

AGRONOMÍA

Ó

DICCIONARIO MANUAL

DEL LABRADOR.

Contiene todos los conocimientos necesarios para gobernar las haciendas de campo, hacerlas producir, y conservar la salud, con otras muchas instrucciones útiles y curiosas.

TRADUCIDA DEL FRANCES

POR DON PEDRO CHARRO DE LORENZANA, natural y vecino de la M. N. L. villa de Valderas, obispado de Leon.

TOMO PRIMERO.

A=B

MADRID
EN LA IMPRENTA DE LA PARTE.
1817.

ADVERTENCIA
SOBRE ESTA EDICION.

Mucho tiempo ha que faltaba esta obra; y habiendo reconocido el público su utilidad, deseaba la reimpresion, lo que nos dió motivo á emprenderla: y para darle una prueba de reconocimiento por lo bien recibida que ha sido en sus anteriores ediciones, no hemos omitido cosa alguna en esta con el fin de llenar sus deseos.

Hemos añadido en esta edicion varios artículos esenciales que se habian omitido en las antiguas; y á otros muchos que no estaban mas que principiados, hemos dado la correspondiente estension, y renovado los que se hallaban sin uso. En fin, to-

do se ha mirado con la mayor atencion, y no solamente hemos consultado cuanto se ha escrito en esta parte, sino tambien nos hemos valido de muchos autores que últimamente han querido contribuir á la perfeccion de un libro para el uso é inteligencia de todos los labradores.

En esta obra se trata principalmente de las tierras para granos de toda especie, las viñas, los prados, bosques, caza, pesca, jardines, huertas, plantas, flores, y el modo de criar y gobernar todo género de ganado.

2º *Las enfermedades y accidentes mas comunes, así en los hombres como en los animales, con la indicacion de los remedios convenientes.*

PREFACIO.

Efecto de la pereza de los hombres ha parecido á muchos la multitud y frecuente uso de los diccionarios, y no falta quien los tiene por estravagancia y abuso de la filosofia. Es cierto que esta especie de colecciones en general no alcanzan á instruir en una ciencia por principios; mas no por eso hemos de persuadirnos que no haya otras causas menos vituperables y mas sencilla que las que acaban de decirse, á las cuales se debe su invencion.

Llegando el hombre cada dia á ser mas industrioso, discurre en ciertas ocasiones nuevos medios de suavizar las dificultades que se ofrecen cuando se trata de adelantar sus conocimientos. Muchos literatos se han persuadido que una multitud de hombres, aunque entregados á las ocupaciones de su es-

tado, desean no obstante satisfacer la curiosidad en infinitas materias que pueden ofrecérseles; y siendo indispensable para enterarse en ellas recurrir á una inmensidad de volúmenes, no han hallado otro medio de evitar esta fatiga que los diccionarios, pues con solo abrir un libro las personas de que hablamos, se hallan al punto fuera de sus dudas, é impuestas en lo que absolutamente ignoraban. Este género de libros proporciona dos utilidades: una evitar el mucho tiempo que sería preciso emplear en adquirir las noticias que se apetecen. En efecto, tomemos por egemplo únicamente el objeto de esta obra, que es la administracion de los bienes del campo: sobre esta materia se han escrito casi tantos volúmenes, cuantos son los importantes ramos á que se estiende la agricultura, como son el cultivo de las tierras, los granos, las viñas, legumbres, bestias, jardinería, bosques, caza, pesca &c. El segundo beneficio que

resulta, se sigue del primero, esto es, que por medio de un diccionario se libra cualquiera de los grandes gastos que le ocasionaria hacerse con una infinidad de libros, dispendio gravoso á la mayor parte de los hombres.

No ha detenido nuestro designio en esta obra la noticia que teniamos de otras, que se han dado á luz sobre el mismo asunto; antes bien han sido causa de que allanemos la dificultad.

Cuarenta años ha poco mas que han aparecido estas obras, y en este tiempo la agricultura se ha perfeccionado en estremo, así en Francia como en otros paises estrangeros, habiendo logrado muchos ingeniosos, mediante sus observaciones, los sucesos mas felices únicamente por el bien comun; lo que ha movido el deseo de cuantos se interesan en lo mas útil de todas las artes, á que se diese al público un diccionario para el uso de los que cultivan las haciendas, pero

mas compendioso que los antecedentes, y desembarazado de todos aquellos artículos que no tengan conexion con las necesidades y situacion de un labrador, aunque adornado de aquellos nuevos descubrimientos hechos sobre la agricultura; de los métodos inventados para la multiplicacion de las varias producciones de la tierra y medios mas seguros de lograrlas: en una palabra, ilustrado con las observaciones mejores que se han hecho en esta materia, escogidas de las memorias esparcidas en diferentes diarios ó cuadernos sueltos; coleccion que por sí sola sería materia de muchos tomos, y cuyo trabajo no tienen tiempo de tomarse los que viven dedicados al cultivo de los campos.

Mucho tiempo ha que se deseaba un Diccionario de Agricultura, en que el autor alambicase los mas curiosos descubrimientos que se han hecho en esta materia, pero ceñido á ciertos límites, y cuyo pre-

cio fuese cómodo á cuantas personas lo necesiten. Esta es la obra que hoy se da al público, tratando en ella cada materia con aquella exactitud que exige el logro de reducir á seis tomos muy manuales, no solo todo el sistema de la economía rural, sino tambien cuantos conocimientos pueden ser necesarios á los que viven dedicados al cultivo y cuidado de todo género de hacienda de campo.

Para la egecucion de este plan hemos considerado al agrónomo ó administrador de una hacienda, segun todas las correlaciones de su estado, esto es, no solo como agricultor, sino tambien 1.° como un hombre que pasa su vida en el campo, es decir, que vive en pueblos de corto vecindario, granjas &c. y por consiguiente privado de una infinidad de auxilios, respecto á las comodidades, enfermedades y accidentes, á que él y toda su familia estan espuestos, y á que tienen pronto recurso los habitantes de los

grandes pueblos. Porque es cierto que este padre de familias viviendo en su aldea no tiene á su disposicion un médico: que le es forzoso por lo regular enviarle á buscar lejos, ó que el cirujano no es capaz de manejar una enfermedad de algun cuidado; y así hemos creido conveniente añadir á las diferentes instrucciones que presentamos de agricultura, las que conciernen á la salud, por medio de una esplicacion de las enfermedades á que con mas frecuencia estamos espuestos, indicando al mismo tiempo varios remedios que pueden facilitar el alivio, sin que tengamos el menor recelo de errar en estas materias, para cuyo conocimiento nos hemos valido de los profesores mas hábiles y acreditados.

Pero como el objeto principal, y bajo cuyo concepto hemos considerado al agrónomo, es el de su profesion misma de agricultor, esto es, de un hombre que por sí mismo, ó mediante su asistencia tra-

baja sus posesiones, á esto se dirige nuestro principal fin en esta obra, siendo los demas puntos que comprende puras dependencias, cuyas utilidades, aunque proporcionan alguna satisfaccion, tienen su precio. En esta consideracion debe ser un hombre prevenido de todos aquellos conocimientos propios de cuantas producciones ofrece el campo, y por lo mismo debemos darle de ellas cierta esplicacion; pero siempre llevándonos la mayor atencion, como hemos dicho, su cualidad de agricultor ó como que habita á este fin en su casa de campo, donde para que viva con todas aquellas conveniencias relativas á su situacion, hemos juzgado oportuno hablar de los edificios de esta clase y sus dependencias, es decir, de su mas favorable situacion, constitucion de patios, cuadras y demas oficinas, jardines de diferentes géneros &c.

Siendo el agricultor al mismo tiempo un verdadero administrador de-

be, digámoslo así, revestirse de cuantas cualidades constituyen un buen ecónomo: saber equilibrar sus rentas y productos: llevar su cuenta, como dicen, de recibo y gasto, y para ello tener una tintura razonable de las primeras reglas de aritmética, y una idea de los diversos pesos y medidas. No debe ignorar el modo mas seguro, y tiempo oportuno de vender sus efectos, y aumentar su hacienda, sobre que le daremos, aunque por alto, algunas instrucciones; pero el punto esencial de un labrador es el perfecto conocimiento en las labores del campo.

Este objeto comprende cuanto pertenece al cultivo, y así nos hemos propuesto tratarle con alguna estension, sobre todo, lo correspondiente al trigo, de cuya especie hablaremos segun todas las necesidades de un agricultor, esto es, le hemos considerado como simiente, ó como destinado á hacer pan, reducido á harina, ó convertido en

pan mismo, lo que nos ha dado materia de comunicar al lector las importantes observaciones que se han hecho por inteligentes sobre el modo de hacer el pan, siendo disimulable cualquiera proligidad en un asunto en que se trata nada menos que del primero y mas necesario de todos los alimentos.

Hemos tenido tambien por punto de nuestra atencion la conservacion del mismo trigo, igualmente que la policía de los granos, de que debe tener noticia el agricultor; por tanto hemos tratado con la posible claridad y exactitud las reglas que por lo comun se practican en la mayor parte del reino para el cultivo de las tierras, con mas las instrucciones que hasta ahora han comunicado los mejores autores acerca de este arte.

Nos hemos dedicado particularmente á tratar de los principales objetos de la agricultura, como son el abono ó beneficio de las tierras; las simientes y cualidades que de-

ben tener las mejores ; modo de dar las labores oportunas; contratiempos á que estan espuestos los trigos, y medios de remediarlos. Pero como algunos hábiles agricultores añaden á esta cualidad la de buenos fisicos , han hecho despues de algun tiempo esperiencias que acreditan poderse hallar diverso modo de cultivar las tierras , y así nos parece hariamos una especie de injusticia al lector si no le diesemos una idea , aunque sucinta , de este nuevo sistema. Hemos dicho lo bastante para que se entienda ser el de *Mr. du Hamel* del que pensamos hablar , habiéndole esplicado este autor en sus seis tomos del cultivo de las tierras con tanta claridad y solidez que ha logrado efectos felicísimos.

Consiste pues este nuevo método en dividir un campo en planchas ó eras de seis pies de ancho, sembrando en cada una dos ó tres filas de granos de trigo , con la distancia de una á otra de seis ó siete

pulgadas, de suerte que entre era y era quede un espacio de cuatro pies, ó algo mas, que proporcione la libertad de trabajar, pues segun este método se trabaja mas tiempo que al ordinario.

Estas labores abriendo la tierra, y proporcionándola para recibir las influencias del aire, de los rocíos y lluvias, favorecen en estremo la vegetacion de las plantas: este modo de cultivar la tierra requiere otros instrumentos que los comunes, y se hallan figurados exactamente, y grabados con toda perfeccion en cada tomo de su obra, y como para la esplicacion de este nuevo método es precisa la de los instrumentos correspondientes, hemos creido oportuno dar de ellos una ligera idea en los artículos *Arado* y *Sembrador*.

Muchos particulares le han puesto ya en uso en varias provincias, sembrando sus campos enteramente con el sembrador, y les ha parecido que en breve se determina-

rian á disponerlos en eras ó planchas, y han manifestado las utilidades que resulta de este modo de cultivar en las relaciones que han dirigido á Mr. du Hamel, quien las ha insertado en su obra.

Es constante que la egecucion de este nuevo método por quien tenga disposicion y facultades que no se detenga en los gastos necesarios, así en las labores de las tierras como en la fábrica de los instrumentos, ofrece un nuevo espectáculo, tanto mas interesante, cuanto es mayor la cosecha, y menor el consumo de simiente.

Pero como en un prefacio no puede darse mas que en bosquejo el plan de este hábil agricultor, hallará el lector en el curso de esta obra los principios de este nuevo sistema aclarados con mas estension.

Despues de haber tocado las materias concernientes al trigo, se han tratado las que son por lo comun el alimento ordinario de los labra-

dores. El lector verá con gusto el gran producto que puede sacarse del cultivo de toda especie de legumbres, como tambien de cuanta importancia son las praderías en heredades propias.

El vino, este poderoso socorro que la naturaleza ha suministrado al hombre para su remedio; el vino digo, que constituye la subsistencia y riqueza de tantas provincias, ha sido igualmente uno de los grandes ó de los mayores objetos de nuestra atencion, y por lo mismo hemos tratado de los mejores modos de cultivar las viñas, y hacer los vinos, inventados por sugetos de inteligencia en la materia, quienes han dado á luz tratados particulares de que el público hace poco tiempo tiene noticia.

Nada hemos omitido de esencial por lo que mira á las bestias de que depende en la mayor parte la agricultura, y el abono ó beneficio de las tierras, ademas del considerable producto que dejan por el co-

mercio que puede hacerse del ganado de toda especie, y así hemos juzgado oportuno tratar del modo de criarlos, de su comida y enfermedades. Lo mismo hemos hecho en cuanto á los caballos que tanto sirven al hombre, así para sus viages, como para la agricultura en ciertos paises; y como cualquiera para beneficio de su hacienda siendo de alguna consideracion, ha de tener precisamente cierto número de caballos; y como estos animales estan espuestos á diferentes accidentes y enfermedades, creemos hacerle un servicio importante en manifestarle los remedios convenientes en tales casos, así los indicados por *Mr. de Garsault* en su *Parfait Maréchal*, como de otros sugetos que se han dedicado á este conocimiento.

Hemos tratado en toda su estension y con cuidado la parte de jardinería, su distribucion, y cuanto puede contribuir á su adorno, como son las calles de árboles, es-

palderas, estanques, fuentes y encañados; modo de cultivar los frutales, flores esquisitas, y el de todo género de huertas, dando ademas una esplicacion de las propiedades de las plantas mas conocidas, así de las de gusto como de aquellas que precisamente sirven al uso de la medicina. Tambien nos ha parecido preciso indagar otras materias, que verdaderamente son muy conformes á la situacion de un agrónomo: tales son los bosques, la caza, la pesca, y otras ocupaciones del campo, que escitan la curiosidad ó diversion por las maravillas que ofrecen á la vista, recompensando el trabajo que ocasionan, con la utilidad que de ellas resulta, como son las abejas, gusanos de seda y otras.

Con este motivo confesamos ingénuamente que en muchos artículos nos hemos dedicado solo á hacer analisis de las obras de los mas célebres observadores de la naturaleza, que han estudiado, pene-

trado, y aun agotado las materias que tratamos, y que con la mira de contribuir á la felicidad del estado, han dado al público los conocimientos que adquirieron por sus observaciones en la agricultura, á que han añadido las esperiencias y descubrimientos hechos, no solo acerca del cultivo de las tierras, sino tambien sobre el trigo; modos de su multiplicacion, y conservacion; sobre las praderías tanto naturales como artificiales, forrages, cultivo de viñas, legumbres &c.

Pero al mismo tiempo permítasenos decir que en esto mismo creemos hacer un apreciable obsequio á todo labrador comunicándole las instrucciones y descubrimientos de los mas hábiles agricultores, y que habiéndolos presentado bajo un punto de vista, esto es, en solo una obra reducida á seis tomos, se le ahorra el trabajo de buscarlos, que pide tiempo y paciencia; en una palabra, se le evita leer mu-

chos volúmenes, hallando en ella unas veces en resúmen, y otras enteramente muchos artículos sobre los objetos mas importantes de la agricultura, sacados de las mejores memorias que se han dado al público, así en diarios, como en tratados particulares.

Lo que hace al caso al público es solamente que la eleccion y buen órden de las materias haya sido con el conocimiento y discrecion correspondiente.

Ultimamente, como en mucha parte las que se han tratado son las mismas que se hallan en los diccionarios que han salido sobre la administracion de las haciendas de campo, no deberá estrañar el lector que ciertos artículos sean casi los mismos que otros semejantes que han tocado los mismos puntos. El asunto por sí mismo pide de necesidad esta semejanza, y es indispensable cuando el artículo es por sí corto, no consistiendo tal vez mas que en la difinicion ó esplica-

cion de tal ó tal planta, como se advierte en muchos artículos en los mas de los diccionarios, y lo mismo sucede en los que tratan de enfermedades y remedios sacados de diversos tratados del cuerpo humano: en efecto, la difinicion de una enfermedad, y la receta de un remedio, suponiéndolas bien hechas, no admiten mas que una esplicacion.

Por la prudente distribucion que hemos hecho de todas estas materias, hemos conseguido reducir á seis tomos una infinidad de artículos útiles y curiosos para cuantos viven dedicados á los negocios del campo, como se manifiesta por el título de esta obra, de suerte que puede considerársela como una biblioteca universal de esta clase de personas, con la satisfaccion de que hallarán en ella cuantas noticias apetezcan en aquel género de vida en que los ha constituido la Providencia.

PRÓLOGO DEL TRADUCTOR.

Desde que me propuse traducir esta obra, conocí las grandes dificultades que ofrecia, pues ademas de las muchas que trae consigo cualquiera traduccion regular, se añadia en esta el uso frecuente de los términos técnicos en la variedad de artes de que trata; pero como no hay cosa que no venza la resolucion y diligencia (1), al paso que la falta de actividad es uno de los mayores obstáculos en la egecucion de todo pensamiento, y por otra parte me persuadia que de este trabajo podria resultar utilidad al público: penetrado de esta obliga-

(1) Nihil tam difficile, quin quærendo investigari non possit. *Terent. Heaut.*

cion (1), que es el único fin que me ha movido á la traduccion de esta obra, me resolví hacer este servicio en favor de la agricultura, siendo tantos los deseos que me animan, que he querido manifestarlo dando principio á este Diccionario por la misma voz *Agricultura*, tanto para persuadir desde luego su importancia, como para dar á entender en la primera palabra mi pensamiento, sin que por eso haya omitido las que por el órden alfabético debieran preceder, y se hallarán en los artículos con cuya materia tengan relacion, como el tratado de Abejas en el de Colmenas, y así de otros, segun se advertirá en el discurso de la obra.

Como esta se dirige principalmente á ciertas personas, cuya sencilla comprension solo tiene lugar

(1) Sed si contentio quædam et comparatio fiat, quibus plurimum tribuendum sit officii, principes sint, patria et parentes, quorum beneficiis maximis obligati sumus. *Cic. 1. Off.*

en períodos de pocas palabras, he puesto en ello tambien particular cuidado, porque ciertamente he procurado para hacerme mas perceptible usar de la mayor claridad (1); y por lo mismo, con no haberme faltado ausilio alguno para hacer uso de la propiedad de términos en todas las artes de que trata, he tenido por preciso muchas veces ceñirme á otros, sino tan espresivos, mas acomodados á la inteligencia comun.

El sabio autor de este Diccionario se hallaba bien persuadido de que uno de los medios mas eficaces y seguros de perfeccionar la agricultura, es animar al labrador, proporcionándole el despacho útil y ventajoso de sus efectos; y como esto no puede lograrse sin la libre circulacion de granos en el reino, y estraccion de los sobrantes, le pareció preciso poner en el

(1) Nam et prima est elocuentiæ virtus perspicuitas. *Quintil. lib. 2. cap. 3.*

artículo Granos un resúmen de las juiciosas observaciones que hace sobre este asunto el autor de un papel intitulado: *Ensayo sobre la Policía general de los granos*. Confieso que no tenia noticia de él; pero luego que me la dió en el artículo ya citado, y llegó á mis manos, me pareció indispensable su traduccion, porque verdaderamente es un discurso que está rebosando zelo y amor á la patria.

El que ha animado á muchos de nuestros honrados patricios, tampoco ha dado lugar á tener ociosas las luces del entendimiento, de que les dotó la naturaleza, dando á luz otras obras únicamente con el fin de mejorar nuesta agricultura, coadyuvando con sus buenos deseos á que tengan efecto en esta parte las sabias providencias del Gobierno. Los párrocos por particular encargo del Ministerio hacen ver á sus feligreses la utilidad que resulta al estado de mejorar nuestra agricultura, y obligacion en que

todos se hallan de coadyuvar á su fomento: las Reales sociedades económicas, y particularmente la de Madrid, han ofrecido premios á los que mejor escriban sobre algunos problemas concernientes al adelantamiento de la agricultura; y en efecto han llenado sus deseos muchas memorias, que á solicitud de estos útiles y distinguidos cuerpos, se han mandado imprimir y premiar segun el mérito de cada una: se ha excitado el gusto y la emulacion de muchos para escribir en esta y otras materias económicas, como lo acredita la multitud de obras que han aparecido de pocos años á esta parte: en fin, parece que no se ha omitido medio alguno en España para poner la agricultura en un estado floreciente; pero al mismo tiempo vemos que á pesar de todos estos esfuerzos, se mantiene sin adelantar un paso con labrarse en el reino casi una tercera parte mas de terreno que veinte años ha; y no parezca estraña la

proposicion, que bien considerada no es una paradoja, ni menos envuelve implicacion; y para su exámen no tengo necesidad de salir del pais donde vivo, uno de los mas fértiles en granos de toda la Península.

Es ciertísimo que se ha aumentado el número de labradores; mas tampoco puede dudarse que este aumento le haya ocasionado, no las ganancias ó grandes utilidades que se advierten en la agricultura, sino la mayor poblacion; y como esta por precision ha de causar mayor consumo de granos, no adelantándose en el modo de cultivar de tal suerte que la tierra produzca lo que debe, no solo no podremos hacer un comercio esterior de granos, que es uno de los fines principales en el adelantamiento de la agricultura en España, y en que podriamos aventajarnos á todas las naciones de Europa, sino que tendremos necesidad de que nos vengan de afuera los precisos para nues-

tra subsistencia. Está bien, me dirá alguno de los muchos que se toman la miserable y molesta ocupacion de impugnarlo todo (1): si vmd. mismo confiesa el corto efecto que hemos logrado con el ausilio que tenemos de tantas y tan buenas obras como se han dado al público de agricultura para hacer prosperar este arte, ¿á que embocarnos otra sobre el mismo asunto, que solo tendrá un poco mas ó menos método, ó un poco mas ó menos gusto? No discurriendo otros nuevos instrumentos sobre los muchos que se han inventado, y de que no hemos tenido por conveniente hacer uso: si no nos aclara en qué consiste el invariable estado de nuestra agricultura, y nos proporciona medios de que pasemos á otro mas feliz, vmd. no ha hecho mas que perder el tiempo, y cansarse la cabeza en la tra-

(1) Ponam sine nomine crimen. *Ovid. lib. 4. de Ponto.*

duccion de este Diccionario, cuyo trabajo tanto nos pondera.

A los que así discurren se les podrá responder que se tomen el trabajo de leer el discurso que está puesto á continuacion de este prólogo, y el artículo primero de este Diccionario, y así quedarán desvanecidas sus dudas, y vendrán en conocimiento de que no es obra de particulares el fomento de la agricultura; mas no por esto debemos decir que sean inútiles los conocimientos y las luces que se puedan adquirir por medio de todas aquellas obras que en este arte y otras nos comuniquen los verdaderos amantes de la patria.

Muy al contrario pensó Ciceron (1): y no porque nos falten recursos en España, sino porque los que mas bien pueden facilitarlos, que son los grandes señores, no tie-

(1) Ars vero quæ potest esse, nisi quæ non ex una, aut ex duabus, sed ex multis animi perceptionibus constat? *Cic. 4. Acad.*

nen noticia de las necesidades que sufren los pobres vasallos, á cuyas miserias no daria lugar su benéfico y tierno corazon, ni menos la leal prontitud con que siempre son los primeros que se ofrecen á todo cuanto cede en beneficio del estado; y así como los que andan al rededor de estos señores, lejos de esponerles estas mismas necesidades, se las ocultan, causan de este modo un estrago formidable, porque no solo privan al estado de una infinidad de labradores que se aumentaria cada año por medio de su magnánima beneficencia, sino que las tierras de aquellos infelices que por algun infortunio se vieron precisados á dejar, recaen en los mismos labradores del pueblo, que siempre abarcan cuantas salen en arriendo; de que resulta que como tienen ya una mitad mas de las que pueden cultivar con su labranza, no dan al año siguiente á las tierras labores ni beneficios, porque les falta tiempo para todo: con

que se atrasan no solo por razon de menor cosecha, sino por tener que pagar mas renta, ser mas la simiente que tienen que echar, y mayores los gastos de recogimiento.

Los motivos que obligan á estos labradores á tomar en arriendo todas las tierras de iglesias, comunidades, mayorazgos y demas que se arriendan, no son las utilidades que les dejan, sino que dimanan de otro principio. Por uno de los capítulos de la Ordenanza militar sobre sorteos, todo labrador liberta á un hijo siempre que tenga dos yuntas de labranza *con la tierra correspondiente á estilo del pais*; los interesados en que se incluyan los hijos de estos labradores recurren al gefe militar; este previene á la justicia le informe sobre el particular, y lo que resulta de la informacion que tal vez se recibe, es que como de muchos años á esta parte los labradores inconsideradamente, ó por fines particulares de subarriendos y otros, han carga-

do con una porcion de tierras considerable, se regula segun estilo del pais, que necesita cada yunta la mitad mas de yugadas de tierra; dando de este modo á la Ordenanza una inteligencia bien contraria á su espíritu, pues aunque no habla espresamente de las labores que hayan de darse á las tierras, bien se entiende que han de ser las precisas para que el labrador quede beneficiado con su produccion, y no para que dando á las mas de las piezas de tierra una ó dos labores á lo mas (tambien las he visto sembrar muchas veces sin labor alguna, que llaman á pelo), no les produce por lo general lo bastante para sacar libre la simiente, otra igual porcion para la renta que pagan al dueño de las tierras, diezmo y gastos de labores; y esto es en los años regulares, porque si el temporal no favorece, suelen por lo comun no coger mas que la simiente, sin que por esto se piense

que estos labradores por mayor han de alargar á otros las tierras que no pueden sembrar, y antes se privan de lo que de este modo pudieran rendirles, y mas quieren perder las labores que tienen dadas, que ver á otro utilizarse en las tierras de su arriendo; y aunque parece que en tales casos pudiera ser un recurso escelente los pósitos, como que es uno de los piadosísimos fines para que fueron establecidos, vemos que los efectos son muy distintos, como lo advierte con el mayor conocimiento el insigne político Zavala (1).

Otro perjuicio resulta al estado de no menor bulto en este modo de conducirse los labradores, y es la dificultad que tienen sus hijos de contraer matrimonio, porque como no se les considera mas que la tierra correspondiente para las dos yuntas, si han de casar algun hi-

(1) Miscel. econ. polit. pag. 95.

jo, necesitan alargarle cierta porcion de aquella misma tierra que tienen en arriendo, y esto no lo hacen mientras no tengan tierra de sobra, para que de este modo se liberte del sorteo otro hijo que va teniendo ya la edad prevenida por la ordenanza; en cuyo caso no solo impiden al primero de contraer matrimonio, sino que destinan al estudio al segundo, tal vez contra la voluntad de este jóven, y en quien acaso no se hallan las demas disposiciones correspondientes.

Solo el deseo de la utilidad comun, que me dió ocasion á traducir esta obra, me ha hecho esceder los límites de un prefacio, cuyo plan, á la verdad, me propuse al tiempo de empezarle bien reducido; pero insensiblemente me introduge en asuntos muy conformes al beneficio de nuestros amados labradores; y si se lograsen mis deseos, sería para mí la mayor satisfaccion haberles dado esta prue-

ba, aunque débil, de que todo buen patricio debe manifestarse agradecido á los infinitos afanes y fatigas con que se emplean con un egercicio tan honroso, y que tanto contribuye á la felicidad del estado.

DISCURSO

SOBRE LA POLICÍA GENERAL DE LOS GRANOS.

.....Segetes, alimentaque debita dives
Poscebatur humus.. OVID. MET. L. I.

1 Los frutos de la tierra son las verdaderas riquezas de una nacion; pues cuanto el arte puede añadir á la naturaleza, no proporciona mas que unas ganancias, sujetas á la vicisitud de los tiempos, y caprichosas inconstancias de los estilos. La agricultura no sufre estas revoluciones; del cultivo de la tierra, de este fondo inagotable dimanan todos los bienes que gozamos, y cualquiera alteracion que tenga causará desórden en todas las partes del gobierno.

2 Desde que las artes y las ciencias

han elevado á Francia al grado de esplendor á que ha llegado; despues que la mayor estension de su comercio nos ha proporcionado conveniencias de que no tenemos noticia, parece que nos hemos dedicado mas á las producciones del arte, que á las de la naturaleza; esta riqueza primitiva, abandonada á las manos mas infelices, como que no interesa al estado sino en los tiempos de calamidad; y como la abundancia restablece pronto la seguridad, se trata del remedio en las necesidades que oprimen, mas rara vez se piensa en las que pueden sobrevenir.

3 Si Francia es tan abundante como puede creerse, si sus fecundas tierras producen mas frutos que los precisos para la subsistencia de sus habitadores, ¿como nos vemos muchas veces en la necesidad de buscar en otros reinos este género tan precioso y necesario? ¿No es de admirar que aquellos mismos estados que producen menos granos hayan de ser los que nos provean mas de ellos? En los años escasos la Holanda poco fértil sirve de granero á la Fran-

cia septentrional; la Berbería, este estado tan mal ordenado, acude al socorro de nuestras fronteras meridionales, con no haber en estos paises leyes particulares para la policía de los granos; y Francia las tiene permanentes y momentáneas á proporcion de las ocurrencias. Esta reflexion sola puede hacer creer que hay algunos vicios en los reglamentos, sobre que se funda la administracion y el comercio de nuestros granos.

4 En vano nuestras leyes se dirán dictadas por la prudencia y recibidas por la costumbre, si nos hallamos mas espuestos á los inconvenientes de la necesidad que los estados menos fértiles: ¿como podrá dejarse de creer que estas leyes tan sabias en la apariencia, son sin embargo defectuosas, y que no favorecen lo bastante al cultivo de las tierras ó al comercio de los granos? Antes de examinar las disposiciones conviene recurrir á su principio.

5 Pocos reglamentos habia en Francia antes del siglo diez y seis acerca de la policía de granos; se esperimentaron

años escasos, y con todo, el gobierno parece que no se apuraba en poner su remedio. Acaso el ruido de las armas no permitiria al ministerio dirigir sus miras á este objeto, ó tal vez pensaria que el libre comercio de granos bastaba para mantener la abundancia; pero una hambre que sobrevino el año de 1565, y que duró algunos mas, despertó la atencion del consejo, y el canciller gobernador de él, dispuso se hiciese un reglamento el 4 de Febrero de 1567.

6 Es creible que el celo de los magistrados, guiado por solas las luces de la jurisprudencia en aquella ocasion, fuese á buscar en el Derecho Romano lo que se practicaba alli para prevenir los inconvenientes en tales casos: halláronse en el Digesto las precauciones que la republica y los emperadores tomaban para abastecer los graneros públicos; las reglas establecidas para el trasporte de granos, las prohibiciones de hacer acopios, las penas impuestas á los que hacian los monopolios, y en fin cuantos estorbos se ponian al comercio de los particulares. De alli el espíritu de las

leyes Romanas pasó á la Ordenanza de Cárlos IX, y se perpetuó en todos los reglamentos que la han sucedido.

7 ¿Pero estas leyes tan necesarias entonces entre los Romanos, son aplicables á nuestra situacion actual? En Roma todo se decidia por la abundancia del trigo y del pan que se alargaba al pueblo. La eleccion de un magistrado, y aun la elevacion al imperio, dependia de estas liberalidades mal entendidas, orígen de turbaciones y discordias. Para conciliarse la benevolencia de los ciudadanos, y contener á un pueblo ocioso y tumultuario, convenia al estado que todo el comercio de los granos se hallase en manos de la república ó de los emperadores. De esto procedieron aquellas precauciones tan repetidas para asegurar la subsistencia de aquellos á quienes se confiaba la provision de los graneros públicos; á estas circunstancias debe atribuirse la severidad de las leyes Romanas contra aquellos que intentaban mezclarse en este tráfico, como los estrechos límites á que los redujeron. Por el contrario en Francia, donde no hay

graneros públicos y que este comercio se hace por los particulares solamente, debieran las leyes, lejos de molestarlos, concederles todo género de proteccion.

8 En el estado de la abundancia pocas veces se piensa precaver las necesidades; en efecto todas nuestras Ordenanzas, respecto á granos, se han dado en tiempos de calamidad, y por lo mismo no es estraño que en unas circunstancias tan críticas la misma necesidad no permitiese examinar los medios mas eficaces de librarse de la miseria ó precaverla, siendo creible que las precauciones mas sabias son aquellas que presentan la historia y la jurisprudencia. El susurro de los pueblos prevalece entonces sobre las reflexiones mas sensatas; la compasion cede á sus discursos; y aun en todo tiempo ha adoptado sus preocupaciones, de que tenemos prueba bien auténtica.

9 En el año de 795, despues de dos cosechas abundantes, sobrevino repentinamente una hambre, sin que se pudiese discurrir qué se habia hecho de aquellos granos; creyóse que los espí-

ritus malignos los habian devorado, y aun se habian oido por los aires las voces espantosas de sus amenazas. Carlo Magno consultó sobre este suceso á los prelados juntos en Francfort; y para aplacar la cólera del cielo se determinó que se pagasen los diezmos exactamente. Las palabras de este capítulo son muy particulares para omitidas. *Et omnis homo ex sua proprietate legitimam decimam* (1) *ad Ecclesiam conferat. Experimento enim didicimus, in anno quo illa valida fames inrepsit, ebullire vacuas annonas à dæmonibus devoratas, et voces exprobrationis auditas.* Desvanecida la idea de tales demonios, se creyó hallar causas mas verisímiles de esta falta en la conducta de los que cometian usuras y monopolios, que es otra casta de monstruos mas formidables, pero de quienes nada debemos temer, si sabemos aprovecharnos de su vigilancia y avaricia.

10 Siempre se ha declamado contra los que hacen acopios de trigo, y

(1 Capituli Regum, tom. 1. pag. 263. Editi Baluze.

aun nuestros reglamentos atribuyen á ellos, mas que á la intemperie, la subida de precio. Este es el preámbulo de tres Ordenanzas generales hechas en Francia para la policía de los granos. La primera, de que ya hemos hablado, de 4 de Febrero de 1567 en tiempo de Cárlos IX; la otra en el reinado de Enrique III de 27 de Noviembre de 1577, y la declaracion de Luis XIV en 31 de Agosto del año de 1699. Oigamos esta última, pues se reduce á repetir las dos primeras.

"La particular atencion que hemos te»nido de proveer de los granos necesa»rios á los pueblos en todas aquellas pro»vincias que carecian de ellos, nos ha »hecho conocer que ha contribuido mas »á aumentar sus necesidades la avaricia »de los particulares, que lo escaso de »las cosechas, pues no siendo traficantes de granos por su profesion se introducen á hacer este comercio. El único »objeto de este género de gentes es aprovecharse de la necesidad pública, y »así concurren todos á hacer acopios »ocultos, que contribuyendo á que los

„granos sean mas raros, les da ocasion „de volverlos á vender á precios mas „subidos con gran esceso que los han „comprado. Por tanto, despues de ha- „ber hecho examinar en nuestro conse- „jo los medios mas eficaces de contener „este desórden, hemos tenido por el „mas conveniente seguir los propuestos „por nuestros predecesores en sus Or- „denanzas."

11 Como esta declaracion no es mas que un resúmen de las antiguas Ordenanzas, y los motivos y disposiciones son las mismas, escepto el comercio interior prohibido por la misma declaracion, y recomendado por las Ordenanzas antiguas; bastará hacer un estracto de ella, para dar á conocer sobre qué principios se halla establecida la policía de granos en el reino. Esta declaracion comprende once artículos.

12 Por el primero, segundo y tercero se prohibe á toda persona el tráfico de granos sin permiso de los ministros de las justicias reales, dentro de la jurisdiccion; haber prestado juramento ante ellos, y hecho registrar en la

escribanía de las mismas justicias, con sus nombres, apellidos y habitacion, como tambien en las de aquellas jurisdicciones de policía de los pueblos de sus residencias, pena de confiscacion y multa.

13 El cuarto artículo previene la egecucion de los tres primeros, sin perjuicio de las declaraciones, que los compradores de granos de Paris estan obligados á hacer al ayuntamiento, ni de los reglamentos particulares de las demas ciudades del reino.

14 Por el quinto se priva á todos los labradores, nobles, corregidores y oficiales de justicia y de la Real Hacienda, recaudadores y demas empleados, de mezclarse directa ni indirectamente en el tráfico de granos, con pretesto de sociedad, ni otro modo, sopena de multa y punicion corporal.

En el artículo sesto se arreglan los derechos de los jueces y escribanos, por el acto de recibir el juramento, á 30 sueldos á los jueces y 20 á los escribanos.

15 Por el séptimo se exime de per-

miso y registro á los que introduzcan granos de paises estrangeros, como tambien á los que los estraigan del reino en tiempo de abundancia, *en virtud de los permisos generales y particulares que serán dados.*

16 El octavo artículo quita toda sociedad entre compradores de granos; sin embargo, se permite por el noveno, con tal que los actos sean pasados y registrados por las escribanías.

17 Por el artículo diez se impide á los tragineros la compra de los granos en verde ó sobre el pie, antes de la cosecha, pena de tres mil libras de multa y punicion corporal; y últimamente se declaran nulos por el once los tratados, ajustes, y señales para granos, hechos anticipadamente.

18 La declaracion de 9 de Abril de 1723 añade nuevas precauciones á la antecedente, y manifiesta las mismas desconfianzas contra la conducta de los compradores. "Informado el Rey, dice, »que la mayor parte de los granos, en »lugar de llevarse á los mercados y si»tios publicos, se venden en los mis-

»mos graneros y almacenes de los par-
»ticulares, dando así ocasion á mono-
»polios, y haciendo mas raro este gé-
»nero en medio de las cosechas mas
»abundantes; deseando S. M. remediar
»este abuso, ha tenido á bien mandar,
»que ninguna especie de granos ni ha-
»rinas pueda ser vendido, comprado, ni
»medido en otra parte que en los sitios
»públicos y mercados, ó en los puertos
»&c." Esta prohibicion, que no se creyó oportuno insertar en la declaracion de Luis XIV, se tomó de la Ordenanza de Enrique III del 27 de Noviembre de 1577.

19 No es dudable, despues de leidos estos reglamentos, que reina en Francia cierta preocupacion general contra todos los que se mezclan en compras de granos; tienen contra ellos las palabras de las leyes y la voz del pueblo; es ciertísimo que no se puede tomar mayores precauciones contra los compradores, y solo el temor del monopolio ha dado lugar á estas rigurosas Ordenanzas, llenas de formalidades, restricciones y penas: pero ¿es fundado es-

te temor? ¿no dará mas bien ocasion á los desórdenes que nos inquietan la opresion y falta de libertad en este comercio?

20 El único medio que hay de preservarse de la escasez de granos es hacer que subsistan en el reino los suficientes, para que no falten en tiempo de inopia. Sobre este principio se ha propuesto muchas veces el establecimiento de almacenes públicos. Pero la inmensidad de gastos en la construccion de edificios, la compra de los granos y su conservacion es capaz de desanimar al ministro mas celoso; cuanto mas se informe, hallará mayores dificultades en la egecucion, y riesgos en la permanencia. Solo los que tienen su interes particular en la conservacion de los granos serán los que puedan mantenerlos en buen estado; y así como la custodia de los granos es tan dificil y dispendiosa, mas útil seria acordar ciertos privilegios á favor de los que hiciesen acopios de granos, que tener por cuenta del estado almacenes públicos.

21 Pero si con solo la libertad del comercio se preservan nuestros vecinos

de los inconvenientes que puede ocasionar la falta de granos, ¿por que no ha de causar los mismos efectos en Francia? ¿Somos acaso mas avaros, mas usureros que ellos? No, nosotros tenemos mas preocupacion, policía diferente, y reglamentos, que á la verdad adaptariamos con rubor en cualquiera otro comercio que no fuese el de granos.

22 No hay quien ignore que la libertad es el alma y el apoyo del comercio, y la concurrencia, el medio único de fijar á la mercancía el precio mas ventajoso al público. En consecuencia de estos principios; si los reglamentos exigen ciertas formalidades de los comerciantes de toda especie, no es tanto por la utilidad del comercio, como para satisfacer las cargas del comun. El estado no pretende arreglar el tráfico particular; á nadie escluye; no prohibe á un negociante lo que permite á otro; no limita los tiempos de las compras y ventas; no impide los transportes de las mercancías de unos pueblos á otros, ni de provincia á provincia, ni los permite esclusivamente á ciertos particula-

res. Esta libertad es la que lleva la abundancia; y la emulacion y concurrencia la que mantiene las cosas en un justo equilibrio..

23 Nadie nota á los comerciantes de avaros, usureros, ni de que sus ganancias sean ilícitas. Es preciso que ganen, y que se conduzcan por ciertos motivos de interes. Pues ¿como pensamos de distinto modo en el comercio de granos? ¿por que nos gobernamos por otros principios? Cuantas precauciones tomamos nos hacen caer en dos escollos, igualmente arriesgados uno y otro: el precio ínfimo de los granos ó el muy subido.

24 Si este comercio fuese libre: si se permitiese á todos hacer compras sin necesidad de formalidad alguna: si no se necesitase permiso particular para llevar los granos de una provincia á otra, y aun transportarlos á otros reinos en tiempos de abundancia sin la precision de esperar la autoridad del ministerio, ó solo en el caso de que llegasen á cierto precio, no es dudable que se formarian en el reino almacenes, que nada costarian al estado. Se darian muchos á

este tráfico sin desconfianza ni recelo, porque los amparaba la ley. Estos comerciantes cuidarian exactamente de la conservacion de sus granos, que ahora se pierden y desperdician en poder del labrador. Seguirian la práctica comun del comercio, comprando cuando el género vale barato, y vendiéndole cuando presenta utilidad. Cuanto mas se aumentase el número de compradores, tantos mas recursos tendria el labrador en la abundancia y el pueblo en la escasez. Adelantarian á los que no se hallasen en estado de atender á los gastos de labores: se aprovecharian de las riquezas de nuestras cosechas, llevándolas oportunamente á paises estraños; y podrian en tiempo de calamidad introducir granos en el reino á precios cómodos, porque se hallarian impuestos en este género de comercio.

25 La ley nos priva de todas estas utilidades, porque no tenemos comerciantes ni almacenes. El estrangero compra nuestros granos cuando tienen un precio muy bajo, y él mismo nos los vuelve á vender cuando sube. ¿De que

proviene un desórden tan perjudicial al estado? Del miedo del monopolio, y mas principalmente de los permisos generales ó particulares para estraer los granos del reino, ó para su transportacion de una provincia á otra.

26 Tememos que se enriquezca el vasallo por el comercio de granos; miramos estas utilidades como ganancias ilícitas, y no sentimos pagar al estrangero los gastos de su custodia, el transporte, y el interes usurario de sus anticipaciones. Esto es precisamente lo que nos sucede en tiempos de necesidad, y esto mismo evitariamos, si lejos de limitar el comercio de granos á tales ó tales personas, fuese permitido á todos indistintamente, labradores, nobles, arrendadores y cualesquiera otros. Lo que conviene al bien público es que haya comerciantes ricos en estado de hacer acopios de granos, poder soportar los gastos de conservarlos, y que se utilice el labrador del dinero, proporcionándole el despacho de sus granos.

27 La libertad general en el comercio hará que haya comerciantes de todas

clases, escitará la emulacion y la concurrencia; animará al labrador con la esperanza de que su género tendrá salida, aun en aquellos tiempos en que le es gravoso; la mucha abundancia siempre es perjudicial, y por lo comun presagio de la escasez.

28 Aun cuando la historia no nos enseñase que las carestías mayores se han esperimentado despues de años abundantísimos, y de que tenemos noticias bien ciertas, solo la reflexion nos haria conocer el motivo. Nosotros tenemos en Francia pocos traficantes de granos, y carecemos absolutamente de almacenes. Los labradores son casi los únicos que los conservan, y entre ellos hay muy pocos que se hallen en estado de guardarlos mucho tiempo.

29 Si el labrador no puede venderlos á un precio que le indemnice de los gastos de labores, dará al ganado una gran porcion de ellos superfluamente, y los demas los dejará perder, porque no tiene con que hacer los gastos precisos para mantenerlos en buen estado; llega á fastidiarse de un trabajo, que sobre

ser penoso, le arruina; deja de trabajar ó pone solo su atencion en las mejores tierras, y abandona las demas. Estas son las consecuencias regulares del precio bajo de los granos y de la abundancia, cuyos inconvenientes no esperimentariamos, si el comercio de granos estuviese animado, sostenido y favorecido por la ley, como lo está en los reinos vecinos, y si nosotros protegiésemos el establecimiento de almacenes particulares.

30 Es una preocupacion de la nacion, lo vuelvo á decir, es un terror pánico el recelo del monopolio. ¿Donde estan esos que compran los granos para ocultarlos? es impracticable. ¿Puede hacerse un grande acopio de trigo sin que deje de saberse en toda la provincia? ¿No tiene el pueblo interes en descubrirlos y dar cuenta de ellos? ¿No se sabe en todo tiempo en qué panera ó granja pueden hallarse granos? Si la ley no intimidase al propietario; si el comercio fuese libre y tenido por lícito, ¿que razon habria para ocultarlos?

31 Pero la gran prueba de lo poco que se ve de esto, es que la Marre, es-

te exacto recopilador de la policía y observador celoso de los reglamentos, que continuamente está declamando contra los usureros, y haciendo los mayores elogios de la severidad de las Ordenanzas, con todo son muy pocas las condenaciones de que hace mérito contra los contraventores en los fatales años de 1662, 1693 y 1699 con hacer especifica mencion de cuantas pesquisas se hicieron en estos años (1).

En el de 1699 se le comisionó á él mismo para hacer el reconocimiento de aquellos distritos que pudieran abastecer la capital, y por los juicios verbales de que hace mencion, no resultaron mas que tres pretensos usureros, sin que á pesar de su celo y exactitud se secuestrasen mas que cincuenta medidas de trigo, ¿Podria esta porcion ocasionar la carestía?

32 La ley es viciosa ó inútil cuando las precauciones que se toman para su egecucion no proporcionan el feliz éxito que debe esperarse de ella, ó si la malignidad de los hombres halla me-

(1) Tome II. depuis la page 339. jusq'à 421.

dio para hacerla ilusoria, y aun puede decirse que es perjudicial, como que el séptimo artículo de la Declaracion del año de 1699, que ha introducido la costumbre de las licencias para lo interior del reino, es un orígen de abusos y desórdenes.

33 Que la estraccion de granos se prohiba para fuera del reino, en tiempo de escasez, es una sabia precaucion, que se dirige á la conservacion de los vasallos: pero que su transportacion de una provincia á otra no haya de ser siempre libre; que se halle suspendida algunos años; que no se permita mas que á ciertos particulares, impidiéndola á todos los demas, esto es lo que atemoriza y da que hablar al pueblo; esto es lo que contribuye á encarecer los granos, y da lugar á los monopolios.

34 Para evitar estos inconvenientes, Cárlos IX y Enrique III habian mandado por sus reglamentos en los años de 1571 y 1577, "que el comercio de gra-»nos, y su transporte de una provincia »á otra fuese libre *para cuantos quisiesen* »*darse á él* sin necesidad de dar parte de

»ello á los oficiales, gobernadores y ca»pitanes, quienes asimismo no podrian »impedir dicha libertad por modo ni »pretesto alguno."

35 Esta libertad que habia subsistido en Francia desde el principio de la monarquía, recomendada tan espresamente por las Ordenanzas de Cárlos IX y Enrique III, que conocieron con razon estar concebidas en los términos mas claros: esta libertad, digo, se limitó primeramente el año de 1699. La Declaracion de Luis XIV, casi copiada de la Ordenanza del año de 1577, dió á entender que no se esplicaba con la mayor claridad en este asunto.

El artículo séptimo aparenta querer-la sostener, pero con tantas restricciones, que en efecto la deja sin fuerza; se ha querido, sin duda por el temor del monopolio, reservar en parte la administracion de los granos, limitando su transporte á ciertos permisos particulares ó generales; pero de alli á diez años fue preciso pensar de distinto modo.

36 En el de 1709, tiempo en que se esperimentaba una calamidad terri-

ble, mandó el Rey por sus dos resoluciones de 25 de Agosto y 21 de Setiembre de aquel desgraciado año: "Que todo comercio y transporte de granos „fuese libre y permitido á todos, como „tambien el de harinas y legumbres, tanto á las ciudades y mercados, como de „unas provincias á otras en todo el reino, *sin necesidad de dar para ello aviso*, „*ni observar formalidad alguna de las* „*prevenidas*." Estas palabras son notables, y deben hacer impresion. Bien se echa de ver que el interes comun pudo entonces mas que todas las consideraciones particulares; sintióse vivamente la necesidad urgente de comunicaciones; oprimido el reino con una guerra ruinosa y estrechado por la hambre, se creyó que no podia haber remedio mas eficaz para estos males que el prestarse todos los ciudadanos mútuamente aquel socorro que necesitasen. Lo mismo sucedió en el reinado de Luis XIII; conocióse que amenazaba un año fatal, porque los informes que se tomaron de la cosecha aseguraban ser poco abundante, dice la órden de 30 de Setiem-

bre del año de 1631, y se prohibió, sopena de punicion corporal, la estraccion de granos fuera del reino. *Sin embargo, se permite por el bien de los vasallos, el transporte de una provincia á otra para su socorro y asistencia.*

37 Lejos de seguir estos egemplos, parece que precisamente en los tiempos mas críticos es cuando mas atencion se pone para impedir ó suspender la esportacion interior; jamas se permite en las provincias sino cuando se conoce una abundancia absolutamente superflua, y se prohibe luego que hay visos de carestía, sin advertir que esta suspension es la que ocasiona el desprecio perjudicial en unas provincias y lo caro del género en otras.

38 El reino se compone de muchas provincias, que no son igualmente fértiles, y no hay año alguno en que no tengan necesidad de la recíproca comunicacion de sus producciones: la del trigo se ha considerado siempre la mas precisa, y así debe ser siempre la mas pronta; mas por una práctica fatal es la que se hace con mas dificultad, len-

titud y precaucion. Si una provincia se halla afligida por algun contratiempo particular no esperimenta de repente el peso de su miseria; se debilita por algun tiempo, y las provincias vecinas no tienen arbitrio á que participe de sus cosechas sin órden espresa para ello. Entretanto, se delibera en la provincia vecina, se examina si hay sobrante; últimamente, á fuerza de solicitudes, gastos y penalidades se consigue la órden para sacar los granos de las provincias donde los hay. El mal ha hecho ya progresos en aquella que sufre estas dilaciones; es preciso socorrerla, sea al precio que se quiera; el transporte se hace precipitadamente y á mas costa que en cualquiera otro tiempo; de suerte que por todos estos gastos estraordinarios lo caro de los granos llega á ser mas precisamente en esta provincia desgraciada, por no haber podido llevarlos libremente sin atrasos ni formalidades.

39 Si se ha permitido la comunicacion de granos en tiempo de escasez por el bien de los vasallos, como lo dicen

las Ordenanzas de que acabamos de hablar, ¿podrá creerse que no sea igualmente util en cualquiera otra circunstancia? Muy al contrario: seria el único medio de precaver la carestía ruinosa de una provincia estéril y el ínfimo precio que oprime al labrador, en otra abundante. La actividad de un comercio permitido siempre y autorizado, hará que pasen los granos á aquellos parages donde sean mas raros, como sucede con los demas géneros.

40 El trigo es la basa de todo comercio y mercancía que nadie puede dejar de comprar; si el reino produce lo bastante para su subsistencia, no debe temerse que falte en ninguna de las provincias, pues cuanto mas sean los vendedores, tanto mas el interes y emulacion de los negociantes le hará pasar á donde sea preciso, cuando deje de mirarse como género de contrabando, que no se puede transmitir sin permisos, y cuando no se retenga en algunas provincias, por medio de aquellas precauciones perjudiciales al bien comun, y que solo tienen presentes ciertos suge-

tos. No aguardemos otro tiempo de calamidad como el año de 1709, para abrir los ojos y conocer los intereses generales del reino. Cada provincia no es un estado separado á quien corresponde conservar aparte su subsistencia; todas son los miembros de un cuerpo mismo y hijos de una misma familia. No puede considerarse al estado sino bajo de este aspecto: pues si esto es así, ¿á que esta division de interes, y esta preferencia entre unos mismos vasallos? ¿No será proceder contra todo principio de sociedad impedir que el género mas necesario á la vida se comunique con la mayor facilidad, y con menos dispendio? Todos los paises del mundo favorecen esta libertad de comercio, y solo nosotros somos los que le ponemos estorbos.

41 Es imponderable la vigilancia y beneficencia del gobierno: pone su atencion en todos los vasallos; se ve que á los primeros visos de escasez toma cuantas precauciones son dables para asegurar la subsistencia de las provincias que estan faltas de granos, y con especialidad

de la capital. Hace que nos venga de afuera, aunque sea á la mayor costa, todo cuanto nuestra cosecha nos niega en ciertos años, que es efectivamente el medio único de remediar la escasez; mas este mismo desvelo y apresurada actividad del ministerio en tales casos, hace comunmente pensar que el mal es mayor de lo que él es en efecto; la desconfianza le aumenta, y por último, los sucesos no corresponden á sus buenos deseos.

42 Toda operacion pública acerca de granos es comunmente delicada, costosa, y aun muchas veces arriesgada. Firme el pueblo en sus preocupaciones, por los motivos y formalidades de las Ordenanzas, no puede ver con tranquilidad una transportacion de granos que se hace con aparato, pues aunque en tiempo de guerra no le inmuta el movimiento de un convoy, no deja de sobresaltarle siempre en tiempo de paz, y se persuade, ó que se acaban los granos en la provincia por falta de gobierno, ó se queja de que los estrangeros son demasiadamente caros y de mala calidad.

43 En efecto, es imposible dejar de

hallarse muchos inconvenientes en las compras por cuenta del estado. Aun cuando se hiciesen con la mayor fidelidad, nunca seria con aquella economía que por los mismos negociantes que compran su interes personal; de que se sigue indispensablemente el esceso de un precio que ha de pagar el príncipe ó el pueblo. Por otra parte, cuando se esparce la voz de que el estado compra los granos ningun comerciante se aventura á traerlos; porque justamente teme que no le tendrá cuenta, y aplica sus fondos á otro tráfico; con que se priva al público del beneficio de la concurrencia, medio único de establecer un precio conveniente á los granos.

44 En medio de estas ocurrencias no puede hacer juicio el estado de sus compras, porque siendo reducidas no se verifica el objeto, y en el tiempo que media de una á otra puede esperimentarse el horrible efecto de una hambre: si los acopios son grandes se malean los granos, se escita el murmurio, y todo viene á parar en pura pérdida del estado.

45 Si el ministerio en tales circunstancias dejase obrar el comercio, seguro este de la proteccion, y sin formalidades, las conducciones de los granos se seguirian á proporcion de las necesidades, que preveeria y remediaria el deseo mismo de lograr ganancias; porque dejar de pensar que los géneros no han de acudir á todas aquellas partes donde mejor se paguen, seria negar en el comerciante el principio de su tráfico, que es el interes. La concurrencia impediria siempre que esta ganancia llegue á ser exorbitante, y solo dejará de llegar trigo á una provincia cuando ya no ofrezca utilidad al que le lleva, cuyo tiempo será el término de la abundancia, conseguida con mas prontitud y seguridad por el cebo de la ganancia, que por las operaciones precisadas del gobierno.

46 Lo que mas importa en el comercio de granos es que llegue á formarse la idea de libertad en él proteccion y concurrencia, tanto en lo interior, como para lo esterior, pues de ese modo se introducirán y saldrán del

reino los granos oportunamente á proporcion de los precios; esta es la regla mas cierta: pero sobre todo es indispensable no dejar parar nunca la circulacion interior para evitar el aparato público, é impedir toda ocasion de susurro y de desórden.

47 Establecida esta máxima, se advertirá sin ruido la abundancia de los granos, y aunque estos bienes se retengan en alguna provincia por un recelo ó vigilancia poco reflexionada, ellos mismos se repartirán entre los vasallos igualmente: no se veria entonces comprar en la Provenza los granos de Berbería, cuando en el Langüedoc tienen un precio gravoso al propietario; y el labrador recogeria siempre que le hiciese al caso el fruto de su trabajo, si no se pusiese limitacion á sus ventas y suspendiesen á cada paso. Parece que este reino tiene guerra consigo mismo en cuanto á los granos, y ciertamente la concluiremos dándoles la circulacion interior que exige la pública utilidad, sin interrumpirla por motivo alguno.

48 Ya se ha dicho que el precio ba-

jo en los granos es tan perjudicial como su estrema carestía: no perdamos de vista este punto; cuando los granos estan al desprecio se siguen de ello consecuencias funestísimas, pues como el labrador en aquellos años con la venta de sus granos no puede sacar los gastos que ha hecho, pagar sus obligaciones, ni satisfacer á las cargas del estado, le es imposible continuar sus labores; no siembra las tierras, como ya se ha dicho, y malbarata una hacienda que no le deja utilidad. De esto se sigue precisamente la falta de granos, la carestía, y el poco rendimiento de las rentas públicas y particulares, como que nuestra principal riqueza se funda en el cultivo de la tierra, y asímismo vivifica todas las partes del estado.

49 Para evitar estos daños no hay otro medio que permitir la estraccion de nuestro sobrante: así se ha pensado en todo tiempo. Cárlos IX por su decreto de junio del año de 1571 previene al artículo V que cada año se despache un estado de la cantidad de granos que se debia permitir estraer del reino,

y á este efecto estableció comision particular. Enrique III dice en el reglamento general del año de 1577 "que es»te es uno de los principales medios de »hacer venir á manos de sus vasallos el »dinero de los estrangeros."

50 La Declaracion de 31 de Agosto de 1699 es tan ambigua en este asunto, que no se comprende si previene ó no haya comerciantes de granos; si se necesita permiso para hacer este tráfico, ó si puede hacerse sin esta formalidad: he aqui el contenido del artículo VII. "No obstante no es nuestro ánimo obli»gar á los *permisos* ni registros llevados »por la presente, á los negociantes de »nuestro reino y demas que quieran ha»cer venir á él granos estrangeros en »virtud de *permisos* generales y parti»culares que para ello hubiésemos da»do." Estas palabras contienen cosas que no es fácil conciliarlas, porque al principio parece que no sujeta á los negociantes ni otros á los permisos, y les exime de todas las formalidades, para que puedan introducir los granos en el reino y estraerlos; sin embargo el fin del

mismo artículo da á entender que se necesitan permisos generales ó particulares, y esto es lo que se practica por lo comun.

51 Si pudiera saberse puntualmente el producto de cada cosecha y lo que es necesario para el consumo anual, seria facil determinar con certeza en qué tiempo debieran negarse estos permisos; pero cuantas especulaciones se han hecho en este asunto no han producido mas que cálculos inciertos que no pueden servir de regla. El ministerio no se resuelve á permitir generalmente la estraccion hasta estar asegurado por los informes de las provincias que hay sobrada abundancia; esta no se echa de ver hasta que el ínfimo precio de los granos no deja de ello duda, y entonces ya está el daño hecho, y es muy tarde para aplicar el remedio conveniente. Muchos labradores han descuidado del cultivo de las tierras, y ya no es tiempo de volver á él, porque se siembra menos cuando el trigo está barato, que si el labrador esperase ganancia en su venta: el precio es lo que le

anima, que no la cantidad, y así se ve tan á menudo perder muchos la propiedad de sus tierras, ó destinarlas á forrages, cuya venta es mas segura y mas libre que la de granos.

52 De aqui se sigue ser muy conveniente que el trigo se mantenga á un precio razonable, pues aunque la estraccion le hace subir de precio favorece al labrador, y pocas veces sucede que este pueda aprovecharse de los permisos que tal vez causan un efecto bien contrario Si se conceden á particulares, dan siempre ocasion de hablar, y vienen á parar en el caso del monopolio, y siendo públicos de modo que se manden fijar, dan á conocer desde luego un precio bajo, y es un nuevo pretesto para que los compradores ofrezcan menos por los granos á aquellos infelices que esperaban mejor suerte en la venta, á que les precisan, de un género que tienen á costa de tantos desvelos y fatigas.

53 Por estas reflexiones se viene en conocimiento de lo útil que seria mudar la disposicion de la ley, que siempre ofrece duda en la venta del sobran-

te, y se temerá siempre que le hay, cuando no esté su despacho seguramente facilitado, sin aguardar á los tristes efectos que ocasiona la lentitud en las providencias.

54 No habria inconveniente en acordar por un reglamento fijo la estraccion libre de los granos en todo tiempo, escepto en el que fuese prohibido su transporte; y no serian necesarios entonces aquellos permisos generales y particulares, que dan ocasion á compras y ventas precipitadas, porque habiendo espirado el término de la prohibicion, volveria de nuevo el comercio á tomar su curso regular sin necesidad de decretos ni Ordenanzas. La legislacion mas desembarazada no dejaria duda sobre el tiempo en que se habian de estraer los granos; el vendedor no se hallaria con aquella incertidumbre de su suerte, ni sufriria los perjuicios que le ocasiona el esperar el permiso; y el público familiarizado con un comercio estable, no le ocuparia aquel terror pánico de que se llena cuando ve sacar los granos.

55 El consejo se ha valido de un medio mas útil y seguro que los permisos para estorbar ó facilitar la salida de granos fuera del reino. Cada tonelada de trigo paga, segun la tarifa, 22 libras de derechos á la salida, y los demas granos á proporcion, y cuando interesa el reino en venderle fuera, se han moderado y aun suprimido los derechos, aumentándoles por el contrario á proporcion de la necesidad que hay de impedir la salida. Este método no puede tener inconvenientes, antes bien ha causado muy buenos efectos, porque ciertamente el precio es lo que arregla al trigo su circulacion y destino, y así siempre que le tengamos acá mas barato que en otros paises, el mismo beneficio que resulta al comprador en su comercio, será un estímulo poderoso para que le lleve fuera del reino. Si por el contrario está mas barato en el estrangero, no se necesita prohibir la estraccion, porque el comerciante perderá en ella. Esto es una continua balanza, que solo el precio la ha de gobernar, para inclinarla á una ú otra parte, porque si

se aumenta el precio por cargar los derechos de salida, será inclinarla hácia nuestra parte, y volverá de la otra, cuando estos mismos derechos se minoren ó supriman.

56 Los permisos, pasaportes y prohibiciones no proporcionan estas ventajas; y las últimas solo tienen lugar cuando el trigo tiene un precio muy subido en el reino, y mas todavía entre nuestros vecinos. Entonces no es dudable que pueda estraerse; mas este caso rara vez sucederá, y aun entonces será fácil evitar la estraccion de los granos, cargando los derechos de salida, de modo que en la venta fuera del reino quede perjudicado el negociante, imponiéndole asímismo pena de confiscacion y multa. Por este medio se contendrá la estraccion de los granos, mas bien que con las formidables prohibiciones que dan á entender el mal, y llenan de temor al pueblo.

57 Los permisos generales como se conceden rara vez, y solo cuando el trigo tiene un precio demasiadamente bajo, dan á entender desde luego que le

tenemos de mucho tiempo, y que no hemos sabido utilizarnos oportunamente de la abundancia de nuestras cosechas: acuden de todas partes, y aprovechandose de la ocasion en que se han bajado ó suprimido los derechos, como tambien de la necesidad del propietario, desaparecen nuestros granos con poca subida del precio. Ciertamente no nos veriamos en este caso si no estuviésemos ceñidos á la estrechez en que nos tienen puestos la prohibicion, continua vigilancia y precaucion que impide la libre circulacion de nuestros granos, porque se hubieran transportado á tiempo, á poderlo hacer sin los permisos, y nunca careceriamos de lo necesario, si una abundancia escesiva no obligase al labrador á dejar de hacer aquellos gastos y trabajos correspondientes.

58 Los pasaportes ó permisos particulares, aun cuando se concediesen con conocimiento de causa, jamas dejan de ser perjudiciales al bien comun, porque nunca ceden mas que en beneficio de aquellos que los consiguen y facilitan, y esto tambien es un sobreprecio que se

pone al género con sus visos de monopolio; ni el labrador ó propietario tiene en ello utilidad, sino que es una presa que se la agarra el mas diestro.

59 Las prohibiciones son poco necesarias y los permisos de todos modos perjudiciales, pues el aumento ó baja de los derechos á la salida bastaria para que se mantuviesen los granos en el reino, ó salgan fuera de él. Parece que estamos siempre recelando la escasez, y que nunca hemos temido los efectos de la demasiada abundancia: la tarifa es buena prueba de ello, porque se cargan derechos á la salida de los granos, y nunca los causan en la entrada; por este medio se favorece la entrada de los granos y se estorba su estraccion, con que venimos á parar en que ó se ha desconfiado siempre de la fecundidad de nuestras tierras ó se ha querido mantener el pan barato. La opinion general es que Francia produce mas de lo que necesita para su consumo; pero aun cuando no fuese así, podria atribuirse este defecto al poco valor de los granos ó al atraso de la agricultura, cuyas cau-

sas influyen tanto en la falta de producciones como la contrariedad misma de los tiempos.

60 Vemos que muchos plantan viñas en tierras de labrantío porque de su cultivo sacan los colonos mas utilidad, que destinándolas á tierras de pan llevar, y tampoco seria conveniente impedírselo: lo que importa es facilitarles medios para el despacho de sus granos y de sus vinos. Francia logra todos los años buenas ventas de esta especie á pesar de los derechos con que se halla cargada; pues lo mismo sucederia con los granos si no se interrumpiese su comercio, y entonces no tendriamos el recelo de que nos faltasen, ni el labrador temeria la abundancia. El trigo es un género de primera necesidad, y su comercio logrará las mayores ventajas, siempre que se rompan los diques que contienen. Examinemos la policía que se observa en este punto por los demas estados.

61 Dancik hace un comercio de granos muy considerable, de modo que se dice que esta ciudad provee á otras

naciones con ochocientas mil toneladas cada año, cuya prodigiosa cantidad está facilitada por la seguridad y libertad de su comercio, sin que allí tengan necesidad de disposiciones para introducirlos ni para su estraccion, y solo se valen de los grandes almacenes que tienen en una isla destinados á este fin, cuyos habitadores se dedican á este comercio, porque está protegido por el magistrado, y los derechos de la entrada y la salida son muy moderados y sin alteracion.

62 La Holanda produce pocos granos, y con todo eso jamas falta para sus provincias ni para las comarcanas, y solo la atencion de sus negociantes y la declarada proteccion del comercio preserva á los holandeses de toda miseria y escasez. Se informan de la necesidad de otras naciones, y la desgracia que sufren algunas les da á ellos ocasion de enriquecerse. Los granos pagan derechos solamente á la entrada, y aunque no escitan esta y favorecen la salida, con todo eso no temen que les falte.

63 Inglaterra, fundada en los mis-

mos principios, parece que nunca ha temido falten allí los granos, antes por el contrario solo cuidan de que no sobren. De mas de sesenta años á esta parte han adoptado los ingleses cierto método, que á primera vista parece estraño; pero lo cierto es que los ha preservado en todo tiempo de las funestas consecuencias de la escasez. Los derechos se pagan solo á la entrada, y lejos de cargar la salida la favorecen y aun la recompensan. He aqui la regla que siguen, reducida la medida al sestario de Paris, y el precio á moneda de Francia, y no nos admire la valuacion, pues la diferencia de monedas nos hace que parezca caro lo que en realidad no lo es en Inglaterra.

Cuando el sestario de trigo, que suponemos acá pesa 240 libras, no está á mas precio que á 27 libras ó menos, el estado paga al comerciante que hace el transporte 54 sueldos de gratificacion por cada medida. Si escede de este precio no está acordada la recompensa, pero subsiste la libertad de la transportacion, que solo se impide cuando el

sestario asciende al precio de 45 libras: jamas se suprime del todo el derecho de entrada, y solo se disminuye á proporcion de la subida del precio de los granos, aumentándole segun van bajando. Se ha hecho el cómputo de que esta gratificacion asciende á dos millones y veinte y cinco mil libras por año, formando un año comun en un veintenio. Aunque no se cuente la saca de granos mas que con arreglo á la gratificacion, resulta que salen de Inglaterra cada año mas de un millon de sestarios de granos. Pero como salen muchos mas sin el beneficio de la gratificacion, tampoco se admirará que por el estado que se presentó á la cámara de los Comunes el año de 1751 resulte haber salido de Inglaterra en los cuatro anteriores 5,290,000 cuartales de granos de toda especie, que hacen 10,580,000 sestarios de Paris, cuyos granos vendidos en 7,405,900 libras esterlinas hacen 170,335,000 libras tornesas, y por año 34,067,000 libras de Francia, de que aquel reino se ha enriquecido á costa de otras naciones. Computese despues el

número de hombres que mantiene el cultivo de estos granos en Inglaterra; el de marineros que subsiste á beneficio de la transportacion, y se verá las grandes utilidades que saca aquel reino de la agricultura, tanto para la poblacion, como para los consumos que acrecentan las rentas del estado. La ocupacion y subsisteucia de estos hombres en Inglaterra son otras tantas riquezas y brazos que saca de aquellos estados que tienen necesidad de sus granos. ¡Que materia tan amplia de reflexion! ¿Puede haber mina mas abundante? Su inteligencia la ha descubierto y dado estimacion.

64 Si nuestro cultivo estuviese bien animado y favorecido, infaliblemente hariamos caer el comercio de granos de Inglaterra, porque podriamos darlos casi siempre una tercera parte mas baratos. Este principal ramo de comercio es el mas seguro y mas interesante.

65 Todos estos egemplares prueban evidentemente que las naciones que calculan mejor sus intereses se conducen de un modo diferente que noso-

tros. Amsterdam y Dancik que no producen granos, no piensan mas que en venderlos, y nada hacen para llevarlos, porque la actividad y libertad de su comercio se los proporciona. Inglaterra, que aunque produce granos no es mas abundante que Francia, prohibe la entrada de los estrangeros, y recompensa la salida de sus producciones por medio de una suma que parece exhorbitante; pero que lejos de serlo, hace entrar en aquel reino mas de treinta y cuatro millones de libras cada año.

66 Puede que no sea necesario en Francia aplicar fondo alguno á la transportacion; no hagamos por ahora mas que mudar de método y reformar nuestros reglamentos. Depongamos la preocupacion que tanto nos perjudica: favorezcan los mismos reglamentos á los comerciantes de granos y almacenes; y facilitando la salida, sin oponerse á su circulacion interior, á imitacion de otras naciones, disfrutaremos todas las utilidades que pueden ofrecernos nuestras tierras y cosechas.

67 No hay duda que nos hemos

aventajado en las artes y manufacturas á otras naciones; pero procurando estas hacer florecer las mismas artes en que hemos escedido, ¿será estraño que lleguen por último á sobrepujar nuestra industria y modas que tanto nos han enriquecido? Toda Europa se gobierna en el dia por el espíritu de comercio, y á pesar de nuestra atencion puede el nuestro debilitarse y perder muchos de sus ramos, siendo el mas importante en cualquiera alteracion que padezca el de los granos, que debe ocupar siempre el primer lugar y llevarnos la mayor atencion.

68 No nos olvidemos de que la fertilidad del terreno no es siempre lo que proporciona la abundancia, sino la vigilancia del Gobierno en favorecer el cultivo. Mientras los granos tengan un precio ventajoso, no veremos tierras incultas; aseguraremos la poblacion, la fuerza, la riqueza y los recursos del estado.

69 Todas nuestras utilidades dependen del fomento de la agricultura, y precaver su decadencia, y así con-

vendria al interes público se crease una junta en la capital, que dedicase sus cuidados á un objeto de tanta importancia. Este establecimiento, mas útil que brillante, tendria bajo la autoridad del ministro una correspondencia continua con todas las provincias, y procuraria por cuantos medios fuese posible cerciorarse de la cantidad de cosechas, su calidad y consumos anuales, sin omitir diligencia alguna para averiguar cuantas causas pueden influir en su decadencia ó aumento: examinaria hasta qué punto debe la agricultura sujetarse á la Real Hacienda, sin disminuirse el cultivo, y lo que puede animar, ó disgustar al labrador. Promoveria las esperiencias sobre las diferentes producciones de la tierra, y llegaria á penetrar nuevos descubrimientos para un cultivo mas perfecto, para la conservacion de los granos y su útil administracion. Lejos de manifestar indiferencia con aquellos que se ocupasen en estas indagaciones, informaria del mérito de sus trabajos con espresion para que se les premiase. Esta compa-

ñía haria mas servicios al estado que todas las sociedades literarias, porque llegando su vigilancia á llenar todos estos intentos, nos aseguraria de la fecundidad del reino, de sus necesidades, y medios de prevenirlas.

70 Nos hallamos inundados de libros en todas materias, y solo tenemos uno acerca de la agricultura práctica, sacado del ingles Jethro-Thul, por uno de nuestros académicos; ciudadano no menos apto para dedicarse á este estudio, y hacer en él esperiencias conducentes al beneficio del estado. Su egemplo inspiraria gusto en los conocimientos útiles, y animaría á que se hiciesen pruebas que precisamente surtirian efectos muy felices. Si los trabajos del campo fuesen ayudados con el favor de las gentes ilustradas, la agricultura daria honor á la nacion como las demas artes, y mejorado nuestro terreno, no nos negaria sus producciones. Todas estas operaciones dependen de cálculos mecánicos y justificados en que el ministro no puede ocuparse: es preciso que tenga á la vista subalternos que se

dediquen á ellas, y puedan suministrar noticias circunstanciadas, que son la basa de las operaciones mas estensas.

71 En este siglo hemos visto que por todas partes se han creado academias para los adelantamientos de las ciencias y las artes: mas la Toscana acaba de ocuparse últimamente en un cuidado mas interesante. Un abad de Canónigos regulares ha instituido en Florencia una sociedad de cuarenta personas dispuestas á dedicar sus trabajos en perfeccionar la agricultura.

72 No depende solamente de la perfeccion del cultivo la fecundidad: en vano será hallar medios de fertilizar la tierra, porque si el labrador no está animado por su propio interes, no hará uso de ellos, y por lo comun se opondrá á la egecucion: seria preciso que fuese fijo su impuesto, sin esponerse á pagar la cuota de su industria, y de un trabajo mas penoso; esto es lo que los desanima, y hace abandonar los campos.

73 Los ingleses solo hacen mas que nosotros, permitir al labrador la utilidad del beneficio que le proporciona

la mejora de su cultivo. Antes vendiamos nosotros los granos á los ingleses, y ahora no solo no tienen necesidad de los nuestros, sino que comunican ellos granos á toda Europa. Nuestra poblacion disminuida ha aumentado la de Inglaterra; y siendo aquel reino una mitad menos que Francia, está á proporcion mas poblado, y sus habitadores, aunque pagan mayores impuestos lo pasan mejor que nosotros: estas reflexiones podrian servir de amplísima materia á otra memoria. No puede mirarse con indiferencia que la Inglaterra, nuestro acerrimo rival, haya de enriquecerse con tanto esceso por su industria, y sacar mas utilidades que nosotros de un terreno de mucho menos estension.

74 Entretanto que se da al cultivo toda la atencion que corresponde, parece convendria reformar los reglamentos de granos, y dar á su comercio aquella libertad que necesita para precaver los perjuicios á que continuamente nos hallamos espuestos; lo que podria hacerse por medio de una ordenanza general, cuyo plan no será dificil, aten-

diendo á lo que se acaba de esponer.

75 El ministro que nos gobierna, lleno de ilustracion, y zelo por el bien público, puede por sí solo reformar abusos tan perjudiciales, y dar á nuestras producciones un nuevo vigor, capaz de aumentar la fuerza y riqueza mas efectiva del estado.

PRINCIPIOS GENERALES
DE AGRICULTURA.

DE LA PLANTACION DE LOS ÁRBOLES.

Es necesario ante todas cosas tener entendido que el árbol es el primero y principal de los vegetales, pues ninguno hay ni mas grueso, ni mas alto, ni mas perfecto, ni que tenga mas fuerza, ni vida mas larga ni que sea de mayor utilidad. En él se ven sensiblemente sin necesidad de microscopio las partes que concurren á la produccion de las plantas, á su constitucion esterior, á su conservacion, multiplicacion y fecundidad, á su alimento y su vida; los vasos por donde circulan los jugos, y el principio vital. Sin el conocimiento de la naturaleza de los ár-

boles, de sus diferentes especies, de sus atributos y propiedades, no se puede hacer como se debe ni la plantacion, ni el cultivo de ellos. Todas estas cosas las tratamos con estension en este Diccionario en las palabras respectivas: aqui solamente daremos como en compendio una idea por mayor de los principios mas generales de la agricultura por lo que respecta al cultivo de los árboles.

El árbol tiene tres partes principales, que son raices, tronco y ramas: aquellas estan ocultas en la tierra; son mas ó menos gruesas, estensas y de diferentes figuras, á proporcion que han de sostener y alimentar árboles mas corpulentos, mas altos, y de mayor ramage ó estension de ramas: buscan en diferentes direcciones y por todas partes los alimentos necesarios para la conservacion de la vida, y penetran diversas capas de tierra, eligen y modifican aquellos jugos que son mas análogos á la nutricion. Y así se ve algunas veces al lado de una planta saludable y benéfica criarse y nutrirse un

árbol ó una yerba ponzoñosa que nos causa la muerte. Sus raices estan muchas veces tan enlazadas, que se tocan, y á pesar de esta union cada una sabe escoger y tomar los jugos que le son propios, y estos entran en la planta ó en la yerba por las diferentes bocas ó conductos que hay en la superficie de las raices.

El tronco es la parte sólida del árbol que sale fuera de la tierra, que es mas ó menos grueso, mas ó menos alto, mas ó menos sólido, conforme sea la especie del árbol; mas la propiedad comun de todos es que suben siempre en línea recta ó perpendicular al orizonte, como algun impedimento invencible no les obligue á mudar de direccion. Las ramas son las que nacen del tronco, y estan sostenidas de él. Las que nacen inmediatamente de él tienen mas volúmen y son mas vigorosas, y este se disminuye cuanto mas se multiplican las ramas, y se estienden los jugos nutricios: unos suben desde las raices hasta las estremidades del árbol, y por alli se evaporan, y otros bajan

desde las hojas hasta las mismas raices, por donde se ve que es preciso que el árbol esté lleno de canales propios para esta operacion, y que estos como en el cuerpo de los animales tengan diferentes direcciones. El jugo que corre por estos vasos tiene diferentes cualidades, y varía cuasi en todas las plantas en el olor, sabor, color, fluidez y otras propiedades, lo que precisamente debe nacer de la diferente contestura de los vasos por donde pasa, y de las diferentes operaciones con que cada árbol lo modifica segun la fuerza de su naturaleza, que es un misterio incomprensible á la capacidad humana.

Toda planta nace de semilla ó grana, en la cual se contiene el embrion, ó llamémosle plantecilla, que con el calor de la tierra empieza á desarrollarse y á vegetar. Las raices, que tienen una virtud muy particular para chupar y elaborar el alimento, pueden llamarse el primer principio vital; pero este sin el impulso del aire, que circula por los vasos, no podria ponerse en accion.

Los árboles se dividen en cuatro clases, colocándose en la primera los que tardan muchos años en llegar á su entera perfeccion, como son la encina, el haya, el olmo, el nogal, el castaño y otros: en la segunda los que tienen la vegetacion mas rápida, como son el fresno, el aliso y otros: en la tercera, todos los árboles frutales; y finalmente, en la cuarta, aquellos cuyo tamaño se aproxima al de la lila y el granado: otros los dividen en árboles frutales silvestres y acuáticos; y otros finalmente en árboles de fruta de hueso, de pepita, ó de cono, ó piña. Los árboles son muy útiles para la agricultura, pues con sus despojos engrasan la tierra, y la disponen tambien para toda clase de producciones, que la vegetacion de los granos es tan prodigiosa, que la caña apenas puede sustentar el peso escesivo de la espiga: hacen el aire mas sano, y rodeadas de árboles las casas y las habitaciones, se preservan las cosechas de los vientos fuertes, de los escesivos calores del verano y del frio del invierno. Convendria muchísimo que

los labradores plantasen árboles en todos los montecillos ; las justicias de los pueblos por todos los lados de los caminos públicos ; los curas párrocos de los pueblos pequeños en los cementerios; y si la necesidad obligase al labrador á cortar algun árbol en sus haciendas, debian poner el mayor cuidado en plantar diez por el que habian arrancado ó cortado ; pero estos árboles deben ser análogos á la calidad del terreno y á la temperatura del clima. Es mejor sembrarlos que plantarlos , porque cuesta mucho menos y se logran mas: las siembras dan mas plantas, las raices se multiplican, enlazan mas, y sujetan mejor el terreno.

Segun estos principios convendrá plantar en los montes mas altos que miran al norte varias especies de pinos; en los menos altos encinas , castaños, álamos; en los paises cálidos y en las colinas ó montecillos mas templados olivos , moreras , encinas y otros árboles frutales. Al principio es necesario cortar los tallos junto al cuello de las raices para que estas se engruesen y

echen muchas barbillas para contener el terreno, acepándolos cada año para que vayan adquiriendo fuerza.

Ademas de las utilidades que hemos dicho se sacan de los árboles, tienen otras de no menos consideracion, como son darnos madera para los utensilios de la labor, y aun para otras obras de carpintería, y para la leña, que cada dia vemos que se hace muy escasa. Para cortarlos para estos usos no es necesario esperar á que hayan llegado á su decrepitud, porque entonces está ya medio podrido, y es inútil aun para carbon, y si se quema, su llama es menos viva, y su calor poco activo: si se emplea en obras de carpintería, los gusanos lo corroen y taladran por todas partes, y si se destina para los utensilios, estos duran muy poco: deben pues cortarse desde que dejan de crecer.

Deberá darse principio á la plantacion de los árboles á mediado de Octubre, y pasado el mes de Febrero se cesará hasta el año siguiente. Por lo general es mas ventajoso plantar en el otoño que en la primavera, porque las llu-

vias del invierno y las nieves apelmazan la tierra, y uniéndola á les raices, las impide la accion, de que no carecen en este tiempo.

Convendrá hacer las hoyas cinco ó seis meses antes de plantar los árboles, que prevalecerán mejor de este modo; y para plantar con seguridad de lograrlos es preciso ahondar la hoya cuatro pies, y si es posible, quitar las piedras y raices de las malas yerbas. Si el fondo de las hoyas fuere gredoso no se profundará mas, contra el perjudicial medio que practican las gentes poco impuestas en el cultivo de los árboles, que haciendo estraer esta tierra arcilla ó gredosa cabando muchos mas pies, la reemplazan con otra tierra buena, y en ella ponen los árboles, cuyas plantas se hallan alli como si estuviesen en un pozo de cieno, porque la tierra arcilla mantiene las aguas llovedizas, y los árboles plantados de este modo perecen poco á poco; las raices se pudren, el árbol se cubre de moho, y jamas llega á prosperar.

Si el labrador se viere precisado á

plantar árboles en tales fondos de tierra, será preciso que abra las hoyas de seis pies de ancho, siguiendo la direccion del declive del terreno, y dé paso á las aguas que contengan para que vayan á parar á otro foso, que se hará tambien á este efecto; empedrará el fondo de las hoyas, que hará á la distancia que quiera plantar los árboles, y echándolas como tres pies de tierra buena, puede asegurarse que las plantaciones hechas de este modo prevalecerán siempre que observe los principios en el arte de plantar.

Cierto es que el poseer semejantes terrenos es desgracia; mas no por eso se ha de privar el dueño de tener un buen jardin.

El célebre Laquintinie, hablando en este asunto, se esplica de este modo: "Feliz el propietario cuyos jardines se »hallen en un suelo craso, profundo, »mueble, y que no sea árido; fresco sin »que llegue al estremo de frio, fértil »y propicio á todos los vegetales, con »buena esposicion, de modo que disfru»te de los aspectos del padre de la ve-

»getacion, suavemente inclinado de nor-»te á mediodia, abundante y cómoda-»mente provisto de buenas aguas, y de-»fendido de los malos vientos, pues que »á sus trabajos y cuidado se seguirán los »efectos mas felices."

El propietario que posea una tierra de buen fondo, y que no sea gredosa, pedregosa, ni tenga otras malas cualidades, deberá hacer las hoyas de cuatro pies de ancho por todas partes; y llegado el tiempo en que quiera plantar los árboles convendrá que tenga el cuidado de echar en el fondo de ellas como pie y medio de céspedes con la yerba hácia bajo, y este será el mejor abono que puede echar para los árboles.

Cuando estos hayan de ponerse sin dependencia de paredes ú otro arrimo, se pondrán buenas estacas, y bien metidas á plomo para plantar los árboles junto á ellas, y si el árbol fuere engerto, deberá quedar este tres pulgadas á lo menos fuera de la tierra.

Para no errar esta medida, debe saber que la tierra que se ha estraido de las hoyas ha de mermar á lo me-

nos una pulgada en cada pie ; y así si la tierra de las hoyas se ha movido tres pies , conviene plantar el engerto tres pulgadas á lo menos mas arriba del nivel de la tierra, cuidando de atar ligeramente el árbol que se haya plantado de este modo para que no le impida de ir haciendo asiento con la misma tierra , que irá mermando con las nieves y las aguas de la primavera; pero despues que la tierra se haya asentado, se asegura el árbol á la estaca, cuidando de poner entre la atadura algo de aquella yerbecilla que echan los árboles al tronco , para no perjudicar la circulacion del suco , como de espinar los árboles que esten en campo abierto para defenderlos del daño de los animales.

Este es poco mas ó menos el método que debe observarse en la plantacion y conservacion de los árboles.

No influye poco el tiempo en el buen éxito de esta operacion, y así jamas se plantará en tiempo de aire seco, ni cuando reinen vientos frios del norte, sino que se preferirá el tiempo cubierto húmedo , y con señales de llover, á los

vientos que secan las raices, y sobre todo á las fuertes heladas. En una palabra, debe atenderse, en cuanto sea posible, á que las raices, que son el principal instrumento de la vegetacion, no queden espuestas á las impresiones del frio, y á secarse; y así, si despues de hecha la plantacion acaeciere ponerse el tiempo muy frio, se cubrirán los pies de los árboles con estiércol de las caballerizas.

Nunca se plantarán árboles que manifiesten hallarse en mal estado, que se hayan sacado de tierras estériles, y que no sean propios á la vegetacion; porque estos árboles, teniendo las raices mal organizadas, y el tronco áspero ó nudoso, circula el suco con dificultad, y la vegetacion es sumamente lenta. Aun en las tierras de mas sustancia, estos árboles con dificultad prevalecen, y cuando no perezcan, á lo menos tardan en hacerse tres ó cuatro años.

Todo árbol mal arraigado, roido de los gusanos, ó que tenga el tronco poco medrado, torcido, cubierto de moho ó yerbecilla; los que se hallen cargados

al pie, ó al sitio del engerto, ó que este es mas fuerte que el tronco principal, manifiesta haberse atrasado en el semillero. Los árboles de hueso que echan goma, ó indican poco vigor, no se hará caso de ellos.

Ademas de lo que acaba de decirse, es preciso examinar un árbol muy por menor, pues para prometernos de él buenas esperanzas, conviene que el tronco esté sano; lo que se conoce por el color brillante y liso de la corteza, y por la pujanza del arrojo. Para plantarse un árbol ha de tener muchas y buenas raices, y bastantes barbas: se reparará con mucha atencion si estan roidas por algun género de coco, pues en tal caso será preciso cortar aquellas raices que no teniendo corteza son inútiles; cierto es que se perjudica á un árbol que se ha de trasplantar en quitarle las raices, pero en caso de no poner otro en su lugar mas vale sacar de él algun producto de este modo, que perderle absolutamente.

Cuando el árbol tiene el pivot ó raiz perpendicular muy larga, se cortará

lo mas que pueda ser, pero nunca muy cerca del tronco, ni tampoco se la torcerá; y en caso de que así las raices del árbol como las barbas tengan moho, es inútil, aunque algunos autores lo previenen, cercenarlas y lavarlas en legía. Puedo hablar por esperiencia, pues habiendo hecho estas operaciones con toda reflexion, á pesar de mi cuidado, he visto perecer el árbol á pocos años. Es una enfermedad que reside en lo interior de las raices, y así pocos árboles se libran si llega á acometerlos, con que lo mejor será en tal caso reemplazar el sitio que ocupe el árbol con otro, y siempre que se haga esta operacion por cualquiera mal que padezca un árbol, será preciso mudarle la tierra.

Se cortarán en figura de pie de cabra las raices que se hallen muy largas, hendidas ó dañadas, y de modo que el corte toque la tierra de abajo, cuidando de no perjudicar los bordes de las raices; y para que no salte la monda ó corteza de ellas al tiempo de cortarlas, lo hará con una podade-

ra bien afilada, igualando el corte con la misma, en caso de ser preciso hacer uso de la sierra para las raices gruesas y pivotes.

Las raices deben ir bien dispuestas y darlas bastante campo en la hoya donde se plante, es decir, que si es un árbol sin dependencia de pared conviene poner las raices, en cuanto se pueda, á igual distancia, entremetiendo las barbas y cubriéndolas con tierra suave que no tenga piedras ni terrones, componiendo al mismo tiempo estas mismas raices y barbas con los dedos en cuanto sea dable. En fin debe tenerse por principio, que para que un árbol independiente que haya de formar una pirámide, cubilete ó buena copa, vegete con regularidad, se le han de poner con cuidado las raices, pues de esta atencion depende la forma agradable ó desagradable que toma, porque si se inclinan las raices todas á un lado, se resiente de ello el árbol.

Los que se plantan en espaldera á la larga de las paredes exigen la misma atencion; y nunca se volverán las

raices que estan buenas del lado de la pared. Tómase por egemplo un albérchigo que quiere plantarse en espaldera ; y cuando la hoya esté hecha como queda prevenido, y se haya puesto en el fondo de ella una buena cama de céspedes vueltos, se formará encima una pequeña elevacion de tierra suelta, y se irá estendiendo segun la forma de las raices del árbol ; cuidando de volver el engerto á la parte de afuera y el corte del lado de la pared, y si las raices se inclinan á esta parte por sí, será preciso apartarlas con suavidad á los lados igualmente, pues sin esta atencion, inclinándose las raices á una parte, aunque prospere el árbol, no será con regularidad.

Debe advertirse que el albérchigo ó cualquier otro árbol de espaldera se pondrá apartado de la pared ocho pulgadas á lo menos, y el tronco algo inclinado.

Nunca se plantarán árboles muy hondos, y será bastante tres ó cuatro pulgadas de tierra por encima de las rai-

ces; pues mejor es amontonar al árbol tierra por algunos años, que anondarle demasiado. Se ve perecer muchos árboles, cuyas raices por hallarse muy hondas, no pueden recibir las suaves impresiones del aire y de las lluvias, ni participar del calor del sol que las vivifica. Comunmente se esperimenta que los árboles plantados de este modo aun en tierras buenas no llegan á fortalecerse hasta que han vuelto á echar nuevas raices al pelo de la tierra; advirtiéndose tambien que los árboles plantados la mitad mas hondo de lo que deben no duran mucho tiempo.

Esta es la práctica general que debe observarse en el arte de plantar los árboles, sean frutales ó de puro adorno.

Transportacion de árboles.

1º Nunca se llevarán lejos árboles gruesos, á no ser que esten cerca de rios por donde pueda hacerse la transportacion.

2º Si se trata de hacer pasar árboles á paises remotos, se les atará de

tres en tres ó de cuatro en cuatro, entretegiendo las raices unas con otras ligeramente, y cuidando de poner en medio de estos árboles un palo que llegue hasta las raices, donde se estenderán sin maltratarlas al tiempo que se aten al palo, lo que se hará despues de estar atados los troncos y ramas que se les quiera dejar, envolviéndolas por último en aquella yerbecilla fresca que echan los troncos de otros árboles.

3º Cuando se hallen dispuestos así muchos de estos lios se hará de ellos uno grande, como de quince pulgadas de diámetro; se pondrá por encima de la yerbecilla que hemos dicho, yerba seca y paja larga; y se atará despues con bastantes mimbres, envolviéndolo todo por último en un lienzo bien cosido.

Los árboles dispuestos de este modo pueden ir muchos meses de camino sin riesgo de que perezcan.

Cuando los árboles llegan secos es preciso ponerlos en un hoyo, donde tanto la leña como las raices se hallen

remojadas en agua, suponiendo que no hiele, y dejarlos alli cuarenta y ocho horas. Despues se les meterá por algunos dias en el cuarto de retiro del jardin ú otra oficina resguardada del frio ó hielo. Cuando la tierra está cubierta de nieve se aparta la tierra alrededor de los árboles, y se les riega con una legía compuesta de palomina y estiércol de caballeriza, que se habrá echado en agua por algunos dias, y si no hubiese proporcion de esto podrá suplir la agua detenida del corral.

Cuando se quiera plantar estos árboles, despues de preparadas las hoyas, se toma boñiga de vaca y un poco de tierra fuerte ó arcilla, y envolviendo bien uno y otro, se llena de ello un pozal; antes de plantarlos se remojan alli las raices, que ya se habrán limpiado y cortado; observando por lo demas lo que se dirá en adelante.

Si las heladas no impiden plantar los árboles que se han recibido, despues de haber dejado remojar como hemos dicho, las raices se plantarán luego pasadas cuarenta y ocho horas, y se

seguirá el método indicado, cuidando ademas de cubrir el pie del árbol con una buena cama de estiércol caliente de caballo, para impedir la accion del frio que puede venir despues de la plantacion.

La corteza de estos árboles se halla sumamente blanda por la privacion del aire; y el viento, el sol y el frio les son tan perniciosos, que no solamente puede temerse de su produccion, sino tambien de ellos mismos pocos dias despues de desenfardados.

El que es inteligente en la jardinería no se detiene aun en el caso en que le lleguen los árboles en tal estado; pero un hombre que los planta sencillamente y sin reflexion, los ve perecer en pocos dias sin saber por lo regular la verdadera causa que lo ocasiona.

He dicho que á los árboles que llegan así en plena vegetacion perjudican las influencias del aire, del frio y del sol; y por lo mismo convendrá despues de haberlos plantado con toda la atencion que se ha dicho, librarles por algunos dias de la fuerza del sol, que

abrasaria unas plantas cuya corteza se halla en estremo tierna por el enfardo de un camino dilatado, y cubrirlos por la noche por temor de la helada; y por la misma razon que se ha dicho, se les preservará del viento frio y seco, todo por medio de esterones ó cualquiera otra cubierta.

Cuidado que debe tenerse en los árboles recien plantados.

Para que un árbol se crie bien y llegue á dar fruto, despues de haberle plantado del modo que se ha dicho, es preciso, 1º mantenerle el pie limpio, que no tenga estorbo alguno que le impida recibir el sol, y apartar de él en cuanto se pueda todo vegetal.

2º Registrar el árbol á menudo, y ver si tiene limazas, oruga ú otros insectos, pues es preciso quitárselos porque roen las yemas.

3º Si fuere árbol que se crie para tronco, y echase con mucho vigor, será preciso entresacar los nuevos retoños ó vástagos, sin dejar en él mas

que lo preciso para formar la copa, corona &c.

4º Si es árbol en espaldera, se le cortarán mientras sea tierno todas las ramas que se presenten por delante y detras, sin dejarle mas que las laterales.

5º A un árbol de puro adorno que tenga buen tronco, y cuyos vástagos ó renuevos manifiesten vigor, es preciso quitárselos todos hasta la altura donde haya de formarse la copa: pero si no fueren vigorosos se le dejarán, porque las hojas son como las raices los principales órganos de la vegetacion.

6º En fin, si es un árbol grande que tenga ya formada la copa, será preciso cortar todo lo que eche por debajo de ella, á no ser que se advierta en esta algun atraso.

Monda ó poda de árboles.

La operacion de la poda en los árboles se hace por tres razones, á saber: para hacerlos fértiles, darles una forma agradable, y asegurar su duracion.

La sazon de la poda comienza desde principio de Noviembre y dura hasta fines de Febrero; y de ningun modo debe temerse la helada para esta operacion. He visto podar por el invierno á jardineros diestros, y en los paises mas frios de Alemania, árboles de pepita, sin que hayan esperimentado el menor perjuicio.

Algunos autores aconsejan que se poden los árboles cuando comienzan á brotar para distinguir mejor las yemas de fruto de las de leña. Tengo por mala esta práctica, porque sobre ser fácil distinguir la leña de las yemas de fruto, la poda que se hace antes de llegar el árbol á este estado es mas ventajosa, porque en este tiempo cada golpe de la podadera debilita el árbol, ocasionando en él una llaga, por donde visiblemente se escapa el jugo. Por otra parte, si se retarda la poda de los árboles hasta que se hallen en estado de vegetacion, como la efervescencia del suco, hace que este vaya con mas violencia á las estremidades de las ramas; por precision se ha de podar largo, y esto

impide al árbol que eche las ramas de abajo, lo que le hace desagradable en cualquiera forma ó figura que se le quiera dar.

La poda de un árbol frutal, y particularmente la del albérchigo, exige ademas de los principios del arte mucha esperiencia y nociones físicas por parte del que la egecuta; y así es tan difícil hallar un buen podador de árboles como un buen jardinero. Sin embargo yo he encontrado algunos jardineros que podan medianamente un albérchigo sin incurrir en defectos demasiadamente notables. La continuacion y práctica de algunos años y el amor al arte los habia obligado á hacer algunas observaciones de que supieron aprovecharse despues; bien que segun ellos mismos confesaron, no dejaban de tener algunos principios sobre el modo de podar los árboles. Ciertamente me admiré del buen estado en que tenian los suyos; aunque habiéndolos reparado con atencion y por menor, advertí que no habian dejado de omitir bastantes cosas: pero tampoco es estraño,

porque la costumbre comun no conviene por lo regular con los verdaderos principios.

Para podar con conocimiento y asegurarse de no errar, es preciso haber leido los escelentes tratados que hay en esta materia, como son los de la Quintinie, Roger Schabol, Duhamel Dumonceau, y el del cultivo del albérchigo por Combe: pero hay poquísimos jardineros que se tomen el trabajo de leer un libro de agricultura, y les parece que no necesitan mas que imitar á los que lo hacen por mera práctica, con que se consideran perfectamente impuestos; y así se les oye decir comunmente que saben podar: lo que dió ocasion al célebre Schabol para decir: muchos hay que saben cortar leña; pero son muy pocos los que saben podar árboles; y por lo mismo es digno de compasion el propietario cuyos árboles caen bajo de un podador ignorante que se los estropea sin duelo.

Nadie ignora que podar un árbol no es otra cosa que cortarle la leña. Esta operacion es muy sencilla cuando se

saben bien los principios de que vamos á hablar con toda la claridad posible, sin salir de los límites que nos hemos propuesto; y como el albérchigo exige un cuidado y poda particular, se tratará de él separadamente.

En cuanto á los árboles de pepita, debe saberse que tienen cinco especies de ramas, que es preciso distinguir: las ramas de leña; los mamones ó falsas; las *chifonas* ó locas; las que se dicen *lamburdas*, y las *brindillas*.

Las primeras ramas salen del boton ó última yema la mas alta de la rama, de donde sale su tallo.

La segunda especie de ramas son fáciles de conocer, porque tienen la corteza lisa todo á la larga, y salen de la corteza del árbol; al principio se hallan muy cargadas y toman un acrecentamiento precipitado, con el que perjudican á las demas ramas de su inmediacion.

La tercera especie sale por todo el árbol; estas ramas son menudas, lisas, iguales y derechas, semejantes á palos de escoba.

Las ramas de la cuarta especie son tambien menudas, pero mas cortas, y y cargadas de yemas abultadas, segun la especie del árbol. Estas ramas son por lo comun algo corvas, y vienen á hacerse ramas de fruto.

La quinta especie de ramas se echa de ver con facilidad, porque son mas gruesas que las precedentes, y cargan do yemas abultadas ó bolsas de fruto; su figura es siempre tortuosa ó encorvada; cuando se podan estas dos últimas especies de ramas se necesita cuidado porque son muy quebradizas.

Antes de podar un árbol es preciso examinarle por menor, la cual observacion necesita mucha atencion y conocimiento. A la verdad estamos viendo cada dia árboles de diferentes formas, que sin haberlos podado con arreglo á los principios del arte, con todo son muy vigorosos: pero esta robustez la deben á la buena calidad del suelo que los mantiene en este estado á pesar del mal trato que han recibido; y el propietario sin sacar ventaja de este vigor viene á parar en arran-

car unos árboles, que no manifiestan apariencia alguna de fructificacion. Planta otros, y al cabo de algunos años le sucede lo mismo, porque no le producen mas ni menos que los primeros.

Cuando se ha registrado bien el árbol, y se reconocen en él defectos que provienen de la mala poda que se les ha hecho, se le reparará comenzando por quitarle todas las señales defectuosas que pueda tener, limpiándole, si fuere de hueso, la goma y demas superfluidades, y cortándole toda la leña muerta y ramas defectuosas con el podon ó con una sierra, igualando bien despues el corte, cubriéndole todo cuidadosamente con el ungüento vegetal (*Véase esta palabra*) si fuere preciso con la misma yerbecilla del tronco, ó con un lienzo y atarle con mimbres.

Se tendrá por regla general que cuando el árbol echa leña con valentía se ha de podar largo y dejarle cargado; y al contrario al que echa con lentitud se podará corto; pues para hacer á un árbol que lleve fruta es preciso buscar en el establecimiento de su vegetacion un per-

fecto equilibrio, porque con cuanto mas vigor arroje, si se le poda corto, tanta mas leña echará, en cuyo caso se le contendrá por medio de la poda larga.

La vista influye mucho en todas estas operaciones, y decide sobre lo que debe hacerse. Conocidas las diferentes especies de leña ó ramas de que se compone un árbol, conviene cuando se le poda, segun los principios que se han propuesto, no perder de vista el buen órden y disposicion que haya de tener en su figura, esto es, si ha de ser en pirámide, corona, en abanico, enano &c. evitando la confusion que proviene de la multitud de ramas, siempre perjudiciales al árbol de cualquiera forma que sea.

Debe advertirse que comunmente se ven muchas especies de perales, manzanos y ciruelos, que sin embargo de ocupar terrenos de superior calidad, no dan señales de fruta: en este caso, y no teniendo buen efecto los medios que hemos indicado, será preciso valerse de los siguientes.

Si fuere árbol en cubilete, se encorvarán hácia dentro muchas ramas, que se dejarán con todo el largo que tienen, y se le cortarán otras. Despues de esto, si no se quiere quitar al árbol de ningun modo la forma que debe tener, se le descubrirá hasta las raices en el mes de Febrero; se cortarán con destreza muchas de las mas gruesas, valiéndose de una hacha para esta operacion á golpe limpio, y hasta la mitad de su diámetro, en figura de muesca, y de un largo razonable, que se cubrirá despues con el ungüento vegetal, y últimamente con la tierra. Hecha esta operacion, lo que sucede es que el suco viene con menos abundancia, y las ramas encorvadas ó quebradas se mudan en yemas de fruto, y formándose muchas buenas, esto es, de la cuarta y quinta especie, se manifiesta por fin todo lo que anuncia una pronta justificacion.

Dispuesto el árbol de este modo, antes de podarle de nuevo se advertirá el vigor que tiene; si este se ha reprimido, y la vegetacion ha disminui-

do sensiblemente, se le podará con arreglo á la diminucion, esto es, en vez de hacerle largo el podo, como se practicaba cuando echaba con valentía, se le podará corto, y siempre con proporcion al vigor para no destruir la regularidad del árbol, que es la que constituye su hermosura; lo que infaliblemente sucederá si se podase largo un árbol que echa leña menuda y larga, es decir, de diez ó quince yemas, pues entonces solo arrojarán las yemas de la estremidad de la rama, y las demas quedarán cerradas, con lo que el árbol se iria arruinando insensiblemente, y presentaria una vista desagradable.

Se advertirá cuando en un árbol que por vigoroso se le ha podado corto, continuan las raices comunicándole la misma abundancia de suco, y arroja cada vez con mas vigor leña, y no ramas de fruto, pues en tal caso se podarán las ramas fuertes de un largor razonable, para establecer entre ellas y las raices de este modo un justo equilibrio; y por la misma razon debe po-

darse corto el árbol que arroja moderadamente, y siempre mas corto el que es débil y falto de vigor en su arrojo. No obstante sucede, aunque pocas veces, que algunos árboles vigorosos, cuya vegetacion se quiere sujetar, despues de haberse valido de todos los medios que hemos propuesto, se resisten á dar fruto. En este caso aconsejo que se haga lo que he visto practicar del modo siguiente.

Poseia un Labrador una huerta ó jardin de árboles escogidos y en un terreno fértil: abochornado de que á pesar de la buena proporcion, no diesen fruto sus árboles, tomó este partido para hacerles fructificar. Mandó abrir hoyas en medio de cada línea ó claros de los árboles que ocupaban el jardin, y haciéndolos sacar de los sitios en que estaban, los hizo poner en las hoyas de los claros sin quitarles ramas ni raices, á escepcion de aquellas que bajaban perpendicularmente que jamas habia podido tocar. Esta operacion y esperiencia le probó tan bien que los árboles despues llevaron fruto con tanta abundan-

cia, que le fue forzoso al tiempo de la poda suprimir muchas bolsas de fruto para que no cargasen tanto. Convengo en que esta determinacion, en quien tenga ya sus árboles arraigados, y al parecer lozanos, es violenta, y tal vez con el tiempo llevarian fruto; pero el propietario que se vea en igual caso, hará bien en hacer lo mismo.

Para dar á un peral, ciruelo, albaricoque ó cerezo la figura de cubilete, pirámide, enano, ú otra cualquiera, es preciso despues de haberle plantado con toda la atencion que se ha dicho, rebajarle á proporcion de su fuerza ó vigor á la altura de ocho ó diez yemas contadas desde el engerto; y si el renuevo es débil, y el árbol de pocas raices, bastará cortarle á cuatro ó seis yemas.

Las mismas especies de árboles plantados para darles la figura de abanico en espaldera ó contraespaldera, se podan del mismo modo; pero debe tenerse el cuidado de empalizarlos á derecha é izquierda por las paredes cuando los nuevos vástagos hayan adquirido bastan-

te fuerza ; y dándoles la forma de un abanico, se les atará á unas estacas que se fijarán en la tierra y por órden. No debe olvidarse que toda la leña que echen estos árboles atras y adelante, se ha de haber cortado á su debido tiempo, como queda prevenido en el capítulo del primer modo de criarlos.

Si se han plantado árboles á todo viento, y se les quiere dar cualquiera de las formas dichas, debe cuidarse siempre que se les da la primera poda, escoger tres ó cuatro ramas las mas proporcionadas para la figura que haya de dárseles : se les podará sobre seis ú ocho yemas, y se seguirá el método que vamos á proponer en la poda de toda especie de árboles.

Cuando se poda un árbol, se toma con la mano izquierda la rama justamente por bajo del boton sobre el que se hace el corte; que se hará siempre en figura de pico de flauta ó pie de cabra sin alargarle mucho. Convendrá que el corte se haga mas bajo por detras de la yema que adelante, y que pase de esta á lo mas una línea, como que sea

limpio, esto es, sin desunir ni romper la corteza; y en el caso de suceder esto, se hará el corte mas abajo.

Regla general. Deberá comenzarse á podar el árbol desde abajo, teniendo siempre cuidado de que las ramas se hallen á una distancia razonable de la tierra para poder solamente cultivar por bajo, y concluir la poda del árbol por el medio.

A la poda siguiente si el arbolito se halla aprovechado, deberá haber arrojado en el sitio de cada yema una rama mas ó menos vigorosa, lo que dependerá del pie, de la especie y del terreno. Entonces examinará con atencion el árbol, y acordándose de los principios que dejo establecidos para darle la forma que se quiera, se cortarán las ramas que no sean á propósito para ello, atendiendo á las que hayan de quedarse de reserva, para suplir á aquellas que tengan algunos defectos, y deban suprimirse á la próxima poda. Estas ramas de reserva se forman rebajando algunas á dos ó tres yemas, sin faltar por esto á mantener la regularidad del ár-

bol, y si en lo sucesivo estas ramas llegan á ser inútiles, esto es, si las ramas que se habia pensado reemplazar se han recobrado, se suprimirán aquellas, y formarán de ellas ramas de leña ó de fruta segun la posibilidad. Nunca se tocará á las ramas de la cuarta y quinta especie de los árboles de pepita, á no ser que á estos árboles llegue á faltar leña en algunas partes: en este caso se pueden rebajar á una ó dos yemas á lo mas, formando ramas de reserva que restablezcan la simetría del árbol, ó bien eche leña de fruto que comunique mas nutrimento á la fruta que las ramas de la quinta especie.

Si un árbol de pepita, á pesar de poseer bastantes de estas ramas, no produce fruta, se las cortará las estremidades, y esto las hará fructuosas, ó bien se quebrantarán y encorvarán las ramas medianas; pero se hará uso de estos últimos medios con destreza para no arruinar el árbol.

Antes de concluir este capítulo de la poda de los árboles de pepita debo advertir á mis lectores, que no basta solo

hallarse persuadidos de la bondad de los principios que les he propuesto, y de que no tengo la satisfaccion de ser el inventor, sino que es preciso saber ponerlos en práctica, como lo he hecho yo de muchos años á esta parte con un éxito feliz y constante, y sobre todo obra siempre con arreglo á ellos, y sin precipitacion, pues la rama que una vez se corta, no puede volverse á reponer. Conviene advertir que casi cada especie de árbol frutal exige ciertas variaciones en la poda; y así para mayor inteligencia pondré aqui algunas de estas especies. El peral de invierno, por egemplo, debe podarse de distinto modo que los de otoño y de verano, que producen peras mantecosas y sabrosas; y el de las peras bergamotas, cuya produccion y fecundidad es tan lenta y tan tardía como los de invierno, debe podarse largo; y por el contrario las otras especies, y todos los árboles de otoño y verano deben podarse corto.

Lo que acabamos de decir se aplica tambien á los albérchigos, á escepcion de algun otro modo que les son parti-

culares; pues los que se han plantado para espalderas, deben ser bien provistos, cerca del engerto, de buenas yemas, sanas, que no tengan señal alguna de goma ni otro defecto. Despues de haberlos plantado como he dicho, hablando de la poda de los árboles frutales, es preciso rebajar las puas ó engertos en el mes de Febrero, ó antes ó despues, segun lo templado del tiempo; y luego que en estos árboles empiece la vegetacion, será preciso librarlos de las escarchas y lluvias frias por medio de algun toldo puesto con seguridad contra la pared.

A los albérchigos se desmocha ó quita las yemas, como he dicho; y cuando la leña está ya formada, se da á las dos ramas laterales, llamadas ramas madres, que se dejan á estos árboles cuando se ponen en espaldera, la direccion de una V, cuya figura se abrirá lo posible si la pared es baja, pero sin tocar demasiado á las ramas nuevas, porque si la pared fuese alta, esto es, de diez á doce pies, atrasaria mucho la vegetacion. Cuando no se ha plantado

un árbol de tronco alternativamente con un enano, se dejan dos ramas á cada lado, y dándolas siempre la direccion dicha de una V, se tendrá cuidado de no encorvarlas, porque la V mas ó menos abierta, segun la altura de la pared, debe ser siempre formada por ramas derechas en su direccion.

Si el árbol se halla en un terreno en que arroje con vigor, sucede algunas veces que en el Agosto del primer año vuelve á echar en las dos ó cuatro primeras ramas laterales, otras que igualmente se las dará la misma direccion, cuidando de regar el pie del árbol cada cuatro ó cinco dias, para que mantenga la vegetacion.

Este es el modo de gobernar los albérchigos y albaricoques puestos en espaldera en el primer año. En el segundo los albérchigos necesitan mas cuidado, porque es preciso ver si los dos lados del árbol han echado con igual fuerza ó no. En el primer caso se desatan de las paredes las ramas, y se las poda á ocho ó diez yemas de largo, segun la fuerza del árbol. En el segundo

se podará mas corto el lado que haya arrojado menos, cuidando de inclinar mas el lado vigoroso, porque la savia ó suco tiene mas accion y fortaleza en las ramas derechas que en las inclinadas. Por este medio se llega con facilidad á mantener el órden y equilibrio necesario al buen estado de una espaldera.

AGRONOMÍA

Ó

DICCIONARIO DEL LABRADOR.

CONTIENE TODOS LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA GOBERNAR LAS HACIENDAS, CONSERVAR LA SALUD &c.

AGR

AGRICULTURA. No solo se entiende por el término agricultura el arte de cultivar la tierra y hacerla producir, sino tambien el conocimiento de todos los bienes del campo. Esta ciencia es de mayor importancia de lo que se piensa comunmente, porque la agricultura tiene relacion con todas las partes del Estado: con dificultad se hallará alguna

que no dependa de la agricultura, y que no deba á esta su orígen y progresos. Alimentos, poblacion, artes, comercio, navegacion, egércitos, rentas, riquezas, efecto es todo de la agricultura; y cuanto mas floreciente se halle esta, tantos mas recursos y firmeza tiene un Estado.

El uso bueno ó malo de la tierra, y la buena ó mala direccion en los trabajos de los vasallos, es el punto decisivo en la riqueza ó indigencia de los estados; porque el cultivo de las tierras y la industria son el principio y máxima de las riquezas de que gozan los hombres. En Francia se ha puesto mayor atencion en las manufacturas y fábricas de todas especies que en el cultivo de la tierra, habiendo dejado abandonada esta última parte á la preocupacion y mera práctica del labrador: se han abjudicado grandes premios á los que se distinguen en las manufacturas, al paso que se ha recargado al labrador con tributos, que le han imposibilitado de sostener hasta aquellos medios mas regulares de cultivo. Despues de casi un siglo que hemos dedicado nues-

tro conato á la industria, la agricultura ha ido cada vez á menos, sin considerar que su fomento á un estado floreciente es el mas poderoso apoyo de las fábricas y del comercio.

Vana imaginacion seria pretender dar un método de agricultura general: seria preciso uno diferente para cada provincia ó distrito, pues en cada una solo deben sus labradores dedicarse á perfeccionar las producciones del pais, sin hacer pruebas en las que no sean análogas al terreno; pero como no pueden lograrse progresos en la agricultura sin que en cada provincia se dediquen á las esperiencias, deberán ceñirse estas á los egemplos sacados de un terreno semejante al que se desee fertilizar.

Un verdadero agrónomo se ha de hallar precisamente informado de los muchos puntos esenciales que comprende este arte, y para ello ha de tener primeramente una idea del mecanismo de la naturaleza para poder hacer juicio á golpe de ojo, por la situacion de las tierras, de su calidad antes de co-

nocerla con mas exactitud por el olor y el gusto. 2º Debe saber el modo de preparar la tierra para hacerla producir con utilidad; entender perfectamente cuanto pertenece á su cultivo, y las reglas que ha de observar para dar los labores necesarios; sembrar oportunamente; conocer las calidades del buen trigo; debe en fin tener un práctico conocimiento en todas las partes de la agricultura correspondientes á viñas, prados, bosques, plantacion y poda de árboles que comprende una infinidad de puntos. 3º Un buen agricultor debe tambien tener algun conocimiento en la medicion de tierras para no ignorar la cavida de cada una cuando le ocurra, el costo de labores, y cantidad de simiente que exijan. 4º Debe saber el modo de manejar los animales, porque cada especie de ganado es de distinta naturaleza; conocer los alimentos que les son mas agradables, las enfermedades á que estan espuestos, y los remedios de que conviene hacer uso para evitar el contagio. 5º Debe igualmente tener algun conocimiento en caballos, por la

utilidad que de ellos resulta ; saber las calidades que deba tener un buen caballo, y las señales que le distinguen del que no lo es, sus enfermedades, y remedios convenientes á cada una. 6º No debe ignorar las principales reglas que conviene observar en las enfermedades comunes que pueden sobrevenir así á él, como á su familia, ni los remedios de que en tales casos deba hacer uso, teniendo á mano para este efecto muchos géneros de recetas bien probadas, con un razonable acopio de drogas, bálsamos &c. 7º Una gran vigilancia sobre sus criados y demas domésticos, y no mudarles sin mucha necesidad y precaucion; entender el arte de saberlos gobernar y vivir con ellos, pues nada contribuye mas á la perfeccion de la economía ; disponiéndolo de modo que los unos esten subordinados á los otros para evitar toda confusion, no destinándolos todos á un mismo trabajo ; debe presentarse á ellos en los lugares ó parages donde trabajen ; hablarles con agrado, pero al mismo tiempo con circunspeccion, sin mezclarse

en sus conversaciones, y precaver siempre cuantas desavenencias puedan originarse entre ellos. Para esto convendrá no dar oidos á los chismes, ni escitar la envidia por la distincion de trato, siendo para ello un medio eficaz tenerlos continuamente ocupados. Respecto á los salarios, como debe hacer mucha estimacion de un buen trabajador, y de un pastor fiel, no se los dará iguales á los demas criados, pero tampoco muy escesivos. 8º Debe dar siempre á sus gentes el egemplo de una vida activa, presentándose á los trabajos donde se hallen sin embargo lo riguroso de las estaciones: no debe darse mucho al trato civil para dedicarse con mas libertad á sus negocios, por cuyo medio hallará tiempo para instruirse en la agricultura: reflexionará mucho, y esta misma reflexion le enseñará que el gran secreto de la economía rural es no dejar perder nada, comprar poco, y vender mucho.

FOMENTO DE LA AGRICULTURA.

Los señores de tierras deben proteger á sus arrendatarios, y animar al paisanage. El Autor del *Ensayo en la administracion de las tierras* hace sobre este asunto reflexiones muy juiciosas.

El aldeano, dice, es tímido, sus facultades son muy limitadas para que pueda aventurarlas, y sus luces demasiadamente escasas para hacerse cargo de los acaecimientos cuando el suceso no corresponde á sus esperanzas: por otra parte no tiene suficiente inteligencia para hacer analisis de las ventajas de este ó aquel método. Acostumbrado y enseñado por su propio padre en cierto modo de trabajar, no hay fuerzas humanas para hacerle adoptar un nuevo método de cultivo: cria dos vacas, y ni aun le pasa por la imaginacion como podria tener cuatro: le falta simiente para hacer prueba de alguna nueva produccion; y si la ha hecho, y su corta inteligencia, ó acaso la mala calidad de la simiente, ó la

contrariedad del temporal frustraron sus esperanzas; todos los moradores de la parroquia quedan disgustados. ¿Que debe hacer un señor para animarlos? Hará sembrar la misma especie á su costa, encargando este cuidado á uno de aquellos mismos labradores que esté mas acreditado de inteligente y laborioso; proveerlo de los granos necesarios, imponiéndole en los métodos mas reconocidos: no hará por entonces mas que unas cortas pruebas, y como no se desanime, llegará á conocer por último lo que es mas propio al pais, y el mejor modo de hacerle producir. ¡Que limosna tan útil seria esta! El señor que da de este modo, aumenta para su posteridad, acrecenta sus fondos, y hace útiles al estado una multitud de hombres que perecerian por falta de fomento.

Un señor enriquecerá siempre su parroquia haciendo comprar los granos y demas producciones, particularmente cuando no tienen despacho; esto mismo pone al pobre labrador en estado de pagar, y le anima al cultivo, al paso

que no hallando quien le compre sus efectos en el propio pueblo, se le ocasionan infinitos gastos para darlos salida, y perece el infeliz de miseria.

Hay mil modos de dar ocupacion á las familias en el hilado, torcido y otras labores: una persona caritativa puede facilitar infinitos bienes en su pais. Compre un señor los granos al precio corriente; el labrador se hallará desembarazado de sus efectos, y pagará las deudas; el señor guardando los granos, podrá hacer el beneficio de prestar al que tenga necesidad para sembrar; los venderá al pobre trabajador á proporcion que este le pueda pagar con su trabajo; adelantará á uno con que comprar un rebaño, á otro una yunta para la labranza ó tráfico, despues de baberse informado bien del talento y conducta de cada uno. Si el señor que desea hacer bien, tiene en su dominio alguna porcion considerable de tierra inculta, y de que no pueda sacar mas producto que un poco de pasto, se aprovechará de un año en que el pan valga caro, y falte á los obreros ocupacion,

haciendo descuajarla á estas pobres gentes, y vendiéndoles á un precio razonable los granos, de que le hizo hacer acopio su prudencia; hará sin duda en esto una limosna oportuna, y tendrá por recompensa un campo de utilidad, cuyas primeras cosechas pagarán con aumento su dispendio.

AGRIMONÍA. Planta medicinal, cuya altura es de dos pies; tiene las hojas largas, y se cria en los sotos, prados y tierras incultas: es un tónico suave, y uno de los remedios vulnerarios y desostruentes resolutivos y mundificantes: hácese uso de ella en las enfermedades del hígado, y en las inflamaciones de la garganta. El uso interior de esta planta es en forma de infusion, y aun en cocimientos; lo que sirve tambien para gárgaras.

AGUA. La agua es tan necesaria para la vida como el aire que respiramos: es uno de los elementos que circundan al hombre, que entran en su composicion, y modera el fuego innato que le consumiria á toda priesa si se le permitiese gozar de toda su li-

bertad. La agua para ser buena, debe no tener olor, gusto, ni color, calentarse y enfriarse con facilidad, no dejar sedemento sensible cuando se evapora al fuego, y cocer las legumbres con facilidad: la mas ligera es la mas apreciable; la de rio es mejor que la de fuente, y esta mejor que la de pozo. La agua tomada en cantidad razonable, refresca y humedece, y por sí sola es un gran diluente; pero su esceso debilita mucho el estómago, y puede ocasionar hidropesía. La principal bebida que la naturaleza ha destinado al hombre es el agua, y nos consta las grandes utilidades que de ella resultan: en efecto, tiene propiedades admirables: hace el quilo mas fluido, mas suave, y modera su ardor é irritacion: da mas fluidez á la sangre y á los demas humores: facilita la orina, templa su acrimonía, mantiene en el debido estado la flexibilidad de las fibras, y previene sus violentas contracciones: da al vientre mas libertad, y modera la efervescencia de la bílis, es un sudorífico muy bueno y un escelen-

te febrífugo: en efecto, apenas hay enfermedad alguna en que no se prescriba una gran porcion de tisana y frecuentes lavativas.

La agua es uno de los principales instrumentos de la digestion; disuelve generalmente todas las sales; y tomada caliente, desprende las viscosidades; modera los salados y ágrios que sirven á la digestion: aplaca prontamente las náuseas y los vómitos; es el fluido mas útil en las indigestiones, particularmente con la infusion de algunas hojas de té, y causa escelentes efectos en los cólicos.

La agua es uno de los purgantes mas suaves, y de que no debe temerse accidente alguno funesto. En las enfermedades agudas mantiene el vientre libre; en las crónicas liquida todos los humores gruesos, y siendo administrada con discrecion, es capaz de curar eficazmente los vértigos, dolores de cabeza, insomnios, cólicos habituales, flatos, melancolías y vapores. Como el agua tibia mueve el vómito, es un remedio escelente para los dolores de estóma-

go, haciendo espeler la materia crasa y viscosa que ocasiona todas las enfermedades.

Sin embargo no es dudable que aunque el agua tenga tan grandes virtudes, hay casos en que debe ir animada de ciertos principios para no relajar las fibras, cuyo conocimiento corresponde al médico; y los saludables efectos de que acabamos de hablar, no impide que deban emplearse remedios mas eficaces cuando lo exige la naturaleza del mal.

AGUARDIENTE. Licor espirituoso é inflamable que se saca del vino por medio de la destilacion. Modo de hacerla:

1º Es necesario hacer eleccion con bastante advertencia del vino mas conveniente, porque hay vinos muy propios para hacer el aguardiente, y otros que no lo son tanto. Los vinos mas fuertes no son los que dan mas aguardiente; los que empiezan á pasarse dan mas, porque el espíritu de estos se halla mas dispuesto á elevarse que el de los vinos escelentes.

2.º Debe lavarse bien, y enjugarse

la caldera de la alquitara, llenarla de vino hasta su tercio poco mas ó menos para dejar libre la accion del hervor. 3.º Cubrir la caldera con su cubierta, y las junturas exactamente, disponer el refrigerante de modo que el pico pase al traves. 4.º Hacer provision de agua y lienzo mojado para refrescarle bastante. 5º Poner gran fuego bajo la caldera para hacerla hervir, y cuando empieza, disminuirle poco á poco para precaver los accidentes. 6.º Despues de la primer tirada se reconocerá lo que el vino quemado ha producido de aguardiente, y para la segunda poner un recipiente que pueda contener la misma cantidad poco mas ó menos; si diese mas, se reservará el resto para pasarle á otro tiro.

Puede tirarse tambien parte de la hez ó casca del vino y destilarlo; por lo que corresponde á la hez, debe ponerse luego en el fondo de la caldera un poco de agua y arena para impedir que la aguardiente adquiera algun mal gusto, y no se avivará tanto el fuego como para quemar el vino; en lo de-

mas se hace del mismo modo.

Para la casca, cuando se quiera destilar, debe tenerse una chapa de cobre, agugerada á modo de una espumadera, de la misma circunferencia que la caldera, que deberá estar sostenida de unas trévedes de cerca de medio pie de altura; échase despues agua en la caldera hasta que suba como medio dedo por encima de la chapa, debiendo esforzarse á gran fuego la tirada. La aguardiente que saldrá de la casca será buena y fuerte si el fruto no ha sido muy esprimido.

La aguardiente es muy cálida y penetrante: resiste á la corrupcion, y una cucharada de aguardiente dada á un apoplético ó á un aletargado, los hace volver en sí, frotándoles tambien con ella el rostro, muñecas y el pecho. Resuelve los tumores frios, impide el coagulo de la sangre; es buena contra la erisipela y contusiones, y cura las llagas.

La aguardiente bien destilada muchas veces, da el espíritu de vino.

AGUA DE LA REINA DE UNGRÍA. Modo de hacerla:

Tómanse flores de romero recien cortadas en su mayor vigor de que se mediará un alambique ó cucúrbita de vidrio; échase en ella espíritu de vino hasta que suba dos dedos por encima de las flores; cúbrese con su chapitel, dejando la materia en digestion por espacio de tres dias: despues proporcionando un recipiente, y cubriendo con exactitud las juntas, se hará la destilacion al fuego; pero no convendrá que sea muy violento, y se guardará la agua destilada en una botella bien tapada. Esta agua es buena para la perlesía, apoplegía, letargo, mal de corazon, y dolores de estómago. La dósis es desde una dragma hasta tres. Algunos mezclan con las flores del romero las hojas majadas para hacer la agua mas fuerte.

AGUA DIVINA. Para hacer esta agua, se toma agua de flor de naranja, culantro y nuez moscada majado juntamente; pónese todo en el alambique con agua y aguardiente á un fuego regular para la destilacion: cuando se hallen fuera los espíritus, se deslie la porcion de azúcar conveniente; échanse en el

almíbar los espíritus destilados, y mezclado bien todo, se pasa á la manga para clarificarlo.

La receta para la agua divina como bebida simple ó comun es: 1º sesenta gotas de esencia de azar.

2º Una onza de culantro, y una nuez moscada pequeña: destílase todo con tres azumbres de aguardiente, igual porcion de agua, y libra y cuarteron de azúcar para hacer el almíbar.

AGUA DE MIL FRORES. Llámase así la orina de vaca, recien salida del animal, y que se la ha hecho pastar en las praderas donde se crien las mejores yerbas, y esten en su mayor fuerza. Esta orina es purgante: conviene en la asma, hidropesía, reumatismo, gota ciática y vapores. Hay muchos que recurren á esta agua cuando no tienen disposicion de tomar las minerales. Pásase luego que se ha tomado esta orina á un vaso, y el enfermo la beberá bien caliente en cantidad de medio cuartillo, paseándose despues una hora ó mas, y teniendo al estómago un servilleta caliente; puede continuar

este uso por diez ó doce dias, á no ser que se sienta muy débil por las evacuaciones.

AGUA DE ALMENDRA. Para hacer esta agua no hay necesidad de la destilacion. Lo mejor y mas seguro es hacerla con almendras amargas en vez de las de albérchigo, albaricoque y otras. Tómanse almendras del año recien cascadas, y separando las dañadas, machacarlas en seco: hácese un almíbar con azúcar y agua clara, á que se añadirá aguardiente, y mezclado, se pasarán alli las almendras majadas, y despues todo á la manga.

La receta para veinte azumbres de agua de almendra, por egemplo, es diez de aguardiente, igual cantidad de agua comun, quatro libras de azúcar, y una de almendras.

AGUA DE ROSA. Modo de hacerla. Tómanse rosas recien abiertas descoloridas ó blancas de las de olor mas subido, cogidas despues de haber salido el sol, y quitándolas los palitos, se las maja bien en un mortero de mármol, y echa en la cucúrbita, rociándolas con

el jugo de otras rosas semejantes sacado por espresion: pónese el vaso al baño-maria con su cubierta y refrigerante, acomodando un recipiente, y cubriendo bien las junturas: déjase la materia en digestion por espacio de dos dias, y despues se hace la destilacion á buen fuego, cuidando de mudár la agua del refrigerante á proporcion del calor que tome. En destilando la tercera parte del licor, se apartarán las vasijas del fuego, y esprimirá la materia restante para sacar el jugo que se volverá á la destilacion como antes, y tendreis una escelente agua de rosas: se la espondrá algunos dias al sol en botellas destapadas para escitar su olor, y despues se taparán. Esta agua fortifica el pecho, el corazon y el estómago: la dósis es desde una onza hasta seis.

Si en lugar de las rosas descoloridas ó blancas, se emplean las encarnadas ó purpúreas, la agua que saldrá de ellas será astringente, y propia para detener los flujos de vientre, esputos de sangre, y el cólico.

AGUA VULNERARIA. Tómase de la

planta llamada consuelda hojas y raices, hojas de salvia menor, artemisa y búgula, de cada una un puño; betónica, maya ó margarita, escrofularia, llanten, agrimonia, vervena, corazoncillo, sanícula, oropimente, betónica macho, aristoloquia, centaura pequeña, yerba de San Juan, tabaco verde, vellosilla, hisopo, yerba buena, de cada una un puño; pícase todo, y se maja bien en un mortero de mármol; échase en una olla con seis azumbres de vino blanco, y revolviéndolo bien con un palo, se tapará, y pondrá en digestion entre estiércol de caballo, ó en sitio caliente por espacio de tres dias. Despues pasadlo á la cucúrbita para hacer la destilacion al baño-maria ó vapor; y cuando hayais sacado como la mitad de la humedad, se separará la vasija para sacar el jugo que reste por espresion, que tambien se volverá á la cucúrbita para destilarle; y mezclándolo con la primera destilacion, se echará en una botella bien tapada. Esta agua es buena para las heridas de balas, contusiones, dislocaciones, para

limpiar las úlceras, y resiste á la gangrena: hace crecer la carne, y la fortifica.

AGUA DE POLLO. Despues de abierto un pollo y desplumado, se le llenará de onza y media de las cuatro simientes frias mondadas y majadas, y poniéndole en una olla vidriada con tres azumbres de agua de rio, se hace hervir á fuego lento hasta reducirlo á dos, lo que se pasará esprimiéndolo ligeramente. Esta agua dada á los calenturientos entre los caldos templa el ardor de la fiebre, principalmente en las continuas, inflamaciones de pulmon, ardores de la orina, y á los enfermos de una complexion delicada.

AGUA DE ARROZ. Se toma una onza de arroz y dos de centeno, que se quebrantará, y agregando una docena de almendras amargas majadas, se hará hervir todo á fuego lento en tres azumbres de agua hasta que quede en dos: pásase por una estameña esprimiéndolo ligeramente. Esta agua es propia para humedecer el pecho, y conviene á todas las personas flacas y secas.

AGUAS MINERALES. Llámanse así aquellas aguas que contienen sustancias estrañas, salinas, azufrosas, terrrosas, metálicas ó gaseosas, que por lo comun toman de los terrenos por donde pasan, lo cuales contienen estas sustancias. Estas aguas son medios eficaces para curar y precaver muchas enfermedades. Despues que los químicos modernos han analizado las aguas, se ha adquirido un conocimiento mas perfecto de ellas. Las aguas minerales pueden ser sumamente útiles, ora se usen interiormente, ó solamente en la superficie del cuerpo. En general se pueden considerar como un remedio comun para todas las enfermedades crónicas, y aun al fin de las agudas, pues ellas son capaces de dar tono, movilidad y energía á los sugetos debilitados por enfermedades violentas, y hacer que la natnraleza se descargue por los órganos ordinarios de los humores perjudiciales, que detenidos en las vísceras causaban los males. Para que las aguas minerales produzcan estos efectos es necesario tomarlos con discrecion, y con dictámen de un facultativo hábil,

porque si se toman de otra manera pueden ser muy perjuciales. En general se puede decir que todos aquellos sugetos que son de complexion delicada, que tienen débil el pecho, los asmáticos, los que escupen sangre, los que tienen frios, dolores de cabeza, laxitudes espontáneas, tumores rebeldes ó escirrosos, los viejos que padecen algunos achaques no pueden tomar las aguas minerales sin esponerse á que les causen algun daño. Por esta razon es necesario consultar á un profesor hábil para hacer uso de ellas segun el método que prescriba al enfermo atendidas sus circunstancias.

Las hay de varios géneros: unas frias y otras calientes. Las mas célebres son las de Forges, Vichy, las de Borbon-el-Archambaut, de Vals, Borbona de Plombier, de Bagneres, de Spá, Aquisgran, y las de Passi junto á Paris. Todas estas aguas tienen entre sí bastante relacion ó semejanza, así en la propiedad como en el uso.

He aqui las frecuentadas mas comunmente. Las aguas de Forges son eficaces en las enfermedades que provienen

de obstrucciones recientes é inveteradas: son convenientes en los vómitos, cólicos de estómago, tanto biliosos como ventosos, cursos lientéricos, pérdidas de sangre habituales, afecciones melancólicas, vapores, vértigos, pasiones histéricas &c.: su efecto es incomparablemente mejor cuando se toman en los mismos lugares. Para tomar aguas minerales, de cualquiera naturaleza que sean, es preciso observar cierto régimen: consiste en una sangría á prevencion, purgas y lavativas al principio, medio y fin: no comer sino asado y cocido; abstenerse de frutas y cuanto sea crudo; no comer pescados, y beber buen vino, pero bastante aguado.

La dósis es cuatro vasos de medio cuartillo cada uno el primer dia, dejando un cuarto de hora de intervalo de uno á otro: el segundo dia se tomarán cinco ó seis, y así sucesivamente se irá aumentando uno cada dia hasta el número de ocho ó diez vasos, que se seguirán bebiendo hasta diez ó doce dias mas; á no ser que se sienta hinchazon al estómago, ó carga en la cabeza, pues

en tales casos se beberán solo los vasos que puedan soportarse sin sufrir estas incomodidades.

Si las aguas no purgaren, sino que pasen solamente por la orina, se tomará por la noche una lavativa purgante, y la mañana siguiente se mezclará en los tres primeros vasos una octava parte de sal policresta. Estas aguas no son buenas en las enfermedades de pecho, ni convienen á quien le tenga estrecho y delicado. Concluidos los diez dias de la bebida, se deberá disminuir un vaso cada dia, hasta llegar al número de los cuatro primeros vasos, que se continuarán algunos dias, siempre que no se sienta alguna novedad.

AGUAS DE VICHY. Convienen estas aguas en todas las enfermedades en que se trata de liquidar los humores, y de facilitar las primeras vias, como son, opilaciones, tiricia, cuartanas rebeldes, afecciones serosas, asma y pesadeces de cabeza, propension continua al sueño, entorpecimiento de miembros, perlesía, y en todas las dolencias que afligen los nervios.

El régimen es el mismo poco mas ó menos que en el uso de las aguas de Forges. La dósis es dar principio por ocho vasos; despues doce y catorce por espacio de ocho ó diez dias, al cabo de los cuales se disminuye el número, continuando de este modo hasta otros doce ó catorce.

Los que padecen enfermedades en que las partes esteriores son acometidas, como tambien los nervios, esto es, en la perlesía, reumatismo &c., les es indispensable ir á los mismos lugares de las aguas para hacerse dar la echada: llámase así la efusion fuerte y reiterada que se hace de estas aguas, por espacio casi de media hora, sobre las partes doloridas: hácese regularmente sobre el espinazo en toda su estension, los brazos, los muslos, las piernas y la palma de la mano; pero nunca sobre la cabeza, el pecho ni el vientre: estas efusiones se dan durante seis dias por la mañana en ayunas, y bebiendo un vaso de agua mineral al tiempo de entrar en el lugar donde se hace, y otro al salir: el enfermo se entrará luego en la

cama bien caliente, y durante los seis dias en que se recibe la echada, conviene preservarse del aire frio.

AGUAS DE BORBON. Hay en este sitio dos clases de aguas minerales, cálidas y frias, unas y otras deben tomarse en el mismo parage, y de ningun modo llevarlas á otra parte. Convienen las cálidas en todas las obstrucciones y desórdenes de vísceras, vómitos habituales, apetito escesivo y desreglado, y en las enfermedades que provienen de debilidad; en la depravacion de fermento en el estómago, perlesías, ciáticas, reumatismos, entorpecimiento de miembros, flogedad y relajacion de las partes nerviosas, y sordera.

Las frias se emplean en las palideces, vértigos, vapores aun en los mas vehementes, epilepsia ó gota coral, en las enfermedades cutáneas, como sarna, sarpullido &c.; pero no convienen en las disposiciones inflamatorias. El régimen que debe observarse antes de tomarlas, es poco mas ó menos el mismo que el de las antecedentes.

La dósis es cinco ó seis vasos el pri-

mer dia, aumentando dos en cada uno de los siguientes, hasta doce ó catorce vasos por espacio de quince dias, y aun mas tiempo si la enfermedad fuere inveterada, ó si no pudiere el enfermo beber mas que una corta porcion de vasos.

AGUAS DE PASSY. Convienen al mismo género de enfermedades que las precedentes, es á saber, en vicios del estómago, y piden observar el mismo régimen poco mas ó menos. Estas aguas estan impregnadas de una materia ferrea que contiene un ácido de un espíritu vitriólico muy ligero, muy volátil, y en corta cantidad; de modo que para tomarlas es preciso que haya de ser 1º en el mismo lugar, y en sazon que no sea muy cálida, para que el espíritu vitriólico no se exale: 2º en tiempo que no sea demasiado frio ni llovioso, pues la accion del espíritu vitriólico podria detenerse por el frio, ó embotarse por una gran cantidad de agua.

En general todas estas aguas contienen partes metálicas, sal comun, nitro, vitriolo, azufre, betun, alumbre, hier-

ro &c. Ciertas aguas no contienen mas que algunas de estas sustancias, y otras muchas, de donde proviene la diferencia de cualidades de las aguas minerales.

La mezcla y accion de las sales y de las partes térreas ó metálicas disipa las obstrucciones, y facilitando la circulacion de la sangre, alivia en los reumatismos, perlesías, langores ó debilidades, no contribuyendo poco la satisfaccion ó recreo de hallar en las aguas de Passy, de Forges y Borbon bastantes personas decentes que forman una compañía gustosa y divertida, á pesar de las varias indisposiciones que ocasiona su union en aquellos parages.

La España tiene tan gran número de aguas minerales de diferentes especies, que acaso escede á todas las demas naciones; pero hasta ahora no se ha hecho el analisis de todas ellas para que se puedan aplicar con utilidad para la curacion de varias enfermedades en que estan indicadas. Algunos sabios profesores en estos últimos tiempos se han aplicado en hacer el exámen y analisis

de algunas de ellas: como Don García Fernandez analizó en 1787 las de solar de cabras, fuente situada en la sierra de Cuenca, y halló que pertenecian á la clase de las acídulas alcalinas frias. En el mismo año analizó las de Rosa de Beteta en el Obispado de Cuenca, y halló que pertenecian á la misma clase.

Los señores Enciso, Ruiz del Cerro, y Bañares analizaron las de Sumas-Aguas, distantes legua y media de Madrid, y hallaron que correspondian á las aguas ferruginosas frias.

El señor Samponts analizó las de Gava en Cataluña, y halló que correspondian á la clase de las acídulas ferruginosas.

Don Pedro Gutierrez Bueno analizó las aguas termales ó calientes de Arnedillo, que estan en la Rioja, á cinco leguas de Calahorra, y dos de Arnedo, y halló que su temperatura está á los cuarenta y dos grados del termómetro de Reaumur. El mismo analizó las aguas termales de Trillo, que pueden colocarse en la clase de las acídulas alcalinas, y su temperatura está á los veinte

y tres grados sobre cero del mismo termómetro. Las aguas termales de Sacedon tienen su temperatura á los veinte y dos grados del mismo termómetro.

Don Pedro Gutierrez Bueno ha analizado en el Real laboratorio de esta Corte desde el año 1788 hasta el de 1799 las aguas minerales siguientes.

Fuen-Caliente, en la Mancha, se beben.

En Alcanten, serranía de Cuenca, se beben, se bañan, y se enlodan con el fango.

Castilla la Nueva.

Las de la mina de Hortaleza, se beben.

Las de Alcalá del Rey, se beben.

Las de Almagro, se beben.

Las de Bolaños, se beben.

Las de Puerto-Llano, se beben.

Las de Grabatula, se beben. Estas cuatro son del Campo de Calatrava.

Las de Colmenar Viejo, seis leguas de Madrid, se beben.

Castilla la Vieja.

Las de la fuente de Rivalostanos en Torrecilla de Cameros, cuatro leguas de Logroño, se beben.

En Alcaraz las de la fuente de Redalijar, se beben.

Las de Arnedillo, se beben, se bañan, y toman el vapor.

Las de los baños de Béjar, se beben y se bañan.

Las de Grabalos, dos leguas de Arnedillo, se beben.

Las de Ledesma, cerca de Salamanca, se beben, bañan, y se toma el vapor.

La fuente Santa de Lierganes.

Asturias.

Las de Cosielles, una legua de Dosedo, se beben.

Cataluña.

Las de Torrello, se bañan y beben.

Las de Punga, cerca de Pollel, se beben.

Las de Esparraguera, cerca de Montserrat, se beben.

Las de Gerona, se beben.

Las de Caldas de Mombui, se beben, se toma el vapor, se bañan, y se enlodan.

Las de Caldas, se beben y bañan.

En Monstror, cerca de Montserrat, se beben.

En Puvas, quince leguas de Barcelona, se beben.

Las de Alegre, en la montaña de Monjui, se beben.

En el monasterio de Baldebron, se beben.

Las del pozo de Tortosa, se beben.

Las de San Hilario, se beben.

Las de Fuente fria de Caldos de Marbella, se beben.

Estremadura.

En Alange, cerca de Mérida, se bañan y beben.

En Almoharin, se beben.

Las de Loro, cerca de Guadalupe, se beben.

Las de Valdebota, se beben.

Las de Valencia de Alcántara, casi dentro de Portugal, se beben.

Galicia.

Cerca de Tuy en Beran, se beben.

En Bertua, cerca de la Coruña, se beben.

En la feligresía de San Juan de Caraballa.

Galdo de Cuntis, se beben y bañan.

Cortegada, se beben y bañan.

Las de la fuente de Biaña, cerca de la Puebla de Sanabria, se beben.

En Vejo, cerca de Santiago, las de la fuente de Laino, se beben.

En Bucarin, cerca de Tuy, se beben.

En Caldes de Reyes, cerca de Santiago, se beben.

Murcia.

En Aljama, cerca de Murcia, se beben.

En Archena, se beben y bañan.

La Fortuna, cerca de Archena, se beben y bañan.

Las de Mula, se beben.

Navarra.

En Fitero, cerca de Tafalla, se beben y bañan.

La Fuente fria de Roncesvalles, se beben.

Valencia.

En Vurul, cerca de Alicante, se beben y bañan.

Las de Villaviejo, se beben.

Vizcaya.

En la Antiglesia de Ceaumire, se beben y bañan.

En Azcoitia, al lado de la casa de Larramendi, se beben.

En las montañas de Burgos, se beben.

En Navamorales, y junto al puente del Congosto, se beben.

En Piedrahita, las de la fuente hedionda del Berrocal, se beben.

Andalucía.

Las de Aljama de Granada, se bañan y beben.

Las de Boza, se beben, se enlodan, se toma el vapor, y se bañan.

Las de Almería, se beben.

Las de Graena, se beben.

Dos leguas de Arcos, las de Bornos, que se llaman la fuente de la Sarna, se beben y bañan.

Las de Hardales, cerca de Málaga, se beben y bañan.

Las de Aldeire, junto á Granada, se beben.

Las de Calahorra, se beben.

Las de la fuente Coronada en el condado de Niebla, se beben.

Las de Chilanaca, se beben.

Las de Conzalvillo, junto á Córdoba.

Las del Cuerto, cinco leguas de Medinasidonia, se beben.

Las de Liseda, junto á Jaen, se beben.

Las de Marmolejo, se beben.

Aragon.

Las de Aljama, se beben y bañan.

Las de los baños de Arcos en Armenda, se beben y bañan.

Las de Paracuellos de Giloca, se beben y bañan.

Las de Teruel, se beben y bañan.

Las del Barranco del Salto en Calatayud, se beben.

AGUA MINERAL ARTIFICIAL. Las personas que se hallan imposibilitadas de tomar aguas minerales, podrán usar del agua minerel artificial, que se hace del modo siguiente.

Tómase tártaro marcial soluble, y sal de glober, de cada uno una onza; agua de rio ó de fuente diez libras, y haciéndolo hervir todo hasta que se disminuya una quinta parte, se retira del fuego la vasija, y deja asentar el agua como tres horas, y pasandolo por un lienzo doblado en tres, se guarda en

botellas y en lugar fresco. Las enfermedades á que conviene esta agua son la hinchazon, palidez, supresion de reglas, y todas aquellas en que la sangre esté espesa y viscosa : tómanse tres vasos ó tazas de esta agua tibia por la mañana en ayunas, mediando solo un cuarto de hora de una á otra, á que debe seguirse luego el paseo en casa, ó al aire; pero este remedio no conviene á los delicados de pecho. *Véase Opilacion.*

AGUA MINERAL MARCIAL APERITIVA. Tómese una onza de limaduras de agujas de acero ó hierro muy fino, que se lavará muchas veces en agua caliente, y dejándolo secar, se pondrá en una botella con la octava parte de una onza de clavo, é igual cantidad de canela en polvo ; despues se echa una azumbre de vino blanco bueno, se tapa la botella, y deja en infusion al frio por espacio de seis dias, durante los cuales se moverá la botella tres ó cuatro veces en cada uno de ellos, y el séptimo se echará todo en un barreño, añadiendo seis azumbres de agua de fuente. Cuando todo se halle bien revuelto, lo que se

egecutará con un cucharon en un cuarto de hora, se dejará asentar, y pasará por una estameña clara á botellas, que tapareis exactamente. La dósis es medio cuartillo cada mañana en dos vasos con media hora de intermedio, y otro tanto tres ó cuatro horas despues de comer. Continúase en este uso por espacio de tres semanas ó un mes, purgándose al principio, medio y fin con purgantes convenientes. Esta agua es buena en las obstrucciones, y un escelente aperitivo. *Véase Aperitivos.*

Si las obstrucciones son inveteradas, se toma esta agua por espacio de dos meses, purgándose cada diez dias. *Véase Opiata.*

AGUADURA. Enfermedad de caballos. Es un calor estraordinario que acomete al pulmon, y se manifiesta del mismo modo que la asma, pero con mas violencia: proviene del escesivo trabajo ó agitacion, de resultas de alguna enfermedad, malos alimentos siendo potros, ó por algunas obstrucciones en los conductos del pulmon que impiden la respiracion.

Remedio. Si es potro, y que no le ocasione fiebre, se le pondrá á verde en primeras yerbas, dejándole al rocío del mes de Abril y Mayo: si la estacion no es propia, quitarle el heno y la avena; darle paja y salvado, sangrarle, y echarle una lavativa de una decoccion hecha con raices aperitivas majadas, grama, rubia, alcaparras, y las yerbas emolientes, malva, malvavisco, violeta, parietaria, media libra de miel mercurial en dos azumbres y media de agua: se reitera cinco ó seis dias. 2º Darle todos los dias de una á dos onzas en salvado mojado la composicion de antimonio en polvo.

Si el caballo tiene calentura se tomará cardo santo, é hisopo, un puño de cada cosa; zumo de regaliza dos onzas; raices de genciana majadas una onza: hácese hervir todo en cuartillo y medio de agua por espacio de media hora, y en el cocimiento se echará despues medio cuartillo de vino blanco: cólase todo, y desliendo en ello un poco de azafran, se dará al caballo en una ó dos veces: la mañana siguiente con-

vendrá sangrarle de los hijares.

Hay otra enfermedad en los caballos que tambien se llama aguadura, y consiste en una fluxion parecida al reumatismo, y ocasionada por la supresion de un gran sudor, de suerte que el caballo no puede caminar sino con mucha dificultad y dolor, y así este mal puede sobrevenir á un caballo, cuando despues de un gran trabajo, le dejan enfriar, ó le llevan al agua: estan igualmente espuestos á esta enfermedad los caballos establados largo tiempo, y comiendo mucha avena, y regularmente viene acompañada de otra llamada licuacion: si acompaña fiebre á esta enfermedad es peligrosa.

Los caballos aguados de los brazos pueden curarse fácilmente; pero no es así cuando lo estan tambien de las piernas, porque entonces no pudiendo adelantar, ni cejar, les falta accion hasta para comer. En estas enfermedades debe luego impedirse que los humores esparcidos en los nervios de las piernas no caigan á los pies.

Remedio. Luego que se manifiesta la

aguadura en un caballo, se le sangrará del cuello, con cuya sangre se mezclará media azumbre de aguardiente, y con ello se le frotará de la rodilla á bajo, echándole en los pies y al rededor del casco aceite de laurel bien caliente, y sostenido todo con estopa ó cáñamo y tabletas: media hora despues se le hará tragar dos onzas de buena triaca, cuatro de sal de tártaro en polvo en un cuartillo de vino: debe tenerse con la brida dos horas; echarle una lavativa con dos onzas de policresta, y darle de comer salvado y paja, reiterando estos remedios. Si el mal hubiese bajado ya á los pies, el mejor remedio es cabecear las venas en la ranilla, pero antes que las crescencias se hayan formado debajo de los suelos; es decir, que conviene hacer incisiones de arriba á bajo en todo el cerro, y abrir el cuero para evacuar el humor.

AGUAMIEL. Licor de que se hace uso en los paises donde no hay uvas propias para hacer vino, como en Polonia y Moscovia.

Echad en una caldera agua de fuen-

te ó de rio, y deshaced alli la cantidad necesaria de miel blanca, esto es, una libra en cada seis de agua: hácese hervir todo, y espumar la miel, y se conocerá hallarse bien preparado cuando metiendo dentro un huevo, nada por encima: echad el licor en un tonel, que deberá estar bien embreado en espíritu de vino ó aguardiente buena, y puede tambien echarse canela ó clavo para darle gusto. No debe llenarse del todo, ni taparse sino con un lienzo ó papel para que no rebiente por la fermentacion: espónese al sol en la canícula, ó en una estufa. Cuando comience á hervir se destapará para que salga la espuma, sin moverle: pasado el primer calor, taparle para meterle en la cueva: conócese que es bueno cuando está dulce, claro y picante.

Este licor fortifica el estómago, y alegra el corazon: es propio para escitar los movimientos de los espíritus, y tan agradable al gusto como cualquiera vino bueno, pudiendo beberse á los dos meses despues de hecho.

AGUAPIE ó MEDIOVINO. Bebida que

se destina para los criados. Llámase así la agua pasada sobre el pie de las uvas, y será mas ó menos buena, segun el mas ó menos vino que contenga: para hacerla bien se hecha la porcion de agua que se considere conveniente en la cuba luego que se ha sacado de ella el vino, y se deja allí algun tiempo para que se impregne de los espíritus vinosos, y hasta que la fermentacion del vino que resta se haya hecho con el agua para comunicarla su color: sácase despues todo el mosto de la cuba para echarle en otra, y llevando el pie á la prensa, se esprime, mezclando lo que dé con el mosto anterior, y se pasa á los cubetos.

AHLELÍ, flor. Los hay dobles y sencillos; blancos, jaspeados, violados y amarillos: los dobles son los mas estimados, y se conoce que lo son cuando el boton es grueso y chato: siémbranse claros en tierra mullida, y por Marzo, cubriéndolos durante el frio, y empiezan á verse á fin de Setiembre, debiendo ponerse en tiestos los que se adviertan que doblan, con la mitad de

tierra de huerta, y la otra mitad de estiercol para libertarlos del frio en invierno; y despues puede trasplantárselos en las eras de los jardines.

Así los ahlelíes dobles, como los sencillos, se multiplican acodándolos; escógense los mejores pimpollos, riégaseles para que prendan con mas facilidad, y se les planta en eras ó lomas.

AHLOCIGO. Arbol cuyas hojas tiran á amarillo, y producen su fruto á la estremidad de los brazos en forma de racimo de uvas: multiplícanse con renuevos arraigados, que se plantan en Abril.

AHOGADOS, como debe socorrérselos. El único auxilio á que se ha estendido hasta ahora la compasion que nos mueven los que tienen la desgracia de ahogarse, es suspenderlos por los pies, y despues de alguna otra tentativa, dejarlos por muertos, por parecer haberse acabado en ellos el aliento vital, particularmente si han estado algunas horas en el agua. No obstante muchos egemplares acreditan poder libertarles la vida valién dose de ciertos remedios y precauciones.

1º No debe ponerse al ahogado en la violenta posicion que hemos dicho, sino que para asegurarse de si ha bebido mucha agua, porque se ha visto que en alguno se ha hallado solo en corta cantidad, se le meterá en una pipa ó carral abierta, y se hará rodar por algun tiempo de diferentes modos, ó escitarle el vómito introduciéndole una pluma en el esófago.

2º Lejos de dejarle estendido y absolutamente desnudo á la orilla, como se hace por lo comun, debe envolvérsele en cobertores, y llevarle á una cama bien caliente, y aplicarle servilletas calientes al cuerpo para poner en movimiento los espíritus sólidos de la máquina, y puedan estos poner en accion los líquidos.

3º Se le agitará, mudará de postura, levantándole y sacudiéndole en los brazos; irritarle las fibras de la nariz con espíritus volátiles, introduciéndole con una caña ó fuelle el humo del tabaco, y aire caliente para que se comunique á los intestinos; y por este medio se han logrado saludables efectos.

4º Luego que pueda hallarse al cirujano, hacer que le sangre de la vena yugular; y si no alcanzan todos estos remedios, abrir la traquiarteria, é introducirle aire caliente para dar libertad á los pulmones. Pueden probarse muchos medios para restituirle la vida, particularmente cuando no ha estado mucho tiempo sumergido.

AIRE (el), uno de los cuatro elementos. Tiene tres cualidades esenciales, la fluidez, la gravedad ó pesantez, y la elasticidad.

La fluidez del aire consiste en que sus partes se mueven de todos modos, y pueden ser divididas fácilmente al menor impulso, porque se deslizan unas sobre otras, aumentándose su resistencia á proporcion de la viveza con que se mueve, y así cuando es agitado con violencia arranca los árboles, y derriba los edificios. Su pesantez es notoria por las esperiencias; en efecto una columna de aire se mantiene en equilibrio con otra de mercurio de igual diámetro, de veinte y siete pulgadas y media de altura hasta treinta y media, y con una

columna de agua de treinta á treinta y tres pies de altura: pero el peso de la atmósfera varía segun la diversidad de vapores y exhalaciones de que se halla mas ó menos cargada. Por otra parte hallándose el aire interior en equilibrio con el esterior, y libre la comunicacion de uno con otro, la gravedad del aire sobre los cuerpos no debe producir efecto alguno sensible: esta comunicacion del aire esterior con el interior es la que mantiene los sólidos y fluidos en un movimiento de oscilacion.

La virtud elástica del aire supone 1º la compresion de las partes delcuerpo: 2º la disposicion que estas tienen á restablecerse; porque es preciso que el aire sea comprimido para que egerza su virtud elástica, al modo que un arco no puede servir para despedir una saeta sin que sea doblado; y así el aire es mas ó menos comprimido, á proporcion del mayor ó menor peso de la porcion de atmósfera que está encima: el aire es menos denso en la cumbre de las montañas que en los valles, porque sostiene menor peso, y cuando se qui-

ta el que comprime al aire, se dilata hasta cierto punto en razon directa del mismo peso; de modo que si el aire es comprimido á un punto doble de su densidad ordinaria, adquiere doble fuerza elastica; por donde se viene en conocimiento de los volcanes y de la pólvora; por lo mismo puede esplicarse tambien como los habitantes de lugares elevados son regularmente mas fuertes y ágiles, que los que viven en los llanos, porque los primeros respiran un aire mas frio que impide la relajacion de las fibras.

El aire considerado respecto á la salud, nos es tan necesario para vivir como el alimento, porque si nuestros cuerpos se resienten de todas las cualidades de los alimentos, con mucha mas razon deben sentir todas las impresiones del aire, que aunque no varíe en lo principal, no deja de sufrir diferentes alteraciones por las estaciones del tiempo, los vientos, la sequedad y la humedad. Mas está demostrado que el aire es el principal agente de la fermentacion en todas las sustancias fluidas, y

así tiene gran poder sobre nuestros cuerpos, donde entra no solo por la boca y demas conductos naturales, sino tambien penetra por los poros esteriores de la cutis, por cuya razon produce en ellos mutaciones mas considerables que los mismos alimentos; de que se infiere sernos mas útil hacer eleccion del aire que sea mas propio y conveniente á nuestro temperamento, que detenernos en considerar si es nuestro aire natal ó no; y por lo general debe buscarse en cuanto se pueda un aire sano. En las grandes ciudades no se disfruta el mejor, pues hallándose alli precisamente vapores cargados de corpúsculos impuros, son capaces de corromper la masa de la sangre. Por otra parte un aire demasiadamente sutil como el que se respira en las montañas elevadas, podrá ser tambien perjudicial, pues no teniendo la columna de aire suficiente altura, y por consiguiente siendo su compresion mas débil, hinchándose los pulmones, ocasiona una respiracion mas lenta y dificil.

Verdaderamente conocemos cierta uti-

lidad en hallarnos instruidos en la constitucion epidémica del aire que respiramos: todos convienen en esto, particularmente cuando reina alguna enfermedad contagiosa de que muere una infinidad de gentes; mas apenas cesa la causa cuando nos olvidamos del riesgo, en vez de dedicar nuestra atencion á las enfermedades ordinarias que sobrevienen en ciertas estaciones del año, y de que podriamos precavernos muy bien por medio de cierto régimen conforme á nuestro temperamento.

Puede conocerse la constitucion epidémica del aire por el barómetro y termómetro; aquel nos demuestra el grado de pesantez actual del aire, y se ve claramente no poderse atribuir la elevacion del mercurio en el tubo mas que al peso igual de la columna de aire que le comprime: así el descenso del mercurio será señal que el aire se halla con mayor rarefaccion ó ligereza, y de consiguiente su elevacion nos manifestará en el aire mayor pesantez ó condensidad, lo que ocasionará la mayor ó menor dilatacion del pulmon, en que interesa consi-

derablemente la respiracion de todo animal.

A proporcion de los diversos grados de gravedad, se comprime la circunferencia de los cuerpos; y como esta compresion obliga á la sangre á volver en mayor abundancia hácia el centro, se originan de esto ahogos é inflamaciones peligrosas; y cuanto menor sea la presion del aire á la circunferencia, tanto mas esfuerzo hacen los humores á la cútis, de que resultará todo género de enfermedad cutánea, hemorragias y fiebres eruptivas; pero esta dilatacion y condensacion del aire depende del calor y del frio que aumentan regularmente su resorte, cuyos grados demostrará el termómetro.

Por una multitud de esperiencias hechas en varios cuerpos de animales, se ha visto claramente que el calor de cada uno está en razon de su principio de vida, y ser mayor que aquel en que vive; de que resulta que el hombre no podrá vivir mucho tiempo en un aire mas caliente que su cuerpo; pero este calor varía segun los climas y estaciones.

El calor, por egemplo, de la cútis del cuerpo humano eleva el termómetro á los noventa y dos ó noventa y cuatro grados á lo mas; por donde puede conocerse cuanto el aire, en el curso de un año, se aproxima ó retrae del calor de nuestros cuerpos, y los efectos que en tal caso debe producir en cada una de estas circunstancias. Generalmente no hay temple de aire mas favorable á nuestros cuerpos que el medio que se considera á lo que podemos llamar ni frio, ni calor, y corresponde á la mitad de la primavera y del otoño.

En Francia se le determina á los treinta y cinco grados, que es el término en que se sostiene el termómetro en el observatorio de Paris: pero como la sequedad ó humedad del aire depende por lo comun de los vientos, será útil la observacion de estos por medio de las veletas.

Las personas delicadas ó achacosas distinguen con facilidad las diferentes impresiones del aire: casi todos los que tienen callos en los pies anuncian la lluvia, nieve ó niebla; los que padecen

reumatismos ó gota preven fácilmente, por los mismos dolores que les apuntan, la mutacion del aire.

Es constante que pueden hacerse varias combinaciones sobre las principales cualidades del aire, que forzosamente influyen en nuestros cuerpos, de que procede el principio de su buen ó mal estado de salud. Por egemplo, si el invierno ha sido muy seco, y han reinado vientos del norte; si la primavera que sigue es húmeda, y acompañada de vientos de mediodia, pueden pronosticarse fiebres agudas en el estío, y es de temer por los que sean de temperamento húmedo, pudiendo hacerse á proporcion iguales congeturas en las demas estaciones del año; las variaciones de estas adelantan ó retardan el principio de las enfermedades, trastornan los síntomas, y por lo comun deciden del éxito. Mas es cierto que debemos considerar al aire como principal agente en las enfermedades contagiosas; pues no hemos visto ninguna que haya dejado de ser preparada por alguna alteracion considerable de este elemento, como por

alguna sequía escesiva causada por los vientos continuos del sur; ó por una larga calma en la atmósfera; bien que esto no impide el concurso de las disposiciones particulares en los sugetos á quienes acomete.

En fin, la economía del campo requiere que se haga observacion en las mutaciones que acontecen en el aire, pues á proporcion de lo regular de las estaciones, serán en las producciones los efectos; y así tal año será mas abundante en ciertos frutos, y otro lo será menos en vino, trigo ó en pastos.

Ajo. Yerba hortaliza muy comun: multiplícase por medio de sus cabezas, que se atollan en Marzo á cuatro pulgadas de hondo, y otras tantas de distancia. En Julio cuando el tallo empieza á ponerse amarillo, se arrancan y ponen en sitio seco. La raiz del ajo es incisiva y aperitiva: tomada interiormente desprende las viscosidades del estómago, y escita el apetito. El ajo es bueno contra las lombrices de los niños, y cólico ventoso: con vinagre contra la peste, todo género de veneno y contra

la fiebre. Machacado y mezclado con vinagre, miga de pan ú otra sustancia harinosa, se forma una masa que sustituye á la de sinapismos; si se mezcla con aceite comun, se forma una especie de ungüento para resolver los tumores escrofulosos, estregar las partes atacadas de gota, y el vientre en las afecciones histéricas de las mugeres.

ALAMBIQUE. Vasija de que se hace uso para la destilacion de los licores: regularmente es de cobre estañado, ó de alguna otra materia; y aunque los hay de muchas especies, el mas comun se compone de dos partes principales: la inferior sirve para hechar las materias que se han de destilar; la superior, llamada refrigerante, se compone de cuatro piezas, y sirve para lograr el efecto de la operacion. El alambique de vidrio es al modo del antecedente en cuanto á su construccion, y solo tiene uso para el baño-maria; y el de barro apenas se usa.

ALAMO. Arbol de mucha altura, cuyo tronco es derecho, la corteza blanquizca y lisa, y las hojas blancas por ba-

jo, como tambien su madera que se trabaja con mucha facilidad. Hay dos especies de álamo; el blanco de que acabamos de hablar, y el negro que se distingue del anterior en la corteza que no es tan blanca, y en las hojas, que hallándose pendientes de un palito muy delgado, se mueven continuamente.

El álamo no se cria mas que en las orillas de los rios ó lugares muy húmedos: se hace en poco tiempo, y es bien propio para la formacion de calles de árboles, y lucimiento de paseos.

ALBACA. Planta odorífera, y de un olor aromático, cuyas flores son blancas ó bronceadas: requiere tierra húmeda y ligera, y se la riega en los calores: su multiplicacion se consigue por medio de la grana. Los jardineros distinguen varias especies de albacas; la mayor tiene como pie y medio de altura, poblada de hojas grandes, verdes con mezcla de púrpura; la mediana es mas chica que la anterior en todas sus partes; y la pequeña, cuyas hojas son parecidas á las del almoradux, es la que mas bien se acostum-

bra á poner en los tiestos.

ALBARICOQUE. Arbol muy conocido, y de mediana altura : tiene el tronco cubierto de una corteza negra, y las hojas son parecidas á las del peral : la flor es de color de rosa blanca, de donde sale la fruta que tambien se llama albaricoques, y son encarnadinos de un lado, y amarillos de otro, de gusto bastante delicado : la buena calidad del albaricoque depende del fondo de tierra, y bondad del árbol en que se haya ingertado. Los albaricoques mas bien quieren una tierra arenisca y ligera, que tierra fuerte : los que se crian en las espalderas, esto es, en árboles que esten junto á las paredes del jardin, son mas abultados, y menos espuestos á faltar que los de árboles grandes, aunque es cierto que estos últimos son de superior gusto. Pónense regularmente los albaricoques á todo sol para asegurar de este modo el que no falte esta fruta.

Aunque este árbol fructifica por medio de su plantacion á cuesco ó hueso, se le ingiere á escudete en almendros ó ciruelos negros para multiplicar la es-

pecie. Los que estan á todo viento llevan un fruto escelente en tierra seca y en los altos, porque les da el sol por todas partes; pero los enanos deben estar en espaldera. *Véase Espaldera.*

Los albaricoques se podan á fin de Febrero: se les quita toda la leña muerta y ajada, y solo se dejan aquellos brazos principales para leña y fruto: deben cortarse las ramas nuevas del año mas gruesas á pocas líneas del cuerpo del árbol, como tambien todos aquellos que estan por bajo á seis ú ocho pulgadas de largo para formar las de leña, y los buenos brazos de fruto se podan á ocho ó diez pulgadas de largo. Hácese un segundo podo á mediado de Mayo, en que se podan los brazos medio secos, como tambien toda la leña estenuada, y donde la fruta esté poco medrada.

Despues de podados los albaricoques se cubren con esteras. A los que estan situados en espaldera se les corta la copa cada seis años para renovarlos, y esto cerca de la tercera horquilla baja, debiendo defenderlos cuando esten en

flor, de la helada y todo viento por medio de las esteras hasta fin de Mayo, quitándolas cuando el tiempo varía.

ALBARICOQUE, fruta. Los abultados son los mejores; y los mas tempranos á principio de Julio: los que estan amarillos á mediados del mismo mes, se tiene por la mejor fruta para las compotas, mermeladas y conservas.

ALBÉRCHIGO. Arbol bastante pequeño, y bien conocido, cuya madera es ligera y quebradiza. Los que se crian en un terreno arenoso y cálido producen la fruta mas abultada: este árbol siente mucho el frio. Para lograr la multiplicacion del albérchigo, se plantan los huesos en un terreno ahoyado y trabajado, á dos pies uno de otro, tres dedos de hondo, y la cabeza hácia abajo. Debe replantarse el renuevo á los dos años en una hoya no grande, estercolarle, trabajar el pie tres veces, y regarle á menudo: á los dos años se trasplantan los pies, y ponen á lo largo en la hoya, dejando fuera solamente una rama; se les ingiere á escudete en ciruelos ó en albaricoques ya ingertos; y

este es el modo de tener albérchigos de la mejor calidad. Cuando tienen ya cerca de tres años, se podan á lo menos dos veces; la primera en Marzo cuando estan cerca de echar flor, y la segunda desde mediado de Mayo hasta mitad de Junio: será preciso desatarlos ó desprenderlos de la palizada antes de empezarlos á podar, y para practicar con conocimiento esta operacion deberá saberse que los brazos ó ramas nuevas de fruto estan cargadas de yemas, pues los de leña no los tienen, y en esto se distinguen.

A la primera poda se da á las ramas de fruto una largura razonable, y á las de leña se las corta á la cuarta ó quinta yema, para que de alli salgan las ramas de fruto; todo á proporcion de su fuerza, esto es, los mas gruesos á seis ó siete pulgadas de largo, y los brazos débiles á cuatro ó cinco. A fin de Mayo debe pinzarse (*Véase Pinzar*) los botones de todas las ramas gruesas, para que puedan echar las de fruto, teniendo cuidado de cortar cerca de lo grueso del árbol los mamones, que son unos

brazos gruesos del año ; y cuando no pueda hacerse del todo por servir de adorno al sitio, por lo menos á siete ú ocho pulgadas de largo. Cuando los albérchigos no echan mas que brazos gruesos, es señal de viejos, y en este caso es preciso quitarlos particularmente si estan en tierras ligeras, á no ser que tengan algunos mamones que puedan renovarlos, y convendrá podarlos á un pie de largo.

La segunda poda se hace para libertar el árbol de los brazos inútiles que le consumirian la humedad, y aun la del fruto : pódase al mismo tiempo toda la leña seca y débil, como tambien aquella donde se advierte goma.

Despues del podo y cuando estan en flor se deben 1º defender de los hielos y de los vientos cálidos de Abril hasta fines de Mayo. 2º Cuando la primavera fuere seca ó fria se deben escavar, regar y cubrir con la misma tierra, y continuar con el riego, haciendo lo mismo en los grandes calores del estío. 3º Si la fruta se hallase poco adelantada, será preciso en el Mayo quitar al

árbol la mayor parte de ella, dejando poca en las ramas débiles, lo que se practica particularmente en aquellos que llevan fruta abultada. 4º Debe tambien cuidarse de quitar con tigeras las hojas que esten sobre la fruta para descubrirla, y que la dé el aire; pero ha de ser quince dias antes de la maduracion.

Nuevas observaciones sobre los albérchigos.

Algunos inteligentes que han hecho varias esperiencias sobre este género de árboles, reflexionando despues de lo que ellos mismos han visto, aseguran que el albérchigo es un árbol mas acuatil que los demas que se crian en los jardines; y así es preciso regarlos muy á menudo, particularmente en verano, tanto para que medre el árbol, como para que produzca buena fruta, y que por lo mismo cuando se cria en terreno seco y sin riego, se pierde bien pronto. 2º Se ha esperimentado que en tierras fuertes, algo húmedas y arcillosas, estos árboles llegan á ser mas grandes, du-

ran mas, y dan mas fruta que en los terrenos secos y areniscos. 3º Estas mismas esperiencias acreditan, que si en vez de plantar y engertar los albérchigos, proviniesen de la sencilla operacion de haberles puesto á hueso, á todo viento, y defendidos del norte, regándolos en tiempo de sequía, se criarian mas bien, y la produccion seria de mejor calidad, y mas abundante.

Nuevo método de renovar los albérchigos viejos de una espaldera.

Esta operacion fácil y sencilla, que es una especie de engerto, y se hace en el primer tercio del árbol, se funda tanto sobre los principios del año, como de la circulacion y beneficio de la savia ó suco de la misma planta. Se entresacarán, y quitarán enteramente todos los mamones que tienen arruinado el árbol, y pondrán en su lugar ramas nuevas de fruto, que sean suficientes para vestir la pared á la que se halla palizado el albérchigo.

Esta sustitucion ó reemplazo se hace

del modo siguiente : despues de haber entresacado las ramas del árbol segun se ha dicho , se le agujera en varios sitios , y á distancias proporcionadas, con un barrenito acomodado al diámetro de la rama que haya de sustituir á las ramas que se han quitado ; para cuyo efecto se tendrá el barreno en posicion oblicua , de modo que formando con el árbol un ángulo agudo , el término ó punto de concurrencia de las dos líneas quede hácia abajo ; el barreno que se acerque mas al pie del árbol será á una pulgada de la superficie del terreno, para que no pueda nunca cubrirse de tierra.

Se tendrá junto á sí ramas nuevas de fruto , escogidas y recien sacadas del árbol de la mejor calidad ; y haciéndolas entrar hasta ocupar todo el barreno hecho , llegarán á tocar el corazon del árbol : pero antes es preciso haber quitado á la pua la corteza en la parte que ha de entrar en el barreno ó agujero, y ajustarla de modo que tanto la corteza de la pua como la del sujeto ó árbol que se mejora , unan exactamente

por todas partes; y para esto debe abrirse con limpieza la corteza del árbol al rededor del agujero, del mismo modo poco mas ó menos que se practica en el engerto á escudete, consolidándolo despues con un poco de tierra fuerte, y mejor que esto con cera blanda, para impedir la introduccion de todo aire ó humedad estraña en los huecos, que aunque imperceptibles, habrán quedado.

Renovados así los albérchigos por medio de esta clase de engerto, dan mucha fruta por todas partes; y antes solo la producian en las estremidades, y en corta cantidad.

El autor de este nuevo modo de engertar afirma, que poniéndole en práctica, todo árbol de cualquiera especie que sea, puede mudar de naturaleza en el espacio de dos meses, sin perder su primera forma, ni sufrir interrupcion alguna en flor ó fruto, siguiendo la sazon en que se haya hecho esta operacion.

Por este medio se pueden disponer las ramas de los árboles como se quiera para empalizarlos ventajosamente, y po-

der darlos la forma de un hermoso abanico; haciéndose con unos árboles que desde el primer año puedan producir, y reemplazar con utilidad los viejos, que sobre no fructificar, presentaban una vista desagradable.

ALBÉRCHIGO. Fruta de las mas delicadas para comerse cruda, y sus varias especies, de que hay gran multitud, se distinguen por tamaño, color y gusto segun los paises; pero generalmente el albérchigo para ser bueno, debe tener la carne algo dura, aunque fina, lo que se conoce bien despues de mondado, deshaciéndose al comerse, con un gusto dulce, y perceptible al olfato. Conócese que se halla un albérchigo en su perfecta maduracion cuando se desprende del árbol con facilidad, que tiene buen color sin mezcla de verde.

Los albérchigos no maduran como otras frutas fuera del árbol; sin embargo, poniéndolos á cubierto un dia ó dos, adquieren cierta frescura que los hace sumamente gustosos.

Conserva de albérchigos en aguardiente.

Primeramente escogereis los albérchigos mas sanos, pero que no esten del todo maduros, en la fuerza del calor del dia, y limpiándolos bien con una servilleta, los rajareis hasta el hueso: pónese la azúcar y agua proporcionada á clarificar; hallándose á medio punto, y á tiempo que esté hirviendo se echan los albérchigos, que se dejarán dentro hasta blanquear; pero tendreis cuidado de sacarlos al punto crítico que lo esten, y á proporcion que vayan tomando color, se ponen sobre una mesa que estará cubierta con unos manteles, donde se dejarán enjugar, y entretanto se acaba el jarabe con punto bastante subido, y en este estado se aparta, se pasa por tamiz, y deja enfriar. Entonces se aumenta al almíbar igual porcion de espíritu de vino, que se echará en unas botellas ó redomas, donde tendreis ya los albérchigos.

La receta para cien albérchigos, y como una docena mas para suplir á los

que se pierdan al tiempo del blanqueo, es ocho libras de azúcar para hacer el almíbar, con doce de agua, y ocho de espíritu de vino, para mezclarle, como hemos dicho, con el almíbar: este saldrá bien hecho, advirtiendo que cuando la azúcar esté deshecha y cerca de hervir, es preciso clarificarla con tres ó cuatro claras de huevo batidas, pero empleadas por mitad. Cuando se halle clarificada con la mitad de estas claras, se blanquearán los albérchigos, como queda dicho, despues se acaba el almíbar hasta punto de candir poco menos, y echar lo que resta de las claras para acabar la clarificacion.

Modo de secar y conservar, ó mantener los albérchigos, particularmente cuando se haya cogido abundancia de ellos.

1º Deben cogerse los que sean de mejor especie, bien maduros, del árbol precisamente, y nunca de los caidos; abrirlos al medio, y sacándoles el hueso, se les limpia y pone en una fuente, y apretándolos algo con la mano, se les

deja en este estado por espacio de doce horas. Pasado este tiempo, se echa en un vaso el zumo que han dejado echando en él azúcar, aguardiente y un poco de canela y clavo: media libra de azúcar, con igual porcion de aguardiente, basta para cada libra de zumo. Déjase todo en infusion doce horas entre ceniza caliente, y poniendo despues los albérchigos en regillas limpias, se meten en un horno, cuyo calor ha de ser muy lento: sácaseles despues que hayan tomado bastante calor, y uno á uno se les remoja en el almíbar preparado: esta operacion se reitera tres veces hasta que los albérchigos parezcan secos; lo que se conocerá cuando hayan llegado á tomar un color morado muy oscuro, y que la carne esté reluciente y dura, á cuyo tiempo se guardarán en cajas de pino forradas en papel, y sitio seco, y en esta disposicion se conservan mucho tiempo.

Los albaricoques se conservan del mismo modo; pero no se abren: toda fruta preparada así es de un gusto escelente, y un buen recurso en tiempo que no hay otras.

Compota de albérchigos que no esten perfectamente maduros.

Cortareis por medio los albérchigos, y sacareis los huesos, echándolos, á proporcion que se vayan cortando, en agua fresca, y despues en agua hirviendo, donde darán dos ó tres hervores solamente: pónense en un tamiz para enjugarse, y despues de mondados se echarán en azúcar á medio clarificar, donde se les dará dos hervores; espúmense, y luego se echarán en una fuente con su almíbar, que se habrá pasado antes por un tamiz ó cedazo.

Compota de albérchigos bien maduros.

Despues de haberlos mondado y echado en agua fresca, se pondrán en una sarten con azúcar clarificada, donde cubriéndola con un plato, se pondrán á fuego lento hasta que esten blandos.

Mermelada de albérchigos.

Se toman de los de mejor calidad y mas maduros, que se mondarán, y qui-

tarán los huesos; se harán secar de modo que de seis libras queden cuatro, y se echan en otras tantas de azúcar clarificada, donde hervirán.

ALCACHOFA. Planta hortaliza, de que hay tres especies: las verdes ó blancas, que son las primeras que salen, son las mas comunes, y estando bien cultivadas, llegan á ser sumamente abultadas: tienen las hojas anchas, y resisten al frio. Las violadas son de gusto mas delicado, y tienen el grumo en forma de pirámide: se las deja secar para componerse. Las rojas son muy pequeñas y redondas: cómense en pimentada. (*Véase Pimentada.*

El medio mas regular de multiplicar las alcachofas es el renuevo, esto es, los pimpollos que echan las añejas se sacan con raices, y plantan en Mayo, uno ó dos en cada hoyo de un pie de hondo. Antes deberá haberse cavado bien la tierra á tres pies de hondo; dirigir á cordel los hoyos, con separacion de tres pies, poniendo solo dos filas en cada hera. Cuando se las planta se cortan á siete pulgadas de largo, metiéndolas en

la tierra tres ó cuatro, regarlas, y darlas tres ó cuatro labores al año. Por los Santos se las corta á un pie de alto, y levanta la tierra particularmente en la ligera; descubrirlas poco á poco á fin de Marzo, y entonces se las renueva, es decir, se hace á los pies un pequeño círculo para descargarlas, y multiplicar la especie, dejando los mas robustos, y arrancando los demas para renovar, escogiendo de estos los mas fuertes que tengan el talon blanco con algunas raices, para plantar. Hecha esta operacion, se vuelven á cubrir las alcachofas con buena tierra, envuelta con estiércol: dase un trabajo al cuadro, que se repetirá á mediado de Mayo, regándolas una ó dos veces cada semana. Con este cuidado las alcachofas plantadas en la primavera pueden dar fruto por el otoño; deben renovarse cada tres años: á esta planta la está mejor la tierra fuerte y pedregosa, y que tenga jugo, que otra alguna.

Nuevo modo de hacer producir las alcachofas por medio de grana.

Déjase florecer la alcachofa de primavera hasta que suba la grana, que se cogerá bien madura: esta se siembra á fin de Marzo en tiempo sereno, sin atender á los vientos ni lunas, que no hacen al caso, en una tierra bien preparada con estiércol muy podrido, dirigiéndolo en platabandas (*V. Platabandas al art. Sembradura*), y sitio de buena esposicion en hoyos hechos con la zoleta, de una pulgada de hondos, y tres ó cuatro en su estension, echando dos granos en cada uno de ellos, preservándolas de los grillos y topos hasta que las plantas hayan tomado fuerza. Poco despues de haber salido se arranca un pie donde haya dos, dejando los mas fuertes, y regándolos á menudo, y cuando tengan seis ó siete hojas se trasplantarán en campo abierto, en cuadros ó heras, que deberán estar bien abonadas desde Noviembre, y con buena esposicion al sol, habiendo dado á la

tierra una labor de pie y medio si el terreno es arenisco, y dos si fuere pedregoso: por Marzo se da otra labor de azada, y el dia antes de plantarse otra de un pie de hondo. Si el terreno es seco y arenisco se le da un riego, y para este efecto se forman en el terreno platabandas de diez y ocho pies de ancho en lomo: á derecha é izquierda de cada una se plantan tres pies ó cuatro de alcachofas, á dos pies de distancia uno de otro. En cada sitio de plantacion se hacen tres hoyos en forma de triángulo de pie y medio de hondo, y cuatro pulgadas de distancia, metiendo en cada uno tres pies de planta por si llega á faltar alguno, y se tendrá en poco tiempo una cosecha abundante.

Deberá haberse tenido cuidado á proporcion que se hayan sacado las plantas del semillero de cortar la punta de las hojas pie y medio mas arriba de la raiz, como de mantener larga la principal raiz. Será bueno tambien echar en cada hoyo dos ó tres puños de estiércol que haya servido á otras heras, regándolos con agua en que se habrá des-

hecho estiércol podrido, ademas de la tierra seca que debe echarse por encima, situando la raíz á la flor del hoyo, siendo tambien conveniente al mismo tiempo dejar en el semillero algunos pies para reemplazar los que se inutilicen, siendo uno de los principales cuidados tener estiércol en abundancia para el abono, en cuyo caso, y de haber tambien bastante agua, no habrá inconveniente en plantar las alcachofas á dos pies de distancia. Las alcachofas duran cuatro ó cinco años.

Modo de sazonar las alcachofas con manteca.

Cuécense en agua con un poco de sal, y se hace una salsa con manteca, vinagre, sal, nuez moscada, y un poco de harina; si se quieren fritas, córtanse en pedazos, límpianse, y despues de dar dos hervores en agua, se sacan para echarlas en vinagre con pimienta y sal, échase en ellas un huevo batido, algo de harina, y se las frie.

Las alcachofas cuando estan blancas, despues de haberlas envuelto entre paja,

tienen á los lados una especie de cardos, de que se hace el mismo uso que de los de España.

ALCANFOR. Goma resinosa que se saca de un árbol que se cria en la isla de Borneo en Asia: de Holanda viene refinado en panes chatos y redondos. El bueno es ligero, fácil de deshacerse, blanco, limpio, de un olor fuerte y desagradable: antes de molerle, se unta el mortero con aceite de almendras dulces. Es contra el veneno y la peste; aplaca los vapores, el histérico, y pone en movimiento los espíritus.

ALCAPARRA. Arbolito que produce las alcaparras, ó mas bien puede llamarse planta espinosa que se estiende al rededor: tiene las hojas redondas, y el fruto parecido á la aceituna, de donde sale una flor blanca, que cuando se cae deja una agallita que contiene unos granos rojos: cógense por lo comun los botones de la flor, y se les echa en vinagre para comerlos en ensalada, ó para salsas.

ALCOTAN. Ave de rapiña, y la mas pequeña de todas: no es mayor que una

paloma : tiene el mismo color que el alcon, y mucho esfuerzo para acometer á la perdiz y codorniz.

ALEGRÍAS, llamadas comunmente Barquillos. Modo de hacerlas. En buena crema (*V. Crema*) se desleirá la harina correspondiente, echando despues igual porcion de azúcar en polvo que de harina, y añadiendo algo mas de la crema, y un poco de flor de naranja; se revolverá bien todo; caliéntanse los hierros, que se untarán con manteca; échase una buena cucharada para cada uno, y volviendo los hierros de uno y otro lado, en tomando calor se desprende con un cuchillo, arróllase caliente en un palo hecho á propósito para darles forma, y hecho, se guardarán en sitio caliente para que se mantengan secos.

ALGARROBA. Planta cuyas rastras se enlazan, y tienen las vainas semejantes á las de los guisantes, aunque mas pequeñas, y el grano que contiene es redondo: los hay blancos y rojos. El forrage de la algarroba, sea verde ó seco, es escelente para las bestias, pues las engorda, y con él dan las vacas mucha

leche, reservando el grano para las palomas. Las tierras fuertes son escelentes para la abundante produccion de esta legumbre, y su siembra debe ser mas tarde que los demas marzos (*V. Marzos*), en buen tiempo y con ligera labor, pasando el rastrillo el mismo dia que se siembra (*V. Rastrillo*). Esta planta necesita agua, y la sequedad la impide de salir: no es preciso entresacarla, ni escardarla. En paises cálidos se tienen dos cosechas de la algarroba, haciendo la primera siembra á mediado de Setiembre para forrage, y la segunda en Febrero para la grana.

Es costumbre entre la mayor parte de los arrendatarios, despues de haber sembrado la algarroba á fin de invierno, hacerla trabajar en flor, y hallándose este forrage, por medio de la labor, incorporado con la tierra, forma una especie de pasto: puede utilizarse de un forrage de tanto provecho, y al mismo tiempo proporcionar el abono que es tan preciso en las tierras. Para este efecto debe hacerse eleccion de un terreno destinado á trigo, y sembrar en él la

algarroba en Febrero algo antes de la segunda labor, y sin aguardar á la perfecta maduracion, y que se haya formado el grano, se la siega un mes ó seis semanas antes, esto es, á mediado de Julio: luego que se haya segado, se dará una labor y un riego, de que resulta la utilidad que se saca, y abono de las tierras.

Todos saben que los mejores beneficios de las tierras son los que provienen de ellas mismas y de los escrementos de los animales, y así puede criarse mayor número de bestias, ó á lo menos tenerlas mas gordas, siendo constante que de ellas depende el único medio de que se faciliten los abonos, y de estos la fertilidad de la tierra. Con la práctica de este método se engruesan y hacen fuertes las tierras, y mas fáciles de cultivarse; destrúyense las malas yerbas, y se desmenuzan y allanan los terrones que perjudican bastante á la multiplicacion del grano. Mas aunque este forrage es alimento tan escelente para las bestias, y los caballos le apetecen mucho, debe mezclárseles con paja fres-

ca para que no les ocasione tanto ardor: en fin, este método no impide lo regular de sementeras y cosechas de trigo, ni pide fondo particular de tierra.

ALGIBE. Para hacer un buen algibe es preciso cavar en un fondo de tierra macizo y llano; hacer la escavacion en declive, dirigiéndole hácia el conducto, y con tierra arcilla ó greda bien amasada con los pies, se dará una capa al suelo y costados de quince á diez y ocho pulgadas de grueso con otra de arena por encima, revistiéndolo todo de una pared de albañilería, y haciendo una cubierta sólida por encima del algibe, que deberá egecutarse lo mas inmediato que pueda ser al jardin.

ALIENTO (mal olor del). Remedio. Se toma una onza de salvia, media de clavo, tres de flor de romero, dos nueces moscadas, dos granos de almizcle, una cuarta parte de onza de canela: hecho todo polvos, se amasa é incorpora con una cantidad proporcionada de miel purificada: pónese al sol en un puchero por espacio de cinco ó seis dias, y se toma cada mañana como una onza. Este

remedio es escelente cuando el mal olor proviene del estómago, y muy útil para fortificarle.

Otro remedio. Tráigase en la boca raiz de iris de Florencia, ó un clavo de especia, ó bien se cuece en una cuchara un poco de alumbre, metiendo en la boca tanto como una haba dos veces al dia.

ALIMENTOS. Considerados los alimentos respecto á la salud, conviene advertir que la demasiada variedad de ellos hace que la fermentacion sea mas dificil, la digestion mas lenta, y que el quilo, compuesto de muchas partes heterogéneas, llegue con dificultad á hacer aquella mistion perfecta, tan necesaria á la nutricion de todas las partes del cuerpo.

Las personas que trabajan poco no deben comer demasiado, y al contrario las que trabajan mucho deben comer á proporcion para reparar las fuerzas de que les priva la disipacion de los espíritus que ocasiona el trabajo, cuya prudente armonía entre el trabajo y el alimento preserva las enfermedades.

La mucha aplicacion á trabajos de espíritu disminuye el calor natural, interrumpe y trastorna el curso de los espíritus, y acalorada la cabeza por la continua tension de las fibras y de los nervios, deja de contribuir á estos con aquellos espíritus vitales de que es el principio, siguiéndose de aqui un abatimiento peligroso, y una especie de entorpecimiento que precipita la vida.

ALMENDRO. Arbol bastante grueso que produce las almendras, y se cria bien en una tierra seca y arenisca, pero que tenga sustancia: no debe criárseles para el trasplanto en semillero, sino situarlos de una vez: multiplícanse de las mismas almendras, que se hacen nacer en arena, y se plantan en la primavera, escogiendo para este efecto las mas abultadas y lisas. Todo género de albérchigo y albaricoque se ingertan en almendro.

Los almendros nacen solamente de la pepita, y no son como otras frutas de hueso que puedan ingertarse en otro. Antes de plantar las almendras debe hacérselas crecer en arena: se las pone en una cesta, donde se echará primero

una capa de arena, y luego otra de pepitas, y así alternativamente; métese despues la cesta en una bodega, donde estará desde Noviembre hasta Febrero, en cuyo mes se hacen surcos en un jardin y sitio que se haya trabajado, y se plantan alli las almendras á seis pulgadas de hondo, y diez y ocho de distancia, con la punta abajo, y teniendo cuidado de no romper la yema, cubriendo los surcos: danse algunas labores ligeras á las plantas, que deberán escardarse, y á fines de Agosto pueden engertarse los almendros.

ALMORADUX. Planta odorífera de que se hacen cuadros en las huertas, y se la distingue en grande y pequeña: la grande echa los tallos encarnadinos como de tres pies de alto, y las flores abiertas; y la pequeña se pone en tiestos á la sombra; una y otra se multiplican por medio de simiente, y planta en Abril. La grana es pequeña, pardusca con manchas blanquizcas. Hay otra especie de almoradux silvestre, que se cria en sitios incultos y montañosos: tiene las hojas bastante parecidas á las

del hisopo, y está repartida en varios penachitos: el cocimiento de ella es muy bueno para hacer sudar; contra las picaduras de serpientes y cicuta: es buen específico para los reumatismos y fluxiones á la garganta, y para este efecto es mejor la recien cortada, que se partirá, hará calentar en una sarten, y caliente, se aplicará á las partes doloridas.

ALMORRANAS. (*V. Hemorroides.*)

ALONDRAS. Pájaros pequeños y pasageros que van en bandas, y se hallan mas comunmente á la orilla del mar. La sazon propia para cazarlas es desde Setiembre hasta fin de invierno, y despues de hielos y nieves: son de buen gusto, nutritivas, y de fácil digestion: tiénense por mejores las de otoño.

ALUMBRE. Es tenido el alumbre por uno de los astringentes mas eficaces, y de que se hace uso en todas las hemorragias ó flujos de sangre, y aun en las pérdidas de sangre que provienen de golpe de algun instrumento cortante: su uso varía segun las circunstancias. En

las hemorragias inopinadas debe luego sangrarse al enfermo, y darle alumbre en bruto segun se halla en su naturaleza blanco, ó rojo en píldoras, haciéndole tomar un vaso de tisana, ó agua cocida, donde se desleirá una cuarta parte de onza de raiz de consuelda mayor, continuando este remedio de cuatro en cuatro horas en las hemorragias mas peligrosas, como en los esputos de sangre, hasta que se moderen, en cuyo caso solo se le dará una toma por la mañana, y otra á la noche.

El flujo de las hemorroides ó almorranas, en que se hace uso del alumbre en píldoras, debe fomentarse el orificio, cuando se trastorna por los esfuerzos de los cursos, con alumbre disuelto con parte igual de agua de llanten destilada; despues de lo cual se usará del alumbre en polvo con supositorios del mucílago de goma de Adragan.

Las mugeres que tienen evacuaciones estraordinarias, deben tomar por la mañana en ayunas la mitad de una octava parte de onza de píldoras de alumbre, seis ú ocho dias antes de la evacua-

cion, por espacio de cinco ó seis meses. El bálsamo de alumbre es bueno tambien en las úlceras de la matriz: durante el uso del alumbre deben tambien emplearse los narcóticos para facilitar el sosiego al enfermo.

ALMÁCIGA. Goma que sale en el estío de las ramas del lentisco: la mejor es la que está en gotas gruesas y trasparentes: su uso es para contener los vómitos; aplaca los vapores que suben del estómago á la cabeza; fortifica los nervios: la dósis es medio escrúpulo hasta dos.

AMAPOLA. Hay amapola blanca y negra; su distincion se hace por el color de la grana. La blanca echa un tallo de tres á cuatro pies de alto, con hojas largas y anchas, y al estremo unas flores á modo de rosas blancas ó purpúreas, y la simiente es blanca y redonda: la negra es semejante á la antecedente, con la diferencia de que las flores son rojas, y la simiente negra. Las cabezas de las blancas entran en los remedios: son soporíferas, calman los dolores y la tos.

AMAPOLA COMUN. Planta que se cria regularmente entre los panes ; su flor es pectoral y dulcificante , y se hace uso de ella en los reumatismos , á modo de té en tisana ó jarabe.

Decoccion de cabeza de amapola blanca.

Tómese la cuarta parte de una onza de corteza de amapola seca , y cortada en pedazos , y haciéndola hervir en media azumbre de agua , hasta que se reduzca á medio cuartillo , se pasará por una estameña , esprimiéndola ligeramente : conviene en las vigilias ó faltas de sueño , y cuando los enfermos se sienten inquietos y agitados por movimientos de vapores , dándoles tres ó cuatro cucharadas en un caldo al tiempo de recogerse por la noche.

AMARANTOS. Estas flores son de color carmesí , purpúreo y amarillo dorado , y salen desde Agosto hasta fin de otoño : deben sembrarse los amarantos el cinco ó seis de la luna de Abril en buen tiempo ; y cuando tengan dos pulgadas de alto se les pone á todo aire , quitando las campanas poco á poco

segun el tiempo mas ó menos suave, y á fin de Mayo ó en Junio se les puede plantar donde se quiera con su manton de tierra : en tiestos salen mejor que á todo aire, y requieren mucho riego.

ANÉMONE. Flor admirable por la variedad y hermosura de sus colores. Las hay encarnadas, de color de fuego, blancas y jaspeadas, aunque estas son mas raras; pero las afelpadas son las mas graciosas. La anémone requiere tierra ligera, arenosa, y un tercio de estiércol, toda pasada por la rejilla ó ceranda : deben ponerse las tierras para esta planta en platabandas alomadas, con buena esposicion; y si es en tiestos se pondrán dos pies en cada uno. Para formar una hera hermosa de anémones se colocarán los colores por este órden: las encarnadas, las de color de fuego, las blancas, las moradas y las matizadas : cortaránse con las tigeras los tallos débiles que tengan los pies, cuidando de sacarlas de raiz todos los años cuando la hoja comienza á secarse, y replantarlas en otoño.

Aunque el tiempo propio para sembrar estas flores es desde mediado de Setiembre hasta el diez y seis de Octubre, los que quieren tenerlas una gran parte del año las plantarán en Abril y Mayo. En tiempo de lluvias se las cubre con las esteras, y en las heladas se las echa estiércol. Siémbranse tambien con la grana que se coge en Agosto, y se cubre el sitio sembrado de la tierra acribada de que hablamos. La cebolla ó pie de la anémone se guarda uno ó dos años sin plantarse; y con el cuidado de dejarla secar, y quitarla lo podrido dan las flores mas abultadas: la mejor grana se coge de aquellas que tienen un gran vaso, de color vivo y lustroso, y cuando está para caer, guardándola en sitio seco.

ANGÉLICA. Planta hortaliza. La mejor tiene el tallo de dos ó tres pies de alto y canalado, las hojas anchas, dentelladas y de color pálido con olor aromático: su escelencia consiste en la raiz, que debe ser gruesa, larga, morena, y de un gusto amargo: es estomacal, cordial cefálica, sudorífica y vulnera-

ria, buena contra la peste y mal aire; fortifica el estómago, y conforta el corazon. Hácese de ella una agua, y los tallos se ponen en dulce.

ANIS. Planta aromática, cuya grana es larguita, de un gusto picante y amargo: la simiente es buena por lo cálida en las flatulencias. Para hacer la agua de anis debe escogerse el mas pesado, y de color verde.

ANIMALES DE ASTA. Llámanse así comunmente los bueyes, vacas, ovejas y carneros: no debe tenerse á estos animales en establos estrechos porque no se maltraten, y quiten el forrage unos á otros: es preciso que sean calientes en invierno, frescos en verano, y nunca húmedos, para lo que se hacen algo en declive con su desagüe á la parte baja. Para quitarles la costumbre de lamerse, que les es perjudicial, se les frotará con su boñiga aquella parte donde se lamen. No debe destetarse á las terneras muy pronto, pues aunque se utilice así mas de la madre por entonces, se crian débiles, y son despues de poco uso: para preservarlas de los insectos que las ator-

mentan é impiden de engordar, se hace con manteca de puerco y mercurio ungüento, que se amasa bien, se estiende en un lienzo, y pone al cuello de las terneras: la algarroba en remojo es un buen alimento para estos animales; pero no se echará en remojo mas porcion que la que haya de dárseles.

ENFERMEDADES DE ESTOS ANIMALES.

De las barbas.

Esta enfermedad consiste en cierta escrecencia de carne que sale al buey bajo la lengua, y se les quita con solo cortársela con unas tigeras, y lavarla con vinagre y sal.

Tumor al pecho.

Cuando le tiene el buey está triste, pesado, con la boca llena de saliva, y el pelo erizado. Píquese el tumor con una lezna, y poniendo alli un poco de raiz de eléboro, se frotará aquella parte con manteca fresca, y hará beber al

buey medio cuartillo de vino, donde se habrá desleido media dragma de triaca.

Agitacion en los hijares.

Este mal proviene de una inflamacion en las entrañas, ocasionada de haberse resfriado despues de un trabajo escesivo. El remedio es una lavativa con un cocimiento de borraja y chicoria silvestre en una azumbre de leche, que se deberá reducir á cuartillo y medio, haciéndole beber al animal agua tibia con zumo de puerros.

Cólico.

Conócese que el buey tiene este mal cuando se levanta y echa á menudo, estira las piernas y suda. Remedio: se le sangrará en la estremidad de la cola y en la punta de las orejas, fregándole el vientre con un palo; si continúa el mal se le hará tragar dos cebollas cocidas, remojadas en vino.

Cuerno roto.

Cúbrese la herida con un lienzo remojado en vinagre, aceite y sal todo

mezclado, que se repetirá por tres dias, y el cuarto se le echará pez, aceite y manteca añeja, todo desleido y bien mezclado, cubriéndolo con estopas.

Desgana.

Cuando el buey no tiene gana de comer, se toma de lo mas tierno de una berza, que se picará bien, y revolverá en medio cuartillo de aceite de nueces, y se le hará tragar; ó unas hojas de rábanos cocidas en vinagre.

Desolladura al cuello.

Frótese la rozadura con grasa de puerco y cera nueva, derretido y mezclado.

Clavadura.

Se le saca el clavo ó la parte que tenga dentro, y echa en la herida aceite caliente con estopas, envolviéndolo con un lienzo.

Hinchazon de vientre.

Remedio. Una lavativa de malva, parietaria, chicoria silvestre, acelgas, sal-

vado y aceite de nueces: ó se le hace tomar dos onzas de orviatan, y medio cuartillo de vino, todo envuelto: las de los pies se curan con hojas de sahuco majadas con manteca de puerco.

Torcedura de pie.

Frótese la parte por tres dias con manteca, miel y vino blanco, todo hervido.

Dislocacion de brazuelo.

Se le sangra del opuesto á la dislocacion: despues se le compone y frota con aguardiente mezclada con la sangre caliente.

Retencion de orina.

Conócese que el buey tiene este mal por los esfuerzos que hace para orinar, sin poder conseguirlo. Remedio. Se hace hervir parietaria y raiz de espárragos, aplícanse á las bolsas del buey, y hácesele tragar por tres dias medio cuartillo de vino blanco, en que se habrá desleido dos cucharadas de miel, y otro tanto de aceite hecho hervir.

Testículos inflamados

Si la inflamacion proviene de golpe, se le frotará con boñiga y manteca de puerco, dejándole descansar algunos dias; pero de cualquiera otra causa que dimane la inflamacion, se le bañarán en el rio aquellas partes, aplicando á los testículos un emplasto hecho con greda blanca hecha polvos, vinagre y sal, bien batido.

Tos.

El remedio es un cocimiento de hisopo, que se hace beber al buey, y una lavativa de puerros majados y trigo bien hirviendo.

Retencion de vientre ó constipacion.

Remedio. Una lavativa hecha con miel, manteca fresca y dos onzas de sen, todo en un cocimiento de malvas, que habrán hervido en azumbre y media de agua, y reducido á una: no se dará al buey yerba, sino salvado de centeno rociado con agua.

Preservativos contra las enfermedades contagiosas que reinan entre los animales de asta para impedir que no infecte todo el ganado.

Tómese media onza de etíope mineral, y una de antimonio crudo hecho polvos, media de triaca de Venecia, y con suficiente porcion de flor de harina y leche nueva se hace una bola, que se dará al animal por espacio de quince dias, sin observar mas régimen, lo que se suspenderá cuando haya perdido las ganas de comer, y se advierte en él bastante fluxo de vientre; pero no se practica esto con las bestias que tengan ya el mal, pues este remedio es solo preservativo.

ENFERMEDADES DE GANADO LANAR.

Abceso.

Conócese en el tumor, que se abrirá y hará salir la corrupcion, echando en la llaga pez derretida, y sal tostada y mo-

lida, haciendo beber á la oveja la triaca desleida en agua.

Cogera.

Cuando procede de blandura de uñas, se las corta el estremo de las dañadas, y haciendo hervir en una cuchara aceite de nueces añeja, y un poco de alumbre en polvo, se las frota con este ungüento la uña enferma.

Morriña.

Conócese este mal en ciertos diviesos de que las ovejas estan cubiertas, cuya enfermedad es contagiosa, y por lo regular mortal. Los diviesos donde haya gusano son los mas peligrosos, por lo que deben apartarse luego las ovejas que se hallen de este modo: córtese al rededor el divieso sin llegar al gusano, y gotear en la llaga sebo de vela, y se la cura por lo regular con pez, resina, ó con azufre y vinagre mezclados.

Hinchazon que proviene de haber comido malas yerbas.

Se le sangra debajo del rabo, y se la da á beber triaca desleida en agua.

Atolondramiento.

Este mal da á las ovejas cuando han recibido grandes soles y calores: échese en las orejas de las atolondradas jugo de gallocresta, ó hacerlas tomar el zumo de la acelga.

Quebradura de pierna.

Se la endereza la pierna, y frotándola con aceite y vino mezclado, se la entalla con unas tablitas delgadas poniendo debajo un poco de lienzo grueso.

Muermo.

Conócese que las ovejas estan muermosas, por la abundancia de humor viscoso blanco ó rojo que echan por las

narices. Apártense luego de las demas las ovejas muermosas; hágase derretir en una cuchara de hierro un buen pedazo de azufre; échese hirviendo en medio cuartillo de agua; se repite esta operacion, y hace beber á las ovejas de esta agua: si á los tres dias no sana, está formado el muermo, y no hay remedio.

Peste.

No puede dejar de atenderse á esta terrible enfermedad; y para preservar á los animales de ella se perfumarán los establos y pesebres con enebro y yerbas odoríferas. Si hubiese ovejas que esten ya tocadas, ponerlas luego aparte, y probar algunos remedios, como un poco de orviatan ó triaca desleida en vino. Para libertar las demas, hacerlas beber por la mañana, antes de llevarlas al campo agua, donde se habrá echado en infusion salvia y marrubio, probando alguno de los remedios indicados en los capítulos antecedentes.

Cuando las ovejas son tocadas al hígado ó pulmon, lo que sucede si han

:

pastado en sitios húmedos, ó que han comido forrage podrido, se toma una libra de agenjos, y otra de rafor, que es una especie de rábano negro por fuera, y blanco por dentro; májase bien y se hace polvos, que se guardarán en un bote para hacer uso de ellos en la ocasion, y será de este modo: tómanse dos onzas para cien reses; mézclanse con cuatro de grana de enebro quebrantada, y algo de algarroba y avena, cuya mezcla ó composicion se echa en artesas una vez cada semana, y se les da particularmente en Marzo, otra á mediado de Mayo, y á últimos de Junio.

Piojo.

Frótase á las ovejas con el mismo ungüento que para la roña, y se las lavará con agua clara.

Roña.

Las señales mas seguras de que las ovejas la tienen, es cuando se frotan contra todo lo que encuentran, como ár-

boles y paredes: proviene algunas veces del mucho frio que sienten despues de esquiladas: se las corta luego la lana que tengan hasta manifestar el mal; derrítese alcanfor, azufre y cera, todo junto, fróteselas con ello tres veces, y lavarlas con agua de legía.

Tos.

Cuando las ovejas tienen tos se las da á comer la yerba llamada tusílago ó uña de asno, siendo en la primavera, porque la apetecen mucho; y en el otoño se las da fenogreco y comino quebrantado, haciéndolas tomar un poco de aceite de almendras dulces y vino blanco tibio.

Antimonio. Mineral que se aproxima á la naturaleza del metal: es pesado, negro, reluciente, dispuesto en forma de agujas, bastante frágil: tiénese por mejor el de Ungría: es uno de los vomitivos mas eficaces que hay en la medicina; espele con violencia todo género de humores, y se hace uso de él en las enfermedades peligrosas, como

en la apoplegía, perlesía, epilepsia ó gota coral, vértigo, y en todas las que provienen de abundancia de malos humores; pero se necesita darle con gran precaucion, esto es, no debe darse sino preparado, que se llama emético.

Año. Medida del tiempo que el sol ó la luna gastan para llegar al mismo punto del zodíaco. El año solar se compone de 365 dias, 5 horas y 49 minutos, y el lunar de 354 y 46 minutos, en cuyo tiempo recorre 12 veces el zodíaco: el año solar se divide en 12 meses, y llámase visiesto aquel que de cuatro en cuatro tiene un dia mas para el completo de 366: conócese que es visiesto cuando la mitad del número que compone es par.

Aperitivos. Remedios de que se hace uso para abrir y cortar los humores linfáticos que contribuyen á la digestion. Llámanse aperitivos porque despues de digeridos en el estómago, hacen pasar á la sangre sus partes sulfúreas y salinas, corrigen el caracter depravado de la linfa, quitando así las obstrucciones de las glándulas: su uso

es en los vértigos, entorpecimiento de miembros, vapores, palpitaciones del corazon, cólicos inveterados, vómitos y depravacion del gusto: en los dolores de riñones y vegiga, opilaciones, tiricia, afecciones hipocondriacas, principio de hinchazones, escorbuto, asma, reumatismo &c. (*V. Agua mineral marcial y Opiata aperitiva.*)

Apio. Planta hortaliza de mucho uso, particularmente en invierno. Nace de grana, cuyo color es amarillo, y bastante menuda: siémbrase en Abril, y en Junio se trasplanta en heras de cuatro pies de ancho, y tierra bien abonada y trabajada, dejando en cada dos heras una libre para poner lechuga y chicoria. El apio requiere mucho riego en verano, y cuando está bastante fuerte, para blanquearse se le ata con pajas por tres partes, en tiempo seco, y se amontona de la tierra de las heras que han quedado vacias, cortándoles la estremidad; pero no deberá blanquearse sino á proporcion de lo que quiera gastarse. Para librarle de los hielos se le cubre de estiércol seco despues de atado. Si quie-

re hacerse crecer prontamente al apio, se echará á remojar la grana del año en sitio caliente, en vinagre dos dias, y despues de seca se la siembra en buena tierra, que se mezclará con algo de cenizas de las vainas de habas, regarla con agua llovediza, y cubrirla con esteras, y en pocos dias se verán los tallos.

APIO MEDICINAL. Esta planta se cria en los lagunales y pantanos; es aperitiva y pectoral; escita la espectoracion, y facilita la respiracion: se multiplica por medio de la grana.

APOPLEGÍA. Es la mas terrible de todas las enfermedades, porque se apodera de improviso del sugeto, privándole de todos los movimientos y sentidos. Distínguese en sanguina y serosa: la sanguina procede de la plenitud de los vasos del celebro, ó de la demasiada rarefaccion de la sangre: la serosa proviene de un humor acuoso abundante, de que se carga la sangre, y cerrando esta serosidad las glándulas, impide que la sangre comunique la cantidad necesaria de espíritus, siguiéndo-

se de aquí la interrupcion de movimiento y sentido. Conócese le diferencia de una y otra por el pulso, que en la sanguina es mucho mas duro y mas fuerte, los vasos mas llenos y mas dilatados, y el color del rostro mas subido que en la apoplegía serosa: la sanguina no es tan comun en personas de edad. Luego que se vea á uno acometido de apoplegía es preciso 1º abrirle la boca con el mango de una cuchara, y llenársela de sal sin moler, sangrándole con la mayor brevedad, y luego agitarle, revolverle, y sacarle al aire por su pie, sosteniéndole: 2º darle una dósis proporcionada de emético, con mas una toma de cordiales espirituosos, como las gotas de Inglaterra, el lilium de Paracelso, la tintura de oro, la de vívora; se reitera de cuarto en cuarto de hora; y cuando haya obrado el emético, de cuatro en cuatro horas: si el vomitivo no opera, se le da otra sangría á las dos horas, y tres horas despues se sangrará al enfermo del pie. En el intervalo se le dará una lavativa purgante hecha con tres dragmas de sen hervido

en cuartillo y medio de agua, que se reducirá á uno; y colando el cocimiento, se añadirá una onza de electuario diafónico, repitiéndola en caso de no hacer efecto; pero se la añade cuatro onzas de vino emético: hacerle al mismo tiempo fricciones en la cabeza, frotándole las sienes y nariz con bálsamo apoplético, soplarle polvos que puedan escitar el estornudo, ó echarle con una geringuilla agua de Melisa, frotándole tambien con la de la Reina de Hungría el cuello. Si el enfermo no vuelve en sí, se repite la dósis del emético.

Si estos remedios no hubiesen hecho efecto, se recurrirá á la lavativa de tabaco, que se hace con media onza del de hoja, picado y cocido en media azumbre de agua, reducida á un cuartillo, y colado, aplicándole al mismo tiempo á las espaldas y detras de las orejas ventosas sajadas y el emplasto vegigatorio, que se rociará con algunas gotas de espíritu de vitriolo; y en caso de no ceder el mal, se dará al enfermo algunos vasos de tisana laxante, en que se echarán polvos vomitivos.

Cuando las primeras vias se hallen desembarazadas, y descargada la cabeza, se usará de la tisana siguiente; pero solo en la apoplegía serosa.

Tómense dos onzas de raiz de rábano silvestre, y onza y media de simiente de mostaza quebrantada, en lo que se echarán tres cuartillos de agua hirviendo, y se dejará en infusion veinte y cuatro horas en ceniza caliente, tapando la vasija en que se eche de modo que no se exale: cuélase este licor, de que se dará al enfermo dos tazas tibio, una por la mañana en ayunas, y otra á las cinco de la tarde; pero esta tisana no conviene á quien sea de temperamento sanguino.

Los apopléticos convalecientes deben guardar una dieta muy exacta, cenar poco, y purgarse de tiempo en tiempo para precaverse de las recaidas que por lo comun son funestas: despues en tiempo oportuno convendrá que tomen las aguas minerales cálidas.

Como á la apoplegía suele seguirse la perlesía, se frotarán los miembros lastimados con espíritu de vino alcan-

forado, ó agua imperial, con la que se enjuagará el enfermo sola, ó mezclada con agua comun.

Para precaverse de la apoplegía, cuando hay motivo de temerla, será bueno tomar todas las mañanas en ayunas grana de mostaza sola, ó con algun vehículo.

APOZEMA. Es un género de cocimiento de raices y de hojas de plantas.

ARADO. Es el principal instrumento de la labranza: compónese regularmente de dos ruedas y un ege, sobre el que está puesto el asiento, y asegurada la lanza, la reja, las orejas y el mango, que debe ser proporcionado al tiro, y la oreja situada de modo que vuelva la tierra cómodamente: la reja destinada á abrir la tierra será de buen hierro, pero no muy ancha para que no se cargue mucho de tierra. El labrador tendrá arados diferentes para las diversas labores: hay provincias en donde no tienen arados de ruedas, sino que consiste solo en una percha, sobre la que está puesto todo el juego; pero los de esta clase solo sirven para tierras li-

geras, y su manejo es mas difícil que los de ruedas: otro género hay de arado, llamado de brazo, y se hace uso de él solo en los jardines.

Arado de oreja. Este es un arado pequeño, que se llama así, porque al lado de la reja, que es bastante estrecha, tiene una plancha vuelta, de modo que echa la tierra del lado en que está situada; y como puede ponerse á una y otra mano, queda al arbitrio del labrador su gobierno, para que la tierra que se va rompiendo, la vaya volviendo siempre sobre el surco que acaba de formar, por cuyo medio se cruza mejor, se revuelve mas bien, y se deshacen los montones todo á un tiempo.

Mr. de Till, ingles, ha inventado un arado que lleva cuatro rejas, y el Autor del nuevo cultivo, de que hablamos en el prefacio de esta obra, ha discurrido otros, cuyas figuras pueden verse en su citada obra, y se dirigen á dividir mas bien la tierra por medio de tranchetes ó sierritas fuertemente aseguradas á la reja con tornillos.

ARBOL. Es el primero y mayor de

los vegetales, de que hay muchas especies: 1º árboles de campo, que naturalmente crecen mucho, y nunca se les rebaja: 2º los enanos, á los que siempre se mantiene bajos, y no se deja mas que medio pie de tronco: 3º los de espaldera, cuyos brazos se estienden por las paredes al modo de una mano abierta: 4º los de contra espaldera, que se ponen cerca de la espaldera en línea paralela: 5º los que sirven para reemplazar los que se secan: estos se plantan en sitio separado en una cesta, y se sacan con ella á cierto tiempo para ponerlos en los sitios correspondientes: 6º los engertos ya en silvestres, ya en otros de su misma especie.

ARBOLES FRUTALES. Modo de cultivarlos, y tierra que conviene á cada especie. 1º A los perales y manzanos les está bien una tierra que tenga tres pies de buen fondo, sea seca ó húmeda. 2º A los membrillos conviene tierra suave y algo fresca. 3º Los ciruelos se crian bien en las secas y pedregalosas. 4º Los albérchigos y almendros en tierra ligera. 5º Los guindos y demas

de esta clase producen bien, tanto en tierras suaves y areniscas como en las fuertes. En general las frutas son de mejor gusto cuando se crian en tierras secas; pero los árboles tienen mas vigor en las fuertes.

Los árboles se plantan de tres modos diferentes: 1º de tronco alto: este modo es practicable en los vergeles y campos, y para ciertos árboles á que es propia esta posicion. Tales son los manzanos, y todos aquellos que maduran la fruta demasiado: 2º en espaldera, y para esto se escogen árboles de medio tronco, que se han podado con este fin desde pequeños: deben enramar de cerca del pie, y estenderse en forma de abanico por una pared que tendrá á lo menos siete pies de alto, situándoles alternativamente con los enanos. Las frutas que convienen en las espalderas son los albérchigos, albaricoques, peras, ciruelas, higos y endrinos: 3º los enanos: no se les dejará, cuando se plantan, mas que nueve pulgadas fuera de tierra, podándoles á proporcion que van creciendo, de modo que no se es-

tiendan mas en la anchura que en lo alto, y queden por todas partes redondos. Las frutas que convienen para los enanos son varias clases de peras.

En cuanto á los sitios de los jardines ó huertas donde hayan de ponerse los árboles frutales, debe atenderse á la calidad del fondo, porque las frutas delicadas y de mucho jugo, como son todas las de hueso, se han de plantar en la tierra mas seca y suave; y al contrario aquellas que por su naturaleza sean secas, se plantarán en tierra húmeda. Debe tambien atenderse á la esposicion, esto es, al aspecto del sol. El oriente es la mejor esposicion para los albérehigos, pavias, albaricoques y todo género de pera temprana. El mediodia para toda fruta de mucho jugo, porque necesitan mucho mas calor para madurar. El poniente para los ciruelos, perales y manzanos, que no son tempranos ni delicados.

El norte, aunque sea la peor esposicion, es favorable, cuando la baña algo el sol, en los climas templados, para todo género de pera del estío, y ciruelas.

Ha de atenderse igualmente á los aires, por el daño que pueden causar á las frutas, y por lo mismo, como los guindos, ciruelos y otras frutas de hueso florecen temprano, deben plantarse al abrigo de los vientos septentrion y galerno que reinan en la primavera, á que se siguen heladas: los manzanos y perales que brotan mas tarde, se les pondrá defendidos de los de mediodia.

Reglas esenciales que se han de observar en la plantacion de los árboles.

Primera. La mejor sazon para plantar es desde Noviembre hasta Navidad.

Segunda. Preparar la tierra: para este efecto se abren hoyas mas ó menos grandes, pues en buena tierra deberán ser de seis pies en cuadro: para los perales bastarán dos pies de hondo, y uno para los manzanos: despues se trabaja la tierra, y ponen muchas capas con su mezcla de estiércol podrido. En tierra húmeda no deben hacerse hoyas, y solo bastará trabajar bien la tierra. Para los árboles que se ponen en espaldera

se abrirá un cauce ó zanja de tres pies de hondo y seis de ancho, en declive á la pared para no llegar á los cimientos; separar la buena tierra para volver á echar un pie de ella, con medio de estiércol podrido, y así alternativamente hasta arriba; pero las hoyas para los enanos serán de cuatro ó cinco pies en cuadro.

Tercera. Se atenderá á la edad y calidad de cada árbol; y así los albérchigos y albaricoques deben plantarse un año despues de engertos, y dos los perales y manzanos, haciendo eleccion de los que tengan la corteza negra, brillante, y la hoja sana. En cuanto á los árboles de tronco, se deben escoger bien derechos, y de seis pies de alto. Para los árboles de espaldera se preferirán aquellos que son de un solo renuevo, tienen las yemas abultadas, y solo un engerto; y lo mismo para los enanos. En general no debe tomarse árbol que haya sido sacado mucho tiempo ántes, ni que tenga la corteza arrugada, la madera seca, ni con raices que no esten bien acondicionadas, porque

es preciso que sean gruesas á proporcion del árbol, que no esten podridas, ni quebradas, y nuevas aquellas que esten cerca de la superficie.

Cuarta. Debe saberse preparar el árbol que se ha de plantar; para este efecto será preciso 1º quitar solamente lo superfluo de las raices pequeñas: 2º cortar de las gruesas solamente las que esten rotas, podridas, secas, ó que esten situadas contra el órden regular: por egemplo, cuando hay tres muy inmediatas, se cortarán las de los lados. Generalmente las raices gruesas que se han de dejar, deben ser pocas, y las mas nuevas que son rojas, cortándolas de modo que figuren los dedos apartados y encogidos. Mantener cortas todas aquellas que se han conservado, y así las de los enanos tendrán solamente siete ú ocho pulgadas; pero las de los árboles de tronco serán de un pie. Córtense las mas gruesas inmediatas al sitio mas robusto, cercenando con cuidado el pivot; y para los de espaldera se cortarán tambien las que miran á la pared. Cuando se descargan los troncos

de los árboles, que será al tiempo de su plantacion, se les rebaja á proporcion de la tierra, ó profundidad que les convenga; y así los árboles de campo deben tener de seis á siete pies de altura: los enanos de seis á diez pulgadas por encima del engerto, cuidando de tenerlos mas bajos en las tierras secas que en las húmedas, y de quitarles la copa antes de plantarlos, cuya operacion se practica medio pie mas arriba del engerto, cortándoles al propio tiempo todas las ramas.

Quinta. Dar el órden y distancia competente á los árboles frutales cuando se plantan. 1º Convendrá poner cada especie en la tierra que la sea mas propia, ó tambien hacer plantíos particulares á cada una de ellas; pero por lo que toca á las espalderas, se mezclarán unos con otros, bien que deberá observarse siempre la esposicion que exige cada fruta. 2º En cuanto á la distancia que debe haber de un árbol á otro, depende de la calidad del terreno, porque en el fuerte ha de ser mayor que en el ligero. No van conformes en es-

ta materia los autores: unos quieren que los árboles de espaldera se pongan á la distancia de doce pies, y otros que á seis. Para la distancia de los que forman calles ó paseos debe atenderse á la especie que sea, porque los olmos y tilos deben plantarse á dos toesas uno de otro; los castaños y nogales á cuatro ó cinco; las encinas, robles y hayas á nueve pies, y los pinos á cuatro toesas.

Sesta. Los árboles altos ó copados, ya sea en jardines, huertas ó cualquiera otra parte, se plantarán con órden; esto es, en calles, en cuadros, ó figurando un cinco de un dado de juego.

Séptima. Saber plantar; y para esto atender 1º á que los pies que se han de trasplantar esten ya fuera de jugo: pero se advierte que en tierras secas lo estan antes que en las húmedas. 2º Escoger un buen dia de Noviembre ó Diciembre para plantarlos, cuidando de no maltratar las raices de los árboles tiernos al tiempo de sacarlos, y procurar mantenerlas enteras, repodarlos, cortar por abajo las raices gruesas; y el tronco se cortará á la altura de seis pies

en los árboles de mucha elevacion: los de espaldera se dejarán mas ó menos altos, segun la calidad del terreno, y los albérchigos se cortarán bien bajos. 3º Cuando se ponga el árbol en la hoya ó calce será solo á medio pie de hondo, de modo que el engerto de los enanos quede á lo menos una pulgada fuera de la tierra, cuidando de volver la espalda del engerto al mediodia, y el corte hácia el norte; estender con aseo las raices; asentar los árboles de espaldera á diez ó doce pulgadas distantes de la pared, apartando de ella las raices, cubriéndolas de buena tierra mezclada con estiércol viejo, y no dejar huecos entre ellas; poner en la cortadura del árbol estiércol de vaca, ó cera para preservarle de la helada. 4º Plantados los árboles, se les amontonará tierra á la altura de un pie, pero en disposicion que detenga el agua. 5º En Marzo se les dará una labor ligera, echando al rededor del tronco como cuatro pulgadas de estiércol. Los calces ú hoyas deberán ser en tierras frias y húmedas, dos pies mas hondas que lo regu-

lar. 6º Cuidar del buen estado de los árboles nuevos, y para ello se desyemarán los de tronco alto á la altura de pie y medio cuando comienzan á brotar, y dejarlos así, porque á los recien plantados no debe quitárseles nada fuera del tiempo de la poda. 7º Al tercer año, por Marzo, se echarán abajo las ramas débiles é inútiles, cortando las secas hasta lo vivo; pero en los de espaldera no se cortará ninguna de las del primer año. 8º A todo árbol se dará tres labores á lo menos cada año: uno en Noviembre, otro por Abril cuando esten fuera de flor, y el tercero por San Juan. Los árboles de tronco alto se trabajarán con arado, para quitar toda mala yerba, en sitio donde haya suficiente capacidad, y si no con azada: los de espaldera y contra espaldera se les trabaja por Marzo y Octubre, con labor de cuatro á cinco pies: en general para tierras secas y ligeras las primeras labores han de ser hondas.

En los jardines se dará á los árboles cuatro labores al año: 1º á entrada de invierno: 2º al principio de primave-

ra, y las dos restantes, mas ligeras, por San Juan y en Agosto; regarlos por mañana y tarde, cortarles las ramas viciosas, y las yemas desde el primer año, sin dejar en el tronco los resecos. El segundo año se recorrerán, como en los siguientes, las aberturas de los empalizados, recortando las hojas cuanto se pueda para igualarlos por dentro y por fuera en el Julio, sin cortar las ramas altas hasta que hayan tomado la elevacion competente: los arbolitos de los cuadros se cercenarán dos ó tres veces al año.

Trasplantacion de árboles.

La trasplantacion de árboles de tronco alto se podrá hacer en Noviembre, Diciembre, Enero y Febrero en tiempo sereno. 2º Para esta operacion debe escavarse al rededor el árbol, y tirar del tronco hasta descubrir las raices, que se sacarán con cuidado, y sin mucha violencia; y desprendido que sea, se pasará á las hoyas dispuestas para el trasplante, proporcionándolas á la estension de las raices, y siempre que el árbol haya de

ser de mucha altura, se le cercenarán las puntas de las ramas, y cortarán las que esten maltratadas. 3º Se estienden las raices, y echando debajo y encima buena tierra, se apretará con la mano suavemente, esparciendo por todo lo ancho de la hoya estiércol podrido y desmenuzado siempre que la tierra no sea fuerte, ó negra: sobre la primera capa se echa una regadera de agua si el tiempo no está de hielos; despues de la capa de tierra, otra de estiércol, y así sucesivamente hasta acabar de llenar la hoya, repitiendo el riego por la primavera.

Todo árbol de campo ó tronco alto se planta sin quitarlos la copa, dejánles solo cuatro ó cinco brazos; y aunque no se les poda, es preciso quitarles las ramas que salen torcidas, y los secos hasta lo vivo, cuidando en los seis primeros años de formarles buena copa.

Nuevo método de plantar árboles frutales.

Debe 1º cavarse la tierra, haciendo una hoya de cuatro ó cinco pies en cua-

dro, echando fuera la tierra, de cualquiera clase que sea, para mullirla, y renovar el aire hasta el fondo. 2º No se llenará la hoya de la misma tierra, sino que se echará como un pie, por egemplo, de céspedes vueltos al reves, y se acaba de llenar de tierra de la superficie inmediata, igualando los sitios de donde se sacó esta con la que salió de la hoya siempre que no sea arenisca ó mala, en cuyo caso se echará fuera del jardin. Las hoyas para plantar los árboles es preciso que sean hondas, porque siendo el fondo de la tierra un cuerpo duro, forma solamente una masa compacta é impenetrable á los rayos del sol y á las aguas: la superficie queda sin jugo porque los vientos, los aires cálidos y el sol se llevan la humedad de las plantas, y la filtracion es mas fácil hasta el fondo en tierra movida. 3º Plantar los árboles con todas sus raices, aunque sean de una vara, y por este medio se logra que el árbol arroje con vigor desde el primer año, y se halle formado al tercero.

4º Para refrescar las raices bastará

cortar muy poco las puntas, recorriendo y refrescando tambien las que se hallen rotas ó maltratadas.

5º Cuando se plantan los árboles debe cuidarse de dejar fuera de la tierra el engerto tantas pulgadas como tiene de pies hondo la hoya, y no á la superficie de ella, como hacen comunmente los jardineros, de que resulta tener enterrados los engertos la mayor parte de los árboles, porque estos bajan á proporcion que lo hace la tierra movida en que estan plantados, y así el engerto al cabo de algun tiempo se atolla cuatro ó cinco pulgadas, y resfriado el jugo por la humedad de la tierra, no puede producir en estos árboles mas que un fruto insípido. Para esto será bueno tomar árboles engertos á cuatro ó cinco pulgadas por encima del tronco; y si fuere preciso tomar de los que lo esten cerca de él, se les amontonará la tierra; y aunque puede tomarse el engerto de cualquiera lado del árbol siempre es conveniente buscar la posicion de él.

6º Se escogerán los árboles fuertes

y lozanos, y no plantar los pequeños, débiles ó torcidos.

7º Despues de plantar los árboles no se pisará sobre ellos, porque ademas de maltratarse las raices, y hacerlas tomar diversa figura de la que naturalmente han de tener, se forman alli unas cortezas impenetrables á las lluvias y á las influencias del aire. 8º Sea el árbol de la especie que se quiera, no deberá cubrirse el cepo mas de dos ó tres pulgadas, pues la situacion de este ha de ser á la superficie de la tierra, porque no se le ha de ahondar tanto como las raices, ni dejarle descubierto como el tronco.

9º A los árboles enanos se les dará una distancia á lo menos de doce pies para que las raices de unos no perjudique á los otros, como lo haria tambien la sombra estando muy cerca; y á los altos, de diez y ocho pies. Los nogales, castaños y demas árboles cuyas raices se estienden mucho, necesitan treinta.

10º Se procurará disimular los defectos de los árboles, poniéndolos de

perfil ó de lado ; y cuando se planten, ya sea en espaldera ó á todo aire , no se les descopará hasta fin de Febrero, de cuyo dictámen es Mr. de la Quintinie. De ningun modo se quitarán los pivotes, que son aquellas raices que penetran la tierra perpendicularmente, como suelen hacer los mas de los jardineros , pues por la cortadura fluyen los jugos de los árboles, y perecen , acreditando la esperiencia que plantándolos con ellos medran bien, y se hacen en pocos años : en efecto , como esta raiz está perpendicular al tronco, recibe mas jugos que las demas que estan situadas orizontalmente. En fin, se nota que los árboles que arraigan hácia abajo, llevan siempre fruto mas abultado y mas jugoso , y que de los que se crian en los semilleros , son mas vigorosos los que tienen pivotes.

Los árboles de contra espaldera se pondrán á doce pies de distancia á los de la espaldera para que no perjudiquen á estos, que no deberán ser de la clase de albérchigos porque no medrarán, sino que podrán ponerse perales,

manzanos y otros. Debe dárseles tres ó cuatro pies de altura y treinta de distancia, poniéndolos á pie derecho, haya ó no enrejados, sin encorvarlos ni inclinarlos.

11º Cuando por Marzo se rebajan los árboles recien plantados, se les dejará pie y medio, dos, y aun tres por encima del engerto: á todo árbol, sea de mucha altura, mediana ó enano, se le dejarán las raices en su estado por largas que sean, y una copa formada orizontalmente, pero sin rama alguna perpendicular al tronco.

12º A los árboles de espaldera y contra espaldera se dará la figura de una V apartada, esto es, mas abierta que lo regular, como un compas vuelto hácia arriba y á medio abrir, y no en forma de abanico, lo que se practicará desde la primera poda, ó al tiempo del rebajo cuando estan en disposicion de tomar esta forma; y no estándolo se aguarda al tiempo de brotar.

Para llegar á conseguir esto es preciso cortar el canal directo del jugo, y suprimir, como se ha dicho, los bra-

zos perpendiculares al tronco ; pues de otro modo pasaria toda sustancia hácia los verticales, y abandonaria siempre la parte baja donde estan los laterales ; cuyo método se practica en Monte Regio de Versalles, y por él logran hermosas espalderas, y frutas esquisitas ; y así no se ve allí ramas verticales, ni que salgan directamente del tronco, sino oblicua y lateralmente : y al contrario, los árboles que se guian por el método comun, imitan la forma de un abanico, y todos los brazos salen, como es preciso, de un mismo punto : en efecto, cortando la canal directa del jugo, se le divide y reparte : distribuyéndolo así, y retardándole en su curso, se sutiliza mas y mas, y produce una infinidad de brazos para fruta, y de yemas; pero no repartiendo el suco, no hacen los árboles mas que echar mucha leña sin producto, porque siendo grueso, y pasando por fibras anchas, no puede sutilizarse, y de consiguiente fructificar ; de que se infiere que la interrupcion del suco, su detencion entre la corteza y la madera, la digestion

que hace allí y su filtracion son el principal motivo de la fecundidad. Para convencerse de esto no hay mas que cortar algunos brazos fuertes que no producen mas que leña, y ponerlos en forma de un arco hasta cierto punto, y se verá que el año siguiente producen con abundancia. (*V. Suco.*)

ARBOLES DE CAMPO. La plantacion de los árboles en los campos es de grandísima utilidad, pues ademas de la hermosura que presentan, puede formarse de ellos montes, bosques y paseos: son útiles por la fruta que crian, y por la leña de que se valen sus dueños.

Ante todas cosas es preciso mirar á la diferencia de terrenos para plantar los árboles que sean mas propios á cada uno; para cuyo efecto convendrá hacer semilleros de toda especie de plantas que se desee tener, y son mejores que los que se sacan de los bosques; pero en este caso se sacarán para ponerlos de los renuevos, y no de cepo. La planta silvestre hace el adorno y riqueza de un territorio, pues no exigen gran cuidado ni labor; solo basta la del

pie, y quitar la leña muerta. Por lo que mira á los frutales, que regularmente dan con abundancia uno de tres años, es constante que es mas lucrativa que la de todo grano.

Cuando se quiere tener plantíos prontos, se escogerán los árboles que florezcan con mas anticipacion, como almendros, ciruelos, cerezos, fresnos ó tilos: si se quiere de los que den sombra cuanto antes, se plantarán sauces, mimbreras ó álamos; pero si se atiende solo á que la planta sea de larga duracion y utilidad, se pondrán encinas, olmos y castaños. La plantacion de un bosque que será de encinas, hayas, fresnos y pinos, se dispondrá á cordel formando calles, ó en figura de un cinco de un dado de juego; usando de estas mismas clases de árboles para caminos y lindes de heredades, en cuyo caso no podrán ponerse menos de siete pies de las del vecino, por el perjuicio que se le seguiria de las raices y sombra.

En los vergeles podrán plantarse perales, manzanos, ciruelos, guindos y toda fruta de hueso, que se pondrá á

diez y ocho pies de distancia, y la de pepita á quince, y siempre necesitan á proporcion mas distancia en los fondos húmedos que en los areniscos.

En general todo árbol que se ponga ha de ser nuevo y sano, y el tiempo propio para su plantacion en Noviembre y cerca de invierno; pero no en tiempo de lluvias ó grandes heladas, sin entresacarles, esto es, no se les quitará las ramas viciosas é inútiles hasta Febrero. En las encinas, hayas y castaños no se hace esta operacion cuando tienen ya formada la copa.

Enfermedades de los árboles.

Cuando un árbol no brota bien, ya sea por falta de nutricion, ó porque esté picado del coco, se le cava hasta las raices, y se echa alli tres ó cuatro espuertas de estiércol bien podrido, y otros tantos tinos de agua, volviéndole á cubrir con la misma tierra. 2º Si proviene de estar podridas las raices, se cortarán hasta lo vivo. 3º Puede causar tambien la falta de arrojo estar ya

la tierra cansada, y en este caso se renovará mezclándola con estiércol. 4º Si procediese de estar viejo el árbol, lo que se conocerá por los brazos secos que tenga, se le cavará hasta las raices, echando cinco ó seis cestas de estiércol de vaca bien podrido, y se cortará el árbol hasta lo vivo en figura de flauta, y esto en Febrero, poniendo allí un emplasto de tierra, y al tiempo de la poda se cortarán los brazos un pie. 5º Cuando pintan ó se amarillan las hojas en un árbol, y proviene de estar muy usada la tierra, se remedia del mismo modo, y tambien echando ceniza ú hollin en las tierras ligeras, y palomina en las frias; pero es preciso dejar pasar su gran calor: si procede de estar el árbol en tierra muy húmeda, se echará estiércol de caballo algo pasado; y si de lo contrario, se cavará el pie y abonará. 6º Cuando el árbol deja de producir por cansado, se cortará el estremo de las raices mayores, y se renueva la tierra, cuidando de regarlo bien cuando esté en flor. 7º Para preservar las albérchigos, albaricoques y

otras frutas de las heladas, nieblas y otros accidentes, se hará uso de las esteras. (*V. Esteras.*) 8º Si el árbol criase moho, lo que sucede regularmente cuando es viejo, se cavará, y echará en las raices estiércol de carnero. 9º Si estuviese cancroso, á cuyo accidente estan mas espuestos los perales, se cortará hasta lo vivo el sitio dañado, y cubrirá despues con boñiga de vaca. 10º Los árboles de fruta de hueso crian regularmente mucha goma, que se quitará y cubrirá la parte con tierra bien molida. En los árboles helados por el mucho frio siendo perales, manzanos ó ciruelos, se procurará, antes que la helada haya penetrado hasta las raices, cortarlos por bajo de lo helado, y á los de fruta de hueso se los cortará por encima del engerto.

Modo de preservar los árboles de los caracoles y otros insectos que los perjudican.

Se hará una cuerda de cerdas del grueso del dedo pequeño, que se rodea-

rá al árbol; y como los caracoles tienen la piel muy delicada, las puntas que se sueltan de las cerdas les daña y hace huir. Para librarlos de las hormigas se hará uno ó dos cercos de hollin de chiminea, cuyo olor aborrecen las hormigas.

ARCILLA. Tierra pegajosa muy unida y compacta, que se encuentra en algunos sitios debajo de la buena: háce-se uso de ella en la construccion de albercas de jardines y otras piezas de agua.

ARENA. Hay arena de tres géneros; la de mar de nada sirve para la composicion de la cal de edificios; de rio es la mejor para este efecto, y la de tierra pása por buena siempre que suene haciéndola saltar en la mano: esta última es de la que se valen en Paris comunmente.

ARENQUES. Es un pescado pequeño y blanco que se coge en el mar del Norte: para conservarlos en tinas ó barriles se les sala, como tambien para secarlos al humo.

ARGAMASA. Se hace de pedazos de

tierra cocida, y comunmente de tejas, que se muelen bien. La argamasa es mas ó menos perfecta, segun la calidad de la tierra de que se hizo la teja, pues cuanto mas cocida fuese esta, y mas fina la tierra, mejor será la argamasa. Se majan los pedazos de teja á fuerza de brazo, con mazos de madera ó de hierro, y aun hay tambien molinos para esta operacion, pero son pocos. Esta argamasa, cuando se la sabe preparar, es mucho mas propia que la del yeso para todo género de obras que salen tan tersas y sólidas que imitan al marmol, y pueden servir para adornar un gabinete: úsase tambien la argamasa en toda obra que se hace en el agua, y la de teja es siempre mejor que de ladrillo. (*V. Mortero.*)

ARMUELLE. Planta cuyo tallo es de tres ó cuatro codos de alto, y color moreno: tiene las hojas en figura de flecha, y se hace uso de la grana para curar la ictericia, y es buena contra la opilacion del hígado; pero esta planta es contraria para el estómago.

ARROZ. Planta cuyo grano es muy

conocido, y de que se hace uso para el alimento y para remedios. El arroz se cria en unas cañas de dos pies de alto, pero mas nudosas que las del trigo: las hojas son parecidas á las del puerro, y el grano está dentro de la espiga: para ser bueno debe estar limpio, y ser abultado, duro y blanco: el arroz dulcifica y condensa los humores, y es conveniente á los pulmoníacos y héticos.

Sustancia de arroz.

Muélese dos ó tres onzas de él, cuya harina se hervirá en un puchero hasta que tenga consistencia: se pasa y esprime bien este caldo por un paño, y se echa en otra vasija vidriada, y cuando se haya de dar caldo al enfermo, se echa en él una cucharada de esta sustancia.

ARSÉNICO. Mineral pesado, reluciente y quebradizo: el arsénico es un veneno sumamente corrosivo, de que hay tres especies, blanco, amarillo y colorado: tiénese al blanco por el mas dañoso, y hace su efecto á media hora:

causa grandes dolores, vómitos violentos, convulsiones, y la muerte, si no se acude pronto á beber mucho aceite, manteca líquida ó leche; sin embargo se hace uso del arsénico esteriormente para consumir carnosidades.

ARTEMISA. Planta vulneraria, histérica y fortificante: es buena contra el mal de piedra y supresion de la orina, y escita en las mugeres los meses y los partos.

ARTERIA. Es una especie de vena destinada á recibir la sangre de los ventrículos del corazon, y distribuirla por todas las partes del cuerpo: hay dos arterias, la pulmonaria, que lleva la sangre del ventrículo derecho del corazon al pulmon, y la arteria magna, que lleva la sangre del ventrículo izquierdo á todas las partes del cuerpo. Las arterias tienen en sus orificios unas cutículas ó membranas que se llaman válvulas semilunares, que permiten la salida de la sangre de los dos ventrículos, pero impiden que vuelva á ellas por el mismo lugar. Distínguense las arterias de las venas en que aquellas

son mas abultadas, y en la continua pulsacion que tienen: esta pulsacion consta de dos movimientos, uno de dilatacion, y otro de contraccion.

Una arteria picada al tiempo de hacer una sangría, debe considerarse por accidente funesto, en cuyo caso el mejor de todos los tópicos es el zumo de ortiga con el que se fomentará la parte afligida, poniendo sobre la arteria una moneda envuelta en muchos dobles de papel de estraza, ó un cabezal del mismo papel, mojado en agua fuerte, y despues seco, cuyo aparejo se continuará para facilitar la reunion de la arteria. (*V. Sangría.*)

Asma. Es una dificultad habitual de respirar que sobreviene en diferentes ocasiones; proviene de una sangre espesa y viscosa, que deteniéndose en los pulmones, los comprime, é impide al aire de entrar en ellos suficientemente para su dilatacion, lo que obliga al paciente á hacer diferentes paradas cuando anda ó sube.

Remedios. 1º dos ó tres sangrías de-

ben ser el primer ausilio, y particularmente al principio del acceso (esceptuando de esta regla á los viejos cuanto sea dable): 2º despues de la sangría se le dará una lavativa de un cocimiento emoliente, y en que se desleirán tres onzas de miel mercurial: 3º se emplearán los vomitivos siempre que pueda soportarlos el enfermo, como diez y seis granos de polvos vomitivos, ó de tres á seis granos de tártaro emético: 4º los purgantes, por egemplo, tres dracmas de sen, y una y media de sal vegetal, puesto en infusion doce horas en cenizas calientes; pero esta medicina debe ser segun la edad, y fuerzas del enfermo: 5º si la opresion no cede, á pesar de todos estos remedios, se hará tomar al enfermo una bebida destinada á facilitar la espectoracion, como emulsiones, cordiales, polvos pectorales, ó jaleas. Si el enfermo padece insomnios ó vigilias, se le darán narcóticos, como dos ó tres granos de láudanum. *Helv.*

Otros remedios contra la asma: usará el enfermo del cocimiento de rába-

nos en ayunas, tomando algunos vasos, y continuando este remedio seis semanas. *Eph. d' Au.*

O tomando una dracma de polvos de hojas de hisopo, ó de betónica macho, secas á la sombra, se incorporarán con una onza de miel caliente, y haciendo de ello algunas píldoras, tomará el enfermo una por la mañana en ayunas, otra tres horas despues de comer, y otras á las tres de haber cenado, y continuar así muchos dias. El zumo de buglosa ó lengua de buey, tomado con miel, es tambien muy bueno. *Medec. de los Povres.*

Un asmático debe observar gran régimen; no habitar sitios espuestos al nordeste, ni otros vientos frios y húmedos, sino los que lo esten á medio dia, ó levante; tener abrigada la cabeza y los pies, y cubierto el pecho con un pellejo de liebre ú otro semejante en invierno y otoño; y cuando fuere cediendo la opresion hacer uso de alimentos ligeros, mas bien de lo asado que de cocido, y abstenerse de toda ensalada y frutas.

Cuando repite el acceso, que será como al mes y medio, usará de los mismos remedios por seis meses ó un año; pero si no volviese, podrá prevenirse con el uso del azufre preparado, ó fumará tabaco que no sea fuerte.

ASMA DE CABALLO. Es una dificultad de respirar, acompañada de un batimiento de los hijares, y dilatacion de las narices cuando el caballo corre, ó sube algun repecho; esta enfermedad existe en el pulmon, y proviene de cierto humor, que deteniéndose alli, amontona una gran porcion de flemas y cólera: este mal es rebelde. La causa mas comun son los alimentos muy cálidos, como heno en mucha cantidad, mielgas añejas, falta de egercicio, y alguna vez de los muchos esfuerzos en carreras violentas. Puede curarse esta enfermedad cuando el caballo no es viejo, ó no está el mal inveterado.

Remedio. Tómense dos libras de plomo que se derretirá, y hecho se apartará del fuego, revolviéndole con un

palo hasta que se haga polvos; échase en él, sin cesar de revolver, dos libras de azufre en polvos, y todo bien incorporado, se dará al caballo asmático una onza de estos polvos en salvado mojado, y quitará el heno. Por lo comun la asma manifiesta por sus efectos, ser acompañada de mucho calor; sin embargo los remedios atemperantes por sí solos ayudan poco, y así se procurará atender á rebatir la obstruccion de los vasos con remedios incisivos, y atenuantes, acompañados de cordiales.

La tintura de azufre es un buen remedio para este mal; pero es preciso dar al caballo una azumbre cada dia por espacio de quince, dejando dos de hueco en cada cinco dias. (*V. Tos.*)

Asno. Bestia de carga que con no merecer mucho aprecio por su figura, sirve de bastante, así para la conducion de granos á los molinos, y géneros á los mercados, como para el tiro, siendo los arados y carros pequeños: su alimento apenas cuesta, porque con un poco de yerba, y alguna otra vez al-

go de salvado mojado les basta; este animal está en disposicion de trabajar desde los tres años, y puede continuar hasta doce. Un pollino destinado para casta, debe ser alto y cuadrado: la cabeza y orejas airosas, el pecho y costillas anchas, la cola corta, el pelo lucio y suave, de color pardo oscuro: cubren las pollinas por el mes de Abril y Mayo: estan estas preñadas once meses, como las yeguas, y dan de mamar á los jumentillos un año.

La leche de burra es buena para muchas enfermedades en que debe tratarse de reparar la constitucion de un cuerpo fatigado y débil, y las que provienen del pulmon; dulcifica los humores acres, y está bien á los que padecen de la gota. (*V. Leche.*) La orina del asno aplicada esteriormente, es buena contra la sarna, la gota, y el dolor de riñones, y su estiércol detiene la sangre.

ATURDIMIENTOS. Remedio: primeramente convendrá una sangría, despues tomando un puchero vidriado que haga algo mas de una azumbre, se me-

diará de agenjos bien maduros: acábase de llenar de hojas de salvia, y grana de enebro; échase por encima sin apretar las yerbas, una azumbre de buen aguardiente, y tapando el puchero con argamasa, se deja en infusion á la sombra por espacio de seis semanas ó dos meses, cuyo licor se pasará despues por un paño, que se apretará un poco, y guardará en una botella bien tapada. Cuando se quiera hacer uso de él, se echará una cucharada en el hondo de un vaso, y acabará de llenar de agua comun, desde alto para que se mezcle bien. Tómese este remedio por quince dias á la mañana en ayunas, despues de los cuales se suspenderá el uso de él por algun tiempo, para repetirlo en otra ocasion.

AVENA. Es bastante parecida al trigo en las hojas y pajas, aunque la caña es mas delgada, y el grano mas largo y menudo; sirve de alimento á los caballos, y en caso de mucha carestía pudiera hacerse de ella pan.

Debe sembrarse la avena pasados

los grandes frios como á fines de Febrero; y hasta últimos de Abril: la conviene tierra fuerte aunque no deja de salir en la ligera; antes de sembrarla se dará á la tierra la primera labor, y despues se cubrirá con el rastrillo para deshacer los terrones: (*V. Rastrillo.*) Pásase por encima el rodillo ó cilindro de madera, siendo el tiempo oportuno para esta operacion cuando esté algo húmedo, y estando crecida como media cuarta, se limpia y escarda la tierra; la siega de la avena se hace poco mas ó menos al mismo tiempo que la del trigo, y entonces comienza el año de descanso ó barbechos, durante el cual se prepara la tierra para recibir el trigo al año siguiente. (*V. Trigo.*) Despues de segada se la pone en gavillas y deja así algun tiempo hasta que el rocío y lluvias ponga negro el grano, y entonces se la amontona. Aunque en muchos parages acostumbran segar la avena medio verde, y dejarla humedecer en el campo, no es esta la mejor avena para simiente, antes bien se dejará

madurar cada año la porcion que se necesita para sembrar el siguiente, segándola por buen tiempo, y recogiéndola antes que se moje. En fin debe tenerse la precaucion de sembrar muy claro, pues es mas útil aunque sea contra la práctica comun.

AVIVAS. Llámase así una enfermedad que padecen los caballos, y consiste en una inflamacion de las glándulas junto á la gorja que impide al caballo la respiracion y puede ahogarle; regularmente está acompañada esta enfermedad de cólico, porque se golpean y agitan demasiado, y por lo comun procede de haber pasado el caballo de un gran calor á un frio escesivo, ó de haberle hecho trabajar mas de lo que puede.

Remedio. Se deshacen con la mano los tumores, fregándoles hasta que se disipe la hinchazon: los mariscales abren con una lanceta el sitio del tumor, de donde estraen una materia dura, y tapan la abertura con sal, y no hay duda que siendo abultados es el remedio mas eficaz; despues de lo cual se hará tomar al caballo en media azumbre de vino dos pu-

ños de linaza majada, mezclada con dos nueces mascadas ralladas y seis yemas de huevos, todo envuelto, y se pasea al caballo; si no se mejora se le echará una ayuda con sal policresta, y repetir el remedio.

AVUTARDA. Es una ave bastante abultada que habita en el campo; las hay de tres pies de alto, uno de cuello, y pie y medio de piernas; tiene la pluma blanca, negra, parda y encarnadina; estos pájaros son naturalmente pesados y vuelan con dificultad, nunca se abrigan en los árboles y anidan en la tierra. Regularmente se las caza á caballo, con cuyo animal tienen simpatía y le dejan acercar bastante, de modo que se las puede tirar con facilidad. La carne de avutarda es mas dura que la de pato; pero cuando es pollo tiene un gusto bastante delicado, aunque debe dejarse manir mucho tiempo, porque de otro modo es dura y de dificil digestion.

AXEDREA. Planta de jardin que tiene el tallo de pie y medio de alto, las hojas pequeñas y afelpadas, de buen olor, y las flores blancas y algo encar-

nadinas: es cálida y aperitiva, y se hace uso de ella en las inapetencias y otras afecciones del estómago, letargo, sopores, y es buena tambien contra la tos, el asma, y demas enfermedades del pecho.

AZADA. Es un instremento ó herramienta de jardinería, compuesto de un hierro de ocho á nueve pulgadas de ancho y un pie de largo, de que se hace uso para revolver la tierra.

Para suavizar el trabajo de este instrumento, que es una especie de pala, ha inventado un agricultor cierto modo de hacer uso de ella. En efecto, como su trabajo consiste en levantar la pala con la tierra que ha cortado, por cuya accion es preciso que el hortelano se afirme sobre los riñones, que son el punto de apoyo, y de consiguiente se fatigue mucho, ha discurrido transportar este punto de apoyo al mango mismo de la azada; lo que ha hecho añadiéndole un suporte, que es un trozo de madera ligera de ocho pulgadas de largo, y una de diámetro. La estremidad que cae en tierra está sólida y tiene

tres pulgadas de ancho para que no penetre; el otro cabo se dispone en figura de horquilla chata, y agujerada para pasar por allí un tornillo ó clavija que le sujete al mango, el que deberá ser plano y cuadrado, y en él se hará algunos agujeros para mudar el tornillo, y de consiguiente el suporte, que por lo comun se pone á un pie de distancia de la azada ó pala.

AZAFRAN. Nace el azafran en una planta cuyas hojas son largas y suaves; el tronco bajo, y lleva en medio de la flor una borlita de tres hilos encarnados y de un olor gustoso; de estas hebritas se hace bastante uso en la medicina, y es lo que se llama azafran: requiere tierra ligera y bien trabajada, y su esposicion al sol. Las cebollas del azafran se plantan en el mes de Mayo y Junio en línea recta, y á cuatro dedos de distancia, cubriendo de tierra el hoyo que será de tres dedos de hondo; se le riega y entresaca en tiempo de calor: en el primer año no echa mas que la yerba, que se arrancará, y apretará la tierra y se igualará con los pies, y cubrirá con

espinos ó cualquiera otra maleza; al segundo año aparece el azafran. Esta flor no dura mas que veinte y cuatro horas, y vuelve el pie á echar otras de nuevo; es preciso cortarlas á proporcion que vayan saliendo, arrancarlas por la mañana con cuidado para sacar el azafran que se pone en sitio seco.

AZEYTE. Es un licor pingüe é inflamable compuesto de partes ligeras, que se saca de muchas especies de frutos, principalmente de las aceytunas, de nueces, almendras y membrillos: tambien se saca de otras varias plantas y aun de los cuerpos de los animales.

AZEYTE DE OLIVA. Modo de hacerle. 1º No se cogerá la aceytuna hasta estar bien madura, lo que se conocerá cuando esté de un color encarnadino, y regularmente es en Diciembre. 2º Se tendrán en el suelo entablado, y despues de limpias y lavadas se las pondrá en un empedrado diez ó doce dias á que tomen calor. 3º Se las llevará en cestas á la prensa, donde se las esprimirá poco á poco. El aceyte que sale de este primer tiro es el mejor, y en lo

general el mas ligero, trasparente y sin olor es el mas estimado. El comun que es de inferior calidad, se hace echando agua en la hez, y se esprime con mas fuerza: el mas ínfimo es el que sale de la última espresion. Como estos aceytes se separan del agua nadando por encima, se ponen en vasijas aparte para distinguirlos y solo va al hondo la borra.

AZEYTES PARA REMEDIOS. Unos son preparados por coccion, otros por infusion y otros por espresion: hablaremos de aquellos de que se hace mas uso, porque en la farmacia hay una infinidad de especies.

AZEYTE VERDE VULNERARIO. Este aceyte se prepara para coccion: tómase media libra de aceyte de oliva y otra media de la de linaza, y juntas se ponen en una sarten á hervir á lumbre de carbon: retírase, y se deja enfriar bien la mezcla, donde se echará una libra de trementina comun; revuélvese bien por media hora con una espátula ó cucharon de madera, y volviendo á poner otra vez la sarten al fuego un poco de tiempo, se echa despues una on-

za de polvos de cardenillo, y revolviéndolo bien todo un rato á la lumbre se echará luego el aceyte en una olla de barro.

Este aceyte es escelente para todo género de llagas, heridas, contusiones, rozaduras y caidas de alto: friégase con ella la parte, habiéndola antes fomentado con un linimento bien caliente en el mismo aceyte: déjase el primero y segundo aparejo veinte y cuatro horas cada uno, y despues se aplica alli un emplasto de diapalma.

AZEYTE DE TÁRTARO. Prepárase este aceyte por infusion y por coccion. Tómase tártaro, que es la hez seca que se pega á los toneles de vino, pero no del fondo porque esta es muy sucia, y que hayan tenido buen vino blanco; hácese polvos, y se echa en un lienzo ó vegiga de cerdo que se pondrá entre cenizas calientes hasta que blanquee, y se conocerá que está bien tostada cuando aclare ó pique á la lengua: entonces se hace polvos y echa en una manga ó saco que termine en punta: pónese en el aire colgada de un palo en la bodega

por ocho dias hasta que se resuelva en aceyte: si no pasa se cierra la manga y esprime poniendo debajo una vasija de vidrio para recibir el licor, que será semejante á una agua encarnadina y de gusto agrio.

Este aceyte es bueno para todas las afecciones de la cútis, como sarna perruna, tiña, sarpullido, llagas, úlceras y berrugas: blanquea el cobre y la plata, y quita las manchas del lienzo cuando se le frota caliente.

AZEYTE DE ALMENDRAS DULCES. Este aceyte se saca por espresion. Tómanse almendras dulces sin cáscara, y recien secas se enjugarán en muchos lienzos algo ásperos y con fuerza, pero sin mondarlas: májanse en un mortero de piedra hasta que esten bien echas pasta, la que se envolverá en un saco ó paño fuerte, y se pondrá á la prensa entre dos tablas de nogal, y debajo una fuente de loza ó estaño: al principio se aprieta con suavidad para que no reviente el lienzo y despues con toda fuerza, y saldrá un aceyte claro que se guardará en botellas.

Este aceyte modera la acrimonía de la traquiarteria y del pecho; mitiga los dolores del cólico nefrítico, y los de las mugeres paridas y niños: la dósis es de dos dracmas á onza y media.

El aceyte de nueces puede estraerse del mismo modo, y es bueno en lavativa para aplacar los cólicos, rozaduras, picaduras de nervios y afecciones de la cútis.

AZEYTE DE LAUREL. Hácese por espresion. Tómase bastante porcion de las bayas ó frutilla del laurel recien cogidas; májanse bien y se ponen en un caldero, donde se echará agua hasta que levante una cuarta mas que las bayas: hácese hervir la materia una hora á lo menos, y despues se cuela el licor hirviendo: esprímese la hez ó asiento en la prensa lo mas fuerte que se pueda; déjase enfriar el licor colado, y se hallará sobre el agua un aceyte verde y cuajado, que es lo que se llama aceyte de laurel; deshácese otra vez el pie, y practicando lo mismo se puede estraer mas, aunque no tan bueno.

El aceyte de laurel suaviza y fortifi-

ca los nervios: hácese uso de él en la perlesía y gota ciática, y resuelve los tumores; es bueno para el catarro y cólico ventoso aplicándolo caliente: en las lavativas se echa de media onza á una, y lo mismo se hace con el aceyte de nebrina.

AZEYTE DE LINAZA. (*V. Lino.*)

AZEROLO. Arbol que es una especie de níspero, y produce la fruta llamada acerola, que no es mayor que el níspero, y se parece á la guinda: tiene dos huesos y mantiene siempre un gusto agrio, y así se la pone en conserva. El acerolo es un árbol silvestre y espinoso á modo del espino blanco donde se engerta; regularmente se cria en paises cálidos.

AZOGUE. (*V. Mercurio.*)

AZÚCAR. La azúcar es el jugo de una especie de cañas que se crian en las Indias y en las islas antillas; estas cañas se muelen con rollos, y sale de ellas un jugo que se hace hervir muchas veces, y se espuma despues de haberle hecho pasar por una legía. La mejor azúcar es la mas clarificada, y esta la mas blanca, dura y brillante; la negra es la

que no se ha clarificado ni puesto en panes; endulza mas para conservas y jaraves, y aun en esta clase es la mejor la menos morena. La azúcar piedra es la que ha sido reducida en forma de cristales: la no refinada es mas saludable para las afecciones del pulmon. El frecuente uso de la azúcar es dañoso por la fermentacion.

Modo de clarificar la azúcar.

Los que no quieran clarificar de una vez mas que cuatro ó cinco libras de azúcar podrán hacerlo del modo siguiente: deslíese la azúcar en agua bien clara y se pone al fuego con clara de huevo batida: cuando llega á hervir y que está ya cerca de irse se echa un poco de agua fria para hacerla bajar, y volviendo á levantar hervor se aparta de la lumbre y deja reposar como un cuarto de hora, en cuyo tiempo se espuma por encima poco á poco, y pasándola por una servilleta blanca y mojada se tiene ya la azúcar clarificada.

Varios puntos que se da á la azúcar.

1º Cuando metiendo la cabeza del dedo segundo en la azúcar clarificada y juntándole despues con el pulgar se forma al apartarlos, de uno á otro una hebra que se quiebra al instante, y queda sobre el dedo una gota. 2º Cuando haciendo la misma esperiencia y apartando los dedos, la hebra ó hilo que hace se mantiene sin quebrar. 3º Cuando habiendo dado la azúcar algunos mas hervores, y que soplando al traves de los agujeros de la espumadera, despues de sacudida sobre el borde del perol salen unas ampollitas. 4º Si despues de darla mas hervores y haciendo la misma esperiencia se forman las campanillas mas abultadas y largas, juntándose unas á otras. 5º Cuando habiendo metido el dedo en la azúcar, despues de haberle mojado en agua, se desprende la azúcar con los otros dos dedos y se casca. 6º Este es el último punto que puede darse á la azúcar, y se conoce estar en él cuando llegándola al diente

se quiebra ó estalla limpiamente sin quedar alli nada: es preciso observar el momento cuando llega á este punto pues de otro modo se quemaria.

Azucena. Es una planta bulbosa, de que hay varias especies y de diferentes colores, porque ademas de las blancas, que por lo comun son de color de leche, las hay purpúreas, encarnadas, jaspeadas y de color de naranja; unas y otras se multiplican dividiendo las raices, y florecen en Mayo en unos troncos de tres pies de alto. Las azucenas quieren tierra ligera con poco sol: esta flor sirve de mucho adorno en las platabandas ó acirates de los jardines.

Azufayfa. Arbol que produce el fruto del mismo nombre, cuyo color es de un encarnado cubierto, y tiene el hueso como la aceytuna; este árbol no se cria mas que en tierras cálidas, como en Italia, Provenza y Langüedoc.

Azufre. Especie de betun ó materia mineral crasa y vitriólica: hay azufre vivo y amarillo; el vivo es una materia parda é inflamable que se halla en Sicilia: mézclase en los ungüentos para

la sarna y el sarpullido. El azufre amarillo ó comun es mas sólido, quebradizo y brillante; este azufre es contrario á la podredumbre y veneno; conviene á la tos, asma, fiebres pestilenciales, y su cocimiento atempera el hígado y cura la sarna: se hace aceyte ó espíritu de azufre en un crisol á fuego mediano, y cada libra de él da una onza de aceyte.

BÁLSAMO. Dáse este nombre á ciertos licores resinosos y vulnerarios por escelencia, como son los bálsamos del Perú y otros que destilan ciertos árboles de las Indias por medio de las incisiones que los hacen; ta. bien se da el nombre de bálsamos á diferentes compuestos que ha inventado la farmacia para suplir á los verdaderos bálsamos. Pondremos algunos de los mas útiles.

BÁLSAMO SAMARITANO. Échase media libra de aceyte de oliva con igual peso de vino tinto bueno en un puchero vidriado; se tapa y pone á hervir á un fuego mediano hasta que el vino se haya consumido, y si se yerve con dos onzas de azúcar será mejor y mas vulnerario. Este bálsamo es propio para

una infinidad de llagas particularmente del pecho, para las ulceras y relajaciones de las fibras del estomago, y es bueno para fortificar los nervios.

BÁLSAMO DE SATURNO. Deslíense dos onzas de azúcar de saturno en polvo con cuatro de buena aceyte de trementina en un crisol á fuego de arena; cuando esté disuelto y el licor colorado, se podrá añadir si se quiere, media onza de alcanfor en polvo, y se echa este bálsamo en una botella de vidrio fuerte que se tapará bien: es propio para curar todo género de llagas, lupias, tumores cancerosos y gangrenas.

BÁLSAMO DE AZUFRE. Échase en un crisol pequeño onza y media de flor de azufre y por encima ocho de aceyte de trementina: pónese el crisol sobre la arena, á que se dará un fuego de digestion por espacio de una hora: auméntase despues un poco, y continúa cerca de otra hora, y el aceyte tomará un color encarnado: déjase enfriar la vasija, y se separa el bálsamo claro del azufre que no se habrá disuelto. Este bálsamo es escelente para las úlceras del pulmon

y del pecho. La dósis es de una gota hasta seis en cualquier licor preparado.

BÁLSAMO ARCEO. (*V. Tumor.*)

BAÑOS. Los baños se toman por gusto para la limpieza del cuerpo ó para la salud: de estos últimos es de que conviene hablar sobre el modo de tomarlos, y se distinguen en tres clases: 1.º

Baños de rio. Tómanse estos baños para aliviar ciertas incomodidades, como el calor de las entrañas, afecciones nerviosas, diferentes alteraciones que salen á la cútis: se repiten nueve á diez dias seguidos: será bueno purgarse antes de tomarlos y siempre es necesario hacerlo despues; el tiempo que deberá el enfermo permanecer en el baño será una hora ú hora y media á lo mas, segun el temperamento, y las aguas donde se tomen deberán ser corrientes y claras; las mugeres no deben bañarse en ningun tiempo.

Baños caseros. Estos baños son convenientes en los dolores nefríticos, dolores de cabeza rebeldes, frenesíes, vértigos, pasiones histéricas, ictericia, opilaciones, y aun en las enfermedades de

de la cútis como sarna y otras.

La mañana es el tiempo mas oportuno de tomarlos, dos veces cada dia, y el agua deberá llegar al cuello, cuidando de cubrir el baño ó cubo ligeramente con una sábana: regularmente se echan para un baño entero catorce tinos de agua, de los que se hervirán dos para calentar los demas. Para medio baño la mitad de agua, que habrá de ser de rio, y en su defecto de fuente; pero nunca de pozo, cuidando de meterse en la cama, despues de tomar el baño, y procurar dormir algo.

Baños aromáticos. Convienen en la debilidad de nervios, hinchazon y dolores de piernas sin inflamacion, y se preparan del modo siguiente. Tómanse hojas de tomillo, romero, laurel, espliego, almoradux, salvia y agenjos: flores de corona de rey, manzanilla y gordolobo, de cada una un puño bien escogidas: grana de laurel y de comino quebrantada, de cada una una onza: hácese hervir todo en dos azumbres de hez de vino tinto, y ocho de

agua: cuando las plantas esten ya cocidas se sacarán, añadiendo al cocimiento un puño de sal comun: échase en un pozal ú otra vasija, en que se meterán las piernas, cubriéndolas por encima de las rodillas, y manteniéndose caliente en el baño, donde permanecerá media hora ó una, en cuyo tiempo se hará fregar las piernas de arriba á bajo con las mismas yerbas.

BAÑO MINERAL ARTIFICIAL. Hácese uso de este baño, cuando no hay proporcion de poder tomarle en el orígen de las caldas, en las enfermedades que lo requieren, como son las pesadeces y entorpecimientos de miembros, dolores en los nervios, perlesía incohada y completa: prepáranse de este modo.

Tómanse dos libras de cenizas de sarmientos, ocho onzas de azufre en caña algo quebrantado, seis onzas de limaduras de hierro, y otras seis de sal de tártaro; hácese hervir todo en veinte azumbres de agua, para que se reduzcan á quince poco mas ó menos, y en este estado se retirará la vasija, y colará el licor, de que se servirá pa-

ra echarle por encima de las partes enfermas por mañana y noche á medio baño y vasija competente. Despues se hará la fricacion, estando á la lumbre, con aceyte de nuez moscada, caliente en el hueco de la mano, ó con pomada divina: puede servir el mismo baño para diferentes veces por espacio de ocho dias.

BARBECHOS. Dáse este nombre á las tierras que se dejan descansar, y se sacan de ellos las utilidades siguientes. Un buen administrador que deja reposar cada año la tercera ó cuarta parte de sus tierras, alternativamente, ahorra 1º el tercio de bestias necesario, así para las labores, como para el acarreo, su compra y pienso, gastos de criado y herrador: 2º el tercio de la simiente: 3º que las producciones son mas limpias y mas libres de malas yerbas: 4º las tierras echan mas cañas, las espigas son mayores, y cogiéndose mas grano y paja, da mayor abono á las tierras, por cuyos medios resarcen con ventajas al dueño lo que han dejado de producir: 5º los gas-

tos del recogimiento serán menores; se necesita menos forrage para las bestias, y se podrán llevar á los rastrojos: 6º las labores podrán hacerse con mas conveniencia y oportunidad.

BARBO. Es un pez de agua dulce que tiene la figura de la carpa, el hocico largo y agudo, con una especie de barba á cada lado de los labios; la boca sin dientes, los ojos pequeños, el espinazo blanco y amarillo. La carne del barbo es blanca y tierna, pero no es buena no siendo viejo.

Los barbos se pescan á anzuelo, que debe ser de una pulgada de largo, y se pone bien atado al cabo de una cuerda; échanse muchos de una vez por la noche en el rio donde se dejan hasta la mañana que se vuelve á sacarlos. Se los coge tambien á mano de este modo: tómase una onza de una especie de cebolla que se cria en los sitios pantanosos, y otra de lentejas tostadas; májase junto y se incorpora con clara de huevo, de que se hacen unas bolitas que se echan á estos peces.

BARRANCOS. Las crecidas hacen ciertos destrozos en las tierras de que provienen los barrancos; y para evitarlos convendrá hacer, donde las aguas forman su corriente, zanjas y fosos para contener la impetuosidad, y conducirlas á los prados ú otros parages donde convenga su desagüe.

BARRILLA. Planta célebre que contiene mucha sal y cenizas; y de la que se hace vidrio y carbon. Se cria en los bosques y montañas; hay dos especies de barrilla, macho y hembra; la primera tiene las hojas grandes y muy picadas igualmente que la hembra; pero no tiene como esta ramas, tronco, ni flores: esta planta tiene tambien uso en la medicina.

BATATAS ó PATATAS. Este artículo tan interesante en todas sus partes, y de que no se ha hecho caso en las ediciones anteriores de esta obra, le trataremos ahora con la debida estension.

Las patatas son unas raices redondas que se crian en la tierra, y mas bien de planta que de simiente; se trasplantan en Mayo y no necesitan

mas que buena tierra para aprovecharse.

Las utilidades de las patatas son conocidas, porque se sabe que prosperan en todo clima, que proporcionan sin necesidad de condimento una comida pronta y saludable, porque los aldeanos pueden ir á sacarlas á las once, y tener á mediodia un alimento comparable al pan: que de todas las producciones de las Indias, es esta la única, cuya adquisicion debe alabar la Europa, pues no ha sido por medio de crímenes, ni ha costado sentimientos á la humanidad.

A la satisfaccion y consuelo de estas verdades, conviene añadir que no puede haber terreno alguno que acosta de poco trabajo, no llegue á ser propio para la vegetacion de estas raices, y cuyo cultivo, de ningun modo puede tener inconveniente alguno; y sobre todo es un medio para precaverse en las grandes poblaciones, de las terribles calamidades del monopolio y de la hambre.

Cierto es que la cosecha de patatas

no es abundante; pero nunca falta. El año de 1793, notable por su sequedad, nos dió una prueba bien clara de esta verdad: los granos menudos apenas dieron la simiente, y aunque es cierto que la mayor parte de las patatas se quedaron como nueces pequeñas, son mas á propósito en este estado para plantar que para alimento, porque la esperiencia ha acreditado que salen mas bien de las chicas, como esten enteras y maduras, que de los mayores trozos de las grandes.

¿Cuan importante seria en este tiempo en que no estamos para desperdiciar la menor porcion de granos, que nos dedicasemos á guardar estas patatas pequeñas para volver á plantar? Se compran en la plaza, y aun despues de haberlas escogido en casa, cuando estan cocidas se tiran muchas chicas porque sobre mermar bastante, se necesita un nimio cuidado para limpiarlas.

Los labradores acomodados que han tenido cosecha de patatas, llegarian á remediar este inconveniente trocando

las abultadas por las chicas, y aun comprando estas al mismo precio que las otras, para prestarlas á aquellos parientes ó amigos menos felices que quisieran plantarlas.

I. La patata es una planta en su clase la mas apreciable, porque ademas de criarse en todo clima, la está bien cualquiera terreno y situacion; se la puede multiplicar por medio de la rama acodo, ó sembrándola; las hojas es un buen forrage para las bestias, y las raices sirven para alimento del hombre y de los animales. No se halla rincon en Francia donde las patatas no se crien bien, y su producto es tanto mas abundante, cuanto lo es menos el de granos: plántanse despues de todas las semillas, y su cosecha es posterior á la de toda mies.

II. Se cuentan doce especies de patatas, y de todas puede hacerse el mismo uso, porque todas contienen los mismos principios, y se diferencian solo en la proporcion, lo que hace mudar algo en el gusto y en la vista. Las rojas requieren mejor terreno, y pro-

ducen una cuarta parte menos; pero proporcionando estas especies con conocimiento á las calidades de terrenos, no hay clina, tierra, ni situacion donde esta planta no se connaturalice con todas sus propiedades.

III. La especie blanca abultada, con pintas rojas esterior é interiormente, muy comun en los mercados, es á la que debe atenderse particularmente cuando se trata de mantener animales, la estraccion de la harina, y la preparacion del pan mezclado con estas raices, porque es la mas vigorosa, la mas fecunda y mas propia á todos paises, con la circunstancia de que casi nunca falta su produccion aun en los terrenos mas ligeros y esteriles; es una de las mejores especies para el gusto, y la que conviene para comenzar á descuajar ó hacer rompimientos en tierras novales.

IV. La patata, particularmente en terrenor ligeros y areniscos, ademas de ser menos espuesta á los contratiempos, no es tan ocasionada á los otros accidentes que comunmente echan á tierra

los demas vegetales; se burla de los efectos del pedrisco, limpia por muchos años el campo infectado de malas yerbas, destruye la grama tan abundante en las praderías artificiales, donde da grandes cosechas cuando se les destina á esta produccion; prepara favorablemente el terreno para recibir los granos que la suceden, y es un medio no solamente para dejar de dar la primera vuelta á las tierras, sino de sacar utilidad de los fondos mas ingratos, disponiéndolos á dar otras producciones.

V. Dos labores son suficientes para preparar la tierra á este cultivo: el primero bastante hondo antes del invierno, y el segundo antes de la plantacion. Será bueno que la tierra tenga de siete á ocho pulgadas de fondo, y que las patatas se planten á pie y medio de distancia, cubriéndolas con cuatro ó cinco pulgadas de tierra: se plantará mas claro en las tierras fuertes que en las ligeras, y en estas mas hondo. En las patatas blancas, se pondrá mas cuidado al

tiempo de plantarlas, porque necesitan mas igualdad que las rojas, que no echan con tanta valentía.

VI. Todas las especies de patatas, son tiernas, secas y harinosas en los altos, cuyo fondo sea un arenisco de cuerpo; harinosas y húmedas, en las tierras gredosas. Convendrá poner las blancas en los centenales, y las rojas en las tierras fuertes ó de trigo; la blanca abultada, en cualquiera clase de tierra se cria bien, escepto en la muy compacta ó apretada, donde el cultivo es dificil, y el producto de calidad mediana; aunque es cierto que vuelven á adquirir su primer carácter de bondad poniéndolas al año siguiente en terreno que las sea favorable.

VII. Una patata solamente, sea como fuere de grande, basta para la plantacion; pero cuando por grande es preciso partirla, se hará en rajas, y no en ruedas, dejando á cada pedazo dos ó tres botones á lo menos, con la precaucion de ponerlos uno ó dos dias al aire, para que se sequen del lado que se ha hecho el corte, y

no se pudran en la tierra, por la continuacion de lluvias que suelen seguirse á la plantacion; pero siempre que haya arbitrio, son mejores para este efecto las patatas enteras por chicas que sean, que las mayores rajas de las mas abultadas.

VIII. Es preciso proporcionar la naturaleza del suelo, á la cantidad de patatas que se hayan de plantar, pues cuanto mas fértil sea, por su calidad, como por los beneficios que tenga, tanta menos porcion se echa: cada yugada necesita por lo general de dos á tres sestarios (*V. esta palabra*), y aun mas siendo abultadas. Lo mas que pueden producir las blancas pintadas, es cien sestarios por yugada; pero lo comun es de sesenta á setenta. Las rojas largas producen un tercio menos, se venden mas caras, piden mejor tierra, y no son tan vigorosas; por lo demas no se diferencian.

IX. No proporciona utilidad alguna el adelantarse á plantar las patatas, porque en tal caso necesitan mucho mas tiempo para hacerse, y es-

tan mas espuestas á perderse en el campo, que en la panera; mejor es esperar á que se concluya la siembra de los menudos: pero sea en el tiempo que fuere, cuando las patatas por hallarse en la fuerza de echar, antes de la primavera se han arrancado las matas, pueden servir para plantar y aun son entonces mas tempranas.

X. Los diferentes métodos de cultivo en las patatas, pueden reducirse principalmente á dos: uno consiste en ponerlas á mano, y el otro con el arado sembrador; el primero, aunque ofrece mas produccion, es mas costoso que el segundo; pero deberá preferirse este, cuando haya de cubrirse una gran porcion de patatas, con el fin de engordar ganado.

XI. Seria utilísimo que los labradores que se dedican á beneficiar con este objeto una porcion de tierra considerable, practicasen ambos métodos en dos campos poco distantes; el producto de las puestas á mano, serviria para la prevencion de la familia, y deberia ser de las rojas, y el otro

para el ganado en que se emplearian las blancas abultadas que tienen pintas rojas.

XII. Para plantar las patatas, cuya operacion debe hacerse en todo Abril, se echará un surco lo mas derecho que se pueda: dos niños ó dos mugeres, cada uno con su cesta irán detras, uno para poner la patata, y el otro para ir echando abono por encima, en caso que el estiércol que se haya echado á la tierra, no se haya repartido bien con las labores; tíranse otros dos surcos despues en los que nada se pondrá, y al siguiente se hará lo mismo que queda dicho de los niños en el primer surco, y se continuará del mismo modo hasta acabar la tierra, y hecho esto se taparán. (*V. Rastrillo de Labrador.*)

XIII. Cuando la patata esté ya nacida como de tres ó cuatro pulgadas de alto, se escardará la tierra entresacando todas las malas yerbas que tenga, y se cuidará, cerca del tiempo de echar flor, de amontonar tierra, pasando el arado por los surcos que que-

daron, cuando se hizo la plantacion, vacíos, para tapar los pies de las matas; pero la práctica de esta labor solo tendrá lugar en el caso de que la tierra haya echado malas yerbas, porque si es un terreno ligero que no las crie bastará la primera labor, pudiendo en el primer caso lograrse tambien la ventaja de sembrar entonces nabos, si se quiere tener dos cosechas en un mismo campo, y aprovechar todo lo labrado, bien que para esto se necesita que el terreno sea de buena calidad.

XIV. Como el cultivo á brazo no es para una gran porcion de terreno, se practicará con la azada en simetría, esto es, de modo que la planta puesta en la primera hoya ó zanja, corresponda en frente de la tercera, y la de la segunda á la cuarta, y así sucesivamente se puede por medio de este método hacer uso de muchos campos inútiles y eriales, y aun en las viñas y ballados.

XV. La maduracion de las patatas se conoce por la hoja qua se marchi-

ta y pone amarilla por sí, sin que concurra accidente alguno. Un arado comun basta para desatollar yugada y media de tierra de las patatas, y seis muchachos pueden cómodamente cogerlas, llevando cada uno su cesta para echarlas en un monton, quitándolas al mismo tiempo las raicillas ó barbas. El recogimiento de las patatas á mano ofrece menos embarazos, y solo puede hacerse en tierras ligeras; pero en las fuertes es preciso valerse de una horca de dos ó tres dientes, y no de azada: hácese separacion de las chicas; las macadas se pondrán tambien aparte para gastarlas primero, y se tiran las dañadas.

XVI. De cuantos medios se han propuesto para la multiplicacion de las patatas de buena calidad, é impedir que lleguen á bastardear, el mas eficaz es cuidar de la simiente; es preciso renovar de tiempo en tiempo la especie por este medio, cogiendo el dia antes de hacer la principal cosecha, la especie que se desea propagar, manteniéndolas durante el invier-

no entre arena, ó colgándolas, y envolviéndolas con tierra por la primavera, se echará en las heras calientes de la huertas ó en estiércol bien añejo.

XVII. Nacida que sea la planta por este medio, se la escarda, amontona la tierra; y el recogimiento del fruto se hace lo mismo que cuando proviene de la mata ó acodo, y así trasplantada da ya patatas al segundo año, y bastante abultadas, aunque es cierto que la produccion no es completa hasta el tercer año.

Este medio tan natural y fácil proporciona una nueva produccion por muchos años, mantiene su fecundidad y todas sus cualidades.

XVIII. Cuando el acopio de patatas es en corta cantidad, su conservacion es facilísima, porque se llevan desde luego al sitio donde se las haya de guardar; segun el tiempo, se las da vuelta, y se tiene cuidado de echarlas en tablas ó pajas, apartando de las paredes los montones, que no serán grandes.

XIX. Si la cosecha de las patatas es considerable exige su conservacion

otros medios. Los mas eficaces son hacer en un sitio elevado de la casa ó cerca de ella, cierta escavacion de una capacidad proporcionada á la cantidad que haya de guardarse, y poniendo en el piso y á los lados paja larga, se amontonan alli y cubren con otra capa de pajas. Se cuidará de que la escavacion sea menos honda de la parte de donde se sacan las patatas para el consumo de la casa, como de cerrar cuando se entre y salga. Otro método seguro y poco costoso á cualquiera particular es hacer en lo interior de la granja, con tablas ó con aquellos costanizos que sirven para hacer los apriscos del ganado, un espacio capaz para la cosecha que se espere, dejando cierto paso para llevarlas y sacarlas para el gasto, y no siendo dudable que ha de estar rodeado de los granos y forrages, se mantendrán bien en él.

XXI. Para que las patatas se mantengan con sustancia mucho tiempo es preciso darlas algunos hervores en agua algo salada, y poniéndolas despues encima de un horno se secan y ponen tras-

parentes; últimamente, echándolas en una olla y poniéndolas á un fuego moderado, es un alimento sano y comparable á las frescas.

XXII. La mucha humedad que contienen las patatas y su estrema propension á nacerse, no permite su conservacion mas de medio año por mas precauciones que se tomen; y así solo hay el arbitrio de meterlas en la prensa como se hace con las manzanas, para hacer la cidra, y partiendo el pie en panes, que se secarán al aire, y servirán para el ganado todo el año.

XXIII. Otro medio para sacar utilidad de las patatas cuando por el yelo, por la fermentacion ó por falta de maduracion no pueden servir para alimento en sustancia, es estraerlas la harina, siempre que no esten cocidas ni secas, ó alteradas hasta cierto punto, y darán dos ó tres onzas por libra, y mas siendo de terrenos altos.

XXIV. Las gachas ó papillas que resultan de la preparacion de la harina de las patatas, es un alimento de bastante sustancia, y sin comparacion mejor que

:

las de trigo. Puede servir á un mismo tiempo de alimento y de remedio; es conveniente á gente anciana, á los niños y enfermos; y á las mugeres que crian, no solo las aumenta la leche, sino que las preserva de los cólicos que tanto las molestan. No hay aldea alguna ni casa tan pobre que no pueda tener un rallo y un cedazo, para que mediante estos cortos utensilios no se halle en estado de proporcionar alimento á su familia.

XXV. La práctica comun de cocer las patatas en mucha agua y sin tapar la olla, las es perjudicial; y así este cocimiento se hará al vapor del agua, para cuyo efecto se las lava, ó deja en remojo por poco tiempo en agua fria, particularmente si estan heladas, porque en tal caso no hay medio que alcance á ponerlas en su primer estado para la plantacion, y se echan con un poco de agua en un puchero, cuidando de taparle bien.

XXVI. Esta operacion podrá hacerse mejor valiéndose de una cesta de dos asas para mover mas bien las patatas; métese en una caldera de modo que quede sin

llegar al hondo ni al agua: una rejilla de hierro ó mimbre puesta en medio de la caldera, y tapada esta con una cobertera propia á retener y sacudir los vapores del agua y á mantener el calor, llegará á hacer el mismo efecto. Por este medio adquieren las patatas mejor calidad, poniéndolas en una cazuela y bien mondadas, á lumbre lenta ó en unas parrillas; acaban entonces de perder la mucha humedad que tienen, y quedan secas, harinosas y delicadas.

XXVII. Son las patatas una produccion que ademas de exigir menos costo, terreno y labores que cualquiera otra, proporciona en las gentes de campo la subsistencia mas fácil, mas segura y mas abundante; parece que se han destinado particularmente para estas pobres gentes; pues cuatro granos de sal, un poco de manteca, tocino ó leche es suficiente condimento para proporcionarles un comestible saludable, y con que queden satisfechos.

Los que viven en las grandes poblaciones hallarán tambien en las patatas un alimento escelente, porque tienen la

propiedad de corregir el vicio de la sangre que se encamina al escorbuto. Esta especie de legumbre no tiene gusto alguno; pero no por eso es desabrida; y la falta de sabor que tanto se ha declamado, constituye en las patatas precisamente la apreciable cualidad de acomodarse á todos nuestros gustos, que no se canse uno de ellas como sucede con el pan, y que en muchas cosas se parezca á este alimento de primera necesidad; y últimamente, que pueda entrar en su composicion en tiempo de escasez ó carestía; en este concepto siempre serán al mismo tiempo un suplemento y objeto de economía para los labradores, cuyos terrenos no sean á propósito para otra produccion.

XXVIII. Pan de batatas. Tómase veinte y cinco libras de harina de trigo, centeno ó cebada, segun el uso y recursos del pais; se desata un poco de recentadura con suficiente agua caliente para hacer una masa fuerte, que se dejará fermentar regularmente. Se tendrán veinte y cinco libras de patatas que habrán cocido antes, y calientes, se en-

volverán con la masa y un cuarteron de sal desleido en agua. Cuando la mezcla esté bastante amasada, por medio de un rollo ó alisador de madera, se hacen los panes de dos ó cuatro libras, y despues de haber fermentado bien se les mete en el horno, que se enrojará menos de lo regular.

XXIX. No hay planta tan generalmente útil como la patata; se tiene por la primera de las legumbres, da forrage para el ganado todo el año y le mantiene gordo; es un buen recurso para que el arrendatario haga su verano, y mantenga en el invierno una gran porcion de ganado; y el labrador menos acomodado tambien á proporcion hará producir á su terreno pobre con que alimentar la familia, la vaca, el cerdo y las gallinas.

El cultivo de patatas nunca puede ser perjudicial al del trigo ni otros granos, y cuando una y otra cosecha fuere abundante, se destinarán las patatas á mantener el ganado y hacer comercio de él, con que se logrará doblar las cosechas.

Bazo. Remedio para el mal de bazo. Se

usará de una tisana hecha con escolopendra ó lengua de ciervo, y politrio, que es una especie de culantrillo, ó se hará hervir en agua de fuente un bazo de buey; bébese por espacio de nueve mañanas un vaso de este cocimiento; despues se pone á secar el mismo bazo en un horno, envuelto en papel, y cuando está ya seco se hará polvos, que se repartirán en nueve partes iguales, y tomará en un vaso de este cocimiento una cada dia hasta concluir las nueve papeletas.

Tómense dos puños de hojas de verbena, dos ó tres claras de huevo, y un poco de harina de cebada ó centeno, y machacando la verbena en un mortero, se echarán allí las claras de huevo y la harina; mézclese todo bien, y haciendo de ello una cataplasma, en unas estopas algo altas, se aplicará bien caliente á la region del bazo, donde se dejará quince ó diez y seis horas, y continuará hasta lograr alivio. Esta cataplasma atrae como por un sudor de sangre todo el humor maligno, y es tambien muy propia para la pleuresía ó dolor de costado.

Bazo opilado ú obstruccion del bazo. Conócese por la tension y dureza del lado izquierdo bajo las costillas, y dificultad de respirar cuando el enfermo apresura el paso.

Remedio. Hácese hervir una azumbre de agua en vasija proporcionada, y cuando esté en la fuerza del hervor se echan allí dos onzas de limaduras de acero, y dando un par de hervores se apartará, de cuya agua beberá el enfermo á toda comida. El agua en que los herreros apagan el hierro tambien es buena para quien tenga mal de bazo. Si el bazo está hinchado, se majarán hojas verdes de tabaco en un mortero con un poco de vinagre, y en forma de cataplasma se aplicará á la region del bazo para suavizar la dureza.

Bazo cirroso. Conócese que el bazo ha degenerado en cirro, por un sentimiento de pesadez que padece el enfermo en la misma region, con dificultad de respirar, y de estar echado sobre aquella parte.

Remedio. Hácense píldoras con una

onza de aloe ó rábila, que se pondrá en infusion y digestion á fuego lento en zumo de rosas blancas, y agregando una dracma de goma amoniaca, se tomará una dracma de ello antes de cenar, dos veces cada semana.

Hácese beber al enfermo una tisana comun de una onza de limaduras de acero que se hará hervir en agua de rio ó de fuente, despues de haber atado el acero en un paño. La simiente de mostaza majada con orines es buena aplicada en cataplasma.

BENEFICIAR LAS TIERRAS. Es el arte de mejorarlas por medio de varios géneros de estiércol y otros abonos; ó empleándolas á diversas producciones, ya sean ligeras ó fuertes; pero es preciso conocer la calidad de la tierra para echarla el abono correspondiente. Las tierras áridas, secas y ligeras necesitan abonos crasos, como son el estiércol de buey, vaca, cerdo y todo género de inmundicias. Las tierras húmedas y pesadas tienen necesidad de abonos cálidos, tales son el estiércol de caballerías, gallinaza, palomina y

tierra blanca. Puede tambien beneficiarse las tierras por medio de otras materias que hacen el mismo efecto que el estiércol comun, y para ello los buenos arrendatarios tienen siempre á un lado del corral un hoyo de alguna estension, donde continuamente echan todo género de basuras é inmundicias, como los escrementos y orines de los animales, y aun de los hombres; de los albañales, fregaderos, barreduras de calles, animales muertos, desperdicio de forrages, cenizas, madera podrida y otras cosas, haciendo pasar por él la agua llovediza por medio de algun reguero para tener en buen estado el estiércol. En la diversidad que hay de estiércoles, es preciso atender á los que convienen segun la naturaleza de las tierras para su abono: 1º el cieno de los estanques, lagunales, fosos, barreduras de calles y otros de esta clase, son crasos y húmedos, y por lo mismo propios á las tierras ligeras y secas; pero no debe hacerse uso de ellos hasta despues de un año en que estarán

espuestos al sol y al aire: 2º todo género de cenizas conviene á cualquiera tierra, y particularmente siendo floja, aunque debe envolverse con estiércol: 3º el orujo es muy bueno en tierras frias y fuertes porque las sutiliza por el fuego que contiene: 4º la tierra de los céspedes mezclada con la del campo es un abono escelente: 5º el rastrojo quemado en la misma tierra, la proporciona bien para el trigo. (*V. Tierras.*)

El beneficio de las tierras de huertas y jardines se hace por medio del estiércol, ó tierras que se echan en ellos: en las fuertes ó tenaces se echará estiércol de caballo, que es ligero y seco: en las areniscas, el de vaca que es craso y pesado: puede tambien hacerse en la inmediacion al jardin algunas escavaciones, y ver como puede descubrirse alguna veta de diferente calidad de aquella que se desea mejorar: un fondo de tierra árida y arenosa se la abonará con la mezcla de cieno negro de algun lagunal ó pantano, que deberá sacarse de tres ó cua-

tro pies de hondo, por cuyo medio se consigue consolidar aquel terreno ligero, y para desatar uno que sea gredoso, se hará la mezcla con arena; pero estas tierras envueltas, se dejan reposar un año para que tengan tiempo de penetrarse. Para enmendar una tierra á menos costa, si por egemplo es esponjosa, y dificil á moverse, se tendrán los cuadros ó heras de las huertas algo levantados al medio, haciendo á los lados un declive ó caida imperceptible, para que corran las aguas que resfrian la tierra; si por el contrario esta es seca y porosa, se tendrán los cuadros mas bajos que las calles, para mantener un fondo húmedo.

BERRO. Planta de que hay dos especies, el acuátil, y el llamado mastuerzo; este tiene las hojas larguitas y de un gusto agrio: se cultiva en los jardines, y no se multiplica mas que por medio de la grana, que es muy menuda, ovalada, y de un color que tira á amarillo: esta especie de berro es bueno para purificar la sangre, y la grana mueve la orina, pone en mo-

vimiento los espíritus, y es buena contra las enfermedades del bazo y del hígado.

El berro acuátil se parece bastante al anterior, pero tiene las hojas mas pequeñas, y se cria junto á las fuentes y arroyos; su deccocion es buena contra las hinchazones del vientre, y la dificultad de orinar, como para la perlesía de la lengua: empléase uno y otro en ensalada.

Berzas. Planta de huerta de que hay varias especies; el repollo blanco, que es la mas temprana: la apiñada de Milan: la coliflor, que puede considerarse diferente de las demas, y otras. La berza en lo general requiere tierra abundante en jugos, y que tenga mucho fondo, sin ser muy húmeda; y así las tierras fuertes trabajadas, y abonadas con estiércol, las esta bien, particularmente siendo pedregales; igualmente los llanos arenosos que tienen fondo, y que se les haya abonado mucho, como tambien para sembrar alli los cáñamos: si puede proporcionárseles bastante riego por medio de algun

manantial, habrá berzas para todo el año.

Cultivo de las berzas. Siémbrase el repollo blanco en Agosto ó antes si el terreno es frio, y cuando han crecido como medio pie, se trasplantan al semillero, y despues en camas ó heras bien abonadas, á dos pies uno de otro; se les riega y entresaca. Las coles de Milan, y las rizadas que se comen por invierno, se siembran en heras desde Mayo en todos los meses hasta Octubre, y se las cultiva como las demas; las encarnadas se siembran á últimos de Mayo.

Todo género de berza se la planta hasta el cuello, se la corta el pivot ó raiz perpendicular, y amontona la tierra al pie, regándola bien en tiempo de calores. Para tener buena grana es preciso aguardar al fin del año que han sido plantadas; para cuyo efecto se ponen en sitio separado y espuesto al sol cierto número de ellas, y desde Junio hasta Julio crece la grana, que es redonda, y como cabezas de alfileres.

Si se quiere tener buena grana de las coles de Milan y de las apiñadas, se escogerán entre las berzas las que parezcan mas bien hechas y mas hermosas, y despues de haberlas sacado con la pala, se las trasplanta, antes de las grandes heladas, en un huerto, donde se las vuelve á replantar, y por medio de las esteras ú otros defensivos se las defiende de las lluvias de invierno, escarchas y nieves. Abrense un poco en cruz en la cabeza sin tocar al troncho, para que las hojas puedan abrirse y crezcan para la grana, cuidando de no dejar granar alli otra especie para que no bastardee esta.

Para tener coles todo el invierno se hacen en los huertos unos hoyos redondos de cuatro pies, y echando en ellos una capa de paja, se acomoda alli otra de coles recien cogidas, cabeza abajo, al lado unas de otras, y sobre cada capa de coles se echa otra de paja, cubriéndolo todo por ultimo de tierra algo molida.

La coliflor es la especie mas delicada de todas, y su grana no se cria en Fran-

cia; se la trae de la isla de Chipre por Marsella, y es preciso renovarla todos los años; la buena es de color vivo, oleosa y bien redonda; siémbrasela en Abril en heras mullidas, y se cultiva como las demas coles.

BESTIAS. (*V. Animales de asta.*)

BETÓNICA. Planta que se cria en los montes, de un gusto ágrio y amargo: es cefálica y hepática, es decir, que su uso conviene en las enfermedades de cabeza y del hígado, y escita al estornudo. Tómase como té: la infusion es conveniente en la ictericia, y obstrucciones. La betónica es buena aplicada á las heridas de cabeza, y aquellas personas á quienes lloren los ojos de continuo deben mascar por la mañana las hojas.

BIENES DE CAMPO. Los mas estimados son 1º las praderías y dehesas, porque rinden mucho á poca costa, sin gran cuidado, y no estan espuestas á una infinidad de accidentes como otras haciendas: 2º los montes y plantas que producen anualmente, como son los cerezos, nogales, olivas y otras: 3º las tierras de labor: 4º los viñedos, aun-

que en ciertos territorios ó climas son de mayor utilidad que las tierras. La mejor hacienda de campo es aquella que tiene algo de todo, y no muy distante de la casa del dueño. (*V. Señorío.*)

Bizcochos. Cierto género de pasta, y se hace de muchos modos.

Bizcochos de Saboya.

Modo de hacerlos. Tómanse cuatro huevos frescos, ó mas, segun la porcion que se quiera hacer, y se pesan para tomar otro tanto de azúcar en polvo, y y la mitad de harina: hecho esto se cascan los huevos, y separan las yemas de las claras, bátense estas mucho hasta que levanten como nieve: échase la azúcar en las yemas, que tambien se baten con una cuchara de madera, y despues se mezcla todo con las claras: tómase la harina, que deberá haberse puesto á secar al horno, y echándola en un cedazo, se irá pasando poco á poco en el batido para que se mezcle bien, y cuando lo esté, se pone en moldes largos ó redondos: báñanse con azúcar y un polvo de harina, y se cuecen á fuego moderado en un horno de cobre ó de panadero.

Bizcochos del palacio Real.

Estos vizcochos se hacen lo mismo que los antecedentes, con sola la diferencia de añadir al batido, antes de echarle en los moldes, dos pizcas (*V. Pizca*) de ralladuras de limon, y conserva de flor de naranja.

Bizcocho de almendra.

Tómase como un cuarteron de almendras amargas y otro de las dulces: échanse en agua hirviendo, y se mondan sin echarlas en agua fria: májanse en un mortero que esté seco, y batiendo en una tartera cuatro ó cinco claras de huevo, se echará en ella la pasta de almendras, y desleirá bien con una cuchara; despues se echará allí cinco cuarterones de azúcar en polvo, y mezclado todo bien, se estiende la pasta en un papel blanco con un cuchillo, formando con otro los bizcochos del grueso de un dedo; métense en el horno á fuego lento, y cuando se vea que levantan, se aumenta: estando cocidos, y teniendo bastante color, se sacan; pero no se quita el papel hasta que esten frios.

BLANQUEO DEL LIENZO. Ya hace mucho tiempo que se ha advertido, que el modo de blanquear los lienzos en muchas partes de Francia, particularmente en Paris y sus contornos, visiblemente le destruye, y ocasiona su poca duracion: en efecto, no es estraño que aun el mejor no pueda resistir al golpeo de paleta sobre piedras tal vez desiguales, ni á los efectos que causan en la ropa las legías cargadas de cenizas, de sales, tal vez de sosa, y aun de cal.

Como en la economía de una familia crecida no es el lienzo objeto de corta consideracion, nos ha parecido preciso esplicar aqui el modo de blanquear el lienzo en Holanda, por cuanto es tambien fácil su práctica en pueblos pequeños.

En aquel pais las lavanderas ó personas ocupadas á la cura ó blanqueo de los lienzos, los jabonan á partes con jabon negro, y los meten en una tina ó pozal, donde cubriéndolos con una estopa, echan una caldera de agua hirviendo con cenizas, proporcionando la cantidad de agua á la porcion del lienzo: hecho esto se cubre, y se deja en es-

te estado por espacio de seis horas á lo menos. Despues lo jabonan á mano como se hace con la ropa; y cuando está bien lavado le llevan al tendedero, que son unas praderas cercadas de árboles, donde hay muchos canales de cuatro pies de hondo, y tendiendo el lienzo en la yerba á la larga de los canales, le rocían con una paleta hecha á este fin, por dos dias, á proporcion que se seca; y cuando está bien blanco, si la tela lo requiere, se mete en azul, y se lleva á casa para aplancharla.

BLANQUEO DE MEDIAS DE SEDA. Se jabonan bien primero, y despues se pondrá en un azufrador un lienzo en que se estenderán las medias: pónese debajo un brasero con lumbre; échase azufre molido, cúbrese con una sábana, y cuando el humo haya hecho su efecto, se vuelven al reves, y aplanchan.

Para lavar los encages ó blondas es preciso primero desapuntarlos ó descoserlos, despues se estiran y doblan unos sobre otros; métense en un saquito de lienzo limpio, y se ponen en aceite de oliva veinte y cuatro horas: 2º se

hará una agua de jabon mas fuerte que lo regular, y cuando haga mucha espuma, se mete en ella el saquito un cuarto de hora; lávase todo; vuélvese á meter en jabon y á lavar, y se echan en almidon desatado: 3º en fin, se sacan las blondas del saquito, y luego se aplanchan separadas.

BOCA DE MAL OLOR Ó ALIENTO FUERTE. Remedio. Se tendrá en la boca raiz de íris de Florencia, ó un clavo de especia, ó se tostará en una cuchara un poco de alumbre, y se meterá en la boca, como una haba, dos veces al dia.

BOCA DE CABALLO. Cuando se hubiese herido la boca de un caballo, que regularmente sucede si el bocado es demasiadamente pesado, de modo que se asiente sobre las barras, siendo pequeña la herida, bastará frotar aquella parte con miel rosada muchas veces al dia; pero si hubiese úlcera formada, ó rotura de hueso, se introducirá en ella un poco de algodon empapado en espíritu vitriolo, teniéndole con una mano la lengua, y con la otra la boca abierta, y

los dias siguientes se le fregará con miel la llaga hasta que crie escara, y cayendo esta, se lava con aguardiente. Si hubiese agujero en la barra con podredumbre, se le llenará muchas veces al dia de azúcar molida, múdasele el bocado, y se le pone un cañon sencillo.

Bola de Marte. Piedra vulneraria de acero, cuya virtud es curar las llagas y úlceras: se hace de limaduras de acero y tártaro blanco de Mompeller en polvos, por iguales partes uno y otro, y de raiz de aristoloquia molida, ocho onzas en una libra de limaduras de acero; hácese de todo una pasta blanda con aguardiente, dejando la materia en digestion por el estío, y revolviéndola de tiempo en tiempo, hasta que esté todo enteramente seco: vuélvese á poner la pasta en polvos, se la echa aguardiente, y repite la operacion anterior, hasta que no se perciban las limaduras, y se ponga todo en polvos sumamente menudos, de que se hacen bolas, que se dejan endurecer al aire.

Bollos. Modo de hacerlos. Se hará una masa de la mejor harina de tri-

go (diez libras mas ó menos, segun la porcion que se quiera), y del tercio de ella se hará con la espuma de cerveza y agua caliente la levadura; déjase revenir esta masa en un plato de madera, que se cubrirá bien, seis horas en invierno, y cuatro en verano: en volviendo á levantar, se desata con la levadura y agua caliente lo restante de la harina: échase un cuarteron de sal molida, libra y media de buena manteca, media docena de huevos y algo de leche: amásase todo bien y mucho tiempo, estendiéndolo con la palma de la mano, y volviéndolo por todos lados; acomódase el bollo en la pala, y despues de haberle picado, se le dora y mete en el horno media hora.

Bomba. Máquina hidráulica de gran comodidad para subir el agua de los rios, estanques y pozos, y conducirla donde se quiere segun la necesidad, para facilitar el riego. Una bomba se compone de un cañon, cuya principal parte se llama cuerpo de la bombra, y el resto tubo montante; del macho del cañon, llamado comunmente émbolo,

que tiene su juego en el cuerpo de la bomba, y de dos sopapos ó válvulas por donde entra el agua: hay varios géneros de bombas; pero pueden reducirse á dos, á saber: 1º la bomba aspirante que es aquella que por el movimiento de un émbolo hueco, y una válvula, atrae la agua por encima del cuerpo de la bomba hasta la altura de treinta pies ó mas, segun la pesantez del aire, que es la causa de este efecto. Este émbolo eleva al mismo tiempo el agua que habia hecho pasar por encima de la válvula bajándose: esta es la bomba mas sencilla de todas.

2º La bomba de compresion es aquella que, á diferencia de la primera, tiene el cañon montante al lado del cuerpo de la bomba, que así este como el émbolo son semejantes á una geringa comun, porque no estando el émbolo hueco, ni teniendo válvula como las otras, no pasa el agua por medio, sino que solamente la atrae, subiendo por encima de la válvula del cuerpo de la bomba, y la obliga bajándose por encima de la otra válvula, que se halla en la

parte inferior del tubo montante: puede tambien añadirse á estos dos géneros de bombas la mista; que se compone en parte de la aspirante, y en parte de la de compresion.

BORRAJA. Hortaliza bastante comun, cuyas hojas son violadas y largas, de que se guarnecen las ensaladas. Multiplícase por medio de la grana: para cultivarla basta entresacarla, y escardarla de cuando en cuando. Esta planta es cordial, dulcifica la acrimonia de los humores y de la sangre, y alivia los males que causa la melancolía é hipocondría: es una de las tres flores cordiales.

BOSQUES. Los bosques deben ser considerados en la clase de los bienes de campo de mayor utilidad, pues que se hace de ellos un consumo grande, es fácil su despacho, requiere menos trabajo, y estan espuestos á menos contratiempos que otras producciones.

Las tierras propias para los bosques son las medianas ó poco fértiles, pues las mejores deben reservarse para granos y otras producciones.

Siendo tierras húmedas y de fondo,

se plantarán en ellas álamos, sauces y otros árboles acuátiles: en las crasas olmos y fresnos: en las fuertes encinas y castaños, y en las ligeras los pinos. Es necesario tres ó cuatro pies de buen fondo de tierra para los árboles gruesos que echan las raices perpendiculares, lo que se llama *pivotar*. Los bosques no requieren situacion particular, y así lo mismo es plantarlos en los llanos como en las colinas: los mejores árboles para florestas son los robles ó encinas y castaños, despues el olmo, el pino, el fresno, el ácer y el carpe.

Conócese que un bosque es bueno cuando los árboles estan aprovechados, poblados y lozanos, y no se encuentran en él retama, zarzas, otros arbustos, ni muchos árboles viejos.

El medio mas seguro de hacer un bosque es de pies con raiz, fuertes y de buen crecer, pues por el de simiente es muy largo, y mas espuesto. Se escogerán los pies nuevos, que tengan el tronco derecho, y á la altura de pie y medio; muchas raices y bien criadas, sin moho ni nudos, y plantarlos luego que

se saquen. La plantacion en los fondos pedregalosos y ligeros se hace en Noviembre y Diciembre: en los húmedos por Diciembre y Enero, en tiempo que no sea muy frio ni llovioso: se plantarán temprano aquellos que se anticipen á florecer, como son todas las frutas de hueso, y esto se hará á mano y en zanjas, cuyo método está mas en uso que el de hoyas: las zanjas deberán ser de dos pies y medio de ancho y dos de hondo, hechas á cordel al modo de los surcos que se hacen para plantar las viñas, dejando un pie de distancia entre cada una, y echando la tierra de arriba á un lado y la del fondo á otro: se cuidará de quitar las raices dañadas, trabajar y abonar antes la tierra, y al tiempo de ponerlos, echar como dos dedos de buena tierra al pie, atendiendo á dejar en toda su estension las raices mejores, echando poco á poco la tierra, y apretándola con la mano; y cuanto mas capacidad tengan las zanjas, tanto mas pronto se hacen los árboles.

El bosque recien plantado se le ha de cultivar, regarle por Marzo en tiem-

po suave, y por el estío siendo largo se le harán seis riegos: las dos labores que se han de dar serán en Abril una en tiempo húmedo, y la otra por Setiembre, tanto para destruir las yerbas, como para animar de nuevo la sustancia de la tierra, y hacer crecer el bosque con mas presteza, cuyo cuidado se tendrá por cuatro ó cinco años.

Para la conservacion de los bosques debe impedirse que los ganados vayan á pastar á ellos durante la *veda* como dice la Ordenanza, que prescribe término, y es hasta que el renuevo tenga seis años, y aun cuando el ganado vaya á pastar la yerba y bellota, se cuidará de que no entren mas reses que las precisas para el consumo del pasto, y que anden juntas con sus cencerros ó cascabeles al cuello, é impedir su entrada desde mediado de Mayo hasta últimos de Junio, porque destruyen el bosque comiendo los pimpollos.

Para conocer la altura de un árbol al poco mas ó menos cuando no se pueda medir, se echará cierta medida hasta la altura de cinco ó seis pies, señalándola

con un papel, y retirándose hácia atras treinta ó cuarenta pasos, y comparando la medida con todo él, se conocerá á ojo de cuantas se compone, ó cuantas partes de aquella contiene.

La medida del grueso se hace de este modo: tómase la circunferencia del tronco al medio, y se dividirá en tres para tener el diámetro, de que se rebajarán cuatro pulgadas por razon de corteza y desigualdades, y lo que resta es el verdadero diámetro de la parte de que se quiere hacer uso: y así si el árbol tiene diez y siete pulgadas de diámetro, se le podrá dar por todas partes un pie de cuadratura.

Para conocer la edad de la madera.

Como cada suco forma al rededor del corazon del árbol un círculo que indica la edad, se conocerá contando el número de los círculos desde el centro hasta la corteza.

La calidad de la madera depende del terreno, y situacion al sol, segun la naturaleza de los árboles, y la fuerza de su plenitud, porque aquella cuyos po-

ros sean mayores ó en mayor número será la mas floja.

Corta de la madera.

Los meses de Octubre, Noviembre, Diciembre y Enero es el tiempo á propósito para esta operacion, y cuando reine aire del norte, porque entonces es cuando el jugo tiene menos accion, y el frio cierra los poros del árbol; pero al mismo tiempo se escuadrarán, y luego se almacenan, dejando entre las piezas un espacio capaz de dar lugar á que se sequen poco á poco, y cubrirlos con jara ó paja larga, cuidando de reservarlos de las lluvias.

Box. El box es una especie de arbolito de que se hace mucho uso en los cuadros de los jardines, y á que se hace tomar por medio de la poda ó corte la distribucion que se quiere: tiene la flor verde y el fruto encarnado; la madera es amarilla y fuerte.

El box sale en todo género de terreno y situacion; pero la sombra le es mas favorable: consíguese por medio de pies con raiz; por los retoños, y para esto se toman los ramos de los pies

viejos, se los corta el cabo, y pone de lado en zanjas y terreno sombrío y trabajado, regándolos luego, y tambien se logran por medio de la grana, que se siembra en Octubre en tierra trabajada; y cuando el box este bastante fuerte se trasplanta.

Para plantar los boges con el fin de formar cuadros en los jardines, se debe antes trazar ó delinear el diseño, y luego ahondar los cuadros pie y medio; poner las estacas del nivel con un cordel tirante que vaya por encima de los dos niveles, y allanar el terreno; despues se mete el plantador medio pie, y siguiendo la direccion del dibujo, sacando el plantador, se meten las raices del box, no se echará la tigera al box hasta el segundo año que se planta, y despues de esto se les cubre de arena roja ó amarilla como se quiera. La poda de los boges se hace á mediado de Mayo.

BREA. Composicion hecha con pez, unto y sebo: el mayor uso que se hace de ella es para calafatear los navíos y barcos y tambien se emplea en el fuego artificial.

BUBAS Ó MAL VENÉREO. Esta enfermedad, que se contrae por comercio carnal con personas libertinas y disolutas, es terrible, y su nombre solo causa horror al hombre virtuoso: las consecuencias de este mal son tan funestas, que si se deja envejecer se considera como incurable, y su veneno, aunque lento en el progreso, hace por fin caer el cuerpo en podredumbre.

Los límites de esta obra no nos permiten entrar en el por menor, que sería necesario para dar una idea de un mal de esta naturaleza, pues comprendiendo una infinidad de ramos, sería preciso dilatarnos demasiado, así para su esplicacion, como para la insinuacion de los remedios.

Pero ademas de esta razon, siendo el objeto principal que nos hemos propuesto en esta obra tratar de la administracion y cultivo de las haciendas, y hechos á escribir en materias que solo presentan objetos puros y conformes á la inocencia de los campos, hemos creido conveniente pasar por alto este artículo, dispensándonos de hablar de un

mal que aun nombrarle no permite el pudor; por otra parte su contagio no se comunica mas que á las villas y ciudades, donde el lujo, la ociosidad y la intemperancia previenen atractivos al deleite, que por el contrario parece respetar el humilde techo del labrador, á quien sus costumbres sencillas, su vida frugal, y los trabajos regados con su propio sudor, le quitan toda ocasion, y le ponen á salvo hasta de los pensamientos mas leves.

BUBON. Llámase así un tumor pestífero que se presenta en forma de pústula amarilla, y blanca en el medio, ó que tira á un encarnado oscuro; poco á poco aparece negro á las orillas, y alguna otra vez de varios colores. Si el bubon está duro, y cárdeno al rededor, es señal de estar gangrenado, en cuyo caso por pronto remedio se le harán sajaduras profundas, tanto en el medio, como en los estremos, aplicándole un digestivo, hecho con triaca, trementina, bálsamo arceo, y aceite de trementina: si hay mucha podredumbre, se le agrega la tintura de mirra y de aloe, po-

niendo despues una cataplasma madurativa, hecha con cuatro onzas de emplasto de *diachilum* gomado, dos de ungüento *basilicum*, una onza de grana de mostaza majada, y otro tanto de palomina, todo envuelto. Si á pesar de estos remedios la gangrena sigue, se lavará aquella parte con la decoccion siguiente. Se echará en un puchero vidriado nuevo un puño de cabezas de cardo santo silvestre, seco á la sombra, cortado en trozos, y cocido en un cuartillo de agua, se pasará el cocimiento esprimiéndole; despues se aplican á la parte hilas remojadas en él, limpiándola cuatro veces al dia: hácese beber al enfermo por la mañana en ayunas dos onzas de espíritu de vino rectificado, y en su defecto un buen vaso de aguardiente tres mañanas seguidas; pero si al bubon acompaña inflamacion no es mala señal, y puede esperarse su cura por medio de la cataplasma madurativa ya dicha: se cuidará de purgar al enfermo al fin de las supuraciones, y hacerle guardar una dieta regular.

Otro remedio. Cuando el bubon está

formado, se le aplicará levadura ó hurmiento que no sea recien hecho, ó una cebolla asada entre la ceniza, y se facilitará la salida de la materia que está dentro, abriendo el bubon con una navaja de afeitar, haciendo en cruz la sajadura sin aguardar á la supuracion, y se aplicará un emplasto de ungüento divino.

Ó se pondrá un sapo desecado al horno en un puchero bien tapado con barro ó argamasa: este sapo se infla, y estrae el veneno: aplícase otro, y se continúa.

Buey. Animal de asta, de grande utilidad, así por servir para el cultivo de las tierras, como por ser alimento del hombre: llámase ternero hasta que tiene dos años, que es el tiempo de castrarle. El buey para el trabajo debe tener los cuernos medianos, fuertes y tersos, la frente ancha, los ojos grandes, negros y relucientes, que es señal de valor y de su buena constitucion; los dientes blancos, largos é iguales; el cuello grueso y carnoso, y lo mismo el pecho y brazuelos; la papada que le cuelgue hasta las rodillas, las costillas anchas, el vientre

abultado y caido, la cadera ancha y larga, las patas gruesas, el lomo seguido y lleno, la cola larga, los pies firmes, la uña corta y ancha, talla mediana, y pronto al aguijon: en cuanto al pelo debe tenerle lucio, espeso y liso, y se tienen por mejores los de color rojo, porque los blancos no sirven para engordar.

El buey vive catorce años, y hace buen servicio hasta los diez: conócese su edad por los dientes, porque á los diez meses echan los de la leche delanteros, y á diez y seis los de los lados, en cuyo lugar salen otros; pero á los tres años se juzga de la edad del buey por el número de nudos que tienen en los cuernos, porque cada año se forma uno.

Los que se toman en las inmediaciones son de mejor servicio, y menos espuestos á enfermedades que los que se traen de lugares remotos. Los terneros deben criarse en las praderas, y disponerlos desde los tres años, y no mas tarde, á llevar el yugo: para esto se les acariciará y dará un poco de sal en vino, atarles los cuernos á menudo, y úl-

timamente uncirles con un buey diestro que pueda sujetarlos cuando se inquieten: ó antes de ponerlos al tiro se aparean, y así se llevan á pacer para acostumbrarlos al yugo : los siniestros de estos animales deben corregirse mas bien por cariño que por aguijoneo. Los bueyes se alimentan por invierno con paja, yerba y forrage, como mielgas, sarmientos, hojas de olmo, de encina ó roble y bainas de titos, habas y otras legumbres: en cuanto á la porcion debe dárseles hasta que lo degen, porque estos animales no toman mas comida que la necesaria.

En invierno se llevan los bueyes al trabajo de sol á sol : en la primavera y otoño desde las ocho de la mañana hasta las siete de la tarde : en verano desde el amanecer hasta las nueve de la mañana, y despues de medio dia hasta la tarde; pero siempre será mejor tener dos pares, para trabajar con uno hasta las once, y con el otro despues de mediodia : en fin, debe evitarse en cuanto se pueda hacerles trabajar en la fuerza del frio, del calor y las lluvias.

Ademas de lo mucho que estos animales sirven por sus trabajos, es considerable la utilidad que se saca de ellos, vendiéndolos á los carniceros despues de haberlos engordado, y en el otoño es cuando estan mas gordos, y tienen mejor despacho.

BUGLOSA. Planta hortaliza de mucho uso en los caldos destinados á humedecer y purificar la sangre: tiene las mismas virtudes ó cualidades que la borraja, y es una de las tres flores cordiales.

BUHO. Ave nocturna de color rojo, que tiene una especie de borla ó penacho de pluma sobre los ojos, y le baja al rededor del cuello: los ojos hundidos y negros, el vientre blanco con manchas negras, el pico blanco, y las uñas corvas, las patas cubiertas de pluma, y es contrario de los ratones como los gatos.

BUITRE. Ave de rapiña que se echa para coger pájaros, en que se halla bastante diversion: es mas pequeño que el alcotan, y vuela muy alto; pero es mas dificil de adiestrar que los demas alcones, tiene el pico azulado, las patas y dedos amarillos como las alondras, el lomo y la cola negros.

BUÑUELOS. Especie de pasta de que se hacen muchos géneros: los mas comunes son, 1º los buñuelos de manzanas ó camuesas, córtanse por la mitad para sacarlas las pepitas, se mondan y hacen ruedas del grueso de un peso fuerte, pónense dos horas en aguardiente, azúcar, limon verde y agua de flor de naranja; despues se empapan en una pasta hecha con harina, un poco de aceite y sal desleido todo en vino blanco; fríense, y se les echa azúcar por encima.

BUÑUELOS DE CREMA. Tómase medio cuartillo de crema y otro tanto de leche, donde se echan tres huevos y seis yemas que se habrán desleido con un puño de harina, cuatro macarrones, un poco de limon confitado; hácese hervir todo hasta que la crema espese; échase primero la pasta en un plato con un polvo de harina, y despues se cubre con mas harina: cuando esté frio se parte en pedacitos pequeños, que se redondean y hacen freir, espolvoreándolos por último con azúcar.

Fin del tomo primero.

CATÁLOGO

de varios libros, con sus precios á que se venden en Madrid.

Compendio métrico mitológico, en que se explica en verso la historia de los dioses falsos segun la creencia de los paganos; la conspiracion de los griegos, sitio y destruccion de Troya; los sucesos de Agamenon, Orestes y Ulises despues de la guerra de Troya; la historia de Eneas; los sacrificios que hacian á los dioses; las fiestas instituidas en honor de estos; los juegos griegos, y espectáculos romanos; los gastos en juegos y espectáculos públicos; y los esponsales de los romanos, y sus varias costumbres; para que los niños puedan entender el significado de varias estatuas, pinturas y poesías. Un tomo en 8.º á 7 rs. en pasta.

La virtud en las Aulas, ó el Estudiante virtuoso. Historia de un Niño, traducida del frances por E. M. H. A. Esta historia es de las leyendas mas útiles y entretenidas que pueden presentar los padres á sus hijos, y los maestros á sus discípulos. Contiene las acciones verdaderas de un Niño estudiante, que dotado de un natural vivo y fogoso, vino á calmar y ser el exemplar de sus condiscípulos de resultas de haber caido en un pozo por su viveza y travesura. Tiene todo el atractivo de una novela, por referirse unas acciones que en la edad de la puericia son verdaderamente maravillosas; y como por otra parte son acciones verdaderas, tiene tambien la recomendacion de la verdad, cuya autoridad habla al corazon, y le persuade de una manera irresistible. La doctrina es de las mas sólidas y juiciosas que pueden presentarse á la juventud, pues sin pararse en fruslerías y puerilidades, enseña á los niños que sin el cumplimiento de las obligaciones, y una exâcta obediencia á los maestros no hay virtud cristiana. Concluye con una carta en que se proponen otros modelos de virtud á toda clase de jóvenes, hasta de grandes y príncipes, en el epítome de la vida del duque de Borgoña, hermano de Luis XVI rey de Francia. Un tomo en 8.º á 11 rs. en pasta.

Avisos saludables de un Filósofo cristiano, distribuidos para cada dia del mes, traducidos al castellano por el Padre D. Francisco Vazquez, C. R. de S. Cayetano, Lector de Teología. Los asuntos que contiene son: De la soledad interior: De los socorros exteriores de la devocion: De las ventajas de una devocion sólida: De la pureza de corazon: De la humildad: Del justo y del pecador, ó reflexiones sobre aquellas palabras de la Escritura: *El Señor sacó al justo por los caminos rectos, &c.* De la muerte de los justos: senti-

mientos de piedad relativos á los principales artículos del capítulo precedente: Del pernicioso espíritu del mundo: De la providencia y de la resignacion en la voluntad de Dios: De los gustos y de los trabajos: De la virtud de la cruz: Del empleo del tiempo, del pensamiento de la muerte, y del desprecio de las vanidades del mundo: De sus errores y preocupaciones: De la suavidad y fuerza de la gracia. Todo en esta obra es sentencia, luz y sentimientos piadosos. Por una parte se halla una devocion tierna, ilustrada y sólida, sustentada con la lectura de los libros santos y de los padres de la Iglesia; y por otra se ven exemplos penetrantes, pinturas vivas y enérgicas, expuestas muy á propósito segun las ocasiones, con el fuego, fuerza, eficacia y piedad que inspira el zelo de un filósofo verdaderamente cristiano, y de un maestro experimentado y hábil en formar dignos discípulos. En una palabra, viene á ser un compendio de la filosofía sublime y sobrenatural de nuestra santa religion. Un tomo en 8.º con una estampa fina, alegórica, con su explicacion al frente, á 11 rs. en pasta.

Plano de la ciudad de Jerusalen y sus inmediaciones como estaba en tiempo de nuestro Señor Jesucristo, en el que se ven los lugares y edificios de que hace mencion la sagrada Escritura, y en que obró el Señor los principales misterios de nuestra religion, como el magnífico templo de Salomon; el santo cenáculo donde se instituyó el santísimo Sacramento, y sucedieron otras cosas maravillosas; el camino y la puerta por donde entró Jesus triunfante el Domingo de Ramos; el huerto de Gethsemaní en donde oró la noche de su prendimiento; el camino y calles por donde le conduxéron á los palacios de Anás, Cayfás, Pilatos, Herodes, vuelta al de Pilatos, y de este al monte Calvario, señalando donde cayó cargado con la cruz, donde le diéron el cireneo, el encuentro con su santísima Madre, la casa de la Verónica, el santo sepulcro, el de nuestra Señora, el lugar de la Ascension, y donde padeciéron martirio muchos santos, &c. &c. todo distinguido con números, correspondientes á su explicacion, que es un tomo en 8.º el qual contiene la historia y excelencias de la ciudad desde su fundacion, la del templo, y toda la pasion de nuestro Señor, de modo que cada uno puede formar un Via-Crucis en donde quiera que se halle; y al fin va añadido el viage de Francisco Guerrero, que da razon de los santuarios de Tierra Santa.

Contemplacion de la vida de nuestro Señor Jesucristo, dispuesta por san Buenaventura, para enseñar á las almas devotas el modo de contemplar. Esta obra contiene la vida de Jesucristo desde su concepcion hasta la venida del Espíritu Santo, y algunas moralidades, con una sencillez y uncion

propia del santo Doctor, y la distribuye en los dias de la semana: el lúnes y mártes, introduciéndose por las cosas que pudiéron acaecer en el cielo ántes de la encarnacion, trata de lo que se puede considerar de la vida de nuestra Señora ántes de la encarnacion de su Hijo; de la encarnacion del Verbo; visitacion de la Vírgen á santa Isabel; nacimiento de nuestro Señor; su Circuncision &c.; lo que hizo desde los doce años hasta los treinta; su ayuno, tentacion del diablo, y vuelta á su madre. El miércoles y juéves desde la declaracion del libro en la Sinagoga hasta la pasion; muerte de san Juan Bautista; Transfiguracion del Señor; resurreccion de Lázaro; entrada en Jerusalen el Domingo de Ramos, y noche de la Cena. El viérnes y sábado, de la pasion de Jesucristo, que refiere segun los quatro Evangelistas: la soledad de nuestra Señora, y el cántico de los Santos Padres en el limbo. Y el Domingo, de la gloriosa resurreccion, y de las apariciones á la Vírgen, á la Magdalena y á los discípulos: el cántico de los Santos Padres en el paraiso, y la Ascension y Venida del Espíritu Santo. Concluye con una carta de san Bernardo, llena de sentencias y consejos espirituales. Nueva edicion, corregida por el P. D. Francisco Vazquez, C. R. de S. Cayetano. Un tomo en 8.º á 10 rs. en pasta.

Catéchisme historique, contenant en abrégé l'Histoire sainte et la Doctrine chrétiene, par Mr. l'Abbé Fleury, Prêtre, Prieur d'Argenteüil, et Confesseur du Roy. Nueva edicion, corregida por un frances profesor de su lengua. Todo el orbe cristiano conoce esta obra. La historia elemental del antiguo y nuevo Testamento, y las verdades fundamentales de la religion estan acomodadas á la comprehension de toda clase de personas en los dos Catecismos que contiene: el pequeño para los niños, y el grande para los que ya tienen alguna instruccion. El estilo es claro, simple y de la mayor pureza, y por consiguiente de la mayor importancia para servir de lectura á los que poseen el idioma frances, y para los jóvenes que se dediquen á aprenderle. Esta edicion, hecha en Madrid, aventaja á las que hasta ahora se han conocido extrangeras tanto en la impresion y papel, como en la correccion, especialmente de los signos, que estan escrupulosamente determinados y observados para la mas pronta y sólida pronunciacion de los jóvenes que empiezan á aprender aquel idioma, á quienes proporciona la ventaja de estar distribuidos en lecciones los dos Catecismos. Un tomo en 8.º á 12 rs. en pasta.

Directorio espiritual de los santos sacramentos de la Confesion y Comunion, y del santo sacrificio de la Misa, con exercicio de la Oracion y Meditacion que los acompaña: por el Padre

Luis de la Puente, de la Compañía de Jesus. Este Directorio se divide en tres tratados. El primero trata de las excelencias, provechos y maravillosa eficacia del santo sacramento de la Penitencia: del llamamiento y auxilio de Dios para este acto: de la atricion y contricion: de las confesiones particular y general: de los tiempos oportunos de hacer una y otra: del exámen de los pecados que debe preceder, y de todo lo demas relativo al perfecto cumplimiento de tan grande obra, corroborándolo con reflexiones y doctrinas las mas sublimes, y añadiendo siete meditaciones sobre los pecados, en quanto son contra la magestad de Dios y de Cristo nuestro Salvador, para tener perfecta contricion. El 2.º trata de la comunion, de la presencia de Cristo nuestro Señor en el santísimo Sacramento: como se encubre en él, y como se descubre por la fe, por la meditacion, y por el gusto y fruto espiritual de la comunion. Pone en siete meditaciones todas las cosas que se encierran en el santísimo Sacramento del Altar: manifiesta los efectos y frutos de él, con siete consideraciones sobre las virtudes de Cristo nuestro Señor en el Sacramento, y efectos que causa; y las razones, señales y reglas acerca de la devocion é inspiracion de Dios para comulgar con freqüencia: expone los medios de disponerse perfectamente para comulgar: el orígen de no medrar con la freqüente comunion: el remedio de este mal: lo que se ha de hacer despues de comulgar; y perfecto modo de dar gracias. En el 3.º trata del infinito valor del santo sacrificio de la Misa: su institucion: sus efectos y frutos: disposicion necesaria para decir y oir Misa, y lo santo y provechoso de esta devocion diaria: del modo como se ha de decir y oir Misa con perfeccion; y se declara el grande espíritu que está encerrado en cada parte de ella, añadiendo siete consideraciones sobre los misterios de la pasion, y otras siete con varios afectos de devocion para disponerse á decir bien Misa y comulgar, para los siete dias de la semana. Tres tomos en 8.º á 30 rs. en pasta.

Entretenimientos del corazon devoto con el santísimo Corazon de Jesus, y obsequios en actos de desagravios por las injurias hechas al santísimo Sacramento, y novena para la fiesta del Corazon de Jesus: por el Padre D. Teodoro de Almeyda, sacerdote de la Congregacion del Oratorio de san Felipe Neri de Lisboa, y traducidos por el Padre Don Francisco Vazquez, prepósito de san Cayetano de esta Corte, y lector de sagrada Teología. En este libro da á conocer el autor los tesoros de amor divino que tenemos en el corazon de Jesus, que se nos da en el santísimo Sacramento, como fuente de las gracias y misericordias, y como atractivo de nuestra confianza. Los entretenimientos unos son para buscar ali-

vio y desahogo en las aficciones que siente algunas veces el alma ; y otras para desahogarse con el Señor en el mayor calor de la devocion. Un tomo en 8.º á 10 rs. en pasta.

Direccion de la Confesion y Comunion para las almas cuidadosas de su salvacion, sacada de los manuscritos de S. Francisco de Sales, con una tabla muy útil para los confesores y penitentes : traducida del frances, y corregida en esta última impresion. Esta Direccion utilísima fué escrita para una princesa de Francia que dirigia S Francisco de Sales ; y el Ilustrísimo Señor Don Diego de Roxas, Obispo de Calahorra y la Calzada, la mandó traducir á nuestro idioma, con el deseo de que todas sus ovejas, y aun las de todo el mundo cristiano, se aprovechasen de esta devotísima Direccion para confesar, comulgar y oir el santo sacrificio de la Misa. Va añadido al fin el método de visitar fructuosamente á Jesus Sacramentado con motivo del Jubileo de Quarenta Horas, repartido en siete meditaciones de la sagrada pasion de nuestro Señor para cada dia de la semana. Un tomo en 12.º

Prontuario de Testamentos y Contratos. Este es un compendio con muchas adiciones de la bien conocida obra que escribió Don Josef Febrero, de cuya lectura carecen varios por su crecido volúmen y coste : y con este nuevo Prontuario en forma de Diálogo se facilita la instruccion necesaria no solamente á escribanos principiantes y á los que intenten serlo, sino á los juristas, porque hallan recopiladas las especies para los casos que les ocurran : á los confesores para aconsejar á los penitentes cómo deben proceder en sus negocios temporales ; y á toda clase de personas á quienes conviene saber cómo han de testar y contratar evitando equivocaciones, fraudes y pleytos. El tomo primero trata de las disposiciones testamentarias, dotes, arras, capitulaciones matrimoniales, donaciones, promesas, préstamos, depósitos, empeños, hipotecas, fianzas, mancomunidad, cauciones, indemnidad, cartas de pago y finiquitos. El segundo, de censos, redencion de ellos, y especialmente de los perpetuos, arrendamientos, ventas, trueques, retractos y fundaciones, compañías, compromisos, poderes, cesiones, lastos, prohijaciones y otras escrituras, explicando el papel sellado que corresponde á cada una. Por Don Juan Manuel Lopez Fando, escribano del número de la villa de Madrid. Dos tomos en 8.º en buen papel y letra. A 24 rs en pasta.

Entretenimientos de Focion sobre la semejanza y conformidad de la moral con la política: traducidos del griego de Nicocles y anotados por el abate Mably, y del frances por Don Martin Fermin de Labiano, doctor en sagrada Teología. Contiene los tratados siguientes: Idea general de la situa-

cion de Atenas y de la Grecia quando Focion instruyó á su discípulo Aristias La política es necesaria, y sus principios son invariables. La primera regla de la política es obedecer las leyes naturales. La autoridad que usurpan las pasiones, es el orígen de los males de la sociedad. La política debe sujetarlas al imperio de la razon. No hay virtud, por ínfima que parezca, que no contribuya á la felicidad de los hombres. Es el objeto principal de la política arreglar las costumbres. No hay sin las buenas costumbres buen gobierno. Objeciones de Aristias, y respuestas de Focion. Las buenas costumbres reparan los vicios. Método que debe emplear la política para hacer un pueblo virtuoso, y de las virtudes que debe cultivar principalmente. De la templanza. Del amor al trabajo y á la gloria. Necesidad de la religion. Del amor á la patria. De la humanidad. De las virtudes necesarias en una república para prevenir los daños con que puede ser amenazada por las pasiones de sus vecinos. De los medios que debe usar la política para reformar una república, cuyas costumbres estan viciadas. Del uso que se puede hacer de las pasiones &c. Un tomo en 8.º á 10 rs. en pasta.

Version parafrástica castellana del Oficio y Misa de la festividad del santísimo Sacramento y su Octava, segun el Breviario y Misal Romano: por Don Josef Chueca y Mezquita, doctor en Derechos &c. En esta octava del Corpus se celebra lo más sublime que la Iglesia tiene en sus misterios, pues sin nota de exceso se podrá decir que en este se contienen los mas principales, y que en ella es donde se anuncian como de lleno las glorias del Señor, y se hace honroso recuerdo de las obligaciones con que nos ha estrechado á sí mismo. Se ha puesto en idioma castellano para ilustrar á los fieles, hacerles conocer la fuerza de aquel vínculo con que Dios quiere que se le unan, y promover su fervor para que lleguen al pie del altar venerando este misterio como víctimas coronadas, cuyos sacrificios sean aceptados por Dios. Un tomo en 8.º con 2 estampas finas, á 11 rs. en pasta.

Tratado del Apocalipsi de san Juan, explicado por el venerable Gregorio Lopez, natural de Madrid. Este libro, revelado por Dios, y escrito por san Juan en la isla de Pathmos, es la profecía de los grandes acontecimientos de la Iglesia desde que nuestro Salvador Jesucristo la fundó con su venida, hasta el fin del mundo. Siendo pues el mismo Dios el que le dictó, es inútil recomendar su excelencia. Su estilo es el que este divino Autor ha usado comunmente de figuras ó parábolas, tan llenas de misterios y arcanos, que es cosa comun, aun entre los sabios mas consumados, decir que no es inteligible: pero, si no se ha de entender ni gozar, ¿para que le dió nuestro Redentor á la Iglesia? Esta es la reflexion

que hace el venerable Gregorio Lopez para contestar á la poca fe de los que, á pretexto de no entenderle, procuran en cierto modo desacreditar su lectura, privando así á las almas devotas de los divinos consejos que encierra, de la doctrina maravillosa que contiene, y de las mas sublimes verdades que envuelven sus palabras misteriosas, imperceptibles para el orgullo y la vanidad científica, pero claras y terminantes para la fe ayudada de la gracia. Auxiliado de estas solas, el venerable Gregorio Lopez, cediendo á las instancias de un docto religioso, se puso á explicar tan recónditos misterios, sin embargo de que, ni por sus estudios ni por su clase de ocupacion, parece debia tener las luces necesarias para ello; y la concluyó con tanta felicidad, que ha merecido la aprobacion universal por la sencillez con que está hecha, y la claridad con que se hallan descubiertos los arcanos mas ocultos sobre que tantos ilustres expositores han consumido inmensos trabajos y vigilias. El método empleado consiste solo en hacer una literal traduccion del libro de san Juan, interponiendo, sin cortar su relacion, las palabras interpretativas ó glosa; de suerte que en la lectura continuada parecen un solo cuerpo explicacion y texto, hecho todo con tanta maestría, con tan admirable acierto, y con tan particular claridad, que el lector no encuentra que dudar, y se ve arrebatado por una oculta é irresistible fuerza de capítulo en capítulo hasta la conclusion de tan sublimes lecciones, envueltas en la profecía de los mas maravillosos sucesos, ya verificados en parte. Un tomo en 8.º mayor con 24 estampas finas, que representan las figuras alegóricas de esta divina profecía, y un epítome de la vida de este Venerable, con el retrato del mismo, copiado de originales fidedignos, á 60 reales en pasta fina; y sin las estampas con solo el retrato á 14 reales á la rústica. Tambien se venden las estampas sin el tomo para los que gusten agregarlas á qualquiera de las dos ediciones de la Biblia en 8.º mayor en latin y castellano, y en castellano solo, traducida por el Ilmo. Señor Don Felipe Scio, con las que se dará el guion correspondiente, que señala las páginas á que corresponden en qualquiera de dichas ediciones, á 36 rs.

Sermones sobre las verdades mas importantes de la religion, traducidos del frances por el Padre Don Francisco Vazquez, C. R. de san Cayetano, lector de Teología &c. Aunque las verdades de la Religion son inalterables, las trata el autor en estos Sermones con cierta novedad, que contribuye mucho á sostener la atencion del auditorio. En ellos pueden llenarse los oradores de ideas dignas de producirse en el púlpito: son tantas las sentencias de los padres y doctores de la Iglesia, y tal la abundancia de reflexiones con que

estan enriquecidos estos discursos, que se pueden componer sobre cada sermon dos ó tres llenos de sólida doctrina. Tienen todas las qualidades, reglas y caractéres que pide la oratoria cristiana: buen estilo, mucha erudicion, profundidad en los pensamientos, reflexiones muy oportunas, uncion, claridad y persuasiva; todo esto brilla y resplandece en estos Sermones. En ellos estan desterrados los rodeos y artificios de la vana eloqüencia: sigue las lecciònes y máximas del Apóstol, esto es, instruye, arguye, amonesta y reprehende con oportunidad y discrecion; y aunque moderado, sencillo y natural, tiene toda la eficacia, virtud y zelo activo que deben acompañar á un orador evangélico. Cinco tomos en 8.º á 60 rs. en pasta.

Pensamientos de Ciceron, traducidos al castellano para instruccion de la juventud, con el texto latino, y la vida y el retrato del autor, por L. C. J. profesor de latinidad en esta Corte. Esta obrita presenta reunidas las mas sublimes máximas del paganismo, esparcidos por las obras del autor, acerca de los puntos mas interesantes, y de que deben imbuirse los jóvenes para formar rectas ideas sobre la religion, sobre el hombre, sobre la conciencia, las pasiones, la sabiduría, la bondad, la eloqüencia, la amistad, la vejez, la muerte, y otras varias materias necesarias en la vida humana; cuyas máximas, unidas á la ilustracion que llevan consigo los sólidos documentos del Evangelio, que son los únicos que pueden formar un verdadero hombre de bien, pueden contribuir á radicar mas y mas en el corazon humano la buena moral por la conformidad que por ellas se ve que tiene la recta razon con los dogmas del cristianismo. Por tanto es esta obra utilísima, no solo á toda clase de jóvenes en general, sino muy particularmente á los que, dedicados á las letras humanas en las aulas de latinidad, á quienes principalmente se dirige, encuentran en el primer maestro de la lengua latina unida la magestad y bellezas del lenguage á que aspiran, con los mas bellos documentos para el arreglo de sus costumbres y trato en la sociedad. Un tomo en 8.º á 12 rs. en pasta.

Demostracion práctica del modo de hacer las liquidaciones para redimir censos perpetuos enfitéuticos, con arreglo á la Real cédula de 17 de Enero de 1805, y deducir lo correspondiente á ellos en las ventas de fincas que los tengan. Sirve de adicion al Prontuario, corrigiendo lo contenido en él sobre el asunto que no es conforme á la citada Real cédula, posterior á la publicacion de dicho Prontuario. A 6 rs. en pasta.

En la librería de Campo, calle de Alcalá, y en Cádiz en el almacen de estampas de D. Luis Pulgar, calle Ancha esquina á la del Sacramento, se hallan de venta las estampas siguientes.

Verdadero retrato de santo Domingo de Guzman, fundador del sagrado órden de Predicadores, y autor del santísimo Rosario, que se venera en el convento de santo Tomás de Madrid, delineado por D. Zacarías Ponz, y grabado por D. Manuel Esquivel, año de 1802: medio pliego de marca mayor..... Rs. 6

Santo Tomás de Aquino, que se venera en la iglesia de su advocacion en Madrid. Copia del cuadro original de Lúcas Jordan; año de 1790, dibuxado por D. Manuel de la Cruz, y grabado por D. Juan Moreno Texada: medio pliego de marca mayor..... 6

El patriarca S. José, pintado por Murillo, y grabado por D. Esteban Boix, dedicado al ilustrísimo señor D. Bernardo Iriarte, vice-protector de la real academia de las tres nobles artes: medio pliego de marca mayor..... 6

El patriarca S. José, dibuxado y grabado del célebre cuadro de Murillo, que poseen los excelentísimos señores marqueses de san Adrian y Santiago, &c. &c. Por D. Esteban Boix, quien le dedica á los mismos señores en señal de gratitud: un pliego de marca mayor..... 12

La Purísima Concepcion, dibuxada y grabada por D. Esteban Boix, por el cuadro original del caballero Mengs, que posee S. M. Obra premiada por la real academia de S. Fernando en curso general en 1799, con premio extraordinario: medio pliego de marca mayor..... 6

Santa María Magdalena, grabada por D. Esteban Boix: en cuartilla de marca mayor..... 3

Ecce-homo, dibuxado y grabado del cuadro original del caballero Mengs, que posee el excmo. señor conde de Trastamára, gentil-hombre de S. M., &c. &c. &c. dedicado á dicho excmo. señor por el mismo D. Esteban Boix: medio pliego de marca mayor..... 6

El divino Pastor, pintado por Murillo, y dedicado á la real junta de comercio y consulado del principado de Cataluña, por D. Esteban Boix, pensionado y discípulo de su escuela de las nobles artes: un pliego de marca mayor..... 10

Mater Amabilis, pintada por Bartolomé Murillo, y dedicada á la junta suprema de comercio, moneda y minas, en señal de gratitud por D. Esteban Boix: el cuadro original de Murillo existe en la coleccion del excmo. señor conde de Trastamára: un pliego de marca mayor..... 12

Santa María Magdalena, pintada por el célebre Cárlos le Brun, dedicada á la real junta de comercio y consulado de Cataluña, por D. Esteban Boix, pensionado y discípulo de su escuela de las nobles artes: un pliego de marca mayor.. 12

En las librerías de Escribano, calle de las Carretas: de Quiroga, fonda del Angel; y de la viuda de Illescas, calle ancha de Majaderitos, se hallan los libros siguientes.

Rs.

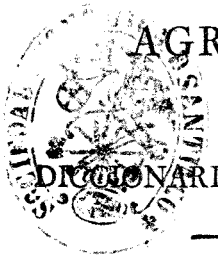
Fábulas en verso castellano para el uso del real seminario bascongado, por D. Felix Maria Samaniego, del número de la real sociedad bascongada de los amigos del pais. Quinta edicion en buen papel y letra: se ha puesto la moralidad de cada fábula en letra bastardilla: dos tomos en 8. encuadernados en un volumen en pasta..... 8

Idioma de la Razon, compuesto en francés por el Marques Caracciolo, &c. Traducido en castellano por don Francisco Mariano Nifo: un tomo en 8. en pasta..... 10

El idioma de la Religion contra los nuevos sectarios de la incredulidad, por el Marques Caracciolo, &c. Traducido del francés al español por D. Francisco Mariano Nifo: un tomo en 8. en pasta..... 10

Arte universal de la guerra del príncipe Raymundo Montecuculi, teniente general de las armas del Emperador de Alemania. En esta obrita todos pueden tomar ideas de lo que son encuentros, batallas; cuándo éstas deben presentarse ó admitirse; los derechos del que sale victorioso; de los recursos que debe abrazar el vencido para no perderse del todo; qué es lo que debe hacerse en los encuentros impensados; cómo se han de evitar las sorpresas, &c. &c. Lleva al fin una lámina, que representa en veinte y una figuras las fortificaciones relativas á la conquista y defensa de las plazas: un tomo en 12. en pasta..... 6

Manejo real ó tratado de Equitacion compuesto por el excelentísimo señor conde de Grajal, que mereció la aceptacion pública, aumentado con algunas notas por D. Ignacio de Michelina, maestrante de la real de Ronda: un tomo en 8. en pasta..... 12



AGRONOMÍA

Ó

DICCIONARIO DEL LABRADOR.

CAB

CABALLERIZA. Las caballerizas en las casas de campo deben estar en los corrales ó patios, y no serán muy frias, ni demasiado calientes, ni húmedas, por lo que se harán con piso mas alto que el corral, y algo mas el sitio de los caballos con algo de declive: las ventanas darán al mediodia, con una tambien al norte para abrirla en tiempo de calor: no las faltará los utensilios necesarios, como peines, bruza, almohaza, esponja &c.; y la cuadra para la yerba, avena y paja estará encima de la caballeriza.

CABALLO. Animal cuadrúpedo, muy conocido, que sirve al hombre de mucho. Las partes de que debe componerse un buen caballo son las siguientes.

La cabeza ha de ser delgada, estrecha y seca, no muy larga y situada alta: las orejas pequeñas derechas y en lo mas alto de la cabeza, llevando las puntas hácia adelante cuando anda ó galopa, que es señal de valor: la frente estrecha, con un remolino, y estrella; pero no es bueno que la tenga cuando el caballo es tordo ó blanco: las cuencas no han de ser hundidas: los ojos claros, con viveza, y llenos de fuego, medianamente abultados y á la flor de la cabeza: la vista fiera y fija: la nariz bien rasgada, la lengua delgada, como tambien los labios: las barras cortantes y descarnadas (llámase así la parte de las encías que está sin dientes, donde fija el bocado); y deben ser de este modo para que sean sensibles, y el caballo tenga buena boca. Dícese tener buena boca cuando tiene el apoyo igual, firme y ligero, que se le detiene con facilidad, y hace espuma gustándole el bocado.

El cuello no debe ser cargado de carne, y habrá de subir de la crucera derecho á lo alto en diminucion hasta la cabeza, haciendo un poco de arco: debe ser largo, y junto á la crin flaco y cortante. En cuanto á las yeguas es buena cualidad tener el cuello algo grueso y carnudo: el buen cuello es mas necesario para la hermosura de un caballo, que la cabeza pequeña.

La crin ha de ser delgada, larga y poco espesa; la crucera levantada, bastante larga, y no muy carnosa; la espaldilla chata, y no cargada de carne, porque ser un caballo ancho de esta parte es mucho defecto, y así no deberá tener de un brazo á otro mas distancia que cinco pulgadas; el lomo fuerte y no ensillado; el vientre mediano en los caballos de mano, grande en los de tiro, pero no caido; los hijares llenos, y en lo alto de cada uno tendrá un remolino; la grupa ancha y redonda hasta lo alto de la cola, y los huesos de las caderas bastante apartados; la cola firme y fuerte, y sin movimiento, situada alta y poblada.

En cuanto á las piernas, las delanteras deben tener la caña ancha y nerviosa; larga para los caballos destinados al trabajo, y corta en los de manejo, para que tenga buen juego y buen movimiento de marcha.

La pierna debe ser muy ancha y chata, y será tal cuando el nervio esté separado y retirado del hueso. La rodilla igualmente chata y ancha, sin hinchazon; la ranilla corta; el casco lucio y llano, formando una figura redonda, pero mas ancho abajo que arriba; el talon ancho y alto, y la hendedura de este no será muy grande, ni demasiado pequeña; los brazuelos deben ser largos y bien carnudos; los jarretes (llámase así la parte que está detras de la rodilla) grandes, secos y nerviosos, suaves y bien flexibles. La pierna de atras tambien ancha y chata, y que bage á plomo desde el jarrete á la cuartilla. En fin, cuando los brazos son buenos, tambien lo son las piernas, que tampoco deberán tener mucho pelo: las piernas serán de una altura competente, y se conocerá su debida proporcion si midien-

do desde el jarrete hasta el codo hubiese la misma distancia que desde el jarrete á lo bajo del talon.

Observaciones que deben hacerse cuando se compra un caballo para no ser engañado.

Lo primero que ha de atenderse cuando se compra un caballo es el uso á que se le destina. Por egemplo, si es para carga ó tiro debe ser ancho y aparrado; y al contrario el que se destina para caza y correr, porque tendria mucha espalda, y por consiguiente poco aliento y viveza.

Esto supuesto se reconocerá 1º la edad del caballo, que se conoce por ciertos dientes, á cuyo efecto es preciso saber, que á poco despues que ha nacido le salen los dientes de leche; que son pequeños, blancos, y sin cavidad alguna, fáciles de distinguir de los otros. Hasta dos años y medio tiene doce, seis arriba y seis abajo: cerca de esta edad le caen cuatro, dos de los de arriba y otros dos de abajo, y en lugar de ellos

les salen otros cuatro, que se llaman pinzas: son mas grandes, mas fuertes, y estan en el medio.

A los tres años y medio les nacen los que se llaman gavilanes, primero los de la encía de abajo, y despues los de arriba: cerca de este mismo tiempo se le caen otros cuatro de leche, y en su lugar le salen otros cuatro, tan gruesos como las pinzas ó delanteros, que se llaman medios. A los cuatro años y medio los cuatro últimos de leche, que estan en los cuatro estremos de arriba y abajo, se caen, y salen otros cuatro, que se llaman estremos por el lugar que ocupan.

De esto se sigue, 1º que cuando un caballo no tiene mas que ocho dientes de leche, está en dos años y medio, ó en tres á lo mas: 2º que cuando tiene todavía cuatro de leche, no pasa de tres años y medio, y que cuando ya no tiene dientes de leche tendrá á lo mas cuatro años y medio, ó como se dice comunmente, está en cinco años. Cinco cumplidos los tiene cuando la carne que estaba por dentro de los es-

tremos se ha retirado enteramente, y se hallará en cinco y medio cuando los estremos se mantengan huecos y vacíos, Desde cinco años y medio hasta seis este hueco se llena, y á los seis se halla el diente tan alto por dentro como por fuera, y no queda mas que un hueco en medio.

Estando el caballo en los seis años, marca, es decir, que los estremos estan huecos, y negros en el medio, porque desde esta edad solo se mira á estos últimos. A seis años cumplidos los tiene fuera de la encía, del grueso del dedo pequeño; á los siete del grueso del anular ó segundo; á los ocho años los tendrá fuera de la encía, del grueso del tercer dedo; por tanto, esta largura del diente fuera de la encía es la señal mas segura para discernir la edad del caballo. A esta edad de ocho años el diente (esto es, los estremos) no tiene hueco negro, y está todo igual, por lo que se dice haber igualado, y con todo se encuentran muchos que no han igualado á los nueve años.

Despues de haber recarcado un ba-

llo, solo puede juzgarse de su edad por lo largo del diente ó gavilanes. Por lo que si el de arriba y el de abajo estuviese usado é igual al paladar; si uno y otro fuesen gruesos, redondos y amarillos, el caballo tiene á lo menos diez años; porque, por egemplo, un caballo que no tiene mas que seis años, tiene el gavilan de arriba acanalado por dentro, y como hundido, y el de abajo punteagudo, cortante de los dos lados, y sin roña. Las demas señales de que un caballo es viejo son cuando las cuencas estan demasiado hundidas, el hueso de la quijada aguzado, y el paladar descarnado y seco, porque entonces denota catorce ó quince años.

2º Para conocer si un caballo tiene los ojos buenos, es preciso primero situarle bien, repararle con atencion y por mucho tiempo los ojos, mirárselos de noche con una vela, porque así se le distinguirá hasta la menor mancha. Si es por el dia y al sol, como en un mercado, se busca la sombra, y pónese la mano encima del ojo, que debe ser transparente y claro como cristal,

sin nube, mancha ni cerco blanco al rededor, la pupila que está en el fondo del ojo, ha de ser blanca, sin mancha, que se llama dragon.

Por lo general cuando un caballo es ciego, tiene la marcha incierta llevándole á mano, no se atreve á poner los pies en tierra, y estando en la caballeriza vuelve las orejas á uno y otro lado cuando oye tras de sí á alguno.

3º Reparar si el espacio entre los dos huesos de la quijada cerca del gaznate es proporcionado, sin que tenga en él dureza ó glándula que se mueva, porque siendo potro, es señal de no haber echado el humor pituitoso, que regularmente espelen en aquella edad, ó que no le ha echado perfectamente; pero si la glándula es fija y dolorosa, y el caballo pasa de seis años, indica muermo; sin embargo hay caballos que las tienen sin que sea muermo, y entonces se llaman ficos, en cuyo caso se hará uso del cauterio, ó se abrirán con una navaja de barbero.

4º Las espaldas: si estan bien ó mal configuradas, porque es preciso que el

caballo las tenga chatas, pequeñas y descarnadas, pues los que las tienen muy carnudas y movibles, son incómodos y poco corredores; pero un caballo cargado de espaldas es bueno para el tiro.

5º Las piernas. 1º Que no esten usadas ó trabajadas, y lo estarán siempre que no sean derechas, esto es, que la rodilla, la caña y la corona no bajen á plomo, ó que el menudillo levante sobre el resto del pie, que tambien es defecto; pues para que la pierna sea bien plantada, es necesario que lo de adentro de la cuartilla caiga dos dedos mas atras que la corona, que es el espacio que ocupa el pelo que cae sobre la uña al rededor del pie. 2º Que no sean arqueadas, es decir, que la pierna no tenga la figura de un arco mas ó menos, defecto que es ocasionado por un trabajo escesivo. 3º Que sean bastante anchas y chatas, porque son las mejores, y serán tales si el nervio que está detras de la pierna es grueso y y firme, apartado del hueso. 4º No tendrá al lado de los menudillos entre

los nervios y el hueso un bulto blando y lleño de agua, que se llaman vegigas, é indican tambien que el caballo ha trabajado mucho. 5º Que no tenga sobrehueso, lo que se advertirá pasando la mano por la cana, que es el espacio de la pierna desde el menudillo hasta la rodilla, y salen á la parte de adentro; pero si se advierte otro por fuerza se llama pasante, porque atraviesa la pierna, y hace que el caballo cogee. 6º No tendrá grietas, cuyo mal les viene al pliegue de la rodilla, donde les quita el juego, con especialidad á los viejos. 7º El menudillo deberá ser regular, porque si es pequeño denota flogedad en el caballo, y si grande, mucho uso y trabajo.

Ultimamente, se conocerá que un caballo tiene las piernas usadas, si estando quieto adelanta ya una, ya otra para descansar, ó si estando en la caballeriza echa adelante una mano, y se mantiene en esta postura, que se llama comunmente enseñar el camino de Santiago.

6º Que el caballo sea bien planta-

dó; y para serlo es preciso ante todas cosas que los brazos esten mas separados arriba que abajo, de suerte que sea menos la distancia de un pie á otro que la de arriba. No juntará las rodillas una con otra, sino que la pierna irá en línea recta hasta la cuartilla, y las puntas de los pies que miren rectamente hácia adelante. Las piernas de atras caerán á plomo desde el jarrete hasta el menudillo; los pies deberán asentar de plano, y no de punta, pues si el caballo lo hiciese de este último modo, será señal que ha tirado, ni tampoco volverá las puntas á fuera, particularmente cuando ceja.

7º Que marche bien; y para hacerlo se atenderá 1º á que levante los brazos con facilidad, y sin cruzarlos, ni llevar los pies hácia dentro ni afuera: 2º que se sostenga bien, esto es, que tenga las piernas en el aire el tiempo preciso, y no dege caer con prontitud el pie en tierra: 3º que cuando deba hacerlo sea con firmeza, y sin apoyar mas á un lado que á otro, ni llévar el menudillo muy bajo ni entorpecido:

4º Que sea pronto, y ligero á la mano, esto es, que no cargue mucho al bocado, lleve alta la cabeza, y tenga movimiento en las espaldas para la comodidad del ginete, y no haga dos tiempos en un espacio en que otros caballos no hacen mas que uno: 5º Debe caminar sin causar molestia, y para hacerlo es preciso que el paso de adelante y el de atras no tengan mas que un movimiento.

8º Que marche con firmeza; lo que egecutará, 1º si levanta bastante los brazos, pues si no lo hace será señal de defecto en las piernas: 2º que asiente el pie con igualdad y firmeza para no tropezar, y para que un caballo tenga todas estas circunstancias necesita ser un poco largo. Cuando un caballo va de trote forma con las piernas un aspa, porque tiene en el aire á un mismo tiempo el brazo del lado de montar, y la pierna derecha; despues asentando estas dos, levanta las otras, y así sigue alternativamente. Cuando va de portante, llamado comunmente de andadura, levanta pie y mano de un mis-

mo lado, y las tiene en el aire á un tiempo; mete el pie como veinte pulgadas mas adelante que la mano, y cuanto mas meta, tanto mejor irá de portante.

9º Se reconocerán los pies, y 1º el casco, que debe ser de una figura casi redonda, y tener la uña suave, igual y morena; ha de ser sólida, pero no quebradiza, lo que se conocera si le faltan muchos pedazos de casco al rededor del pie, ó si estalla en la parte donde se remachan los clavos: 2º que los cercos que rodean el casco, no sean mas altos que el resto de él, pues de lo contrario resultará que el caballo cojee: 3º que tenga los suelos fuertes, todo el pie en hueco, y apartado de la herradura: 4º que no sea escarzo, esto es, que no sea estrecho de talon, cuyo defecto proviene de secura de pies, y hace cojear tambien al caballo: 5º no deben salir los suelos por encima del casco, ni estar el pie lleno por bajo, en lugar de estar hueco, cuyo defecto le hace disforme, y semejante por encima á una concha de ostra: 6º que no

tenga por dentro ni fuera del casco úlcera ó grieta alguna; en fin los pies del caballo no han de ser demasiadamente grandes, chicos, ni gruesos.

1º Que no sea trasijado, lo que se conocerá en el espacio vacío que tenga desde el hueso de la cadera hasta la última costilla, cuyo defecto, si dimana de estar flaco el caballo, puede remediarse; pero si proviene de mala configuracion de las costillas, es notable.

Los caballos de coche. Antes de comprarlos, es preciso hacerles tirar, aunque tengan buena disposicion de trotar, pues para que tiren bien, han de bajar las caderas, y levantar el cuello y la cabeza al tiempo de tirar: estos caballos estan mas espuestos que los otros á todas las enfermedades propias de su especie, porque estando criados en paises pantanosos como la Holanda y Frisia, han contraido humores que les caen á las piernas, y ocasionan diversidad de males peligrosos. Lo mas seguro es cuando se compran caballos para coches, escogerlos,

en cuanto se pueda, con poco pelo; que tengan los jarretes enjutos, la pierna chata y nerviosa, sin hinchazon alguna en el menudillo, ni otro defecto notable.

Para conocer si un caballo cogea, se le hará trotar á la mano en un empedrado, y notar si tiene bueno el levantar, sostener y apoyar de las piernas; derechos los riñones, sin inclinar la cadera á uno ni otro lado en todos los movimientos del trote, y si en estos mismos tiempos inclina la cabeza es señal que cogea; pero no, siempre que la tenga derecha y sin movimiento.

La buena boca del caballo se conocerá, ademas de lo que queda dicho en el artículo antecedente, 1º si el caballo tiene buena disposicion de cuello, pies y piernas: 2º si apoyando el dedo con fuerza sobre la barra le causa dolor, es buena señal; pero se mirará al mismo tiempo, no sea que tenga las barras rotas ó heridas, lo que se conocerá por ciertas cicatrices que tendrá en tal caso: 3º debe tener la

boca bastante sensible, de lo que será cierta señal el mascar el freno continuamente, y pararse con facilidad en la carrera, al menor movimiento de la mano.

Tendrá vigor y agilidad un caballo, si al solo movimiento de los pies del ginete, se menea, y si llegándole algo la espuela, quiere escaparse de la mano. El vigor es diferente del ardor: un caballo fogoso es incómodo y desagrada al ginete, porque anda de un modo turbulento y desarreglado; hay cierta casta de caballos, que cuando se les arrima la espuela acocean, saltan y cejan: otros que se resisten á obedecer, y caminan á su antojo; unos y otros son poco apreciables, y los mejores son aquellos que temen la menor señal de hacerles mal, y que al solo movimiento de cerrar las piernas, estan listos, ó cuando del paso se meten en galope sin ser obligados; que galopan con facilidad y mucho tiempo, corren con viveza é igualdad, y son fáciles á pararse.

Ultimamente para acabar de cono-

cer á un caballo que se quiere comprar, se le montará al salir de la caballeriza, y sin animarle, ni llegarle la espuela, ni usar de la vara, se le alargará cuatro dedos la brida, mientras cuaja solamente en la mano, y se le deja caminar así como un cuarto de hora; si es tropezon, tropezará; si pesado á la mano ó fuerte de boca, irá echado enteramente sobre el bocado; si es perezoso, disminuirá la marcha, y aun se parará; si es preciso animarle con el movimiento del cuerpo, de las piernas, y aun de los brazos, es señal de pesado; pero si no obstante la negligencia del ginete, camina el caballo con la cabeza alta, mascando el bocado, con paso animoso y sin tropezar, no habrá duda de que el caballo es valiente. Es defecto notable que un caballo tenga el entrepaso, esto es, una mezcla de marcha y portante, ó de andadura y galope, porque es señal de flogedad en los riñones, y para quitarle este género de paso, y asegurarle en uno, es preciso ponerle las trabas ó cuerdas.

Modo de herrar á los caballos.

Es muy conveniente á cualquiera que tenga caballos, sea para caminos ó viages, ya para el servicio y labores del campo, ó para coches, estar impuesto en el buen método de herrarlos; sobre lo que hay cuatro reglas principales. 1ª Los clavos se pondrán hácia la punta en las manos, y hácia el talon en los pies, porque así en una como en otra parte hay mucho casco donde prender; y así es preciso guardarse de picar en las puntas de los pies, y en los talones de las manos, donde se encuentra luego lo vivo, de suerte que si se clava algo alto cerca de estos sitios, se oprime la vena que rodea al pie, ó se toca á lo vivo, y es lo que se dice estar clavado un caballo.

2ª No se abrirán los talones al caballo, es decir que cuando el mariscal prepare el pie nunca debe cortar el talon junto á la herradura, porque será motivo de enflaquecerse el pie y estrecharse.

3ª Los clavos serán muy delgados, y chatos, pues siendo gruesos y redondos, abririan el casco y le llevarian tras de sí.

4ª Las herraduras deben ser lo mas ligeras que sea posible á proporcion del pie y talla del caballo, porque las pesadas ademas de cansarle, hace aflojar los clavos el mismo peso al menor encuentro con las piedras.

El mariscal para preparar bien los pies de un caballo, debe dejar los talones de las manos fuertes, por si llega á desherrarse en un camino, que pueda resistir; ajustará la herradura de modo que no quede fuera, ni muy retirada; asentada con igualdad, y para verlo, se dejará que el caballo la fije en tierra, despues cortará con la tenaza las clavos, cortando é igualando lo que sobresalga de la uña, como tambien lo que los clavos puedan haber espallado de ella, y en fin remacharlos bien.

Las personas que tengan sus haciendas en paises que abunden de pastos y forrages, pueden hacer comercio de

caballos, criándolos de potros, y vendiéndolos despues de tenerlos impuestos ó adiestrados al tiro; ó se compran de tres años, y á los cinco ó seis, habiéndolos trabajado con esta consideracion, se venden á buen precio, y compran otros baratos; tambien se pueden comprar caballos trabajados y flacos, pero sin defectos, y volverlos á vender despues que hayan tomado bien carnes.

Convienen todos los médicos, en que el egercicio á caballo es sumamente útil á la salud, particularmente en los que padecen langores hipocondriacos, afecciones melancólicas, y otras indisposiciones que provienen de la depravacion de los humores: fortifica las digestiones, da libertad á la circulacion, favorece las escreciones, y aquel mismo movimiento que causa el del caballo, comunica á los sólidos el resorte necesario á sus funciones, y á los líquidos la fluidez correspondiente, y no contribuye poco á ello tambien la mudanza de aire. Para mantenerse cualquiera con buena salud,

será un medio eficaz el montar á caballo alguna otra vez; pero no ha de ser despues de haber comido mucho, ni tampoco con el estómago vacío. La mayor parte de los hombres engruesan y se robustecen dándose á este egercicio, al paso que antes sin él, se hallaban flacos, débiles y achacosos.

Los caballos castrados son buenos para la silla; pero los enteros son mejores para las armas, por su mayor viveza: para castrar los caballos se emplea siempre gente esperimentada en esta operacion, que se hará en la primavera ú otoño.

Cabeza. Dolores de cabeza por causa fria. Remedio. Se atraerá ó tomará por las narices el zumo de celidonia purificado. O se amortiguará en una paleta de hierro puesta á la lumbre, un puño de la yerba llamada pie de paloma, y se aplicará á la cabeza. Tambien es bueno tomar una taza de cocimiento de betónica, que se habrá hecho hervir con un puño de las hojas un cuarto de hora.

En los dolores de cabeza es preciso

siempre tener el vientre libre, porque la constipacion le aumenta.

Dolor de cabeza que proviene de calor. Remedio. Se dará á la frente del enfermo con el ungüento llamado *populeum*.

Dolor de cabeza llamado clavo, por la tenacidad con que se mantiene fijo. Remedio. Májase verbena, y se aplica despues de los remedios generales.

Si el dolor de cabeza proviene de abundancia de sangre, lo que se conoce por la inflamacion de los ojos, ó por la violenta agitacion del pulso al lado de las sienes, y por lo encendido de la orina, es preciso sangrarse y refrescarse con una tisana de cebada y grama, tomar algunas lavativas, y al tercero ó cuarto dia purgarse con onza y media de casia ó cañafistola desleida en dos vasos de suero.

Si dimana de la bilis, puede tambien hacerse uso de la sangría, y lavativas hechas con un cocimiento regular, tomando por la noche lamedores con el agua de chicoria y verdolaga.

Si continúa el dolor, se repetirá la sangría, y tomará un vomitivo, como dos onzas de vino emético, ó dos ó tres granos de tártaro emético.

En las enfermedades de cabeza, como son la apoplegía, la epilepsia, ó gota coral, vértigo &c., deben tomarse los remedios, desde la luna nueva, hasta el plenilunio.

CABRA. Animal cuadrúpedo, y con cuernos que da mucha leche. Una buena cabra ha de ser grande, ancha de atras, el pelo suave, y las tetas grandes. Las cabras blancas dan mas leche, y se tienen por mejores las que no tienen cuernos: viven poco mas de ocho años, y paren hasta los siete: se las conduce como á las ovejas, requieren limpieza en sus establos, y si hubiese grande porcion de ellas, no se encargará al cabrero mas que el cuidado de cincuenta, porque son difíciles de gobernar: este ganado halla con facilidad pasto por todas partes, hasta en los sitios mas estériles, y apetecen los areniscos incultos. En invierno se mantienen con hojas de árboles,

coles, yerba seca y navos; la yerba llamada cinco hojas, como tambien pastar por los rocíos, las hace abundar en leche; no deben beber mas que dos veces al dia, y se las tendrá al abrigo en invierno porque el frio le sienten mucho. Dan leche cuatro ó cinco meses al año, y se las ordeña por mañana y tarde. Cuando tienen dos años, se las puede echar el macho en Noviembre, para que hallen yerba nueva, tengan bastante leche cuando paran, en cuyo tiempo necesitan gran cuidado porque son muy dificiles, y siendo buenas suelen traer dos cabritos; se las da heno ó yerba seca antes y despues.

Los cabritos se mantienen con leche, grana de olmo y yedra; en lo demas se los cria como á los corderos, y no maman mas que un mes: si hubiese muchas cabras será mas útil criarlos para aumentar los rebaños, que vender los cabritos.

Las enfermedades de las cabras son poco mas ó menos las mismas que las de las ovejas, y de consiguiente lo

son tambien los remedios.

Este ganado es de grandísima utilidad, porque ademas de dar mas leche que las ovejas, porque si se las mantiene bien dan cuatro azumbres cada dia, de que se hace buen queso en el Langüedoc y Provenza, y ser la leche mas salubable, con mas el sebo que se saca de ellas, y de los castrones; sirve el pelo para una infinidad de cosas útiles, como para sombreros, barraganes, camelotes &c.

La carne del cabrito, cuando no pasa de medio año, es muy tierna y delicada. El Delfinado, Poetú y Guiena son unas provincias donde se crian muchas cabras.

CAFE. Fruto de que abunda la parte mayor de la Arabia, y para ser bueno debe ser nuevo, limpio, bien criado, y que no huela á moho. Se tuesta en una tartera de barro vidriado, que es mas sano que el cobre, revolviéndole con una cuchara de madera, hasta que esté casi negro, y despues se le muele en un molino de mano; pónese á hervir una onza en

una azumbre de agua comun como un cuarto de hora, retírase un poco la cafetera de la lumbre, revuélvese el agua con una cuchara, así para incorporarle, como para que no se vaya; vuélvese á poner al fuego otro cuarto de hora; despues se aparta para que se asiente, y se echa caliente con azúcar en las tazas. El punto crítico de la torrefaccion es cuando el color del café tira á violado, con la espresion de una aceite muy agradable al olfato, porque si se pone negro, pierde lo volátil ó espíritus finos; y cuando recien molido se echa en agua hirviendo tiene mas virtud, y pierde menos de las partes volátiles, que en agua fria.

El café fortifica el estómago y el celebro, aviva la digestion, aplaca el dolor de cabeza, y rebate los vapores: quita el sueño despues de comer: escita la orina, y los meses en las mugeres, restringe el vientre; pero su frecuente uso no es bueno en las personas delicadas de pecho, ni á las que tienen temperamento vivo, y duer-

men poco, porque el café enflaquece é impide el sueño.

CAIDAS Y CONTUSIONES. Si la caida es considerable, ó que los golpes que se hayan recibido hubiesen sido violentos, es preciso luego beber uno ó dos vasos de agua fresca, y no dejarse de sangrar para hacer volver á entrar en los vasos la sangre estravenada, usando despues de la pocion ó bebida vulneraria echa de este modo. Se toman cuatro onzas de agua destilada de amapola encarnada, vinagre de vino seis dramas, ojos de cangrejo preparados, dos escrúpulos, jarabe de rosas secas, una onza: mézclase todo, de que se harán dos tomas, y darán al doliente, una por la mañana en ayunas, y otra á la noche.

Caidas de caballos y esfuerzos de riñones. Conócese que la caida es peligrosa, cuando ha sido violenta, y el caballo echa sangre por la boca y narices, ó que no puede cejar, particularmente cuando se le monta, señal cierta de que los riñones han padecido.

Si el caballo echa sangre, y tiene

dificultad en andar, se le sangrará un poco y fregará los riñones con aguardiente, y echándole dos ventosas á los dos lados de los riñones, sajándolas al rededor, facilitará la salida de la sangre estravenada; se trabará al caballo de modo que apenas pueda moverse, y fregará con espíritu de vino y trementina, partes iguales, bien batido; despues se le aplicará la cataplasma comun, y un baño de yerbas buenas, como malva, salvia, romero, tomillo, espliego y otras; hácese hervir una parte de estas yerbas en un caldero con hez de vino tinto tres horas; despues se echan tres libras de miel; déjase todo enfriar un poco, y tomando un puño de estas yerbas, se fregará al caballo los riñones, repitiendo la friccion; remójanse unos paños en este baño, y se les aplicará á los riñones, y echará una manta.

Pero si el caballo no echa sangre, y el esfuerzo no ha sido grande, se le dará en los riñones con aceite de trementina y aguardiente, y despues la cataplasma comun.

CAL. Hácese de una piedra dura, compacta, y que ha estado en el fuego; cuanto mas duras son las piedras, y se aproximan á la naturaleza de mármol pardo y negro, tanto mas propias son para hacer la cal, pero tambien requieren mayor fuego. Debe guardarse cierta proporcion entre la cantidad de agua, y la de cal que haya de apagarse, porque si se echa mucha impide la disolucion de la cal, y si poca, ocasiona la evaporacion de las sales; pero echada con proporcion, absorve y concentra una gran parte de las sales, y espíritus petrificantes. La cal hace mejor efecto recien apagada, y aun caliente, mezclándola con arena seca; no puede usarse sola porque la desunion de sus partes impide la incorporacion, ni puede emplearse ninguna cal sin haber estado en piedra antes de apagarse.

Como la mejor cal es la que se hace de piedras duras, será bueno que las que hayan de calcinarse, queden algun tiempo espuestas al aire para que se exhale la humedad. Cuando se

queman, será preciso dar al horno un fuego moderado, para que la mayor humedad que se eleva, no estraiga las sales volátiles; pero concluida esta evaporacion, convendrá hacer un gran fuego para atenuar y sutilizar las partículas salinas. Despues no se deja al aire, sino que se apagará inmediatamente que se saca del horno, revolviéndola al mismo tiempo, y echarla agua otra vez; cuando esté apagada se la cubre con tierra para preservarla de la accion del aire, y es la mejor cal la que se ha guardado en este estado.

La cal viva es la que sale del horno, y la apagada la que se ha disuelto con agua, y de que se hace la argamasa para los edificios. Para blanquear las paredes y cielos rasos se desleirá la cal bien clara, por egemplo, siete ú ocho libras de agua caliente en una de cal; déjase en remojo siete ú ocho horas, y se pasa el agua por tamiz: la medida es la misma que la del yeso.

Calabaza. Planta hortaliza, cuyo fruto es muy abultado, y las rastras se estienden mucho. Multiplícanse solo

de grana, que es chata, ovalada, y de color blanquecino: es una de las cuatro simientes frias, y se coge cuando se corta el fruto para hacer uso de ella: regularmente se crian en tierra llana, y antes de sembrarlas se echarán en agua para adelantarlas.

CALAMBRE. Especie de gota que entumece los nervios, y causa muchas veces vivísimos dolores.

Remedio. Se toma un buen puño de pervinea, y otro tanto de ramitos de romero; caliéntase en un plato á un brasero, y aplícase á la parte doliente, lo mas caliente que sea sufrible, y se repite mañana y noche.

CALANDRIA. Especie de cogujada, que no tiene copete, y es algo mayor. Las mejores son las que se han cogido pollos, y del mes de Agosto: tienen una voz muy alta, y remedan el canto de cualquiera pájaro que se ponga cerca de ellas: conócese el macho en la cabeza y el pico que tiene mas abultado que la hembra.

CALDOS MEDICINALES, y primeramente para los pobres. Tómanse tres

onzas de hórdeo ó cebada mondada, y echando encima cuatro azumbres de agua hirviendo, se deja en infusion á fuego lento, hasta que el grano esté bien crecido, y despues se le acaba de cocer enteramente; esprímese todo, y en este cocimiento se hervirá un poco de manteca fresca, tres onzas de miel blanca, y se espuma; tambien se echa un poco de tomillo, almoradux, salvia, albahaca, algo de cebolla, y un poco de vinagre y sal.

Si la fiebre es violenta, no se dará al enfermo mas que lo claro de estos caldos; pero si no lo fuere, se le dará mas espeso el caldo, revolviéndole, para que se mezcle con una especie de papa que está al hondo, y cuando comience ya el enfermo á comer, se le puede echar en el caldo un poco de pan.

Otro modo de hacer los caldos de cebada ú otros granos, como arroz, lentejas &c. Tómanse dos puños buenos de cualesquiera de estos granos, por egemplo, de hórdeo ó cebada mondada; hácese hervir en tanta agua como sea preciso para reducirlo á dos azumbres,

despues de haber hervido á fuego vivo dos horas, cuya cantidad podrá servir para cuatro ó cinco caldos. Cuando el grano está lo mas hinchado que pueda ser, se echa en las dos azumbres un poco de vinagre, sal, manteca ó aceite, segun el pais, con una ramita de hisopo, y para el gusto podrá agregarse algo de peregil, agedrea ó tomillo.

Los caldos de hórdeo ó cebada son los mas usados generalmente: los de arroz convienen en las enfermedades en que se teme corrupcion de alimentos, como la disenteria; los de lentejas en las viruelas ó fiebres atabardilladas, y se teme flujo de vientre: los mejores granos son los que crecen mas cuando hierven.

Estos caldos así preparados contienen dos partes; el caldo y el grano: el caldo dos sustancias, el jugo y un sedemento harinoso, lo que forma cuatro grados de alimento. Debe darse el caldo claro en las fiebres agudas que terminan al cuarto dia. Lo harinoso en las que terminan el nueve. El caldo

mezclado con el grano en las que llegan hasta el veinte ó treinta, y el grano á los convalecientes. Estos caldos se corrompen menos que los de carne, y pueden guardarse hasta cuatro dias en invierno, y tres en el verano.

Caldo refrigerante ó de ternera. En las indisposiciones que provienen de calor ó secura se tomará media libra de ternera cortada en tajadas, y un puño de las cuatro ó cinco especies de las yerbas siguientes: borraja, buglosa ó lengua de buey, verdolaga, lechuga, perifollo, pimpinela, ó de chicoria blanca ó silvestre, que se lavarán y cortarán menudas: hácese hervir todo en tres cuartillos de agua hasta que merme la mitad: despues se pasa por un paño, y reparte en dos caldos, que se tomarán cada dia por tres semanas, purgándose al principio y fin de este tiempo, y lo mismo deberá observarse regularmente en todos los caldos medicinales.

Caldo de cangrejos para dulcificar la sangre. Se toman las colas y patas de ocho cangrejos, que se lavarán bien,

y se machacarán en un mortero de mármol; y con una libra de ternera, un puño de lechuga, verdolaga, perifollo y chicoria blanca, que se lavará bien, y se cortará todo menudo, se hace hervir en tres cuartillos de agua hasta que merme la mitad; se colará esprimiéndolo con fuerza, y sin apartar nada de lo de encima, se parte en dos caldos.

Caldo de vívora para purificar la masa de la sangre. Cógese una víbora que se la cortará luego la cabeza, y se desollará lo demas del cuerpo viva; córtase en trozos, se la quita la cola y las entrañas, sin reservar mas que el cuerpo, el corazon y el hígado: herviráse en tres cuartillos de agua hasta que quede en la mitad; pásase por un paño, y de ello se hacen dos tomas para dos dias por la mañana en ayunas, y repetirá por espacio de quince. Cuando no pueda hallarse la víbora viva, podrá substituir una dracma de los polvos.

Caldo antiescorbútico. Tómase un pollo grande, ó un corazon de ternera,

cortado en tajadas, y bien lavado: hojas de coclearia, berros y apio, un puño de cada cosa: corteza de naranja quebrantada, que ha de ser seca y amarga, y sal de agenjos, de cada uno una dracma; simiente de nabo silvestre quebrantada dos dracmas: hácese hervir todo en una azumbre de agua hasta que quede en la mitad: se cuela, y se reparte en cuatro caldos, y si está muy cargado, se le añade una cuarta parte de agua hirviendo.

CALENTURA. La calentura es un movimiento desordenado de la sangre, que proviene de un conjunto de materias impuras, que se mezclan con las partes de la sangre.

Hay muchos géneros de calentura: los mas comunes, con la indicacion de los remedios convenientes, son: 1º la calentura ó fiebre intermitente es aquella cuyo movimiento cesa, y luego vuelve: llámase *terciana* cuando da de dos dias uno: *cuartana* cuando vuelve el tercer dia despues de la accesion: *terciana doble*, si hay dos accesiones en un mismo dia, ó una accesion cada dia,

pero á distintas horas: *cuartana doble*, si hubiese dos accesiones en un mismo dia, y que los dos siguientes queden libres.

La fiebre efímera es aquella que comienza y acaba en el espacio de veinte y cuatro horas: llámase tambien así, aun cuando siga hasta el séptimo dia, si los accidentes son leves.

Los remedios en general contra las calenturas intermitentes son en primer lugar la dieta: 2º una lavativa al fin de la primera accesion, compuesta de un cocimiento de hojas de malva fina y malvavisco, parietaria y yerba cana, en que se desleirá tres onzas de miel mercurial. (*V. Lavativa.*)

Si la fiebre es acompañada de flujo de vientre, ó dolores en las entrañas, se compondrá de un cocimiento de chicoria blanca, salvado y linaza, en que se desleirá tres onzas de miel violada. Si el enfermo tuviese náuseas ó arcadas, ú otros indicantes que manifiesten plenitud de estómago, se recurrirá despues de la tercera accesion y un dia de hueco al vomitivo, y si no pudiese sopor-

tarlo el enfermo, se purgará con la medicina siguiente.

Tómanse cuatro escrúpulos de quina; media dracma de flor de sal amoniaco; diez y seis granos de diagridio sulfúreo: muélese todo, y partiéndolo en dos dósis, se tomará una, doce horas antes de la accesion, y otra dos, con algunas tazas de té entre una y otra toma.

2º Debe sangrarse al enfermo del brazo una hora despues de haber depuesto la lavativa.

3º Se le dará á beber una tisana, hecha con raiz de nenufar, chicoria silvestre, grama, y regaliza ú orodux.

Si la fiebre no es maligna, cesará por medio de este régimen, ó despues de las tres primeras accesiones, ó cuando al sesto ó séptimo, y entonces se purgará al enfermo.

Otros remedios de que se puede usar en las fiebres intermitentes. Hácese hervir en tres cuartillos de agua seis manzanas reinetas, partidas en cachos sin mondar, y cuando haya mermado una tercera parte, se aparta y deja enfriar; échase allí en infusion toda la noche

una onza de sen, otra de regaliza nueva en pedazos, una dracma de cristal mineral, un puño de pimpinela, con un limon en rajas: hácense cuatro tomas de la coladura, y se darán al enfermo dos por la mañana, una á las seis y otra á las siete, y á la mañana siguiente las otras dos, á no ser que haya purgado mucho el enfermo, en cuyo caso se suspenderá hasta el otro dia. (*V. Quina.*)

Remedio para las tercianas. Despues de una ó dos sangrías proporcionadas, y otras tantas lavativas, se toma media dracma de grama de taliestro, que se echará en un huevo cocido en lugar de sal, y tomará el enfermo dos horas antes del frio; pero es preciso que en las dos anteriores no haya tomado nada, y que igualmente no lo tome dos ó tres horas despues: esta grana es buena tambien para detener el flujo de sangre, y para fortificar el estómago.

Otro remedio. Desde el principio de esta casta de calenturas, se tomará el zumo de borraja, ú hojas verdes de cardo estrellado ó de campo, corta-

das con unas tigeras muy menudas, como media dracma; échanse en infusion algunas horas en medio vaso de vino blanco, y añadiendo otro tanto de agua, se dará al enfermo esta bebida, disminuyendo la dósis á proporcion de la edad.

Remedio para las cuartanas. 1º Debe hacerse una corta sangría; despues se toma por purga un vaso de cocimiento de flores de centaura menor, en que se echará en infusion tres dracmas de sen, desliendo en ello una onza de jarabe de flor de albérchigo. Este purgante se da al enfermo en el dia de la intermision de la fiebre, y si la accesion viniese despues, se le dará al principio de ella una dracma de quina en polvos, que habrá estado en infusion, en un vaso de vino blanco toda la noche, revolviendo bien la quina con el vino al tiempo de tomarla, lo que se repetirá dos veces en el dia de correspondencia, aun cuando no vuelva.

Otro remedio. Tómese una dracma de mirra, ó una yema de un huevo

fresco, en un vaso de vino blanco al tiempo del frio de la cuartana. Cuando la calentura es con frio, se hace hervir medio puño de borraja en medio cuartillo de vino blanco, hasta que quede en la mitad: cuélase, y se esprime el licor, que se dará al enfermo un poco antes del frio.

2º La fiebre continua sencilla, es aquella que dura mucho tiempo sin intermision, y los remedios, las lavativas, las sangrías á tiempo, los purgantes cada segundo dia, sudoríficos, y si continúan los crecimientos, la tisana de quina.

3º La fiebre continua violenta, es una especie de calentura ardiente con crecimiento; pero cuyos síntomas son mas violentos, porque está acompañada de inflamacion al cerebro, ú otras vísceras, ó de una tension dolorosa al hígado, ó á lo menos puede ocasionar estos accidentes. Los remedios son los mismos; pero si la fiebre anuncia esta especie de accidentes, convendrá una y aun dos sangrías del pie, segun las fuerzas del enfermo: puede

darse un purgante de este modo.

Tómase medio puño de borraja, buglosa y acelga, lavadas y partidas; háncense hervir en azumbre y media de agua comun, hasta que quede en una azumbre; pásase y esprímese un poco, y echando en este cocimiento despues de colado una onza de jarabe de violetas ó de nenufar, se dará un vaso de él tibio al enfermo, de tres en tres horas. Esta bebida templa la fiebre, y se hace uso tambien de ella en la pleuresía ó dolor de costado, acompañado todo de lavativas emolientes y de la tisana ordinaria.

4º La fiebre maligna y pútrida tiene por síntomas un calor devorante por dentro y por fuera, una sed ardiente, la lengua seca y negra, sudores copiosos, delirio, náuseas, vómitos, un flujo de vientre porfiado, y otros accidentes funestos.

La causa que produce la fiebre maligna, siempre es compuesta y desconocida: los síntomas que acompañan á esta enfermedad, son innumerables. No hay reglas perfectamente ciertas

en el manejo de ella, y solo corresponde á un médico hábil su determinacion, segun los indicantes que se presenten. Debe resistir á los impedimentos de las vísceras; precaver la inflamacion, por medio de las sangrías, y diluyentes; pero atender á que las fibras, cuyo resorte se halla sumamente debilitado, como lo manifiesta el abatimiento, y pérdida total de las fuerzas del enfermo, no caigan en una absoluta depresion, por las muchas sangrías, porque entonces debe recurrir á los cordiales, para reparar la debilidad ocasionada por las sangrías, y á los purgantes para espeler los fermentos nocivos. Hay tambien médicos que aseguran ser conveniente, que cuando se presentan bubones críticos que contienen la materia morbosa, se les abra y evacuen por la incision estas glándulas infartadas, para impedir que los humores no se introduzcan en la masa de la sangre; pero es preciso un cirujano hábil y diestro, tanto para abrir estos abscesos, como para saberlos curar.

Los remedios regulares son, primero los de las fiebres precedentes, á que se añade lá sangría del pie, y el uso de los cordiales, con el elixir triacal, de que se echa el peso de una dracma en seis onzas de agua de escorzonera, cuyo remedio facilita una transpiracion suave.

5º La calentura atabardillada pestilencial, proviene de la impresion de un aire contagioso: ademas de los síntomas de la fiebre maligna, tiene otros particulares, como son, la dificultad de respirar en los principios de la fiebre, las manchas, tumores ó bubones. Los remedios deben ser los mismos que en las fiebres malignas; pero en lugar de los cordiales atemperantes, se emplearán los mas espirituosos, para espeler el veneno, como son el *lilium*, la esencia de víbora, el oro potable, polvos vomitivos y purgantes cada segundo dia; pero estos no se darán en la fuerza del crecimiento, ni en los dias críticos: despues se darán bebidas cordiales de cuatro en cuatro horas. Si la fiebre es rebelde, se recur-

rira á la sangría, ya de el pie, ya de la garganta, duplicando la dósis del cordial: si hay tension de vientre se volverá á los polvos vomitivos, es decir, se mezclarán veinte granos en una azumbre de agua de escorzonera, de que se dará al enfermo un vaso de tres en tres horas, y en los intervalos, una toma de la pocion cordial.

Si la fiebre maligna, pútrida ó atabardillada se resiste á todos estos remedios, y se mantiene hasta el trece ó catorce, se hace uso de la tisana de quina, que servirá de bebida ordinaria al enfermo, y se hace con una onza de buena quina en polvo, una dracma de cristal mineral, y dos de regaliza ú orodux, en azumbre y media de agua, que se pasará, despues que haya mermado una tercera parte: si esta tisana no alcanza, se emplearán lavativas de quina, siempre que no haya tension de vientre.

Los accidentes mas funestos en este género de calenturas, son los transportes al cerebro, y las convulsiones:

hácese uso tambien, contra los violentos accidentes de estas fiebres, de los emplastos vegigatorios.

En cuanto á la sangría del pie en las fiebres malignas, que algunas veces es necesaria, se requiere mucha prudencia, particularmente si se considera necesario repetirla, porque esta suerte de sangría, puede ocasionar un total trastorno en las vísceras, y hacer infructuosos los eméticos que se dan al enfermo, para retraerle del sopor, y aun los vegigatorios.

Para lograr efecto por medio de estos ausilios, es preciso que haya sensacion, y así lejos de comunicar vida á las fibras, la suponen, porque donde no hay sentimiento no hay vida. La razon de esto es, hallarse las fibras de tal modo dilatadas, y abatidas por las sangrías del pie, que su resorte está absolutamente arruinado, y perdido del todo. En una palabra las sangrías del pie con frecuencia, hacen pasar á las fibras de los vasos repentinamente, de la mayor tension, á un trastorno total, é irreparable,

y son capaces de ocasionar la disolucion de la sangre, esto es, hacerla degenerar en serosidad. La purgacion, por los remedios y pociones, es lo mejor para conseguir alivio en las fiebres malignas, segun el dictámen de los médicos hábiles, pero se necesita repetirlos.

Remedio contra la fiebre con crecimiento, ó accesion. Tómanse hojas de borraja, buglosa y chicoria silvestre, lavadas y partidas, de cada una un puño, con una onza de quina á medio moler, tres dracmas de hojas de sen, dos de sal glober; hácese hervir todo en azumbre y media de agua, que quedará en una, pásase y esprime, añadiendo onza y media de jarabe de flor de albérchigo, ó de chicoria, y se dará al enfermo un vaso de cuatro en cuatro horas, en la intermision de las accesiones. Puede tambien usarse de la opiata febrífuga, que se hace así.

Tómase quina buena seis dracmas, cuatro escrúpulos de sen, sal glober, de agenjos y ojos de cangrejos preparados, una dracma de cada cosa;

muélese todo bien, y se incorpora con suficiente porcion de jarabe de albérchigo. La dósis es dracma y media para un adulto, que tomará de cuatro en cuatro horas, tres ó cuatro veces al dia en oblea, y de un escrúpulo hasta media dracma para los niños.

Las personas que tengan el pecho delicado, podrán usar de la opiata siguiente. Tómanse seis dracmas de buena quina en polvo; miel de Narbona, y jarabe de culantrillo, de cada uno una onza; mézclase bien todo y se hace de ello cuatro dósis, que se tomarán en un cortadillo de vino, la primera al entrar el frio, y las otras de veinte y cuatro, en veinte y cuatro horas; pero es preciso que preceda la purga. La quina es contraria á los que echan sangre por la boca; á los que tengan calentura lenta, y siempre que se advierta aridez en el cútis, y ardor en las entrañas.

CALENTURA DE CABALLOS. La causa de la fiebre en los caballos, es todo aquello que puede perturbar la economía, ú órden regular de sus cuer-

pos; como todo lo que enardece, ya sea por un egercicio violento, ó por la esposicion á un aire frio estando el caballo sudando, y tal vez por una escesiva replecion. Las señales de tener un caballo calentura son, la respiracion dificil y frecuente; mucha agitacion en los hijares; calor en la lengua, las orejas caidas, los ojos tristes y relucientes, y la inapetencia; cuando el caballo tiene calentura, anda con trabajo; rara vez se echa, y si lo hace, al punto se levanta, no mira al que se acerca á él, se mantiene inmoble, y como entorpecido.

Remedio: en primer lugar se le dará á comer muy poco, y se le sangrará del lado derecho de la vena del cuello; el mismo dia se le echará una lavativa con dos onzas de policresta, y dos puños de cebada, cocido todo en tres azumbres de agua, con solo un hervor, donde se echarán tres puños de hojas de parietaria, y otros tres de mercurial; yerbe todo como medio cuarto de hora, y despues de frio, se echará un cuarteron de acei-

te rosado. En segundo lugar, se le hará mascar una píldora gustosa, y á la mañana siguiente, frotarle todo el cuerpo con un manojo de pajas para abrir los poros; no se le dará á beber mas que agua hervida, donde se desleirán cuatro onzas de cristal mineral, envuelto con un poco de harina, y de comer hojas de viñas, chicoria, lechugas, grama, y poco ó nada de heno ni cebada. Si la desgana de comer sigue, se le hará tomar con el cuerno cebada limpia, cocida á fuego lento, esto es el agua pasada y esprimida, ó harina de cebada cernida, haciendo con una libra de ella dos onzas de azúcar, y dos azumbres de agua, una bebida que se hará tomar al caballo.

CALLÆS DE JARDINES. Llámanse así los espacios que se dejan entre los árboles de los jardines, para mandarse por ellas y pasearse. Distínguense en calles del medio, contracalles, calles cubiertas, descubiertas, y de perspectiva.

Las calles cubiertas se hacen de ol-

mos, tilos, carpes, hayas &c. Las descubiertas son aquellas que no tienen á lo largo mas que platabandas, ó acirates de cuadros, y paredes de árboles entretegidos llamadas palizadas.

Todas las calles en los jardines deben tener un declive imperceptible, y levantadas al medio. Antes de plantar los árboles, se han de trazar las calles, gobernando su direccion con estacas, á doce pies de distancia.

Para impedir que las malas yerbas, y tambien las borrascas, no echen á perder las calles, se las maceará bien, y despues se echará como cuatro dedos de arena por encima, y es mejor la de rio pasada por una piñera clara.

CALLOS DE PIES. Son unos tumores duros que salen en los pies, y causan muchos dolores en ciertos tiempos. Remedios para curarlos: remójanse los pies en legía caliente para ablandar los callos, se les corta la superficie, y pone encima la raiz de celidonia machacada, que sacará el callo. O podrá ponerse sobre los callos goma amonia-

ca disuelta en aguardiente: tambien es bueno mascar un puerro, y empapado en la misma saliva ponerlo encima de los callos, y continuar hasta lograr alivio.

CAMAS DE JARDIN. Son ciertos cuadros, que se hacen con estiércol de caballeriza recien sacado, con ocho ó nueve pulgadas de el de muladar bien podrido y seco: deben tener cuatro pies de alto, otro tanto de ancho, y con la esposicion al mediodia. Cuando está preparada la cama, se dejan pasar siete ú ocho dias, para dar lugar á la evaporacion del calor del estiércol. Las camas se han inventado en los paises templados, para tener en todo tiempo lechugas, chicoria y otras ensaladas. Cúbrense las granas con campanas, ó esteras levantadas como un pie, para preservarlas del mucho frio. Para recalentar las camas, se las mulle el estiércol de cuando en cuando, y si estuviese demasiado podrido, se renueva.

CAMEDREOS. Planta que se cria en los sitios incultos y pedregosos: tiene

un pie de alto y las hojas son pequeñas, y parecidas á las de la encina. Esta planta es amarga, aperitiva y sudorífica; el cocimiento de ella, es muy bueno en las fiebres, en el escorbuto, en los principios de la hidropesía, y aun para la gota.

CAMPANAS PARA LAS PLANTAS. Hácense de vidrio, y deben tener cerca de diez y ocho pulgadas de ancho, y lo mismo de alto, con una bola encima para tomarlas y situarlas: sirven en invierno, y demas meses frios, para cubrir las plantas, que se desea adelantar, por medio de abonos cálidos; tales son particularmente los melones, las ensaladillas &c.: estas campanas las defienden grandemente de los frios y vientos; pero alguna otra vez se las levanta solo de un lado sosteniéndolas con una horquilla, y esto se llama dar aire á la campana.

CAMPANILLA Ó GALILLO INFLAMADO. Mézclase una onza de miel rosada, con seis de agua de llanten, y caliente se gargarizará una vez por la mañana, al mediodia, y por la noche.

Tambien puede usarse del gargarismo hecho con el cocimiento de chicoria silvestre, ó de la cataplasma de ruda aplicada por fuera.

Si se hubiese caido la campanilla, se la echará con el cabo de una cuchara, polvos de nueces de cipres ó pimienta.

CANARIO. Pájaro pequeño que tiene el pico corto, y el vientre amarillo: es estimado por el canto, y puede imponérsele en variedad de tonos: el macho tiene una mancha sobre la cabeza, mucho mas negra que la hembra; es mas amarillo tambien, y cuanto mas viejos, tanto mas tiran á este color.

Los de Canaria viven diez y ocho y veinte años, con tal que se les cuide, principalmente dándoles siempre de una misma comida, como mijo, ó cañamones; pero no se seguirá con aquella á que desde el principio se aficionen mucho: la acelga y la correhuela los refresca.

Despues del ruiseñor, es el canario el pájaro que canta mejor, y para

enseñarlos algun tono, ha de ser cuando ya coman solos, de noche y con la jaula cubierta.

Para hacerse con buena casta de canarios, se apareará una isabela con un junquillo (uno y otro nombre le toman de sus colores) ó una junquilla con un macho blanco. A fin de Marzo se echan, y para ello se les pone en la pajarera, de que puedan hacer sus nidos, como grama, yerba, ó heno menudito, con algunos pedacitos de algodon, cubriendo el suelo de ella con cascajo de rio, y poniendo en medio un vaso con agua, que se mudará todos los dias: la posicion mas favorable de una pajarera es al oriente.

Regularmente tardan en sacar trece dias, y si la pájara es delicada tarda mas. Cuando lo hayan hecho se dará á los padres, ademas de lo ordinario, la mitad de la yema de un huevo duro, y un poco de vizcocho, de que se hace una pasta, y á que se añadirá alguna yerba, como correhuela ú otra, echando en el agua tambien un poco de azúcar, y por último se cuidará

de darles á comer lo que mas les guste.

Hay esperiencia de que las hembras blancas ó junquillas, aunque empollan bien, no son buenas criadoras, y así es preciso antes que los hayan acabado de sacar, ponerlos á las pardillas, pero han de estar ya cerca de salir, y lo mismo al gilguero. Puede ponerse á empollar la hembra del canario con un pardillo, pero no al contrario.

Cuando se les da á comer á mano, se hará una pasta de yema de huevo majada, y vizcocho desleido en agua, con un poco de grana de nabo algo cocida, y sin majar.

Los canarios tienen varias enfermedades. 1º Un abceso encima de la rabadilla: se le cortará con la punta de una tigera, y apretará un poco, para hacer salir la materia, y se le echará encima un poco de sal desleida en la boca. 2º Ciertos gusanillos que se crian en las jaulas, y les incomodan, en cuyo caso se les mudará á otra jaula, y meterá en agua hirviendo la infectada. 3º Los insectos que se les meten entre las plumas; y para preca-

verlos de ellos, se pondrá en la jaula un palo de sauco, sin corazon, y agugereado á trechos por la parte de arriba, y se sacudirá los mas de los dias. 4º La muda, y particularmente la del otoño, que es mortal á muchos canarios. El modo de librarlos es ponerlos en sitio caliente; sacarlos al sol alguna vez; soplarles cada segundo dia un poco de vino blanco por encima de ellos, y ponerlos luego al sol para que se sequen; si estan muy gordos, se les dará por algunos dias grana de nabo, que habrá estado en remojo doce horas.

CÁNCER. Es un tumor impuro y maligno, que por lo comun acomete á los pechos de las mugeres. Las señales de un cáncer, son hallarse al principio del bulto solo de un guisante; pero puede llegar en poco tiempo al de un melon. Este tumor es duro, negruzco, y crece en redondo; siempre ocasiona dolor, aunque unas veces mas que otras, y cuanto mas negras tuviese las venas al rededor, tanto mas peligroso es.

Hay dos géneros de cáncer: el ocul-

to ó no ulcerado, y el manifiesto ó abierto, que es el que se llama ulcerado. Los remedios que deben hacerse cuando es oculto, se dirigen á impedir que pase á ulcerarse, y son alguna otra sangría corta, purgantes suaves, como una infusion de tres dracmas de sen en media azumbre del cocimiento de manzanas reinetas las mas dulces; tomar en ayunas triaca desleida en un poco de vino blanco, y tambien se puede hacer uso de los remedios siguientes.

Tómase media onza de cochinillas lavadas en vino blanco y secas al sol, una dracma de polvos de víbora, una onza de ojos de cangrejos, media dracma de sal de orina y de tártaro; muélese bien todo, y se da una dracma de ello cada vez. Pueden aplicarse tambien remedios esternos; como ramas verdes puestas sobre la parte, ó gusanos de tierra majados, é incorporados con la nata de la leche, agua de yerba mora, y un poco de sal de saturno en un almirez de plomo, y con mano de lo mismo.

No se tocará con hierro á los cancros ocultos, sino valerse de remedios dulcificantes para modificar la acrimonia del humor, como son los que se acaban de indicar, y hacer tambien uso del suero y leche de cabra.

En los remedios esteriores no se usará de emplastos, aceites, ni ungüentos, sino de agua de llanten, queso nuevo disuelto en agua de yerba mora, y esto en el caso que el cáncer ocasione muchos dolores. De este modo se puede sostener oculto un cáncer veinte años, aplicándole una plancha de plomo.

Si el cáncer está manifiesto, esto es, abierto ó ulcerado, debe usarse de los remedios siguientes. Tómanse hojas de marrubio blanco, que se halla en las orillas de los caminos; cuécese en vino blanco con un poco de sal, y con ello caliente, se fomenta por mucho tiempo el cáncer.

Otro remedio. Untase el cáncer con aceite de oliva en la que se habrá hervido, en un puchero bien tapado, un sapo vivo, espolvoreándole con polvos

de sapo, que se habrá calcinado en un horno, habiéndole metido en un puchero y tapado este bien con barro.

Otro. Con harina, cerveza y un poco de agua se hace una especie de papilla, que se meterá en un saquito de lienzo claro, de suerte que pueda pasar la sustancia con facilidad, y se aplicará al mal en forma de cataplasma, y renovará dos ó tres veces al dia, siempre con lienzo limpio. El motivo del uso de este remedio, es que esta papilla es un atractivo en que se ceba un gusano que hay en el cáncer, impidiéndose por este medio, que lo haga continuamente en la carne; cuando se advierta que el gusano no hace este efecto en la carne, se usará de algun buen ungüento para hacer crecer aquella de que se mantenia, y de donde se le apartó, con la continua aplicacion de las cataplasmas.

El bálsamo hecho con aceite de oliva y tabaco hembra de hojas redondas, es muy estimado para los cancros de los pechos y otras partes, pero si se descuida en el uso de los re-

medios eficaces, pueden tomar tal incremento, que sea preciso recurrir á la operacion.

Cáncer á la boca. El cocimiento de la escolopendra es bueno para gargarizarse con él; pero el gargarismo escelente que hay para esta especie de mal es el siguiente: échase en un vaso con agua alumbre de roca tanto como una nuez, doce ó quince hojas de zarza, una cucharada de cebada y miel rosada, y se hace hervir todo hasta que quede en la mitad.

CANELA. Es la corteza de un árbol que se cria en la isla de Ceylan, y su agua fortifica y da gran calor al estómago; es buena contra los flatos, ayuda la digestion, y conforta el corazon.

Para hacer el agua de canela, se toma media libra de la mas picante, se la quebranta y echa en una cucúrbita de vidrio, ó pedernal; échase tambien azumbre y media de buen vino blanco; acomódase á la cucúrbita un chapitel con su recipiente; tápanse bien las juntas con argamasa, y de-

jando en infusion la materia ocho dias, se pondrá la cucúrbita al baño maria, y hará destilar toda la humedad.

CANGREJOS. Especie de pescado pequeño de que hay dos géneros, el de rio que es bastante conocido, y el de mar que es mucho mayor; unos y otros tienen las patas largas, y horquilladas: conócense los machos en un cordon que tienen unido á la cola, y en las patas que son mas cortas y blanquizcas. Los sitios que abundan mas de cangrejos son los arroyuelos de agua corriente; por el dia se retiran á las cavidades, ó debajo de las peñas, y es donde debe echárseles el cebo.

Pesca de cangrejos. Tómase una percha pequeña, y poniendo á la punta de ella por cebo ranas ó tripas de animales, se irá metiendo en aquellos sitios donde se considere que hay cangrejos; déjase resbalar por debajo una cesta, y subiéndola con lentitud, se hallan en ella los cangrejos.

Otro modo de coger los cangrejos. Se dejará podrir una liebre vieja por espacio de ocho dias entre estiércol,

y al cabo de ellos se meterá en un haz de espinos, sarmientos, ó de otra cualquiera leña torcida, y liándole con una cuerda ó soga, se echará en el rio y dejará allí hasta la mañana siguiente en que tirando por la punta de la soga, que se habrá dejado atada á una piedra, hallaránse en el haz una infinidad de cangrejos.

CÁÑAMO. Planta que produce los cañamones, y cuya corteza sirve para cuerdas, maromas, lienzos y vela de navíos. El cáñamo macho es el que lleva la grana; enrama mas que la hembra, y tiene las hojas anchas, y las raices muy peludas; la hembra apenas enrama, las cañas son delgadas, y la hilaza que da es sumamente fina y se hace de ella mas estimacion.

Modo de cultivar el cáñamo. El fondo de tierra para un cañamar, ó sitio donde debe sembrarse el cáñamo, ha de ser fuerte y fértil; las tierras mejores son aquellas que estan á lo largo de algun arroyo ó foso. Antes de sembrarle, se dará á la tierra tres labores: uno antes del invierno, otro

despues, y el tercero antes de la sementera: las labores á azada ó pala son las mejores, y en cada uno debe pasarse el rastrillo, y la tierra se pondrá en montoncitos: se sembrará como por fines de Abril, hasta mediado de Junio, y no muy claro.

El cañamon escogido para simiente debe ser de la última cosecha, y tener el grano limpio, y bien criado: luego que se siembre, se pasará el rastrillo para taparle, y poner algunos espantajos, porque los pájaros son voraces de esta simiente: se abonarán todos los años los cañamares, esparciendo el estiércol antes de la labor de invierno, para que se envuelva bien con la tierra; pero los abonos bien pasados, como la palomina, no se esparcirán hasta antes de la última labor.

El cáñamo requiere agua despues de sembrado, y sino llueve se le regará. Conócese que está maduro cuando las cañas se ponen amarillas por encima, y blanquizcas por el pie, lo que sucede regularmente por últimos de Julio, en cuyo tiempo se recogerá, co-

menzando por el cáñamo hembra, arrancándole poco á poco, y haciéndole manadas, se le irá colocando en las linderas de la tierra: el macho se arranca un mes despues, y se ata en gavillas, que se pondrán cabeza arriba, para que se exhale y seque al sol: cuando el cáñamo hembra está seco, se le sacude á mano sobre un tajo para que caiga lo seco y la grana; pero el macho se sacude en las eras sobre mantas, y despues se le pone en manojos grandes para echarle en remojo, á fin de desprender la hilaza, lo que se hará en una balsa donde dé el sol, y allí se amontonarán los manojos en cuadros, y echándoles piedras, se les dejará ocho dias; háncense despues los manojos mas pequeños, y se ponen al sol para secarse.

En muchas partes secan el cáñamo en hornos, ó le ponen á enjugar sobre estacas junto á las paredes, moviéndole de cuando en cuando, para que se seque por igual.

No falta quien tenga por conveniente suspender la maceracion del cá-

ñamo macho hasta el mes de Mayo, por necesitar mas calor.

El autor del nuevo tratado sobre el cáñamo, es de parecer, que en lugar de esponerle al sol antes del remojo, convendrá remojarle al salir de la tierra, porque entonces tiene la goma mas facilidad para la disolucion, y no necesita mas que cuatro dias; sobre lo que advierte que las aguas calientes adelantan la maceracion, y que el cáñamo remojado en rios, es mas blanco, y mejor acondicionado.

Cuando se saca el cáñamo de la balsa ó charco, es preciso lavarle en agua corriente, para desprender la goma y cieno que tenga: conócese que está bastante macerado, siempre que la corteza se separe con facilidad de la paja, y el esceso en el remojo se tiene por perjudicial.

Cuando está seco el cáñamo cerca del invierno, se le monda, es decir, que rompiendo por un lado la caña, se saca por el otro; esta operacion es fácil, pero al mismo tiempo larga; y así en las provincias donde se

coge mucho cáñamo, usan de ciertos instrumentos que llaman espadillas, y la accion espadar; pero el autor que acabamos de citar, hace ver que esta preparacion del cáñamo es sumamente trabajosa, y despues de repetidas esperiencias, propone un nuevo método mas sencillo de operaciones para prepararle, que en resúmen es este.

1º Es preciso reducir el cáñamo en manadas pequeñas, que no pasen de un cuarteron para echarlas al agua, doblarlas al medio y torcerlas, para manejarlas alli con mas facilidad, sin mezclarlas.

2º Se meterán en una gran vasija empapadas: llénase de agua y se dejan alli en remojo tres ó cuatro dias, moviéndolas de cuando en cuando una por una.

3º Cuando el cáñamo ha soltado la goma mas gruesa, se sacan las manadas, se tuercen y lavan en el rio, despues se sacuden un poco sobre una tabla, y luego se estiende cada una en un banco, donde se golpean todo

á la larga con el canto de una paleta de lavandera, pero no con esceso.

Para dar al cáñamo toda la perfeccion, le parece al mismo autor que seria el medio mas propio llevarle de nuevo al rio, y volver á dar á cada manada otro remojo en agua corriente, cogiéndola cabo por cabo, y cuando el cáñamo esté del todo limpio, se le tuerce, y pone al sol á secar.

Tambien advierte que en lugar de esta última operacion, se haga uso de las legías ordinarias de cenizas, cuyo álcali ó principio salino, juntamente con el calor del agua, operan la disolucion con mas prontitud que el agua fria.

Déjase alli en remojo cada madeja como media hora, se la tuerce y revuelve en el agua, como hacen las que curan los lienzos; échase fuera la agua sucia, y se repite la misma operacion otras dos veces; y añade, que despues convendrá golpear el cáñamo y lavarle por último en agua corriente, como que estas operaciones se hacen en tiempo en que no cause inco-

modidad meter las manos en el agua.

Cuando el cáñamo está bien seco, se le dobla torciéndole un poco, para que las hebras no se mezclen, y solo resta darle un leve golpeo, antes de pasarle al rastrillo, lo que acaba de separar las fibras del cáñamo, y le pone mas blanco, suave y hermoso á la vista.

Los que comercian en cáñamo, deben informarse donde se ha criado; pues por lo comun el que se cultiva en las provincias meridionales de Francia, es de mejor calidad que el de las setentrionales; y así debe preferirse el de la Guiena al de la Bretaña, y atender á la blancura y fortaleza, como tambien á que no esté podrido, ni mezclado; y como tenga estas circunstancias, poco importa que sea corto el cáñamo ni grueso.

CAÑAMONES. Es la grana que produce el cáñamo macho; hácese de ellos aceite de arder, que sirve tambien para preparar las lanas, y molidos entran en la composicion del jabon negro.

CAPON. Pollo que se castra para engordarle. Los capones á los seis ó siete meses, es cuando estan mejores para comerse; la carne de capon, particularmente cuando estan gordos, y son pollos, es muy nutritiva, restaurante y de gran gusto; el caldo de él tambien propio para recobrar las fuerzas.

CAPUCHINA. Planta que tiene las flores amarillas con vetas encarnadas; se siembra en la primavera, y se trasplanta junto á las paredes, que miren al mediodia; se las pondrá algun apoyo para sostener los montantes, y regarlas en verano, pues de este modo se puede hacer entretegidos: las flores sirven para guarnecer las ensaladas; y los botones de ellas, es lo que se llama alcaparras, que se escabechan con vinagre antes que lleguen á abrirse.

CARACOL. Insecto con concha, diferente de los caracoles que no la tienen, cuyo color es pardo y rojo, y se llaman limazas. Aunque esta especie de insectos son perjudiciales á las viñas y frutas, y que realmente se de-

be procurar su destruccion: los caracoles de concha tienen ciertas virtudes, pues son refrigerantes, lenitivos y saludables á los nervios y pulmones; son tambien muy buenos contra el esputo de sangre, afecciones de pecho y otras varias propiedades que se les atribuye.

Modo de destruir los caracoles en gran parte. Como estos animales comen las frutas, talan las flores y las hojas de las plantas mas raras, es conveniente trabajar para impedir estos daños: he aqui un medio bien fácil de lograrlo. Se pondrán cerca de aquellos árboles y flores de mas atencion algunos rollitos de naipes de trecho en trecho; cébanse en ellos con gusto, de que hay esperiencia, sin duda por el engrudo que contienen, y se hallará junto á las cartas una infinidad de caracoles, que podrán matarse con facilidad, lo que no podria egecutarse sin esto, porque por lo comun estan ocultos en las espesuras, ó en agugeros. Otro: (*V. Art. árboles al fin.*)

CARBON. El mejor carbon es el que

se ha hecho de leña nueva, esto es, cortada en el mismo año, y de la mas fuerte, como encina ó roble, carpe, acebo, fresno &c. Debe hacerse solo en los montes, y para ello se escoge un sitio ó foso en algun claro, donde se amontonan los trozos de leña de que se ha de hacer, que han de ser de dos pies de largo y de grueso desde dos hasta siete pulgadas; se les dispone en cuadro unos sobre otros, haciendo como cuatro muros, de modo que quede en el medio un espacio de pie y medio de ancho: llénase este cuadro de troncos, que se pondrán derechos arrimados á los montones, terminando en pirámide; y rodeando todo el horno de céspedes para impedir la ventilacion, se deja una abertura para comunicar el fuego, cuidando de ello por espacio de trece dias, que es el tiempo que se necesita para hacerse el carbon: se le considera hecho y perfectamente quemado cuando ya no echa humo, en cuyo tiempo se tapan con exactitud todas las aberturas del horno con tierra, para que el

carbon se apague, lo que se logra al cabo de veinte y cuatro horas.

El carbon de tierra se gasta en las oficinas donde se trabaja el hierro, y su fuego es mas áspero que el del carbon de leña.

CARDENILLO. Es el herrumbre que se hace en el cobre, mojándole con vino ó vinagre, esto es, suspendiendo unas planchitas de cobre encima del vapor del vinagre en una vasija hecha á propósito, juntando despues el cardenillo que se ha formado en las laminillas.

CARDO. Hortaliza, cuya multiplicacion se consigue por medio de su grana, que es del grueso de un grano de trigo, y se siembra desde mediado de Abril hasta mediado de Mayo en tierra bien trabajada, haciendo unas hoyas de seis pulgadas de hondo, y un pie de ancho, echando la grana en cada una de ellas, y dejando solo dos ó tres, cuando hayan salido en cada una de ellas.

Puede tambien sembrarse en camas; pero en este caso ha de ser en eras

de cuatro pies de ancho, buena tierra y bien laboreada: cuando se trasplantan, será en hoyos de un pie en cuadro. Los cardos deben regarse con cuidado; darlos dos ó tres labores al año, y cuando estan bien altos, se les ata con paja, y amontona un pie de tierra.

CARDO SANTO. Planta que no se cria en los jardines sin sembrarla; es escelente para las heridas recien hechas, cogida á principio de Junio; las hojas son cordiales y sudoríficas; cortan las calenturas; matan las lombrices, y son contra el veneno y putrefaccion.

CARNERO Ó MARON. Es el macho de un hato de ovejas ó carneros castrados. Para ser bueno habrá de ser largo y alto, la cabeza abultada, la nariz roma, los ojos negros y atrevidos, los cuernos bien enroscados, los testículos gruesos, y bastante cubiertos de lana. Su edad se conoce por el diente como á las ovejas, y tambien en los cercos que tienen en la estremidad de los cuernos, porque cuantos tienen, otros tantos años se les cuenta.

Un macho solo basta para cincuenta ovejas; pero es preciso que tenga á lo menos tres años, y que no pase de ocho. Debe dársele pan á menudo, cebada y cañamones; tenerle siempre separado de las ovejas, menos en el tiempo en que es preciso echarle á ellas.

CARNERO CASTRADO. La carne de carnero mas delicada es la de aquellos que han comido la yerba mas fina y dulce, como se esperimenta en los llanos de los paises marítimos, ó que han pastado en los matorrales y montañas áridas; por el contrario los carneros que han engordado en pastos muy fértiles, no tienen tan buena carne: engordan muy bien con la grana del nabo, y el peregil es tambien escelente alimento, porque es cálido y seco, y si se pudiese sembrar algunas piezas de él, seria gran ventaja.

Es muy nutritiva la carne del carnero, y de gran sustancia cuando es nuevo y está bien mantenido; se digiere con facilidad, y es acomodada á toda edad y temperamento.

El sebo mezclado con el de buey, sirve para hacer velas, pomadas y ungüentos; la piel es buena para las contusiones, descomposturas de nervios y dislocaciones de miembros; pero debe ser de carnero recien muerto: hácese tambien uso de ellas en los reumatismos y resfrios.

CARPA. Pescado de agua dulce muy comun, que tiene las escamas muy anchas y amarillas, el vientre blanquizco, y el lomo pardo; críase en los sitios cenagosos, y su mejor gusto le tienen en los meses de Marzo, Mayo y Junio.

Pesca de carpas. Se pescan á anzuelo y con redes, y el cebo es gusanos de tierra; para atraerlas se usa de el de habas, ó aluvias, que se echan en remojo seis ú ocho horas; despues se las yerbe en un puchero nuevo, hasta que esten á medio cocer, y entonces se echa un cuarteron de miel, tres granos de almizcle, aloe ó acibar, como dos habas; cuécense algo mas, y se retiran para la ocasion, sirviendo de las mejores para el anzuelo.

Para hacer venir la pesca al sedal, se toman tres granos de almizcle, cuatro gotas de aceite de espliego, otro tanto de alcanfor; frótase con ello el anzuelo, y se ceba regularmente; tambien se puede cebar el anzuelo con unos pedacitos de casquete ó forro de sombrero viejo bien grasiento, particularmente para los peces pequeños.

CARPE. Arbol que tiene la madera muy dura, la corteza blanca y áspera, y el tronco que es muy grueso, echa unas ramas que se estienden al rededor: en los jardines sirve para hacer los entretegidos ó palizadas.

Este árbol, como el acebo, se multiplica de grana y plantas arraigadas, por cuyo primer medio crecen mas pronto, y se hacen mas hermosos; échase la grana en surcos, y al cabo de dos años se les trasplanta; se forman con bastante lentitud, pero echan buenos brazos, y proporcionan mucha sombra. La leña del carpe calienta mas que ninguna otra, y se hace de él el mejor carbon: empléanla tambien los carreteros en las obras de su oficio.

CARRETA. Género de carruage muy comun, y necesario en el campo: el labrador debe tenerlos de diferente magnitud, para la variedad de usos que se le ofrezca. Los que sirven para acarrear las mieses, el heno y el cáñamo, deben ser grandes y mas estrechos abajo que arriba, con buenos eges, las ruedas fuertes, las cambas bien encajadas, las barandillas de buena madera, y las tablas fuertes, porque han de servir para llevar los granos, abonos y materiales.

CASA DE CAMPO. Los beneficios y conveniencias que debe tener una casa de campo son: 1º que disfrute un buen aire, y tenga un terreno fértil, lo que se conoce por la calidad de producciones que se crian en él; las aguas, que para ser buenas, no deben tener olor ni gusto alguno, como que dimanan de un orígen abundante. 2º Deben hallarse en ella las principales comodidades y proporciones de lo necesario para vivir, por medio de la corta distancia á pueblos grandes, y caminos reales, para poder de este modo tener mejor

despacho á sus efectos, con el beneficio de la inmediacion á rio y monte. 3º La situacion buena, y con alguna elevacion, para que goce de una prespectiva hermosa, y colocada en medio del terreno que de ella depende. 4º Que tenga buena situacion, esto es, al oriente ó mediodia, y no al poniente y menos al norte: el cuerpo de casa será mas apreciable, siempre que se halle entre el patio y el jardin. 5º Que los cuatro ángulos de la casa miren rectamente á los cuatro aires principales, para que cogiendo el viento al edificio por el flanco, haga en él menor impresion. 6º Debe estar libre de las crecidas que ocasionan las lluvias, no tener al rededor de ella pantanos, ni lagunales, que no son favorables á la salud de los que la habitan.

CASCA. Llámase así la corteza de las encinas molida: sirve para preparar los cueros, y su cualidad es cerrar bien los poros de ellos: la mejor es la recien hecha.

CASCADA. Dase este nombre en los

jardines de recreo al sitio por donde se descarga una alberca superior, del agua que recibe de otra, por medio de una embocadura, que forma á la vista, como una banda de plata.

CASIA PURGANTE. Cáscara de cierto árbol grueso, y la mejor es la que nos viene de levante, cuyos palos deben ser gruesos, lisos y pesados, y que no suenen cuando se les sacuda; su corteza es delgada, el color oscuro y lustroso, blanco por dentro, y que tenga bastante corazon, de un olor suave, y el gusto azucarado. Hácese uso de la casia en los purgantes: laxa con suavidad el vientre, sin causar dolores; pero no es conveniente á los hipocondriacos, ni á personas sujetas á flatos, á menos que vaya corregido con estomacales: la dósis es onza y media, y para los niños dracma y media. (*V. Purgantes.*)

CASTAÑO. Arbol que produce las castañas, y es bastante comun en las provincias meridionales de Francia.

Puede considerarse el castaño como un don, presentado al hombre por la

Providencia, para indemnizarle de la esterilidad de ciertos terrenos, porque su fruto, sin mas condimento que el agua, le sirve de alimento. El castaño se cria bien en tierras ligeras, y aun en los sitios mas áridos, areniscos, pedregalosos y montuosos; pero es preciso mantenerle en el debido estado: llámase castañal un terreno de mas ó menos estension, plantado de castaños ingertos. Un agricultor puede tener buena utilidad, por medio de un castañal, pero necesita para ello la proporcion de un semillero, para criarlos de nuevo por simiente: plantarlos con proporcion á la calidad de la tierra, y cultivarlos con órden; tener el plantel ó semillero libre de los insultos del ganado, y será bastante un terreno de mediana calidad, pero que le bañe bien el sol por todas partes.

1º Antes de sembrar, se prepara la tierra con las labores correspondientes, sembrando en Marzo las castañas, que se habrán escogido de las mas abultadas, y conservado en arena. 2º Se sembrarán en un surco, á la distancia

de un pie una de otra, con la separacion de dos, entre surco y surco. Al año y por el mismo tiempo, se da una labor ligera, y por Junio y tiempo húmedo, se quita toda yerba que las sofoca: continúanse así en los años siguientes las labores, con solo el cuidado de darlos cada vez mas profundos.

Al tercer año en el mes de Marzo se podan, esto es, se cortan los brazos laterales para que echen un tronco robusto, y cuando á pie y medio de la tierra tienen cinco ó seis pulgadas de circunferencia, se trasplantarán en los castañales, donde se pondrán solamente los pies que se consideren necesarios, segun la calidad de la tierra. Las hojas para recibir las plantas nuevas, deberán ser de una toesa en cuadro, un pie de hondo, y á la distancia de cinco ó seis toesas. Plántanse los nuevos pies á cordel en los meses de Noviembre y Diciembre, en un buen dia, cuidando de conservarles los mismos aspectos que tenian en el semillero, y de

quitarles siempre por Marzo los renuevos débiles é inútiles.

Los castaños se ingertan en Mayo, á cañutillo, cuidando de que el corte vaya igual orizontalmente, para la perfecta union de los labios; en fin esta operacion requiere un tiempo apacible, y proporcionar el número de ingertos á la fuerza, y vigor de los silvestres en que se han de poner, porque el producto de los castaños depende de la eleccion del fruto de que estan ingertos los silvestres, y así lo mas seguro es tener á un lado de los semilleros árboles de la especie del fruto conveniente al terreno.

Cuando las plantas se hallan ingertas, se mantendrán con vigor por medio de las continuas labores, podándolas con proporcion al terreno donde estan puestas. En los sitios bajos, se entresacarán las ramas para que echen buen tronco: en los altos, como estan á todo aire, y los troncos toman poca altura, se les quitan los brazos torcidos, sin dejar mas que un corto número de los maestros, cuidando de

hacer el corte de todos cerca del tronco, y descargarlos de los mamones, esto es, de los que no dan fruto, y arruinan el árbol.

La madera del castaño es de gran resistencia, y despues de la encina y roble, la mejor para edificios; sirve para los puntos de obra de escultura, cercas de parques, parapetos y otras.

CASTAÑOS DE INDIAS. Llámanse así por la parte de donde nos vienen; tienen el fruto mas abultado que los nuestros, y mas gustoso: se crian en el Leonés, Delfinado y provincias comarcanas; se hacen mas pronto que los castaños regulares, y están bien en cualquiera casta de terreno.

CASTRON. Un castron para ser bueno debe ser grande, tener la cabeza chica, las patas gruesas, el pelo negro y espeso, la barba larga y poblada, y son mas estimados los que no tienen cuernos: se pueden echar á las cabras desde dos años hasta cinco, y concluido este tiempo se castran y engordan. Este animal es muy lascivo, y uno solo puede bastar para ciento

y cincuenta cabras; pero en aquel tiempo en que se les echa, es preciso mantenerles bien con heno y salvado, por espacio de dos meses: cástrase á los cabritos á los seis meses ó un año, y solo se reserva uno ó dos para la multiplicacion del hato.

El tuétano y el sebo del cabron ablandan y suavizan, y son propios para fortificar los nervios; la piel sirve para el transporte de vinos y aceites, pero es preciso tenerlos siempre llenos ó inflados, y en el aire para que los gusanos no se introduzcan en ellos.

CATAPLASMA. Remedio esterior de alguna consistencia, y que se compone regularmente de harina, ungüentos, gomas, polvos, yemas de huevo, y se aplica á la parte enferma, unas veces para suavizar ó resolver, otras para mitigar los dolores, y tambien para escitar la supuracion.

La cataplasma no se diferencia de los fomentos en otra cosa mas, que en estos las heces de las yerbas se aplican á la parte afecta, ya simplemen-

te, ya pasadas por tamiz, con el agregado de algunos polvos, harinas, aceites ó untos.

CATARRO. Proviene de la mucha humedad del cerebro, que ocasiona destilacion de humores á las narices, garganta y ojos. Remedio. Se toma una plancha de hierro y se pone al fuego hasta que esté encendida, se rocía con vinagre rosado, y en su defecto, comun, y se recibe por las narices aquel humo; tambien pueden ponerse en remojo toda una noche rosas y habas en vinagre; hacer con él la misma operacion anterior, y repetirla por algunos dias. Para el catarro sofocante, se hace hervir almoradux en vino blanco, y se recibe el vapor por un embudo: ó tambien, échase en infusion en agua clara de fuente, que esté hirviendo, madera de salsafras, que tomará un encarnado hermoso, y agregando un poco de canela, se usará de esta tintura.

CAZA. Egercicio en que se persigue, así á la caza de pelo, como á la de pluma: he aqui la que se encuentra

en cada estacion del año. 1º En la primavera: aunque esta estacion parece muerta para la caza, no obstante puede cazarse entonces desde las cuatro de la mañana hasta las nueve, y se oyen cantar las palomas torcaces en los árboles, en cuya caza no deja de hallarse diversion. Puede tambien cazarse en los matorrales hasta las diez, y se verá la liebre y el conejo que se retiran: tambien se podrá ir allí al ponerse el sol, y apostándose á la distancia de veinte pasos, se esperará á la caza que va entonces á comer á algun prado ó sembrado. Por este tiempo se caza tambien el cabrito montés, que se encuentra en los bosques recien cortados, pero es solo por las mañanas, y al ponerse el sol.

2º En el estío se cazan por la fuerza del calor los mismos animales, y con la ayuda de los perros de muestra se puede tirar á las codornices despues de hacerlas salir.

3º En el otoño se halla la caza de pluma en abundancia, y así es la estacion mas gustosa de cazar. A últimos de Agosto

se empieza á cazar la perdiz, que la echan los perros delante del cazador, porque como los rastrojos estan altos, apenas se las ve, y así sería muy difícil tirarlas en tierra.

Puede tambien en esta estacion cazarse en los grandes lagunales y estanques, pero ha de ser muy de mañana, de donde se ven salir los pájaros que han pasado alli la noche, y van por bandadas, y puede repetirse á las cuatro de la tarde: tambien se cazan los animales flavos ó rojos que salen al ponerse el sol, pero es preciso situarse al opuesto del aire para que no sientan al cazador.

4º En el invierno se halla lo mas de la caza: en la fuerza de los hielos se matan con facilidad una multitud de aves acuátiles, que van á los rios y riachuelos, y lo mismo hacen en tiempo de nieves: tambien las perdices, porque se las ve desde lejos; pero es preciso andar rodeándolas: cuando está el tiempo suave, se acecha á los pájaros en las orillas de los estanques y lagunales, porque entonces dejan los rios:

en este mismo tiempo se hallan los chirlos y cercetas en los parages donde ha llovido: hácese tambien en esta estacion la caza de las palomas torcaces á escopeta y con mucho ruido.

Los aficionados á la caza no deben omitir circunstancia alguna; por último, será bueno que lleven sobretodos verdes ó pardos, que son los dos colores que estraña menos la caza, y así no la espantarán con facilidad.

Caza. Llámase así todo animal cuadrúpedo ó volátil que hace el principal objeto de la caza, y son estimados en las mesas. La caza mayor son los flavos y negros, como ciervos, venados, javalíes &c. La menor se distingue en caza de pelo y pluma.

Modo de conservar la caza fresca desde principio de cuaresma hasta pascua. Abrese la caza, sea de pluma ó pelo, se la desocupa, y á la de pluma se la quita tambien el buche; y á una y otra se deja con la pluma y pelo: se las llena de trigo, y mete en un monton de él, donde se mantendrán perfectamente hasta la pascua. Este método

ha sido practicado por un caballero de Fontenai-el conde, en el Potú, y comunicado á uno de sus amigos, que asegura tener esta caza ó mantener todo su gusto y delicadeza. *Journ. écon.*

Hay tambien quien asegura, que para mantenerse la caza un mes es bueno abrirla, y colgarla en un tonel que haya tenido vino, y no esté lavado; pero sin tocarse las piezas, ni llegar al tonel, y tapándole bien.

Si los señores estuviesen penetrados de la utilidad comun, y aun de la propia, no permitirian una porcion de caza tan considerable en sus dominios, lo que es ciertamente abusar del derecho que les está permitido: no debieran ignorar que los ciervos destruyen los bosques; que es imposible tener en los llanos muchas liebres sin que hagan un daño muy considerable en los sembrados, pues mil liebres comen tanto como cien vacas. Los conejos hacen tambien un estrago aun mas sensible, porque asolan todas las inmediaciones de los sotos cuando no tienen pasto, y pasan á los montes replantados, donde

ocasionan grandes perjuicios. *Essai sur l'admin. des terres.*

Modo de preservar la hortaliza y otras plantas que se siembran en campo abierto del destrozo que hace en ellas la caza. Tómase para una yugada de tierra dos onzas de *assafétida*, que se vende en las boticas ; échase en un puchero lleno de zumo de estiércol ; hácese hervir hasta que se disuelva enteramente la droga ; pásase á un cubo donde se echará como una azumbre del mismo estiércol ; revuélvese todo bien, y se lleva al campo que se ha de sembrar , sin que pueda temerse por eso que las plantas contraigan algun mal olor.

CEBOLLA. Planta hortaliza y bulbosa, que echa unas hojas de mas de un pie de alto : el tallo es redondo y hueco, y suele levantar hasta tres pies ; lleva á lo alto ciertas flores , á las que sobreviene un frutillo que contiene la grana , que es redonda y negruzca. La raiz de la planta es lo que se llama cebolla , que es una especie de bulba redonda , y chata por encima , en-

vuelta de muchas películas blancas ó encarnadas, y de un olor fuerte: las primeras son las mejores, y de que mas uso se hace en las cocinas.

Multiplícase por medio de la grana, que se siembra en medio del campo, desde últimos de Febrero, hasta Abril; échase algo clara, y se cubre: las cebollas requieren tierra suelta, y si salen espesas, se entresacan; para tenerlas bien gruesas, se las arranca, cuando son como plumas de gallina, y se trasplantan.

Como la cebolla es una especie de legumbre, de que se hace uso en toda Francia, y casi en toda la Europa, sin la que no puede pasarse para condimentar, y aun para alimento, hemos creido conveniente insertar parte de las observaciones, hechas por agricultores inteligentes, sobre el mejor modo de cultivarlas; hacerlas mas saludables, y de un gusto mas suave.

Las cebollas se crian mas bien en tierra arenisca que en las fuertes ó frias, y su calidad depende de la naturaleza del terreno donde se planten, como

tambien de los abonos; y así para que sean de un gusto suave, se pondrán en tierra arenisca, y se abonará con estiércol bien podrido ó hecho tierra, y se sembrará la mejor grana: la especie de cebolla mas estimada son las largas.

No requieren labor muy profunda, ni plantarse con mucha anticipacion para que se crien á la superficie, porque cuando se las da mucha labor arraigan demasiado, y no dan mas que hoja, y este mismo defecto ocasiona el que no sean de tan buen gusto y no puedan conservarse tan bien, porque reciben mucha humedad; no necesitan mucho riego, pues cuando han llegado á tomar fuerza, el calor las hace abultar y madurar temprano.

Las que se apartan para aumentar la especie deben escogerse de las mas abultadas, de piel mas fina y de pocas hojas; las que se destinan para grana se han de haber plantado en Marzo, y no cogerla hasta que haya madurado, aguardando para ello á que el tallo esté amarillo y casi seco. *Jour. Oecon.*

Las cebollas secas son mas sanas que

las verdes. Esta planta tiene virtudes saludables, porque tomada con hinojo cura la hidropesía siendo al principio; puestas en las heridas aplaca los dolores; comida asada con aceite, vinagre y azúcar; es buena contra la tos, y para los asmáticos; majada y envuelta con manteca mitiga el dolor de las almorranas.

Se hace uso de la raiz ó bulba para muchos remedios; es cálida, aperitiva, incisiva, pero flatulenta: escita la orina y los meses en las mugeres: asada en un paño mojado, y aplicada en cataplasma, madura las apostemas, y es buena del mismo modo para los sabañones y quemaduras, cuando no han llegado á abrirse.

Celebro húmedo. Remedio para descargarlo. Tómanse dos puños de almoradux, diez clavos de especia quebrantados, el peso de doce granos de euforbio machacado: hácese hervir todo en media azumbre de agua de fuente, con diez ó doce hervores; pásase por un lienzo el licor, y se echa en una botella, para hacer uso de él del modo

siguiente: échase un poco en una cuchara, y poniendo sobre ella la nariz, se introducirá esta agua por medio de la aspiracion; tiénese baja la cabeza, y entre los dientes un palito como el dedo pequeño de grueso, y al punto irán fluyendo todas las destilaciones del celebro por boca y narices, sin dolor ni violencia.

CENIZAS. Las mejores son la del haya y carpe, de que se hace el buen salitre; son uno de los ingredientes del jabon, y sirven de mucho á los tintoreros; las cenizas son muy útiles para el cultivo de las tierras, y debe considerárselas como la quinta esencia del abono, no solo porque hacen fructificar el grano, haciendo crecer tan considerablemente la planta, sino tambien porque destruyen las malas yerbas, y limpian el pasto, al paso que el estiércol, particularmente siendo nuevo, las aumenta por su crudeza: se ha advertido que mezclando el trigo con ceniza le endurece considerablemente, y preserva de la niebla; pero es preciso moverle todos los dias y limpiarle bien.

CENTAUREA MAYOR. Planta que se cria en los sitios montañosos y ásperos: hácese uso de la raiz en los remedios, porque es astringente y vulneraria; buena contra la disenteria y flujo de vientre; remedia el esputo de sangre, la tos y el asma.

CENTAUREA MENOR. Esta planta, que nace en las tierras secas y arenisCas, es amarga, vulneraria y detersiva: purga con suavidad los humores biliosos y serosos; es útil en las fiebres, supresion de meses, gota, escorbuto y lombrices; el cocimiento de ella descarga la cabeza.

CENTENO. Especie de grano muy conocido, de que se hace pan, que á la verdad es de dificil digestion: sus cañas suelen levantar hasta cinco y seis pies: las espigas y granos son mas largos que de trigo, pero no tan abultados: el centeno mayor se siembra en invierno, y el menor en la primavera.

La harina de centeno puesta en cataplasma resuelve los tumores dolorosos de las erisipelas y la gota, y el cocimiento del salvado detiene los cursos de vientre.

El centeno requiere tierra seca y de poca sustancia, y conviene sembrarse en tiempo seco, porque se pudre con mas facilidad que ningun otro grano.

CERA. Es la produccion del trabajo de las abejas: la mejor es amarilla, de color vivo, de un olor agradable, y bien purificada.

Modo de perfeccionar la cera segun la diversidad de usos para que es propia. Luego que se ha sacado la miel de la cera se mezcla con la que no estaba llena, se la echa en una caldera con agua á proporcion: puesta al fuego, se revuelve con una espumadera, y cuando esté deshecha y bien líquida, se echa en una manga de lienzo grueso, que se habrá antes remojado en agua tibia y torcido: cuélgase en el techo, y se pone debajo una vasija mediada de agua fresca en que cae la cera; apriétase la manga con dos palos de madera fuerte, que se van resbalando hácia abajo: derrítese otra vez la que no ha podido pasar, y por último se tuerce la manga hasta concluir: los que tienen una gran porcion de col-

menas tienen sus prensas para hacerlo con menos trabajo.

Para poner en pan la cera es preciso, despues de pasada, dejarla enfriar y cuajar; despues se saca con una espumadera del agua limpia donde se habrá lavado; échase en una caldera con agua, y se deslíe al fuego; luego que lo esté, se echa en barreños mas anchos de arriba que del hondo, donde se habrá echado antes un tercio de agua bien caliente; condénsase presto la cera, y forma unos panes de la figura del barreño, que se despegan enfriándose. De la borra de la cera que queda en las mangas, cuando está todavía caliente se hacen unas bolas, que se venden á los que hacen el hule ó lienzos encerados.

CERCADO DE HEREDAD. Son de grandísima utilidad los cercados, porque ademas de defenderlos del daño de los ganados y de los rateros, sirven de recreo á la vista, particularmente los vivos ó arraigados. Las plantas de que se hacen son el espino verde, blanco y negro, el acebo, el endrino y otros;

puede tambien entremeterse árboles de altura, como robles y olmos, para cuyo efecto se sacan renuevos del grueso de un dedo, con bastantes barbas; pónense á cuatro dedos de distancia en una zanja; se les amontona la tierra, y se rebajan de modo que no queden fuera mas que tres dedos, cuyos pies se trabajan tres ó cuatro veces al año: por la primavera se les iguala á tigera, y despues todos los años la copa, guarneciendo lo bajo con el despojo: los que se hacen mas pronto son los de espino blanco, para lo que se escogen renuevos del principal cepo, que tengan como tres pies, y se plantarán bien juntos.

CERDO. Llámanse así los puercos castrados, porque los que no lo estan, y sirven para padres, se les da el nombre de verracos: el cerdo es naturalmente muy gloton, y halla gusto en estar entre el cieno: toda comida le está bien, pero apetece grandemente la bellota. Estos animales, aunque son tan sucios, les conviene la limpieza, barriéndoles la pocilga de cuando en cuan-

do, y echándoles paja fresca á menudo, cuya limpieza contribuye mucho á que se hagan fuertes y engorden.

Cuando son muchos, el muchacho encargado de ellos, que se llama porquero, debe llevarlos al campo desde la mañana, y puede guardar hasta cincuenta: en otoño nada los engorda mas que las bellotas, habas y castañas: puede tambien hacerlos pastar en sitios cenagosos, y donde haya árboles que lleven fruta silvestre: se podrán sacar todo el año, menos en tiempo de mucho calor y frio escesivo, y se cuidará de que beban, porque la sed los enflaquece.

En cuanto al modo de criarlos: tres semanas despues que han nacido, se les lleva al campo, dándoles por mañana y tarde agua blanca con salvado, se destetan á los dos meses, y se les da despues suero, salvado, el agua de fregar, frutas podridas, nabos picados, y en Abril ya pueden ir al campo: se castran á los seis meses, y el tiempo mas oportuno para ello es la primavera ú otoño, lo que se egecuta por

medio de una simple incision como á los corderos.

Los cerdos estan sujetos á ciertas enfermedades: 1º la lepra; la señal es cuando estan torpes y pesados, la lengua y gorja cargadas de postillas, y las raices de las cerdas ensangrentadas. Remedio: es preciso separar el cerdo que se halle en tal estado de los demas, tenerle en paja fresca, sangrarle debajo del rabo, bañarle á menudo en agua clara, y darle á comer salvado con agua y borra de vino.

Otro remedio. Cuando las pústulas negruzcas se hallan bien formadas sobre la lengua del cerdo, ó que se manifiesta la enfermedad por la ronquez del animal, se le espolvorea la lengua con antimonio crudo, molido, y mezclado con harina de cebada, muchas veces á la semana; y se ha esperimentado tambien que este remedio es muy bueno para los granos ó diviesos del ganado.

2º El catarro ó inflamacion de glándulas al cuello. Remedio: se sangra el cerdo debajo de la lengua; se le friega la parte afecta con harina de trigo mez-

clada con sal, y todo él con agua de legía bien fuerte, y contrapelo, bañándole despues en agua clara.

CEREZO. Arbol de que hay varias especies, y se distingue por la calidad de cerezas que llevan. Todo cerezo requiere tierra ligera, y mas calor que humedad: salen por medio del hueso, que se siembra á fin de Febrero, despues de haber fermentado en arena todo el invierno, y se le ingerta en el Setiembre inmediato.

CEREZO SILVESTRE. Es el que se cria en los bosques, y tiene la flor mas hermosa que la de los cerezos que se cultivan: la madera es muy fuerte y sonora, por lo que se emplea en clavicordios y otros instrumentos músicos; su corteza es blanca y lisa, y tiene el fruto blanco y encarnado; no se hace gran caso de él; pero sirve para dar color á la ratafía: en este árbol se ingiere el buen cerezo, cuya operacion tiene mejor suceso á escoplo que á escudete, y da despues unas cerezas grandes y hermosas; pero se ha de escoger el silvestre que las produzca blan-

cas, y las puas que se ingerten de buena calidad.

CERVEZA. Bebida que se compone: 1º de cebada, trigo ó avena: 2º de la yerba llamada lúpulo: 3º de levadura y agua; y para darla mejor gusto se suele echar algo de culantro.

CHICORIA. Planta hortaliza de un gran uso, particularmente en ensaladas: hay varias especies de chicorias; pero la blanca, llamada menuda, es la mejor: la escarola, que tiene mas uso, y la verde, que es mas silvestre: unas y otras se perpetuan por medio de la grana, que se siembra regularmente en Junio y Julio, y así la habrá por Setiembre y otoño; y para tenerla buena en invierno, se sembrará desde mediado de Agosto hasta mediado de Setiembre.

Para volverla á plantar á cordel se hacen eras de cinco ó seis pies de ancho: siémbrase en Setiembre la grana muy clara, cuidando de entresacarla cuando sale muy junta, y regarla á menudo: como hace en ella tanta impresion el frio, se cubrirá de estiércol bien seco: y para blanquearla se ata

por dos ó tres partes; y si se quiere conservar, se mete entre arena menuda en la cueva, ó en el retiro de plantas, con las raices para arriba.

CHICORIA SILVESTRE. Planta que se cria por lo comun en los lugares áridos y areniscos, y la raiz es de mucho uso en la medicina para tisanas: debe ser gruesa, bien criada, blanca, y cogida en Mayo ó Setiembre: es refrigerante y aperitiva.

CHIMENEAS HUMOSAS. Este defecto puede provenir de muchas causas, como de los vientos, de la falta de aire, de la mala situacion, de su construccion defectuosa, de la lluvia ó nieve, de la presion de los rayos del sol, de la mala leña ó mal puesta, ó de la mala direccion del cañon; por lo que el arquitecto deberá observar, 1º qué vientos reinan en el pais, y volver la chimenea del lado que no puedan encañonar: 2º el defecto de aire proviene, ó del mucho calor de la pieza, que impide al aire la fuerza de sostener el humo, ó de alguna puerta abierta en otra mas caliente: 3º de la mala situa-

cion, como si la chimenea puede ser dominada por el edificio, ó algun otro cuerpo capaz de detener el aire ó hacerle retroceder, como si está muy cerca de alguna puerta ó ventana: 4º la defectuosa construccion, esto es, si salen en el cañon algunas piedras ó material, ó que el fondo de la chimenea no tenga bastante capacidad: 5º las lluvias ó nieves, cuando la chimenea es tan ancha que puedan caer en ella, lo que sucede tambien con los rayos del sol: 6º lo mal puesto de la leña, porque es preciso que el aire halle paso entre los troncos, ó si estuviese verde: 7º mala direccion del cañon, como sucede en aquellos que estan adosados; pero este defecto puede enmendarse desviándolos por líneas curvas, que proporcionan al humo las salida, mas bien que las rectas. Cuando se fabrica una chimenea es indispensable la observacion de los vientos, y así no será fácil conocerlos sin saberse orientar, y para ello es muy esencial distinguir con exactitud el mediodia: he aquí un método fácil y seguro de conocerlo.

Se eleva sobre un plano puesto orizontalmente y bien á plomo, un punzon ó aguja larga, perpendicular al plano, ó una chapa que forme un triángulo rectángulo. Desde el centro de la aguja ó del punto en que el ángulo recto del triángulo toca el plano, se describen muchos círculos de diferentes diámetros, pero todos céntricos; obsérvase antes de mediodia el momento en que la sombra de la aguja reduciéndose llega á tocar un círculo para volver á entrar en su circunferencia, y el punto en que la misma sombra, despues del mediodia, volverá á tocarle para salir de él. De estos dos puntos, que en sus tiempos se habrán señalado con exactitud, se tirará una recta; pártese esta línea en dos iguales y por el punto de seccion, y el de los círculos se tirará otra recta, que dará exactamente el meridiano; porque todos saben que el sol tiene igual elevacion en el orizonte á las ocho de la mañana que á las cuatro de la tarde, y á las nueve como á las tres, con que queda demostrado, que dividiendo en dos partes

iguales el espacio comprendido entre las horas, el punto de su division es infaliblemente el de mediodia.

Cuando se tiene el mediodia, los otros tres puntos cardinales son fáciles de hallar, como conocer los cuatro principales vientos, cuya naturaleza y efectos debe atender el arquitecto para la construccion de la chimenea, acomodándose para la figura redonda, cuadrada ó triangular, á la capacidad y naturaleza del sitio. Algunos han advertido que las cocinas al mediodia ó poniente ahuman menos que las que se hallan espuestas á otros vientos, y así convendrá abrir las puertas y ventanas á estos lados.

Para evitar los malos efectos de los vientos en las chimeneas ya fabricadas se han inventado varios géneros de cubiertas, y el efecto que estas deben producir es dar paso libre al humo, y cerrarlas al viento.

CHINCHES. Remedio contra ellas. Hácese con jabon negro y mercurio una especie de ungüento, con que se darán los lugares donde las haya.

O hervir coloquíntida y ruda, con cuyo cocimiento se lavará la madera de las camas; y para las que estan en las paredes se maja quince dracmas de yerba piogera y otro tanto de cebolla marina cortada en pedazos, con una cucharada de vinagre fuerte, que se hace calentar para dar con ello las paredes; las juntas de las camas podrán darse tambien con la cola de pescado cocida.

CHIRIVÍAS. Planta hortaliza que tiene las raices como los nabos: son pequeñas y largas, y se multiplican por medio de la grana, que es negra y picante; se siembra y cultiva como la remolacha, y tambien puede plantarse.

CHIRLITO. Pájaro como una paloma de grande, que tiene encima de la cabeza una especie de cresta negra, el cuello verde, y el cuerpo pintado de azul, negro y blanco: se cazan en Noviembre junto á los rios y lagunas; son buenos para comerse, y se pueden componer sin abrirlos, como las chochas, alondras ó cogujadas.

Hay otra especie de chirlito pasage-

ro, que tiene el pico negro y redondo, y no tiene mas que tres dedos: los cenicientos, verdes y encarnados que son los de mejor gusto: estos pájaros van en bandas; aparecen á fines de Setiembre á las orillas del mar, rios y estanques, y se retiran á fines de Abril: la carne de estos chirlitos es de un gusto esquisito y delicado, escita el apetito, y purifica la sangre.

CHOCHA. Pájaro de paso, largo de patas, con el pico tambien largo y delgado; tiene la pluma como la perdiz, y tamien es difiicil en volar, pero corre con una viveza estraordinaria. Las chochas ó becadas vienen del norte por Octubre é invierno: estan en los montes espesos y sitios cenagosos. Conócese los sitios donde las hay por la freza, que es parduscá, y como una mano de grande: la carne de las chochas es delicada, y se componen sin desbucharlas, como á los tordos, chirlos y cogujadas.

CHOCOLATE. Pasta seca, dura, pesada y de color pardo encarnadino, con un gusto agradable: la basa del

chocolate es el cacao, que es la grana de una especie de pepinos, que producen ciertos arbolillos en las indias occidentales. Las pepitas de que es formada esta grana se mondan al fuego; despues se tuestan á un fuego moderado, y últimamente se maja en un mortero, y hace una pasta, que se cuece con azúcar; este es el chocolate provechoso ó saludable. Si se le quiere dar algun olor, cuando el cacao y azúcar estan en pasta, se le añade diez y ocho cáscaras de vainilla en polvo, á cada cuatro libras de pasta, una dracma de canela, y ocho clavos: tambien hay quien echa un grano de almizcle, aunque esto no es del gusto de muchos; mézclase todo prontamente, para que no se evapore lo volátil, y se hacen pastillas.

Modo de hacer el chocolate. Pónese al fuego una chocolatera con media azumbre de agua comun, y cuando está hirviendo, se echan en ella cuatro onzas de chocolate rallado, otro tanto de azúcar en polvo; cúbrese dejándolo hervir suavemente como un cuar-

to de hora, batiendo alli el licor con un molinillo; apártase algo de la lumbre la chocolatera; vuélvese á batir para hacer espuma, y se echa en las gícaras.

El chocolate es bueno para los estómagos frios, para el pecho, tos y vértigo; es confortante y nutritivo, y conviene á los héticos.

CHORRO DE AGUA Ó SURTIDOR. Hácense estos, particularmente en los jardines para que sirvan de adorno y hermosura; lógranse por medio del movimiento del agua forzada á subir desde una alberca, pasando por un cañuto, y cuya viveza en el descenso, la hace elevar á una altura correspondiente á la alberca.

Modo de practicarlos. 1º Construida la alberca, es preciso hacer á la estremidad del conducto un agujero, y poner en él una llave de cobre proporcionada al diámetro del conducto, de modo que pase tanta agua por él, como por el hueco del tubo. Esta llave es para desocupar el conducto, y hacer subir mas el agua.

2º Se pone en el centro de la alberca un tubo montante, llamado cepa, y encima de él un cañuto, que debe formar la disposicion ó modo de salir el agua: los mejores son los que no tienen mas que una salida, terminando en punta. Es indispensable dejar de estar forzada el agua en este tubo montante, como tambien en el cañuto para formar el chorro; pero para hacerla saltar bien, se proporcionará el grueso de los conductos con la cepa y cañuto, esto es, que para un chorro de cuatro ó cinco líneas de diámetro que proporciona una salida de poco mas de una pulgada, se necesita un conducto de pulgada y media de diámetro; para uno de seis á siete líneas, un conducto de dos pulgadas, y así de los demas. La regla general es, que la salida de los cañutos, debe ser cuatro veces mas pequeña que la abertura de los tubos del conducto, y cuanto mas grueso sea este, mejor van las aguas; con advertencia que para conseguir el éxito, es necesario que el conducto al salir de la alber-

ca, tenga dos pulgadas mas de diámetro que en su construccion; y así si tiene cuatro pulgadas, se le dará seis al fondo de la alberca, para que el agua salga con mas prontitud, y dé mas empuge al tiro. Ultimamente, los tubos deben pasar siempre sobre la cubierta de la alberca, y no por bajo, para poder remediar los inconvenientes que acaezcan.

La agua sube casi á tanta altura como el sitio de donde sale; y así nivelando el terreno desde el receptáculo hasta la alberca, se conocerá la altura que puede tomar el agua; no obstante debe descontarse como un pie en cada cien toesas.

CIÁTICA. Especie de gota cuyo dolor se siente en las caderas, y parece que roe los huesos. Remedio. Desliense en un plato cuatro onzas de jabon negro, y mezclando un vaso de aguardiente, se pone á un fuego lento hasta que tome la consistencia de ungüento: friégase con ello la parte dolorida lo mas caliente que se sufra, y se pondrá encima el mismo lien-

zo que sirvió para la friccion.

Otro remedio. Se fregará cerca de la lumbre la parte afecta con aceite de laurel y una servilleta caliente, y con bastante fuerza hasta que esté bien colorada, fomentándola despues con vino blanco, y se repite muchas veces. *Eph.*

Tambien es bueno la pez de Borgoña amasada con suficiente cantidad de aceite de grana de mostaza sacada por espresion.

CIDRA. Especie de limon del mismo color y figura ovalada, con muchos bultos encima de la corteza; su mejor calidad consiste en lo subido del olor que le tiene en la monda de que se hacen confituras.

El licor que se hace de ellas con el nombre de agua de cidra es de este modo. Córtanse las mondas en pedacitos de modo que no se llegue á la corteza; échanse en el alambique con agua y aguardiente, y hecha la destilacion á un fuego algo vivo, se hará un jarabe con azúcar desleida en agua, y en él se echarán los espíritus destila-

dos; mézclase todo bien y se pasa á la manga.

La receta para tres azumbres de licor de cidra regular, es una cidra grande, algo mas de azumbre y media de aguardiente, una de agua con cinco cuarterones de azúcar para hacer el jarabe.

CIDRA ROJA Ó PERFECTO AMOR. Licor bien conocido, que se hace con las mismas recetas que la cidra blanca, á escepcion de que para hacer el jarabe, se calienta el agua, y de ese modo se desatará mejor el color, rebajando en el jarabe tanta agua como se habrá echado para dar el color.

Cuando los espíritus destilados esten bien envueltos con el almibar, se echa el color, que se hace como está esplicado en el artículo de licores, y modo de dárselos. Pásase el licor á la manga, y cuando está claro, se tiene hecho.

CIERVO. Animal silvestre, muy veloz en la carrera, que tiene la cabeza chata, los cuernos grandes y en figura de rama, pata hendida, cuello lar-

go, orejas pequeñas y cola corta: es de la estatura de un caballo chico, y tiene el pelo pardo ó rojo.

La carne del ciervo siendo chico y gordo, es muy nutritiva, y el cuerno como se hace todos los años en la primavera, tiene propiedades útiles para la salud: los polvos detienen el esputo de sangre y los cursos; y la grasa del ciervo es buena para los reumatismos, y para fortificar los nervios.

CINCO HOJAS. Planta que se cria en los sitios acuáticos, y echa como la fresa muchos tallos delgados: las hojas se parecen á las de la yerba buena, y salen cinco ó seis en cada rama. Esta planta es vulneraria y astringente: hácese uso de ella en los esputos de sangre, tos, ictericia; en las indisposiciones catarrales, cursos y disenteria.

CIPRES. Arbol de los de mayor altura, que no se cria bien sino en paises cálidos y en montañas. Este árbol está siempre verde y frondoso de arriba á bajo: lleva un fruto sumamente amargo de la figura de las nueces, y

con efecto las llaman nueces de ciprés: la madera es dura y amarilla, casi incorruptible, y de que hacen uso los evanistas en sus obras. La grana es sumamente menuda: se siembra en buena tierra, y se riega: cuando el ciprés tiene un pie de alto, se planta: últimamente se trasplanta en hoyas bastante hondas, y despues ya no exige otro cuidado.

CIRUELAS. Es el fruto que produce el ciruelo, y de que hay muchas especies.

La de damasco abultado, es temprana, tiene la carne amarilla, de buen gusto, y suelta el hueso.

La del infante gruesa y redonda, y tambien suelta el hueso.

La de damasco encarnado, blanco y morado, azucarados; la de violado es una ciruela larguita, y las de los otros dos géneros son redondas.

La diaprea, gruesa y larga, es de un gusto sobresaliente, suave y azucarado.

La milabel, es pequeña y blanca; la que tira á amarilla es muy azuca-

rada, suelta el hueso, y es mejor cuanto mas abultada.

Damasco de Italia, es casi redonda, y de un morado pardusco.

La reina claudia tira á verde, es redonda, muy azucarada, y de que se hace mucho aprecio.

La real es abultada, redonda, de un encarnado claro, y gusto relevante.

La santa Catalina, es larga, abultada, y de color entre amarillo y blanco.

Tela de oro, especie de la damasco, cuyo color es amarillo pintado de encarnado, y muy azucarada.

Endrina morada, es bastante abultada y larga, tiene la carne muy fina, el zumo azucarado, el gusto subido, y madura á mediado de Agosto; la blanca tiene las mismas cualidades.

La imperial, es una ciruela escelente, su figura es como la de una aceituna; tiene un realce que la coge de arriba á bajo, color encarnadino, la carne fuerte con mucho zumo, suave y azucarado.

La ciruela de albaricoque es blanca de un lado y encarnada de otro.

La delfina es una de las mejores especies, es abultada y redonda, color verdoso, y de zumo sumamente dulce; y cuando se la deja arrugar hácia el pezon está perfectamente madura.

La emperatriz es una especie de endrina morada; madura por Octubre, tiene la carne muy fina, zumosa y dulce, y se hace de ella buenas compotas.

CIRUELO. Arbol bastante conocido, y que cultivado es de mediana altura; tiene las hojas picadas, y se logra su multiplicacion ingertándole en silvestres de la misma especie que provenga de hueso, rama ó renuevo. Este árbol pide tierra seca y arenisca; trabájasele, se le limpia de la goma y moho, y descubriéndole de tiempo en tiempo las raices, se echa alli borra de aceite ó cenizas de sarmiento. El ingerto de escudete, ó á escoplo prueban bien en los ciruelos damasco negro y san Julian, ó en silvestres nacidos de

hueso ó rama ; se podan en Febrero, y á proporcion de la fuerza que tenga el árbol, dejando los brazos de fruto bastante largos, como tambien los de leña, y quitando los inútiles; pero es preciso dejarles mucho viejo, particularmente de la leña de fruto, y cuidar tambien de quitarles aquellas ramas llamadas mamones, como desembarazarlos de la confusion de brazos: no se podan los ciruelos mas que seis ó siete años seguidos al trasplante, y despues se les deja echar lo que quieran.

CISNE. Pájaro amfibio, que se halla bien en las orillas de los lagos y estanques; es notable por la blancura de la pluma, y por lo largo del cuello: es bastante alto de piernas, y se parece algo á las ansares; la plumilla que se saca de los cisnes es apreciable para todo género de almohadas y colchones, y de las gruesas se usa para escribir y hacer pinceles. El cisne acaba con las ranas, y se mantiene tambien de yerbas y granos.

CISTERNA. Especie de alberca, que

se hace construir para tener agua cuando no se puede tener pozos sino á mucha costa; se las da la capacidad que se quiere, por egemplo, tres toesas de ancho en el todo, y dos de hondo, basta para contener suficiente porcion de agua para el gasto de una casa; se la rodea de dos paredes, á distancia de pie y medio una de otra, llenando el hueco de tierra arcilla ó greda bien batida, y el fondo debe ser un macizo de ripio de diez y ocho pulgadas, sobre el que se echa una capa de greda de la misma altura con un empredrado por encima, unido con arena de rio, sin cal ni argamasa, y se le da un poco de declive.

Déjase una abertura en medio de la bóveda para sacar el agua; el material á propósito para la construccion de esta obra, es una argamasa hecha con pedazos de teja y cal recien apagada, debiendo tambien hacerse por encima de la bóveda, y lado donde ha de venir el agua, una especie de canal de cuatro pies de largo, y dos de alto, abierto en redondo al fondo con

una regilla de hierro para que el agua caiga en la cisterna, cuyo canal estará bajo de tierra, cubierto de una piedra grande. Las aguas de que se llena la cisterna, se recogen de las canales del tejado, que van á salir á una pila de plomo, desde donde se dirigen por un conducto al canal de la cisterna.

CLAVADURA DE CABALLO. Cuando un caballo está recien herrado y cogea, debe presumirse que le han clavado, esto es, que comprime la vena algun clavo, ó que ha tocado en lo vivo; se le quitará luego la herradura, reparando en los clavos cuando se sacan, y apretar con la tenaza todo al rededor para saber el clavo que le ha herido; si se ha hecho materia se estraerá, y echará agua vulneraria fria, con un poco de algodon por encima, ó ungüento de ponfolix; repetir este remedio á las veinte y cuatro horas, y pronto estará sano el caballo.

CLAVELES. Los aficionados á flores tienen por una de las primeras el clavel, cuyo tallo es de pie y medio

de alto, las flores encarnadas, blancas ó jaspeadas de varios colores, y de una vista y olor agradable. Los nombres que los dan son infinitos, y por lo comun dependen del arbitrio de los mismos aficionados que los llaman el césar, el gran ciro, la beldad triunfante: este clavel es de color de leche y encarnado.

Para ser perfecto un clavel ha de tener los penachos diferentes del color principal, para que no se confundan con él; debe tener tres pulgadas de ancho, con muchas hojas, rematando en forma de una borla graciosa; los mas anchos son los mas hermosos, aunque entonces tienen la facilidad de reventarse.

Modo de cultivar los claveles. No se pondrán los claveles en tierra llena, por la demasiada frescura y nutricion que tomarian; y la tierra que haya de dárseles ha de ser correspondiente á la especie, porque los violados, purpúreos y encarnados piden una tierra compuesta de un tercio de arena negra, que se halla en los pan-

tanos y orillas de los arroyos ; otro tercio de estiércol de caballo y de vaca podrido ó hecho tierra, y el resto de tierra suave y esponjosa envuelto todo y pasado por un cribo.

Lógrase la multiplicacion de los claveles acodándolos , cuya operacion se hace desde mediado de Julio hasta Agosto , despues de haber dado los primeros, para lo que se hace una incision en el medio del nudo mas inmediato al pie , hasta la mitad ó algo mas: cortar en el nudo de que hacer una abertura al acodo, y trabajando bien la tierra de los tiestos, se meten en ella , sujetándolos con una horquillita de palo , sin separarlos de la planta, y regándolos á menudo; tambien se usa de embudos de hoja de lata , para que los acodos tomen raiz fácilmente; pónense los tiestos á la sombra tres ó cuatro dias, y se sacan despues al mismo sol que tenian antes : cuando el acodo haya tomado raices, se le separa con unas tigeras, inmediato al tallo, y á nivel de la incision. Se le planta en otoño cerca de

san Remigio en un tiesto, en cuyo fondo se habrá echado como dos dedos de estiércol de caballo, debiéndole trasplantar despues por la primavera, y regarle todos los dias sino llueve: pónense á la sombra diez ó doce dias, y despues al sol, cuidando de librarlos de las lluvias y heladas, y de limpiarlos con la punta de un cortaplumas las manchas que el invierno les ha ocasionado.

A la entrada de invierno, se meterán los tiestos en el retiro, (*V. Retiro de plantas*) colocándolos en anfiteatro, para que disfruten de un aire igual; y cuando las plantas tengan mucha necesidad de humedecerse, se meterán los tiestos en unos barreños que se llenarán de agua, mudándolos de sitio de cuando en cuando; pero no cuando haga frio, y cortar las hojas secas: si á principio de la luna de Marzo hace buen tiempo se sacan los tiestos del retiro, librándolos de los primeros calores, y reservandolos de las lluvias frias, por medio de cubiertas de paja ó lienzo en forma de techo.

Los claveles requieren aire ancho, y no les conviene mucho sol, ni muy poco, y el del oriente les es mas favorable. Se pondrán apartados de las paredes, para que gozando del aire por todas partes, se aprovechen los acodos igualmente: el agua de rio es la mejor para regarlos; pero en su defecto se hará con la de pozo siempre que antes haya estado al sol.

El riego se hará por la tarde, particularmente en tiempo de calores, reservando las hojas en cuanto se pueda: será conveniente sostener los troncos con varas de tres á cuatro pies de alto; pero no se atarán todos los montantes á una sola vara. Como la abundancia de botones es perjudicial al clavel, se quitan los primeros en tiempo, y los mas inmediatos al pie: este es el modo de que sobresalga el clavel principal que forma el adorno de toda la planta. Es preciso librar á los claveles de los insectos que los perjudican; y cuando hayan dado las primeras flores, se riegan los tiestos en abundancia, y llevan al sitio primero donde toma-

raices, y se les deja echar la grana, que se recogerá á fines de Setiembre, y pondrá en papeles rotulados para no confundir las especies: el tiempo á propósito de sembrarla es á fin de Marzo.

Agua de clavel. Para hacerla se escogen los claveles del primer jugo, porque son los que tienen mas fuerza y olor: tómanse las hojas, y cortando lo blanco se echan en un cántaro con aguardiente; déjanse en infusion seis semanas con algunos clavos de especia, proporcionando la vasija á la cantidad de flores, porque es preciso que remojen en el aguardiente, para lo que antes de echar esta se llena de las hojas sin apretarlas. Tápase bien la vasija, y al cabo de las seis semanas se pasa el licor por un tamiz, esprimiendo algo las flores, y se echa despues en una infusion de azúcar desleida en agua fresca: es preciso, por egemplo, tres cuarterones de azúcar para hacer el almíbar, en cada azumbre de agua; pásase todo á la manga, y se deja aclarar.

Clavo. Fruto endurecido de un árbol de las Indias; y se llama así porque

tiene la figura de un clavo, con cuatro dientecitos que forman estrella. El mejor es abultado, bien criado, de color oscuro, y de un gusto picante y aromático. Es cordial, estomacal, cefálico, acalora y deseca: conviene en los desfallecimientos del corazon, crudezas de estómago, vértigos y enfermedades malignas.

El clavo molido en dósis de ocho á diez granos, es conveniente en el letargo, apoplegía, perlesía, indigestion y deliquio, y se puede tomar tambien en infusion hasta media dracma.

COBRE. Metal de que se hacen varias cosas para el servicio de una casa, como candeleros, espaviladeras y otras.

Modo de tener el cobre siempre brillante. Hácese hervir tártaro en un caldero con agua; échase allí la pieza que se quiera limpiar, por espacio de un cuarto de hora, y despues en agua fria; límpiase bien, y quedará hermosa.

COCO. Insecto pequeño, pardusco, muy perjudicial á los pimpollos de los árboles frutales en los meses de Mayo y Junio: roe las yemas de las viñas,

y acaba con los ingertos de los albaricoques y albérchigos.

Para preservar los ingertos ó renuevos del coco, se les envuelve en papeles atados con hilos.

CODORNIZ. Pájaro pequeño, pasagero, pardusco: el macho tiene el cuello, espinazo, cola y alas casi negro, y negro el pico: la hembra, el espinazo y las alas como pajizas, y el pecho casi blanco: vienen en bandadas por la primavera, se vuelven por Setiembre, y nunca caminan por el viento de mediodia.

La caza de codornices se hace desde mediados de Abril hasta Setiembre por mañana y tarde, y puede hacerse con redes y reclamos, debiendo ser estos gruesos, medianos y chicos, para hacer uso de ellos segun la distancia, y esperando el cazador á que canten, las responde con el reclamo.

Tambien se cazan con red y perro; pero es preciso para esto dos cazadores: esta caza se hace por Agosto y Setiembre en los rastrojos, y despues de puesto el sol. Cuando se haya lle-

gado al sitio se advierte el viento para hacer cazar en él al perro poco á poco, y siguiéndole: luego que se pare se irán, haciendo un poco de círculo, á poner quince pasos delante del perro; estienden con prontitud la red, teniendo cada uno por su punta de cuerda; caminan hasta que casi cubran el perro; hácese algun ruido, y cuando la codorniz quiere escapar se halla cogida.

La codorniz es nutritiva y de mucha sustancia siendo nueva, y escita el apetito; pero su uso debe ser moderado.

COGUJADA. Especie de alondra crestada, que se distingue de las comunes en el copete negro, que tiene compuesto de cuatro plumas: es uno de los pájaros de mejor disposicion para aprender á cantar, y retiene los tonos que se la enseña. Cuando se las coge pequeñas, y que aun no comen solas, se las da á mano cañamones majados, envueltos con un poco de miga de pan y peregil bien picado, rociado todo con un poco de agua, cuya pasta se renovará en verano todos los dias: no se

las dejará mucho tiempo en el nido, sino meterlas en una jaula con arena en el hondo, y cubrir lo alto de ella por dentro para que no se maltraten cuando saltan: cantan desde Febrero hasta Setiembre.

CÓLERA. Humor amarillo y acre que está en el cuerpo animal, cuyo receptáculo es una vegiguita, situada debajo del hígado, y su abundancia puede ocasionar males de mucha consecuencia.

Remedio para purgarla. Echanse en un caldo dos pizcas de flor de cerezo ó albérchigo, que habrán estado en infusion toda la noche en agua, y se toma.

O se echa en infusion toda una noche como unas veinte rosas descoloridas en un poco de agua, sobre ceniza caliente, cuya infusion se mezclará por la mañana en un caldo de yerbas refrigerantes.

CÓLERA MORBO Ó VÓMITO BILIOSO. Se dará en un caldo ó en una taza de agua de llanten de seis á diez gotas de espíritu de nitro, ó tómese un vaso de oxicrato ó agua y vinagre: tambien es

bueno una yema de huevo con azúcar, y un poco de aguardiente.

Cólico. Le hay de tres géneros: 1º el pituitoso, que consiste en un dolor continuo y fijo, de que se logra alivio por medio de lavativas y purgantes: hácese un cocimiento de hojas de ruda, hinojo y agenjos en media azumbre de vino blanco hasta que quede en la mitad, añadiendo cuatro onzas de aceite de manzanilla ó de nueces.

El purgante se hará de un cocimiento de hojas de hinojo y perifollo, en que se echará en infusion tres dracmas de sen, desliendo alli una de polvos de hermodate, que es una planta que echa una flor parecida á la giride.

O se bebe lo mas caliente que se pueda una taza de buen vino, con una nuez moscada, rallada, y un poco de azúcar.

2º El cólico ventoso, que se conoce en ser mas errante que fijo, mudando el dolor de sitio. Remedio: se dará una lavativa compuesta de aceite de nueces, y otro tanto de buen vino blanco, ó hecha con aceite de linaza.

Echase en la lumbre una nuez moscada, y cuando empieza á arder se saca y hace polvos, que se tomarán en vino ó caldo, fomentando el vientre con buena aguardiente.

Otro remedio. Tómase manzanilla y corona de rey ó meliloto, de cada cosa un puño, y una pizca de anis; hiérvese todo en tres cuartillos de caldo de tripas hasta que quede en la mitad, y se cuela, para una lavativa, que se repite si el cólico es violento.

3º El cólico bilioso: regularmente está acompañado de vómitos de bilis, fiebre y sudores frios. Remedio. Púrgase al enfermo con una infusion de sen y de ruibarbo en un cocimiento de chicoria silvestre. Se dará una lavativa preparada con el cocimiento de hojas y raices de malva, malvavisco, linaza y amapola, en que se desleirán yemas de huevo.

Cólico de los intestinos, llamado *Miserere*. Es el cólico mas peligroso de todos, porque impide la deposicion de los escrementos, causado de la circunvolucion de los intestinos; ló-

grase alivio por medio de los fomentos de hojas de malva, malvavisco, linaza, ó linimentos de aceite de lirio, por cuyo medio se reduce el intestino á su situacion natural: hácese tomar al enfermo mercurio crudo y en abundancia. (*V. Intestinos.*)

Otro remedio. Se hará cocer cierta cantidad de miel en consistencia de estracto sólido, de que se formarán píldoras, que tomará el enfermo en aceite de oliva. *Eph. d'All.*

CÓLICO NEFRÍTICO. Conócese por el dolor fijo y continuo en la region de los riñones, por el vómito que le acompaña, y dificultad de orinar: proviene de una flema impura, y de las arenas ó piedras que se forman en aquella parte; y así los remedios que son convenientes en el mal de piedra, deben usarse tambien en el cólico nefrítico, y para aplacar los dolores es precisa la sangría, igualmente que las lavativas anodinas. (*V. Piedra.*)

Otro remedio. En un cuartillo de caldo de tripas se deslie una onza de trementina, bien revuelta con una yema

de huevo y una dracma de cristal mineral para una lavativa; pero no se dará sin que haya precedido la sangría y una tisana dulcificante.

COLMENAS. Son unos cestos destinados á meter las abejas para que enjambren en ellos; los mas convenientes y durables son los de paja de centeno, por ser mas calientes y sanos que los de tabla ó mimbre; su figura y capacidad deberá ser la misma que la de un escriño regular, esto es, de dos pies de alto, pues así se limpian y registran con mas facilidad; pónense tambien algunas alzas, que es un redondel de la misma materia que las colmenas, de la misma circunferencia, y como de ocho pulgadas de alto, que se pone debajo de las que se quiere impedir de enjambrar mucho, porque hallando allí las abejas mas desahogo y capacidad para llenar, continúan su trabajo, y aumentan el producto de la cera.

COLMENAR. Sitio donde se asientan las colmenas, que debe componerse de tablas bien labradas, y dispuestas en cuatro ó cinco hileras, segun el nú-

mero de colmenas, junto á una pared, pero dejando atrás un espacio para registrarlas. La mejor situacion es entre el oriente de invierno y mediodia, es decir, que ha de estar entre el sol de ocho y diez de la mañana, con su techo de paja ó madera, para defenderle del sol de mediodia y de las aguas, dando á las tablas hácia adelante un declive imperceptible, para que no se detenga alli el agua, y dejando entre cada colmena un espacio de dos ó tres pulgadas; y delante del colmenar no se dejarán montones de yerbas ni otros estorbos, solo sí algunos árboles enanos, arbustos, ó algun cuadro de flores; las colmenas se han de cubrir por encima de las tablas de una argamasa, hecha con boñiga y cal viva.

Despues que se haya sacado la cera y miel, debe limpiarse bien el sitio, quitar toda las telas de araña y mariposas que tenga el colmenar, porque no hay cosa que tanto haga trabajar á las abejas, como la limpieza y el aseo. Cuando haya precision de mudarlas de sitio, esto es, á otra colmena, se ha-

rá en tiempo de calor, como en Junio ó Julio, y la circunferencia de la colmena donde se mudan debe ser algo mayor que la antigua; esta se volverá de lado, en cuya disposicion se dejará algun tiempo, y levantándola poco á poco, se la encajará en la nueva, y envolverá la junta con un lienzo; vuélvese de modo que la colmena nueva quede á lo alto, y la antigua abajo; despues de esta operacion las abejas se van al campo, y á la vuelta entran en la nueva, y lo mismo debiera hacerse cuando se las quiere castrar, en lugar del reprensible abuso del humo de azufre, de que se valen muchas gentes, y que acaba con las abejas.

En la compra de las colmenas hay diferentes modos de conocer las buenas y distinguir las que no lo son. 1º Se dará un golpecito con dos dedos encima de la colmena, y si causa un ruido separado en dos ó tres tonos, la colmena es buena; pero si el ruido es corto, y se sosiega al instante, es señal de corto número de abejas. 2º Se dará una palmada en la colmena, y el

sonido claro y agudo, denotará estar vacía de abejas y provision; pero si es confuso, no hay duda que está bien acondicionada. 3º Si levantando la colmena como cuatro dedos, el espacio ó sitio que ocupaba está limpio, la colmena es buena, y al contrario si no lo estuviese.

Para precaver todo fraude será lo mejor llevarlas luego que se hayan comprado, y convendrá, si pudiese ser, hacer la conduccion de noche.

El tiempo á propósito para la compra es el mes de Febrero; pero es necesario transportarlas muy poco á poco para no moverlas demasiado, porque entonces destruyen todas sus provisiones; el verano ni otoño no es bueno para esta operacion.

El dia antes de mudar una colmena es preciso desunirla, y cuando las abejas hayan vuelto á entrar, levantarla con suavidad, y asentarla sobre unos manteles, cuyas puntas se levantarán, para que cubriéndola bien no se salgan, y servirse para el transporte de pollinos con albardas, poniendo una col-

mena á cada lado, y si se pudiese hacer por agua será mejor.

Observaciones sobre las abejas y su gobierno.

Las abejas son un ramo de la economía rural, tanto mas apreciable, cuanto su utilidad se estiende hasta la gente mas pobre, y como no se necesita para mantenerlas labores, beneficios, ni labranzas, puede decirse de esta granjería que se coge sin sembrar: por lo mismo conviene desarraigar, en cuanto sea posible, la preocupacion del vulgo, que cree utilizarse mas en la destruccion de las abejas, que en su conservacion.

Es la abeja un insecto comunmente conocido, de color moreno y brillante, que produce la miel y la cera: tiene el cuerpo dividido en dos partes, la cabeza y el vientre. La cabeza está armada de dos pinzas, para tomar la cera y amasarla, y de una trompa larga puntiaguda y movible, de que se vale para estraer los jugos que con-

tienen las flores, de que hace la miel; el pelo que la cubre la sirve para alzar las partículas de cera que hay sobre las flores, lo que egecuta envolviéndose en ellas cuando estan húmedas, ó acomodándolas en las pequeñas cavidades de las patas donde las comprime. Tiene seis patas y cuatro alas; estas sirven á las abejas, no solo para volar, sino tambien para hacer aquel zumbido con que se escitan al trabajo: el vientre se halla dividido en seis cercos, que se dilatan y encogen, y en que se distingue, 1º una vegiguita transparente, que contiene la miel que la abeja recoge de las flores, y deposita en las casillas del panal, despues de haber tomado para su alimento: 2º un aguijon hueco y punzante, donde existe el veneno, que con él deja en la picadura que hace.

En cada colmena hay tres especies de abejas: rey y reina, zánganos, y abejas comunes. El autor de la obra intitulada *République des Abeilles*, se persuade que en cada una de las tres especies hay machos y hembras, pues no es regular que una abeja sola pueda

producir la gran porcion de huevos que se contienen en una colmena por espacio de dos meses, que ascenderá tal vez á veinte mil abejas, y cree igualmente que operan su generacion, cuando se acumulan unas sobre otras, asegurando haberlas visto aparear.

Tiene cada colmena su rey y reina; la figura es la de una abispa, pero el color es un moreno mas claro, sobredorado y velloso; el cuerpo mas largo que el de las abejas comunes, y menos abultado que el de los zánganos; las patas y alas mas cortas que las abejas, y su vuelo mas lento y grave.

Los zánganos, que hacen la segunda especie, como va dicho, tienen cuatro alas, y son un tercio mas abultados y mas largos que las abejas, el pelo mas rojo, y no tienen aguijon: muchos creen que son los machos de las abejas, y otros se persuaden que en esta segunda especie hay machos y hembras; hacen gran ruido y no trabajan.

Las abejas comunes forman la tercera especie; se compone de machos y hembras, y es lo principal de la na-

cion, que comprende casi todo el enjambre, cuyo número asciende algunas veces á diez y seis mil en cada colmena.

La señal que se advierte en la diferencia de sexo de cada una de las especies de abejas, es el ser los machos mas largos que las hembras, y tener estas el vientre mas abultado que los machos.

El rey no trabaja, y solo preside en los trabajos: las abejas le profesan una aficion tan particular, que todas se detienen cuando él lo hace: nunca le desamparan, antes se juntan al rededor de él cuando se para, y le siguen á cualquiera parte que vaya: desde que se asientan en cualquiera parage, se dedican luego á hacer casitas para su habitacion, y si llega á morir abandonan la colmena.

La principal ocupacion de los zánganos es cubrir los huevos, darlos calor, y sacarlos; solo les consienten las abejas mientras tienen necesidad de ellos, pero despues, como no solo no las ayudan al acopio de miel, antes

bien consumen mucha, los persiguen y matan.

Generacion de las abejas. La reina desova á fines de la primavera; pone en cada casilla un huevo, que deposita en el último ángulo de ella, y las abejas vuelven la cabeza para animarla con las trompas; primero pone los huevos de que salen las abejas, despues los de los machos, y últimamente los de las reinas: cada año producen dos ó tres enjambres, y cada uno de ellos se compone de ocho á diez mil moscas.

Todas las abejas nacen de los huevos que la reina depone en las casillas, de donde sale al cabo de tres dias, un gusanillo largo y sin patas, de un azul celeste, que despues tiene apariencia de una mosca comun: mantiénese cubierto por espacio de quince dias; se transforma en ninfa de gran blancura, y despues de otro tanto tiempo, siendo caliente, se vuelve en mosca, y rompe la película de la casilla, de donde sale perfectamente formada abeja, tan abultada como las demas, y

baja al fondo de la colmena: en tiempo frio es mas tarda la formacion.

Policía de las abejas. Presumese con bastante fundamento, que las abejas forman cierto género de república, porque se advierte entre ellas como una distribucion de empleos: unas estan destinadas á acompañar al rey, á hacer la centinela á la entrada de la colmena, para impedir el paso de cuanto pueda serlas perjudicial; las hay destinadas á ir á buscar los materiales para sus edificios, y otras los ponen en obra. Entre las abejas de una misma colmena reina tal armonía é inteligencia, que cuando se sienten acometidas, se disponen todas con el empeño mas fuerte á la defensa comun; rechazan con valor al enemigo, y se ayudan mutuamente en todos sus trabajos y necesidades.

Las abejas en general son naturalmente laboriosas, y desde que advierten serenidad en el tiempo, se apresuran á ir á los campos en busca de las flores, y por lo comun muy lejos.

Trabajos de las abejas. El primero

en que se egercitan es en limpiar su habitacion, embetunarla por todas partes con brea que cogen de los pinos, tejos y yemas de los álamos, cubriéndolo de modo que nada pueda penetrar, y dejando libre solo una entrada delante de la colmena; en lo alto de ella, y sobre la capa de betun, empiezan á fabricar con la boca y las patas las primeras casillas de los panales, dando á cada uno de ellos forma exágona, esto es, de seis lados perfectamente iguales.

Estos panales se componen de casillas dobles, ó alveolas adosadas unas contra otras; el fondo en punta de diamante, la entrada mas estrecha que lo demas, y guarnecidas de un filete: cada casilla tiene cinco líneas de hondo, y tres de ancho, y se cuentan en cada panal cerca de cuatro mil de ellas; las destinadas al desovo de los zánganos son mayores, tienen siete ú ocho líneas de hondo, y mas de tres de diámetro; mayores son aun las en que hacen las reinas el desovo, pues tienen quince líneas de largo, y es-

tan hechas con mas solidez; pero no sirven mas que una vez, pues luego que las ninfas hembras se transforman en moscas, las destruyen las abejas, y en su lugar hacen otras casillas comunes.

Los panales tienen tres separaciones: el mas alto es para la miel que las sirve de alimento en el invierno: el segundo para la formacion de las abejas, y el tercero para la cera, y es donde se retiran durante el frio. Despues de haber trabajado sus celdillas las llenan de miel, comenzando por lo alto y posterior de la colmena: cubren la miel con peliculas que se hacen convexas, y alli se condensa. En el espacio de quince dias, en Mayo, un enjambre bien poblado llena de cera su colmena por mitad, y no descansa hasta que cada abeja tiene su casilla; de modo que durante el curso de las tres estaciones, siendo favorables, se hallan las colmenas llenas hasta el asiento donde estan fijas: es cierto que los años muy secos, ó demasiadamente húmedos las son contrarios.

Para coger la cera se envuelven entre las flores donde la hallan, y cargándose así de su polvo amarillo y craso, que se une al pelo de que estan cubiertas, hacen pasar sus partículas de una pata á otra para darlas consistencia, y cuando vuelven á la colmena, se descargan de ella; aunque hay quien dice que las abejas tragan esta pasta que las sirve de alimento, y que despues de digerida, se forma de ella una espuma de color amarillo de que fabrican sus panales.

Para la miel recorren diversidad de plantas y flores, tanto en los jardines, como en las praderías y bosques, y de ellas estraen con sus trompitas cuanto tienen de mas fino y espirituoso, y vienen á depositarlo al receptáculo comun.

Las abejas tratan su miel con grande economía, pues solo hacen uso de ella para alimentarse cuando no hallan que comer en el campo, lo que sucede en el invierno, y se conoce su necesidad, cuando á la entrada de las colmenas y sobre sus asientos se halla

una especie de salvado grueso; en cuyo caso debe ponerse encima de las tablas donde asientan las colmenas un plato con un poco de avena del año y un buen terron de azúcar. En el invierno se taparán bien las entradas de las colmenas, porque el frio es muy dañoso á las abejas, y aun despues del invierno, y tal vez en verano, se ve gran número de ellas muertas; pero se renuevan cada año por la produccion de el desovo con que se vuelve á poblar la colmena.

Llámase enjambre las abejas nuevas del mismo año, que regularmente en número de diez á doce mil, desamparan su antigua habitacion, buscando otra para formar una nueva colonia.

Debe impedirse á las abejas abandonar su primera colmena por ir á habitar á otra parte, lo que suelen hacer cuatro ó cinco veces al año, en cuyo caso corre riesgo de perecer el primer pie en el año siguiente: para precaver este daño, debe atenderse al punto de marchar los enjambres para no perderlos de vista, lo que se egecutará desde

principios de Mayo hasta fin de Junio, y desde las ocho á las nueve de la mañana, hasta las cuatro ó cinco de la tarde.

Conócese que una colmena enjambra, cuando las abejas salen de ella con estraordinaria rapidez, y cuando aparece el sol claro, despues de un tiempo nubloso.

Desde que se advierte salir algun enjambre, lo que se conoce por la oscuracion del aire en el sitio donde revo otea, se va allá, y hace algun ruido con una llave, y una almirez ó caldero; esto hace detener al enjambre, y asentarse sobre algun arbolito; pónese debajo un escriño, sacúdese la rama y cae dentro el enjambre, debiendo asentarse luego la colmena sobre un bieldo ó dos palos en cruz, para dejar libre la entrada á las abejas, y cubrir el cesto con unos manteles, estendiendo otros debajo, en defecto de bieldo: si la rama es alta, se sube á ella y se la sierra, y cuando el enjambre ha hecho asiento en algun tronco de árbol, se le despren-

de con una escoba, esparciendo agua al aire para que el enjambre entre prontamente; se colocará en el sitio destinado, pero no muy cerca del pie ó colmena principal. Cuando los enjambres no son grandes, pueden ponerse dos ó tres en una colmena, y unirlos al mas débil, metiendo este primero.

No deben enjambrar las colmenas con mucha frecuencia, esto es, mas de tres veces, pues hay peligro que así el pie como los enjambres perezcan por el trabajo escesivo. Por otra parte, no habiendo hecho los enjambres suficiente acopio de provision para el invierno, no se hallan en estado de sufrir su rigor, y así para impedirlas que enjambren mas, se ponen alzas á las colmenas, que son unos cercos de la misma materia y circunferencia que ellas, con cuyo ausilio logran los enjambres desahogo, y permanecen con gusto, fortificándose alli los últimos.

Los mejores enjambres son los primeros del mes de Mayo, porque en-

tonces la tierra produce flores en abundancia, al paso que los últimos siendo mas pequeños, trabajan menos, no tienen tanto alimento, ni de tanta sustancia, y como son débiles, no pueden resistir el calor de la estancia, y así la abandonan.

La operacion de castrar las colmenas consiste en sacar de ellas una parte de la cera y miel; pero debe desecharse el abuso de sofocarlas con el humo de azufre, para hacerlo mas libremente: en lugar de este perjudicial método que ocasiona la destruccion de la especie, se hace de otro modo: practícase esta operacion en el Mayo, cuando hay ya muchas golondrinas y en tiempo sereno, y tambien puede hacerse en fines de Julio, ó principios de Agosto, sirviéndose para ello de un cuchillo grande y que corte bien, remojándole de cuando en cuando en agua fresca, ó para mayor comodidad, de una hoja plana de la figura de una lengua de carpa, haciendo uso de ella como de una cuchara para sacar la miel; y para hacer caer los panales,

de otro instrumento parecido á una hoja de espada chata y puntiaguda. Se castrarán las colmenas al salir el sol en dia claro; cubrir la cabeza con una servilleta, y la cara con una máscara, poniendo tambien unos guantes para preservarse absolutamente de las picadas de las abejas, ahumándolas antes para sosegarlas: despues se saca la colmena, y pone sobre un banquillo, cuyos pies estarán vueltos hácia arriba, y teniendo un lienzo ahumando delante de sí, se dirige el humo al parage donde se ha de cortar para hacer salir las abejas.

Comiénzase á cortar prontamente lo alto de los panales en medio de la colmena, caminando hácia el borde, sin tocar de ningun modo al sitio destinado al desovo que está al medio, y hácia la parte anterior de la colmena: conócese en los alveolos ó casillas que estan cubiertas de una película convexa y morena: las que contienen la miel son blancas y chatas, y se hallan en lo alto y posterior de la colmena. Debe despues separarse los panales que

estan inmediatos al borde, sacarlos con la mano, y raspar con el cuchillo los sitios, quitar con cuidado los panales chicos comenzados, y sobre todo las casitas mas grandes y hondas, que son donde se forman los reyes de las abejas, porque el número escesivo de estas, por la division que ocasiona, impide á las colmenas de enjambrar.

Despues de haber sacado la miel que se quiere, y que no escederá de la mitad de la que tenga la colmena, ó á lo mas dos tercios, se refrescan y limpian los panales dañados, y se vuelve á su sitio la colmena, cubriéndola la mañana siguiente al rededor con estiércol ó boñiga de vaca, y cal viva.

Cuando el verano ha sido favorable á las abejas, se sacará al fin de él, alguna miel, pero en tal caso no será mas que la mitad, ó la tercera parte de la que tenga la colmena, para que no falte á las abejas lo suficiente con que pasar el invierno.

Ultimamente no deben castrarse mas que las colmenas que esten bien car-

gadas, y de estas es muy preciso sacar la miel, por cuyo medio se consigue, ademas de la utilidad, empeñarlas en el trabajo, y deberá reservarse algunos panales con miel con que poder sostener en el invierno los enjambres débiles; y las colmenas que no tengan suficiente provision, convendrá tenerlos derechos y no tendidos.

En cuanto á los enjambres no deberá tocarse á los del año por no perjudicarlos; sin embargo podrán sacarse de sus sitios para limpiarlos.

Enfermedades de las abejas. 1º La disenteria por el tiempo de la flor del tilo, que apetecen con esceso, y se conoce en la estenuacion de las abejas. El remedio es poner orines del dia en unos cubillos al rededor del colmenar, y sahumar con orines calientes la colmena dañada; ó poner en un plato un poco de vino caliente, y hervido con azúcar, canela, clavo y nuez moscada. 2º El sarampion, que proviene de la miel silvestre que se corrompe en las casillas, cuya cera es amarilla y pegajosa: el remedio

es mudar de colmena á las abejas. 3º El moho ocasionado por la humedad del aire, ó mala situacion, que se advierte por el olor: el remedio es quitar los panales que parezcan mas dañados, y sahumar la colmena con estiércol seco de vaca, y estregar las tablas con yerbas odoríferas. 4º La tiña causada de los gusanos que se crian en las colmenas viejas, y su remedio es el mismo que el antecedente. 5º El piojo, que son poco mas ó menos como los de gallina, y se pegan al vello de las abejas que andan entre estiércol: el remedio es sahumar la colmena con grana del veleño, ó con hojas de fresno quemadas entre cenizas. 6º El disgusto, que proviene de varias causas, como de algunos insectos que se introducen en la colmena, ó de haber enjambrado demasiado, y entonces abandonan la colmena: conviene registrarlas, quitar los insectos, ó mudar las abejas á otra; si proviene del mucho trabajo, se debe cubrir la entrada de las colmenas con una regilla de alambre, ó con una pi-

zarra agujereada. 7º El entorpecimiento que puede provenir de plenitud, ó de la enfermedad antecedente: se remedia rociando los panales con aguardiente, azúcar, y un poco de limon, y perfumarlos con yerbas aromáticas. 8º Las alteraciones que las causa la cesacion del trabajo: se las sosiega con el humo de trapos de lino.

Insectos dañosos á las abejas. Son los ratones, turones, hormigas, oruga, mariposas y arañas. Debe perseguirse continuamente á estos animales para auyentarlos de las colmenas, y sino se puede absolutamente librarlas de ellos, se pondrá, como queda dicho, á la entrada de las colmenas regillas de hierro, ó pizarras agujereadas; pero solo durante el invierno.

Como esta estacion es fatal á las abejas, se usará de varias precauciones para preservarlas del frio, tapando toda abertura al rededor de las colmenas con boñiga reciente de vaca envuelta con una tercera parte de cal apagada, y poniendo tambien encima de las regillas un puño de yer-

ba seca, para impedirlas de salir en tiempo de mucho frio.

Cuando se quiere comprar abejas, se necesita saber distinguir las buenas de las malas. Las mejores son pequeñas, tienen el cuerpo largo, y no muy velloso, dorado, brillante, escarpado por encima, y por lo comun no son inquietas: las de un moreno claro y brillante, son regularmente nuevas, y buenas trabajadoras. Las de mala calidad son grandes, redondas y muy velludas, voraces, perezosas y malas trabajadoras. Conviene siempre preferir las abejas de dos ó tres años, á las que tengan mas tiempo, como tambien á los enjambres del mismo año, á menos que no sean del Mayo anterior.

Conócese la edad de las abejas en el color de la cera; la blanca manifiesta que no tienen mas que un año; la amarilla dos, y tres la negra.

COLOQUINTIDA. Planta hortense, especie de calabaza: las hay largas, chatas y redondas, y su cultivo es el mismo que el de las calabazas.

COMEDERO DE AVES. Esta máquina se compone de un fondo con bordes, y un cuerpo en figura de lomo de asno, en cuya altura hay una tapa que se abre y cierra, y por donde se echa el grano, que cae poco á poco en la tolva á proporcion que lo comen las aves, y así se mantiene siempre limpio y sin perderse.

COMERCIO. El comercio en general es el tráfico que se hace de los géneros, para utilizar en su venta ó cambio. El comercio es sumamente útil, porque proporciona á cada estado lo necesario á toda persona, así para el sustento y vestido, como para las demas urgencias y comodidades de la vida.

Toda gente de comercio está sujeta al apremio corporal por las mercancías, tráfico ó trato en que se mezcle, obligaciones y letras por valor recibido de contado ó en géneros. Nuestros Reyes para facilitar el comercio han establecido la jurisdiccion de los jueces y cónsules de comerciantes para arreglar las diferencias que ocurran entre ellos en asunto á mercancías por una

via mas pronta, y menos costosa que la ordinaria.

COMERCIO DE GRANOS. (*V. Granos.*)

COMEZON DE CUERPO. Se toma zumo de ortigas y ungüento *populeum*, ú hollin bien molido, envuelto con vinagre fuerte, y se untará con ello la parte despues de haberla estregado bastante. (*V. Sarna perruna.*)

COMPOTA. (*V. Albaricoque y Albérchigo.*)

CONEJO. Animal silvestre bien conocido: los hay blancos, rojos, negros y pardos, pero los de este último color son los mas comunes: hay conejos de matorrales, y de vivares: aquellos tienen el pelo rojo y menos espeso que los de vivar; pero la carne es mas delicada, porque campean, y se alimentan de yerbas y plantas aromáticas: los de vivar son mas pesados, y tienen menos viveza que los otros, pero procrean mas, porque las hembras traen diez ó doce gazapos casi todos los meses. Los conejos hacen mucho daño en las viñas y sembrados; y así cuando abunda esta especie debe hacerse caza, ya sea

á escopeta ó con urones: los animales enemigos de los conejos son todos los carnívoros, raposos, perros y gatos, á quienes se destruirá por medio de lazos.

La caza de conejos se hace regularmente á espera; pero la mas divertida es con huron. Este animalito es una especie de comadreja silvestre, que por encima del cuerpo tira á amarillo, el vientre blanco, y los ojos encarnados: es enemigo de los conejos, y se mete en las madrigueras, de donde los echa. Cuando se quiere hacer uso del huron para cazar los conejos, se andará con un podenco bien diestro por espacio de una hora para que los haga esconder; despues se tienden las redes; suéltase al huron en las madrigueras con un cascabel al cuello: luego que el huron está dentro empieza á perseguir á los conejos, que tirando á salir, caen en la red.

Para matar un buen número de conejos se va á un soto en una noche oscura con un farol, que se pondrá en el suelo; los conejos creen que es la

claridad del sol, acuden prontamente hácia aquella parte, y se matan con facilidad.

Modo de coger los conejos sin huron ni arma de fuego. Es preciso proveerse de cierto número de cangrejos; poner redes en muchos vivares, y echar uno en cada boca: el cangrejo llega poco á poco á dar con el conejo, de quien se agarra, de modo que como le pica, echa á huir con el cangrejo, que lleva consigo, y cae en la red: cierto es que se necesita algo de paciencia, porque el cangrejo es tardo.

La ocasion oportuna de hallar los conejos fuera de las bocas es por la mañana hasta las seis ó las siete: 2º desde las once del dia hasta la una, y por la tarde una ó dos horas antes de ponerse el sol, particularmente en tiempo seco.

CONFITURAS. Llámase así la preparacion que se hace con azúcar, miel, mosto ó vinagre para dar un gusto agradable, y conservar las frutas, yerbas, raices y ciertos zumos: unas se hacen secas, y otras líquidas: para

confitar de azúcar es preciso saber el modo correspondiente de darla el punto (*V. Azúcar*): puede tambien hacerse esta preparacion en la mayor parte de frutas con miel. Todas estas confituras son un gran recurso en una casa de campo á falta de otras mas costosas.

CONSERVAS. Diferéncianse de las confituras en la consistencia, porque su preparacion es en pasta, y la otra para frutas, raices cocidas, enteras ó partidas, en azúcar: tambien se diferencian en que su materia ordinaria son flores, hojas, raices y frutas de vegetales: se da el nombre de conserva á las frutas preparadas, porque así conservan las partes vegetales en su perfeccion, y se hace líquida y en consistencia.

CONSTIPACION Y RETENCION DE VIENTRE. Remedio. Se usará por bebida ordinaria del agua cocida con centeno, del mismo modo que se cuece la de cebada; cuatro onzas de aceite de oliva en alguna ó mas lavativas; ó se tomará el cocimiento de hojas de mal-

va, que se habrá hecho con manteca fresca, y se desleirá en él media onza de maná.

CONSUELDA MAYOR. Planta que se cria en los sitios húmedos, cuyas flores son de color de bronce ó blancas, y es una de las principales flores vulnerarias. La raiz es fortificante, propia para la tísis, fluxion de pecho, esputo de sangre, disenteria, y para las llagas: hácese uso de ella tambien esteriormente para detener la sangre y hemorragia de las heridas.

CONTAR. El arte de saber contar, que se llama aritmética, es necesario hasta cierto punto á todo agricultor y buen administrador de cualquiera hacienda de campo algo considerable, es decir, que debe saber á lo menos las cuatro reglas de aritmética para arreglo de sus negocios, porque se hallará en una infinidad de ocasiones en que le sea preciso hacer uso de ellas para el percibo, gastos, compras, ventas y otra multitud de artículos que le será forzoso individualizar.

La regla que mas se necesita comun-

mente es la adicion ó suma; y como no hemos hablado de ella en la letra donde corresponde, por ser una regla casi generalmente sabida, hemos reflexionado despues, que tratando de ella muchas obras de agricultura, sería el omitirla faltar al órden en esta, cuando damos la esplicacion de las demas.

La adicion sirve para hallar una suma igual en todas sus partes.

Primer egemplo.

Por tal cosa.	3 rs.	6 mrs.
Por.....	2 ..	5.
Por.....	4 ..	
Por.....	..	15.
Por.....	26 ..	6.
Total....	35 rs.	32 mrs.

Para hacer esta suma se comienza á la derecha por los maravedis, diciendo: 6 y 5 hacen 11, y 5, 16, y 6, 22; pónese un 2 debajo del 6 último de los mrs., que es la especie con que se habla; y como en cada decena cum-

plida se retiene un número, segun el valor de ella, de los 22 se retienen 2, y se dice pasando á las otras decenas: 2 que llevo, y 1 son 3, que se pondrá junto al 2 debajo del 1, con que diremos que los maravedis son 32, que como no llegan á 1 real, no hay que añadir á la columna de los reales, sino hacer en ella la misma operacion, diciendo: 3 y 2 son 5, y 4 son 9, &c. advirtiendo que las partidas han de ser siempre de una misma especie, como pesos, reales ó cualquiera otra.

Prueba de la adicion. Para asegurarse si está bien hecha la suma, lo mismo que se practicó de arriba abajo, se hará de abajo arriba, y siempre que el producto sea el mismo, es señal cierta de estar bien hecha la cuenta.

CONTRAESPALDERA. Son los árboles plantados en línea paralela cerca de la espaldera: se empalizarán al año siguiente de plantados, lo que se hace por medio de estacas á cada lado del árbol, y poniendo dos perchas en cada una, se hace tomar á los árboles la forma de un abanico á proporcion que

van creciendo: pódanse en lo alto los brazos de fruto pulgada y media mas largos que los de leña : entre árbol y árbol se pondrá una estaca gruesa, en que se colocarán á igual distancia dos carreras de perchas para que los árboles queden bien entretegidos , y se les dará la altura que se quiera , como cinco ó seis pies, cortando lo alto todos los años.

CONTUSION DE CUALQUIERA MIEMBRO , COMO PIE Ó MANO. Remedio. Remójase prontamente un lienzo en vinagre frio, y con él y la mano se aprieta la parte lastimada cuanto sea posible para reprimir la fluxion ; despues para aplacar el dolor , se pondrá una cataplasma hecha con hojas de acedera asadas entre cenizas , y majadas con ungüento rosado y manteca fresca : ó se maja peregil con sal y un poco de aceite de oliva ; estrégase la parte con el jugo , y lo demas se aplica en cataplasma. Si la contusion es en parte carnosa , se untará con aceite rosada y vino envuelto , y pondrá encima un emplasto de cera nueva amarilla , ablanda-

da en agua caliente, y estendida en lienzo; pero si la contusion es con herida, se lavará con vino, y pondrá encima el zumo y hojas majadas de gordolobo.

Corcho. Es la corteza del árbol llamado alcornoque, que es una especie de encina que se cria en las partes meridionales de Francia, en Italia y España, y se perpetúa sembrando la grana ó bellotas por Marzo, que es el tiempo oportuno: cuando haya porcion de bellotas, se siembran en montones á cuatro pies de distancia unos de otros, despues de haber trabajado bien la tierra, que no debe ser muy fuerte ni ligera. Este árbol se mantiene siempre verde, y en el invierno las hojas y bellotas engordan mas á los cerdos que las de encina comun: la corteza esterior se desprende en fuerza de la que se forma debajo; sin embargo, para que salgan pedazos grandes é iguales se suele hacer una incision perpendicular á lo largo del tronco, y otras dos transversales; despues se la ablanda con agua, y se pone al fuego para alla-

narla con la carga que se la echa de piedras.

CORDERO. (*V. Oveja.*)

El cordero para ser de buen gusto debe tener la carne tierna, blanca y delicada: tiene la propiedad de humedecer y refrescar; pero es indigesta si el cordero es muy reciente.

CORDIALES. Son unos remedios destinados á restablecer la fermentacion, animando la sangre, y á facilitar la secrecion de las materias impuras. En el número de cordiales entran la tintura de oro, las gotas de Inglaterra, la quinta esencia de víboras, los polvos de la condesa de Ken, la confeccion de alkermes y jacinto, la triaca, la opiata de Salomon, las aguas espirituosas, tanto simples como compuestas, tal como el agua imperial, la de torongil, la de salvia, y otras.

Como estos remedios espirituosos se hallan cargados de sales volátiles, surten un efecto favorable en las apoplegías, letargo, perlesía; en las fiebres malignas pestilenciales, viruelas, sarampion, fluxion de pecho, vapores

histéricos, deliquios, convulsion, vértigos, sufocacion de la madre &c.; pero los cordiales demasiadamente activos, como la tintura de oro, y las gotas de Inglaterra, no deben darse sino en accidentes graves. (*V. Agua divina, Elixir triacal, Polvos de la condesa de Kent.*)

CORONA DE REY. Planta de la naturaleza del trebol: echa unos troncos de dos ó tres pies de alto, y las hojas son amarillas; se cria en los sitios pedregalosos, á la orilla de los caminos: así las hojas como las flores en cataplasma son resolutivas y emolientes con la malva y malvavisco; en fin, úsase de esta planta en todo aquello en que se trata de ablandar y hacer supurar.

CORONA IMPERIAL. Planta bulbosa, cuyas flores tienen seis hojas, dispuestas en forma de corona, sobrepuestas á un ramillete de hojas: las hay amarillas, de color de bronce y de rosa: esta planta requiere mas la esposicion al sol que á la sombra; hácese en la tierra un hoyo de pie y medio, que se llena de varias clases de tierra, y á cu-

yo hondo se echa estiércol de vaca, cuatro dedos de tierra comun, otros cuatro de negra, y por encima estiércol podrido: pónese sobre todo la cebolla, y se cubrirá de cuatro dedos de tierra; pero se la aparta luego que el tallo empieza á marchitarse.

CORREHUELA. Planta que nace en los campos, viñas y jardines: la correhuela macho tiene la flor encarnada, y la hembra azul, y una y otra es amarga, cálida y astringente: entra en el número de las vulnerarias, y es buena contra las mordeduras de perro rabioso, la manía, melancolía, fiebres ardientes, y es un escelente cefálico. El agua de la correhuela destilada es buena en las inflamaciones y úlceras de los ojos.

COSECHA. Aplícase por lo comun este término al recogimiento de los granos; y serán presagios de una buena cosecha cuando el invierno haya sido frio y seco, y han caido nieves, que se hayan mantenido sin deshacerse considerablemente, y que despues el frio ó la secura, hayan impedido de echar

las yerbas en la primavera: puede entonces esperarse una cosecha buena de toda especie, porque hallándose la tierra reposada, y nada fatigada en arrojar inutilmente y con anticipacion, contiene todas las sales; porque como las lluvias no han sido escesivas, no ocasionaron la separacion de ellas. *Essai sur l'admin. des terres.*

Se cree comunmente que en cada diez años tenemos una cosecha muy escasa, dos medianas, cinco regulares, y dos abundantes, cuya combinacion se conforma con la esperiencia.

COSTADO. (*V. Pleuresía.*)

Remedio para los dolores de los lados. Tómase dos puños de verbena, dos cucharadas de harina de centeno, y otras dos de la de trigo, con cuatro claras de huevo; amásase todo junto, pónese entre dos lienzos algo caliente, y se aplica al lado con dos servilletas bien calientes encima, que se mantendrá veinte y cuatro horas.

Coz. Cuando un caballo ha sido acoceado de otro animal, y le resultase inflamacion en cualquiera parte que

sea, se le sangrará del cuello, y fomentará la parte con espíritu de vino ó aguardiente cinco ó seis veces al dia, y una con algun ungüento.

O se deshace un pedazo de tierra fuerte de alfareros en vinagre, de que se hará una masa algo suelta; hácese hervir revolviéndola hasta que espese; mézclase con aguardiente para desatarla, y se pone en forma de cataplasma á la parte, que se habrá fregado antes con aguardiente.

CREMA. Es la parte de la leche mas crasa, y de que se hace la mejor manteca, escelentes quesos, y otros géneros de platos delicados, que se ponen en las mesas bajo el nombre de crema: los mas en uso son estos.

CREMA PARA TORTAS. Desliese en una azumbre de leche ocho yemas de huevo, tres pizcas de harina, un poco de sal, con seis onzas de azúcar, y un pedazo de corteza de limon cortada menudo: se hace hervir todo junto en la hornilla, no muy ardiente, y se revuelve continuamente con cucharon de madera hasta que esté espesa:

déjase enfriar, y se hace de ello una masa fina, de que se formará la torta, y pondrá en la tortera, que se habrá untado antes con manteca.

Crema tostada. Desliese en una cacerola dos cucharadas de harina con cuatro huevos; échase allí luego media de agua de flor de naranja, y una pizca de limon verde, y por encima medio cuartillo de crema y otro medio de leche, dos onzas de azúcar, y un grano de sal como un guisante: hácese hervir todo dos horas á fuego lento, revolviéndolo siempre: despues se pondrá en la fuente que se ha de servir un pedazo de azúcar con medio vaso de agua; hácese hervir en un hornillo hasta que esté de color de canela, y échase allí prontamente la crema, y sobre ésta la azúcar que está en el borde con un cuchillo,

Crema blanca. Se hará hervir y reducir á un tercio una azumbre de leche, y media de crema; despues se pone á enfriar un rato, y desliendo en una cuchara un poco de cuajo, se revuelve en la crema, y pasa todo por la cal-

dera; échase en el plato que se ha de servir, y pone en la ceniza caliente con su cobertera hasta que incorpore la crema, que se sacará al fresco para servirla fria.

CREMA DE CHOCOLATE. Se deshará en media azumbre de leche y medio cuartillo de crema, dos yemas de huevo y tres onzas de azúcar; hácese hervir todo y mermar una cuarta parte, revolviéndolo bien con un cucharon de madera; despues se echa alli chocolate rallado, la porcion suficiente para dar gusto y color: dáse tres hervores, y pasándola por una coladera, se sirve fria.

CREMA EN QUESO Ó QUESO DE CREMA. Pónese á calentar medianamente media azumbre de leche y otro tanto de crema: desliese en dos cucharadas de leche tanto como una haba de cuajo, y se mezcla con la leche: pásase todo por una servilleta ó coladera á una tartera vidriada, que se cubrirá con un plato, y dejará tomar forma, echándola entonces con una cuchara en cestillas de mimbre, ó moldes de hoja de lata he-

chos á este fin, y dejándolo escurrir, se echará por encima crema suave, en que se habrá desleido azúcar en polvo.

CREMA BATIDA. Echase en un barreño media azumbre de crema bien suave con azúcar en polvo á proporcion, una pizca de goma adragan en polvo, un poco de agua de flor de naranja; bátese bien la crema con unas mimbritas blancas, y cuando haya levantado bastante, se deja asentar un poco; sácase con una espumadera para echarla en una fuente, y se guarnece alrededor de pedacitos de limon verde.

CREMA COCIDA, llamada á la italiana. Se echará en un barreño media azumbre de crema bien suave, las claras y yemas de dos huevos frescos, tres cucharadas de azúcar en polvo, y un poco de agua de flor de naranja: bátese bien todo junto, y se echa en una cacerola honda con un borde de azúcar en polvo alrededor, para que no se estienda: pónese á cocer en ceniza caliente, y encima una cobertera con lumbre, que se renovará para que cueza bien, y se sirve fria.

CRIBO. Instrumento destinado á limpiar el trigo, y de que hay dos especies: 1º el cribo de mano, que se compone de un cerco de madera de cuatro dedos de ancho, cuyo fondo es una piel fuerte pasada de agujeros poco separados unos de otros, y de diferente capacidad: 2º el cribo de pie, destinado para pasar mucha porcion de trigo: tiene uso solo en los graneros copiosos para pasar el trigo, logrando por medio de esta operacion limpiarle y airearle. (*V. Granos.*)

CRÍSIS. Llámanse así aquellas mutaciones repentinas que se advierten en las enfermedades mortales, particularmente en las agudas; las crísis son perfectas ó imperfectas; la crísis perfecta es aquella en que las evacuaciones son suficientes para poder desarraigar la causa del mal, y que el enfermo sin hallarse abatido, resiste el esfuerzo estraordinario que hace la naturaleza, y entonces hay motivo para presumir que termina la enfermedad. Los dias en que acaecen regularmente, y que por esta razon se llaman críticos, son el quinto,

séptimo, nueve, once, catorce, veinte y uno, y alguna otra vez el cuarenta y uno. La crísis imperfecta es aquella que se advierte en dias estraordinarios, como el cuarto, sesto, ocho, diez y otros; pero como las evacuaciones no se hacen sino de materias que no se hallan en perfecto estado de preparacion, no ocasionan diminucion alguna en la enfermedad, antes bien la agravan.

Las crísis acaecen por diferentes vias, ya por los sudores y orinas, ya por vómitos; otras veces por flujo de vientre, y algunas por la espectoracion ó hemorragias.

La debilidad y abatimiento del pulso en las crísis no son siempre síntomas funestos; como tampoco su regularidad ó igualdad se debe tener precisamente por presagio feliz; porque si el pulso se pone intermitente es señal por lo comun de una muerte próxima, particularmente si acompaña hipo, sudor frio, y si el vientre toma tension.

En tiempo de las crísis los asistentes deben aplicar mayor atencion, y ayudar á la naturaleza por medio de cor-

diales, ó á lo menos con jarabes y apozemas, para dar á los líquidos mayor fluidez.

Crisol químico. Vaso de vidrio de la figura de una botella, que tiene el cuello muy largo y angosto: su uso es para hacer las destilaciones.

Cuajo. Es una leche cuajada, que en una bolsilla se halla en el vientre de la ternera, y sirve para cuajar la leche; pero si se echase en ella sal, antes que el cuajo, nuez moscada ó vinagre, impediria el efecto, y al contrario, la endurece echándola despues: el cuajo es mejor cuanto mas añejo.

Cuerno de ciervo. Planta hortaliza de que se hace ensalada: es astringente y vulneraria, propia para detener los cursos, para las hemorroidas, cólico nefrítico, retencion de orina, y para consolidar las heridas.

Culantrillo. Planta que se cria en sitios secos y pedregosos, á la sombra, y encima de las paredes; tiene las hojas chicas, redondas, y de un verde mas ó menos oscuro; el culantrillo que se cria en las peñas es de un verde ba-

jo, y se tiene por el mejor; esta planta es pectoral y refrigerante, y su jarabe es de mucho uso en los catarros ó romadizos: el llamado de Mompeller es el mas nombrado, y el modo de hacerle es este.

Escógese el mejor culantrillo, hiérvese en un perol, hasta que sin tocarle, por sí solo se caiga al hondo; pásase esta infusion por un tamiz, y se deja escurrir el culantrillo; límpiase el perol, que con la azúcar correspondiente, blanca ó morena, y el agua que servia á la infusion, se vuelve á poner á la lumbre, y revuelve la azúcar hasta que se deshaga: pónense en agua fresca unas claras de huevo, que se batirán bien con unas mimbres mondadas, y cuando hierva la azúcar se echará en ella una parte de las claras, y en subiendo se espumará el jarabe; échase mas clara hasta esclarificarle bien; se deja hervir hasta que empiece á espesar; pruébase, y estando hecho se pasa al tamiz, y frio á la botella.

Esta es la receta. Por egemplo, para tres azumbres y media se necesitan dos

onzas de culantrillo, cuatro azumbres de agua, seis libras de azúcar, y tres huevos.

CULANTRO. Planta de cuya grana se hace uso en la medicina. La mejor es crasa, bien seca, blanquizca y de buen olor: es cálida y astringente, y muy propia en la relajacion del estómago; detiene los ructos y los vapores que suben á la cabeza, ayuda á la digestion, y espele las lombrices. Esta planta se cultiva en los jardines en tierra fuerte, con buena situacion, y se siembra en Marzo.

D

DÁTILES. Fruta de la palma, que es un árbol que se cria en la Judea, Egipto y otros paises cálidos; los buenos dátiles han de ser abultados, carnudos, y duros al tacto: hácese uso de ellos, quitándoles los huesos, en las tisanas pectorales, y tambien se hacen de ellos cataplasmas astringentes.

DECOCCION Ó COCIMIENTO, es mas simple, y menos cargada que la apocema.

DEHESA. Dáse este nombre á los pas-

tos húmedos que no se guadañan, sino que se destinan al mantenimiento de ganados. (*V. Pastos.*)

DELIRIO. Remedio contra él. Se maja betónica y siempreviva con ungüento *populeum*; aplícase todo en forma de cataplasma á la cabeza del enfermo, á quien se habrá hecho antes quitar el pelo.

DESCENSO DEL INTESTINO. Remedio para introducirle. Tómase agua de la artesilla de los cuchilleros ó de la pila de los herreros, y manteca de puerco á proporcion: friégase bien entre las manos, y poniéndolo entre dos lienzos bien calientes, se aplicará al descenso del enfermo, quien deberá estar echado con la cabeza mas baja que los pies, para facilitar la reduccion; y hecha ésta, es preciso ponerle una ligadura. Esta cataplasma introduce la hernia por abultada que sea: tambien es buena para la rotura, y se hace con raices de consuelda mayor, y sello de Salomon, majadas juntas, é incorporadas con una clara de huevo sostenida de una venda.

DESCENSO DE LA MATRIZ. Se tomará un puño de artemisa, un poco de

manteca fresca, y medio cuartillo de vino fuerte: hácese hervir todo, y en cataplasma se aplicará sobre el ombligo lo mas caliente que se pueda. (*V. Hernia.*)

DESCENSO DE LAS TRIPAS EN LOS NIÑOS. 1º Echase á remojar en agua la raiz de espadaña, que se dará á beber al niño. 2º Hácese destilar en un alambique de vidrio, barrilla macho, de cuya destilacion se le dará cada dia por la mañana medio cortadillo, y hará sentar despues media hora. 3º Tómase cera recien traida de la colmena con la miel, ablándase entre las manos con un poco de trementina de Venecia, y se aplicará al mal, sin hacer uso del braguero: déjase alli tres ó cuatro dias, y despues se pondrá una cataplasma hecha con un puño de manzanilla y consuelda menor, medio de rosas secas, media onza de aceite de manzanilla, cuyas drogas se cocerán en un cazo con un poco de vino grueso; antes de poner la cataplasma se quitará el emplasto, y mudará el primero una ó dos veces al dia.

DESPALMAR UN CABALLO: es quitar

el suelo de un caballo alrededor del pie, adonde no llega la herradura. Despálmase á un caballo por ciertos males, como por haberlo clavado, por escarzadura, gavarro y otros; mas para esta operacion se necesita un mariscal inteligente.

Destilacion. Es una rarefaccion y exhalacion de las partes húmedas, y mas esenciales de los mistos, reducidas por el fuego en vapores, que subiendo al chapitel del alambique, y hallando allí refresco, se condensan en gotas, que bajan al recipiente.

Para dar aquí una ligera idea de la destilacion debe saberse que hay cuatro especies de materias en la composicion de los cuerpos, á saber: la sal, el azufre ó aceite, la agua ó la flema, y la tierra; todas se elevan por la fuerza del fuego, sino la tierra que permanece sola en el fondo de la vasija.

2º Hay cuatro grados de calor para la destilacion: el primero es tibio, el segundo algo mas cálido, como el calor de la ceniza; el tercero mas, de suerte que ya ofenda la mano; y el

cuarto es tan vehemente, que no se puede ni aun arrimarla. El primer grado es conveniente para destilar las flores y simples, y ha de ser en el tiempo de su maduracion. El segundo para las cosas olorosas, como la pimienta y canela. El tercero para las cosas de consistencia y llenas de jugo, como son muchas raices, pero es preciso macerarlas, y echarlas en remojo algun tiempo antes de destilarlas. El cuarto es para destilar los metales, minerales, como alumbre, arsénico &c., cuyas destilaciones se hacen para separar las sustancias las mas puras de los mistos, y conservarlas sin que se corrompan.

Divídense las aguas destiladas en simples y compuestas: las simples son aquellas que se sacan de las plantas sin adicion, como el agua de rosa y la acedera. Las compuestas son aquellas en que entran muchas especies de ingredientes, como el agua de torongil, la vulneraria y otras.

Siempre convendrá, en cuanto sea posible, emplear vasijas de vidrio ó de barro para las destilaciones de las aguas;

pero cuando haya de destilarse una gran porcion de materia de una vez, de modo que sea preciso vasija de mucha capacidad, será de cobre, estañada por dentro.

Hay dos géneros de destilacion, una que se hace *por ascenso*, y la otra *por descenso*. La primera y mas comun es cuando se da calor á la materia por debajo. La segunda es cuando se pone el fuego sobre la materia que se quiere calentar, en cuyo caso, no pudiendo elevarse el vapor que sale de ella, se precipita al fondo de la vasija. Como los mistos de que se estraen las aguas son de diferentes sustancias, unos volátiles y otros fijos; unos acuosos, y otros secos y salinos, es preciso valerse de varios medios para elevar, por la destilacion, cuanto se pueda de sus partes esenciales.

Aunque las aguas destiladas pueden guardarse muchos años, siempre es preciso renovarlas en cada uno, porque la virtud que han llevado de la planta pierde mucho en el invierno.

Si se hace la destilacion en vasija de

vidrio, debe estar bien cocida, lisa y ya esperimentada. 2º El fuego no ha de ser violento al principio, para que no salte con un calor tan repentino, sino que se aumentará poco á poco, y hasta el tercer grado, si fuere necesario. 3º Convendrá que el carbon esté enteramente encendido y sin llama, antes de echar las materias en el alambique, para que no tomen el humo. 4º No se echará de una vez gran porcion de materias para que no rebose, sino que se irá echando á menudo. 5º Cuando hayan de destilarse materias que contengan malignidad venenosa, es preciso apartarse durante la destilacion, porque este humo puede perjudicar mucho, y aun causar la muerte.

Si se quiere rectificar un agua se disminuirá medio grado de calor á cada destilacion, hasta que llegue al primer grado que se dió al principio.

Para hacer juicio si se hace bien la destilacion, es preciso que en el espacio que medie de gota á gota se pueda contar una docena.

Como el alambique ó alquitara de

refrigerante es el mas usado, y se unen el crisol y el chapitel, será muy esencial precaver hasta la mas leve transpiracion, y para ello se engrudará por encima de la junta una tira de papel grueso, sobreponiendo las dos puntas, y cuidando tambien de tapar con greda ó engrudo toda abertura por donde puedan transpirarse los espíritus.

Los varios modos mas comunes que hay de hacer las destilaciones son: el primero el de alambique á fuego limpio. Para esta destilacion se lavará y enjugará bien la alquitara en todas sus partes, y cuando se eche la materia, no será tanta que no deje lugar á la efervescencia, ó que ahogue el cuello del alambique con las demas precauciones dichas, y mudando de cuando en cuando el agua del refrigerante para que la frescura comunique cualidad á los espíritus: es necesario echar agua en el alambique para muchas destilaciones, tanto para refrescarle, como precaver la alteracion de la materia, porque si se destila por egemplo, espíritu de vino, sin echar agua en el alambique, consumirá

el fuego parte de él, y por consiguiente no saldrá tanto espíritu de vino como debiera; pero es preciso atender á quitar la argamasa del alambique desde que se advierta subir la flema, y echársela al recipiente con mucha precaucion, despues de hecho el tiro, para que no caiga nada en el hornillo, y apartarle del fuego, porque pueden inflamarse los vapores: esta precaucion preserva los accidentes, pues por poco que el fuego sea forzado, pueden abrasarse las recetas, y los espíritus inflamarse; y ademas, como los espíritus destilados no tienen mas que un calor moderado, y por lo mismo hay menos transpiracion, adquieren mas gusto y olor.

La segunda especie de destilacion es á baño-maria, para lo que se hace uso de un alambique de vidrio, que se pone en un cubo de cobre, y debe llegar á la mitad, con su asiento sobre tres pies, y sin que el alambique toque su fondo, pues quedaria en seco, y las materias se espondrian á abrasarse. Esta clase de alambiques que tiene su refrigerante, se refresca con un lienzo moja-

do, y su destilacion es absolutamente necesaria para las aguas de olor, flores, frutas de monda, plantas aromáticas, cuando no se quiere echar allí agua ni aguardiente, porque en cualquiera otra destilacion á fuego se abrasarian las materias; es tambien escelente para las cosas de que se quiere destilar mucho ó poco aguardiente.

El tercer género de destilacion es con arena, y se hace de dos modos. 1º Cubriendo el fuego con ceniza, en las recetas que exijan esta precaucion, para que no se quemen en el hondo del alambique. 2º Poniendo en el hondo del alambique como tres dedos de arena bien menuda y lavada, y echando despues en la cucurbita las materias que quieran destilarse, por cuyo medio (que es el mas conveniente para destilar aguas de olor y flores) se evita echar agua, pues la arena que ocupa su lugar impide la accion inmediata del fuego.

El cuarto es el baño de vapor, que poco mas ó menos viene á ser lo mismo que el baño-maria, pero es mas pronta la operacion. Cuando se destilan

aguas de olor ó flores, se echa arena en el fondo, para impedir que el licor no contraiga el gusto del cobre.

Las cosas que se destilan son flores, frutas, aromas, especias y granos.

1º De las flores se estraen los colores, el olor, las aguas simples, y las esencias.

2º De las frutas se estrae, por lo menos de algunas, el color, el gusto &c.

3º De los aromas los puros espíritus, esencias, aguas simples, y olores.

4º De las especias se estraen las esencias, el olor, el perfume, y espíritus.

5º Ultimamente se estraen de los granos los puros espíritus, algo de aguas simples, y de algunos, como del anís, hinojo, y nebrina, las aceites.

Todas estas cosas se estraen por infusion en agua natural puesta al fuego, ó por digestion en aguardiente y espíritu de vino, ó por la destilacion, es decir, que el color se estrae por infusion ó digestion, mas el olor habrá de ser por la destilacion.

Cuando se quiere estraer esencias es

preciso poner antes las materias en digestion, esto es, echarlas á remojar en un disolvente capaz de ablandarlas y proporcionar á los espíritus fácil salida; las digestiones que se hacen á frio son mejores, pues en las que se hacen á fuego pierden siempre las materias algo de su cualidad.

Dánse varios nombres á lo destilado del alambique, tales como espíritus, esencias, aguas simples y flemas. Los espíritus son las partes mas sutiles y mas leves de la cosa que se destila. Las esencias son las partes oleosas que forman cierta sustancia suave y crasa, particularmente en los aromas. Las aguas simples son las gotas mismas, ó puramente el agua que se estrae del cuerpo. Las flemas son las partes acuosas que entran en la composicion del cuerpo, aun antes de destilarse.

Ultimamente, las flores deben destilarse cuando esten en su mayor vigor, y cogerse antes de salir el sol, observándose lo mismo para las frutas, pero los granos y especias se destilan en todo tiempo.

Filtranse los licores, esto es, que se les hace pasar por alguna cosa porosa, para despojarles de aquellas partículas que oscurecen su brillantez, y hay tres modos de practicarse esta operacion. 1º Con arena, lo que se hace por medio de una fuente, cubierta de arena á este efecto, y solo cuando hay que pasar una porcion considerable de licor de una misma especie. 2º Por papel de estraza, para lo que se usa de un embudo, sobre el que se pone una especie de gasa y una hoja de papel, cuyo método es el mas cómodo y comun. 3º Por la manga, y este modo es el mas seguro para la perfecta clarificacion de los licores, particularmente para las ratafias y demas comunes. Esta manga no es otra cosa que una estameña ó lienzo grueso, cortado en forma de embudo, y bien cosido, por donde (colgándole por unos cordones) se pasa el licor dos veces, y hasta tres para clarificarle perfectamente.

El modo de abreviar esta operacion es encolar la manga, es decir, que despues de haber desleido cola de pescado,

cortada en pedacitos, en agua tibia, y dejádola allí veinte y cuatro horas, se la echa en el licor que se quiere clarificar: revuélvese bien, y se echa esta mezcla en la manga; entonces pegándose la cola á todas sus partes, impide que el licor pase con prontitud, y queda de una vez tan claro como pudiera, despues de muchas filtraciones. Media onza de cola basta para una manga grande, y para una chica dos dracmas; advirtiendo que para pasar licores blancos deberá ser la manga del paño mas fino y cerrado que pueda hallarse.

Por medio de la destilacion se logra la fermentacion espirituosa y vinosa de las materias que son propias, como todas las sustancias vegetales azucaradas, las simientes y granos de toda especie, pero desleidos en suficiente cantidad de agua.

Para estraer la tintura de las flores, como violeta, amapola, azafran y otras, se recurre á la destilacion; y tambien para el perfume de la rosa, jazmin, clavel &c.

Las frutas son de muchos géneros, 1º Las de corteza ó cáscara, como la naranja, cidra y limon, son para licores de gusto. 2º Las de pepita, como manzana, pera, membrillo; y las de hueso, como las guindas, ciruelas, albaricoques y otras, son para ratafias. Todas las frutas pueden confitarse con aguardiente, menos la manzana y el higo.

Las plantas aromáticas mas en uso en la destilacion, son el toronjil, romero, espliego, almoradux y salvia, de que se saca el olor para fortificar el corazon y el celebro; destílanse con agua, para estraer de ellas las aguas simples, ó con espíritu de vino para hacer agua de olor, cuidando de que esten entonces en su mayor vigor.

Las granas son el anís, hinojo, angélica, culantro, nebrina, apio y peregil, de que se estrae el espíritu con aguardiente, para los licores de gusto.

Por la fermentacion que se hace en la destilacion, las partes terreas y groseras se desprenden de la materia, en la rarefaccion que produce el hervor:

mas los espíritus sutilizan entonces los principios, y los separan de modo que hacen la materia de otra naturaleza distinta de lo que antes era.

Cuando esta fermentacion no escede del verdadero grado, esto es, cuando el licor ha hecho sus primeros esfuerzos, se tapa la vasija, para que no pase al segundo grado, que produciria el ácido si trabajase mas tiempo; las partes groseras se precipitan al fondo, y el licor que antes no era dulce, adquiere un sabor agradable y picante. De este primer licor se saca igualmente por la destilacion otro que es verdaderamente espirituoso, inflamable, ligero y penetrante, de un blanco pajizusco, agradable á la vista y al gusto, que se llama aguardiente.

Si se destila aun este licor, para despojarle de las partes acuosas y flemáticas, se le llama espíritu de vino, y destilándole otra vez, se llamará espíritu rectificado; mas no todas las sustancias son susceptibles de tres grados de fermentacion, porque algunas no sufren mas que hasta dos.

De estos principios se sigue que las sustancias vegetales, como los frutos, uvas, manzanas, peras, trigo y demas simientes harinosas, son las mas propias para dar la aguardiente; bien que las uvas lo son mas entre todos para dar mayor porcion y de calidad mas escelente.

Cuando no hay proporcion ó tiempo de usar del alambique para destilar algun zumo ó licor que se necesite, se hervirá el jugo en alguna vasija, poniendo sobre ella un vaso; el vaho se convertirá en vapores, y estos despues se resolverán en agua.

DIARREA. Cuando la diarrea es serosa, blanquecina y espumosa, siendo de corta duracion, basta para hacerla cesar guardar una dieta exacta, reduciéndose el enfermo á caldos, comer de asado, huevos frescos, y usar de una tisana, hecha con chicoria silvestre, grama &c., tomar por mañana y noche media dracma de triaca ó de confeccion de jacintos, y purgarse al último de la enfermedad con catalicon doble y maná; pero si el flujo de vientre es continuo, de cualquiera causa que provenga,

debe usarse de los remedios siguientes: 1º se purgará al enfermo con el jarabe magistral, que se compone de las aguas de llanten, rosa, canela ordeata, seis dracmas de ruibarbo, rosas, zumaque y grana de kermes. La dósis es una onza ú onza y media, que tomará cada tres dias ó cuatro, hasta que el flujo se haya moderado, dándole en los intervalos una opiata astringente, hecha con una dracma de estracto de cáscara de granada, veinte granos de polvos de coral anodino, bien mezclado, y repartido en seis tomas, de que tomará, tanto de noche como de dia, una de cuatro en cuatro horas, con mas un vaso de vino zumaque, que se hace con seis racimos de zumaque bien desgranados, cáscara de granada y canela, dos dracmas de cada cosa, dos nueces moscadas ralladas, cuatro onzas de azúcar, y azumbre y media de buen vino tinto, que se hervirá con todo, hasta que quede en una azumbre, y se colará esprimiéndolo algo. Cuando el enfermo se halle aliviado, no tomará en las veinte y cuatro horas mas que dos ó tres to-

mas de la opiata y del vino de zumaque, disminuyendo la cantidad á proporcion del alivio, y se alimentara solo con caldos, sopa, y arroz cocido, desliendo en ellos, alternativamente en cada dos, una yema de huevo; beber lo menos que pueda, y cuando lo haga, será de una tisana astringente.

DICIEMBRE. Trabajos de campo correspondientes á este mes. Se beneficiarán las tierras con estiércol, greda y otros abonos; se sacudirá el trigo en las granjas; cubrirá de abono el pie de los árboles, y en las huertas sembrar los primeros guisantes bajo algun defensivo para tenerlos en Mayo; podar los árboles con tal que no hiele, y despalizar las espalderas antes de podarlas: en este mes es cuando hay la mayor utilidad en vender los pavos, capones y demas aves domésticas, como tambien las terneras, huevos, manteca y quesos por ser mas raros; tambien es el tiempo propio para armar los lazos á los lobos y demas animales de esta clase; matar y salar los cerdos.

DIENTES Y MUELAS. (dolor de) Si

el dolor proviene de calor, lo que se conoce cuando es agudo, y parecido á picaduras de agujas, se enjuagará con el cocimiento de hojas de veleño en agua, ó con el zumo de llanten ó lechuga, echando en él un poco de vinagre; métese entre las muelas raices de mil en rama ó yerba de S. Juan, y de agrimonía; si el dolor fuese rebelde es preciso sangrarse, y tomar algunas lavativas con suero y casia.

Cuando el dolor procede de causa fria, lo que se conoce si se siente mucha pesadez de cabeza, ó en la frecuente salivacion, se echará á asar entre cenizas unos ajos, que se pondrán sobre la muela, y en el oido lo mas caliente que se pueda.

O se raspa la raiz de consuelda mayor, y poniendo esta materia viscosa en un paño, se aplicará á la sien del lado del dolor; esto es capaz de detener la fluxion.

Otros remedios contra el dolor de muelas. Tómanse hojas de peregil, friéganse entre las manos hasta que se haga pasta ó zumo, en que se echará sal

molida, y llenará de esta pasta el oido del lado del dolor, y cesará.

Otro: Hácese calentar un poco de vinagre, que se respirará por las narices, echándole para esto en el hueco de la mano.

Para hacer caer una muela cariada ó dañada, se echará en ella polvos de coral ó zumo de beleño, en que se habrá disuelto sal amoniaco.

O se pone en infusion de vinagre coloquíntidas silvestres, esto es, el fruto de la colonquíntida; hácese cocer hasta la consistencia de miel; descárnase la encía alrededor de la muela, dáse con este linimento, ciérrase la boca un poco de tiempo, y despues podreis sacar la muela con los dedos sin sufrir dolor.

Dientes que se mueven. Remedio para fortalecerlos. Se lavará la boca con una disolucion de una dracma de alumbre en cuartillo y medio de agua, ó con un poco de mirra en vino y aceite.

Otros remedios contra los dolores de dientes y muelas. Se mascarán hojas de salvia ó romero, y bajando la cabeza caerá la fluxion y se aplacará el dolor.

La cataplasma hecha con miga de pan y leche, hace buen efecto; como tambien una gota de esencia de clavo, ó de tomillo echada en la muela que duele.

Otro remedio para hacer caer una muela sin que se sienta dolor. Se hervirán como dos onzas de rosas encarnadas en vinagre fuerte por espacio de veinte y cuatro horas; hácense polvos despues de secas, y se echará de ellos en la muela; ó friéguese con la raiz de celidonia, y caerá bien pronto.

Agua para limpiar la dentadura. Tómanse ocho granos de sal comun, y otro tanto de alumbre de roca calcinado; échase todo en una escudilla de barro con zumo de limon; pónese á la lumbre para que hierva un poco, y retirándolo, se pasa por un paño; y cuando se quiera hacer uso se remojará en ello una raiz de malvavisco, con que se estregará los dientes que lo necesiten.

Otra agua para limpiar los dientes y fortalecer las encías. Tómase como medio cuartillo de zumo de agraz, un poco de cebada, alumbre de roca como

una avellana y diez agraces; pónese todo á la lumbre, y dejará hervir hasta que los agraces esten cocidos; pásase por un paño esta composicion, á que se añadirá dos onzas de miel violada para servirse de ella.

DISENTERIA. Es un flujo de vientre, en que el enfermo no depone mas que un humor ó materia sanguinosa. Esta enfermedad proviene de la depravacion de los sucos del estómago y condensacion de los líquidos, de que resultan las obstrucciones y replecion de los vasos sanguinos. El enfermo siente dolores vivos, ardor en la orina, y aun calentura: algunas veces se forman úlceras en los intestinos, á que se siguen accidentes funestos, como la gangrena, ó que secándose reducen el intestino *rectum*, y hacen penosa la deposicion de las materias.

Remedio. Si la replecion de vientre es dolorosa, y la evacuacion de la sangre mezclada con las materias muy considerable, es preciso 1º hacer tomar al enfermo, dos ó tres veces al dia, lavativas anódinas, hechas con flor de co-

rona de rey, manzanilla, pervinca, llanten, rosas encarnadas, una grande amapola blanca, y una onza de ungüento de Galian: 2º sangrarle del brazo: 3º la mañana siguiente se le dará media dracma de polvos de ipecacuana en un caldo, rebajando la mitad para las personas delicadas, y un caldo tres horas despues: 4º el dia siguiente, y demas si subsisten los dolores agudos y las evacuaciones sanguinosas, se repite la ipecacuana.

5º Para facilitar el sueño, darle una dósis correspondiente de un narcótico, como media dracma de *diascordium*.

6º Si las úlceras formadas en el *rectum* son de consideracion, lo que se conocerá por la evacuacion abundante del pus, se le dará dos tomas cada dia de los polvos de ipecacuana, dejando ocho horas de una á otra, y echar en las lavativas media dracma de los mismos polvos, con quince granos de los de coral.

7º Si se advierte todavía pus, se le dará el bálsamo de Copahu; una infusion de yerbas vulnerarias, y las aguas

minerales ferruginosas; últimamente, los polvos de ipecacuana, no deben darse á personas pulmoniacas, flacas, ó que tienen escirros.

8º En cuanto al régimen, tomará el enfermo caldos de cuatro en cuatro horas; al mediodia alguna sopa, y por la noche un huevo fresco; pero si hubiese calentura, se le tendrá á caldos, usando por bebida de una tisana hecha con raiz de chicoria silvestre, grama, ralladuras de cuerno de ciervo y regaliza.

No deberá atajarse la disenteria hasta que hayan pasado cinco ó seis dias á lo menos, pues de lo contrario se aumentará el dolor y la inflamacion.

Tómase agua destilada de lirio, cuatro onzas, coral preparado, y ojos de cangrejos tambien preparados, un escrúpulo de cada cosa; láudano líquido de Sidenham doce gotas, jarabe de malvavisco, media onza; échase todo para un julepe, que se tomará al tiempo de recogerse. Este remedio aplaca la inflamacion de todas las partes, pero deben acompañar las lavativas anodinas.

Otro remedio. Córtase un membrillo

en partes desiguales, y haciendo un hueco en la mayor, se llenará de cera blanca ó amarilla; échase á asar en ceniza caliente, hasta que la cera se haya derretido é incorporado en la fruta, y entonces se le dará á comer al enfermo. *Eph. d'Allem.*

DIVIESO. Tumor ó abceso. Remedio. Pónese en él acedera frita en manteca fresca, ó asada envuelta en una hoja de acelga; tambien es bueno llanten majado con aceite de lirio ó levadura, y manteca de puerco añeja, junto y partes iguales.

DIVISION. Es la cuarta regla de la aritmética y la mas dificil; sin embargo, es necesario su inteligencia para saber partir una suma entre muchos, y dar á cada uno la parte ó porcion igual que le corresponde.

La division no es otra cosa que buscar cuantas veces un número menor se contiene en otro mayor, y quitar el divisor cuantas veces se pueda del dividendo; esta operacion, que se hace por substracciones repetidas, se comienza de izquierda á derecha cuanto al divi-

dendo, observando 1º que cuantas veces se baje un número del dividendo, es preciso poner una cifra al cuociente. 2º que si despues de haber bajado una letra ó número, el divisor es mayor que el dividendo, se pone un cero al cuociente, en lugar de la letra ó número.

Hay varios modos de hacer esta operacion, pero el mas fácil es el llamado á la italiana, porque en él no hay precision de rebajar las figuras, ni poner muchas veces el divisor, y es como se sigue.

Un hombre compró un terreno de 245 yugadas en precio de 52920 pesetas, y quiere saber á como le cuesta cada yugada de tierra.

Para hacer esta operacion es preciso 1º poner 52920 por término de division ó dividendo, al cabo del cual se hará una raya perpendicular; despues se pondrá 245 por divisor, con otra raya por bajo para separar el cuociente, en esta forma.

Dividendo 52920	245 Divisor.
	Cuociente.

Esto supuesto es preciso considerar que el divisor está compuesto de tres figuras, por lo que se hará un punto debajo de la tercera cifra del dividendo, yendo de derecha á izquierda, que es el 9: despues se empezará por la primera de la izquierda que es el 5, y decir: en 5 cuantas veces cabe el 2? (primera figura del divisor) dos, y así se pondrá un 2 debajo de la raya del divisor, multiplicándole por sus tres figuras, empezando por la última, diciendo: 2 veces 5, 10, y 9 hacen 19: quien de 19 quita 10 quedan 9, que es preciso poner debajo de la tercera figura del dividendo que es el 9, y retener ó llevar una; síguese diciendo: 2 veces 4, 8 y una 9; quita 9 de 2, no se puede, y como no alcanza, doy una que vale 10, y 2 12; quien de 12 quita 9 quedan 3, que pongo debajo la segunda figura del dividendo que es el 2; digo despues: 2 veces 2, 4 y 5, 9, quita 5 de 5 y nada queda. Hecho esto es preciso bajar la figura 2 del dividendo frente las dos 3 y 9 restadas, y decir: ¿en 3 cuantas veces 2? una, y se pondrá un 1 seguido

al 2, que lo está ya en el cuociente, y decir: una vez 5 es 5: quita 5 de 2, no se puede, es preciso prestar una decena y decir: 10, y 2, 12; quien de 12 quita 5 restan 7, que se pondrá debajo, y llevará ó retendrá una, diciendo: 1 vez 4 es 4, y una que llevo 5: quito 5 de 9 queda 4, que se pone debajo del 9, y una vez 2 es 2, quien las quita de 3 resta 1 que pongo debajo. Es preciso despues bajar la figura 0 del dividendo frente de las tres 1, 4, y 7 restadas, y decir: ¿en 12 cuantas veces cabe 2? 6, que pongo al cuociente, y digo: 6 veces 5, 30, quítolas de 0, no se puede, presto tres docenas que valen 30; quien de 30 quita 30, resta 0, que pongo debajo, y digo despues: 6 veces 4, 24, y 3 que llevo 27, quien las quita de 27 resta 0: en fin 6 veces 2, 12 y 2 que llevo 14; quito 14, de 14 resta 0.

Figura de la operacion hecha.

Dividendo 52920	245 Divisor.
039	
1470	216 pes. Cuociente.
000	

Y así se ve por la operacion que cada yugada cuesta 216 pesetas.

Como la prueba de la division ó regla de partir se hace por la de multiplicar, se multiplicará por el cuociente. (*V. Multiplicacion.*)

Otro egemplo. Se quiere dividir ó partir 1630 rs. entre 30 compañeros.

Dividendo	1620	30 Divisor.
Quitar	150	
Resta	0120	54 rs. Cuociente.
	120	
	000	

Para hacer esta operacion se dirá:

¿en 162 cuantas veces cabe 30? (que es el divisor) 5, porque 5 veces 30 hacen 150, que quitados de 162 quedan 12: bájase el cero á la derecha del 12 y se tendrán 120, y se dirá: ¿en 120 cuantas veces cabe el divisor 30? 4; pues póngase 120 debajo de 120; despues quito 120 de 120, nada resta, y se tendrá por cuociente, esto es, tocará á cada compañero 54 rs.

O quítese el cero de los 1620, y tomando el tercio de los 162, se tendrán los mismos 54.

Dorado. Modo de volver el dorado á una cadena de oro ú otra cosa. Desliese en orines sal amoniaco, é hirviendo en esta composicion la cadena ó cualquiera otra pieza que sea, volverá á tomar un color vivo y brillante.

Para dar lústre á cualquiera obra de dorado. Tómense dos onzas de tártaro, otras dos de azufre, y cuatro de sal; hácese hervir en una porcion de agua y orines por mitad, remójase allí la obra, y tomará un lustre hermoso.

Para dar á los galones viejos su

primer color y brillantez se toman polvos de alabastro, pónense á secar á la lumbre, donde se dejan mucho tiempo; se sacan, y cuando esten ya frios, se estiende el galon sobre algun lienzo, y tomando de estos polvos, se estregará el galon por ambos lados con un cepillo, hasta darle el lustre que se quiera, y despues se le bruñe con una piedrecita bien lisa.

DRACMA. Es una especie de peso de que hacen mucho uso los médicos en sus recetas, y contiene 72 granos ó tres escrúpulos; cada escrúpulo es el peso de 24 granos de cebada, y la dracma la octava parte de una onza.

Las raices, cortezas de plantas y hojas se cuentan por dracmas, onzas y escrúpulos, y la dracma se designa con esta figura ʒj.

DURAZNO. Especie de pavía que tiene su mérito en los paises cálidos, donde es de un gusto delicado; las pavías en las inmediaciones de Paris son de una carne poco gustosa y dura, por lo que se sirven solo en compota; sin embargo hay un género de pavía, llama-

da compota por su estraordinaria magnitud y bello color, que es redonda, bastante dulce y zumosa, y madura á fines de Setiembre.

Eléboro. Planta de que hay dos especies: una que tiene las flores blancas, y la otra de un encarnado oscuro; se cria en los paises montañosos y cálidos, y solo se hace uso en la medicina de las raices del que tiene las flores encarnadas; deben ser gruesas, bien criadas, y de color negruzco. Purgan el humor melancólico, pero con tal violencia, que es preciso robustez en las personas á quienes haya de darse, y son menos dañosas en decoccion. Son convenientes en la hipocondría, locura, vértigo, epilepsia, apoplegía, y es la dósis en infusion, de una dracma á media onza.

Elixir. Licor espirituoso, destinado á ciertos usos internos; contiene la sustancia mas pura de los mistos escogidos, comunicada por infusion ó maceracion; hay varios géneros de elixir, pero los mas célebres son estos.

Elixir corroborante. Échase en

un crisol dos onzas de mirra y otro tanto de aloe en polvo, y como cuatro dedos de espíritu de vino rectificado; tápase con cuidado la vasija, y poniéndola en sitio caliente, se deja la materia en digestion tres dias; despues se añade otros cuatro dedos de espíritu ácido de azufre, y volviéndola á tapar, se deja segunda vez en digestion al sol ó baño-maria otros cuatro dias, al cabo de los cuales se pasa el licor, y se guarda. Es escelente para fortificar el corazon y el estómago, ayuda á la digestion, aplaca los vapores histéricos, y la dósis es de quince hasta veinte y cinco gotas, en tres ó cuatro cucharadas de vino blanco.

Elixir triacal. Tómanse dos ó tres libras de tintura de tártaro, que se compone de sal de tártaro, y polvos de cuerno de ciervo calcinado, y destilado con espíritu de vino; sal volatil oleosa de Silvius, ocho onzas, triaca y confeccion de jacinto, media libra de cada cosa; raices de *Enulacampana* y angélica, dos onzas de cada una; nuez moscada y cancla, de cada una una onza,

y azúcar piedra, seis onzas: muélese lo que se puede, échase todo en un crisol bien tapado, que se pondrá al sol por espacio de tres meses, cuidando de revolverle todos los dias, y despues de pasado, se echa en botellas, que se taparán bien. La dósis son quince gotas, y se dan en las enfermedades que se presume son malignas; en las epidemias, viruelas y sarampion.

Emético. El mas usado de todos los eméticos es el tártaro, y se prepara así: Tomáse nitro purificado y antimonio crudo, de cada uno una libra; pónese á la lumbre de carbon un crisol, y cuando esté rojo, se echan en él los polvos á cucharadas hasta que se altere la materia; dejáse allí media hora, se amortiguará el fuego, y cuando el crisol esté frio, se quebrará para hacer polvos la materia; añádase á esta la mitad mas en peso de crema de tártaro molido tambien en la piedra, y despues de bien envuelto, se pasa por tamiz; echánse estos polvos poco á poco en suficiente porcion de agua hervida, que lo habrá hecho como media hora

para hacer la disolucion de la sal que contiene; filtrase esta agua por un papel de estraza, y se deja cristalizar y evaporar hasta secarse el emético, cuya dósis es hasta seis y ocho granos, y se beberá agua tibia para facilitar las evacuaciones.

El emético es el mayor de los purgantes, evacua las impurezas contenidas en el estómago y en los intestinos; con la conmocion que causa el vómito se sacuden los líquidos contenidos en las cavidades de las glándulas, y restablece la circulacion: es muy útil en los principios de toda enfermedad aguda, cuando debe tratarse de evacuar largamente los humores, como en las apoplegías serosas, en las que sobrevienen por haber comido mucho, en los letargos, epilepsia, desvanecimientos que provienen de malas digestiones, fiebres malignas, en las intermitentes, cuartanas, viruelas antes de la erupcion, cólicos rebeldes, accesos violentos de asma y fluxiones de pecho; en una palabra, en todos los casos en que el estómago se siente cargado de malos fermentos.

Pero el emético ha de usarse oportunamente, y nunca se ha de dar á personas de constitucion tan delicada que no puedan soportar el vomitivo, ni á pulmoniacos, ni á los que padezcan ó tengan principio de vómito de sangre ó esputo, como tampoco á los que tengan descensos, mugeres con la regla, embarazadas ó recien paridas, no siendo con grandísima necesidad; tampoco es conveniente en las fiebres contínuas acompañadas de inflamacion al estómago ó al hígado.

EMPARRADOS y GLORIETAS. Son ciertos sitios que en los jardines sirven de adorno y comodidad; hácense con perchas ó ramos de árboles ó enrejados, y se emplean en ellos, el madreselva, el jazmin, el carpe, y tambien los árboles que se mantienen siempre verdes, que se toman de un semillero; pónense sin cortarlos nada, y se da al árbol la forma que se quiere, enlazando las ramas en las perchas ó arcos con mimbres. Las glorietas que son de mas gusto están descubiertas por encima, ó se componen de em-

parrados abiertos á los lados en forma de pórticos ó bóvedas apoyadas con columnas delgadas.

EMPIEMA. Operacion del empiema que se hace para curar un abceso que muchas veces se forma en el pecho despues de las pleuresías.

Las señales de su formacion son cuando despues del catorce continúa la dificultad de respirar con una fiebre lenta que ya recrece, ya baja; cuando el enfermo no halla sosiego estando hechado de uno ni otro lado, que le molesta una tos seca, y se presenta tal vez en lo esterior un tumor erisipelatoso, en cuyo caso debe recurrirse á la operacion del empiema, y el Cirujano hará la abertura entre la última y la tercera costilla de las falsas, cortando de abajo arriba, á cuatro dedos de distancia de las vértebras; pero si hubiese adherencia del pulmon á la pleura, lo que se conocerá si el enfermo siente de repente un dolor fijo entre las costillas, ó que se percibe un tumorcillo que se hincha en las inspiraciones fuertes ó en la tos, debe hacerse

la abertura en el sitio donde se manifieste el tumor. Despues de la operacion: 1º se harán inyecciones en el pecho, pero lentamente y sin esfuerzo, que serán compuestas de un cocimiento de cebada y miel rosada con el agua de arcabuzazo destilada; si hubiese mucha podredumbre se echará en los geringatorios la tintura de mirra y de aloe, pero en corta cantidad, y no se echará nada de esto siendo el abceso ocasionado de herida de arma blanca ó de fuego: 2º se hará uno de los polvos pectorales, á modo de té, y de una infusion de yerbas vulnerarias de Suiza, de que tomará el enfermo media dracma por la mañana, en ayunas, y tres horas despues de comer, añadiendo á cada toma diez ó doce gotas de bálsamo negro líquido de Meca ó del Perú: 3º un mes despues de haber manejado al enfermo se le hará tomar la leche de cabra ó de burra con sus caldos de tortuga tres horas despues, en cuyo defecto se podrán hacer con pierna de ternera y arroz.

Tisanas para la cura de esta especie

de abcesos que dan lugar á la operacion del empiema. Hácese tomar al enfermo á modo de té ó en jarabe, yedra ó betónica, ó un escrúpulo de polvos de grana de ortiga, mezclados con jarabe de violeta ú otro pectoral.

EMPLASTO. Composicion de las mas sólidas que se emplean esteriormente; lo que le da la consistencia es la cera, la resina, la pez, las gomas y untos, como tambien el litargirio de que se componen en parte; los mas conocidos por sus propiedades, y modo de hacerse son estos:

EMPLASTO de *Basilicum*. Tómase cera blanca y resina de pino, sebo de vaca, pez negra y de Borgoña, trementina, incienso, mirra, una onza de cada cosa; aceite de oliva lo que sea necesario; hácese polvos la mirra, pónense á derretir todas las demas drogas en una onza de aceite de oliva, cuélase la materia, mézclase la mirra, y de todo ello se hace un emplasto que ayuda á la supuracion, reune las llagas, y las cura.

EMPLASTO DE HILAS. Tómanse seis

onzas de hilas, cortadas menudas, libra y media de aceite de oliva, doce onzas de albayalde en polvo, seis de cera amarilla en pedacitos, y cuatro de incienso macho molido. Pónese la aceite y las hilas en un perol á hervir, revolviéndolo con una cuchara de hierro hasta que las hilas se hayan deshecho; despues se echa el albayalde con un poco de agua para que cueza cuanto antes, y luego la cera; apártese de la lumbre el bálsamo, y cuando la materia esté á medio enfriar, se echa poco á poco, y revuelve con la cuchara el incienso, y cuando esté bien incorporada se hacen rollos. Este emplasto es bueno para todo género de llagas, úlceras, cánceres, y para los males de pechos de mugeres.

EMPLASTO DE JABON. Tómase una libra de *Minium* en polvo, media de albayalde, tambien molido, aceite de cañamones ó de oliva, libra y cuarteron, y diez onzas de jabon de Génova ó blanco, con mas cuatro onzas de trementina, échase el minium, la aceite y el albayalde en un perol, y poniéndo-

lo al fuego se deja incorporar revolviéndolo; después se echa el jabon en pedacitos, se revuelve, y estando á un fuego mediano se deja la materia hasta que esté pardusca y bien cocida; apártase, y se echa poco á poco la trementina, revolviéndolo hasta que se enfrie; pónese en rollos, y para hacer uso de ello se estiende en un paño.

Este emplasto es muy eficaz para curar los pechos de las mugeres, las lupias, y en estas no se muda hasta que por sí se despegue; para los abcesos desde su principio hasta que esten abiertos; para los dolores de lado y estómago y no se muda; para el mal de madre, poniéndole arriba del ombligo; en fin es bueno para todo género de heridas, así recientes, como inveteradas, quemaduras, ciática, hinchazon de rodillas y otras.

EMULSION. Bebida leche trezna, compuesta de espresion de ciertas frutas y simientes majadas en mortero de marmol, echando algun agua ó licor, y agregando el jarabe correspondiente.

EMULSION PECTORAL. Tománse diez

y seis almendras dulces abultadas, se las echa un momento en agua caliente, y se mondan; májanse con seis dracmas de las cuatro simientes frias, tambien mondadas, y una de grana de amapola; estando todo en pasta, se echa allí una cucharada de un cocimiento hecho con cebada y culantrillo: bátese la pasta, y se desata con el cocimiento, de que se empleará hasta libra y media. Pásase esta leche por una estameña blanca, esprimiéndola con fuerza; mézclase en ella media onza de jarabe de malvavisco, y se tendrá para una emulsion, para tres tomas, que dulcifica la acrimonía del pecho, calma la tos, y escita la espectoracion y el sueño.

Enano. Llámase así el árbol á que se da la forma de un espino, y para ello no se deja á los pies mas que nueve pulgadas; córtase de la copa en Febrero, y al año siguiente se deja al rededor de ella cuatro ó cinco ramas, que se cortan á cuatro ó seis pulgadas de largo, y de manera que estiendan mas á lo ancho que á lo alto, dejando

para esto los brazos de afuera.

El tercer año se podan los brazos nuevos á cinco ó seis pulgadas, y siempre en redondo; á proporcion que van creciendo se les descarga por dentro y por abajo. En los terrenos húmedos se abre mas á los enanos para que los penetre el sol: echan mas leña; se les poda mas largo que lo regular; se parten sin cortar los brazos pequeños para que se vuelvan de fruto; si fuese cargado, esto es, que eche mas de un lado que de otro, es preciso cortarle del lado fuerte los brazos gruesos, á cinco ó seis pulgadas de largo, y dejar los de fruto una mas que los de leña.

ENERO. Trabajos que se han de hacer en el campo en este mes. Como el frio y el mal temporal no permiten salir de casa, debe emplearse este tiempo en componer los instrumentos de la labranza, como carros, arados, arreos, preparando tambien los rodrigones ó estacas de las viñas, componer los cáñamos y linos, y salar los puercos. Cuando el temporal no impida de salir

se podarán las viñas, cortarán los sauces y álamos, y abonarán los árboles débiles; se engertarán los tempranos; trabajar las tierras ligeras, hacer los vallados, cortar la leña para las espalderas y emparrados de los jardines, cavar los frambuesos, cubrir las plantas de las flores que sienten el frio, resguardar de las grandes lluvias las anémones y plantas nuevas sembradas en tiestos y cajones.

ENCIAS. Las encías estan espuestas á muchas enfermedades, y una de las mas principales es el escorbuto.

ENCIAS PODRIDAS. Remedio. Se usará del cocimiento de berros en agua para gargarismos: ó se mezclará con miel el zumo de las hojas de las viñas, con lo que se fomentarán las encías y la lengua.

ENCINA. Arbol bien conocido, tanto por su grosor, como por la solidez y dureza de la madera; es de los que mas tardan en hacerse, y produce la bellota y la agalla. Se cuentan tres especies de encinas: 1º la verdadera encina que cria la bellota mas abultra-

tada y larga, y que es mas derecha que las otras: 2º el roble que no es tan alto tiene el tronco y los brazos torcidos, y la bellota mas chica: 3º la carrasca ó encina verde, y se llama así porque sus hojas lo estan siempre.

El cultivo de la encina merece una atencion particular por ser mucho é importante el uso que se hace de ella, y es apreciable en las naciones comerciantes por su propiedad para la construccion de embarcaciones: puede criarse en toda clase de terreno, pero se hace mas bien en la tierra fuerte y dura mas que ninguna otra especie de árbol: en la tierra fuerte crece con lentitud, pero su madera es mas sólida que la que se cria en terreno ligero, donde aunque se hace mas pronto, no es tan abultada: en las tierras buenas, despues de treinta años, no pasa su diámetro de un pie, pero llegando este tiempo se hace con mucha prontitud, y así no entiende bien sus intereses quien corta las encinas con anticipacion.

Para tener encinas de la mejor es-

pecie es preciso acopiar en Noviembre la bellota mas abultada que haya caido del árbol por su perfecta maduracion, y sembrarla luego en tierra bien mullida, que se haya dejado reposar á lo menos todo el estío anterior. Los que tienen montes se valen para la multiplicacion, de pies con raices mas bien que del medio de sembrar la bellota, y para esto sacan de raiz el pie, y le trasplantan á una hoya dispuesta con el monton de tierra que tenia, en cuanto sea dable, teniendo cuidado de cortar enteramente el pivot ó raiz perpendicular, todo en el mes de Octubre, ó á mediado de invierno.

La madera de la encina es la mejor y la mas fuerte para las construcciones, así en tierra como en agua, porque no se pudre, y la mas estimada para las obras de carpintería, ensamblage y escultura; la de Dinamarca es la mas propia para hacer los mejores entablados.

Endrino. Es el ciruelo silvestre, arbolito que se cria en los sotos y sitios incultos; lleva unas ciruelitas negras á modo de uvas, que tienen un gusto agrio, y

su zumo es bueno en los cursos y disenteria.

ENEBRO. Arbolillo espinoso, y siempre verde, cuyas hojas son pequeñas y picantes: lleva un fruto, llamado bayas, como el de otros arbustos, redondo y odorífero, y quemado es bueno contra los malos aires; es sano, y se hace de él una bebida que es estomacal; el árbol se cria bien en sitios pedregalosos y espuestos al viento.

ENERO. (*V. art. siguiente á Enano.*)

ENFERMEDADES. Las enfermedades provienen del desentono, ó de la corrupcion de algun órgano del cuerpo, ó de la distribucion irregular de la sangre en las partes que la necesitan. En el discurso de esta obra se hallarán varios remedios para las enfermedades mas comunes á que estan espuestos, tanto los hombres como los animales.

Cuando el invierno es muy frio, las enfermedades que reinan son pleuresías, letargos, toses, dolores de pecho, vértigos y apoplegías: todas estas enfermedades son causadas por la densidad de los líquidos, y por la contraccion

de las fibras. Cuando el invierno es húmedo y templado son las enfermedades de diferente carácter, como las fiebres ardientes, hemorragias por las narices, toses secas sin espectoracion, y son efecto de la relajacion de las fibras y de la abundancia de los líquidos, por lo que exigen un método curativo diferente de las otras.

Las enfermedades de la primavera, cuando es regular, son el retoque de las inveteradas, vapores, melancolía, epilepsia, dolores de garganta, pesadez de cabeza, viruelas, sarampion y otras enfermedades cutáneas.

Las enfermedades del estío son las fiebres continuas, ardientes, tercianas, cuartanas, fiebres malignas, sudores colicuativos y cursos. Son causadas de la acrimonía pútrida que contraen los fluidos por el calor de la atmósfera; las bebidas refrigerantes y ácidos son el remedio mas eficaz, segun el dictámen de los médicos mas hábiles, quienes no previenen la sangría, sino en el caso de que la sangre dé señales de disolucion, cuidando de evacuar con

los eméticos ó purgantes administrados con discrecion.

Las enfermedades del otoño son las cuartanas, hidropesías, tísis, disenterías, dolores en los muslos y caderas, esquinancias y melancolías, de que puede inferirse que el otoño es la estacion mas peligrosa, porque la insensible transpiracion se halla sumamente disminuida por los frios.

Cuando estas enfermedades provienen de la misma causa que las del estío exigen los mismos remedios, es decir, que han de emplearse los diluentes ó purgantes segun la naturaleza de la enfermedad.

ENFERMEDADES CRONICAS, causadas por las obstruciones de las vísceras ó por la espesura de la sangre. Remedio. Tómanse raices de chicoria silvestre, paciencia silvestre, polipodio de encina raspada y partida en pedazos, de cada cosa media onza; hojas de agrimonía y la chicoria silvestre, medio puñado de cada una; hácese hervir todo en azumbre y media de agua hasta que quede en una azumbre. Retírase del

fuego la olla, y caliente se echa en infusion por cuatro horas, una onza de sen, media de sal glover y media dracma de simiente de anís; pásase el licor por un paño esprimiéndole un poco, y se añaden dos onzas de jarabe de flor de albérchigo. Repártese en seis tazas, que se tomará tibio en dos dias, tres en cada mañana, de dos en dos horas, y un caldo entre cada taza ó vaso; pero si esta bebida purga demasiado, bastarán dos vasos, y se tomará en tres dias.

Puede tambien reducirse toda la dósis á la mitad, y hacer de ello una especie de tisana real para purgarse en una sola mañana en tres vasos. (*V. Hipocondría.*)

El medio mas sencillo de librarse de las enfermedades crónicas es el egercicio, y sobre el modo de hacerle han dado reglas los médicos hábiles: 1º convendrá hacer egercicio antes de tomar alimentos, y despues de hecha su digestion: 2º los paseos no deben ser muy largos, ni continuar el egercicio mas que hasta sentir un sudor suave,

ó un leve cansancio: 3º es preciso acostumbrar á ello el cuerpo insensiblemente sin perder dia en cuanto sea posible, y será útil purgarse antes. (*V. Obstrucciones de vísceras.*)

ENFERMEDAD CONTAGIOSA DE ANIMALES. Preservativo ó remedio para precaver el contagio cuando se advierte que reina ya en las inmediaciones. Se toma etiope mineral compuesto con dos partes de flor de azufre y una de mercurio crudo bien frotado, hasta que todo el mercurio haya desaparecido, y antimonio crudo bien molido, de cada cosa tres dracmas; media onza de triaca de Venecia, y dracma y media de cuerno de ciervo calcinado y molido; mézclase todo, y amasándolo con harina buena y leche nueva, se hará de ello una bolita que se dará á una bestia ya formada, por doce ó quince dias, y cuando tenga el estómago vacío; pero no se usará de este remedio cuando la bestia esté manifiestamente acometida del mal, y no hay que temer aunque las vacas, despues de haber tomado este remedio, pierdan el apetito y

la leche, porque uno y otro vuelve á pocos dias: se suspenderá el remedio si la bestia tuviese un violento flujo de vientre. *Journ. œcon.* 1758.

ENFERMEDADES DE LOS CABALLOS. Aunque se indican en esta obra las varias enfermedades á que estan espuestos estos animales, debe saberse que hay ciertas señales por las que puede conocerse que un caballo está enfermo, y aunque es cierto que se estienden á diferentes enfermedades, sin embargo, merecen atencion porque dan lugar á precaver el mal, observándole de mas cerca para averiguar cuál puede ser la causa. Cuando un caballo está enfermo tiene la cabeza baja, la vista triste y lagrimosa, las orejas frias, el pelo erizado, en los hijares combatimiento ó alteracion en ellos; si anda se bambalea y no tiene aquel juego regular de brazos, y deja todo género de comida.

ENFERMEDADES DE OTROS ANIMALES Y PLANTAS. (*V. el artículo correspondiente.*)

ENREJADOS DE JARDINES. Llámase

así todo lo que guarnece las paredes de un jardin que debe servir de espalderas, y cuanto es necesario para formar las palizadas ó entretegidos que componen las calles. Las paredes que sostienen las espalderas deben estar capeadas de yeso ó argamasa para preservar las frutas de los insectos, y guarnecidas de clavos que no salgan mas que una pulgada, y separados de cuatro á cinco para asegurar los brazos de los árboles con mimbres, y las rejas que forman las espalderas han de ser de buena encina de la leña de las estacas de las viñas, escuadrada de una pulgada, y á la altura de la cerca, asegurados con escarpias ó garabatos de hierro, clavados en las mismas paredes á tres pies de distancia, y separando las estacas de siete á ocho pulgadas; fórmanse con las traviesas aseguradas con alambre, las aberturas ó rejas en cuadrilongos, y se las da una mano de yeso, y despues de verde para que duren mas.

Pueden hacerse tambien los enrejados de hierro, cuestan mucho menos, y son de mas duracion, pero no

presentan tan buena vista.

ENJAMBRE. (*V. Colmenas.*)

ENGERTAR. Es plantar una parte de un árbol que se apetece en otro que no gusta; el efecto de esta operacion es cosa maravillosa, pues siendo así tan sencilla se tiene la satisfaccion de ver un árbol de mala calidad trocarse en bueno, y uno bueno en otro de perfecta especie: asentamos que en rigor el árbol no se muda, y que siempre la produccion de un silvestre será silvestre; sin embargo por la union que se haga de un buen ramo con un silvestre que le nutre, este árbol malo, sin mudar de naturaleza, producirá buena fruta.

Llámase sujeto el silvestre que se quiere engertar, y engerto el ramo ó púa de que se desea tener la especie: escudo la pieza que se saca de la corteza de este árbol, cuyo nombre toma sin duda por la semejanza que tiene con un escudo de armas. El instrumento de que se hace uso para esta operacion es un cuchillo punteagudo con mango de marfil, cuyo cabo ma-

yor que la hoja es chato, en forma de una espátula de un cirujano.

Puede engertarse un árbol en tantos sitios, tantas veces, y á la edad que se quiera, con tal que no sea muy nuevo ni muy viejo. Se puede sobre el mismo árbol, y en diferentes lados del tronco ó de los brazos, engertar diversas especies, pero siempre es preciso que estas sean de una misma naturaleza poco mas ó menos semejante.

Las frutas para cuya bondad se usa del engerto, son las peras, manzanas, ciruelas, cerezas, membrillos, albérchigos y pavías: he aqui los árboles en que se engertan.

Lo mas importante en este arte de engertar es conocer la naturaleza mas conveniente á cada engerto, y así debe saberse: 1º que los perales se engertan en árboles de la misma especie, que los jardineros llaman francos, ó en membrillo: 2º las puas que se destinan para esponerse á todo aire, se pondran en un pie vigoroso, porque penetrando demasiado en el terreno no peligre por la sequedad que hay en la

superficie: 3º los silvestres de que se quiere hacer árboles enanos, deben engertarse en membrillo, cuyas raices penetren á una profundidad mediana, y entre dos clases de tierra; este árbol se cria bien en terreno cultivado, y lleva á poco tiempo: 4º los manzanos se engertan en manzano silvestre, que cuando proviene de pepita se hace con mucha lentitud, pero llega á ser muy vigoroso, dura mucho tiempo, y es muy propio para engertar en él los perales á todo aire: 5º los guindos se engertan tambien con buen éxito en silvestres de la misma especie, ya sean negros ó colorados, cuya operacion se hace en escudete, á mediado del estío: 6º toda especie de ciruelos se perpetúan por medio del engerto de púa ó en escudo, y silvestres que provengan de hueso ó rama: 7º los albaricoques y albérchigos han de engertarse en escudete, sobre almendros en terrenos secos, donde perecen las raices de los ciruelos por la secura, y en estos en terreno húmedo, porque las raices de los almendros, siendo pro-

fundas, y hallándose sumergidas en el agua se podririan pronto.

Un italiano, autor de un nuevo tratado sobre el arte de engertar, ha hecho acerca de él ciertas observaciones importantes: 1º. en cuanto á los dos tiempos propios para esta operacion, dice que el mas oportuno es desde principio de Noviembre hasta quince ó diez y ocho, particularmente en paises cálidos, y el segundo desde mediado de Marzo hasta fines del mismo mes, y cuando los árboles se hallan en su mayor plenitud de suco, y las yemas de las ramas que han de servir de renuevo esten cerca de abrirse: 2º las ramas para los engertos han de escogerse de los renuevos del año, estas son las mejores, y se tomará de las mas fecundas, prefiriendó las que se hallan situadas al oriente ó al mediodia; pero si el árbol es demasiadamente robusto se hará eleccion de las ramas menos vigorosas: 3º en cuanto á la situacion de las yemas del engerto, solo se tomarán aquellas que estan en medio de la vara: 4º para que los árboles

engertados lleven mucha fruta, y de esquisita calidad, es preciso escoger las ramas de una especie de fruta mas chica que la del árbol que se engerta, y acomodarse en cuanto á la calidad de los engertos, á la del clima y terreno.

Modos de engertar. 1º Engerto de púa: para echarle es preciso cortar la copa del árbol que se desea mejorar, ó á lo menos uno de los principales brazos: 2º hender el árbol con un cuchillo fuerte que se mete á golpe de mazo: 3º introducir una cuña hasta cierta distancia: 4º acomodar allí el engerto, que es una rama que se cortará de un árbol de una naturaleza suave, al que se dejarán dos ó á lo mas tres buenos nudos, los cuales desenvolviéndose deberán producir cada uno su montoncito de hojas; la punta ó estremo de la púa se la cortará con igualdad, tanto de un lado como de otro, acomodándola en la hendedura, de modo que la corteza de uno de los lados se incorpore, y una justamente con la del árbol que la recibe, cuya disposicion es absolutamente necesaria,

pues la incorporacion del engerto con el sujeto se logra solamente por la mutua reunion de sus finas cortezas. Concluida la insercion, se cubrirá la hendedura con tiras de corteza para que no pueda penetrar alli cosa alguna esterior, echando encima una composicion de cera y pez derretido juntamente, ó una mezcla de tierra arcilla ó greda con paja, y envolviéndolo todo con trapos de lienzo para que no lo pasen las lluvias ni los vientos cálidos.

2º Engerto en corona. Hácese uso de este modo de engertar, cuando el tronco es demasiadamente grueso, y puede creerse perjuicio en la separacion de la hendedura; entonces debe apartarse la corteza de la madera, en diferentes sitios, metiendo alli una cuña pequeña; despues en estas aberturas se introducen hasta ocho ó diez engertos que deberán tener cada uno cuatro ó cinco nudos buenos, y los estremos cortados en el modo mas capaz de adaptar ó poder venir bien á las aberturas que se han hecho, y se cubre todo de la mis-

ma manera que en el engerto anterior.

3º Engerto de cañuto. Escógese en el mes de Mayo dos ramas del mismo grueso, una en el silvestre y otra del árbol de donde ha de salir el engerto, y dejándolas en su mismo pie se las acortará una y otra; hácese una cortadura al rededor de la rama buena, de la que se desprenderá aquella membrana ó cortecilla capaz de contener dos nudos; despues se quita á la rama del silvestre la corteza, y sin dejar pasar la humedad de la madera, se acomoda en el cañuto como si fuese su corteza natural, cubriendo despues el estremo de esta insercion con tierra arcilla desleida en agua, ó con unas tiras de corteza delgada puestas al rededor.

4º Engerto con escudete. Este género de engerto no se practica por lo comun mas que en las frutas de hueso. Para este efecto se corta de un buen árbol una pequeña porcion triangular de corteza, algo mas larga que ancha, y donde se distinga la figura de una rama con dos nudos; al desprender la corteza se cortará el renuevo con el cu-

chillo, esto es, con la hoja del abridor, resbalándole por debajo de la corteza, porque este nudo es donde se ha de formar el árbol; tiénese esta corteza triangular por el estremo de la rama, y haciendo al mismo tiempo una incision de la figura de una T á cualquiera sitio liso del silvestre, se apartarán los bordes de la abertura superior con lo chato del cabo del cuchillo, donde se acomoda la corteza triangular, dejando bajar la punta mas larga hasta lo bajo de la T, de modo que quede cubierta por todas partes, escepto el sitio del renuevo que quedará libre, gobernando estas cortezas con suavidad, ajustándolas una á otra, y sujetando al rededor con un cordel de lana.

Esta operacion se hace en el estío cuando el árbol se halla cargado de jugo, porque entonces se corta la copa al silvestre á la distancia de cuatro ó cinco dedos por encima de el engerto para que aquella misma sustancia ó suco se descargue por aquella parte. Practícase tambien cerca del otoño, en

cuyo caso no se corta la copa del sujeto hasta la primavera siguiente, al tiempo que empieza á renovarse ó adquirir nuevo jugo; y así podrán distinguirse estas dos operaciones por la estacion en que se egecutan.

5º Engerto en arco. Este modo de engertar solo tiene lugar cuando dos árboles se hallan á corta distancia uno de otro, ó en aquellos que se crian en tiestos ó cajones.

Cuando se quiere practicar se hace una hendedura en una de las ramas del sujeto que se pretende mejorar, ingeriendo alli la punta de otra buena, y cubriendo la incision con tierra arcilla y una venda de lienzo; dejánse las dos ramas sin desprenderlas de sus pies, y cuando se discurre que las dos pequeñas porciones de corteza han hecho union, se separa la vara buena para que no se alimente de su tronco, antes bien se nutra del silvestre donde se engertó. Despues se cortan los brazos del silvestre para que de los nuevos que ha de echar el engerto se forme una copa nueva.

6º Engerto de raiz. Este modo no está verdaderamente autorizado por un gran número de esperiencias; sin embargo debe probarse, y se hace así: escógese una de las mayores raices de un árbol, cuya naturaleza corresponda á la de aquel de donde se sacó el engerto; hácense varias divisiones, metiendo en cada una un engerto, observando en el método cualquiera de los anteriores. Cuando se hallase ya hecho un árbol vigoroso puede sacarse de él una raiz bastante fuerte para veinte ó treinta pies, pudiendo de este modo plantarse á un mismo tiempo raiz y engerto en el sitio donde parezca preciso, sin el inconveniente de esperar al mucho tiempo que sería necesario pasase entre el engerto y la trasplantacion del sujeto engertado.

Despues de engertados los árboles exigen un modo particular de cultivo: 1º en cuanto á los perales y otros de tronco alto debe cuidarse de no dejar mas que una yema al engerto desde que comienza á brotar, quitándole todas las demas, y despues no se vuel-

ve á quitarle ninguna: 2º cuando los engertos, cuya situacion es á todo viento, han llegado á tercer año, debe cortárseles todas las ramas inútiles de Abril, de año á año, en la luna nueva, y lo mas cerca del tronco que pueda ser para guiar de este modo el tronco hasta la altura de seis ó siete pies; en este tiempo, por el menguante de la luna de Marzo, se les deja formar la copa: 3º los árboles que se destinan para plantarse en espalderas, engertos á escudete de otoño, no se cercenarán los silvestres engertos hasta pasado el invierno, y que se hallen cerca de brotar, cortándolos solo á tres dedos por encima del engerto, y siempre por la parte de afuera: los perales engertos en membrillos no se trasplantarán hasta el tercero ó cuarto año; pero los albérchigos y demas de esta clase será preciso trasplantarlos al primero, que se hallan ya fuertes, y siempre convendrá quitarles el trozo superior ó que sobresale por encima del engerto.

Cuando se trate de engertar un se-

millero es preciso distinguir las especies, y engertar seguidamente cada una, formando de ellas una lista ó noticia por escrito del nombre de las frutas, de la cantidad de los pies engertos, á qué línea ó carrera de árboles corresponden, anotar las especies y sus engertos para no equivocarse al tiempo de la trasplantacion.

EPILEPSIA. Es una convulsion de todo el cuerpo en que repentinamente cae el enfermo privado de todos los sentidos, echando espuma por la boca; esta enfermedad no es continua, pero repite de cierto en cierto tiempo.

Remedio. Tómase un buen puño de hojas de *ruta capraria*, que se majarán, y echarán en infusion por espacio de doce horas en un vaso grande de vino blanco; se pasa por un paño, y hace tomar al enfermo por seis dias, que deberán ser los tres primeros y ultimos de la luna nueva.

O se toma de aquella especie de planta que se cria en las encinas ó fresnos, llamada liga, y tanto las hojas como la grana y tallos tiernos se echan

en un puchero, y pondrán á secar poco á poco en un horno; hácese todo polvos, de los que se dará al enfermo en cualquiera vehículo conveniente la porcion que pueda cogerse con una peseta, y para los niños algo menos á proporcion de la edad y fuerzas. Se dará por la mañana y noche tres dias antes y tres despues del plenilunio, continuando este remedio por algunos meses. La infusion de la salvia en vino y todo aquello que mueve á estornudar; el ajo comido ó tomado el zumo, como tambien el de la ruda, son buenos remedios.

Otro. Tómase una avellana con agujero, y sacándola cuanto tenga dentro para dejarla enteramente vacía, se la llenará de azogue; tápase con lácre, y cosiéndola en un paño encarnado se colgará al cuello del enfermo, de suerte que venga á parar á la misma boca del estómago. Un pedazo de liga de fresno recien arrancada, y puesta en una bolsita como la que se ha dicho, puede hacer un buen efecto, pero no se dejará secar.

Sácase la raiz de la valeriana silvestre en el mes de Mayo, y hecha polvos, despues de haberla secado, tomará el enfermo como dracma y media de ellos por la mañana en un vaso de vino blanco; se repite este remedio segun la necesidad, pero habrá de prepararse el enfermo por medio de la sangría y algunas purgas.

Tómase cuatro onzas de peonía macho, hácese hervir en dos azumbres de agua hasta que quede en la mitad, de que tomará el enfermo por espacio de ocho dias un vaso en cada uno, echando en él seis gotas de espíritu vitriolo.

Nuevo remedio para la epilepsia dispuesto por un médico aleman. Hácese destilar una aceite de cualquiera parte de un animal en una retorta ó vaso químico hasta que no deje poso alguno, lo que se logra á la décimaquinta destilacion; y dando al enfermo antes de la vuelta del parosismo treinta gotas de este aceite en ayunas, le facilitará un sueño de muchas horas, al cabo del cual se hallará per-

fectamente bueno. Este remedio aplaca los movimientos convulsivos, y se ha hecho la esperiencia de él con la sangre de un gamo que se hizo secar poco á poco; con todo debe advertirse si la epilepsia es idiopática ó sintomática, porque en esta produce menor efecto que en la primera: 2º es preciso remediar la causa material de la enfermedad y examinar la operacion de este remedio: 3º atender á la causa que puede impedir su efecto, procurando remediarla; en fin este aceite no hace dormir ni estornudar á quien se halle con buena salud, ni se puede seguir de ella efecto alguno funesto.

ERISIPELA. Es una inflamacion de alguna parte de la carne que aparece sobre la cútis, y procede de la acrimonía de la sangre; debe sangrarse inmediatamente al enfermo, y darle alimentos refrigerantes.

Remedio. Tómese espíritu de vino rectificado, cuatro onzas; alcanfor, media onza, y haciendo desleir éste en espíritu de vino, se remojarán paños, y aplicarán á la parte enferma,

renovándolos á proporcion que se sequen. Tambien los paños mojados en agua de jabon hace buen efecto, como el perifollo majado y aplicado á la parte inflamada.

Otro remedio. Tómase dos puños de flor de sauco, que se pondrán en infusion en media azumbre de agua hirviendo, y con ella se fomentará la parte muchas veces al dia; este remedio es laxante, tónico, y uno de los remedios mas seguros que pueden emplearse esteriormente. Las unturas, repercusivos ni astringentes frios, como el oxicrato, de nada sirven en tales casos, antes bien son perjudiciales.

Escabiosa. Planta que se cria en los prados, montañas y bosques; tiene los tallos de tres pies de alto, vellosos y redondos, y las flores que echan en forma de ramillete, son de color de púrpura; esta planta es cálida, sudorífica, y pectoral; hácese uso de ella en la tos, la asma y en la pleuresía; es buena para curar las úlceras de las piernas, la sarna, tiña y para los abcesos internos; el jarabe de esta plan-

ta es escelente en las viruelas cuando cargan á las partes internas, y el jugo eficaz para quitar las pecas y cualquiera mancha del cuerpo.

ESCALOÑA. Planta bulbosa, tan fuerte como la cebolla, que requiere cultivarse como los ajos, y se planta al rededor de las eras de las cebollas; á últimos del estío se las arranca, y se mantienen todo el invierno.

ESCAMONEA. Es una especie de jugo ó goma que sale de un árbol que se cria en el levante en las cercanías de Alepo. La buena escamonea es ligera, espinosa y pardusca, facil de desmenuzarse, y tiene el gusto algo amargo; es purgante y evacua los humores biliosios, serosos y melancólicos; pero como tiene mucha acrimonía necesita alguna modificacion: la dósis es de cuatro granos hasta diez y ocho.

ESCARAMUJO Ó ROSAL SILVESTRE. Se cria en los matorrales, y echa unas rosas sencillas de poca duracion, á las que sucede un boton que madura en el otoño, y se hace uso de él en las tisanas aperitivas, como tambien una

conserva que es estomacal, y facilita la orina.

ESCARCHA. No es otra cosa que una especie de helada ó vapor condensado que se detiene en las yerbas y plantas, y se deja ver tambien en la superficie sobre los tejados y otras partes. El que vemos en las plantas proviene de la humedad que transpiran las partes orgánicas de las mismas plantas en la noche; el que aparece en la superficie de la tierra es el resultado de los vapores que habiéndose elevado de ella les sorprende el frio cuando vuelven á bajar del aire. Las nieblas bajas y espesas que en tiempo frio parece asentarse sobre la superficie de nuestro globo, regularmente se convierten en escarcha, y lo cubren todo de una especie de corteza blanca. La escarcha aparece sobre las casas y los árboles, cuando el aire se halla cargado de vapores húmedos, que conteniendo mas calor que los árboles son atraídos á estos cuerpos por la sustancia del fuego que se inclina á esparcirse sobre ellos, de que se sigue la condensacion

de los vapores, que no pudiendo penetrarlos se quedan en la superficie en forma de escarcha.

ESCARDA. Es un instrumento corvo destinado á entresacar las malas yerbas que se crian entre las plantas y las ofuscan.

ESCARZO. Término de que se hace uso hablando de los pies de los caballos cuando tienen los talones tan cerrados que es causa de que el caballo cogée, y proviene de este defecto, de que siendo la hendedura estrecha, no toma el pie la redondez que debe en el talon cerca de la herradura; esto hace que la carne que está al rededor del hueso del pie, hallándose muy oprimida ocasione dolor al caballo, y le haga cogear, á que contribuye mucho el ser seco de pie ó desigual de casco, por haberle abierto mucho el talon, descargando el casco demasiado.

ESCOLOPENDRA Ó LENGUA DE CIERVO. Planta que echa unas hojas de medio pie de largo y como dos dedos de ancho, y punteagudas; se cria en los sitios sombríos y entre las piedras: las

hojas son refrigerantes, pectorales y vulnerarias; se hace mucho uso de ellas en tisana para las dolencias de pecho, esputo de sangre, y para detener el vientre.

ESCOPETA. Para cazar de á caballo debe tener tres pies y medio de largo, y para de á pie cuatro; la pólvora se ha de haber hecho en el estío, y tenerse en vasijas de cobre ó barriles de madera.

Proporciónase la carga de la pólvora á la escopeta que se lleve, y hácese uso de la municion correspondiente á la caza que se destina; para tirar á los patos y grullas, la escopeta será mas larga con una onza de municion, y la carga de pólvora correspondiente; para liebres, conejos y raposos se hace uso de postas que entren en la escopeta de tres en tres; pero si la caza es menuda, como cercetas, chirlos ó palomas bastarán perdigones.

Para no equivocarse en el modo de cargar se tendrá una medida de hoja de lata que contenga justamente la por-

cion necesaria. Cuando se va á caza mayor se acostumbra á cargar con dos balas iguales, y presas una á otra con un alambre, lo que se llama bala enramada, y hace una abertura grande.

Luego que se ha tirado se procurará volver á cargar inmediatamente, pues si se tarda se humedece el cañon, no cae abajo la pólvora, y así no haría otro efecto que silbar, penetrando con lentitud.

Un tirador debe siempre ganar el viento, y no ir derecho á la caza, sino pasar por el costado á bastante distancia, y cuando se halle en frente de ella adelantarse, despues acercarse volviendo hasta que se halle á tiro; esta maniobra le asegurará y quitará todo recelo. (*V. Espera y Pólvora.*)

Escorbuto. Enfermedad ocasionada por la corrupcion de la sangre, ó á lo menos por la espesura de la linfa cargada de sales groseras, y formadas por la respiracion de un aire marino ó encerrado, ó por el continuo uso de alimentos salados y secos, ú otras causas semejantes; de aquí

provienen los muchos males que padecen los que son acometidos de esta enfermedad, como las laxitudes universales que sienten langores, descaecimientos, úlceras á las encías y á los labios, manchas en los muslos y piernas, que de rojas se vuelven negruzcas, y se esparcen por todo el cuerpo, el movimiento de la dentadura, salivacion abundante, y mal olor del aliento; á estas incomodidades alguna otra vez se juntan otras, como la pesadez de cabeza, hinchazon del estómago, flujo de vientre, flatos é inapetencia.

Remedio para esta enfermedad cuando no ha hecho grandes progresos. 1º Si el enfermo siente dificultad en la respiracion, si ha tenido algun esputo de sangre, y no se halla abotagado ó hinchado se le hará una sangría del brazo, y por la noche una lavativa compuesta de media azumbre ó menos de orines de muchacho ó persona sana, en que se desleirá dos onzas de miel mercurial: si hubiese cursos, deberá ser lavativa dulcificante, y echa de un cocimiento de salvado,

linaza, amapola y una cucharada de aceite de oliva en un caldo blanco, dándole esta lavativa una ó dos veces al dia.

2º La mañana siguiente se le darán los polvos vomitivos ó el Kermes mineral; pero si el enfermo no le pudiese soportar se le purgará.

3º El tercer dia empezará á hacer uso de la opiata antiscorbutica, es decir, media dracma por la mañana en ayunas en píldoras, é igual dósis cuatro horas despues de comer, con un caldo antiscorbútico despues de cada toma, al que se seguirá un paseo de media hora en casa ó en el campo; beberá cada dia y á diferentes horas media azumbre de agua marcial, todo por espacio de un mes, purgándose cada cinco ó seis dias. Si al cabo de este tiempo la enfermedad no disminuye considerablemente volverá el enfermo á empezar los remedios; pero será preciso agregar á los caldos antiscorbuticos, el cuerpo, el hígado y el corazon de una víbora, desollada y cortada en trozos, despues de haber-

la quitado la cabeza, la cola y las entrañas; y en caso de no haberla, podrá substituir una dracma de polvos de víbora para facilitar una gran traspiracion, que es absolutamente necesaria, y si no se logra será preciso recurrir á algun sudorífico.

4º Si el enfermo siente dolores vivos en los miembros se le fregarán dos veces al dia con espíritu de vino alcanforado, haciendo lo mismo con las manchas y tumores que tenga en el cuerpo.

5º Cuando las encías estan hinchadas y ulceradas, se debe: 1º limpiar la dentadura, quitándola la suciedad que tenga por encima: 2º hacer sajaduras con la punta de una lanceta en las encías para esprimir la sangre que se pueda, aplicando en ellas un paño remojado en bálsamo del Perú, y lo mismo se hará si se moviese la dentadura, practicando esta curacion tres veces al dia: 3º si hay putrefaccion en las encías, darlas, pero suavemente, con el espíritu vitriolo, moderado con agua comun, algo tibia, y se en-

juagará despues con agua tambien tibia y miel blanca, usando del mismo remedio en las úlceras de los labios; mas, si hubiese callosidades, será preciso estraerlas con tigeras hechas á este efecto: 4º si la raiz del diente se hallase dañada por la malignidad del humor, se quitará aquella corrupcion, aplicando lechinos remojados en la infusion de mostaza hecha en vinagre y un poco de agua, lo que se repetirá hasta que haya caido el sarro, y si no se sacará el diente siendo preciso: 5º cuando por la malignidad del humor se forma un tumor en la quijada que penetra el carrillo, lo que sucede regularmente á los niños, se aplica alli una cataplasma resolutiva: 6º si hay corrupcion en los demas huesos del cuerpo debe hacerse uso de los mismos remedios que en el escorbuto venéreo, esto es, remedios mercuriales. El alimento de los escorbúticos, debe reducirse á caldos hechos con vaca, carnero, ave y las yerbas antiscorbúticas, como son la becabunga, coclearia, el berro, ápio, perifollo y chicoria silvestre;

algun poco de vianda blanca, panatela, y por la noche caldo con algun huevo fresco.

Si el ácido domina en esta enfermedad, esto es, si el enfermo está descolorido y sin sed, si tuviese manchas en el cuerpo, algo inflamadas ó acardenaladas, con las encías duras y callosas, se tomará una onza de raices de rábano negro silvestre, y en su defecto, de énula-campana, raspadas y partidas en pedazos, media de raiz de pelitre, que se harán hervir en tres cuartillos de agua hasta que quede en media azumbre; tómese despues un puño de hojas de coclearia y de berros de fuente; se majan, y echan en el cocimiento, que se apartará de la lumbre, y tapándolo bien hasta que esté frio, se colará esprimiéndolo ligeramente, y echará una onza de jarabe de agenjos, de lo que se dará al enfermo cuatro onzas cada dia tibio.

Si el escorbuto es acompañado de mal olor en la boca ó en el aliento; si las encías estuviesen blandas y sanguinolentas; la orina turbia y cenago-

sa, no se hará uso del apocema ó bebida antecedente, sino que se empleará el zumo de naranja y limon, como tambien las plantas ácidas, sueros, aguas minerales ferruguíneas, y el gargarismo y tópico antiscorbútico.

ESCORZONERA. Planta de jardin, cuyas hojas son de un pie de largo, y la flor amarilla: la raiz se usa bastante en los remedios contra las picaduras de serpientes, la peste, en la melancolía, epilepsia, vértigos y en las viruelas; es una de las mejores raices que pueden cultivarse, y se multiplica de la grana que es blanca, menuda y redonda; siémbrase en buena tierra, y á seis pies de hondo, en la primavera ó Agosto, en surcos, eras ó en campo abierto; cuando en el semillero se hallan á siete ú ocho pulgadas de alto, se las aclara, riega y escarda.

ESCRUPULO. Es cierto género de peso que se prescribe comunmente en la preparacion de los remedios, y de que se hace uso para fijar la dósis de diferentes materias dispuestas; designase

el escrúpulo con este carácter ℈), su peso es 24 granos, y cada grano el que tiene uno de cebada comun.

ESCUDO ó ESCUDETE. Término de jardinería, de que se hace uso hablando de los engertos de los árboles; hay dos modos de engertar á escudete, uno que se practica en Abril y el otro en Julio. (*V. Engertos.*)

ESENCIA. Llámase así la parte mas sutil que se estrae de las sustancias por medio de la destilacion. Las esencias se sacan de las flores, frutos y aromas.

ESFUERZO, mal de caballos. Es una dilatacion violenta de los ligamentos que unen la espaldilla del caballo al cuerpo, y que le hace cogear mas ó menos, segun la mayor ó menor violencia con que ha hecho el esfuerzo; si se siente cuando camina, esto es, si levanta el brazo volviéndole, haciendo con el pie un semicírculo, en vez de llevarle derecho adelante, es una señal cierta de que el esfuerzo es considerable, ó como se dice comunmente, se abrió el caballo de los pechos. Conócese que cogea de la parte de ar-

riba, y no del pie, cuando despues de calentarse en la marcha cogea menos; puede tambien hacérsele trotar al rededor, y notar el modo de asentar el pie. Sea como fuere, desde que se advierte que un caballo cogea, se le quita la herradura, se le mueve la ranilla, para ver si tiene algun gavarro ó tumor; pasaráse la mano al rededor del menudillo para notar si hay dislocacion, registrando tambien todo el nervio de la caña de arriba abajo; últimamente, tentarle la espaldilla con bastante fuerza, y de ese modo se hará juicio del sitio donde está el mal, que se conocerá por el dolor que sienta. Si cogea de arriba, siendo poco, se le sangrará del cuello, y nadará por mañana y tarde, como medio cuarto de hora, y se le fregará la espaldilla con aguardiente; pero si no sanase se le volverá á sangrar, y tomando y revolviendo bien la sangre, se mezclará con medio cuartillo de aguardiente, y con ello se le fregará bien la espaldilla, maneándole en caso de que adelante una ú otra mano, ó no las asien-

te con igualdad. Tómase ungüento rosado de populeum, altea, y miel, una libra de cada cosa, mézclase todo frio, y se le fregará la espaldilla con este ungüento llamado de Mompeller; cuando ya no cogée se le deja en la cuadra algun tiempo sin montarle.

ESPADAÑA. Planta que se cria en sitios pantanosos, y echa unas flores amarillas: hácese uso de las raices para remedio en varias enfermedades, particularmente en las afecciones de nervios; y las hojas aplicadas calientes á las partes dolientes en el reumatismo ó gota hacen transpirar el humor, y mitigan los dolores.

ESPALDERA. Llámanse así los árboles frutales, plantados á lo largo de las tapias ó cerca de un jardin, y cuyas ramas estan fijas de arriba abajo á un enrejado que se arrima á las paredes. (*V. Enrejados y Palizar.*) Destínanse para espalderas los árboles, cuyas frutas no maduran con facilidad, ni medran de otro modo, como son los albérchigos y perales de primera calidad, guindos y ciruelas tempranas.

La mejor postura para las espalderas es el mediodia; los frutales que miran al naciente no se hacen tan pronto; el aspecto al poniente no es malo, pero el del norte es el menos favorable.

Los que se esmeran en tener buenas espalderas se valen alguna otra vez de cierta industria en esta parte: en lugar de presentar las cuatro taperías á los cuatro puntos del mundo, hacen volver á estas situaciones los cuatro ángulos ó esquinas que unen las paredes; de lo que resulta que el sol cuando sale, calienta las espalderas que se juntan al punto del poniente; cuando ha llegado al medio dia calienta las dos que se unen enfrente del lado del norte; y en fin cuando se pone el sol, dirige á un mismo tiempo los rayos á las murallas que miran hácia el levante.

La madera ó enrejado que sostiene las espalderas debe ser de castaño ó corazon de roble, y para preservarlo de podrirse se la dará una mano de amarillo, y despues otra de verde-montaña al olio: un enrejado de este

modo puede durar mas de cuarenta años; pero si se considera muy costoso, podrá componerse con uno de alambre grueso, dándole con algun aceite para que no crie orin, y sea mas duradero.

En la plantacion de árboles de espaldera y enanos es preciso arreglarse para la distancia, á la altura de las paredes; si por egemplo estas no tienen mas que siete ó nueve pies, se apartarán mas los árboles para que pueden estenderse sin confusion, ganando por los lados la libertad que se les quita por lo alto; pero si las paredes fuesen de quince pies se los cierra mas, cuidando de poner un enano entre dos árboles medianos para aprovechar toda la pared. Ultimamente, para fijar la distancia que deben tener entre sí, se atenderá á la calidad del terreno, pues si este tuviere un buen fondo, la distancia de perales y albérchigos será de nueve pies uno de otro, y los albaricoques y ciruelos distarán doce, porque enramando estos mas es preciso que tomen mayor es-

tension ; pero entre árbol grande y pequeño no se dará mas distancia que seis pies, aunque el fondo de tierra sea bueno, y cuatro en el mediano.

En cuanto al modo de plantárlos, se debe primero hacer una zanja á lo largo de la pared, de seis pies de ancho y tres de hondo, y para los enanos que no esten en espaldera se la hará de ocho pies de ancho y tres ó cuatro de hondo para que se mantengan las raices por todas partes : 2º se reemplazará la tierra que se sacó de la zanja con otra mejor, ó á lo menos se envolverá con otra de igual calidad: 3º cuando se quiere plantar un árbol luego, no se le cortarán, ni pondrán al aire las raices, porque esto los debilita, antes bien se le dejarán todas las sanas, esto es, que no esten descortezadas, ni maltratadas, como tambien las barbas, porque los árboles puestos de este modo se crian mejor que los que se han plantado, quitándoles las raices: 4º plantado el árbol en su hoya no se echará en el fondo de ella estiércol, porque impide que

la tierra haga union al rededor de las raices, y ocasionan que estas se sequen por los huecos que quedan; pero sí habrá de echarse el estiércol cerca de la superficie, para que las sales que contiene, bajando á las raices las beneficie, y se le cubrirá con un poco de tierra, tanto para el aseo, como para impedir que penetre el sol y el frio: 5º el tiempo de plantar estos árboles es desde principio de Noviembre, hasta mediado de Marzo en tierras ligeras, y en Febrero y Marzo en las fuertes, porque la humedad de que estan llenas podrá alterar las plantas nuevas en el invierno.

Cuando se quiere trasplantar árboles, deberá escogerse cualquiera de los dos tiempos, cuidando de unir bien la tierra, arrimandola con la mano todo al rededor de las raices, y si es por la primavera se regará.

Modo de podar las espalderas. El árbol de espaldera debe ser de medio tronco cuando se quiere que iguale á la altura de las paredes; pero cuando ha de ocupar lo bajo apenas tendrá

tronco, y es preciso que de uno y otro lado tenga bastante rama para hacerle tomar la forma de un abanico sin dejar claro ni cruzarlos: en fin debe estar justamente en su sitio, esto es, ni muy alto ni muy bajo. Para que el árbol tome esta figura se atenderá á dar el competente curso al suco, de modo que trabaje igualmente por uno y otro lado, cortando todo aquello que echa en mala disposicion como adelante ó hácia abajo, y mas bien se dejará que una rama cruce sobre otra, que vacíos en la estension de un árbol. (*V. Arboles art. Poda.*)

ESPANTA LOBOS. Es un arbolito que tiene las hojas pequeñas, verdes por encima, y á la parte de abajo blanquecinas, y de un gusto amargo: las flores que echa son amarillas, y produce por fruto unas vainillas de figura ovalada, y que contienen una grana de color moreno, á modo de habas pequeñas, muy buenas para las ovejas, cabras y para las aves; este árbol requiere terreno fuerte, pais cálido, y se cultiva como el tejo.

ESPARRAGOS. Planta hortaliza de primavera. Se logra su multiplicacion por medio de la grana que se forma en las vainas, y se siembra en la primavera en campo abierto y tierra escogida, y preparada á este efecto con estiércol añejo, escardándola despues con el rastrillo, y regándola en tiempo de calor; al cabo de dos años se les saca y traspianta por el Abril, formando para esto eras de tres pies de ancho, en las que se hacen zanjas de un pie de hondo, de modo que formen unas senditas levantadas en figura de lomo de asno; métense alli las raices de los espárragos, que son unas hebras presas á una cabecita, á la distancia de un pie una de otra, cubriéndolas de algunas pulgadas de tierra; pero si el terreno fuese húmedo no son precisas las zánjas, pues entonces deben estar los espárragos altos: 2º se regarán en tiempo de calores, y se les dará cerca de Marzo una labor ligera con el rastrillo: 3º puede repetirse todos los años la misma labor en el propio tiempo, ha-

ciéndole de cuatro pulgadas, y se vuelve á cubrir los espárragos con tierra y estiércol menudo; esta planta puede durar quince años, pero si se quiere tener espárragos gruesos, no se sacarán hasta los cuatro años.

Para tener espárragos de primavera, y adelantarlos mucho, se abren las sendas entre las dos eras como medio pie de hondo, y se llena de un buen estiércol cálido, echando al mismo tiempo en la misma era, una capa de lo mismo, y de dos pies de alto.

ESPECIAS. Dáse este nombre á todo género de fruto de árbol ó planta aromática, cuya cualidad es ser cálidas y picantes como la pimienta, nuez moscada, canela, clavo, gengibre y otras.

ESPELTA. Especie de grano que tiene un medio entre la cebada y el trigo, y la planta es parecida á la de éste; el grano es pequeño y negruzco de que se hace pan gustoso, pero de dificil digestion.

ESPERA. Es un modo de cazar que se hace escondiéndose el cazador en

cierto sitio, donde espera al conejo, liebre, raposo ó cualquier otro animal para matarle desde alli cuando se pone á tiro. Para no hallarse en el caso de impacientarse con motivo de esperar mucho tiempo, es preciso tener conocimiento del pais; haber sacudido los matorrales para conocer los sitios donde se abriga la caza, tanto por la mañana como por la tarde.

ESPERMA. Materia crasa y amarilla que se halla en la cabeza de la Ballena; se la pone blanca pasándola por una coladera para separar cierto escremento oleoso con que está mezclada; desliese la parte colada en una legía fuerte echa con ceniza de orujo y cal viva, y á fuerza de revolver quedará tan blanca como leche, pero debe ponerse cuidado en quitar la espuma que echa, y secarla á la sombra y al aire. La esperna viene de Bayona, y la mejor está en conchas blancas y brillantes; abunda en sal volátil y azufre; tiene la propiedad de moderar la acrimonía de los humores, y se emplea

en el cuágulo de la sangre, en las caidas, pleuresías y en los catarros sufocantes; la dósis es desde un escrúpulo hasta una onza en los adultos, y para los niños de tres á cuatro granos.

ESPINACAS. Planta cuya raiz es menuda, y el tallo de un pie de alto, cargado de hojas verdes; multiplícanse de grana que se siembra á mediado de Agosto en una era bien trabajada; pero los surcos ó rayas donde se echa han de ser solo de dos dedos de hondo, apartados unos de otros como un pie, y se cubren de tierra. Estas rayas deben tirarse á cordel; se escardan y riegan, y la primera siembra puede cogerse á mediado de Octubre; la segunda en cuaresma, y la última por las letanías.

ESPINA que se ha metido en la carne, como tambien cualquiera otro cuerpo estraño. Remedio. Pondráse encima un emplasto de pez negra, y á poco tiempo saldrá el tumor.

Aplícase una esponja ó hilas remojadas en el zumo de valeriana mayor, y por encima la yerba majada, y saldrá

el espino, hierro, hastilla, ó lo que fuere, y sanará la herida.

Tambien es buena la goma amoniaca, el abrótano ó lombriguera, majada con vinagre, ó los caracoles machacados con las conchas.

Espino blanco. Arbolito que sirve para hacer los cercados de las heredades y huertas; la espina que tiene es derecha y aguda; á principios de Mayo echa unas florecitas blancas y odoríferas, y por fruto unos granos pequeños y encarnados que no son desagradables al gusto.

Hay otra especie de espino blanco que tiene las espinas largas, delgadas y blanquizcas; la corteza blanca y lisa, y la madera amarilla y glutinosa; las hojas largas y delgadas, y echa en Mayo unas flores amarillas, y de buen olor, y produce un fruto al modo de los granos de la granada.

Este arbolito tiene muchas raices, y echa al pie bastantes renuevos; es muy útil su plantacion porque sirve de sujeto para engertar los árboles frutales; es bastante comun, y se cria en los

sotos y orillas de los bosques, y requiere tierra ligera y fresca.

ESPIRINQUE. Pececillo de mar de color de perla; no es mayor que un dedo, pero de muy buen gusto: se pasa á los rios, y aunque no cae al anzuelo, como hay riachuelos que abundan de ellos, no solo se les pesca á nasa y red, sino que se hacen estacadas para torcer las aguas, y se les coge con facilidad: el tiempo propio es desde Noviembre hasta pascua.

ESPIRÍTU DE VINO SIMPLE. Es una parte que se ha destilado del aguardiente, de donde se ha estraido la flemática que habia quedado despues de la primera destilacion; mas la cantidad del espíritu de vino que sale de ella, es segun la fuerza que tiene el aguardiente que se destila, porque si es buena, de diez azumbres deben salir cinco, ó á lo menos cuatro y media.

El espíritu de vino es la basa de todas las operaciones de la destilacion de los licores; el rectificado es este mismo espíritu de vino que se vuelve á pasar al alambique para quitarle

cuanto se pueda, la parte flemática, ó acuosa; y el espíritu ardiente es aquel en el cual, despues de muchas rectificaciones, no queda parte alguna flemática.

El modo mejor de hacer el espíritu de vino rectificado, es: 1º volver á pasar el espíritu de vino simple á la alquitará: 2º cuando se ha sacado el espíritu, se quita del alambique lo que queda, que regularmente es la mitad del aguardiente, y se vuelve á echar en él la parte destilada, haciendo lo mismo que en la primera tirada; sácase la mitad, quémase un poco en una cuchara para hacer la prueba, y cuando se ha apagado el fuego, se hace juicio por el agua que queda, á qué punto se halla rectificado el espíritu de vino.

El modo mas comun de rectificar el espíritu de vino, es á fuego limpio, pero es peligroso, y lo es mucho menos al baño-maria ó vapor, aunque mas larga la operacion.

La prueba de que el espíritu de vino está bien rectificado, es cuando des-

pues de haberse frotado con él las manos, se quedan muy secas, ó si mojando en él un papel, y llegándole á una caldera se enciende.

ESPLIEGO. Planta que tiene las hojas angostas, cortas y bronceadas, el olor agradable y algo subido; se cria bien en los sitios secos y pedregosos, y su multiplicacion se consigue por medio de la grana, y tambien de los renuevos; se planta por la primavera, y corta en el otoño. El agua de espliego, llamada de la vanda, se usa mucho para dar un olor agradable.

Aguardiente de la vanda. Pónese en infusion y al sol, durante el tiempo de canícula, dos buenos puños de espliego, y uno de yerba-buena, en media azumbre de aguardiente, en una botella de vidrio bien tapada con un pergamino ó vegiga; esta agua es propia contra todo género de contusiones y reumatismos, fregando con ella fria la parte enferma, y tambien es buena para las heridas.

ESQUADRADO. Término de comercio en las maderas, que significa poner

cuadradas, y segun las proporciones en que deben ser cortadas las vigas, soleras y otras piezas de carpintería, y es por donde se mide lo grueso y ancho de toda madera, pues para escuadrar cualquiera viga, es decir, reducirla á una forma cuadrada, es preciso rebajar al árbol la mitad del grueso.

ESQUINANCIA ó DOLOR DE GARGANTA. Remedio. Tómense dos puños de hojas de agrimonía, otro tanto de llanten y zarzamora por iguales partes y una granada; échese todo á hervir en un puchero con tres cuartillos de agua hasta que quede en uno; pásase por un paño, y despues se agrega una porcion de azúcar, suficiente para hacer un jarabe mas subido que lo regular, de que se dará al enfermo una cucharada de cuarto en cuarto de hora, que dejará deshacer en la boca. (*V. Lengua.*)

ESTABLOS. Sitios donde se meten las vacas, pollinos y demas animales de esta especie; deben estar en el corral de atras, y sin muchas separaciones, puestos al mediodía, y tener por en-

cima un sobrado para los forrages de estos animales, á quienes servirá tambien de abrigo; el terreno ó piso deberá ser mas bajo que el de las demas oficinas.

ESTACAS. Llámanse así unas piezas redondas de encina ó fresno, que se meten á fuerza de mazo en las aguas, y clavando sobre ellas vigas fuertes, se construye despues encima el edificio que se quiere.

ESTACIONES DEL AÑO. Cualidades de cada una. La primavera es la estacion mas saludable, porque rara vez ocasiona enfermedades de dificil cura, pues se reducen á catarros, toses, dolores de garganta, hemorragias y pústulas, que regularmente cesan luego que entra el estío.

El estío trae comunmente fiebres, ya continuas ó ardientes, ya intermitentes ó malignas.

El otoño contiene el principio de bastantes enfermedades; entre otras las cuartanas, epilepsias, melancolías, muertes repentinas, hidropesías y reumatismos, y por lo comun en esta es-

tacion mueren los que han padecido enfermedades de mucho tiempo.

El invierno es acompañado de toses, fluxiones de pecho, vértigos, apoplegías y otras mil dolencias. Cuando el tiempo es vário, el éxito de estas enfermedades es muy dudoso; pero es de temer cuando el año mantiene siempre desde el principio hasta el fin la misma constitucion.

ESTANQUE. Receptáculo de agua dulce, situado en un bajo, cerrado por medio de un dique ó calzada, para echar en él pesca, donde se mantiene y multiplica, y es permitido á cualquiera hacer estanques en sus posesiones.

Modo de hacer un estanque: 1º el sitio propio para ello es lo bajo de una montaña ó cuesta de tierra, con elevacion á uno y otro lado, y en declive para que las aguas puedan correr con facilidad, é inclinarse á un lado; es preciso que reciba las de algun arroyo ó fuente, como que tenga alguna estension, con ocho ó diez pies de hondo en el medio.

2º La barbacana que se hace es para detener el agua por aquella parte donde está el declive, y se construye con tierra fuerte, valiéndose tambien de los mejores materiales, y proporcionando la altura y anchura á la porcion de agua que deba contener el estanque para que se retire alli cuando se le quiera agotar, á cuyo efecto deberá ser el sitio que une la barbacana como pie y medio mas bajo; ésta deberá hacerse en disminucion, y tener dentro del estanque lo escarpado, cuidando de dejar hácia aquella parte una abertura para el desagüe, donde convendrá tambien que se planten árboles, como olmos, robles, carpes y otros, que con las raices den mas firmeza á la obra.

3º En la parte baja del estanque se pondrá una compuerta, que es una pieza de madera con que se tapa la abertura, y se levanta con palancas y un tornillo; pero se necesita que esté hecha con cuidado, y por persona inteligente en este género de obras.

4º Es preciso tambien hacer á un

lado del estanque un desagüe para precaver los daños que pudieran resultar de una avenida de aguas escesiva.

No se echará en los estanques otros peces que aquellos que puedan vivir, y multiplicar en ellos, atendiendo á la naturaleza del terreno: por egemplo, la tenca, la carpa, la anguila y otros de mucha crasitud, se crian bien donde haya cieno y aguas abalsadas; la trucha, la perca y el govio, en las corrientes con cascajo; el sollo, el barbo, y aun la carpa estan bien en los estanques arenosos.

El modo de poblar bien un estanque es echar en él cierta porcion de peces pequeños de las especies de que acabamos de hablar; cuando ha llegado la pesca á multiplicar; un estanque, por egemplo, de la estension de treinta yugadas de tierra, debe contener á lo menos ocho mil alvinos, y así á proporcion, segun la mayor fuerza ó debilidad de estos. En un estanque de ocho yugadas, que es la estension que se da á una carpera, se echa como cien carpas machos y hembras que no

sean muy grandes ni demasiado chicas, como de diez á doce pulgadas; cada una de ellas puede producir mas de mil; pero es preciso para que multipliquen que nunca falte agua al estanque.

Es preciso que las carpas puedan recrearse en la yerba y sobre los bordes del estanque, pues alli es donde frezan y deshovan, de donde resulta, mediante el calor del sol, la multiplicacion de la especie; tambien se cuidará de que no entre sollo alguno en la carpera, porque son demasiadamente voraces de la pesca menuda. Llámanse alvinos aquellos peces pequeños de que hemos hablado cuando tienen cinco pulgadas, medidos desde el ojo hasta la horquilla de la cola, y no llegan á este tamaño regularmente hasta despues de tres estíos, y cuando tienen de seis á siete estan en la debida proporcion para poblar el estanque; así está dispuesto por las ordenanzas de aguas y bosques, y se manda que para el reemplazo de la pesca de los estanques, tenga la carpa

seis pulgadas á lo menos, la tenca cinco, la perca cuatro, y el sollo como se quiera, pero no podrá echársele hasta un año despues de poblado el estanque: por último, el alvino de un pais bajo y pantanoso huele al cieno, es negro, y nada bueno para poblar. Aunque la pesca en los estanques se mantiene de gusanillos y otros insectos, muchos les echan varias cosas, como las tripas de los peces que se han comido, pedazos de pan moreno y frutas picadas, para que la pesca esté en el mejor estado, y pueda venderse bien.

Dase igualmente el nombre de estanque á un gran foso que se hace en los corrales de las casas de campo, en un terreno algo en declive, y donde va á parar la agua llovediza, y cualquiera otra si hay proporcion para ello; debe ser cuadrilongo, y su situacion á un lado del corral, y en un fondo de tierra arcilla, ó que contenga piedra arenisca, para que el agua se mantenga bien, con su cerca de dos pies de alto, y zanja por de-

tras para que el agua tenga salida cuando sea mucha.

Este género de estanques no solo sirve para dar de beber al ganado, cuando hay mucha distancia á los rios ó arroyos, sino tambien para criar gansos, patos y anades; tambien podrá regarse con el agua de estos estanques cualquiera jardin ó huerta, y aun echar en ellos pesca, que multiplicará, observando lo que se ha dicho para la propagacion en el artículo antecedente.

Hácense tambien estanques aparte para echar á remojar los linos y cáñamo, igualmente que los cestos y todo género de tegido de mimbres cuando es preciso.

ESTERAS DE JARDIN. Son unas cubiertas que los hortelanos ó jardineros hacen para preservar de los vientos y frios á las plantas de primavera, como ensaladilla y otras; compónense de tres perchas, como de seis pies de alto, y tres de distancia, sobre las que se atan con mimbres, pajas largas de centeno, por toda la estension que

compongan el grueso de una pulgada, atravesando algunas otras varas para que esten firmes, y estas esteras se ponen encima de las eras sostenidas de estacas para que no puedan tocar las producciones.

ESTERILIDAD DE MUGERES. Los remedios de que se hace uso son los mismos que se indican en las opilaciones y purgacion blanca. (*V. estos Artículos.*

ESTERQUERA. Tiempo y modo de estercar las tierras. Desde principio de Noviembre, hasta fines de Marzo, que son los meses mas húmedos del año, es el tiempo mas oportuno para esta labor: se toma regularmente para acarrear el estiércol á las tierras de labor el tiempo de invierno despues de la sementera y el estío, antes de siega: por de pronto se le irá repartiendo en montones pequeños, y cuando se está ya cerca de dar la última labor y de sembrar, se le esparce bien, y cubre de modo que nada quede fuera, lo que se hace por medio de una buena labor; y en cuanto á la cantidad que deba echarse, los

inteligentes son de parecer que en campo raso han de llevarse diez y ocho carros para cada yugada, y si es en una colina veinte y cuatro: lo cierto es que no conviene estercolar poco, ni demasiado, y que las tierras húmedas necesitan mas estiércol que las demas.

ESTIERCOL. Nadie duda que el estiércol, por lo comun, es el abono de las tierras, y le hay de diferentes géneros, por lo que unos convienen á unas tierras; y otros á otras segun las calidades.

El estiércol de vaca es craso y fresco, así es bueno para las tierras ligeras, secas y areniscas; se le envolverá con este género de tierras, escogiendo para ello un tiempo nubloso, y se tapa antes de invierno para que mantenga la fuerza.

El de carnero es muy cálido, y tiene muchas sales, y por lo mismo conviene á las tierras frias y flojas.

El de caballo tiene las mismas propiedades, pero no es craso como los anteriores: es conveniente á las tier-

ras de labor, principalmente para las fuertes y húmedas, como tambien para las huertas, pero no para los árboles, y debe echarse con anticipacion, y de la misma naturaleza es el estiércol mular y asnal.

La palomina es el mas cálido de todos, y conviene á las tierras húmedas y á los árboles viejos, pero es preciso envolverle con otro, ó dejarle que exhale el fuego, pues de lo contrario quemaria las simientes.

La freza de cerdo es un estiércol frio, y de que se hace menos caso; con todo eso, envuelto con otro puede echarse en una tierra fogosa, y al pie de los árboles que han pintado, esto es, á los que la mucha secura ha hecho impresion.

Los lodos de las calles y caminos, despues de puestos en montones, y secos, son un buen beneficio para los árboles, como tambien para los fondos de las tierras ya cansadas, igualmente que las cenizas, particularmente á las higueras: 2º el cesped quemado con todo género de mala yerba:

3º las tierras nuevas, con especialidad aquellas que tocan la superficie son escelentes para mejorar las muy usadas.

La gallinaza, palomina, el estiércol de cerdo, los escrementos de animales acuáticos, el de los conejos, ni el de los hombres, no son de provecho para los jardines ni huertas, y por lo general el estiércol mas podrido, como del tercer año es el mejor; pero no se le pondrá á secar en sitio que tenga cuesta, porque el agua que cae allí se llevará todas las sales y lo mejor de su sustancia, ni tampoco se le tapará demasiado en las tierras.

Los que quieran abonar por mayor para remediar el defecto de un fondo, no deberán echar el abono al hondo de las zanjas, sino le esparcirán en lo alto del declive que se hace con la tierra que sale de las zanjas, por cuyo medio se envuelve con la misma tierra, y de este modo se mejoran los cuadros de las hortalizas, como las zanjas para las espalderas.

El estiércol que se saca de las caballerizas se echará cerca de ellas en

:

un hoyo hecho en tierra firme, y donde no pueda detenerse, ni la humedad, ni las aguas, porque se nacerian los granos; tampoco se pondrá inmediatamente á pozo ó lagunales en cuanto se pueda.

No deberá hacerse uso del estiércol que no esté bien hecho, es decir, que las pajas no esten enteramente corrompidas con escremento y orines de las bestias, ni tampoco echarle caliente como sale de las caballerizas.

Las tierras no tienen todas igual necesidad de ser abonadas: las que son frias y húmedas deben ser mas beneficiadas que las cálidas, y por lo general el demasiado estiércol es dañoso; pero rara vez lo será para las legumbres abultadas, y así se podrá echar un cesto de él á lo largo del declive, que será una toesa, escogiendo para hacerlo el mejor tiempo, que es el otoño y primavera, pero nunca el estío.

Varios modos de mejorar el estiércol. 1º Como el de los caballos es muy seco y cálido, y se quema mas pron-

to que se pudre, despues de haberle amontonado, no hay mas que regarle con el agua de jabon que vierten las mugeres regularmente, y podrá abonarse sin mucho gasto las tierras altas y cálidas, porque este estiércol muda de naturaleza, y se hace craso.

2º Para que dure mas tiempo el abono de los corrales del ganado lanar, convendrá antes de echar las majadas, llevar al sitio ó tierra donde ha de dormir el ganado, paja serrada de seis á ocho pulgadas de largo, pues incorporándose la grasa de este estiércol en la caña, hará que dure hasta tres años.

3º Será bueno esparcir el estiércol de las ovejas en los establos de los bueyes y vacas, pues perdiendo así el mucho calor que tiene, resulta de ello una mezcla escelente para beneficiar las tierras húmedas, y aun para las secas.

4º Los hoyos que deben hacerse en los corrales de atras, para que echando en ellos todo género de inmundicias se formen buenos muladares,

no serán muy hondos, á no ser que pueda dárseles desagüe, pues de lo contrario, llegarian las aguas á corromperse, se acedaría el estiércol, y nacerian malas yerbas, capaces despues de sofocar el pan. Sobre todo debe saberse que es conveniente mudar el estiércol á las tierras de unos años á otros, y que por este medio ó sucesion de abonos, son las producciones generalmente mucho mejores.

Ultima observacion acerca del uso de los abonos. Nunca se echará el estiércol de los establos hasta que haya pasado el tiempo para podrirse y fermentar, pues lejos de facilitar la vegetacion, la impediría, y mas si se tapase luego que se saca, ó poco antes de sembrar, pues el calor que tiene es capaz de quemar las raices del pan, ó cuando menos la grana de las malas yerbas de que está cargado el estiércol, opéra su vegetacion, y llena los trigos de broza. No obstante, como haya certeza de que el estiércol no tiene malas yerbas, podrá echarsele en el trigo ó centeno por Enero, y

entonces no solo será útil, sino que ayudará á que nazca el pan en temporal seco. Algunos hay que hacen sacar todo el estiércol de los establos, y poniéndole bajo de cubierto, echan allí los orinales de la casa, agua de jabon, y despues por Enero le esparcen con igualdad en los sembrados.

Estomago. Es la parte del cuerpo que recibe los alimentos, donde hacen la coccion, y se convierten en aquel suco blanco, llamado quílo, el cual yendo al corazon por las venas lacteas, se transmuta en sangre, mezclándose, y circulando con ella; el estómago está sujeto á muchos males, y todo el cuerpo se resiente de su desentono.

Debilidad de estómago. Remedio para fortificarle. Se partirá una nuez moscada en cuatro ó cinco pedazos; échese en infusion por espacio de diez ó doce dias en media azumbre de agua, y al cabo de este tiempo la beberá el doliente en diversas veces; ó tomará por la mañana en ayunas, veinte ó veinte y cuatro granos de nebrina, continuando segun la necesidad; el vi-

no caliente en la comida corrige tambien esta debilidad.

Estómago enfermo y arruinado. Remedio. Pondráse en infusion á frio en una botella fuerte una onza de ojos de cangrejos bien molidos, en azumbre y media de vino, por espacio de veinte y cuatro horas, moviéndolo todo muchas veces al dia, y se usa este vino á las comidas, mezclándolo con agua usual; bebido el primer vino, se echa con la botella y con los mismos polvos otro tanto de vino, y dejándolo en infusion otras veinte y cuatro horas se repite su uso.

Pesadeces, dolores y plenitud de estómago, que proviene de la abundancia de crudezas. El remedio mas pronto es tomar tres ó cuatro granos enteros de pimienta negra, á modo de píldoras; pero no se tomará cosa alguna en tres ó cuatro horas despues.

Para la frialdad de estómago es buena la infusion de salvia menor, que se tendrá un dia entero, bebiendo un vaso en ayunas, y otro al acostarse, ó tomar al fin de la comida cinco ó

seis granos de pimienta blanca.

Ardor ó inflamacion de estómago. Remedio. Tómase una onza de azúcar rosado, que esté hecha de algun tiempo, media de ojos de cangrejos, y un poco de bol arménico; májase todo, y envuelto se da de ello al enfermo; tambien mitiga la inflamacion del estómago la verdolaga comida con vinagre.

Dolor de estómago llamado cardialgía. Es un dolor vivo que se siente en el orificio superior del estómago, acompañado de cierto decaimiento, y náuseas. Remedio. Pónese encima del estómago cinco ó seis hojas de papel de estraza, y se hallará alivio; tambien es provechoso el vino de agenjos, ó el en que se haya hecho cocer nuez moscada. (*V. Vómito.*)

Estómago que hace mala digestion por viscosidad y serosidad. Remedio para restablecerle en sus funciones y fortificarle: tómese raices de chicoria y romaza silvestre, de aliso y polipodio de encina ralladas y machacadas, media onza de cada cosa; hácese her-

vir con media libra de pescuezo de carnero en tres cuartillos de agua, y cuando esté en la mitad, se echarán hojas de agrimonía, de chicoria silvestre y borraja, medio puño de cada una; cuélase esprimiéndolo ligeramente, y de ello se hacen dos tomas, una para la mañana en ayunas, y otra por la noche, desliendo en cada una una dracma de sal glober, y añadiendo á la de la noche veinte granos de tártaro marcial soluble; estos caldos se toman por espacio de quince dias, purgándose despues de haberlos comenzado y al concluir. Convienen á toda persona flemática, achacosa y pituitosa, y á las que sean espuestas á vértigos, entorpecimientos, principio de hinchazones y otras indisposiciones que provienen de la falta de actuacion en el estómago.

Conócese que un estómago se halla debilitado y frio por falta de fermento cuando la orina está clara, acuosa, sin color, algo turbada, y que hace un poso blanco, añadiéndose á esto que el enfermo no tiene calen-

tura, sed ni calor. Remedio para entonarle: tómase un puño de hojas de agenjos, secas á la sombra, échanse en frio á macerar por espacio de veinte y cuatro horas en media azumbre de vino blanco, en una redoma bien tapada, al cabo de este tiempo se pasa, y guarda para hacer uso de él: la dósis es un vaso por la mañana en ayunas, por quince dias; pero debe suponerse que, antes de hacer uso de este vino, ha de estar el estómago limpio, por medio de purgantes, pues aqui no se trata mas que de fortificarle; este remedio conviene solamente á los que tengan un temperamento relajado y pituitoso, y es contrario á los que son secos, biliosos y ardientes.

Remedio para fortificar el estómago despues de haberse purgado lo conveniente: tómese media onza de conserva de agenjos, estracto de junípero ó nebrina y opiata de salomon, de cada cosa dos dracmas; mézclese todo, y se hacen unas píldoras del grueso de un garbanzo para tomarlas al comer

y cenar. (*V. Enfermedades crónicas.*) (*V. Obstrucciones.*)

Otro remedio contra el ardor de estómago. Se tomará media dracma de sal prunela, y un cuartillo de agua de sauco, y repartirá en dos tomas para cada dia, por espacio de muchos dias, despues de bien revuelto. *Eph. d'Allem.*

ESTOMATICO. Remedio, cuyo efecto es corregir y dulcificar, facilitar la digestion, escitar el apetito, disipar las ventosidades é hinchazones, males de corazon, abcesos, langores, dolores y cólicos de estómago, y en todas las enfermedades que provienen de la debilidad de esta parte. (*V. Vino de agenjos á la palabra Agenjos. Elixir corroborante y Polvos digestivos.*)

ESTORAQUE. Goma resinosa: el mejor es el que viene de la Siria y Cilicia; debe ser terso, blando, y de un olor agradable y aromático; es cálido, cefálico, y solo el humo fortifica el celebro, y remedia los catarros y vértigos; se usa de él tambien interiormente contra la tos y ronquera.

ESTORNUDO ESCESIVO. Si proviene

de calor, es preciso atraer por las narices agua rosada con un poco de vinagre, y si de frialdad cesará con solo oler laurel, anís ó agenjos.

ESTURJON. Es un pescado de mar abultado que se pasa á los rios; tiene el hocico aguzado, el vientre chato y el lomo azulado; de el vientre de este pescado se hace la cola, y la carne de esta parte es la mas delicada.

F

FAISAN. Especie de caza de pluma muy estimada por la delicadeza de su carne. El faisan macho se parece á un gallo comun, pero la pluma es de color de fuego y azul, el cuello verde, y lo alto de la cabeza de un color de ceniza muy vistoso; el pico y espolones de color de cuerno y encorvados al estremo; la hembra no es tan hermosa; viene á ser como una gallina casera franciscana. Estas aves estan por lo regular en sitios pantanosos y solitarios, y se retiran á los montes en tiempo de lluvias y á las malezas;

se mantienen de granos, y apetecen mucho la avena; son de un natural esquivo y poco astuto.

Los faisanes se mantienen como cualquiera otra ave casera, y se les puede tener en sitio donde se les podrá engordar como á los capones, dándoles á comer una pasta de harina de cebada y habas, y lo estarán al cabo de tres semanas; véndense desde Agosto hasta la cuaresma, y los pollos en Abril y Mayo; se les puede cazar á escopeta en todo tiempo, escepto el Marzo que es el tiempo en que ponen; tambien se les coge á lazo, y para ello es preciso ir desde el amanecer, y escuchar hácia donde se les oye cantar cuando se retiran á los montes despues de haber comido, y haciéndose cargo de la parte por donde salen, cuando se ve alguno, se pone en aquel sitio dos ó tres lazos de crin de caballo, uno dando con la tierra, y otro á la altura del buche; despues debe irse bien lejos al campo donde se presume que van á comer, y ha-

ciendo ruido con las manos ú otra cosa, el pájaro huirá y caerá en el lazo.

Los faisanes necesitan gran cuidado cuando se les quiere criar para sacar los pollos, y en este caso se tendrá una faisanera, que es un lugar separado de las demas aves, cuya estension será de cuatro ó seis toesas á lo mas en cuadro, y cercado de ocho pies de alto, y como no haya agujero alguno, cualquiera tapería basta por sencilla que sea; en lo bajo de las tapias se hacen dos filas de casillas, unas encima de otras, de pie y medio en cuadro, separadas por medio de una tabla, cerradas con sus regillas ó redes de alambre, y al abrigo del viento, poniendo paja ó heno en los nidos, y dos artesillas para la comida y agua.

Para poblar una faisanera, se cogerán los faisanes cuando son pollos, porque así se domestican mas bien, y se necesita dos hembras y un macho; no hacen mas que una camada que es en Marzo, y cada faisana pone hasta

veinte huevos: cuando quieren poner se las cierra en sus nidos, y hecha la nida, se mete alli la gallina para que los saque, de donde se la dejará salir dos veces al dia un rato, para que tomen el aire y se desahoguen; á los treinta dias sacan, y se dará á los pollos miga de pan hecho con harina de trigo y cebada en agua, habas molidas ó mijo, por espacio de mes y medio; despues de este tiempo se les deja salir del nido, y se les arranca dos ó tres plumas de las mas gruesas.

Hay otro modo de tener faisanes: se encerrarán seis ó siete pollos ó gallinas que no se hayan echado con un faisan, y la especie que saldrá de ellos será mas abultada, hermosa y delicada que los mismos faisanes; pero esto no se hará mas que para una camada, porque está observado que de otro modo degenera la especie.

La carne del faisan es esquisita, muy nutritiva, y de facil digestion: conviene á todo género de personas: á los convalecientes y epilépticos; la

grasa ó enjundia del faisan fortifica los nervios, y mitiga los dolores reumáticos.

FEBRERO. Trabajos que deben hacerse en este mes. Deben abonarse los prados, los jardines y las eras de las huertas; acabar de entresacar las ramas de los árboles; sembrar la avena, las lentejas y garbanzos, como tambien el lino y el cáñamo, limpiar los palomares, gallineros y colmenares, comprar las colmenas, aumentar los conejos en los sotos. En las huertas sembrar todo género de cebolla, los guisantes tempranos, la escarola silvestre, trasplantar las lechugas que se siembran por el otoño, poniéndolas al abrigo para que arrepollen; sembrar en la luna nueva de este mes los espárragos y rábanos; preparar las eras para los melones; sembrar los primeros repollos, y toda especie de legumbres. En los frutales, podar los árboles, cortar los engertos el 27 de la luna, y guardarlos hasta el 10 ó 12 de la de Marzo; sembrar los alhelíes y claveles.

FEBRIFUGOS. Dase este nombre á

los remedios que son capaces de desarraigar la causa que ocasiona la calentura, aliviando al enfermo á quien haya acometido. (*V. Fiebre ó Calentura.*)

Aunque hay una infinidad de remedios indicados para aliviar á un calenturiento, es constante que las sangrías, los purgantes y la quina son los mas eficaces y seguros; pero en todos debe atenderse al temperamento de los sugetos.

FENOGRECO. Planta casera, cuyo tallo es menudo y las ramas delgadas, de cuya grana se hace uso en los remedios; es cálida y emoliente, resolvente y madurativa, sirviéndose de ella en las cataplasmas y lavativas.

FIDEOS. Especie de masa que se trae de Italia y de Provenza; de que se hace muy buena sopa. Hácese esta pasta con harina fina, agua hirviendo y claras de huevos, formándola en hebras que figuran gusanos: los fideos son blancos y amarillos, consistiendo el color de estos en que se hacen con yemas de huevo y azafran.

FIEBRE. (*V. Calentura.*)

FISTULA. Ulcera profunda, que al principio es estrecha, termina en un fondo ancho, y espele una materia acre y virulenta; formase por lo comun en el ano, en el pecho ó en el lagrimal del ojo. La fistula procede de una úlcera tortuosa que se forma por una sangre acre y salada, y su curacion consiste en consumir la callosidad, y consolidar la úlcera con modificantes convenientes.

Remedio para curar la fistula del ano. Echase un sapo vivo en un puchero que resista al fuego; se tapa de modo que no pueda salir, y rodea el puchero de brasas quebrantadas hasta que el sapo esté hecho ceniza sin que el fuego le haya tocado; échanse estos polvos en la fistula que se habrá lavado antes con vino caliente ó con orines de muchacho.

La agua de escordum es muy buena para las fistulas, igualmente que el zumo de llanten, y el de yedra terrestre.

FISTULA LACRIMAL en su principio, y que suele seguirse á las vi-

ruelas. Colirio: cuando el hueso no se halla todavía alterado, ni el conducto de la nariz obstruido, se tomarán veinte granos de piedra azul vitriolo, y otro tanto de raiz de iris de Florencia, y treinta y seis granos de azúcar piedra; muélese todo, y se echa en medio cuartillo de agua de fuente ó de rio con una cucharada de aguardiente; déjase todo en infusion, á frio, por espacio de veinte y cuatro horas en una botella que se moverá de cuando en cuando solo por doce horas; y despues se pasa el colirio por un lienzo fino sin esprimirlo; pero si el escozor fuere muy vivo no se echará mas que diez y ocho granos de la piedra azul.

Este remedio mitiga el mal, aun cuando el hueso haya padecido, siempre que haya cuidado de esprimir el lagrimal de cuando en cuando para no dar lugar á que se detenga alli el pus ó materia.

FLAQUEZA Ó ESTENUACION de los caballos por mucha fatiga, como sucede á los que vuelven del egército.

Modo de reponerlos: se sangrará al caballo de la vena del cuello, y á la mañana siguiente se le echará una lavativa con onza y media de policresta, y al otro dia se le hará tragar con el cuerno libra y media de aceite de oliva, teniéndole con el freno dos horas antes y dos despues, y por quince dias se le dará dos onzas de la composicion de antimonio en salvado mojado, echándole de tres en tres horas una lavativa compuesta con las cinco yerbas emolientes en una azumbre de cerveza, ó agua de cebada con cuartillo y medio de orines, y despues de colado se echará media libra de miel mercurial, y un cuarteron de manteca fresca.

Para engordarle, se hará moler ó majar una porcion razonable de cebada, de modo que quede á medio moler; échase media emina en un artesón grande; no beberá el caballo otra agua que la que se echará en la harina, despues de revuelta y asentada, dándole este pienso cada dia por la mañana, al medio dia y á la noche,

y para que se acostumbre á comer esta harina, se le echará en ella salvado ó avena, disminuyendo cada dia algo de esta porcion, y entre los piensos se le echará heno ó yerba sin trabajarle mas que un paseo.

Flor. Una flor considerada en sí misma, es la produccion de una planta, que naturalmente recrea la vista por la viveza y variedad de colores, y gusta por el olor que exhala; compónese de tres partes: la primera es el pie que por su figura llaman los naturalistas cáliz: sostiene las flores, y las conserva en aquella disposicion que es propia á cada una: la segunda es el follage compuesto de hojas de todo género de colores destinadas á cubrir el corazon de la flor, y ponerla al abrigo de las injurias del tiempo; pero que se abren á la vista del sol: la tercera es el corazon, que es la parte mas preciosa, y se compone de ciertos estambres ó hilillos, á cuyo estremo superior hay un granito que contiene un polvillo fino, como puede verse facilmente en los tulipanes; com-

pónese tambien del pistilo que está á la estremidad ó en el centro de los estambres, y es donde se halla la grana.

Orígen de las flores. Las flores provienen de las plantas ó de cebollas; éstas y la mayor parte de las plantas tienen su orígen de las granas, por cuyo medio se logran tambien las flores, pero es muy largo.

Multiplicacion de las flores. Hay varios modos de multiplicar las flores: 1º por los renuevos que las plantas echan al pie; pero con raices que vuelven á prender con facilidad, y son otras tantas plantas nuevas: 2º por las provenas ó acodos que son las ramas que se bajan y atollan en la tierra sin separarlas de la madre ó tronco principal: 3º hay otro género de acodos que son unas varas nuevas y fuertes; escógese en las plantas que se quiere acodar una vara, y en ella se hace una incision al medio hasta cerca de un nudo, que se dejará abierta con algun tallito, y cubriéndola con un poco de tierra, se dete-

ne allí para que no se levante; por último cuando el acodo ha tomado raiz se corta y llega á hacerse una planta anual: 4º de rama, que son ciertas yemas que se toman de cualquiera planta ó arbusto, y que no se hace mas que meterlas en la tierra; pero es preciso escoger las mas vivas, cortar el estremo en figura de la pata de una cabra, y dejándolas en remojo algunos dias, se las planta frescas, porque así echan raices mas pronto: 5º hay otro modo de multiplicar, y es propio solo para las flores que consiste en arrancar las plantas con las raices: 6º por medio de la cebolla que ciertas plantas echan al pie para regenerarse.

Modo de cultivar las flores. Las flores pueden ponerse en los cuadros, en tiestos y en las platabandas de los jardines: 1º si se quiere sembrar granas, es preciso dejar á la planta una ó dos flores á lo mas, de aquellas que florecen primero, y estando la grana madura, se recoge y guarda para sembrarla en el otoño, á no ser que sea

la grana de los alhelíes y anémones, porque esta requiere sembrarse luego que se coge. La mejor sazon para sembrar las flores es en Marzo y Setiembre al acabar la luna; para conocer bien las granas se las echará en agua, y aquellas que van al hondo son las mejores: siémbranse siempre en raya separada cuatro dedos unas de otras para distinguir las flores, y cuando fuere en tierra movida, se cubrirá la grana con la misma tierra, como cosa de un dedo, pero se la ha de haber mullido algo, y si se siembra en camas deberán estar preparadas ocho ó diez dias antes, tapando las granas con dos dedos de estiércol hecho tierra ó podrido, sembrando á fines de Agosto lo que se quiera replantar antes del invierno. Es preciso echar como un dedo de alto de paja larga sobre las granas, regarlas todos los dias con agua templada al sol, y cuando empiezan á salir, librarla de los hielos por medio de las esteras alomadas, y no trasplantarlas hasta que esten bastante fuertes.

2º Si se plantan cebollas de flores es preciso ahoyar la tierra medio pie, y echar la que se saque por los lados, mover algo con la azada la del fondo, y pasando con la regilla, ó una ceranda la que está encima hasta que quede á su altura, se va igualando con el rastrillo, y plantan las cebollas á una distancia proporcionada, lo que se egecutará señalando antes la tierra con un pico, llevando la direccion de una regla á lo largo y al través, figurando unas parrillas, y en los puntos que cortan la línea, se meten las cebollas cuatro dedos, apartando unas de otras, segun sean mas ó menos abultadas, cubriéndolas con la misma tierra, asentándola, y acabando de llenar la hoya con tierra acribada, pero ligera y floja, y se podrá poner en los bordes anémones ó tulipanes, mas no renúnculos, porque estos quieren estar solos tanto en tierra abierta como en tiestos.

Debe limpiarse con una escoba ó manojo de juncos todo al rededor de los bordes de las sendas, arrancando

de ellas todas las yerbas y plantas inútiles, lo que se hará en un tiempo no muy seco para sacar mas bien las raices.

3º Registrar todas la mañanas las flores por tiempo de rocíos; quitar las telas de araña que marchitan los colores, y matar todos los insectos que las roen, como son los caracoles, pasa-orejas y otros.

4º Trasplantar las flores por la primavera en el Marzo, y por el otoño en Setiembre, cerca de la luna nueva, desde el diez hasta el catorce, en campo abierto ó en tiestos; pero no se trasplantarán las cebollas que provienen de grana hasta pasado el segundo año; pónense entonces en buena tierra nueva y ligera, y al tercer año darán flores.

5º En el invierno habrá cuidado de reservar las flores del frio, poniéndolas á cubierto, ó retirándolas al teatro (*V. Art. flores de los cuatro tiempos*), regarlas al pie aunque no demasiado, despues de fuera el sol, y nunca por la noche; en el estío se

las librará en cuanto se pueda de los calores escesivos, y se las riega despues de puesto el sol, y no por la mañana, mas cuando empiezan á salir las plantas no requieren tanta agua.

Colores que pueden darse á las flores. Para esto se toma tierra fuerte bien seca al sol, y se hace polvo; riégasela por espacio de quince ó veinte dias con una agua amarilla, roja ú otra, y despues se siembra la grana de cualquiera flor, pero es preciso que esta sea de un color distinto al de la tierra artificial: puede tambien meterse en una cañita bastante delgada tres ó cuatro granas de diferentes flores, y cubrirla de tierra y buen estiércol, pues la union de estas simientes hace que no formen mas que una raiz, y producirá una agradable variedad de colores.

Para las plantas que tienen el tallo y ramas fuertes se las hace una abertura que penetre hasta el medio ó corazon, y se acomoda en ella el color que quiere darse á la flor, y se cubre todo con estiércol de vaca, ó con ar-

cilla; pero esta impresion de colores no pasa de un año.

Olores que pueden darse á las flores que no le tienen, ó si tienen alguno es desagradable, como los tulipanes y otras. Para esto cuando se siembra la grana, se desleirá en vinagre, estiércol de carnero, echando allí un poco de almizcle, algalia ó ambar en polvo; pónense en digestion las granas ó cebollas en este licor por algunos dias, y regando con él las plantas que salgan, se percibirá despues en las flores un olor muy suave y agradable. Para las plantas que provienen de raiz, vara ó acodo, se hace la operacion al pie como en los colores.

Flores de los cuatro tiempos. Las de la primavera son los tulipanes tempranos, los anémones, renúnculos de trípoli, junquillos sencillos y dobles ó narcisos, jacintos, la corona imperial, orejas de oso, alhelíes y violetas de Marzo.

Las del estío son los tulipanes tardíos, azucenas, lirios anaranjados y de color de fuego, los martagones,

que es otra especie de lirio, vara de Jesé, claveles de varias especies, alhelíes amarillos, perpétuas y albahaca.

Las de otoño son el tornasol doble, amarantos, claveles y rosas de Indias.

Las de invierno, anémones y narcisos sencillos, jacintos de invierno y las hepáticas.

Modo de mantener las flores por mucho tiempo en su forma y colores naturales. Tómase buena arena de rio, se la quita cuanta inmundicia puede contener, y haciéndola secar al sol, ó en una estufa, se la pasa por un tamiz; hácese una caja de madera ú hoja de lata, échase en ella como tres dedos de la arena mas sutil, metiendo en ella el palillo de la flor, de modo que se mantengan derechas, pero sin tocarse unas á otras, llenando todo al rededor de los huecos de la arena y hasta que pase dos ó tres dedos por encima; pónese el cajon en un sitio donde dé el sol, ó haya estufa que será lo mejor, dejándole allí un mes ó cinco semanas: á los tulipanes se les quita con cuidado el pis-

tilo donde está la grana, y se llena de arena; el cajon no debe ser muy grande, ni meterse en él muchas flores.

Teatro de flores. Llámase así un sitio particular del jardin que los floristas y aficionados tienen en él para cuidar con mas libertad de ciertas flores favoritas, coma las orejas de oso, claveles, tulipanes y otras; es una especie de escalera hecha de tablas, donde se ponen las vasijas que tienen las flores; este teatro no ha de llegar á las paredes para dejar así mas libre la circulacion del aire, y para que las flores lo esten tambien de los insectos, debiendo estar cubierto con tablas ó lienzo encerado.

Modo de tener flores naturales en invierno, y hacerlas abrir el dia que se quiera.

1º En el tiempo en que aparecen las últimas flores que se han de conservar, se escogerán los botones mas bien formados y prontos á abrirse: 2º córtanse con unas tigeras, dejándoles como tres pulgadas de palillo: 3º tápese el corte con lacre: 4º de-

jar secar los botones, y despues se envuelve cada uno en un papel blanco bien seco, y se meten en un cajon. Cuando se quiera hacerlos abrir en cualquiera tiempo del invierno, se cortará el dia antes el cabo por encima del lacre, y meteránse en una botellita á remojar en agua, y será bueno echar en ella un poco de nitro; la mañana siguiente se verá á los botones abrirse, brillar con los colores mas vivos y despedir su natural olor.

FLORES BLANCAS. Enfermedad que sobreviene á las mugeres, y los remedios de que se hace uso en ella son los mismos que en la opilacion (*V. Opilacion*); pero debe continuarse en ellos por mas tiempo, usando ademas de las aguas minerales frias, tisanas y baños.

FLORES BLANCAS Y HEMORRAGIA DE LA MATRIZ. Remedio: tómase un cuartillo de leche de vaca, recien sacada, un puño de flores de ortiga blanca y un escrúpulo de canela quebrantada; hácese hervir todo lentamente hasta que quede en un tercio,

y se colará para una toma, que se dará á la enferma en ayunas por nueve dias, observando un régimen exacto, y sin comer cosas de dificil digestion.

FLUXION AL CARRILLO. Métese en la boca un higo caliente, abierto y vuelto al reves, y haciendo esto mismo á menudo, madurará el tumor; ó derrítanse dos onzas de manteca fresca en una escudilla, y añadiendo á esto dos cucharadas de agua rosada, se untará con ello la parte hinchada, y se repetirá..

FLUXION fria á los brazos ó piernas. Remedio: hácese hervir un puño de tomillo, almoradux, salvia y manzanilla en vino tinto hasta que quede en la mitad, y fregando la parte, se aplicarán las yerbas lo mas caliente que se pueda, y se repetirá.

FLUXION de pecho ó pleuresía. Reglas de prudencia que deben observarse en cuanto á las sangrías en las fluxiones al pecho. Es constante que debe sangrarse al enfermo, y aun muchas veces, si la fluxion de pecho proviene en las mugeres de la supre-

sion de las reglas, de hemorroidas ó de algunas evacuaciones necesarias á la matríz; si en los hombres igualmente que en las mugeres, el hígado hace rebosar la sangre al pecho ó al pulmon; si los esputos estan teñidos de sangre; si hay plenitud, todo indica que la sangre todavía no ha degenerado en cólera ó melancolía; pero sino hay estos indicios, es preciso abstenerse de hacer la sangría, porque no es bastante para conceptuarla necesaria, que el enfermo tenga calentura, tos, ó punta de costado. *Mr. Houlier.* (*V. Peripneumonia.*)

FLUJO HEPATICO. Por lo comun es la resulta de una disenteria rebelde, y ocasionada ó por la sangre que pasa de los vasos capilares, maltratados por lo largo de la enfermedad, ó tambien algunas veces por la grangrena que se ha formado en los intestinos. Lo que denota la naturaleza de este flujo, es: 1º el color encendido en las deposiciones, y su olor cadavérico: 2º la dificultad en la respiracion, el hipo frecuente, sudores frios,

el color del rostro lívido, y el pulso débil. Es muy dificil remediar esta enfermedad: con todo deberá hacerse lo siguiente. Tomará el enfermo de tres en tres horas una dracma de una opiata astringente, que se compondrá de conserva líquida de rosas encarnadas, de grana acedera silvestre, de cada cosa una onza; de piedra hemática, y calaminar, de cada una media onza en polvo, bálsamo del comendador de Perna, treinta gotas y quince del de Capahu, incorporado todo con suficiente cantidad de jarabe. Ademas beberá de una infusion hecha con yerbas vulnerarias de Suiza, en la que se echará media cucharada de agua de arcabuzada. (*V. Agua vulneraria.*) Estos dos remedios deben continuarse dia y noche, hasta que el flujo se haya moderado, purgándose con el jarabe magistral; (*V. Diarrea*) pero nunca se hará uso en esta enfermedad de la ipecuacana ni de los narcóticos. Los caldos deben ser sin carne, hechos con dos onzas de harina de avena ú ordio mondado, y cuatro

de ralladuras de cuerno de ciervo; de tres en tres horas se le dará todos los dias muchas yemas de huevos frescos, desatadas en los caldos, y por bebida una tisana, hecha con la raiz de tormentilla, consuelda mayor, pervinca, llanten y chicoria silvestre.

FLUJO CELIACO Ó QUILOSO. Es un curso de vientre que procede de la crasitud del quilo, ó de la obstrucion de las venas lacteas, y se conoce que es tal, en las partes quilosas que vienen mezcladas con las materias que se evacuan; esta enfermedad trae consigo la inapetencia, los eructos agrios, una sed ardiente, tos continua, y dolores cólicos; el pulso está lánguido, y el enfermo se siente con mucha debilidad. Los remedios son los mismos de que se hace uso en la lienteria.

En esta enfermedad rara vez convienen las lavativas; no obstante, si el enfermo está demasiadamente abatido, será preciso darle una ó dos al dia con caldo de carne, pero sin sal, y la leche de cabra es escelente para acabar de ponerse bueno.

FLUJO lientérico. (*Véase Lienteria.*)

FLUJO de vientre. (*Véase Diarrea.*)

FLUJO de vientre en los caballos. Este mal puede provenir de comer el caballo demasiado, y en este caso con solo acortarle el pienso, se pondrá bueno; puede proceder tambien de haber comido heno podrido, avena nacida, y tal vez de la mucha fatiga, ó haber bebido agua muy fria.

Cuando el destemple dura mas de tres dias, se deja de echar avena al caballo, y se le da salvado rociado con vino tinto; despues una lavativa con salvado de trigo y cebada entera, dos puños de cada cosa, uno de rosas encarnadas, media dracma de *opium*, todo hervido un cuarto de hora, á que se añadirá hojas de chicoria silvestre, acelga, mercurial; y de todo se hace un cocimiento en suero, desliendo como en una azumbre media docena de yemas de huevos y cuatro onzas de miel rosada; despues se le hace tomar dos onzas de composicion de antimonio en salvado mojado.

Si el flujo no se ha moderado se tomarán seis nueces moscadas, que se quemarán á una luz, hasta que queden hechas carbon, y echándolas en media azumbre de vino tinto, se las quebrantará dentro, y dejarán en infusion toda una noche; cuélase esta bebida, y se da al caballo.

Si proviene de ardor, como de humores enardecidos, se hace desleir y asentar por toda una noche en cinco cuartillos de agua de rio, cuatro dracmas de vitriolo romano quebrantado; échase por inclinacion, y sacando el poso amarillo que está al fondo, se dará al caballo un cuartillo con el cuerno de seis en seis horas.

Si se discurre que puede proceder de causa fria, se tomarán tres cuartillos de vino tinto, muy cubierto, y en él se apagarán tres ó cuatro veces bolas de acero, que se habrán puesto bien encendidas, y echando en ello seis yemas de huevos con onza y media de triaca añeja, se dará al caballo.

FLUJO de orina y sangre, ó dysuría. Enfermedad de caballos. Este flu-

jo de orina dimana de ardor en la sangre y de la inflamacion en los riñones; proviene del escesivo trabajo, particularmente cuando son potros, ó de haber comido avena ó cebada mareada. Remedio: se le deja de dar cebada, y poniéndole á salvado, se usa de lavativas refrigerantes, y de una sangría: desíese como en azumbre y media de agua tres libras de bol de levante, que se hará hervir; échese en un arteson con agua, y añadiendo un puño del mismo bol molido, se le dará tibio por bebida.

Cuando el caballo llega á orinar sangre, es ocasionado de haberle hecho correr escesivamente en los calores del estío. Remedio: primero se le hará sangrar, y dar todas las mañanas, por espacio de cinco ó seis dias, tres cuartillos de vino emético, que se hace con vino blanco en una infusion de *crocus metallorum*, ó composicion de antimonio sin lavar; si tiene batimiento de hijares, se le darán lavativas refrigerantes con una onza de triaca comun.

FOMENTO. Es un remedio líquido

que se aplica en diversas partes, segun los casos; se compone de cocimientos de raices y de yerbas convenientes á las dolencias; hácese tambien con vino, oxurato, leche, &c.

FONDOS de tierras ó bienes raices. Estos bienes son solamente los que deben llamarse permanentes, y todos los demas son ficticios: cuanto dinero pueda ponerse á comercio, es para comprar los frutos de la tierra, bien para trasportarlos de un pais á otro, ó para venderlos á sus conciudadanos. Mas, por mucha precaucion que uno tome para asegurar bien su dinero, si no le emplea en adquirir bienes, este dinero de nada aprovechará á los herederos de su tercera generacion, cuando no sea antes, porque cómo podrá lisongearse de estar libre de los trastornos que acaecen en este espacio de tiempo.

Aun cuando se suponga que una renta no tiene alteracion alguna en su cobro, no podrá librarse del aumento de precios en los géneros ó producciones de la tierra, que proviene de dos cau-

sas directamente opuestas, ó de las urgencias del estado, ó de la abundancia de dinero en él; y así el que percibe la renta ve que se aumentan sus gastos, y que su renta no crece: al contrario, los que han comprado hacienda, no sufren estas alteraciones; acaso no le habrá rendido mas que un cuatro por ciento, pero siempre tendrá aumento su renta, á proporcion del que tome el precio de los efectos. Este género de bienes, es cierto que cuesta mucho cuidado y estan espuestos á la falta de cosechas; pero estos accidentes son pasageros, y un labrador entendido que reserva el sobrante de los años abundantes, lejos de perjudicarle la falta de cosecha, utiliza mucho por el aumento de precio en los efectos que tiene acopiados en sus bodegas y graneros. *Ensayo sobre la administracion de las tierras.*

FORRAGES ó comida de las bestias de invierno á poca costa. Estos son 1º los rábanos y nabos gruesos, que unos y otros se siembran en Julio para un tiempo algo húmedo, los rábanos en

tierras ligeras, y los nabos en las pesadas, y con dos libras de grana de uno y otro, se puede sembrar una yugada de tierra. Envuélvese con esta grana una medida de arena de tierra y no de rio, igual á la que llevaria si sembrase trigo, y se siembra á mano como el grano, debiendo inmediatamente allanarse con el rastrillo vuelto. Cerca de Octubre se hace rodar en el terreno un carral lleno de agua para abatir las hojas y hacer engruesar las raices; los rábanos llegan á ser gruesos como un brazo, y los nabos tan abultados como las coles, con peso de veinte libras. Sácaseles cuando la hoja empieza á ponerse amarilla, lo que denota estar ya maduros, y por lo comun es á fines de Noviembre; arráncanse las hojas, y se meten las raices en sitio cubierto; tambien puede hacerse á este fin una casita de enrejado, donde se mantendrán frescas mas de seis meses.

Con estas raices engorda mucho el ganado; y las vacas, ovejas y cabras dan mas leche: córtanse en pedazos con una máquina pequeña que tiene suspen-

dido un pilar, y un hombre le hace dar con los pies; se les echa como lo que quepa dos veces en un sombrero al dia, y á las hembras por la noche.

2º El junco marino que se cria en las tierras mas estériles, y es una especie de mielga de invierno; cógese la grana cuando esta yerba se halla en estado de maduracion, y se siembra por la primavera: por lo demas se gobierna lo mismo que el forrage anterior. Si se siembra en buena tierra y húmeda, este forrage engorda mas bien al ganado, y es de mas utilidad una yugada de tierra, que dos de un prado; echa la flor amarilla, empieza á florecer á fines de invierno, y se corta á la entrada de él, pudiendo desde entonces dársele á las bestias picado ó machacado casi todo el año, y tambien es bueno para los caballos.

3º Los alberjones y habas. 4º La paja larga, que sirve no solo para forrage, sino tambien para cama ó mullido de las bestias por la noche: se les da en gavillas particularmente á los caballos ademas, del pienso regular de ave-

na; en años abundantes de forrages, será bueno comprar ganado flaco, para prevenirse de carnes y abonos.

Puede tambien venderse este género de gavillas, cuando no puede consumirse todo este forrage, ni hace falta su abono, lo que sucede por lo comun mas bien á los curas y arrendatarios de diezmos que á ningun otro, y al mismo tiempo logrará en ello utilidad, el que teniendo necesidad de aprovecharlo, lo comprase.

Llámase tambien forrage las pajas de trigo, las vainas de la algarroba, guisantes, habas, lentejas y altramuces, heno, mielga y todas aquellas yerbas que sirven para alimento de los ganados, y se les da en verde ó seco.

FRANCESILLA. Esta flor por la viveza de sus colores y figura magestuosa, compite con los claveles y tulipanes, y tiene el primer lugar como ellos entre las mas hermosas flores de un jardin; su tallo es de seis á ocho pulgadas de alto, y las flores con muchas hojas en figura de rosas, y de varios colores segun las especies: las fran-

cesillas ó renúnculos mas graciosos son el oriental ó el de Trípoli.

Los semidobles ó que tienen un medio entre los dobles y sencillos, son los mas estimados por la prodigiosa variedad de colores que se ven en un cuadro: por otra parte, la grana de una misma flor produce de un año á otro nuevos colores; mas, los semidobles son fecundos y salen de la grana, y por el contrario los dobles.

Lógrase la multiplicacion de unos y otros por medio de los renuevos que echan al pie de las raices de que se separan, y tambien de la grana; pero el primer modo es el mas seguro y pronto, porque las cebollas por lo comun dan flores al año siguiente.

Las francesillas quieren una tierra movible; esto es, fácil de cultivar y de mediana consistencia, crasa, negruzca y ligera, porque como es una planta de invierno, necesita que la tierra sea susceptible de las impresiones del sol: deben ponerse en sitio separado ó á los estremos de las platabandas ó acirates, para no dar ocasion á que otras plan-

tas las sofoquen: la grana no ha de ser ligera, arrugada, ni picada del coco.

Modo de cultivar las francesillas. Se sembrará la grana á mediado de Agosto, y en todo Setiembre, por un tiempo suave: si es en tiestos ó cajones, se sembrarán cerca del borde, poniéndolos á la sombra por algunos dias; y si fuese en eras ó cuadros se escogerá un buen fondo de tierra, con el aspecto al oriente: despues de haber ahondado bien la tierra, se allanará la superficie con el rastrillo, echando sobre la simiente como tres dedos de tierra preparada, y por encima paja larga y riego bastante. Los renanculos se hacen mas bien en eras, que en los tiestos, aunque en estos hay la ventaja de ponerlos á todo sol: el medio que puede tomarse es sembrarlos en tiestos, y enterrarlos de modo que el borde quede á nivel con la tierra.

Retírase la paja á los quince dias: las granas del año salen mas pronto; y así á los quince dias ó á lo mas á las tres semanas, se les saca, sea de las

eras ó de los tiestos, cuando estarán bien nacidos, con tres pulgadas de tierra; y entonces es preciso estregar los montoncitos de tierra que llevan, acribar esta y sacar los granos de los renúnculos, que quedan en el cribo, dejarlos secar y meterlos en una caja, con una capa de arena muy fina. Al segundo año cuando se quiere replantarlos, se les pasa por un cribo ó tamiz, y se ponen no como se hizo con la grana, sino uno á uno en los surcos, con una pulgada de distancia, y otra de hondo, cubriéndoles con estiércol añejo acribado.

Al tercer año se le replanta, y como han tomado ya la forma de raices, se los pone á mas distancia; esto es, á cuatro dedos unos de otros, en una lineada á cordel, en figura de parrillas ó reja; póneselos en los ángulos que han formado los cuadros, cuidando de colocar con arte las especies, para que formen un esmalte agradable, por la variedad de colores.

FRANCOLIN. Caza de pluma de escelente gusto, que tiene la cabeza y

rabadilla de un color encarnadino, el pecho blanco y negro, y el pico y la cola negra: hállanse solo en los lugares ó sitios eminentes, en la Obernia y Pirineos, y hay quien los apetece tanto como á los faisanes.

Frenesí. El frenesí es ocasionado de una fiebre violenta que inflama el cerebro, y proviene, ó de abundancia de sangre ó de una bilis amarilla y ardiente. La primera solo escita una simple inflamacion; pero la segunda causa la furia y la rabia, la falta de razon y de memoria, y es la mas temible: en una y otra debe sangrarse muchas veces al enfermo, y aun del pie, haciendo uso de los purgantes con el maná y el catalicon doble, como tambien del remedio siguiente: tómase dos puños de correhuela, que se cuecen en un cuartillo de vino y otro tanto de agua, hasta que merme la tercera parte: dase al enfermo un buen vaso de este cocimiento por mañana y noche: llénase un saquito de la misma planta; y remojándole bien en el cocimiento, se le pondrá al rededor de la frente.

Ó se majan seis cabezas de amapola blanca con su grana, y dos pizcas de flores de ninfa, donde se echa bastante agua de lechuga; y con ello se hará una cataplasma, que se aplicará á la parte anterior de la cabeza del enfermo.

Nunca debe contradecirse á un frenético, ni permitirle ver mucha claridad, ni colores brillantes, particularmente el encarnado, ni hablarle demasiado, para que así se disponga al sueño.

Los mismos remedios se emplean en aquellos que son acometidos de locura, con rabia y furor.

FRENILLO, se llama el ligamento que está debajo de la punta de la lengua, el cual la sujeta en tanto grado que no le deja la libertad necesaria para hablar con claridad, ni aun para mamar: comunmente creen las mugeres ordinarias que la mayor parte de los niños nacen con el frenillo de la lengua corto, siendo así que son muy pocos los que nacen con este defecto. Los que lo tienen maman y lloran con dificul-

tad, y en observando estas señales se debe llamar un facultativo diestro para que examine con mucho cuidado la boca del niño; y en el caso que lo tenga aplique los remedios convenientes para su curacion: pues aunque esta es sencilla y fácil, si se hace por una mano poco diestra, puede tener fatales consecuencias.

Llámase tambien así cierto dolor que se hace sentir cerca de la raiz de la lengua, y es un tumorcillo causado por algun humor acre: es preciso abrirle, y aplicar alli un poco de polvos de almáciga ó de cáscaras de huevo calcinadas, para que no llegue á endurecerse de modo que se haga incurable.

FRESAS, son el fruto que produce la fresera, que es delicado, aromático y agridulce: refresca, templa los humores, facilita las evacuaciones, disipa el aire que está en las primeras vias: limpia el sarro de los dientes, y produce otros saludables efectos: las hay de varias especies y colores, y unas son mas abultadas que otras, y de mejor

sabor y olor: las de monte son mas sabrosas y aromáticas.

FRESERA, planta ó arbusto que produce la fresa. Se cria principalmente en los paises templados y montuosos, donde es mas suave y aromática que la que se cria en los jardines, de manera que parece que es originaria de los montes y de las alturas, donde vegeta admirablemente, estando el suelo hasta cierta profundidad cubierto de las sales y despojos de las hojas, yerbas, plantas y animales; y si en los jardines donde se cria se pusiese en una tierra preparada y abonada con los despojos de los vegetales, la vegetacion seria mas vigorosa y el fruto mayor, mas suave y aromático, y mas jugoso. A esta especie de planta no le conviene ni demasiado sol, ni demasiada sombra, porque el demasiado sol deja el fruto pequeño y sin jugo, y la demasiada sombra no le deja tomar vigor á la planta, no cuaja la flor, y nunca suele dar fruto.

La fresera se propaga ó por la se-

milla ó por renuevos, ó por sus filamentos. La semilla debe cogerse cuando está del todo formada, y se conoce que lo está cuando la pulpa de la fresa se ha secado, entonces se estrega con las manos para hacer desprender la simiente, se recoge esta en un papel, y se conserva del todo limpia en un parage seco, hasta el tiempo que se haya de sembrar, que es diferente segun el clima del pais. En las provincias frias se podrá sembrar en el mes de Agosto, en las mas templadas en Setiembre hasta mitad de Octubre. Esta siembra se puede hacer de muchas maneras, ó mezclando la simiente con tierra seca, y esparciéndolos sobre céspedes de musgo cogidos en los montes y puestos sobre la tierra de un tiesto, ó echándola sobre una tierra fina sin cubrirla, y despues esparcir sobre ella un poco de musgo picado para que el sol no la queme, ó esparciéndola sobre una tierra preparada, y despues echando sobre ella una poca de tierra para cubrirla: el riego debe hacerse con mucha sua-

vidad, para que la planta no perezca. Estos son los métodos mas comunes de sembrar las freseras.

La multiplicacion por filamentos se hace inclinando y poniendo en la tierra el filamento que sale de entre las hojas; echa raices y sale un renuevo. Sin la mano del cultivador se multiplican estraordinariamente las freseras de este modo, porque el peso de los filamentos los inclina y hace caer á la tierra, y luego echan raices; sale la nueva planta y el filamento se seca. La multiplicacion por renuevos se hace arrancando aquellas ramas, que naciendo del cuello de la raiz se han arraigado ya, y despues se trasplantan con raices, escogiendo aquellas ramas que rastrean ó se las saca con la misma tierra: echan raiz con facilidad, y á los dos ó tres meses se trasplantan. Se pondrán dos ó tres en cada hoya, que se harán con el plantador, y en cada era cuatro filas, debiendo hacerse en Octubre para tener fresas en el año: necesitan poco riego, trabajarlas alguna otra vez, y no dejar á cada pie mas que cuatro

montantes de los mas fuertes, y tres ó cuatro flores de aquellas que estan mas inmediatas al pie, pinzando las demas: cuando ya no tienen fruta, es preciso cortar los montantes viejos; y si se quiere que den mucha, se renovará la planta de dos en dos años ó de tres en tres, y no dejar mas que las ramas rastreras necesarias á la planta, que requiere tierra ligera.

Para tener fresas tempranas, se sacarán por el otoño en los montes las plantas nuevas, y pondrán bien apretadas en la tierra hasta el otoño siguiente, que se trasplantarán en tiestos, y meterán durante el invierno en camas de estiércol cálido; y cuando estas lleguen á estarlo bien, se sacan de alli las fresas, y pondrán debajo de campanas, y el sol de Abril acabará su maduracion.

Cuando las fresas tempranas han de ser en campo raso, se trasplantarán por el otoño, poniéndolas junto á una pared, á buen sol, y por la primavera se las quita las últimas flores, para que las primeras se fortifiquen y den mejor

fruta; debiendo cortar á la planta, cuando ya no la tenga, todo lo verde mas inmediato á la tierra para dar á las raices mas vigor. Un fresal tiene de servicio tres años; y pasado este tiempo, se destruye un tercio de él, y se replanta con fresas de monte: al siguiente año se destruye otro tercio, y de este modo se continúa.

A la raiz de esta planta hasta ahora no se le conoce ninguna propiedad. Los enemigos mas terribles que tiene la fresera son los insectos, como los alacranes de jardin, gusanos de escarabajo de cabeza amarilla y cuerpo blanco, y otros que suelen roer las raices, y llegan á destruir el fresal, si luego al principio no se pone cuidado en matarlos.

Fresno. Árbol silvestre de mucha duracion, cuyo tronco es alto y derecho, y la hoja descolorida y picada al rededor: echa un fruto pequeño en cáscaras parecido á las almendras. La madera del fresno es blanca, tierna y flexible, que sirve á los carreteros y maestros de coches: se cria bien este árbol en los sitios frescos y húmedos, y sale

de planta que prende en los montes, sin que necesite mucho cultivo para echar un tronco muy alto y una copa hermosa: este árbol produce el maná purgante; y se dice que el zumo de las hojas es un buen remedio contra todo veneno y picadura de serpiente; atribúyenle tambien otras virtudes, como ser conveniente á los hidrópicos, aclarar la vista y fortificarla.

Se conocen hasta ocho especies de fresnos, que se distinguen por la diversidad de las flores, por la figura de sus hojas, por el color mas ó menos vivo de ellas, por la mayor ó menor estension de las ramas, por la altura del árbol y por la magnitud del tronco. Se multiplican por la semilla, y se crian muy bien en toda especie de terrenos, en los lindes de los campos, en los valles, en las cuestas, en terrenos pedregosos y secos, aunque son mucho mas robustos los que se crian en parages húmedos, que se cultivan bien y estan abonados, vegetan con mayor fuerza y vigor, y son mas hermosos. Sin embargo que pueden multiplicarse con la se-

milla siempre es mejor trasplantarlos; y en este caso se deben tomar los pies de los silvestres, porque puestos estos en una tierra abonada, y cultivados con algun cuidado, se crian con mayor lozanía. El tiempo mas propio para las trasplantaciones es ocho ó quince dias despues que se han caido las hojas, porque si se hace esta operacion en la primavera, la falta de agua no les deja prosperar. No se les deben cortar las ramas en los dos primeros años de la trasplantacion: en el tercero debe hacerse esta operacion, y no se deben conservar mas ramas que las de la cima, para que de este modo el tallo adquiera mayor consistencia y forme una hermosa cima. El enemigo mas terrible de estos árboles son las moscas cantáridas, que los despojan de todas sus hojas, y los dejan en medio del verano tan desnudos y desagradables á la vista como en el rigor del invierno. Se pueden plantar en las lindes de los campos, porque sus raices que penetran profundamente en la tierra, no perjudican en nada á los sembrados, como hacen otros

árboles, que teniendo muy someras las raices chupan la sustancia de la superficie. Las ramas cortadas á su tiempo, sirven de alimento para las vacas, carneros y otros animales en el invierno. Las hojas y la corteza del fresno comun tienen el gusto amargo, acre y picante: la semilla es aromática: la sal que se saca de sus cenizas es un fuerte diurético: se disuelve en un fluido conveniente, y se da á los hombres desde cinco hasta quince granos, y á los animales desde una dracma hasta una y media.

FREZA. Es el estiércol ó escremento de varios animales, y la señal que dejan los peces para desovar, y la huella ó escarbadero que hacen los animales silvestres, como el ciervo, &c.

FRIEGAS ó fricciones. Son el frotamiento que se hace de todo el cuerpo ó en algunas partes de él para aumentar el calor, abrir los poros, y conseguir mayor traspiracion. Por este medio se acelera el movimiento de los líquidos en los vasos; se da mayor fuerza á los nervios, y se ayuda á la naturaleza para arrojar fuera hu-

mores estancados, que corrompiéndose podrian ocasionar enfermedades muy peligrosas. Los antiguos usaron de ellas como los modernos para dar vigor al cuerpo, y curarle de muchas enfermedades. Se usa de las friegas, ó simplemente, haciéndolas con un paño, bayeta ó franela, ó fria ó caliente; ó acompañándolas de vapores ó sustancias resinosas y aromáticas, como el ámbar amarillo, la almáciga, el benjuí, el estoraque, &c., que se ponen en el paño ó bayeta con que se dan las friegas, con lo cual se hacen mas activas, porque abriendo los poros de la parte que se frota, se introduce mas fácilmente este vapor aromático y corroborante, y se acelera mas el movimiento de los líquidos. Este remedio es muy útil en los reumatismos rebeldes y gotosos, en las ciáticas y otros males que provienen de obstrucciones, condensacion de los fluidos, y estagnacion de los humores. Los antiguos consideraron las friegas como un medio escelente para conservar la salud, y de ellas deben usar particu-

larmente las personas que no pueden hacer egercicio, como las que tienen una vida sedentaria, las que estan muy aplicadas al estudio, las cuales frotándose mañana y tarde con un cepillo suave, pueden suplir por este medio la falta de egercicio. En este como en todos los remedios, es necesario atender al tiempo, á la duracion, al estado, y demas circunstancias del sugeto.

FRIERAS. Para remediar este mal es preciso cocer salvia en vino grueso, y remojar en él los pies por mañana y noche, pudiendo servir este mismo vino para tres dias; pero si las frieras llegan á ulcerarse, se fomentarán con espíritu de vino solo, ó con un cocimiento de rábano ó nabo redondo, y poner encima el nabo cocido y majado: tambien es bueno lavarse con los orines propios calientes, ó mezclando la enjundia de gallina con zumo de cebolla en consistencia de ungüento, se aplica á la parte: el zumo de la cebolla, la tinta y todo lo que es bueno contra las quemaduras conviene á este mal.

Otro remedio: hácese quemar un raton hasta que se haya reducido á ceniza, que se echará en las úlceras de las frieras; y repitiéndolo tres veces al dia, se curarán prontamente. *Ephem. d'All.*

FRIO. Es disminucion del calor, y y sus grados se pueden medir por la mayor ó menor intension del calor: éste dilata los cuerpos, aquel los condensa, y no hay ninguno por duro que sea que no esperimente estos efectos. De aqui se sigue que el frio impide la evaporacion de los fluidos, y retarda su movimiento, ó lo hace mas lento. El frio de la atmósfera, si es algo considerable, y cualquier otro cuerpo notablemente mas frio que el cuerpo animal, son las causas esternas que producen el frio en los animales: las causas internas son todas las que disminuyen en el cuerpo animal el calor y la fuerza del flogisto que contiene la sangre, las que retardan la accion del corazon y de los vasos sanguíneos, la circulacion de la sangre y el movimiento del fluido nervioso: cuando el

cuerpo animal se pone en esta disposicion por cualquiera causa que sea, está espuesto á sentir efectos muy perjudiciales á su salud, y aun perder la vida si la contraccion de los vasos se aumenta considerablemente, ó se condensan demasiado los líquidos. Los vegetales no sienten tanto como los animales los rigores del frio, aunque algunos en los frios muy intensos suelen tambien perecer, como se ha visto algunos años en los frios mas rigurosos, en que el hielo ha penetrado tan profundamente que ha condensado las raices principales. Entre las plantas y los árboles hay muchas especies que sufren mas el frio que otras, y son todas las que son de paises frios.

FRUGALIDAD. Es la templanza en la comida, bebida y en las costumbres, que es el medio mas eficaz para conservar la salud robusta.

FRUCTIFICACION. Es el acto de la vegetacion que produce el fruto.

FRUTALES. (*V. Arbol.*)

FRUTAS. Dase este nombre á la produccion de todo árbol y planta. Entre

las frutas se distinguen 1º las de hueso, como son las ciruelas, albérchigos y albaricoques: 2º las de pepita, como las fresas, fronbuesas, uva crespa, peras y manzanas: 3º las frutas de invierno, que se llaman así por el tiempo en que se comen.

Las frutas mas estimadas son los albérchigos, albaricoques, peras y manzanas; y para que sean de la mejor calidad, deben enjertarse cada una segun su especie. (*V. Cultivo de cada fruta en particular.*)

No deben cogerse las frutas hasta que lleguen al punto de maduracion. Las de estío se cogen antes que las de otoño; y estas antes que las de invierno. Conócese que las frutas de Junio y Julio, como son las cerezas, fresas y otras, estan maduras, en el color, y cuando sueltan el palillo con facilidad; y los albérchigos y albaricoques, si tentándoles cerca del palillo se advierte blandura, se hallan en estado de cogerlos; pero ha de ser con cuidado.

Las de otoño é invierno se cogen á mediado de Setiembre, cuando el año ha sido seco y cálido: y las peras y man-

zanas de invierno á mediado de Octubre; pero si estos meses son frios y húmedos, es preciso dilatar la cosecha, que deberá ser siempre en tiempo bueno; y luego que se haya recogido, se llevará al frutero, donde, particularmente las peras de otoño, adquieren un punto de maduracion perfecto, que se conoce en que obedecen al tacto.

En cuanto á las frutas que se quieren guardar secas, si fueren guindas ó cerezas, se escogerán las mas abultadas, se pondrán tendidas en rejillas, y meterán en un horno, despues que se haya sacado el pan, dejándolas alli hasta que no haya calor: despues se las mueve y vuelve á meter segunda vez en el horno, guardándolas por fin en sitio seco y limpio: lo mismo se hace con las ciruelas, albérchigos y albaricoques, despues de haberles quitado el hueso por el lado del palo; pero en las peras será preciso, antes de meterlas en el horno, mondarlas y echarlas en agua hirviendo para que se ablanden: las manzanas no se mondarán, y solo se las quitará el corazon: los higos no se

cogerán hasta que esten bien maduros, cuando tienen encima una gota de almibar, y tambien se pueden secar metiéndoles en el horno; pero es preciso antes ponerlos de lado en una cesta con hojas; y en este caso se cogerán de modo que no esten muy verdes, ni muy maduros.

Modo de tener todos los años frutas escelentes. De los mejores árboles frutales que se tengan, se quitará toda la tierra que esté al rededor, y sobre las raices, á la profundidad de un pie en unas partes, y de nueve á diez pulgadas solamente en otras, segun lo mas ó menos hondas que esten las raices, y á la distancia de doce pies del árbol por todas partes, en lugar de la tierra que se ha sacado, se echará otra de buena calidad, y que no haya producido nada en un año antes ó mas tiempo: usando de este método todos los años por Octubre, se tendrán siempre frutas esquisitas y con abundancia. El curioso que ha dado parte de él, asegura haber hecho la esperiencia muchos

años con feliz éxito, por cuyo importante descubrimiento se conoce concluyentemente, 1º que junto á los árboles frutales no se deberá cultivar, ni permitir que haya otras plantas que desustancien el terreno: 2º que debe tenerse en aquella estension una buena tierra, para poder con ella substituir á la que se saque del pie de los árboles. El autor de este método es de dictámen que con solo hacer la operacion cada tres años, darán los árboles siempre buenas cosechas; pero al mismo tiempo aconseja que se guien los árboles para enanos, ó en forma de vasos, porque este es el mejor modo para comunicar el aire á las frutas, añadiendo que el terreno debe ser algo pedregoso y de algun fondo, como se riegue de cuando en cuando.

Modo de conservar las frutas de palillo mucho tiempo. 1º Se escogerán en el árbol las mas perfectas, y cogerán á las dos de la tarde en buen tiempo; pero sin llegar á ellas los dedos, para lo que se pasa entre la fruta y sitio

donde prende el palo, un hilo que se atará con nudo doble, y cortará con unas tigeras el palito por encima del nudo. 2º Despues de despresa así la fruta del árbol, se la meterá en un cucurucho de papel, con el palo hácia arriba, se echará en el corte de este una gota de lacre, haciendo pasar el hilo por la punta del papel, que se tapará con cera, como tambien la abertura grande, y colgándole en las vigas de un cuarto seco y templado, se mantendrá la fruta sana y entera dos ó tres años. (*V. Uvas.*)

FRUTERO. Es un sitio donde se guardan las frutas, con sus ventanas dobles al mediodia, bien ajustadas, y buenas cortinas: el uso mas comun es poner las frutas en tablas con el palo para arriba y sin tocarse, aunque las peras se ponen de lado. El moho que crian los árboles al pie, seco al sol y sacudido, es lo mejor para tender sobre él las frutas, las impide de contraer gusto malo; mas para que se mantengan aquellas peras mejores ó mas es-

timadas, se las envolverá en papel grueso, y pondrán en costanas en el mismo frutero, que deberá registrarse de cuando en cuando, y alguna otra vez darle ventilacion.

FUERZA. Es aquel vigor que sostiene al hombre, y le hace hábil para todos los destinos: ésta es de diferentes grados en los hombres, y en un mismo hombre se aumenta ó disminuye, segun las circunstancias y disposicion en que se halla: en general se puede decir que el egercicio moderado y una vida frugal, es lo que mas contribuye á aumentarla y conservarla.

FUERZA VITAL. Es la que conserva la vida y la salud.

FUENTES. (*V. Manantial.*)

FUMARIA. Planta algo amarga, que tiene los tallos cuadrados, las hojas suaves y de color pardusco: es bastante comun y buena para hacer brotar el sarampion y las viruelas: se usa tambien contra el escorbuto y afecciones hipocondriacas: se hacen de ella esce-

lentes preparaciones, y los polvos de esta planta facilitan el vientre, y desembarazan las vísceras.

FUMIGACION. Es la evaporacion de alguna sustancia hecha con el fuego para curar á los animales y á los hombres de alguna enfermedad, ó precaverse de ella, como cuando se pone á el fuego vinagre solo, ó con otras sustancias aromáticas, ó se quema azúcar benjuí, estoraque, espliego, &c.

FUNGOSIDAD. Se llaman las carnes fungosas, blandas, babosas, superfluas, y que sobresalen á manera de hongos en las partes ulceradas.

FUROR. Es una cólera tan exaltada, que en el momento hace perder la razon, y algunas veces precipita en la locura; causa un gran trastorno en la máquina del cuerpo, agita estraordinariamente los humores; pone las fibras de todo el cuerpo muy tirantes, y deja tan cansados á los que se dejan arrebatar de este modo, como si hubieran hecho el egercicio mas violento. Las personas de un tem-

peramento bilioso son las que estan mas espuestas á enfurecerse, y á perder en un arrebato de estos, ó la razon ó la vida; y así para precaverse de estos accidentes deben usar de alimentos ligeros, bañarse con frecuencia, y beber agua mezclada con un poco de vino ó ácidos.

Fin del tomo segundo.

AGRONOMÍA

Ó

DICCIONARIO MANUAL

DEL LABRADOR.

Contiene todos los conocimientos necesarios para gobernar las haciendas de campo, hacerlas producir, y conservar la salud, con otras muchas instrucciones útiles y curiosas.

TRADUCIDA DEL FRANCES

POR DON PEDRO CHARRO DE LORENZANA, natural y vecino de la M. N. L. villa de Valderas, obispado de Leon.

TOMO III.

G=M

MADRID
EN LA IMPRENTA DE LA PARTE.
1817.

AGRONOMÍA

Ó

DICCIONARIO DEL LABRADOR.

GAL

GALLINAS. Las buenas gallinas, y las de que se hace mas estimacion son las medianas y negras, porque tienen la carne mas delicada que las otras, y ponen mas; aunque las que tienen la cabeza grande, la cresta encarnada, las patas amarillas, y viveza en la vista, no dejan tambien de ser buenas y fecundas; pero las que estan muy gordas ponen poco, y menos las que tienen alto el espolon.

La carne de gallina alimenta mucho, humedece y refresca; es saludable para los convalecientes y personas deli-

cadas que hacen poco egercicio, y mejor si es polla, porque las añejas solo sirven para los caldos.

La de pollo ademas de tener las mismas cualidades, es mas delicada y jugosa, y se hallan de mejor gusto á los dos ó tres meses que en ningun otro tiempo, particularmente cuando estan gordos.

Por invierno se las echa de comer las acribaduras de todo grano, envueltas con algunas yerbas ó frutas picadas, segun el tiempo, ó el salvado en agua caliente; pero será mejor para que pongan darlas avena pura ó cebada á medio cocer; se necesita algun cuidado con las gallinas, porque es preciso darlas de comer al salir el sol y al ponerse, y siempre en el mismo sitio, abrirlas el gallinero, y limpiarle de cuando en cuando; dejar un huevo en cada nido, y renovar la paja ó heno cada quince dias, sahumándole con tomillo para matar los gusanillos, librándolas de las comadrejas, garduñas y otros animalejos; deshacerse de las viejas, y las que quie-

bran los huevos y los comen.

Las gallinas que se han de engordar son las que riñen, que escarvan y croquean como el gallo, metiéndolas en sitio separado; y dándolas cebada, avena, mijo y salvado en Enero y Febrero engordan con facilidad.

Un gallo solo basta para doce gallinas, y aunque no tengan gallo, no por eso dejan de poner, pero los huevos no son tan sanos, ni sirven para echarse las gallinas, porque no tienen galladura.

Cuando las gallinas despues de haber hecho su nidada, que regularmente es de diez y ocho á veinte huevos seguidos, se ponen cluecas, se las prepara un nido con paja ó yerba que se pondrá en sitio retirado; pero no se echará á las que no tengan dos años, ni á las que son alborotadas, ó que tengan grandes los espolones, sino que se escogerán aquellas que tengan complexion fuerte, y no sean espantadizas; si la camada fuere antes de Marzo, se echarán doce huevos á la gallina, en este mes quince, y en Abril

y demas meses cálidos tantos como pueda cubrir; los mas abultados y mas frescos, esto es, que no tengan mas de diez dias, y que echándolos en agua se van al fondo, son los mejores para dar pollos.

Mientras que la gallina está echada no se tocarán los huevos mas que volverlos una ó dos veces para que se sequen por igual.

La camada dura veinte y un dias, al cabo de este tiempo se registrará la gallina, advirtiendo si algun pollo pia para quitarlos al dia siguiente la cáscara; pero lo mejor será no tocarlos hasta que esten abiertos, y si tres dias despues no se oyese piar los pollos, es señal que los huevos estan claros ó hueros, lo que puede suceder por muchos accidentes, y entre ellos por los truenos, en cuyo caso se tiran.

Cuando estan ya fuera todos los pollos, se los mete en un tonel que esté en sitio caliente por un dia, dándoles de cuando en cuando algun aire, y al siguiente se pondrán debajo de

una especie de jaula ó cesta en sitio donde dé el sol, y dará de comer por quince dias cebada cocida, mijo ó harina de cebada, poniéndoles agua bien clara, y dejándolos salir algunos ratos para que se fortalezcan y acostumbren al aire, pero nunca en mal tiempo: puede darse á una gallina hasta veinte y cinco ó treinta pollos, poniendo las otras á sacar de nuevo.

El tiempo de capar los pollos es cuando ya han dejado la gallina, y la operacion es de este modo: háceseles una incision ó abertura en la parte que cubre los testículos, que se sacarán con el dedo, se cose la herida, y friega con manteca fresca; pero se tendrá cuidado de escoger para gallos los mas atrevidos y vivos.

Si se quiere tener pollos de invierno, se usará del método siguiente: cógese una pava despues de Navidad, y se la mete en un sitio bien caliente, se la echa con veinte y cinco huevos, y á los diez y ocho ó veinte dias los sacará; pónense por cinco ó seis en una cesta con pluma para que esten calien-

tes, y mientras esten debajo de la madre se les dará de comer como está dicho.

Puede utilizarse con las gallinas, llevando á vender los huevos á los mercados inmediatos, como tambien los pollos, y estos desde principio de primavera hasta el mes de Octubre con el cuidado de echar las gallinas temprano; desde Agosto hasta Marzo se venden las pollas gordas y despues los capones.

GALLILLO ó campanilla inflamada. Se mezclará una onza de miel rosada con seis de agua de llanten para un gargarismo, que usará el enfermo por la mañana, mediodia y noche, ó se gargarizará con el cocimiento de chicoria silvestre; tambien es buena una cataplasma de la ruda que se cria sobre las tapias, majada y aplicada por fuera; si la campanilla se ha caido se levantará poniendo debajo con el cabo de una cuchara polvos de nuez de ciprés ó pimienta.

GALLINERO. Es un sitio cuadrilongo que se hace en el corral de atras

de una casa, con sus ventanas al oriente, para recogerse las gallinas y poner los huevos; las paredes deben ser buenas y blanqueadas por dentro y por fuera, y las ventanillas tendrán sus regillas anchas, para que sin dejar de dar luz bastante, no puedan entrar las garduñas ni otros animalejos; se pondrán en las paredes unas cestas con paja ó heno para que las gallinas pongan. Cerca del gallinero se hace un muladar, que sirve para engordar las aves, y para ello se cava un hoyo en declive, donde se echa estiércol podrido, que se regará con sangre de buey, y esparciendo allí un poco de avena, se cava, y criará una infinidad de gusanos y yerbas para entretenerse las gallinas.

Gallo. Un buen gallo debe ser de mediana talla, pluma negra, ó de un rojo obscuro; ha de tener los pies gruesos, con bastantes uñas y espolones; las patas largas y cubiertas de pluma, el pecho ancho, el cuello levantado, y la pluma de él de varios colores; el pico corto, los ojos negros

y azules; la cola con dos órdenes de plumas enroscadas, y levantadas por encima de la cabeza; la cresta alta y encarnada, y no muy larga; debe ser vivo y cariñoso para las gallinas, y uno solo basta para doce ó quince.

GAMO. Es una especie de ciervo, pero de menos corpulencia, mas blanco el pelo, la cabeza con mas cuernecitos, y tiene mas larga la cola; se les halla en los matorrales, particularmente desde Mayo hasta fines de Agosto, y se crian en paises donde haya valles y montañas; no se lleva comitiva para cazarlos, ni perros de vientos, sino que se conoce donde los hay por la huella y freza, y los perros los alcanzan con facilidad porque es animal muy tímido, y se deja coger llegando á los rios; la carne del gamo es muy nutritiva, y mejor siendo pequeño.

GANGRENA. Es la sufocacion absoluta de una llaga ó de cualquiera parte del cuerpo, causada por la abundancia de humores. Las señales son cuando el color de la parte está acar-

denalado ó negro, poco sentimiento en ella, y mal olor: deben aplicarse prontamente los remedios, porque si se retardan, ya no alcanzan. Se hará tomar al enfermo cordiales, como la triaca, el mitridato, agua de flor de naranja con azúcar y canela, ó rosolis.

Puede hacerse una cataplasma para separar la carne podrida de la viva, y para ello se tomará una libra de miel, una onza de cardenillo, media de alumbre, y dos dracmas de vinagre; hácese hervir todo junto, hasta que esté bastante espeso, y se aplica, ó las hojas de la escrofularia acuátil majadas, y puestas con el zumo.

El aceite de trementina es muy buena contra la gangrena, como tambien el aguardiente con la infusion de tabaco.

GANSOS. Abunda mucho la Francia de esta caza, particularmente en el Artois, Blesoes, Leonés y Langüedoc; los hay domésticos y de campo; aquellos vuelan con dificultad, y quieren sitios acuátiles, por lo que se tendrá cerca de ellos lagunales ó estanques para

que naden ; se mantienen de yerba y grano, pero son tan voraces, que para tenerlos satisfechos de comida, se les da las hojas de chicoria, lechuga y toda especie de legumbre, porque sería muy costoso mantenerlos á grano.

Debe tenérselos apartados de las viñas, huertas y sembrados por el daño que harian, como tambien en las plantas nuevas, y porque la freza perjudica á los prados, y abrasa la tierra.

Se utiliza en los gansos por las plumas, la carne, grasa y huevos; hacen tres nidadas cada año, y viven veinte ó veinte y cinco: se les despluma dos veces al año, esto es, se les quita la que tienen en el cuello, en la barriga, y debajo de las alas; pero es preciso que caiga por sí; y las gruesas de las alas sirven para escribir; la carne de los gansos se sala, es sólida y de bastante alimento, pero algo difícil de digerirse; se derrite la grasa de los gansos, se echa en un puchero con sal, y es mejor que la de puerco.

Dan mas huevos que ninguna otra

ave doméstica, pero es mas economía dejarlas poner siempre que echarlas; y si se quiere multiplicar la especie, se procura que pongan en sus establos, echarlas de comer cerca de los nidos, y valerse de gallinas para que saquen los huevos. Los gansos pasageros no se dejan ver mas que el invierno, vuelan muy alto, y con mucha velocidad; son mas chicos que los caseros, tienen el pico mas corto, y la carne de mejor gusto.

GARDUÑA. Animalejo montés (llamado en muchas partes raposa de Siberia), que tiene el pelo rojo y negruzco; es muy perjudicial á las palomas, á las gallinas y huevos; se las arma lazos para cogerlas, y tambien caen en las trampas que se ceban con un pedazo de pollo crudo, y con fruta.

GARGANTA. Inflamacion, secura ó ulceracion de la garganta: tómase un puño de hojas de siempreviva, seis higos abultados, medio puño de flores de malva; hiérvese todo en suficiente porcion de un cocimiento de cebada, y cuando haya quedado el

licor como en media azumbre, se colará, y echará en él una onza de jarabe de neufar ó de consuelda mayor, y del de moras en las viruelas.

En la inflamacion de las glándulas, llamadas comunmente agallas, será el primer remedio la sangría, y aun se repetirá si es preciso: tómase una onza de zumo de hojas de ciruelo, y otro tanto de miel; mézclase, y haciéndolo hervir un rato, se deja enfriar, y es un buen gargarismo.

O se toma un buen puño de harina centeno, y con medio cuartillo de leche se hace hervir medio cuarto de hora; échase alli dos cebollas de lirio, que cocerán tambien en ello, y de todo se hace una cataplasma, que se aplicará tibia á la garganta.

Cuando se atraviesa alguna cosa en la garganta, si es de mediano bulto y dura, es preciso hacer cerrar de hombros al paciente, y darle con fuerza detras del cuello; pero si fuere algun huesecillo ó espina, se le hará abrir la boca, y sacará con unas pinzas corvas; si no se pudiese, se le hará pa-

sar un migajon de pan, ó se trata de que vomite, ó tome aceite de almendras dulces.

Si el cuerpo estraño ha bajado al estómago, y fuere alfiler ó cosa semejante, debe tragar zumo de malva ó linaza para suavizar la aspereza; tomar caldos crasos, mucha manteca, ó alguna panatela, para que el cuerpo agudo se embote, y pueda espelerse sin causar perjuicio en los intestinos.

GARGARISMO. Es un remedio de que se hace uso en los males de garganta; he aqui uno escelente: hácese hervir á fuego lento en cuartillo y medio de agua una cucharada de cebada, un puño de agrimonía y una onza de flores de zumaque, y cuando haya mermado la mitad, se colará y desleirá en ello una onza de jarabe de moras.

GABARRO, enfermedad de caballos. Es un tumor causado por un humor corrompido, contenido entre cuero y carne, que les sale á la parte de atras de la ranilla; como una especie de callo,

y les causa dolor y hace cojear: si ha tenido muermo y no ha espelido bien el humor, suele bajarles á aquella parte; pero lo mas regular es proceder de algun golpe ó contusion.

Remedio. Tómase tanta porcion como un huevo de hurmiento ó levadura, hecho con harina de centeno, dos ó tres cabezas de ajos majadas y una pizca de pimienta: mézclase todo con vinagre, y se aplica al gabarro bien atado. Este remedio hace salir en veinte y cuatro horas el tumor, que es como un pedazo de carne podrida. Del mismo modo se cura el gabarro que sale en el nervio de la ranilla; pero es preciso dar con algun buen ungüento la pierna todos los dias. El gabarro que sale mas arriba de la cuartilla á un lado por encima del nervio, y por lo regular enfrente del movimiento de la cuartilla, como es muy peligroso, y causa grandes dolores al caballo, se le debe sangrar, y poner buen mullido de paja para que se eche: 2º aplicar muchas veces al gabarro hez de vino fria para hacerle salir el tumor; y si

conseguido esto todavía cojea el caballo, es preciso echarle una docena de botones de fuego, y picar el cuero, continuando en poner emolientes: alguna otra vez es preciso sondear el gabarro con la tienta corva, para descubrir el fondo del mal. Si se advierte que la cavidad penetra hasta los tendones ó movimiento de la cuartilla, no conviene hacer incision con el cuchillo de fuego, sino rayarlo á fuego por ambos lados, desde el corbejon abajo se abre, dando un boton de fuego bien ancho y algunos chicos al rededor del gabarro. Si hay hinchazon del otro lado del nervio, dar cinco ó seis botones, pasar el cuero, cabecear la vena con una estrella de fuego en lo alto sobre la tabla ó chato de la pierna, y á la parte baja debajo del corbejon, para contener el curso de los humores, echando pez derretida en las rayas de fuego, y por encima manteca: se deja así todo, ocho ó diez dias: échanse al caballo algunas lavativas con policresta, y de comer, solo salvado rociado, curándole despues regularmente con ungüento. Cuan-

do la tienta camina derecha al hueso, sin penetrar en los tendones ó en el nervio, es preciso abrir con el cuchillo de fuego cortante de arriba abajo hasta el hueso: hacer una buena abertura al sitio donde termina la tienta, y cortar hasta el fondo de lo dañado: labrar la pierna á fuego y toda la cuartilla, cabecear la vena por encima, y despues echar aceite de laurel en todas las aberturas hechas á fuego, y por encima estopas, repitiendo esta untura á los dos dias.

En cuanto al gabarro del casco debe decirse que es un mal bien fácil de conocer; pero muy dificil de curar, particularmente en el delantero: este tumor que sale sobre la uña proviene de una materia corrompida y formada entre el casco y el pie: es preciso introducir la tienta por la cavidad de la hinchazon, para informarse donde puede estar el daño; porque si entra mucho en la uña, y por debajo de la corona, el casco que está debajo de la hinchazon se seca, se cierra, y el caballo cojea mucho.

Si se advierte por la tienta que hay profundidad entre la uña y el pie, dando la cavidad lugar á que entre muy abajo, se empezará por despalmar el caballo, cortar el pelo en aquel sitio donde se intenta oponerse al tendon, abrir con un boton de fuego y aplicar cáusticos, sobre lo cual se consultará á los mejores mariscales.

GAVILAN. Ave de rapiña, que tiene el pico muy encorvado, los ojos brillantes, los pies armados de uñas fuertes y largas, y la pluma de diferentes colores: se mantiene de caza menor de pluma y pelo, ratones y ranas: anida por lo comun en las peñas y árboles de mucha elevacion.

GAVILLAS. Son los puños de espigas que se tienden por la tierra, á proporcion que se van segando los panes, para que se sequen antes de ponerlas en manadas.

GENGIBRE. Planta ó raiz que entra en el número de las especias, y se trae de las islas Antillas: tiene el color pardusco, encarnadino por fuera y blanco por dentro, y el gusto agrio y picante:

es en estremo cálida é incisiva, escita el apetito, resiste á la corrupcion y á la malignidad de los humores: la pasta seca de gengibre es un buen estomático y escelente contra el escorbuto.

GERIFALTE. Especie de halcon que se le adiestra al vuelo: es de mas resistencia que ninguna otra ave de esta clase: tiene la pluma amarilla, el pico y las patas azules, las garras abiertas y largos los dedos, y al mismo tiempo es fiero y atrevido, como que es propio para caza mayor de pluma.

La pluma menuda del gerifalte; esto es, la del cuello y vientre, es muy estimada, porque es caliente y ligera, para hacer con ella sobrecamas de mucho abrigo para invierno.

GÉRMEN. Llámase así el humor oleoso que contiene la grana de toda planta, y que la nutre los primeros dias despues de sembrada, hasta que la tierra puede comunicarla su sustancia. (*V. Suco y Vegetacion.*)

GILGUERO. Es un pájaro que canta muy bien: el macho es negro por encima y al rededor del pico, y la hem-

bra parda. Los gilgueros anidan en Mayo, Junio y Agosto, y los mejores son los que se cogen en los espinos: cuando se les coge pequeñitos, se les dará de comer una pasta, echa con almendras dulces mondadas y majadas, en que se echa un poco de bizcocho, desleida en agua, y con esto se les mantiene hasta que coman por sí, dándoles á beber con una pluma, y cuando son mayores, se les echa cañamones quebrantados.

GIRASOL. Es una flor muy ancha, redonda y amarilla, sobre un tallo de diez á doce pies de alto, con las hojas muy anchas, sostenidas de sus palos bastante largos. El disco de esta flor, es un conjunto de muchas flores.

Hay otra especie de tornasol, que es una flor rayada, grande, redonda y de bastante olor, cuyos tallos son delgados, las hojas algo largas, gruesas y blanquizcas: es muy comun en los jardines, y florece en Mayo, y dura todo el estío: no hay necesidad de mudarla de su sitio, porque las ramas que echa arraigan, y se las trasplanta por la

primavera. Esta flor es cordial, y resiste al veneno, y un buen específico en la hidropesía y tiricia, de que puede hacerse uso en sustancia ó en cocimiento.

GLASTO. (*V. Pastel.*)

GOBIO. Pez chico de rio, blanco, y semejante al espirenque: regularmente está al hondo, y se les pesca desde Noviembre hasta Pascua con nasas ó redes, pero no han de tener las mallas muy abiertas.

GOLPE. (*V. Caidas.*)

GOMA. Jugo viscoso que sale de diferentes árboles, de que se hace uso en los remedios. Las mas célebres son la goma adragan, que sale de un tronco de un arbolito en Siria: es blanca, ligera y dispuesta en pedacitos largos; se la echa en infusion en agua, donde se pone transparente. Su uso es contra la tos inveterada y estincion de la voz, haciendo con ella y miel una pasta que se deja deshacer en la lengua.

GOMA AMONIACA. Destila en gotas de la raiz cortada de la planta

ferula ó cañaheja, que se cria en los arenales de la Libia. La buena son unas gotas transparentes, secas y quebradizas. Su uso es en los dolores de gota, para resolver lo que hay de viscoso en los pulmones; y se toma desde un escrúpulo hasta una dracma.

GOMA ANIMADA. Se trae de la América, y debe ser blanca, seca y fácil de deshacerse: se usa esteriormente en las afecciones frias y dolorosas de la cabeza y de los nervios, catarro, perlesía y contusiones.

GOMA DE ETHIOPIA. Sale en una especie de olivo silvestre, que se cria en aquel pais, y debe ser seca por fuera, y blanda por dentro, limpia, blanca y que tire algo á verde: es muy propia para las afecciones de la cabeza y de los nervios, como tambien para las heridas hechas con instrumento punzante.

GOMA ARÁBIGA. Se saca por incision de un árbol pequeño espinoso que se cria en el Egipto: la buena es seca y blanca, clara, lisa y sólida: su virtud es condensar y modificar: echada en

una manzana cocida, se da á comer, y es conveniente al que padezca diarrea, hemorragias y aun pleuresía, y reumatismo.

GOMA LACA. Es una especie de resina dura que se trae de las indias orientales: debe ser colorada y clara, y cuando se la hierve deja un encarnado hermoso: su uso es en las obstrucciones del bazo, del hígado y de los pulmones, porque es incisiva y atenuante: conviene en la hidropesía, enfermedades malignas, peste, y sobre todo en el escorbuto de la boca.

GORDO. Sustancia blanca, crasa y oleosa, que tienen los animales entre el cuero y la carne: el sebo se halla en los de hasta al rededor de las venas.

El tiempo mas propio para sacar de los animales la grasa que se quiere derretir, es por el otoño, porque entonces es cuando tienen mas; y se lavará muchas veces en agua fresca antes de derretirla.

La grasa ó enjundia de gallina siendo fresca y sin salar, suaviza las grie-

tas de los labios, de los pechos de las mugeres y aun de la matriz.

GORDO DE TOCINO. Grasa la mas fuerte que tiene el cerdo, y es de un grande uso para componer una infinidad de carnes, porque se pica ó lardea para asarla, toda la caza de pluma y pelo, y ciertas piezas de vaca; y así debe hacerse en las casas muy buena provision de tocino.

GORGOJO. Insectos muy perjudiciales al trigo en los graneros, porque comen la sustancia mas pura del grano, y propagan en gran manera, particularmente cuando se ha metido el trigo tierno. El medio mejor de librarse de estos insectos, es regar el piso y las paredes de la panera con un cocimiento de ajos, que se habrán tenido en infusion, en una porcion suficiente de agua salada: apenas se ha comunicado el olor de este cocimiento, cuando desaparece el gorgojo ó se muere. El azufre, cuerno de ciervo, yedra, box, y generalmente todas las cosas de olor fuerte, como el lúpulo, flor de sauco, agenjos, ruda, lombriguera, ajedrea y espliego, pro-

ducen el mismo efecto, y ahuyenta las serpientes, culebras y murciélagos.

GOTA. Enfermedad que se hace sentir en las articulaciones de los pies y las manos, con tumor y dificultad de mover la parte afligida, causando vivísimos dolores. Proviene de un humor viciado y craso, que no pudiendo pasar sin gran dificultad por los conductos regulares, y hallándose cargados de él los nervios, violentan sus estremidades: la serosidad de que está lleno este humor, ocasiona la hinchazon; y así se ve que la gota dimana de la abundancia de la linfa, y de las materias viscosas que hay en los alimentos de que hacen uso los gotosos, como son los crasos y de dificil digestion, y del inmoderado en vinos y licores; últimamente en el esceso. El verdadero remedio en la gota para los que desean verse libres de este mal es arreglarse, reduciéndose á no hacer uso mas que de alimentos poco nutritivos, beber muy poco vino, la cena ligera, y medicamentos jabonosos, como la infusion de camedreos, de iva ó pinillo, y plantas

algo amargas. Cinco ó seis onzas de jabon blanco desecho en cuatro azumbres de agua, y con que se bañará la parte afligida, es un remedio de los mas eficaces en toda especie de gota. Puede tambien hacerse del jabon una pasta, que se aplicará á los pies y á las manos el mas tiempo que se pueda.

Remedios que pueden hacerse al tiempo del acceso de la gota. 1º Si hay calentura y opresion de pecho, se dará al enfermo lavativas. 2º Se le sangrará, y muchas veces si es preciso. 3º Tomará en las primeras veinte y cuatro horas algunas tomas de la sustancia de quina; y por la noche si los dolores son vehementes, algun narcótico, como jarabe de adormideras, y aun el *diascordium* para mitigarlos. 4º Mientras subsisten los dolores vivos y la calentura, no tomará mas alimentos que caldos. 5º Beberá una tisana, compuesta con polipodio de encina, hermodata ó giride, china y zarzaparrilla, de cada cosa cuatro onzas, y seis de la madera ó palo de guayaco: puesto todo en cuatro azumbres y media de agua, y una

y media de vino blanco, se deja hervir hasta que quede en la cuarta parte, y despues se pasa. 6º Se hará fregar las partes dolientes con los ungüentos dispuestos para este mal; como tambien recibir la efusion del agua de nebrina sobre las partes afectas. (*V. Aguas minerales de Vichy.*)

Remedio sencillo y fácil contra el dolor de la gota. Tómase un puño de sal y dos de salvado, que se hará hervir en orines, y en forma de cataplasma, se aplicará á la parte, y dejará alli veinte y cuatro horas.

Remedio para la gota en general. Hácese hervir por un poco de tiempo un puño de trebol de agua, de cuyo cocimiento tomará el enfermo como tisana. *Eph. d'All.*

Otro remedio, cuyo cocimiento es nuevo, es la aplicacion de la planta llamada artemisa mayor ó yerba de San Juan, cuando está seca. Los Japones hacen uso de ella, y la llaman *moxa* en este estado. Cogen la planta con las hojas en principios de Junio por la mañana, la cuelgan al aire, la dejan

secar todo el año ó mas, y despues la muelen: hecho esto solo queda la pelusa ó estopa suave de color de ceniza, fácil de encenderse, la cual comunica un fuego moderado absolutamente soportable, y que contiene una virtud admirable para curar la gota.

Para este efecto, desde que empieza á sentirse el dolor en la articulacion, y antes que el tumor se forme, se arrolla el moxa á modo de una cuerda del grueso de una pluma, que se envuelve en forma de línea espiral, llamada comunmente en caracol, y tendrá de alto como una pulgada: pónese este pequeño pirámide encima de la parte doliente, reservando el sitio donde haya nervios y vasos de consideracion: enciéndese por lo alto; y consumido por el fuego hasta el pie, se hincha la parte acalorada suavemente: repítese la operacion si es preciso, y se cesa en ella cuando llega á percibirse cierto olor fétido que despide la parte donde se halla aplicado el moxa; y entonces denota una completa evaporacion de la materia gotosa.

Si la gota vuelve á tomar incremento, se tomará la raiz de rábano silvestre negro, ajo, ruda y palomina, una onza de cada cosa: májase todo en un mortero, rociándolo con vinagre : échanse por fin tres onzas de mostaza; y en su defecto hurmiento ó levadura que no sea recien hecho: hácese de todo una cataplasma, que se aplicará á las plantas de los pies, y se renovará en secándose.

Remedio para curar las nudosidades, que son por lo comun efecto de la gota. Estos tumores son de dos géneros: unos son solo cierta hinchazon de las estremidades de los huesos que se mantienen en aquel estado, aunque algunas veces ocasionan disecacion en los tendones, y dejan los dedos encorvados; los otros son producidos por el mismo humor de la gota, que convirtiéndose en una materia glutinosa, degenera alguna otra vez en úlceras. En este caso deben curarse con suavidad, sin comprimir, ni usar en manera alguna de la lanceta ni tópico, sino de la efusion frecuente del agua

tibia, y del emplasto *manus Dei* sin cardenillo; y si con los emplastos se advierte irritacion, convendrá una cataplasma, hecha con harina de centeno y aceite rosada, aplicando sobre las carnes ulceradas lechinos remojados en zumo de siempreviva tibio, repitiéndolo cinco ó ses veces al dia. Si se manifiesta en la juntura, se echará algo de agua vulneraria, destilada con vino blanco, y siempre que puedan estraerse las materias, se egecutará con el instrumento propio á este efecto.

Si despues de practicados todos los remedios arriba dichos, los accesos de la gota volviesen, deberá el enfermo tomar la leche de vacas para dulcificar la sangre; pero si los remedios así esternos como internos, no pudiesen penetrar el humor, se recurrirá á las aguas minerales calientes, y á los baños de estas mismas aguas en las estaciones oportunas.

Como los médicos mas hábiles convienen en que si se hallase un tópico capaz de disolver la materia morbífica de la gota, que consiste en aquellas

materias impuras que afectan las junturas de los miembros, causando en ellos una continua dilatacion, no habria duda en que debiera hacerse uso de él: por tanto como nada hay mas propio para resolver este género de materias que el espíritu de sal sacado por el medio del aceite de vitriolo, es constante que una mixtion de este espíritu, bien defiemado, con el aceite de trementina para que le sirviese de vehículo, penetraria hasta lo último del mal, y seria capaz de disolver y disipar estas materias terrosas.

Régimen para precaver los accesos de la gota. Debe: 1º tratarse de liquidar los humores por medio de algunos caldos de ternera ó pollo, hojas de borraja, buglosa, acelgas, pimpinela, chicoria blanca, á que se añadirá una dracma de sal glober, y purgarse con una medicina regular; puede tambien echarse algunos granos de agárico en polvo para facilitar mas bien la evacuacion si fuere preciso: 2º al dia siguiente á la medicina se dará principio al uso de una píldora estomacal,

y absorvente, que se hace con veinte gotas de bálsamo de copahu, veinte granos de gusanos de tierra disecados, cinco de clavo, y otros tantos de gengibre, todo molido é incorporado; agregando algunas gotas de jarabe para formar la píldora, que se tomará por quince dias: 3º despues de esta píldora tomará un caldo hecho con un corazon de ternera, raices de china, zarzaparrilla, hojas de berros y ápio, todo lavado y picado con una onza de limaduras de acero, bien lavadas, y atadas en un paño delgado, que se suspenderá dentro del puchero; redúcese todo á la mitad, y se pasa esprimiendo; concluidos los quince dias se purgará el enfermo, y empezará de nuevo los mismos remedios por espacio de cuatro meses, poniéndose á caldos los últimos ocho dias, cuidando en todo tiempo de no comer alimentos crudos, indigestos, ni de viernes.

GOTA, reumatismo, mal de piedra, y otros que provienen de serosidades biliosas.

Purgante propio para el alivio de estas dolencias. Se hará hervir en un cuartillo de agua de fuente dos dracmas de regaliza verde, raspada y golpeada para deshebrarla con una docena de pasas abultadas, que se abrirán para sacarlas los granos; cuando haya dado diez ó doce hervores, se echará el peso de treinta granos de agárico trocisco en polvo, y dos dracmas de hojas de sen: déjase en infusion en cenizas calientes, por espacio de doce horas, y al dia siguiente se echa dos onzas de maná de Calabria; hácese hervir hasta que el maná se haya deshecho, y pasando la medicina por una estameña, se clarifica con una clara de huevo.

GOTA. Enfermedad de ciertos pájaros, como la curraca, el ruiseñor, abejaruco y otros: proviene del frio que han pasado, y se conoce que la padecen cuando tienen las patas y los dedos muy ásperos; se les cura solo con tenerlos en parte abrigada.

GOTA. Género de medida que se prescribe en la preparacion de los reme-

dios para determinar la dósis, y es la cantidad menor del licor dispuesto, que á la mas leve inclinacion se separa.

GOTA CORAL. (*V. Epilepsia.*) Las personas sujetas á esta enfermedad deben reservarse de todo aquello que pueda perturbar la cabeza, como el vino, &c.; no mirar la corriente impetuosa de las aguas, ruedas de molino, y otras cosas que trastornan la imaginacion; podrán beber el zumo de ajo majado, ó el de ruda, y hacerles tomar por tres dias, uno sí y otro no, píldoras compuestas de tres dracmas de agárico, y una de *guta gummi*, dándoles un caldo dos horas despues.

GRAJO. Pájaro del tamaño de una pega ó urraca, cuyas plumas son de diferentes colores; se les domestica y amansa, y se les puede enseñar á hablar.

GRAMA. Planta que se cria por lo regular en sitios áridos y areniscos; la raiz es de mucho uso en las tisanas: debe ser gruesa, bien criada, blanca, y recien sacada en Mayo ó Setiembre: es refrigerante y aperitiva.

GRANA. La grana es la simiente

:

que producen las plantas, y cada grana contiene en sí la planta que debe nacer de ella, pero cubierta é imperceptible, como tambien una materia harinosa y oleosa que nutre la planta, y es lo que se llama gérmen; no hay planta alguna que no salga de grana, por lo menos en su principio. La grana es de una fecundidad prodigiosa é interminable, porque hay plantas que llevan infinitos millares, como el mijo, el cáñamo y otras. En los jardines y huertas, no se hace uso mas que de las granas de uno ó de dos años á lo mas; sin embargo las de los guisantes, habas y melones, duran hasta ocho ó diez, consistiendo esto en el modo de conservarlas, pues debe preservárselas del esceso de la humedad, secura y frio, teniéndolas en parte seca, y moviéndolas de cuando en cuando. No hay proporcion entre la grana, y la planta que proviene de ella, porque los mayores árboles llevan granas mas chicas. Todas las granas se cogerán con cuidado para saber el tiempo y calidad de lo que se

siembra, para cuyo efecto se dejará crecer un poco de todas las plantas, y se sembrarán en las sazones propias á cada una.

Para adelantar la fermentacion de las granas, se las echará por ocho dias en hez ó borra de aceite de oliva, y despues en oliva, y despues en la miga de pan caliente, y se verá pronto el efecto.

GRANAS DE FLORES. Es preciso cogerlas, y conservarlas sin humedad, y cuando las varas que las llevan empiezan á ponerse amarillas, y se crée que las granas estan en sazon, se corta lo alto de ellas, y se dejan con sus mismas cubiertas naturales donde estan metidas, poniéndolas algun tiempo al sol para que se endurezca la corteza. Siémbranse las granas en camas ó eras de estiércol, cuando éste haya perdido ya su mayor calor, ó en campo raso en rayas ó surcos pequeños, distantes unos de otros cuatro ó cinco dedos, y tambien en cajones, en cuyo fondo se harán muchos agujeros, y echará en él como una pulgada de car-

bon de tierra, sembrando las granas á la superficie de los cajones, y cubriéndolas con medio dedo de tierra, que se pasará por la regilla ó cribo, y tendiendo por encima un poco de paja larga para que el riego no las lleve.

Las granas que sobren de la primavera y estío, se meterán en unos papeles, que se rotularán, y guardarán en saquitos, colgando estos en el mismo sitio destinado á poner los cajones. (*V. Teatro al art. Flores.*)

GRANADA. Es la flor que sale de la planta llamada granado, porque tambien hay árbol que produce fruta del mismo nombre. Esta flor tiene un encarnado hermoso, y termina en forma de corona; se pone en cajones para que sirva de adorno á los jardines, con tierra buena de huerta pasada por la regilla, envuelta con estiércol podrido, y se riega mucho.

GRANEROS. Son unos sitios destinados á guardar el trigo, que deben construirse en lo mas alto de la casa, con su piso enyesado, y mejor, si hay proporcion de enladrillarlo; debe dár-

seles bastante aire, y las ventanas mirando, si pudiese ser, al norte, ó al oriente, pero de ningun modo al mediodia ni poniente, haciendo en lo alto algunos respiraderos para que el calor del trigo se exhale: últimamente, no se harán los graneros encima de sótanos, caballerizas ni pocilgas, pues adquiririan los granos mal gusto. (*V. Granos.*)

GRANIZO Ó PEDRISCO. No es otra cosa que una lluvia congelada, cuyas gotas se forman en las partes superiores de las nubes, son mas pequeñas que las de las inferiores; y la diferencia del grueso en su condensacion, es muchas veces tan considerable, que se ha visto tan grande como huevos de paloma ó de gallina, y otras veces del peso de un cuarteron, media libra, y aun de libra. Fórmase en lo interior de las nubes tempetuosas en medio de los truenos y relámpagos; en este estado el aire se halla lleno de partículas sulfureas y nitrosas, y así el agua que cae por medio de él se convierte en pedazos de hielo, mas ó me-

nos gruesos, á proporcion de la cantidad de este fluido, que se condensa y reune en su descenso, porque el gran frio que produce el espíritu del nitro puede helar el agua en un instante.

Los estragos que ocasiona el granizo ó piedra son muy considerables, y tanto mas funestos, como imposible precaverlos ni repararlos. Cuando es algo abultado hace pedazos cuanto encuentra, echa por tiera las mieses, parte la paja, despedaza las ramas, hojas y fruta de los árboles, quita la vida á los pájaros en el aire, y aun á los hombres y animales en el campo. Mas las exhalaciones sulfureas de que está impregnado el granizo, no solamente causan aquel daño que vemos en las viñas y árboles frutales, sino que tambien corrompen los sucos de las mismas plantas, y quita algunas veces la esperanza de cosechas, por lo que muchos administradores inteligentes arrancan los árboles apedreados para poner otros en su lugar.

Se ha observado que nunca cae gra-

nizo, ó á lo menos rara vez en los vallecillos que se hallan defendidos de montañas al oriente, como que la situacion al norte entre montañas es la mas ocasionada.

GRANJA. Es un edificio en el campo, destinado para majar las mieses, cuya capacidad debe ser á proporcion de la cosecha, y la altura correspondiente para el manejo de los palos ó instrumentos con que se hace esta operacion; las granjas grandes tienen dos puertas paralelas para la entrada y salida de los carros; el sitio donde se trilla está en el medio, y el suelo ha de ser de medio pie en alto de tierra fuerte, que se amasa con algo de agua, y cuando está á medio secar, se mazonea con un pison de jardinero, cuidando de dejar llano el suelo, y las manadas se amontonarán en las entrevigas, que estan á los lados de la granja.

GRANO. Es el peso mas pequeño de que se hace uso para pesar el oro, la plata y varias drogas de medicina; segun el dictámen comun es el peso

de un grano de cebada grueso y bien criado. En la medicina, veinte granos componen un escrúpulo, y sesenta, una dracma.

Granos. Por granos se entiende todo aquello que sale de las espigas de cualquiera especie que sea, y se los distingue en granos gruesos y menudos; los gruesos son el trigo y centeno, y los menudos la cebada, avena, mijo, algarroba y otros: siémbranse los primeros en otoño, y los otros por Marzo. (*V. Trigo.*)

Conservacion de granos. Dos cosas ocasionan la destruccion de los granos, á saber: 1º la corrupcion dimanada de la fermentacion: 2º la que proviene de los insectos, sin contar los ratones y ratas, contra los que no alcanzan las mayores precauciones. Entre los insectos, los mas comunes son el gorgojo, y ciertos gusanillos, que despues de haberse nutrido con la harina se transforman en mariposas.

Los graneros donde el aire se calienta mucho son mas espuestos al gorgojo, que aquellos que se mantienen

frescos. El método comun para preservarse de estos insectos es dar vuelta, y acribar con frecuencia los granos, pero esta operacion ocasiona mucha merma y gastos. Hay muchos que se valen de sahumerios, y de yerbas aromáticas; á otros les parece que es mas útil refrescar los granos por medio del aire de los fuelles; pero que debe empezarse por el calor de la estufa, y otros que solo esto basta; aunque lo mas seguro es practicar uno y otro para llegar á conseguir mas bien su conservacion. En cuanto á los grados de calor hay variedad de dictámenes; con todo parece que un calor moderado y continuo es mas propio para disecar cualquiera cuerpo, que un fuego vivo y de corta duracion, que abrasa antes que diseca.

Modo de conservar los granos, segun el método de Mr. du Hamel. La conservacion de los granos es objeto de no poca importancia, porque reservándose el trigo sobrante de que proveen las cosechas abundantes, es muy posible poder atender al socorro

en las grandes carestías, pues hay de que valerse en caso de faltar las cosechas: al paso que desatendiendo esta precaucion, es regular esponerse á las calamidades de la hambre; y así en los años abundantes de trigo en que el precio baja considerablemente, de modo que los arrendatarios no pueden sacar libres los adelantamientos que han hecho, se aprovechan de este tiempo para guardarle en sus almacenes ó paneras, que abiertas oportunamente, será un medio seguro de poder atender en los de necesidad; pero este arbitrio no es practicable, mientras que no haya el de poder conservar los granos sin gastos ni mermas. No habrá cosa tan útil al bien público, como poner á los particulares en estado de hacer sus provisiones en los años abundantes, pues de este modo, no solo contamos una infinidad de ciudadanos que no sentirian los años calamitosos, sino que estos mismos no tendrán en ellos necesidad de buscar su subsistencia en los mercados, porque la economía de los particulares, cede en

beneficio y alivio de un reino. Hasta estos últimos años no habia otro modo de conservar los granos que las grandes paneras, y aun con todo no eran capaces de contener una cantidad considerable. Nadie ignora que en los graneros está espuesto el trigo á la corrupcion si no se le mueve y acriba, y al desfalco que ocasiona en él una infinidad de animales y de insectos, cuya propagacion llega muchas veces al estremo de obligar al dueño á deshacerse de él á un precio ínfimo. Por tanto Mr. du Hamel, tan conocido por su ingenio, como por sus laboriosos descubrimientos, ha inventado para la conservacion de los granos un género de máquina, que por su mecanismo forma lo que él llama *Granero de conservacion*, y que por la utilidad que de ello resulta merece atencion, y es digna de elogios.

Esta máquina tiene la ventaja: 1º de poder encerrar en corto espacio una cantidad considerable de trigo: 2º que no tome calor ni fermente, ni contraiga mal gusto: 3º preservarle de los

ratones, insectos y pájaros, sin esponerle al perjuicio de los gatos: 4º de poder mantenerle así todo el tiempo que se quiera, sin gastos ni embarazo.

Pero el mismo du Hamel previene que antes de meter el trigo en el granero de conservacion, haya de pasar por dos preparaciones, que una es limpiarle, y la otra pasarle por una estufa, de que da la descripcion en su *tratado de la conservacion de los granos*, *París*, 1754.

He aqui el analisis de estos dos géneros de preparaciones, y la descripcion del granero de conservacion. 1º para limpiar bien el trigo, se debe despues de trillado, echarle al aire con cribos, á pala, ó por medio de otras prácticas que varían segun los paises; pero como repitiendo estas operaciones, se lleva el polvillo de la niebla si la tiene, y alguna parte de la cascarilla del trigo, no se conseguirá limpiarle perfectamente sin lavarle, echándole á este fin en cestas que se meterán en agua corriente; aunque para los almacenes de los parti-

culares, será suficiente operacion limpiarle por medio de los instrumentos de que se use en el pais.

El cribo en plano inclinado que pone por el primero de las tres clases, y de que hace la descripcion, es bastante para particulares que no hacen acopios de consideracion. Este cribo es bien sencillo, espedito y poco costoso: se compone de una tolva ó tramoya donde se echa el trigo, que sale poco á poco para esparcirse sobre un plano inclinado, hecho de alambre en líneas paralelas, y juntas lo bastante para que los granos no puedan pasar. El buen trigo, rodando sobre este plano que está vuelto al oriente como cuarenta y cinco grados, va á parar á lo bajo del cribo; pero los granos pequeños, mucha parte de la niebla, neguilla y gorgojo pasan por el cribo, y caen en un cuero tendido bajo del alambre, y á la distancia de tres pulgadas, detras del cual estará una caldera de cobre, donde van á parar todas estas inmundicias.

Por esta primera operacion se ha-

ce perder al trigo mucha parte de la humedad, y al cabo de un año ó quince meses debe meterse en los graneros de conservacion, porque entonces ya habrán adquirido los granos cierto grado de sequedad capaz de conservarlos. Esta preparacion sola puede ser bastante para los arrendatarios y dueños que no tienen que guardar mas que sus cosechas y rentas, como para todos aquellos que no pudiendo hacer grandes almacenes, tienen suficiente panera para la cosecha de un año; mas si algunas viniesen favorables, es preciso entonces el granero de conservacion para guardar las de cinco ó seis años.

Cuando hay necesidad de hacer grandes acopios de trigo, para ponerle bien seco, y antes de meterle en los graneros de conservacion, es preciso pasarle por la estufa, de que el mismo autor da el diseño; pero como los arrendatarios pobres, y aun los particulares la consideran muy costosa, propone que se hagan estufas pequeñas, capaces de contener solo cin-

cuenta fanegas ó menos, y como tambien ha dado de ellas la descripcion, nos parece daremos gusto al lector en manifestarle el modo de construirlas.

Estas estufas son un gabinete de doce pies en cuadro, fuera del cuerpo del edificio, y nueve dentro de él; la parte superior está formada de una bóveda de ladrillo, que toma su principio á los doce pies del cuarto bajo, con la altura de quince por bajo de la clave; á la parte anterior de la estufa hay una puertecita que se cerrará con postigo doble para impedir la disipacion del calor; por detras hay un arquito de piedra para poner el hornillo, cuya descripcion no es fácil dar aqui, esto es, de los grandes inventados por du Hamel; pero será bueno advertir que en cuanto á los chicos, dice que será suficiente darlos calor con un hornillo comun de metal fundido, en el que se mete la leña por fuera de la estufa, ajustando alli un cañon para el desahogo del humo.

Por encima de la bóveda de la es-

tufa hay tres aberturas, una en medio para conocer por medio de un termometro el calor de ella, y las otras dos sirven de paso ó conductos para llenar los estantes que se habrán hecho por dentro de la estufa en plano inclinado, y sobre los que el trigo se va esparciendo á derecha é izquierda; hácense unos asientos de albañilería, donde afirman los estantes, y en medio de ellos hay un conducto inclinado, por el cual pasa el trigo cuando se desocupa la estufa; así ésta como la distribucion de los estantes puede verse con figuras que lo representan en la citada obra. Dispuesta la estufa, se echa el trigo en la tolva que está encima de la abertura de la bóveda que corresponde á los estantes, y cayendo perpendicularmente en el conducto del medio, y hallándose éste lleno, se derrama el trigo por los lados, y por sí mismo se esparce sobre los estantes como tres ó cuatro dedos de alto: cuando se quiere desocupar la estufa, se levanta la trampilla, y el trigo va á parar á los sacos, y se

halla entonces ya en estado de poderse llevar á los graneros de conservacion.

Del modo con que se hallan hechas estas estufas cabe mucho grano en un pequeño espacio; pues en un edificio que no tiene mas que nueve pies en cuadro y quince bajo la clave, pueden caber doscientos y veinte y ocho pies cubiertos de trigo. Debe advertirse acerca de estas estufas, segun las esperiencias hechas por el mismo du Hamel: 1º que para proporcionar al trigo una perfecta disecacion, no se atenderá tanto á aumentar la violencia del fuego, como á que permanezca allí bastante tiempo: 2º que el trigo que ha pasado un año en los graneros comunes ha perdido mucha parte de la humedad con que se hallaba al tiempo de su recogimiento: 3º que se disminuye mas ó menos, á proporcion de lo cargado que esté de humedad: 4º que esta disecacion, respecto al trigo de buena calidad, aunque se considera á un treinta y dos del todo, sin embargo no es realmente pérdida para el vendedor,

pues como queda alli la parte harinosa, se ve que la harina de un trigo seco da mas pan que si no lo estuviese, y así los panaderos pagan el seco á mayor precio: 5º que aunque el calor de la estufa no alcance á destruir todo el gorgojo, es suficiente para acabar con otros cocos que se crian en el trigo: 6º que la facultad de germinar queda privada en la mayor parte de los granos, y debilitada casi en todos.

Se ha esperimentado que para dar suficiente calor al hornillo cinco horas, no se ha gastado mas que treinta sueldos en leña, y ha bastado para estufar doscientos pies cubiertos de trigo; pero es preciso advertir que debe tenerse la precaucion de poner encima del tubo que despide el vapor una chapa de hierro batido para volver el aire, ó impedir que obre de continuo sobre el termómetro, sin cuya precaucion no podria hacerse juicio del calor de la estufa: 2º que es preciso bajar el termómetro hasta el medio de la estufa, porque el calor es siempre mayor en lo alto que abajo: 3º que

cuando el termómetro ha subido á cincuenta ó sesenta grados, puede dejarse de meter leña en el hornillo, cuya boca se cerrará luego que esté hecha brasa la que tenga dentro, como tambien el registro que sirve á tapar lo alto de la chimenea: 4º el trigo ha llegado á adquirir el grado suficiente de secura, despues de haber estado treinta y seis ó cuarenta y ocho horas en la estufa, lo que depende de la mayor ó menor humedad que encierre; pero se conocerá que está bastante seco, si despues de frio resiste al diente, esto es, que se parte como el arroz, sin hacer impresion en el grano.

Si se ha encendido á las seis de la mañana, podrán cerrarse las puertas del hornillo á mediodia, dejándolo todo cerrado hasta las seis de la mañana siguiente, y entonces se abrirán las trampillas de la bóveda, como tambien la abertura que está bajo la del hornillo para que se exhalen todos los vapores húmedos; déjase enfriar el trigo, y luego se pasa por el cribo pa-

ra quitarle el polvillo; últimamente se le mete en el granero de conservacion, pero se ha de advertir que aunque el trigo bien seco y limpio, no tendrá necesidad de pasarse al cribo, será indispensable esta operacion si ha llegado á contraer algun mal olor.

Esta disecacion artificial es muy conveniente en los paises septentrionales, pero aunque en los cálidos no lo sea tanto, vemos que en Italia hay provincias donde estufan el trigo, y ésta operacion nada tiene de trabajosa mas que echar el trigo á pala en la tolva para cargar la estufa, la que por sí mismo se desocupa en los sacos; tampoco es muy costosa, como se ha visto, con la ventaja de poner el trigo en poco tiempo mas seco, que si hubiese estado un año en una panera.

Tratemos de los graneros de conservacion: 1º estos graneros deberán hacerse á proporcion de la cantidad de trigo que se ha de reservar. Mr. du Hamel ha dado descripciones de graneros de todos tamaños, desde el que se necesita para la subsistencia de una

familia, hasta el que es preciso para la de una gran poblacion. He aqui la idea que propone para uno mediano capaz de poder contener mil pies cúbicos de trigo; debiendo advertirse que para conservar esta porcion de granos segun el uso comun, se necesita una panera de cincuenta y nueve pies de largo, y diez y nueve de ancho.

El granero de que se trata es una especie de cajon, al que se darán trece pies á los lados, y seis de alto, y se formará con tablas de dos pulgadas de grueso ó algo mas, puestas á regla unas sobre otras, aseguradas por medio de cuatro piezas de madera escuadradas, á cada lado del cajon una, con sus espigas y escopleaduras á los estremos en que entran á golpe, dando á cada lado una convexidad de una pulgada, para que las tablas en vez de inclinarse hácia dentro se arrimen á la piezas.

Los tablones que forman el fondo son recibidos en sus estremidades de una gran muesca, y sostenidos por canteados ó piezas cuadradas, de mo-

do que puedan sufrir el peso del trigo. La tapa ó fondo suponen que se compone igualmente de tablones, es recibido de un batiente, y sostenido por bajo de travesaños; haránse en él cinco ó seis agujeros redondos de cuatro pulgadas de diámetro para facilitar la salida del aire cuando se hace uso de los fuelles, en cuyo tiempo solo estarán abiertos, para que ningun animal pueda entrar en el granero: á cuatro ó cinco pulgadas del fondo inferior del cajon se hace otro, que por medio de dos barretas de hierro que se cruzan en ángulos rectos, forman como una regilla. A las barretas de encima se atan con mimbres unos tirantes, como para hacer un cielo raso, sobre los que se pondrá una tela de cerda en toda la estension de la tina, y es semejante á la que usan los cerveceros para secar el grano. Es preciso notar que los dos gruesos de las barretas y tirantes proporcionan una distancia de cuatro pulgadas y media, desde el fondo hasta el trigo que se echa sobre la tela, en

cuyo espacio el aire que dan los fuelles se comunica por todas partes. A corta distancia del granero se pondrá un fuelle grande, ó dos de mediano tamaño, que moverá un caballo ó un pollino, y sirve para refrescar el trigo renovándole el aire. Esta máquina es una pieza de madera gruesa y redonda, ó un palo puesto verticalmente, á que está unida una palanca de nueve á diez pies de largo desde el centro del palo hasta el medio de la pieza de madera, que sirve para llevar el balancin á que se ata el animal; el palo cuando se mueve al rededor lleva consigo una ruedecita con cuarenta y ocho dientes, que puesta orizontalmente encajan en la linterna, y ésta hace mover la llave, que con su movimiento de revolucion le comunica á las varillas que corresponden á los diafragmas de los fuelles; ajústase á estos un cañon de madera ó conducto del aire, que va á parar á una abertura que se hace en el fondo de la tina: todas estas piezas se aseguran por medio de carpintería con vigas á

la larga y través para sujetar bien los fuelles. Cuando se quiere airear el trigo, se abren los respiraderos, y el aire penetra por el trigo con tal violencia que hace salir por ellos el polvo; y para asegurarse si obra por toda la estension de la tina, y penetra bien el trigo, se pondrán en las aberturas superiores unos paños que se elevarán á proporcion de la fuerza que comunica el aire.

Nuevo modo muy sencillo de conservar los granos de que se ha hecho la esperiencia en cincuenta fanegas de trigo.

A proporcion de la cantidad de granos que hayan de guardarse, se hará una cueva en el sitio mas seco de la casa, rodeada de otros bodegones, y con su abertura en lo alto para echar el trigo, la que deberá cerrarse bien, cubriéndola de tierra á nivel del piso á que corresponda. Es preciso enmaderar con tablones de roble lo interior de la cueva, y entarimar el piso de lo mismo; pero sobre canteados ó vigas para preservar el grano de la hu-

medad, y que solo le quede la frescura, pues de este modo no tiene riesgo de podrirse ni de nacer: no hay necesidad de moverle, y puede mantenerse alli algunos años sin alteracion; pero antes de meterle será preciso que haya estado en sitio donde comunique el aire por algun tiempo y bien movido, de modo que esté perfectamente seco. El inventor de este modo de mantener el trigo, persuade que si se metiese en esta cueva solo con la cascarilla, esto es, mojado y sin echarle al aire se conservaria alli grandemente, porque el capullo se apropiaria toda la humedad del grano, y añade que en esta especie de silos se mantendria la harina tambien en el mejor estado. *Jour. écon. ann.* 1758.

Comercio de granos. El medio mas eficaz de perfeccionar la agricultura es animar al labrador, proporcionándole el pronto y ventajoso despacho de sus efectos. El autor del *ensayo sobre la policía de los granos* hace observaciones tan juiciosas para apoyar su sistema acerca del libre comercio de los granos, que no puede darse co-

sa mas instructiva en la materia, tanto para el particular, como para la nacion en general; y así hemos creido que el lector recibirá con gusto el resúmen que vamos á dar de las ventajas que resultan, segun dice, de la libertad del comercio de granos.

Desde luego examina cuál puede ser el medio mas seguro para preservar á un reino de la hambre, haciendo que se hallen en él siempre los suficientes granos para su subsistencia.

Muchas veces se ha pensado en hacer almacenes públicos; pero hay tantos inconvenientes en este establecimiento que no admira haya dejado de adoptarse este medio; porque si se considera la inmensidad de gastos en la construccion de edificios, la compra de los granos, su custodia y conservacion, no habrá quien niegue que las dificultades son grandísimas en la egecucion. Compútense los gastos de construccion y compras de granos; los que ocasiona su administracion, así de superiores como comisionados; mermas naturales, pérdidas imprevistas, ocasio-

nadas por la negligencia ó la malicia, y convendremos en que por muy barato que haya sido el precio en estas provisiones, á poco tiempo se verá el esceso de los gastos, lo caro del trigo, y su mala calidad.

Tampoco será útil que una compañía tome á su cargo la formacion de almacenes en un reino, pues aun cuando fuese compuesta de ciudadanos los mas inteligentes, y mejor intencionados, siempre pensarian hallar en ello la recompensa de su trabajo; ni se detendrian mucho en la economía estos negociantes; y así vendriamos á parar en los mismos inconvenientes, y de dar motivo al público de queja, lo que es inevitable cuando se hacen compras de alguna consideracion.

Por otra parte, á poco que se pare la atencion, se conocerá fácilmente que así en uno como en otro modo de comprar hay verdadero monopolio, pues que éste no consiste en otra cosa que en apoderarse uno solo de cierta mercancía para volverla á vender; y aunque en el caso presente es con

la mira de aliviar al pueblo, con todo eso el efecto es el mismo que si se hiciese por otros motivos.

En efecto, háganse almacenes ó acopios de granos por cuenta del estado en cualquiera tiempo que sea: es imposible que el público deje de tener noticia de ello, y cuantas precauciones se tomen no alcanzarán á impedir la alza considerable en el precio del trigo: lo que no sucederia con los compradores particulares, que insensiblemente compran cortas porciones.

Si para precaver la subida del precio que puede resultar del acopio considerable que se piense hacer, se impide á los particulares de hacer compras, esto será perjudicar al vendedor y al público: al vendedor que por lo regular es el labrador mismo, á quien se priva de una utilidad natural y legítima en un género preciso, efecto de sus afanes: al publico, porque carece del beneficio de la concurrencia y eleccion; pues desviar á los compradores en cualquiera tiempo, es disminuir el número de los vendedores en otro; es-

tablecer una tasa precisa á la mercancía; cargarla de gastos en una empresa por lo comun mal dirigida, y ponerse en el caso de no poder vender al público los granos sino á estos escesivos precios, cuyas tasas influyen no poco en la diminucion de los mercados.

Los almacenes públicos tienen una infinidad de inconvenientes, y todas las precauciones alimentarias no son de tanta utilidad como se piensa. Aqui es donde el autor aclarando su sistema, dice, que mas bien debiera desearse que muchos particulares pudiesen hacer un grande número de almacenes, y que los reglamentos de la gran policia favoreciesen sus empresas con este objeto.

Para que reine la abundancia de granos considera útil su libre comercio, y da la razon: en los años abundantes, dice, en que los temporales favorecen nuestros trabajos, no todo labrador se halla en estado de guardar toda su cosecha: dos ó tres años buenos son bastante para hacer gemir ba-

jo el peso de la abundancia aun á los mas acomodados. Entonces desperdician, ó dejan perder una hacienda, que puede decirse les estorba, y si no hallan quien les compre lo que les sobra, por precision dejan de cultivar parte de sus tierras, ó las trabajan mal; y así cuantos mas compradores haya, tantos mas labradores serán socorridos. Ni se piense que la multitud de compradores será un obstáculo para que el labrador no guarde á proporcion de sus medios, la porcion de granos que no necesite vender entonces; así en caso necesario se hallarán en los arrendatarios todos los granos que pudieron guardar, y en los compradores aquellos que corria riesgo de perderse en poder del labrador. *Pol. de los gran.*

No se ha de conseguir por persuasiones, ni á fuerza el establecimiento de compradores y almacenes, sino por el interés ó cebo de su propia utilidad; esto y la entera libertad del comercio será el medio mas eficaz de su subsistencia: el hombre es movido por el

interés personal: esta es su propension, y sin que sea preciso aquí averiguar el motivo, debemos atender solamente al efecto; y así cuando los granos tuviesen un precio bajo, los labradores hallarán despacho para los que no puedan guardar, y los compradores almacenarán este sobrante, quienes en el caso de levantar el trigo en el reino, mas bien le venderán en él que transportarle fuera, por los gastos que de ello les sigue; pero si les tuviese mas utilidad venderlo fuera, no dejarán de hacerlo bien pronto, y esta misma utilidad que ellos tienen redundará en beneficio del Estado, pues sobre introducir en el reino este nuevo valor quedan animados á continuar su comercio.

El empeño en guardar nuestro trigo no es lo que nos proporciona la abundancia, sino la produccion sucesiva y anual: su conservacion es una ventaja efectiva, pero pasagera; el cultivo solo es el fondo inagotable de nuestras provisiones, y bajo de este principio es preciso caminar. Animar al

labrador por medio de recompensas correspondientes á sus trabajos, y no oponerse á los que guardan los granos, antes bien alentarlos con la esperanza del beneficio, son los dos medios únicos para que jamas falten los granos en un reino.

En el tiempo de escasez, aconseja el mismo autor, que se traigan los granos estrangeros, ofreciendo cierta gratificacion por cada medida, pagada de contado en el parage donde los presenten; este medio, dice, es sumamente sencillo, y menos costoso que hacer compras por cuenta del Estado; entonces una infinidad de compradores, movidos de la recompensa, no tardarán en surtirnos de trigo, y bajará el precio por la frecuente concurrencia, y por la multiplicacion de transportes, bien que por comisionados para las compras, quienes intimidan y desvian á los forasteros. Este será quizá el medio mejor de precaver los inconvenientes de la carestía; de la mala calidad de los granos, y del susurro de un pueblo, siempre disgustado cuando

no tiene recurso á la eleccion y precio del género.

Precios de granos. Observaciones del mismo autor sobre esta materia.

El precio de los granos es lo que anima ó desalienta al labrador, porque si baja demasiado, la abundancia le perjudica, pues no pudiendo vender, de modo que quede indemnizado de los gastos que tiene hechos, y ha de hacer tanto para las labores, como para los beneficios de las tierras, está imposibilitado de dar las correspondientes, porque estos se aumentarán, ó irán á menos, á proporcion de la esperanza de socorro con sus ventas.

El mismo precio es lo que únicamente proporciona la existencia de los granos en el reino, ó su estraccion, pues siempre que su valor en él sea inferior al que tiene fuera, la utilidad que en ello tendrán los compradores le hará salir; pero si fuese mayor, permanecerá en el reino sin necesidad de prohibiciones, por la pérdida á que se esponen en sacarlos. El trigo estram-

gero, por el contrario, nos vendrá por el arreglo del mayor precio; y así deberá ser una balanza éste por una y otra parte, pues atendiendo al que tengan nuestros granos, y el de los estrangeros, habrá un termómetro seguro para adelantar, ó retardar la estraccion á nuestro arbitrio, trayéndole ó llevándole á proporcion de las circunstancias. No habrá necesidad de otra policía, que alzar ó bajar los derechos oportunamente, sin prohibicion ni permiso para la entrada ó salida: la combinacion de precios estrangeros con los nuestros, ha de ser siempre el norte que nos guie. *Policía de los granos.*

Algunas veces la opinion tiene bastante influjo en el precio de los granos, sin atencion á su cualidad efectiva, pues aunque el trigo esté caro, como haya apariencias de buena cosecha, sin embargo que la porcion se va disminuyendo cada dia con el consumo, el precio baja; y al contrario, aunque el trigo esté barato, si no se piensa favorablemente de la cosecha,

el precio toma luego aumento. Lo que pasa cada dia en los mercados lo comprueba bastante: haya en un mercado mas vendedores que compradores, aunque el número de estos nunca se disminuye, porque siempre hay necesidad de comprar, se verá bajar el precio del trigo.

Permitido el libre comercio de granos, se aumentará precisamente el número de vendedores; los mercados se hallarán entonces mas surtidos por una concurrencia voluntaria, y el precio bajará sin que se advierta tal vez la razon: verdad es que de esta policía se seguirá que el pan cocido no tenga el precio tan bajo, pero es preciso reflexionar, que es perjudicial para el pueblo y para el Estado que el pan llegue á este punto: para el Estado, porque esto arruina los fondos, y debilita las labores; y para el pueblo, porque vendrá á dar en la ociosidad, pues el jornalero siempre que en pocos dias gane con que mantenerse, la mayor parte de la semana se niega, por lo comun, al trabajo, y paran en

la holgazanería. Ademas de esta poderosa razon, cuando la gente acomodada vende mal sus efectos, ó á precio demasiadamente bajo, tienen menos disposicion para emplear el trabajo de los pobres, y no pueden proporcionar ocupacion al jornalero; pero mediante el establecimiento del libre comercio de granos que propone el autor, no hay que temer nunca subida de precios muy considerable; por el contrario, librará de aquellas alternativas, y notables diferencias en los precios, que tanto incomodan al vulgo cuando son subidos, ó le ponen en la inaccion siendo bajos. Mas es de dictámen que por medio de este método se establecerá un precio uniforme, porque en los años favorables se empeñarán muchos en guardar los granos, y volverá á subir el precio á tiempo, y aunque se pagase el pan algo mas caro de lo que debia en la abundancia, lo sobrante que se hallará en el reino no dará lugar á que se pague muy caro en tiempo de escasez. La subida de precio en los tiempos en que las cir-

cunstancias lo exigen, no será capaz de hacer impresion en los jornales, porque la misma esperiencia enseña que el precio de estos no sigue el del pan; pues aunque las maniobras tengan cierta proporcion con el precio de los víveres, la tiene mas inmediatamente con el número de obreros, porque cuantos mas brazos haya prontos al trabajo, menos cuestan los jornales en todas clases.

En fin se ha de advertir que aunque la ganancia de los que comercian en granos, hiciese subir algo el pan, utiliza mas el Estado, y el pueblo en pagar en todo tiempo este aumento (pues que este comercio puede proporcionar nuestra subsistencia en tiempo de escasez), que pagar de una vez á doble precio el pan, lo que ocasiona una repentina alteracion en el animo, y corta posibilidad de la plebe. *Policía de los granos.*

La utilidad é instruccion que puede proporcionar este artículo de granos nos ha obligado á dilatarnos en él, y creemos se logrará haciendo analisis de

los métodos que han propuesto aquellos sugetos de la mayor inteligencia en nuestro siglo, recopilando los preciosos frutos de sus profundas reflexiones y esperiencias, en una palabra, de cuanto se ha escrito mejor en la materia; y le concluiremos con una notable reflexion del autor de un libro, cuyo título es: *Ensayo sobre la administracion de las tierras.*

Es un error, dice este autor, tener por perjudicial el permiso de hacer acopios de granos, antes bien se debiera proteger á los que los acopian: no hay duda que los mueve á ello el interés, pero estos á quienes se tiene por usureros son el recurso del Estado en las calamidades. Han amontonado porciones considerables de granos; mas como es un género visible, nunca puede ocultarse, y el Gobierno tiene siempre facultades para obligar á vender á estos depositarios públicos; y si es preciso para arreglar los precios: lo cierto es que si estos usureros, como se les llama, no hubiesen hecho estos acopios, los labradores hubieran de-

jado perder el trigo, ó á lo mas lo hubieran consumido con las bestias, acaso seria de grandísima utilidad, continúa el mismo autor, que en cada distrito se concediese cierta esencion de tributos al particular que no siendo labrador almacenase mas granos, con tal que este acopio no escediese de cierta cantidad, y sin preferencia alguna en compras ni en ventas, obligándose á tener sus graneros abiertos, y á informar al subdelegado del despacho de ellos; por este medio se abririan los recursos que tenia el Estado en los años infelices, y se tomarian medidas seguras cuando se tratase de conducir provisiones. Los acopios que pueden hacer los particulares son útiles siempre que no salgan del reino, porque estos tienen mejor disposicion de cuidarlos y conservarlos que los arrendatarios pobres, que apenas tienen donde acomodar su cosecha; se hallan empleados tambien en otros trabajos, y por otra parte la facilidad de poder vender es para ellos un recurso de gran socorro.

GREDA. Es una sustancia terrestre ó pedregosa que se encuentra por lo regular en aquellos parages donde los carros hacen salir una tierra parda y arenisca, ó tambien donde se halla tierra arcillosa estéril, pero crasa, y aun tierra para cal, particularmente si se desmenuza. Hay greda arenisca, arcillosa y pedregal, y todas convienen en ser pesadas: la arcillosa no se encuentra sino en capas, en tal cual sitio; la azulada es mejor que la amarilla, y no debe emplearse hasta que haya pasado por ella un año espuesta al aire, y así de esta como de la pedregal, se necesita de quince á veinte carros para cada yugada de tierra; mas de la arenisca bastarán cinco ó seis, y se esparcirá con igualdad. El beneficio de la greda es de mucha duracion, porque un terreno mejorado con ella, conserva su fuerza veinte y treinta años; le calienta y suaviza; pero conviene solo á las tierras frias y húmedas.

Segun dice Mr. du Hamel, no se echará tanto de la greda blanca, que es aquella donde no se hallan piedras,

como de la que es propia para cal, pues de la primera se necesita de treinta á treinta y cinco carruchos para cada yugada, que contendrá dos mil y doscientos pies cuadrados, y se echará una cuarta parte mas de la segunda, y menos en los terrenos ligeros y pedregosos que en los fuertes. Hay tambien quien dice que no debe echarse toda de una vez sino la mitad de lo que debe llevar el terreno, derramando la otra mitad cinco ó seis años despues, y aun menos porcion si la primera ha producido con mucho vigor.

GRIETAS. Enfermedad de caballos que toman el juego de la rodilla, de donde sale un humor rojo que ocasiona dolor al caballo, y le hace cogear; las que salen al corbejon no son tan comunes, y no puede contarse con su perfecta curacion, pero se usará de remedios que moderen la acrimonía del humor: uno de los mejores es mezclar aceite de linaza con aguardiente por iguales partes, batirlo bien hasta que quede blanco, y dar con ello todos los dias la parte. Este re-

medio mitiga el dolor é impide la hinchazon: el jabon negro y el aceite de nueces es tambien bueno; pero se dará uno despues de otro.

GRULLA. Pájaro grande de cuello muy largo, como tambien los pies; tiene el pico derecho y largo; las piernas altas, y es mas abultada que un ganso. Las grullas vuelan muy alto y en bandas, y su graznido anuncia la lluvia: la carne de la grulla es nutritiva, y de buen gusto cuando es pollo; se dejan ver por Setiembre en nuestros climas, y vienen del norte, y es fácil su caza.

GUALDA. Esta planta es anual; tiene las hojas largas, encorvadas, y de un verde hermoso; el tronco es de tres á cuatro pies de alto; la flor parecida á un clavel grande de un color amarillo verdoso, y el fruto del mismo color, y algo redondo. La gualda se cultiva solo por las hojas, que son precisas á los tintoreros para teñir de pajizo. Debe sembrarse por Marzo y Setiembre en tierra ligera, y bien trabajada, escardándola cuando sale,

y se la cogerá madura, esto es, por Junio ó Julio: córtase al rape de la tierra, y sin arrancarla, dejándola despues secar; la gualda con el glasto hacen el verde.

GUISANTES. Legumbre bien conocida de que hay varias especies que pueden reducirse á tres: 1ª los redondos verdes al principio, que se llaman tempranos, y son blancos despues de secos ó algo pajizos: 2ª los gruesos ó cuadrados de muchos colores: 3ª los chicos que son blancos, y se cultivan en las huertas.

Los guisantes tempranos blancos ó verdes son aquellos que se crian primero, y su cultivo pide algun cuidado; se siembran á principio de Febrero; pero antes es preciso echarles en agua cuatro horas, y se les deja otras cuatro en sitio caliente para que aguijen. Se les siembra á la esposicion de mediodia, y en cada tabla cuatro filas para dar lugar á la vima, y entremeter las estacas para sostener las rastras, dejando ademas una tabla libre entre dos sembrados para que co-

munique el aire, cuidando de regarles en todo el Agosto porque no se apalambren. Los guisantes por lo general requieren una tierra fuerte y abonada con estiércol de carnero ó de vaca: la lluvia en corta cantidad les está bien; mas el frio les perjudica mucho, y se cogen á proporcion que vayan madurando.

GUSANOS DE SEDA. Son una especie de oruga que producen la seda.

Un gusano de seda se compone de muchos cercos elásticos: tiene patas y como unos ganchitos para detenerse: para cortar la hoja de arriba abajo, se vale de los dientes de que tiene dos carreras; y al rededor del vientre un saquillo bastante largo, que contiene una especie de goma, con la que forma la hebra de un modo admirable, haciendo pasar algunas gotas por dos agujeritos, que tiene debajo de la boca, en una especie de plancheta, como la de tirar los hilos de los metales: esta goma toma la forma de los agujeros, y se alarga en una hebra doble de bastante consistencia para envolver al gusano.

Para criar los gusanos de seda, es preciso principalmente buena semilla, y se tiene por la mejor, la que es de un color oscuro, pero vivo: ha de ser pesada, y echar algo de jugo cuando se la quebranta, cuidando de traerla de un pais menos cálido, que aquel donde se quiera multiplicar. La que se tiene de la propia cosecha no es tan buena; y para conocer su bondad, se la echará en vino, y la que vaya al hondo es la mejor, porque la que anda por encima, que regularmente es blanca y ligera, es de mala calidad.

2º No se avivará la semilla de los gusanos de seda hasta que empiecen á brotar los morales, ni prevenirse de mas grana que la necesaria para sacar con proporcion á los morales que se tenga: una onza siendo buena, puede dar bastantes gusanos para el consumo de la hoja de cuatro moreras grandes, que son las mejores para criarlos; mas si fuere preciso hacer uso de la hoja de los morales, bastarán tres para dos onzas de grana, porque son mayores y mas fuertes. Acerca de esto es pre-

ciso advertir, 1º que los gusanos que se alimentan con hojas de moreras que se crian en tierras fuertes, donde los sucos son abundantes, dan una seda mas basta y no tan fuerte; como que aquellos á que se ha echado la hoja de árboles de diez ó doce años, dan seda menos fina y de inferior calidad que los que se crian con las hojas de los que tienen diez y ocho ó veinte y cuatro años: 2º que la variedad del alimento, tomada de diferentes terrenos y árboles, contribuye bastante á la desigualdad de la seda: 3º que las hojas mojadas, las que se les da despues de secas, las tiernas y duras envueltas; y en una palabra todas estas faltas de atencion, son causa del éxito poco feliz de los gusanos de seda, ó corta utilidad que de ellos se saca: 4º adviértase que estos insectos son sumamente delicados, y se necesita tratarlos con mucha limpieza, porque cualquiera mal olor ó el muy fuerte, es para ellos una peste; y así les conviene un aire puro y templado, como proporcionarlos posicion al mediodia.

3º Siempre será preciso tener mas morales que los que se necesiten para la cria de la porcion de gusanos que pueda tenerse, y se les plantará á la distancia de cuatro toesas unos de otros, porque se perjudicarian estando mas juntos: para enjertarlos se buscará la especie que tenga la hoja mas ancha y mas lisa; y cuando haya de cogerse esta, será con las manos bien limpias, una á una, y no como se deshoja la mimbre, cuidando de que no sea antes de que el sol haya secado ya el rocío ó lluvia: tambien podrá hacerse uso de tigeras grandes para cortar los palos de la hoja, y poniendo debajo una sábana para recibirla, se llevará en sacos ó canastas; las hojas de los morales que se crian en sitios acuátiles de nada sirven.

Modo de avivar los gusanos de seda. Esta operacion se hace en la primavera, y con calor artificial. Primeramente se echará en remojo la semilla en buen vino un cuarto de hora, sin hacer uso mas que de aquella que se va al hondo, y luego se la deja se-

car al sol; despues se la pone en una caja de madera nueva, ligera y sin olor, dentro de la cual se pondrá una capa de algodon ó estopilla de lino bien seca, y sobre ella se estiende la grana; pónese encima de esta otra capa de algodon, y sobre todo un papel blanco agujereado á modo de un cribo; ciérrase la caja, y se la pone entre dos almohadas de pluma, que se calentarán al sol antes, y envolverán en una manta, cuidando de que mantengan en cuanto se pueda el mismo grado de calor: tres ó cuatro dias despues se negrece la grana, y el gusano está ya cerca de salir del algodon, poniendo entonces sobre el papel picado cogollitos de la hoja de la morera, y serán mejores de los árboles viejos, porque son mas sanos que los nuevos.

A poco tiempo se verá á los gusanos que van á buscar la comida en las hojas que tienen ya picadas, y en este estado el gusano es de un pardo oscuro, tiene la cabeza muy negra, y es como una oruga de largo; quí-

tanse entonces las hojas con los gusanos, que estan agarrados á ellas, valiéndose para esto de una aguja sin punta, y se van poniendo en otras cajas á montoncitos, y entre ellos hojas de moral, cuidando de no poner en una caja mas que aquellos que hayan salido en el mismo dia, sin mezclarlos con otros, aumentando el número de cajas, á proporcion de la cantidad de gusanos, y caso de que no las haya se los pondrá en cribos ó en unas tablillas con sus bordes, cubriéndolas como á las cajas con un lienzo, y se dejarán en ellas cuatro ó cinco dias, dándoles hojas de moral en abundancia, advirtiendo que desde la primera edad hasta la muda primera, se les dará los cogollos: durante las cuatro mudas, las hojas mas tiernas, y despues de las mudas hasta la seda, hojas fuertes y bien criadas; desde que salen hasta la segunda muda se les dará por la mañana y á la tarde; y desde la tercera muda hasta la última tres veces, y cinco ó seis desde este tiempo hasta que mueren, que es al

cabo de seis semanas; y éste es el modo regular para que ellos hagan bien y con claridad sus transformaciones.

Es preciso tener cuidado de no darles hojas mojadas ni dañadas, ni de calidad diferente; como tampoco envolver las nuevas con la de mas tiempo, ó las de moral con las de morera, y cuando estan en las segundas cajas se les disminuye cada dia el calor con que se les ha mantenido.

Al cabo de cuatro ó cinco dias se les pondrá en el lugar que se les ha destinado para que hagan sus producciones; y será una pieza á buen aire, defendida de los vientos por medio de bastidores bien ajustados; de malos olores, como de cebolla, ajo y del humo del tabaco; tampoco estarán cerca de grandes ruidos, como son las campanas, tambores, caldereros y otros, cuidando de tapar todos los agujeros por donde puedan entrar ratones ó algunos insectos: fórmase un cuadro á modo de columna, donde se ponen cinco ó seis filas de estantes, cuyas tablas ó costanillas que tendrán su borde, distarán

unas de otras como de pie y medio.

Los que se esmeran en lo mejor de esta cosecha, tienen por preciso que la pieza donde se pone á los gusanos de seda, esté bien clara, con sus vidrios, y que las puertas ventanas ajusten bien, de modo que no puedan penetrar los relámpagos; y para ello ponen en todas las juntas tiras de papel encolado: quieren tambien que las tablas de que se hacen los estantes y estan al traves de los maderos que forman las columnas de este pequeño edificio, esten aseguradas con correas, á modo de goznes ó visagras, á uno y otro lado, con el fin de alzarlas, y bajarlas como la tapa de un cofre. Segun estos mismos inteligentes, una tabla de cuatro pies de largo y uno de ancho, puede tener como trescientos gusanos: un cuarto, por egemplo, de doce pies de largo, otro tanto de ancho y diez de alto, podrá contener diez y ocho mil, porque podrán hacerse diez separaciones y tres carreras de estantes. Mil y ochocientos gusanos, pueden dar otros tantos capullos; pero descontando los que pe-

recen, se deberá considerar su logro como á mil y quinientos; y siendo el producto de cada ciento y cincuenta capullos, siendo buenos, una onza de seda en crudo, darán por lo mismo los mil y quinientos, como seis libras de seda tirada.

Con esta esperiencia puede trabajarse por mayor, á proporcion de los morales ó moreras que haya, haciendo á este efecto un edificio con buena situacion en una cuesta, y no en valle, defendido de malos aires.

En el Langüedoc el paisanage, en medio de la poca disposicion que tienen de acomodar los gusanos de seda, sacan de ellos muy buena utilidad, haciendo en sus mismas habitaciones su modo de ponerlos con caballetes ó pies derechos clavados á las vigas, en los que disponen sus estantes con tablas ó costanillas.

Dispuesta ya la pieza para los gusanos, se los pondrá con las hojas á que estan agarrados, poco á poco, y con desahogo: ábrense algo las ventanas cuando hace sol, para acostumbrarlos

al aire, poniendo juntos los que hayan salido en el mismo dia, y aparte los otros, cuidando de darlos mas espacio á proporcion que vayan engruesando: limpiar el cuarto y rociarle con vinagre, y echar algunas yerbas aromáticas, como tomillo, serpol, espliego y romero.

Durante el tiempo que mantienen la forma de gusanos, mudan cuatro veces de piel de ocho en ocho dias: en tres ó cuatro hacen esta muda, que pasan durmiendo, y así comen y duermen alternativamente; y cada vez que despiertan mudan la piel, que de parduzca, va volviendo cada vez mas blanquecina.

Desde que salen comen por espacio de ocho dias, y despues duermen tres ó cuatro. Mientras se hallan en este estado, no se les tocará; y como dejan de comer tres ó cuatro dias, es preciso darles bastantes hojas luego que salen de la muda: en saliendo de la segunda se limpiarán los estantes, á lo menos de cuatro en cuatro dias, y se les mudará la cama ó echada, para lo que se

habrán dejado sus vacíos. La señal de que los gusanos van declinando es cuando dejan de abultar; y entonces se estregarán las tablas con yerbas fuertes, y se conoce que estan enfermos, si se les ve amarillos, hinchados y relucientes; pero los que estan de este último modo y tiran á verdosos, nunca se libran, y así se les echará luego á las gallinas. Por lo general cuando estan enfermos no es bueno limpiarlos, porque la misma suciedad les da calor; pero será preciso separarlos de los demas, y echar vinagre en una paleta de hierro encendida cinco ó seis veces al dia, y se advertirá que mas contrario es á los gusanos de seda el mucho calor y el aire cálido, que el frio.

Siete ú ocho dias despues de las cuatro mudas, estan ya los gusanos cerca de subir á las ramas y de hilar para dar la seda, en cuyo estado se dice hallarse en fresa. Conóceseles en que entonces tienen la cabeza marchita, la cola chata, el cuerpo se hincha al rededor de la gorja: tiene consistencia mas suave, el hocico mas puntiagudo,

y los cercos que eran verdes, se vuelven dorados, señal de que quieren echar la seda, se les ve correr unos entre otros, y ya no cuidan de comer. En este nuevo estado, que dura cuatro ó cinco dias, es preciso tenerlos con limpieza, y bastante capacidad, hacerles buena cama, darlos hojas fuertes y en abundancia, cinco ó seis veces al dia, porque convierten todo el alimento en seda; pero si cualquiera de estos cuidados ha faltado al gusano, se le verá bajar de la rama en que habia subido, no para comer, porque entonces ya no comen, sino por falta de fuerzas hasta que mueren, y la sustancia destinada á hacer la seda se convierte en agua; y así se echarán fuera.

Al mismo tiempo se harán en los intermedios de los estantes unas cabañas á modo de calles cubiertas con ramas de álamo ó matorrales bien secas, sin olor, ni espinas, para que los gusanos puedan subirse hasta arriba, y ponerse en lo cubierto, que deberá ser de mondas de mimbre: cada cabaña tendrá pie y medio de ancho y tres de

largo, que es el fondo regular de los estantes.

Dispuestas las cabañas, se pondrá en el piso de ellas papeles limpios, sobre los que se estenderán los gusanos, y se les dará poco á comer; esto es, de dos en dos horas se echarán hojas fuertes y verdes, sin volverlos á limpiar.

Cuando los gusanos buscan los pies de las ramas, y clarean; esto es, que tienen el cuerpo transparente, es señal de que enraman pronto; y luego que suben á las ramas se les deja de dar á comer: al principio andan de un lado para otro, y despues se fijan en sitio capaz para poder revolverse en el capullo. El primer dia asienta el gusano la basa del capullo, valiéndose en este trabajo admirable de las patas anteriores para torcer y colar dos hebras, que son la materia de una goma que tiene al rededor del vientre, como dejamos dicho; y que saliendo por dos aberturillas que tiene debajo de la boca, se va alargando en dos hilos. Al principio no une las dos hebras, sino que va estendiendo una especie de algodon ó se-

da basta, llamada comunmente estopa, cuyos cabos van poniendo fijos encima de la rama á una y otra parte.

Al segundo dia forma sobre esta basa su capullo: para ello hila regularmente, y lo hace bajando la cabeza, y llevándola á lo alto, cruzando hácia los lados y por todas partes; en fin, poco á poco se halla rodeado de seda.

En el tercer dia va abultando el capullo por un estremo, que asienta con mucha prontitud, y le hace muy fino y largo: en ocho dias forma su capullo del grueso y figura de un huevo de polla mohoso por un lado y de varios colores.

Dejemos por un rato al gusano metido en su capullo, y antes que pase á ser otra cosa hablaremos de lo que empezarán á hacer las personas destinadas á sus trabajos.

A los tres ó cuatro dias de haber comenzado el gusano su capullo, se pondrán en otra cabaña á aquellos que no hayan podido subir á las ramas, con sus hojas y papel: hácese lo mismo cuatro ó cinco dias despues; y en cuan-

to á aquellos que no hayan podido subir á esta última cabaña, se juntarán con los tardíos, y con aquellos que habiendo caido de las ramas, no habrán podido volver á subir, porque son los que por dos ó tres gusanos hacen capullo doble que nada valen, y por otra parte, con su atraso en subir, sirven de estorbo á los mas diligentes: este es un cuidado que se tiene visitando las cabañas, y echando fuera los enfermos.

Cuando estos gusanos que han mudado de sitio, comienzan á encogerse y á rojear no se les da de comer mas, y se los pone encima de un montoncito de varas de la misma leña que las cabañas, y la seda que hacen, no es tan fina como la de aquellos que han subido.

Ocho ó diez dias despues que los gusanos hayan formado su capullo, y no mas tarde, para no interrumpir á los que tengan que hilar todavía, se les desprenderá suavemente de las cabañas, echando estos capullos en cestas para sacar de todos ellos la seda, que se hará á los cuatro ó cinco dias despues de

cogidos, y no mas tarde, pues se daria lugar á que saliese la mariposa que corromperia del capullo; y si hubiese motivo de temer este inconveniente, se los sofocará poniendo los capullos en mantas al sol donde caliente mas por cuatro ó cinco dias.

Para quedarse con la grana, se reservarán algunos de los mejores, que son de los primeros, los mas fuertes y de color mas vivo, tantos machos como hembras. Los capullos machos son larguitos y puntiagudos por ambos lados, y los de las hembras lisos y espumosos; pero es preciso asegurarse de que el gusano está vivo, y se conocerá cuando sacudiendo el capullo, se le siente mover. Para hacer una onza de grana se necesitan cien pares de capullos, que se enhebran por la superficie con hilo grueso; y haciendo tres ó cuatro sartas se pondrá en un tapiz.

Volvamos al estado de los gusanos en su capullo, donde tienen dos transformaciones. 1º Seis ó siete dias despues que ha formado el capullo, deja la piel, y se muda en una cosa parecida á un

hueso de ciruela, en cuyo estado se llama ninfa: de allí á cuatro dias; esto es, á los diez despues de haber subido á la cabaña, se transforma en mariposa; y alargando la cabeza y las patas hácia el estremo del capullo, le pasa y sale blanca, dejando dentro la piel de gusano, y de la primera transformacion; y como cuando llega á este estado, se pierde la seda, no se dejarán mas que los precisos para la semilla.

Esta mariposa tiene cuatro alas, seis patas, una cabeza informe, dos ojos negros, juntos y turbados, el vientre abultado y la piel afelpada. Las hembras son mas blancas: tienen el vientre dos veces mas abultado, y echan al pasar por el agujero del capullo una agua encarnadina. Los machos son mas vivos, y sacuden las alas luego que salen: estos insectos no comen en esta última forma.

Luego que han salido del capullo, se les cogerá con suavidad por las alas, y se pondrá cada macho cerca de una hembra, encima de una tela rasa y negra, como sarga, camelote ó paño, y

se mantienen la mayor parte apareados diez horas antes de dejar la hueva; y si pasado este tiempo no se separan por sí, es preciso apartar el macho: entonces la hembra depone una agua blanca primero, y despues la hueva.

Cada hembra da como trescientos huevos, cubiertos de un humor viscoso, que los une fuertemente al sitio donde los ha dejado; y así no se les desprenderá hasta que esten bien secos: esta grana es al principio blanca ó amarilla, despues roja, y últimamente parda; y cuando ha adquirido este último color, se la echa en vino que se habrá entibiado, y va al hondo la buena: sácase, y se deja secar á la sombra entre dos lienzos: despues se mete en cajas con algodon, bien tapadas, y se guardan en un baul entre vestidos, y sitio que no sea demasiadamente frio ni caliente.

Modo de sacar la seda de los capullos. La seda de los que se han ahogado, se sacará cuando se quiera; pero la que se llama cocida habrá de ser luego que se aparten de las cabañas, valiéndose

para ello de un argadillo ó devanadera hecho á este fin, y de una caldera con agua, que se pondrá sobre una hornilla: primero se quita aquella maraña que tienen los capullos por encima, y despues se echan en la agua caliente. La de rio es mejor que la de pozo, y cuanto mas fuertes sean los capullos, tanto mas caliente deberá estar el agua, que se mudará dos ó tres veces al dia, por cuyo medio se consigue quitar los colores, y las sedas quedan blancas y hermosas.

Se moverán los capullos con unos palitos de escoba para sacar las cabezas ó principios de las hebras, que se pasarán por unas sortijillas para que los capullos no suban mas, cuando se ha atado la hebra al argadillo para andarle, juntando las hebras de seis ú ocho, segun el grueso que quiera darse á la seda, y se dejarán en el agua hasta que no den mas hebras; pero la última se pondrá en otra devanadera aparte porque á la postre muda de color, como tambien hasta que haya soltado la liga: cárdanse como la estopa, y se

hace de ellos á torno, cierta hilaza que sirve para telas de menos precio.

Llámase seda cruda aquella que se saca sin fuego, esto es, que se devana sin hervir los capullos, separando de ellos la primera capa esterior y la película inmediata al insecto, y no se envolverá con la cocida, porque aquella es mas limpia, y se hace de ella gasas y otras telas.

Regla para determinar la cantidad de grana que debe avivarse, segun el número de moreras que haya. Una onza de grana produce á lo menos cuarenta mil gusanos, y para mantener estos se necesitan novecientas libras de hojas, ó mil á lo mas. Esto supuesto, se escoge en todo el plantío el árbol mayor y mas poblado de que se pesará la hoja, y haciendo lo mismo con la morera ó moral menos vigoroso, la mitad del peso total será el producto de cada árbol, grande con chico; por lo que si el mas fuerte tiene veinte y cinco libras de hoja, y el mas chico quince, que hacen cuarenta, se regulará en veinte libras el pro-

ducto de cada uno de todos los morales, de los que habiendo ciento, se puede contar con dos mil libras de hoja, y sacar con ella dos onzas de grana.

Regla para determinar la capacidad del sitio que se necesita para colocar los gusanos que salen de dos onzas de grana. Una superficie de un pie cuadrado puede muy bien contener ciento y diez gusanos, con conveniencia, y por consiguiente en un estante de veinte pies de largo y tres de ancho, se podrán acomodar seis mil y seiscientos, pues forma una superficie de sesenta pies; y así en una oficina, compuesta de seis estantes unos sobre otros, se podrán poner los cuarenta mil gusanos que habrá dado una onza de grana, y siempre será preciso igual número de estantes para cada onza que se quiera sacar; pero habrá de dejarse de uno á otro un espacio de tres pies para andar al rededor; ademas de estos estantes, se necesita tener otros inmediatos para hacer las cabañas donde se han de poner los gusanos cuando quieran hacer la seda.

En cuanto al producto de los gusanos puede decirse que dos mil y quinientos dan una libra de seda, y así una onza de grana producirá como doce libras, aun suponiendo en ella el malogro de una cuarta parte, reduciéndose por lo mismo el número de gusanos á treinta mil.

Otros calculan de otro modo, y aseguran, que diez libras de capullos pueden dar una de seda; pero de cualquiera modo que se haga el cómputo del producto, que nunca será cierto, no podrá haber la satisfaccion de lograr tanta cosecha, desatendiendo á cualquiera de los cuidados que requieren estos insectos, ó si la estacion, al tiempo de enramar, no ha sido favorable.

H

HABAS. Legumbre que se cria en una planta, cuyas hojas se parecen á las del arroz, y llevan unas vainas, que es donde estan. Se las planta en Marzo, despues de haberlas tenido en remojo para que salgan mas pronto,

:

tanto en jardines como en campo abierto, poniendo cuatro filas de ellas en cada era ó cuadro, á distancia de medio pie los hoyos en que se echarán tres habas, y cubrirán con tierra. Cuando ya han salido, que será á los ocho dias, se binia la tierra, y por Julio se enraman las rastras por encima de las estacas, y se las cercena. Aunque hay varias especies de habas, todas piden un mismo cultivo, y tierra ligera y arenisca, y mejor si fuere húmeda: para tenerlas hasta el otoño, se las siembra en Abril, Mayo y Junio, empezando á trabajar el rastrojo en Febrero, y dando á las tierras tres labores antes de sembrarlas: el mejor método es sembrar grano á grano, á un pie de distancia, alineando los surcos, que distarán uno de otro dos pies, regándolas siempre que lo necesiten, y segun la proporcion que haya de arroyo ó fuente, con cuyo cuidado, y tierra bien abonada producen las habas de un modo pasmoso, porque no hay cosa que iguale en fecundidad á esta planta, y así merece particular aten-

cion su cultivo, por la utilidad que deja.

Otro modo hay de cultivar las habas mas útil que el anterior: cierto es que se necesita terreno con proporcion de riego por medio de algun arroyo ó fuente, que vaya á parar á algun estanque, cuyas aguas puedan darse por un declive natural: 1º debe ponerse todo el terreno en tablas ó eras de veinte y cuatro pies de ancho mas altas en el medio para dar mayor facilidad al paso de las aguas; pero el declive estará de modo que éstas no vayan con mucha rapidez, ni filtren demasiado, aunque es preciso tener bastante porcion de agua, porque habrá de regarse el terreno seguidamente los meses de Mayo, Junio, Julio y Agosto, cuatro veces en cada uno: 2º se cercará el terreno, y dividirá en dos partes iguales por medio de una pared de piedra, y en su defecto, de tierra envuelta con una cuarta parte de cal si es arenosa, y á lo largo de ella se formará una regadera, que comunicando la humedad á los árboles frutales

que pueden ponerse en espalderas junto á las tapias, entre el agua por unos conductos de tierra cocida, encañados en la misma pared para el riego de las eras ó tablas: 3º en estos dos terrenos se sembrara trigo y habas; pero ha de ser cada segundo año: 4º para enramar las rastras se pondrán las estacas con hierro al pie, y empegadas algo mas arriba, porque como es tanto el riego, durarian poco siendo regulares: puede tambien cultivarse las habas en el mismo terreno poniendo dos filas en cada tabla, con la distancia de seis pies, y otras dos filas de habichuelas ó judías con el mismo espacio; pero si se siembra todo de esta última especie producirá mas.

HACELGAS. Hortaliza que tiene las hojas grandes, brillantes y blanquizcas; siémbrase la grana por Marzo en campo raso, ó en camas, y cuando ha echado ya algunas hojas, se trasplanta en eras, se riegan y entresacan; pueden cogerse muy á menudo en el estío, porque vuelven á echar con facilidad. Las hacelgas son cálidas, abs-

tergentes, y buenas para los que padecen del bazo; el zumo en lavativa es cosa singular.

HACIENDAS. Las haciendas de que se hace mas estimacion, son: 1º los prados y pastos, porque rinden mucho con poco dispendio, y sin gran cuidado, y ademas no estan espuestos á la multitud de contratiempos que las otras haciendas: 2º los montes de corta, y toda la planta que produce anualmente, como los guindos, nogales, olivos y otros: 3º las tierras de pan llevar: las viñas, aunque en algunos parages son preferibles á las tierras. Las mejores haciendas de campo son aquellas que tienen algo de todo, estan mas unidas, y próximas á la casa del dueño.

Cuando una hacienda de campo es de mucha consideracion por contener una porcion grande de tierras, de modo que pueda emplear en su labor ocho ó diez arados (cada uno de estos que son de rueda, y tirados de cuatro caballos, puede trabajar al año de noventa á cien yugadas de tierra) el in-

terés del señor consiste en tener muchos arrendatarios, pues estas haciendas divididas en varias alquerías, producen mas, y se hallan con mas facilidad arrendatarios; pero en caso de arrendarse solamente á dos, se compartirá de tal modo que en cada arriendo entren las tierras correspondientes para toda labor con su parte de calidades y productos mayores, como prados, montes y plantíos.

Para saber en qué consiste la mayor utilidad de un señorío, es preciso reflexionar cuáles sean sus principales producciones; su proximidad ó desvío á pueblos grandes, y otras muchas circunstancias; y así: 1º el que tenga su situacion apartada de las ciudades y pueblos de comercio, y con muchas praderías y pastos, tiene necesidad de tierras de labor y forrages, porque necesita mucha gente y bestias; pero si está inmediato utilizará mas en no tener tantas tierras, y mas pastos, cargándolos de ganado para abastecer á aquellos pueblos: 2º el que consiste en tierras de pan llevar solamente, es

preciso proporcionarle pastos y frutales: 3º y si consiste en censos ó foros, montes ó estanques, no tiene necesidad de tierras de labor, por la facilidad en su despacho, y así otros.

De tres modos puede rendir una hacienda de campo: 1º administrada por el mismo dueño, es el mas beneficioso para la hacienda, y de mayor interés para él, pero el mas trabajoso: 2º arrendándola, en cuyo caso debe conocer el verdadero valor de su terrazgo, para no arrendar en mas de lo que vale, pues el arrendatario ha de vivir del producto, en lo que tambien interesa el dueño, quien tampoco es razon quede perjudicado en el arriendo; igualmente se atenderá al concepto ó reputacion del arrendatario, que será inteligente y laborioso; y cuidar de que la escritura de arriendo sea con la mayor especificacion y claridad, para evitar todo pleito. Algunas veces irá á ver sus posesiones para informarse si el arrendatario cumple, y si todo se halla bien dirigido y en el de-

bido estado, ajustando y cortando cuentas con él, á lo menos cada segundo año, y no dejarle cargar con muchos atrasos: 3º el modo de utilizarse de una hacienda de campo, es por medio de un mayordomo; pero sin faltar la asistencia del mismo dueño, quien debera proveerle de todo lo necesario para la agricultura, como bestias, instrumentos y simientes, sin que el mayordomo deba tener otro interés que el salario anual que se le dé.

Observaciones importantes sobre los arriendos. La práctica comun de hacer los arriendos por corto tiempo, es uno de los mayores obstáculos para los progresos de la agricultura. Los arriendos de mas tiempo no pasan de nueve años, y como el arrendatario no hace mas beneficios que aquellos de que puede aprovecharse en el de su arriendo, el que le sucede se gobierna por los mismos principios, y viene á parar en que las tierras se hallan beneficiadas de nuevo con que se llenan de malas yerbas, lo que no sucederia si se abonasen con estiércol añejo, y bien

consumido; y así seria de mucha utilidad que los arriendos fuesen por mas tiempo, de modo que pudiese estenderse la escritura á diez y ocho años: esta ley seria muy favorable á la agricultura, y no de daño á todos aquellos que carecen de los conocimientos necesarios en este arte. Los dueños adelantarian mucho en ello, pues en el caso de pasar á otros la propiedad, ó en el de enagenacion, tendrian mayor valor; y para el actual propietario, como la hacienda se hallaba mas bien cultivada, serian las pagas mas puntuales, el arrendatario utilizaria tambien, porque su industria hallaria campo mas dilatado, emprendiendo cuantos beneficios pudiera disfrutar con el mucho tiempo; al paso que con la limitacion de arriendos, el continuo recelo de trabajar para otro, le ata las manos para beneficiar las heredades, cuyo producto teme justamente recaiga en otro arrendatario.

HALCON. Ave de rapiña que se le adiestra para cazar al vuelo. Tiene la cabeza negra y redonda, la espalda

cenicienta, las patas amarillas y las garras anchas: el vuelo del halcon es muy alto.

HAMBRE CANINA. El que padezca esta hambre escesiva, debe beber vino puro en ayunas, comer arroz, compuesto con mucha leche, ó una papa hecha con harina y leche; será conveniente tambien comer pan remojado en la borra del aceite, y beber despues vino dulce: cuando esta hambre ocasiona debilidad, se tomará un buen vaso de vino de los mas fuertes.

HARINA. El nombre de harina ha venido de *far*, que era el que los romanos daban al mejor trigo; y *farina* á lo que salia de él, que sin duda es la parte mas escelente, y mas nutritiva del trigo.

Para guardar la harina se escogerá el trigo mas bien acondicionado y seco que haya en la panera, y hecha se meterá en cualquiera vasija, que se tapará bien, y tendrá en sitio seco, moviéndola alguna otra vez; con esta precaucion podrá mantenerse algunos meses; pero para conservarla

dos, tres ó mas años, es preciso: 1º que haya sido hecha en Abril: 2º meterla cernida en costales ó toneles, que deberán estar en sitio seco, y la harina bien apretada por igual; y si se quiere conducir por mar ó por tierra sin peligro de que se malée, se empegarán los toneles.

La harina de trigo es la mejor; á ésta se sigue la de morcajo ó trigo centenoso que hace un pan bastante bueno; de la de cebada mezclada con otra, sale un pan que puede comerse mejor que el de centeno puro; pues éste tiene la cualidad de ser pesado y pegajoso, aunque es bastante alimento; pero si le echan algo de harina de trigo se mantiene mejor.

La harina de maiz hace pan mas blanco y sustancioso que la de trigo; pero es sumamente pesado al estómago. Hay otro género de harina, que llaman repaso, y es el salvado vuelto á moler, de que los pobres hacen pan.

El trigo recien trillado no da tanta harina como el que se ha secado ya en la panera, y para que el pan salga

bueno se compondrá de dos partes de harina y una de agua. Cuando se compra harina cernida, se desleirá un poco con agua en el hueco de la mano, y por el olor y color de esta masa se conocerá su calidad; y hay muchos tan prácticos en este uso que se engañan menos así, que comprando en grano.

El salvado que queda de la harina, y se deja en los sacos dos ó tres meses, pasándole por un cedazo ó piñera bastante clara, y despues por otra bien cerrada, da una harina de mucho mejor gusto que la misma flor, y es del que se valen los panaderos de París para hacer los panecillos.

HAYA. Arbol de campo muy alto y derecho, que tiene la corteza lisa y blanquecina; las hojas de un verde hermoso, y el fruto que produce es una bellotita esquinada, llamada fayuco, muy buena para engordar los cerdos y palomas, y de que se hace tambien aceite de arder. Este árbol se cria bien en tierras areniscas; su madera es seca, y chispea cuando se la pone al fuego; se hace uso de ella para ta-

blas de once á doce pulgadas de ancho, y trece líneas de grueso, y para vigas ó pies derechos, de seis á diez pies de largo: de las hayas gruesas se hacen mesas, tajos y otros muebles útiles de cocina; pero su mejor despacho es en leña; las acepilladuras de esta madera son buenas para aclarar el vino, echándole encima de ellas.

HELADAS. Las heladas son precisas para que los panes salgan bien, y se fortifiquen, como para matar los insectos que perjudican las plantas; solo es temible la helada cuando agarra con prontitud teniendo mucho tempero la tierra, y siempre que despues de una blandura repentina, vuelva á prender.

HEMORRAGIA. Es la estravenacion de la sangre siempre que hay mucha abundancia de ella, ó rarefaccion, sea por la causa que fuere esterna ó interna. El remedio mas pronto y eficaz es acudir luego á los astringentes, como el alumbre, el vitriolo, polvos de simpatía, la sangre de draco, goma adragan, la consuelda mayor, llanten, hortigas, &c. (*V. Alumbre.*)

HEMORRAGIA DE LAS NARICES. Remedio. Se atraerá por las narices espíritu de vino en diferentes veces, y para poderlo egecutar, se echará en el hueco de la mano, ó en una cuchara, y beberá agua comun, en que se echará una cantidad suficiente de espíritu de vitriolo, hasta que el agua quede con un ácido que no desagrade. *Ephém. d'All.* (*V. Sangre.*)

Tambien se hace uso, con éxito feliz en las hemorragias, de las yerbas vulnerarias, porque consolidan los vasos rotos, y remedian la corrupcion de la sangre. (*V. Vulnerarias.*)

HEMORROIDAS. Son unos tumorcillos, que provienen de la acrimonía ó espesura de la sangre, y se forman en el orificio, dentro ó fuera, por lo que se las distingue en internas ó esternas: cuando se hinchan ocasionan vivos dolores, y mas si hay precision de hacer del vientre, porque con los esfuerzos se irritan. Las hemorroidas que fluyen, siempre que sea moderada y periódicamente, alivian al enfermo; pero si el flujo fuere escesivo le debilitan.

Remedios. Cuando las hemorroidas ocasionan muchos dolores por la inflamacion é hinchazon, debe el enfermo, 1º sangrarse del brazo: 2º tomará caldos, bebidas refrigerantes, y aun lavativas, si puede sufrirlas: 3º tomará por las mañanas en ayunas veinte y cinco granos de azafran de Marte aperitivo, en píldoras: 4º observará una dieta exacta, absteniéndose del vino, y evitando todo trabajo escesivo. Si estos remedios no alcanzan á lograr el alivio, tomará todas las mañanas, antes de comer, una onza de casia de levante, envuelta con un poco de azúcar en polvo, ó una tisana laxante, hecha con raiz de nenufar, chicoria silvestre y malvavisco, de cada cosa dos onzas, dos camuesas finas mondadas, tres dracmas de sen, una de cristal mineral, y dos de regaliza verde, todo en tres cuartillos de agua, que quedará en media azumbre, y pasado, beberá dos vasos por la mañana en ayunas, con el intermedio de un cuarto de hora de uno á otro.

Si fueren internas se le introducirá

el ungüento *nutritum* destinado para esta enfermedad; pero si fuesen esternas, se las lavará con el cocimiento de las hojas de gordolobo ó perifollo, y flores de sauco cocidas en leche.

Otro remedio para las esternas: se quebrantarán las raices, hojas y flores de la celidonia menor, y echando en ello un cuarteron de manteca fresca, se majará y añadirá una dracma de alumbre en polvo, de que se hará una especie de ungüento: cuando se haya de hacer uso de él, se derretirá á la lumbre, tanto como una avellana, y con un lechino ó paño suave, se aplicará á las hemorroidas lo mas caliente que sea sufrible, repitiendo esta untura tres ó cuatro veces al dia. Puede tambien echarse en un braserillo la misma porcion de ungüento, y recibir el humo, poniéndose en una caja de servicio, y cubriéndose bien por todas partes: este ungüento puede tenerse muchos años.

Otros remedios. Tómase albayalde en polvo, que se pondrá en digestion toda una noche en vinagre: quítase despues

este, y se echa un poco de aceite de oliva para hacer un emplasto. *Eph. d'All.* La manteca fresca derretida y mezclada con el zumo de la yerbamora, es tambien un buen ungüento; igualmente es buen remedio la raiz fresca de la escrofularia, majada con la misma manteca, y aplicada á la parte.

Si fuere preciso abrirlas, se aplicará cebolla rociada con vinagre, ó se las estregará con un tarugo de hojas de higuera.

Siempre que el flujo fuere escesivo, se bañará la parte enferma con agua de la pila de los herreros, echada en una vasija cómoda, y se aplicarán á la parte paños de lienzo quemado, como para yesca.

Adviértase que cuando las hemorroidas son internas, es preciso tener un cañoncito mas abierto que el de las ayudas, en el que se mete el ungüento, que se introduce suavemente con un palito redondo al estremo, para poderle comunicar al mal.

Pomada para las hemorroidas. Tómase un cuarteron de manteca de puer-

co macho; y quitada la tela, se corta en pedazos para derretirla en un cazo: se echa tambien otro cuarteron de manteca fresca, despues que la otra se haya pasado por un paño; y revuelto todo bien en el mismo cazo, se pasará á un plato, añadiendo dos onzas de miel rosada y dos yemas de huevos frescos, sin cesar de revolverlo hasta que se enfrie.

HENO. Llámase así la yerba de los prados cuando está en sazon. Recogimiento del heno. Los prados se guadañan en Junio, cuando la yerba empieza á ponerse amarilla, y está en grana, y en un tiempo bueno: 2º se la deja tendida en el prado para que se seque, revolviéndola de cuando en cuando con horcas: 3º tres dias despues, se la pone en montoncitos dispuestos en filas: 4º hácense montones altos y redondos, dejándolos en este estado algun tiempo para que suden, y se exhalen: 5º pónense en haces, y se acarrean al pajar, á proporcion que se van haciendo; pero si por haber llovido estuviese húmeda, y acomodada ya la yerba en su sitio, se cubrirá con paja seca, para

preservarla de toda humedad y mal olor; y como se haya recogido en tiempo seco, podrá guardarse dos años.

En muchas partes acarrean el heno sin agavillarle, y tienen por bastante amontonarle en los pajares: otros, en paises cálidos, hacen en los mismos prados, montones grandes, poniendo en medio de ellos una percha para sostenerlos.

El heno tiene buen despacho en los mercados y pueblos grandes, y los haces deben pesar de doce á catorce libras hasta principio de Enero, y despues hasta el recogimiento, de ocho á nueve.

HERAS, término de jardinería. Son unos espacios de cuatro pies de ancho, con la distancia de uno para su separacion, y forman los cuadros de una huerta. Las heras adosadas son aquellas que estan muy elevadas de un lado, y del otro van en declive, debiendo este mirar al mediodia: hácense así cuando la tierra es muy húmeda, y espuesta á vientos frios, y en estas heras bien labradas y

abonadas, se siembra todo género de hortaliza.

HERIDAS. Modo de curarlas. 1º Se sangrará al enfermo para precaver la fiebre, la inflamacion, el dolor y el abceso. Si la herida no fuere mas que superficial, se unirán los labios de ella, y aplicará un emplasto aglutinativo, tal como la goma elemi ú otro, y se ligará lo mas ligero que se pueda; pero si fuere profunda, será preciso tomar algunos puntos, para impedir que el aire toque al hueso.

Si hubiese en la herida perdicion de sustancia, pero solo en la superficie, se comenzará por hacerla supurar por medio de ungüentos digestivos, los que repararán la pérdida de carnes; despues se curará con emplastos aglutinativos; pero si ademas de la perdicion de sustancia la herida es profunda, y sobresaliese mucho la carne, se tratará luego de consumirla, tocándola ligeramente con la piedra infernal ó el ungüento negro, compuesto de alumbre quemado, y de precipitado rojo en

polvo con un poco de basalicon.

En cuanto á las heridas que provienen de arma de fuego, y se conoce en que la parte herida está contusa, encendida é inflamada: si fueren profundas y con pérdida de sustancia, es indispensable hacer incisiones, ya sea para quitar los cuerpos estraños, ó ya para mudar la figura de la herida, si fuere preciso: despues se detendrá la sangre con el agua de alumbre, antes de curarla con ungüentos y digestivos: la curacion deberá hacerse cuatro veces en las veinte y cuatro horas, particularmente en verano.

Si la herida penetra al vientre, se hará beber al enfermo un vaso de infusion de yerbas vulnerarias, de cuatro en cuatro horas.

2º El cirujano, despues de haber lavado la herida con alguna infusion al efecto, deberá poner hilas en el fondo de la sinuosidad y cabezales por encima remojados en la misma infusion, sostenidos de una venda, cuyas vueltas empezarán por debajo del seno ó cavidad de la herida, é irán á rematar en-

cima de la entrada: si el seno no ha evacuado bien, será preciso manifestarle hasta el fondo; pero sino se dilatase bastante, ó si interesase en la sajadura algun vaso, será suficiente hacer una contrabertura en el fondo del depósito, para dar salida al pus ó materia.

3º Si la herida siendo en el vientre, no echase materia, no se hará manifestacion, si no hay depósito: las señales que le indican son el crecimiento de la calentura, la inflamacion, el dolor y la palpitacion que siente el herido en la parte, pero si se ha formado, se hará al instante la abertura al sitio donde la materia indica el depósito.

4º Para los músculos cortados transversalmente en su carnosidad, se recurrirá al vendage y emplastos aglutinativos, para mantener la parte en buena disposicion.

5º En las heridas donde ha habido fractura de huesos, es preciso valerse de los medios usados en la cirugía á este fin, para sacar los que se hallen

rotos, y poner la herida en estado de supuracion.

6º Las heridas en la cabeza piden particular atencion, para saber cuando conviene recurrir á la operacion del trépano, ó cuando pueda escusarse. (*V. Trépano.*)

HERIDAS DE PIERNAS. En la curacion de estas heridas, es preciso advertir: 1º que se habrán de curar de tres en tres dias, cuando menos, para dar tiempo á que obre el medicamento: 2º impedir que dé el aire en la herida cuando se cura, sino aplicar con brevedad el aparejo: 3º se curarán con ligereza; esto es, no apretar demasiado el vendage, sin hacer uso de las tientas y dilatantes, que tocando á los nervios, causa en ellos un dolor escesivo, y compresion en los vasos: si la herida fuese profunda y con perdicion de sustancia, se introducirán ligeramente lechinos simples de hilas bien finas, remojados en algun medicamento correspondiente á la calidad de la herida; evitando los geringatorios, porque es-

tos aumentan la solucion de continuidad, y engendran carnes babosas, como tambien el uso de los vinos aromáticos y unturas, que no hacen mas que prolongar la curacion; bien que estas reglas admiten sus escepciones en las heridas en el pecho y otras partes, donde es preciso registrarlas á menudo, y aun cuatro veces en las veinte y cuatro horas, particularmente en tiempo de calor, y cuando las supuraciones son abundantes.

Remedio para las heridas de las piernas. Májase media libra de tocino añejo gordo, con un puño de hojas de salvia menor bien picadas, y se aplica en forma de ungüento á la parte herida.

Tómase dos onzas de pez resina, y otro tanto de cera nueva, que se derretirá juntamente; despues se agrega un cuarteron de manteca fresca; y revolviéndolo todo se pone en consistencia de ungüento: cuando esté en esta disposicion, se pone en un paño sin hilas, y aplica á la herida, mudando de ungüento cada vez que se limpie la

herida: este remedio es capaz de curar las heridas de las piernas, aunque penetren hasta el hueso.

El bálsamo Samaritano y el Arceo, son convenientes en muchas heridas; y la trementina sola, es tambien un bálsamo muy sencillo y propio para lograr su curacion.

HERIDA en la cara ú otra parte carnuda. Se lavará prontamente la herida con vino tibio: júntanse los labios, y se pone una venda de lienzo de una pulgada de ancho; y como se haga bien no habrá necesidad de tomar puntos.

HERIDA en la cabeza. Se aplica á la herida el emplasto de betónica, en que se envuelve goma elemi, y se hace de este modo: se toma zumo de betónica, de llanten y apio, una libra de cada uno, y un puño de cada yerba de estas, verdes y majadas; añádese cera amarilla, pez resina y trementina, media libra de cada cosa: pónese todo á la lumbre, y se revuelve bien hasta que casi se hayan consumido los zumos, para que no se queme el emplasto: despues

se pone á esprimir caliente en la prensa; y colado que sea, se echará la trementina, y dará dos hervores; últimamente se pone en pedacitos, y sirve para toda llaga ó úlcera en la cabeza.

HERIDA en el pecho. Tómase dos onzas de pez, cuatro de goma, dos de trementina, y otro tanto de aceite de laurel; quebrántase la pez y la goma, y derritiendo uno y otro juntamente, se echa la trementina, con el aceite de laurel; estando todo bien incorporado, se pasa por un paño, y deja enfriar el emplasto: échase despues en un puchero vidriado, y cuando se haya de hacer uso de él, se estiende en un pellejo que ocupe al rededor de la herida cuatro dedos mas, haciéndole en medio una abertura, para dar paso á las materias, y se curará al herido una vez en invierno y dos en verano.

Uno de los tópicos mas eficaces para la curacion de muchas heridas, es el emplasto de Nuremberg, y su uso es tan comun como fácil la práctica.

Pueden tambien curarse las heridas por medio de chupon; pero esta ope-

racion solo conviene en las que van de abajo arriba en partes carnosas, y cuando no ha interesado vaso de consideracion, ó estan hechas de algun tiempo; y así no se hará en las que van de arriba abajo, particularmente en las del vientre.

2º Será tambien inútil esta operacion cuando la sangre se ha tendido por las cavidades, ni se pondrá en egecucion, cuando hay rotura de vaso considerable, ó si el golpe ha llegado á herir algun intestino.

Despues que la sangre se ha chupado, y estraido perfectamente, se unirán los bordes de la herida con un emplasto aglutinativo, para lograr la reunion, y siempre que la operacion se haya hecho diestramente, podrá curarse en veinte y cuatro horas; pero seria perjudicial su práctica si quedase sangre esparcida, pues faltándola el paso, se convertiria en pus, que formaria un abceso; y así seria lo mas acertado hacer la succion á presencia de un cirujano inteligente.

HERIDAS INVETERADAS. Remedio.

Derrítense seis onzas de sebo; échanse allí otras seis de pez de Borgoña partida en pedazos, y otro tanto de cera nueva amarilla: revuelto todo bien é incorporado, se echa poco á poco seis onzas de hojas picadas de la planta llamada mil en rama ó yerba de S. Juan; hácese cocer á fuego lento revolviéndolo continuamente, y cuando las yerbas lo esten bien, se pasa por un paño grueso, y se esprime bien y con fuerza: este ungüento es escelente para toda llaga.

Ó se aplicará la yerba cana majada con unto de puerco, y lavarán las heridas sucias con el cocimiento de pescados salados ó con aguardiente.

Para contener la hemorragia de una herida, se la aplicará un pedazo de vitriolo ó de alumbre; tambien la detiene el zumo de la parietaria ó la misma parietaria majada, ó la pimpinela igualmente que los polvos de simpatía. (*V. Polvos.*)

En la inflamacion de una herida, se dará con ungüento rosado ó con aceite de oliva batido con agua fresca de pozo en un plato, como un cuarto de hora,

y quitando antes de hacer uso de ella el agua en cuanto se pueda.

HERIDAS DE CABALLOS. 1º Se le quitará bien el pelo como á dos dedos al rededor de la herida, teniendo la parte limpia para que el cuero se estienda y pueda juntarse fácilmente.

Las heridas hechas con la silla, ó de cualquiera otro modo que no son profundas, se curan con orines ó vino caliente, polvoreándolas despues con estopa cortada menudo: pero si la herida fuere algo grande es mejor darla con los orines; y cuando sobresale la carne, se la dará para resumirla con los polvos de caparrosa blanca: si la silla le ha hecho alguna dureza ó callosidad, se goteará encima sebo de vela encendida, con lo que se desprenderá el callo; y despues dará la herida con vino tibio ú orines, y untándola con manteca añeja y los polvos de hilaza, no tardará en cicatrizar.

Pero si la herida es grande y profunda, de suerte que sea preciso la tienta, como sucede con las de las piernas y crucera, es bueno darlas con grasa

salada de cerdo; mas si llegan á gangrenarse, lo que se conocerá cuando el animal no siente dolor en la parte: si está amoratada y que despide un olor cadavérico, será preciso antes que llegue á consumarse, sajar hasta lo vivo: lavarla con agua salada, y poner encima hilas remojadas en agua de cal la mas fuerte, dos veces al dia.

HERIDA EN LA CRUCERA. Cuando el fuste delantero de la silla está muy abierto ó llega á romperse, magulla aquella parte, de que resulta herirse; y no siendo considerablemente, se le aplicará bol en polvo, vinagre y clara de huevo: pero si la herida fuere grande, con inflamacion, se sangrará al caballo, frotará el mal con un ungüento emoliente, fomentando la parte con un paño remojado en agua de cal; y si no hace efecto, se usará del ungüento llamado del duque, y cubrir la herida con un pellejo de cordero con la lana. Para desecar esta ó cualquiera otra herida, se tomará tártaro blanco, que es la corteza que está pegada á las tablas de una vasija que ha tenido vino; y echándole

en un puchero, se le rodeará de brasas hasta que se ponga rojo, para que se queme el tártaro: déjase enfriar, y majándolo se hace polvos, que se echarán en la herida.

HERIDA EN LOS RIÑONES. Se pondrá luego en ella el estiércol mismo del animal, que se envolverá en un paño para que mantenga el color que lleva, y si no hiciese efecto, se aplicará á la herida claras de huevo batidas, é incorporadas con un pedazo de alumbre: si la hinchazon se inclina á supurarse, se le hará una sajadura para descargar el tumor, ó se le picará con un hierro encendido, geringando las aberturas con el agua vulneraria; quítase la carne muerta, enjúgase la sangre, y se echa en la herida ceniza caliente, y el dia despues se la lava con vino tibio ó legía.

HERIDA de arma de fuego. Es preciso luego sondear con una tienta larga la herida, introduciendo en ella, por medio de una geringa, el agua vulneraria, y hacer beber al caballo medio cuartillo de ella cada dia.

Herida en el menudillo. Este género de heridas se hacen cuando un caballo llega á caer, y como esta parte está llena de nervios, es de consideracion, y le ocasiona dolores; si cogea el caballo, se le sangrará para hacer revulsion, y no se le dará á comer mas que salvado rociado con agua; friégase la cuartilla con espíritu de vino, poniendo en la herida hilas, y al rededor una cataplasma, hecha con una libra de pan de linaza, desleido al fuego en un cuartillo de vino tinto hasta que quede como una puchada, en que se echará cuatro onzas de manteca fresca, y dos de bol de levante en polvo: estando todo bien incorporado, se aparta de la lumbre, y se añaden seis onzas de trementina, continuando en revolverlo medio cuarto de hora.

Hernia. Esta enfermedad proviene del descenso que hacen las tripas á las bolsas ó ingles por una rotura que se hace en el peritóneo. Llámase así tambien cierto conjunto de aguas ó flatulencias que se forman en las bolsas de los testículos. Remedio: Tómase tres

onzas de harina de habas, y dos de la de altramuces; una pizca de flor de manzanilla, y otro tanto de rosas encarnadas secas; miel y agua, partes iguales, y tres onzas de aceite de laurel. Hácese hervir las harinas en la miel y el agua, hasta que quede como papas, y echando despues el aceite de laurel, se estiende esta cataplasma en un paño que se aplicará caliente á la parte tres ó cuatro veces al dia.

Cuando proviene de golpe ó caida, se sangrará primero al enfermo, y se aplicará al mal una cataplasma, hecha con harina de cebada y habas, grana de comino, flor de manzanilla, de meliloto ó corona de rey y polvos de rosas, hervido en oxicrato, que se compone de una parte de vinagre, y cuatro de agua.

Si se juntase al tumor la inflamacion, se hará la cataplasma con agrimonía y flor de sauco.

HERNIAS EN LOS NIÑOS. Remedio: Tómase seis onzas de raices de sello de Salomon, lavadas y partidas en pedazos; échanse en infusion veinte y

cuatro horas en medio cuartillo de vino blanco, y colado, se hará tomar al niño dos vasitos en todo el dia, continuando así por espacio de tres semanas ó un mes.

Májanse despues las raices que han servido á la infusion, y se hace de ellas una cataplasma, que se aplicará todos los dias á la hernia del niño, sosteniéndola con una venda ó ligadura.

Hez de vino. Hácese uso de la hez de los vinos para algunas cosas: se la destila, y sale de ella aguardiente: los vinagreros hacen tambien vinagre de ella; despues hacen sacar la borra, de que forman unos panes, cuya materia queman, y dejan calcinar en unos hoyos que hacen en el campo por el mal olor. Esta materia calcinada es una ceniza que se necesita guardar en sitio seco, pues de lo contrario perderia su virtud, que consiste en sales álcalis, y envuelta con cal viva, sirve para hacer las piedras cáusticas que queman las carnes.

Hidropesia. Enfermedad de las mas dificiles de curarse; particularmente la

que proviene del propio vicio del hígado, rara vez se cura. La hidropesía es un conjunto de serosidades estravasadas, que acontece, cuando separándose la linfa de la sangre, inunda los músculos ó partes crasas que estan debajo de la cutis. Hay varios géneros de hidropesía, segun los diversos sitios adonde se inclina, y hace depósito el humor.

1º HIDROPESIA DE PECHO. Es un derramamiento del humor acuoso por todo él, y se conoce ser tal cuando el enfermo siente dificultad en la respiracion, y mas por las noches, en que se verá precisado á pasarlas enteras sentado en una silla, ó apoyándose sobre una mesa, que tendrá delante de sí. Para remediar esta enfermedad se pondrán en uso los purgantes y aperitivos; y si no se logra con esto, será preciso recurrir á la operacion del empiema.

2º HIDROPESIA ASCITA. Proviene igualmente de un humor acuoso que inunda el vientre; esta es la mas comun de todas las hidropesías, y se conoce

en la elevacion del vientre, por la flacura de todo el cuerpo, y por el agua que se siente mover en el vientre; de modo que éste cae hácia aquella parte donde se echa el enfermo; el ombligo se alarga; los pies y las piernas se hinchan; tiene el paciente mucha sed, y dificultad en la respiracion. Este género de hidropesía es muy difícil de curar, y necesita la frecuencia de purgantes para evacuar las serosidades; mas para facilitar el efecto de los remedios se practicará antes la puncion: se abstendrá el enfermo en cuanto pueda de beber, y no comerá mas que de asado, pan seco, y nada de hortalizas, ni frutas, haciendo lo mas que pueda de egercicio.

Remedio para esta especie de hidropesía. Tómase caracoles con las conchas, y haciendo de ellos una cataplasma, se aplicará al vientre, dejándola hasta que por sí misma se despegue; dase al enfermo dos veces á la semana la mitad de la cáscara de un huevo de zumo de raiz de íris de jardin, echado en agua para su depura-

cion, en que se habrá desatado una yema de huevo fresco á medio cocer.

3º HIDROPESIA TIMPÁNICA. Es tambien un conjunto de aguas y aire en el vientre: en este género de hidropesía, cuando se golpea algo en el vientre, hace un ruido á modo de un carral; no se inclina al lado donde el enfermo se vuelve, ni se le advierte hinchazon en los pies ni en las piernas: se abstendrá de comidas fuertes, particularmente de noche, y podrá usar del remedio siguiente: tómase una dracma de raiz de ala, otro tanto de vainas de nebrina, y lo mismo de regaliza; hácese polvos todo junto, de los que se dará al enfermo una dracma por la mañana en medio vaso de vino blanco, y por tres dias.

Hay otro género de hidropesía, llamada *loco-flamática*, en la que el paciente tiene el rostro y las piernas hinchadas, y por lo comun frias. Se hará uso de remedios que evacuen la flema.

Despues de los purgantes se emplearán los sudoríficos, que de nada sirven en las otras especies de hidrope-

sía, para cuyo efecto se hará uso de este remedio: tómase media onza de vainas de nebrina quebrantadas; pónense á hervir en un cuartillo de agua, y otro de vino blanco, hasta que quede en la mitad; hácese de ello dos tomas, que se darán al enfermo dos mañanas seguidas; pero es preciso que este cocimiento le tome tibio, y echarse algo mas ropa de lo regular.

O se le aplicará á las partes hinchadas hojas verdes de lampazo, algo majadas, que podrán atraer, y evacuar el humor por los pies.

Otros remedios. Las friegas, el egercicio, y los vendages ó ligaduras son medios que deben usarse en cuanto los enfermos puedan sufrirlos. Los tópicos propios á fortificar son buenos alguna otra vez; y aun se dice que por sí solos han curado esta enfermedad: tal es, por egemplo, una fomentacion de plantas aromáticas, hervidas en vino, y aplicadas con frecuencia al vientre. Los purgantes repetidos, cuanto las fuerzas del enfermo lo permitan, son tambien utilísimos; pero es preci-

so añadir á esto los corroborantes y diuréticos, de que se hará uso en los dias que medien entre la purga.

Un médico célebre (Mr. Savary) asegura haber curado á muchos hidrópicos con sola la infusion de las vainas del enebro en vino blanco, echando en ella otra igual porcion de agua nitrada; y la dósis tres vasos cada dia, añadiendo de tiempo en tiempo cinco ó seis granos de polvos de escilla en cada vaso; pero que continuó el uso de este remedio por mucho tiempo: añade el mismo facultativo, que tuvo por conveniente la evacuacion de las aguas por la orina, y fortificar los sólidos; aunque su efecto es mas seguro en las hinchazones generales, que en la hidropesía ascita, y despues de haberse hecho la puncion. Sin embargo él mismo confiesa haber hallado muchos hidrópicos, en quienes este remedio no ha hecho efecto bueno ni malo, de que infiere ser preciso proceder segun las circunstancias. *Journ. écon.* 1761.

Por lo general los hidrópicos deben

abstenerse de todo alimento crudo é indigesto, y capaz de ocasionar flatulencias; cenar poco, no beber mas que tisana, ó á lo mas medio cuartillo de vino blanco, comer de asado y huevos frescos; la sopa seca, y los caldos, de que tomará tres al dia, bien conservados.

Está probado por varias esperiencias, de que nos ha dado noticia el diario de Inglaterra, que muchos hidrópicos han sanado sin otro remedio que hacerse fregar el vientre con la mano caliente, y aceite de oliva todas las mañanas y noches, por espacio de tres semanas.

HIGADO, calor y obstruccion del hígado. Remedio: Se llenará una olla de agua de fuente, y si pudiese ser hará mejor efecto siendo de rio, y echando en la porcion de seis azumbres poco mas ó menos, media onza de caparrosa ó vitriolo romano del mas transparente y verde, sin majar, se tapará y dejará en infusion dos dias; sacaráse despues poco á poco la tercera parte, ó a lo mas la mitad de esta agua con

una taza, y sin llegar al hondo; déjase asentar otras veinte y cuatro horas, y volviendo á sacar el segundo tercio del agua, se dejará el tercero, que no se beberá, sino que se reservará para otro uso. Echase con un embudo en botellas los dos primeros tercios de esta agua para que no se exhale; tómase cada mañana dos ó tres vasos de ella por espacio de quince dias ó tres semanas, habiéndose purgado antes, y se podrá continuar este uso dos ó tres meses si la enfermedad es inveterada y habitual; pero es preciso abstenerse de frutas, cosas de pastelería y otras semejantes. En cuanto al último tercio de esta agua, que es el fondo, es propio para curar las llagas, úlceras, erisipelas y sarnas, calentándolo, y remojando en ello paños que se aplicarán á la parte.

HIGADO DAÑADO. Remedio: Se pondrá en infusion partes iguales de chicoria silvestre, y de la yerba llamada palomilla ó fumaria, en vino blanco, toda una noche, de cuya infusion beberá el enfermo dos vasos cada dia,

uno á la mañana y otro á la noche, continuando este uso. (*V. Ictericia.*)

Cirro interno del hígado. Remedio: Se usará de la conserva de marrubio blanco por algun tiempo, y bebiendo vino blanco á las comidas, en que se habrá echado acero, esto es, limaduras de él.

Otro remedio. Se tomará un caldo por mañana y noche, en que se echará igual cantidad de vino.

Hácese la cataplasma siguiente: Tómase la miga de un pan tierno, como cosa de media libra, que se echará en migajas en un perol con un cuartillo de vino; hácese de ello una papa, á que se añadirá dos yemas de huevo, y despues de haber hervido se echará una onza de ungüento rosado, y dará otro hervor para que se incorpore; cúbrese bien la parte enferma con esta cataplasma, y se continuará algun tiempo, con que se hallará alivio.

HIGUERA. Arbol bastante comun, cuya madera es suave, blanca, y las hojas grandes y ásperas; se cria bien en los paises cálidos, y su mejor pos-

tura es entre oriente y mediodia, porque se hiela con facilidad: da dos frutos cada año en primavera y otoño; multiplícase por medio de renuevos con raiz, acodo ó estaca, y se trasplanta por la primavera ó en otoño. Para las provenas se entierra la vara, sin desprenderla del árbol hasta que haya echado raices. Los acodos, que es una especie de provena, se hacen pasando una rama robusta, y de mediano grosor de una higuera vieja al través de una cesta ó cajon, despues de haberla quitado como un dedo de corteza al rededor de dos nudos, que se dejará fuera del fondo del cajon, y cuando haya echado raices se la corta, por cuyo medio se consigue que el arbolito dé fruto al año siguiente.

Cuando se practiquen estos modos de multiplicacion en las higueras, y hayan echado hoja, se las saca de la cesta, y pone en cajones á fines de otoño; despues se renueva la tierra en otros de mas capacidad, y así se hacen mas pronto; pero las que se ponen en campo producen mas, y no

son de tanto trabajo.

En la poda de las higueras se debe primero cortar las ramas falsas, que son las que tienen los botones chatos, y separados; al contrario que las buenas los tienen abultados y juntos: 2º se cortarán las delgadas, y dejarán las gruesas, lo que es al reves de los demas árboles: 3º las ramas gruesas se dejarán algo cortas para que den mejor fruto. Por la primavera se cortarán todos los renuevos que hayan echado al pie, como tambien toda la leña muerta, y recortando todas las ramas nuevas á fines de Mayo; se quitan tambien las puntas á los pimpollos para que horquillen al lado, y den leña de fruto. En el otoño se quitan las yemas últimas de las ramas donde se advierte el primer arrojo de las brevas para fortificar los frutos que ha de producir el año siguiente.

Se cuidará de regar bien las higueras una vez cada semana por primavera, y todos los dias en tiempo de calores.

Higos. Hay cuatro especies de hi-

gos que maduran bastante bien en este clima: 1º el blanco redondo, muy estimado: 2º el blanco largo, de bastante dulzura: 3º el angélico de otoño, que bien maduro es escelente: 4º el violado.

Las señales ciertas de la perfecta maduracion de los higos son cuando tienen debajo una gota de almíbar, está arrugado, la cabeza inclinada hácia abajo, blando al tacto, y que se desprende con facilidad.

El higo blanco redondo que se cria en Agosto es el mejor, pues el largo, aunque bueno, no es tan estimado, porque es menos jugoso; estas dos especies son las únicas que se crian aqui, por lo menos en los contornos de París.

Hinchazon. La hinchazon cuando es universal proviene de un conjunto de humores acuosos en los vasos linfáticos. Remedio: Tómase un puño de hojas de romero, é hirviéndolas en cuartillo y medio de vino tinto, hasta que quede en dos vasitos, que tomará tibio el enfermo por la mañana en

ayunas, mediando dos horas de uno á otro, y manteniéndose en cama bien abrigado. Si el sudor que le ocasionará este cocimiento le debilita, se le dará de cuando en cuando una cucharada de vino ó un caldo; pero si á la hinchazon acompañare calentura, solo cuando remita la fiebre se hará uso de este remedio, ó en la intermision.

HINCHAZON del vientre y piernas despues de una enfermedad. Remedio: Se beberá por tres dias consecutivos el cocimiento de una onza de la corteza de raiz de fresno en una azumbre de agua ó menos, que hervirá hasta quedar en la mitad.

HINCHAZON á las piernas con inflamacion. Remedio: Se derretirá un poco de cera blanca, cortada en pedacitos, en un puchero con algo de aceite de nueces, y revolviéndolo bien, de modo que se incorpore, se aparta de la lumbre, y sin dejar de moverlo, se echan algunas gotas de agua fria para que condensen el encerado, con que se untará una hoja de papel de estraza bien delgado, y aplicará al mal,

renovando la untura del papel mañana y noche, y continuando.

HINCHAZON á las piernas en la hidropesía. Aplícase á la hinchazon las hojas ó raices de la planta llamada *buen espino*: ó se deja secar esta planta, y se incorpora con alguna pomada contra la sarna. *Ephem. d'All.*

Cuando se hinchan los pies por haber andado mucho, es buena la cataplasma hecha con la flor de la harina ó hez de vino; ó las hojas de llanten majadas con vinagre: pero si la hinchazon ó inflamacion de los pies es causada por los zapatos, se usará del remedio siguiente: quémanse en el asiento de un plato de estaño ó peltre unos paños de lienzo, que dejará una especie de aceite, con que se dará la desolladura; ó se quemará un pedazo de zapato viejo, y se echará la ceniza.

HINOJO. Planta, cuyo tallo es derecho, acanalado, y bastante alto; el hinojo sale de la grana, que es menuda, ovalada, verdusca y de un gusto agrio: esta planta, aunque se cria

en cualquiera terreno, no la está bien la situacion fria. La grana del hinojo escita las ventosidades, ayuda á la digestion, y con ella y aguardiente se hace el agua de hinojo tan estimada.

Hipo. Es un movimiento irregular, causado por la convulsion de los músculos del estómago, que procede por lo regular de la demasiada plenitud, y alguna otra vez por la inaccion; este último es peligroso. Cuando el hipo proviene de la cualidad ó cantidad de viandas que engendran humores acres, el mejor remedio es la dieta; pero podrá usarse tambien de los siguientes: se mascarán tres ó cuatro granos de pimienta; ó se tomarán cuatro gotas de aceite esprimido de la grana de eneldo, mezcladas en media onza de almendras dulces.

Hipocondria. Se tomarán raices de acederas, diente de leon, fresa y chicoria silvestre, media onza de cada una, y bien raspadas y majadas ó partidas, se las hervirá con media libra de vaca de pierna en tres cuartillos de agua, y media hora antes de acabar-

se de cocer, se echarán hojas de borraja, buglosa, de chicoria silvestre y agrimonía, como medio puño de cada una, y pasándolo despues por un paño, y esprimiéndolo algo se harán dos caldos, en que se deshará una dracma de sal glober, y se tomará uno á la mañana en ayunas, y el otro como á las cinco de la tarde, por espacio de un mes. Estos caldos purifican la sangre, templan los humores, quitan las obstrucciones de las vísceras, y se hace uso de ellos en todas las afecciones hipocondriacas; son muy propios para los temperamentos secos y biliosos, y el tiempo á propósito para este remedio es la primavera y el otoño, purgándose algunos dias despues de principiarlos, como tambien al fin de ellos. (*V. Disenteria y Melancolía.*)

Hisopo. Planta que por lo regular se pone en los remates de los cuadros en los jardines; tiene buen olor, y su multiplicacion se logra mas bien por medio de los renuevos, que de grana, y es preciso arrancarle cada segundo año; se hace uso de las hojas

:

del hisopo en las enfermedades pulmoniacas, como la tos y el asma, y aun mejor que las hojas son las flores de que se hace jarabe, y tambien vino aromático.

HOJAS. Son las hojas una de las producciones de las plantas, y entre las de los árboles las hay muy útiles; tales son las del moral, que sirven para criar los gusanos de seda; las de viñas y olmos para todo ganado de asta; y las hojas de todos los árboles son un buen abono para las tierras despues de podridas.

HORMIGAS. Pequeños insectos que multiplican mucho, y son alabadas por su economía; las hay rojas y negras: en los huecos de las encinas se cria una multitud de estos animalejos, que hacen gran daño á todo árbol frutal, y así es preciso cuidar de su destruccion en todos aquellos parages donde puedan hacerle considerable.

Entre los medios que nos enseñan los libros que tratan de agricultura, para precaver los daños que ocasionan las hormigas á las plantas, é impedir

su grande multiplicacion, hay algunos perjudiciales á las mismas plantas, y otros que se practican últimamente sin este riesgo: el mejor de todos es revolver la tierra donde estan, las mas veces que se pueda; echar alli agua caliente, y quitar las piedras, bajo las cuales anidan; tambien se las destruye, y mas fácilmente, descubriendo los sitios donde se retiran en invierno, porque hallándose entonces adormecidas, y echando alli agua, las deja yertas, y hace perecer bien pronto.

Horno. Para saber si un horno está bien enrojado ó con el calor correspondiente para meter el pan, no hay mas que arrastrar un palo contra el suelo del horno, y siempre que chispée, es una señal infalible de hallarse en buen estado. En cuanto á la leña conveniente para enrojar, se ha de advertir que las astillas son mejores que los haces de leña menuda, y esta es preferible á toda otra materia. (*V. Pan.*)

Hortalizas. Como son tantas las especies de hortaliza que hay, será preciso reducirlas á cuatro ó cinco

clases: 1º las verduras, como son las berzas, acelgas, borraja, espinacas y acederas: 2º las ensaladas, como lechugas, escarola, ápio, verdolaga, perifollo, mastuerzo y pimpinela: 3º las raices, que son las chirivias, zanahorias, nabos, remolachas y escorzonera: 4º las legumbres, como son los guisantes, lentejas, habas y judías: 5º las frutas de tierra que son los melones, sandías, cohombros, calabazas, pepinos, alcachofas, espárragos y cardo; á que debe añadirse las plantas fuertes, como la cebolla, cebolleta, ajos, escalonia y puerros; y las odoríferas, como yerbabuena, salvia, tomillo y violeta con que se guarnecen. De todas estas plantas la mayor parte se dejan en el sitio que se ponen; pero las que es preciso trasplantar, son el cardo, las acelgas, el ápio, las lechugas, melones y cohombros, debiendo plantarse en su tiempo cada una. Las cebollas, habas, puerros, repollo y otras que tienen pocas raices, haciendo un hoyo en la tierra con el plantador, y todas se siembran

en campo abierto como el trigo, ó lineando en las eras con un palo los surcos; echando despues como una pulgada, de estiércol podrido, regándolas cuanto sea preciso en tiempo de calores: últimamente no se sembrará ni plantará dos años seguidos planta alguna en un mismo terreno.

Una huerta bien cuidada debe dar en cada tiempo ciertas plantas; y así en la primavera se hallará en ella los rábanos, las ensaladillas en camas de estiércol: por Mayo todo género de ensalada y guisantes verdes: en otoño la escarola, lechugas reales, cohombros, melones, zanahorias, chirivías, remolachas y coliflores; y en invierno lechugas plantadas en otoño en camas, y puestas debajo de sus campanas.

Las cosas tempranas podrán ponerse en tierras secas y areniscas, como tambien al pie de las paredes que miran al mediodia ú oriente: cuando el terreno no proporciona mas que sitios secos, se pondrán la chicoria, lechuga, coles de invierno, ajos, ascalonia y el perifollo: las tierras fuertes y hú-

medas, son buenas para las legumbres, pues allí se crian grandemente; las que son entre secas y húmedas para los espárragos, el ápio, cardo y fresas: los fondos húmedos y fuertes, que se deberán antes desecar, y mullir cuanto se pueda, son escelentes para todo género de producciones; pero convendrá que las plantas esten mas apartadas que en los terrenos secos.

Duracion de las principales plantas hortalizas. Los espárragos duran de diez á doce años.

Las alcachofas, de cuatro á cinco.

El frambueso, de ocho á diez.

El fresal, tres años.

Las acelgas, un año.

Las remolachas, cardo, zanahorias, repollo, coliflor, borraja, chirivías y puerros, cerca de nueve meses, esto es desde la primavera, que se siembran, hasta fines de otoño. La cebolla, el ajo, la ascalonia, nabos, pepinos y melones, duran la primavera y estío: los guisantes tempranos se mantienen seis ó siete meses, y los otros cuatro ó cinco; y lo mismo su-

cede á las habas y judías.

Los rábanos, verdolaga, y el perifollo, cinco ó seis semanas, y así deben sembrarse cada quince dias.

La chicoria blanca, y todo género de lechuga, se mantienen dos meses.

Las espinacas y canónigos ocupan el sitio de todas las plantas que no pasan del estío. Las camas abonadas para las setas, como no dan fruto hasta el cabo de seis meses, quedan libres despues de este tiempo.

HORTELANO. (*V. Jardinero.*)

HORTOLAN. Es una especie de cáza de pluma, muy estimada por lo delicado, tierno y jugoso de su carne. Este pájaro, que no es mayor que una alondra ó cogujada, tiene el pico largo como la cucurruca, las plumas de las alas y el cuello de color dorado, y la cola amarilla y negra; lo demas del cuerpo es pardo, y el pico y las patas rojas. Son mas comunes en los paises cálidos que en cualquiera otro, y se dejan ver en el mes de Abril para retirarse en Setiembre; pero el tiempo propio de cazarlos es en Julio, pa-

ra lo que se tienen enjaulados algunos que sirvan de reclamo, y perecen muchos al tiempo de la muda. Los sitios donde se les halla, son las viñas y sembrados de avena; y se les engorda grandemente en las caponeras cubiertas con un lienzo para que no vean la luz, dándoles á comer mijo, pan y avena envuelto.

HUELLA. Este nombre se da á la forma del pie que cualquiera bestia deja señalado en la tierra, por cuya señal se viene en conocimiento del animal que ha pasado por aquel parage; de este término se usa hablando de lobos y raposos, y de el de rastro para los ciervos, liebres y demas animales rojos.

HUERTA. Es un sitio donde se cultivan las legumbres y demas yerbas que sirven para el uso de la cocina. Una huerta, es cierto que no hace vista tan brillante como un jardin; pero ofrece atractivo por mucho mas tiempo, porque contiene una infinidad de plantas que sirven de alimento al hombre, y aun de remedio.

Para estar bien situada una huerta, debe tener un buen fondo de tierra, esto es, que la tierra tenga un medio entre apretada y ligera, y la favorable postura al mediodia, ó en su defecto la del oriente, como tambien buen repartimiento y comodidad de agua; se la preservará de los vientos que la perjudican, por medio de una pared de bastante elevacion, ó situándola, si fuese posible, á la falda de una colina, y para su repartimiento se tomará ante todas cosas, el terreno suficiente para poner alli árboles que formen espaldera: 2º para las platabandas ó acirates, que deben sobresalir á los cuadros, poniendo en medio de ellas enanos: 3º para las calles, en cuyos bordes á la larga, se pondrán fresas ó violetas. Despues, si la huerta fuere espaciosa, se parte todo el terreno del medio en cuatro cuadros de bastante capacidad, dividiendo estos, si se quiere, en otros cuatro mas pequeños, y harán dos calles chicas á lo largo y ancho del terreno.

En estos varios cuadros, que se alí-

nean con exactitud, es donde se reparten las eras ó tablas en que se crian las hortalizas; estas eras son unos cuadros de la misma longitud que los mismos de que hacen parte, con la anchura de cuatro pies para sembrar ó plantar en ellas todo género de hortaliza cada una en su tiempo, y así habrá uno para guisantes, habas y judías, y otro para peregil, perifollo y pimpinela; uno para lechugas, otro para espárragos, y dos para alcachofas, poniendo en los estremos las yerbas finas. Debe saberse la direccion de cada planta para poner en su lugar otra, concluido su tiempo, y de este modo no habrá terreno sin utilidad, pues el cuadro de lechugas que se trasplanta por la primavera, se podrá ocupar con chicoria ó escarola para el otoño é invierno; el de guisantes para la berza de invierno, y así de otros. (*V. Duracion de plantas al artículo Hortalizas.*)

HUEVOS. Conócese que los huevos son frescos cuando mirándoles á la luz, y poniendo la mano al traves de lo alto, se les vé transparentes y claros:

para tenerlos frescos por algunos dias, es preciso echarlos en agua de modo que los cubra, y mudársela de cuando en cuando; pero si se meten en una holla, y se llena de grasa, podrán mantenerse frescos algunos meses: tambien puede conservarse un huevo un mes sin alteracion, cociéndole regularmente, y al cabo de este tiempo, se le echa de nuevo en agua hirviendo, como si no estuviese cocido, y se vuelve al estado del primer dia; los huevos mas propios para guardarse son los del mes de Octubre.

Los huevos son nutritivos y dulcificantes; los mejores son los frescos, y entre estos, los blancos y largos; pues los de mucho tiempo enardecen bastante, y pueden ser dañosos; los huevos envueltos con legumbres no dan lugar á que éstas carguen el estómago, y se preferirán siempre los de gallina á cualquiera otros.

HUMO. Modo de preservarse del humo. (*V. Chimeneas.*)

HUMORES FRIOS. Remedio: Echase en una botella flores de alheña con un

tercio de aceite de oliva; déjase la botella al sol hasta que las flores se hayan incorporado, y hecho una especie de bálsamo, con que se untará la parte; tambien es bueno este ungüento para los lamparones y tumores escrofulosos.

HUMOR á las agallas en los caballos. Los contraen cuando son potros, y evacuan este humor por el espacio que tienen entre los dos huesos de la quijada inferior; alguna otra vez le espelen sin violencia por la transpiracion; pero otras se inclinan á diversas partes, como hácia los corbejones, á los pies ó partes mas flacas del cuerpo; lo mas favorable es cuando le espelen bien por la parte esterior de la gorja, pues siendo imperfectamente, sucede que llega á manifestarse á los seis años ó á los diez, y degenera en muermo.

Remedio para que los potros espelan bien este humor. Se envolverá la gorja del potro con un pellejo de cordero ó carnero, la lana hácia dentro, y teniendole bien enmantado, y en si-

tio caliente, se le fregará todos los dias la parte con un ungüento, hecho con aceite de laurel y manteca fresca, partes iguales, y otro tanto de ungüento de altea, revolviéndolo todo en un puchero, sin llegarlo á la lumbre; si la materia no pudiese romper las glándulas, se pondrá un boton de fuego, que deberá ser encorbado para no ofender la gorja, usando despues de la tienta con el basalicon.

Si el caballo tuviere tapados los conductos de las narices, se le geringarán con aguardiente y aceite de oliva batido; si espeliese en corta cantidad, se le dará, para que entre en calor, media onza de triaca con un cuartillo de vino tinto, ó la opiata de Kermes; pero siempre que eche bastante humor por las narices, no se le hará remedio alguno, y solo se le paseará por mañana y tarde.

HURON. Es un animalejo de color, entre blanco y rojo, con el vientre blanco, los ojos encarnados, y muy semejante á la comadreja; es contrario á muchos animales, particularmen-

te á los conejos, á quienes acomete con intrepidez; se le domestica fácilmente, y mantiene con leche de vaca, metiéndoles en una arquita donde pasan durmiendo lo mas del tiempo.

HURRACA. Pájaro bien comun, naturalmente sucio, y que esconde cuanto encuentra. La hurraca aprende á hablar; pero es preciso para ello tenerla encerrada; cuando son nuevas se las mantiene con queso blando y pan rallado; conócese el macho en las plumas azules que tiene junto á la cola.

HUSERO. Es un arbolito de la figura del granado, que se cria en los sotos y bosques, y tiene la madera blanquecina y ligera; por Abril echa unas flores como violetas blancas, de un olor desagradable; el fruto que da es encarnado, de la figura de un bonete; se tiene por purgante, y hecho polvos hace el mismo efecto que la yerba piojera; de la madera se hacen husos y mecheras.

I

Ictericia. Es un humor bilioso que se esparce por todo el cuerpo. Remedio: Se cocerá en agua de fuente tres puños de hojas y raices de fresas con tres onzas de pasas, bebiendo á menudo de esta agua cocida que por sí misma es agradable; ó se echa en infusion en vino, la raiz de la celidonia mayor, partida bien menuda, que tomará un color dorado.

Otro remedio que es conveniente, tanto para esta enfermedad como en la opilacion de las mugeres. Se mezcla una onza de polvos de cuerno de ciervo con otro tanto de polvos de acero; échase media dracma de esta mezcla, con una de azúcar, en el zumo de garbanzos bien cocidos, que tomará la enferma todas las mañanas por quince dias.

Se ha de advertir que los remedios contra la ictericia, se han de usar por mucho tiempo, porque esta enfermedad es rebelde; y así mientras

que la orina se mantenga delgada y transparente, es preciso no dejarlos.

INAPETENCIA. Remedio. Se tomará una purga regular, y se hará uso por algunos dias del vino de agenjos. Tambien es enfermedad en un caballo. Cuando los caballos no comen con gana puede ocasionarlo cierta escrescencia ó tumorcillo que les sale por dentro de los labios, con cuyo caso será preciso cortar con un buen cuchillo la cutícula del grano, fregando despues la incision con sal y vinagre; pero no siendo este el motivo, é ignorándose cual sea, se hará sangrar al caballo en medio del paladar; y despues para detener la sangre, se le dará salvados rociados con agua; ó se le levantará la cabeza con un cuerno, y aplicará á la cisura una cáscara de nuez. Si continúa la desgana, se le echarán algunas ayudas, y fregará las encías y la lengua con una composicion hecha con cabezas de ajos machacadas, dos onzas de sal menuda y media libra de miel; ó se envolverá en un paño una onza de *asa fétida*, que se atará al bocado, con que se le

dejará un par de horas, y la misma muñequecita ó paño podrá servir para muchas veces: tambien puede darsele la composicion de antimonio bien molido y envuelto en salvado rociado, á diferentes horas; pero será preciso no dejarle comer demasiado.

Mientras le dura al caballo la desgana, se le dará con el cuerno una azumbre de agua en que se echará harina de cebada y algo de azúcar cada veinte y cuatro horas, y será bastante para alimento.

INCENDIO ó fuego que prende en cualquiera edificio. Debe haber la mayor precaucion contra estos fatales accidentes, particularmente en las casas de campo que se hallan rodeadas por lo comun de oficinas llenas de materias combustibles, como son las granjas, pajares, caballerizas y otras: por esto las granjas han de estar cubiertas con tejas sobrepuestas, y las chimeneas bien fabricadas y sin hollin.

El modo mas seguro de apagar el fuego de una chimenea, es tapar lo bajo del cañon con estiércol ó heno hú-

medo, ó con una manta bien mojada, y de modo que junte bien por todas partes. Hay quien aconseja que en este caso es tambien conveniente disparar en la chimenea una escopeta, cargada solo con pólvora y un puño de sal, sin atacarla.

En las casas de campo donde por lo comun no hay el ausilio de las bombas, será muy útil tener cierta porcion de caparrosa, desliendo seis onzas en cada azumbre de agua, que se echará en el fuego: este es el medio de apagarle; pero si ha llegado á tomar mucha violencia, no hay mas remedio que echar á tierra la pieza inmediata para cortar el fuego.

INFUSION. Es un medicamento interno, compuesto de algun licor cargado de alguna parte de raices, hojas ó flores, que se hace sin hervir, y solo por medio de maceracion.

INSECTOS perjudiciales á las plantas de los jardines. 1º Los tigres que son pequeños, pardos y redondos, roen particularmente las hojas de los perales de las espalderas. Remedio. Es preciso

quemar á la distancia de tres pies de los árboles infectados, ramos de retama ó helecho bien seco, y abatir el humo hácia las hojas. 2º Los lirones, que son una especie de ratones gruesos y pardos: caen en una ratonera, que se pone en los sitios por donde pasan, y es la figura de un 4, que se cebará con tocino frito. 3º Otros insectos llamados pasaoreja, que se les coge en unos cucuruchos de papel, puestos en diferentes sitios. 4º El abejorro: sacúdense las hojas de los árboles en que estan, cuando calienta bien el sol. 5º Los topos: se consigue la destruccion de estos animalejos, echando en los agujeros cebolla ó fresa de cerdo. 6º El turon, que es como una rata, y la musaraña, que es una especie de topo pequeño: se logra minorarlos con lazos, y tambien caen en las campanas de los melones, poniéndolas en un hoyo, que se hace proporcionado, de modo que el borde quede á la superficie de la tierra, y cubriendo el hueco con pajas. 7º El pulgon pardusco, que corta los pimpollos de los frutales, y destruye los engertos:

este perjuicio se evita envolviendo en tiras de papel los engertos y pimpollos, asegurándolas con hilo. 8º Otro género de pulgon hay, que sale en la primavera, y se oculta entre las hojas: es preciso fregar las ramas con cal viva echada en agua. 9º Las vacas de S. Anton: desaparecen rociando con vinagre los botones de las flores, que son los que roen; en cuanto á los naranjos, que es donde hacen mayor daño, se cortará con cuidado toda la leña inútil de la copa. 10º las cantáridas, que son una especie de moscas venenosas, que se prenden en lo alto de los árboles frutales: se mueren rociándolas con agua cocida con salvia. 11º La oruga: el remedio mejor es descocar los árboles en invierno; y antes que arroguen, echar al fuego las pieles de estos animalejos, y dar los troncos de los árboles, como á un pie de alto, con unto de cerdo. 12º Las hormigas: para preservar á los árboles de las hormigas, se echa al pie de ellos serrin de madera, ó se hace un cerco de liga al rededor

del tronco. Los caracoles se matan por la mañana, y por la tarde despues de haber llovido.

INSOMNIO ó DESVELO. Proviene de muchas causas; pero como en lo general, dimana de la demasiada agitacion de la sangre, pueden practicarse los remedios siguientes:

En primer lugar, será preciso sangrar al que le padezca una ó dos veces, y tomará tisanas ligeras purgantes, compuestas con sen, cañafístola, ó tamarindos; hará uso alguna otra vez del baño, y de cuando en cuando lavativas, hechas con buenas yerbas que humedezcan y templen las entrañas; tomando tambien algunas emulsiones ó bebidas refrigerantes, ó almendras.

Remedio contra el insomnio en las fiebres agudas: Se batirá la yema de un huevo fresco con otro tanto de sal sin moler, hasta que tome la consistencia de ungüento, que se pondrá entre dos paños, y aplicará á la frente del enfermo con una venda para sostenerlo.

INTESTINO RECTO. Remedio para

cuando se baja: Será preciso purgarse alguna otra vez, y siempre que se manifieste, se aplicarán las flores de las habas; pero cuando se logra retirarle, se sentará el enfermo sin ropa alguna en una tabla de nogal bien caliente, como un cuarto de hora, ó se dará al rededor de la tripa con el zumo del yezgo, ó la agrimonía, majada en forma de cataplasma.

INFLAMACION DEL ANO. Se fomentará la parte con el cocimiento de agrimonía, y del costo, hecho con agua y vinagre.

Tumor ó apostema en el ano. Se usará del bálsamo de azufre para curarle prontamente, pues de lo contrario degenerará en fístula.

Tumores duros en el ano. Se molificarán con el cocimiento de flores de manzanilla y hojas de alhelí, y de malva en agua y vino blanco; despues se enjugarán, y aplicarán las hojas de marrubio blanco quemado.

Cuécense hojas de zarza en vino, hasta que quede en tres partes, y con este cocimiento se fomentarán los tumores.

Dolores en el ano. Se dará la parte con aceite de linaza, ó con una yema de huevo batida con aceite rosado; tambien podrá hervirse manzanas en agua rosada, y cuando esten como pasta, se amasarán con manteca fresca, y se aplicarán á la parte doliente.

Ulcera en el ano. Májase incienso, é incorporándole con leche, se aplicarán hilas remojadas; ó se fomentará la parte con el cocimiento del beleño en leche.

Cuando á un caballo se le sale la tripa, cuyo accidente puede provenir del repetido flujo de vientre, de las almorranas, y tal vez se sigue de la amputacion de la cola, en cuyo caso es peligroso, se hará el remedio siguiente: se le fregará aquella parte con aceite rosado, tratando despues de introducírsela, y en caso que no entre, tómanse dos onzas de polvos de conchas de ostras bien quemadas; cuatro de la corteza del medio del fresno, recien cortada; un cuarteron de miel, y media libra de masa de centeno; májase bien la corteza, y con

todo se hace una cataplasma que se le pondrá en la parte cada doce horas.

INVIERNO. Observaciones sobre esta estacion. Como es preciso á cualquiera labrador tomar cuantas precauciones pueda contra los rigores del invierno, le será conveniente conocer con anticipacion si será largo, pues este mismo conocimiento puede hacerle mudar de método en ciertos trabajos del campo. Acerca de esto hay varios indicios, que á la verdad no son mas que conjeturas, pero fundadas en la esperiencia y repetidas observaciones. Puede creerse que el invierno será riguroso: 1º cuando hay abundancia de bellotas: 2º si las ovejas què han tenido ya el macho le buscan todavía: 3º cuando los cerdos hozan la tierra, y tienen la cabeza vuelta al cierzo: 4º siempre que el dia 24 de Noviembre fuese frio, lo será el invierno: 5º el mismo juicio se hará de él si lo fueren los últimos dias de la luna que van de Noviembre á Diciembre. (*V. Tiempo.*)

IPECACUANA. Raiz pequeña, medicinal, que viene de la América; la pardusca es mas estimada que la blanca y la roja; purga por alto y por bajo, y fortifica las fibras de las vísceras; hácese uso de ella contra la disenteria, y la dósis es de diez y ocho granos hasta treinta y seis para las personas mas robustas.

IRIS. Planta llamada así porque las hojas son parecidas en su color á los del arco íris; hay una infinidad de especies, comunes, sencillas, dobles, de Persia, de Inglaterra, de Florencia y de la Suiza; unas florecen en Abril, y otras en Mayo, y como las flores mudan de color y de figura, contribuyen mucho al adorno de un jardin; se multiplican por medio de las cebollas, que se desprenden de las raices, cuando los tallos van secos, y requiere tierra ligera.

IRIS DE FLORENCIA. Raiz blanca, y gruesa como el dedo pulgar, y viene de Florencia: la buena ha de ser bien criada, de olor de violeta, y gusto amargo: es cálida é incisiva, y su

uso en las afecciones del pulmon, tos, asma, para los dolores de vientre de los niños, y tambien remedia el mal olor del aliento, teniéndola en la boca.

J

JABALÍ. Es un puerco bravío, que se cria en los bosques; nace con todos los dientes, y tiene cuatro que se llaman colmillos; dos arriba que le sirven para aguzar los otros dos de abajo, que son con los que hace mayor daño; los dientes de la quijada inferior les salen fuera de la boca, y hacen un semicírculo.

El tiempo de andar en zelo los jabalíes es en el mes de Diciembre, y dura tres semanas; y el de la caza, desde mediado de Setiembre, hasta principio de Diciembre.

Los jabalíes en llegando á los cuatro años estan en la fuerza de su bravura. La hembra del jabalí, llamada jabalina, no da mas que una cria ó camada al año.

Los jabalíes hacen su cama en los

bosques donde hay muchos espinos y malezas, y se mantienen de todo género de grano y raices.

Caza de jabalíes. Se hace á carrera con galgos, sabuesos, arcabuces, cebo, y lienzos para cercarlos; un jabalí á los tres años corre con mas velocidad que un ciervo; pero á los cuatro se le puede coger, sin echarle mas que mastines viejos, y acostumbrados.

En la primavera y estío se les halla en sitios donde haya matorrales, y mejor si hubiere sembrados: en el otoño estan en los bosques, que es donde ellos hacen sus comederos.

Luego que se haya muerto un jabalí debe cortársele los testículos, porque corromperian toda la carne en poco tiempo.

La carne del jabalí es nutritiva, y mas digerible que la de cerdo; las partes mas estimadas son la cabeza, y todo lo que corresponde al espinazo; los colmillos sirven para hacer chupadores á los niños, con lo que les salen los dientes mas pronto; la

manteca del jabalí es resolutiva, fortificante y emoliente; y la cerda para hacer todo género de cepillos.

La jabalina pare á principio de la primavera; no tiene la uña tan abultada como el jabalí; pero la andadura es mas larga y mas firme, porque pone los pies en una misma distancia, aunque en el tiempo que andan en zelo, su marcha es igual á la del jabalí, se distingue la huella en que es la de este mas redonda.

JACINTOS. El jacinto es una planta bulbosa de que hay muchas especies; las flores son á modo de unas copitas que salen del tallo, presas separadamente de un pezoncito; los jacintos orientales son muy apreciados de los floristas, particularmente cuando salen dobles, porque entonces tienen un azul hermoso, y otros de color de porcelana.

A esta planta la está bien la postura al sol, en tierra de huerta, con medio pie de hondo, y otro tanto de distancia una á otra, y sacarlas á los tres años. Tambien hay jacintos de Indias, y de

dos especies: la primera es estrellada, que echa en la copa muchos botones, los cuales cuando se abren, forman un ramillete de estrellas blancas y azules: la segunda es la llamada vara de Jesé, compuesta de muchos tallos, que sostienen al estremo unas flores blancas, de olor agradable, pero muy subido; esta planta no habre de una vez mas que cuatro ó cinco hojas, de la figura y color blanco de los jacintos orientales; multiplícanse por medio de las cebollas que son grandes, y requieren mucho sol.

JALAPA. Raiz medicinal, que se trae de las Indias occidentales; la buena ha de ser de color pardo, el gusto algo ágrio, y dificil de quebrarse con las manos: purga mucho, y con particularidad, las serosidades. Hácese uso de ella en la hidropesía, la gota y obstrucciones. La dósis en sustancia es desde medio escrúpulo hasta uno; pero el mejor modo de dar el jalapo es en vino blanco, echándole en infusion veinte y cuatro horas antes de tomarle, porque así tiene el vino bastante tiem-

po para abrir los poros de la planta, y disponerla á hacer su efecto con mas facilidad: es un purgante escelente en todos aquellos casos en que se trate de evacuar humores serosos; pero no debe darse en las fiebres agudas, ni á personas de temperamento seco y ardiente.

JARDIN. Es una porcion de terreno trabajado, y dispuesto á la espalda de una casa, para que disfrutando del aire pueda servir de recreo.

Para ser útil y agradable un jardin, ha de estar situado en un buen fondo de tierra, esto es, que no sea demasiado húmeda, seca ni apretada: 2º la situacion algo pendiente, porque los terrenos cerca de los valles, son escelentes para las hortalizas, y los que tienen algo mas elevacion convienen para los frutales: 3º su esposicion deberá ser favorable, y disfrutar de varios aspectos del sol; la de mediodia es preferible á todas las demas, así para tierras frias como húmedas; pero en las ligeras es mejor la de levante. Por último el clima del país

deberá servir de regla, porque en los frios, el mediodia es el mas conveniente, aunque los árboles habrán de situarse en los cerros, cuyos aspectos les son mas favorables, y á falta de esta situacion podrán levantarse paredes. Como por lo comun en todas las situaciones hay vientos perjudiciales, las de levante y mediodia son menos espuestas que la de poniente y norte; y aunque esta última sea la menos apreciable, particularmente para la vista de un jardin, es útil para las frutas del estío y legumbres, en paises templados: 4º la disposicion ó figura, especialmente en los jardines de gusto, en cuanto lo permita el terreno, ha de ser de modo que tenga mas largo que ancho, ó forme un cuadrilongo; como que su estension sea tambien proporcionada á la magnitud de la casa, ó su principal cuerpo: los cuadros deben estar inmediatos al edificio, y las ventanas de éste á una altura correspondiente, para que la vista goze de la variedad de las flores que se hallen en él. Al rededor del edi-

ficio se formarán planadas, ó calles cubiertas de céspedes, y guarnecidas de boges ú otras plantas. Un jardin no ha de estar demasiadamente descubierto, de modo que á primera vista se descubra toda su estension; si no que para hacer un buen efecto, se pare la vista en ciertos sitios, por medio de bosquecillos y salones verdes, adornados de fuentes y figuras: dispónense las calles, plántase un bosque, repléñase los hondos, y todo de modo que parezca natural.

5º La distribucion de cuadros y calles, se proporcionará á la estension del terreno, pues siendo grande convendrá que se pongan los frutales y hortalizas separados del principal aspecto; pero si no hubiese mas que un terreno mediano, se ocupará con plantas útiles, mas bien que con calles de árboles y cuadros: la distribucion mas natural, por lo comun, es hacer tres calles desde un estremo del jardin al otro: la del medio estará al frente del cuerpo de la casa, descubierta y mas capaz que las laterales, que estan á la

larga de las tapias; se cortará la longitud con dos ó tres calles de travesía, y si se ponen muchas deberan siempre dividirse en cuadros iguales. Las calles son de muchos géneros: 1º las cubiertas que se forman de árboles, como el tilo ó el olmo, que con el enlace de las ramas se logra la sombra, y al mismo tiempo se respira aire fresco: 2º las de perspectiva, esto es, que son mas anchas á la entrada que al estremo, para darlas mas apariencia de longitud: 3º las de travesía que cortan una calle de frente en ángulos rectos; y para conseguir una agradable perspectiva, podrán abrirse las tapias á la estremidad de las calles.

En medio de los cuadros que deben estar guarnecidos de platabandas, se ponen frutales enanos, y en espaldera á la larga de las paredes: si se apetece mas la utilidad que la hermosura de los cuadros, se pondrá en ellos legumbres en lugar de flores, mudándolas segun el tiempo. Las platabandas que estan al pie de las espalderas, y las de los cuadros deberán ser del mis-

mo largor, y no muy levantadas. Si el terreno fuere dilatado, se dispondrán en los sitios convenientes, bosquecillos, salones adornados de fuentes y albercas y otras piezas, de modo que alineándolas, causan un efecto tan pasmoso á la vista, que dan á un jardin cierto aire de grandeza y magnificencia admirable.

Cuando el terreno es irregular se procurará enmendar el defecto: por egemplo, si es escesiva su longitud, se hace de todo tres cuadrilongos, disponiendo el primero en cuadros, el último para hortalizas, y se destina el del medio para formar un bosquecillo, de modo que se detenga la vista, y no se dé lugar á que se dilate sin efecto, pudiendo tambien al mismo tiempo variarle por medio de gabinetes ó pavellones, de los cuales uno dará vista á los primeros cuadros de recreo, y otro á la última division de las hortalizas. Si el terreno es triangular, se le podrá dar cierta apariencia de simetría, cercando los cuadros con dos palizadas, acompañando á una de ellas

algun bosquecillo, cortado de muchas calles, y la otra servirá para ocultar la pared que estará detras: en este caso para aprovecharse de los estremos del terreno, que se consideran inútiles, se hace de ellos un vergel, un semillero, y un melonar, reservando tambien en él algun sitio para los abonos, de que se harán camas para los melones. Las tapias de un jardin tendrán á lo menos nueve pies de alto, proporcionando que haya en él ó cerca agua, y tambien el declive, caso que naturalmente no le tenga, para que las lluvias no le inunden.

Deberá sobre todo evitarse la mucha uniformidad, para lo que se varían las perspectivas de un jardin, atrayendo de este modo gustosamente la vista del que le mira, cuando pasa de una pieza á otra, pues mas desea al salir de un bosquecillo, ó de una palizada, descubrir de repente una llanura, que registrar á la entrada del jardin todo el campo. Estas son poco mas ó menos las reglas que han dado los autores que han hablado en el asun-

to con mas gusto, de quienes se ha hecho por lo mismo mas estimacion.

JARDINERÍA. Entiéndese por este término todo lo concerniente á un jardin, ó el mismo conocimiento que se tiene de ello.

Los instrumentos y muebles necesarios en la jardinería, son principalmente los carros para abonar, los carretoncillos de mano, angarillas, horcas y palas de hierro y madera, azadas, espuertas, serruchos, podaderas, cuchillos de engertar, media-luna, regaderas, escardillos, piquetes para delineacion, ruederas, plantadores, costanas, esteras y campanas para cubrir las plantas.

JARDINERO. Llámase así aquella persona encargada del cuidado y cultivo de un jardin; debe escogerse para esto un hombre robusto; de mediana edad, que sea activo, industrioso y esperimentado, informándose primero si se halla instruido en todas las partes de este arte, y sobre todo en la poda de los árboles, que requiere el mayor conocimiento: convendrá que sepa dis-

poner un jardin segun los tiempos y estaciones, como que tenga la inteligencia necesaria en todo género de plantas y frutas en granas y cebollas, para sembrarlas y plantarlas en tiempo oportuno.

JAZMIN. Arbolillo que lleva las flores de este nombre. El jazmin echa muchas varas y hojas de un verde oscuro: las flores que salen en ramilletes son blancas, y de un olor muy suave. El jazmin de España echa las flores mas grandes, y de olor mas subido; son blancas por dentro y encarnadinas por fuera, y se trae de Provenza, como los naranjos. Hay otras muchas especies de jazmines, como son los de América, de la Arabia, de la Cataluña, el amarillo de Virginia y el junquillo amarillo. Esta planta debe cultivarse con cuidado en tierra de huerta, y darla algunas labores entre año; por lo regular se pone en espaldera á la larga de las paredes, y su multiplicacion se logra en Abril por medio de las varas, ó acodándolas, y se cuida de cubrir los pies con estiércol seco de hielos.

JULEPE. Remedio líquido compuesto por lo comun de aguas destiladas, y algun jarabe; se diferencia de la pocion ó bebida, en estar menos cargado y ser mas gustoso.

JULIAS. Llámanse así unas flores blancas, que salen en forma de ramillete, y las hay tambien jaspeadas de blanco y purpúreo, se logra su multiplicacion por medio de la grana, vara ó renuevo.

JULIO. Trabajos que se han de hacer en el campo este mes. Se dará la tercera labor á las viñas, igualando la tierra; recoger las legumbres de esta estacion; sembrar las de invierno; registrar los manzanos y cirolares para quitar la fruta dañada: en este tiempo es cuando las vacas deben cubrirse, vender y comprar en las ferias las bestias, limpiar las granjas, y hacer la siega. Por lo correspondiente á jardines, continuar los riegos, sembrar las escarolas para el otoño é invierno, la lechuga real, trasplantar los repollos para fin de otoño, sembrar, por último los guisantes cuadrados: en cuanto

á las flores, se sacarán las plantas bulbosas, que se trasplantarán luego, y se acodarán los claveles.

Juncos. Son unos tallos verdes, redondos, ó en figura de la hoja de una espada, que no tienen hojas ni ramas, y se crian en el agua, ó cerca de las que estan detenidas. Los juncos marinos, llamados landas, nacen en los arenales y tierras estériles, aunque no les siembren; pero es cierto que los que se siembran son mejores y mas delicados. Unos y otros se dan á las bestias picados y majados, y deben cortarse como las cañas, en buen tiempo, y dejarles tres ó cuatro dias para que se sequen; hácese tambien de ellos esterones, cestas, escobas y otras cosas.

Junio. Trabajos que han de hacerse en este mes. Se despampanan y atan las varas de las viñas, binarán las tierras, y limpiarán los colmenares; se guadañarán los prados, y secará la yerba; en cuanto á los jardines, dar una labor general; en las huertas sembrar la lechuga y escarola, para trasplantarla durante el estío; regar los

melones dos veces á la semana; enramar las habas, y sembrar los guisantes; á mediado del mes, engertar las frutas de hueso; para las flores, recoger las granas maduras, arrancar los tulipanes y anémones, engertar á escudo los jazmines, naranjos y rosales, y poner varas á los pies de los claveles para sostener los montantes.

L

LABORES. Principios de agricultura sobre las labores. El objeto que se propone un labrador trabajando las tierras, es facilitar la multiplicacion de las raices que conducen á las plantas los sucos nutricios, porque las raices llegan á estenderse mas de lo que se piensa, y en vez de una ó dos cañas que puede producir cada grano por medio del cultivo regular, saldrian de él diez, doce, y aun mas si se labrasen las tierras, segun el sistema de Mr. du Hamel; por lo menos así lo piensa, como diremos despues. El agua es un vehículo necesario para que los

sucos nutricios pasen á las plantas: mas por otra parte, sin el calor conveniente esta agua las seria perjudicial, y así es preciso facilitar cuanto sea posible la introduccion del agua y los rocíos, como la de los rayos del sol; por tanto nada es mas propio para producir estos efectos, como desmenuzar la tierra lo mas que sea dable, pues cuanto mas se mueva, tanto mas se la pone en estado de comunicar el nutrimento á las plantas, lográndose este efecto por medio de la multiplicacion de las labores, como la destruccion de las malas yerbas, pues hallándose la tierra libre de ellas, se apropia, y aprovecha el trigo de toda su sustancia.

2º Las labores hacen á las tierras mas fértiles que el estiércol, y cuestan menos, porque el arado no solamente divide las partecillas de la tierra, sino que las hace mudar de sitio, y la tierra así movida, se deja mas bien penetrar de los rocíos, de las lluvias y del sol.

A las tierras que se destinan para

trigo, se las da tres ó cuatro vueltas, y está esperimentado que si se doblan las labores, dan mas trigo que si se las estercase. Para dar buenas labores á las tierras fuertes es absolutamente necesario deshacer bien los terrenos, reduciéndolos á partecillas muy menudas, para que de ese modo penetren con facilidad las influencias; pero las ligeras no necesitan tanta labor; y la operacion de desterronar debe hacerse con un rodillo antes de labrar la tierra, siempre que no esté muy cargada, como se practica con el rastrillo que se pasa despues de sembrada.

LABORES de las tierras para trigo, segun el método comun. Se las da tres antes de sembrar: el primero en el otoño, ó cuando mas tarde á principios de Noviembre, que se dirige á abrir la tierra, y destruir las malas yerbas, y se llama en muchas partes *alzarla.* Los surcos se harán los mas derechos y juntos que se pueda, procurando que la labor sea honda y general, para que el rastrojo se mezcle bien con la tierra. Despues de esta labor se des-

terronará la tierra á mazo ó con el rastrillo, para dejarla de este modo bien dispuesta. La segunda vuelta debe darse despues de invierno, y aun algo mas tarde, segun el tiempo: llámase *bina*, y se dirige á destruir las malas yerbas que ha echado la tierra en el tiempo que ha mediado desde que se dió la primera vuelta, hasta ésta, en que habrá tambien el cuidado de darla lo mas honda y junta que se pueda, en lo que tendrá mucha parte la sazon. La tercera, llamada *tercia*, se da cuando la yerba comienza á abundar, y es la que precede á la sementera: tambien debe ser profunda, y antes de darla se estercarán las tierras. Las que echan muchas yerbas, como son las fuertes, requieren cuatro y cinco labores, en cuyo caso no se dará mas que dos generales; pero á las tierras ligeras y arenisca, las bastará solo dos ó tres labores.

LABORES de tierras para granos menudos. Se da comunmente el primero antes de invierno, y el segundo antes de sembrarlos; hay labradores que que-

man el rastrojo de la anterior siega por S. Martin, y en la primera labor que dan por este tiempo, envuelven la ceniza con la tierra, y dan la segunda cerca de Marzo, tiempo en que se siembran estas tierras.

Reglas que se han de guardar en el modo de labrar las tierras. 1º El labrador antes de comenzar su labor debe conocer la calidad del campo, y saber si tiene el fondo suficiente, que deberá ser á lo menos de diez y ocho pulgadas de buena tierra; escardarla y quitar las piedras antes de toda vuelta de arado.

2º No dará las labores muy tempranas, ni tampoco las suspenderá demasiado; en tiempo frio, ni de lluvias, ni cuando la tierra esté muy cargada, ni demasiadamente árida en tiempo de muchos calores, sino que lo hará en cuanto se pueda en tiempo nublo, y algo húmedo, como es despues de nieblas, ó de haber llovido, porque entonces está la tierra mas suave con la humedad del aire. Por lo general, puede labrarse las tierras húmedas en tiem-

po seco, y en húmedo las areniscas.

3º Se darán las labores mas ó menos profundas y repetidas, segun la calidad de la tierra; y así las tierras pegajosas, húmedas y novales, deben llevar á lo menos tres vueltas muy hondas, de modo que la reja penetre bien, pero sin levantar mucha tierra de los lados; y por el contrario se hará en las tierras areniscas y pedregales.

4º Los surcos no se echarán muy largos, porque así no podrán ser bien derechos, y se fatiga mas el ganado; las tierras que requieran agua se labrarán de llano, y en pendiente ó surcos los arcillosos que no lo necesitan, ó tambien en eras, dejando de trecho en trecho un surco ancho que reciba las aguas; últimamente las tierras que tengan mucha elevacion se ararán al traves para no fatigar tanto al ganado.

5º Los surcos deben ser iguales y derechos, pues de ese modo se destruyen las yerbas, y se hace mas fértil la tierra, debiendo el labrador caminar siempre en el último para no repicar la labor.

En lo general los cerros que forman los surcos han de ser mas altos, y menos largos en las tierras húmedas y pegajosas que en las secas, no debiendo ser en las primeras mas que de catorce á quince pulgadas de ancho, y trece ó catorce de alto. En cuanto á las tierras fuertes que toman mucha agua, se labrarán por eras de ocho á diez pies de ancho; pero mas levantadas al medio que á los lados.

Nueva observacion sobre los surcos. La mayor parte de los labradores los hacen indiferentemente, segun la rutina del pais ó su capricho. La direccion de los surcos, cuando no hay cosa que lo impida, esto es, en un terreno llano, no debe mirarse con indiferencia; su alineacion de norte á mediodia es esencial, y no de oriente á poniente, porque los que estan en esta última disposicion no presentan al sol en invierno mas que un lado; la noche siguiente vuelve á helarse donde no bañó el sol, y esta operacion reiterada pone al pan, por decirlo asi, entre dos hielos, y esto disminuye la

cosecha casi la mitad. Los que estan alineados de norte á mediodia no corren este riesgo: como no presentan al sol mas que la punta de los lados les baña oblicuamente, y no haciendo tanta impresion se deshiela toda la tierra por igual, y por lo mismo es mejor la cosecha. Esta observacion es del autor de la práctica de los descuages ó rompimientos de las tierras.

LABORES correspondientes al nuevo cultivo. Segun el autor de este nuevo método los medios mas eficaces para lograr cosechas abundantes, son: 1º hacer producir á las plantas muchas cañas: 2º que cada una de estas eche la espiga grande: 3º que las espigas tengan muchos granos, y estos bien medrados: esto supuesto, las labores que se dan al tiempo de la vegetacion y crecentacion de las plantas, pueden proporcionar estos tres efectos. Es de parecer este autor que por solo su inventado modo de cultivar los trigos, se logrará este suceso, aclarando al mismo tiempo la utilidad de cada labor que se da á las tierras. Confor-

me á sus principios, la labor antes de invierno tiene por objeto que la tierra se deje penetrar bien de las aguas, preparándose así para esponjarse con los hielos: la que se da despues que ha pasado el rigor de los frios hace que produzca una multitud de cañas; y las labores siguientes hasta que los trigos se hallen fuera de flor, contribuyen á que la planta se fortifique, alarguen las cañas, y den un grueso correspondiente á las espigas. No se puede absolutamente determinar el número de estas labores, pues depende del estado de las tierras, porque si, por egemplo, estuviesen muy húmedas, no convendria darlas en aquella ocasion. En general es constante que una labor antes de espigar es muy útil; pero la última es la mas importante, porque hace que los granos se formen hasta la punta de la espiga, y que se nutran, mas convendrá hacerla cuando esten fuera de flor.

Previene que la primera labor de primavera se practique de este modo: 1º es absolutamente necesario dar cua-

tro pies á las platabandas ó eras, cuidando de tirar las líneas bien derechas: 2º echar un surco volviendo la tierra de la platabanda, acomodándose de modo que no quede mas que el terreno suficiente para que el segundo surco pueda hacerse, acercándole como á dos ó tres pulgadas del surco sembrado. Como el primer surco es el que guia á todos los demas, convendrá que sea paralelo á las líneas que se tiraron para dar la capacidad á las platabandas, aunque sea preciso llevar el par de diestro, por cuyo medio se evita el embarazo que podria ocasionar disgusto en el nuevo cultivo, pues bien dirigido el primer surco, se trabaja con facilidad toda la platabanda: 3º hacer el segundo surco del mismo modo que el primero, acercándole bastante á las líneas ó rayas: 4º el tercer surco se hará al reves, y echará la tierra del lado de las líneas, por cuya disposicion se replena el surco anteriormente hecho, y las raices pueden estenderse en este espesor de tierra mullido: 5º continúase labrando por el

mismo estilo, dando la mayor anchura que se pueda á la banda de tierra que se echa al lado de las líneas, hasta que la platabanda ó era esté labrada muy cerca de la línea, concluyendo con solo un surco, que se egecuta echando la tierra á la parte donde se acaba de abrir el surco.

La segunda labor se hace así: Se continúa volviendo la tierra del lado donde no se hizo mas que un surco, y cuando se llega del otro lado de la platabanda, se deja el campo que ocupa un surco ó raya que no se labra; pero se echa sobre él la tierra del que se acaba de hacer. Esta segunda labor puede hacerse con arado sencillo cuando la tierra no ha echado mucha yerba, sin necesidad de egecutarle con el arado de ruedas; pero se arrimará bien á las rayas; en fin se acaban las labores pasando una ó dos veces por medio de la platabanda el arado de ruedas, porque éste entra en la tierra cuatro ó cinco pulgadas mas que el sencillo.

Para conseguir volver siempre del lado de las líneas la tierra (lo que

en efecto es dificil, porque cayendo la tierra en los surcos impide la direccion de la reja) es preciso hacer un surco chico inmediato á las líneas, por el que se vuelve la tierra de el lado de la platabanda, y luego se debe replenar este surco, echando con cuidado la tierra sobre el trigo.

Tomemos, por egemplo, un arriendo ó terrazgo de trescientas yugadas de labrantío: 1º el labrador que le tuviere, habrá de tener tres arados de ruedas y tres pares de labranza, ó siete cabezas á lo menos: 2º dará tres vueltas de arado á las cien yugadas de tierra, que destinará para trigo: los que tienen mas labranza dan cuatro á aquella porcion de tierras agarradas, ó que riciben con mas dificultad el grado preciso de atenuacion, regulando estas tierras, como á doce ó quince yugadas: 3º á las que destine á la produccion de cebada, avena y legumbres dará dos labores, y como en esta cuenta hay tierras trabajadas dos veces, puede considerárselas como á treinta y cuatro yugadas que es el tercio.

Segun los principios de este género de cultivo, el labrador que tenga un arriendo de tierras semejante, debe destinar ciento y cincuenta yugadas de las mejores para trigo, y darlas cinco labores.

LABORES en los jardines. Hácense regularmente con azada y con pala de hierro: la primera labor consiste en el rompimiento que se hace en el jardin, que habrá de ser hondo, y por tiempo seco en tierras húmedas y fuertes; y en húmedo para las ligeras y pedregosas.

A los árboles frutales se darán cuatro, cinco y aun seis labores: en la primavera, por S. Juan, en fines de Agosto, y antes de invierno; pero jamas se les trabajará cuando esten en flor. Las plantas hortalizas se trabajarán á menudo, y la labor ha de ser á pala cuando se quiera plantar ó sembrar, cuidando de que sea honda en medio de los cuadros; pero no mucho para las legumbres. Cuando las plantas estan demasiado juntas se usa de la pala ó de la escarda, dividiendo para

esto los cuadros á la larga en varias eras de cuatro á cinco pies, separadas por medio de sus linderitos.

LACA. Es un género de goma ó resina roja estrangera de que se hace el lacre; aunque tambien se da el mismo nombre á muchas especies de pastas secas de que usan los pintores.

LACRE. Se compone de la goma laca, de la amarilla y greda, á que se añade el cinabrio, que es la mejor especie de bermellon, para el lacre encarnado, y para el negro, de los polvos de humo.

LADRILLO. El ladrillo se hace de la tierra arcilla, que se cuece en hornos poco mas ó menos como la teja; sirve para la construccion de los cañones de chimeneas, para el suelo de los hogares, pisos y otras obras: para que el ladrillo sea bueno y bien cocido no ha de tener mas que ocho pulgadas de largo, cuatro de ancho y dos de grueso; pero como la tierra al secarse, y cuando se cuece ha de mermar, es preciso dar á los moldes dos líneas mas por todas partes para que

salga el ladrillo con la marca correspondiente, y no se ha de aguardar á que todos los ladrillos de una hornada esten igualmente cocidos, pues los que no esten en el punto debido se emplearán en los macizos de las obras, bóvedas y otros sitios de poco uso.

LAGUNAS. Llamanse así ciertos espacios de tierra que se llenan de agua, y corrompiéndose, se crian alli espadañas, juncos y otras yerbas, de que se hacen espuertas, y con que se cubren las chozas. Los lagunales tienen tambien su utilidad, porque se puede con ellos, mediante algun trabajo, fertilizar algun terreno ingrato; pueden hacerse tambien estanques, y para ello se arrancan las raices, hácense regatas, y se levantan rivazos segun convenga; igualmente se pueden agotar por medio de zanjas ó desagües, para hacer alli huertas ó prados.

LAGUNAS saladas ó salinas. Son aquellas donde se hace la sal por bañarlas el agua del mar.

LAMPARA. Vaso bien conocido de todos, cuyo uso es alumbrar por me-

dio del aceite que contiene y torcida que se la pone; pero lo que ignoran muchos que desean la economía, es que el aceite para gastarse menos ha de ser añejo y claro, y que cuanto mas aceite tenga una lampara ó velon, menos se calienta y consume, y por eso se acostumbra echar agua en las lámparas, pues refrescándose el aceite, se gasta menos. Tampoco debe ignorarse que cuando se deja una lámpara para tener luz pronta toda la noche, puede ponerse la torcida mas delgada para ahorrar aceite.

LAMPARONES. Son unos tumores causados por una linfa maligna, que por su abundancia endurecen las glándulas al rededor del pescuezo por lo comun, y llegan á hacerse llagas gangrenosas. Conócese que estas úlceras son lamparones, cuando cortando los estremos de una lombriz de tierra, y aplicándola en un paño á las llagas por toda una noche, se vuelve lodo ó tierra.

Para curar los lamparones es preciso, ante todas cosas, purgar al enfermo

dos veces en cuatro dias, es á saber: el primero y el cuarto, con tres dracmas de sen en infusion sin otra cosa; la mañana despues de la segunda purga se le dará en ayunas medio cortadillo de zumo de caléndula (que es una flor, especie de tornasol), siendo persona mayor, y para muchachos la mitad, con un vaso de vino blanco, continuando todas las mañanas, por algun tiempo, sin permitirle comer despues en dos horas, y privarle de todo alimento especiado y salado.

Puede hacerse uso del emplasto siguiente: tómase dos onzas de aceite de oliva, cuatro de albayalde, dos de litargirio de oro, otras dos de mirra y dos dracmas de alcanfor; pónese el aceite á un fuego lento en un barreño vidriado, y cuando empieza á hervir se echa poco á poco el albayalde, revolviéndolo con una cuchara de madera, y luego que esté bien disuelto el albayalde, se echa el litargirio en polvo, moviéndolo siempre hasta que espese, y tome un color verdinegro; apártase entonces el barreño de la lumbre, y

echando la mirra, se continúa revolviéndolo sin cesar un cuarto de hora; últimamente se echa tambien el alcanfor poco á poco, é incorporado todo, se tapa con una servilleta para que se conserve el olor y fuerza de estas drogas, y estando frio se hace de ello unos rollitos.

Este emplasto es igualmente bueno para los cáncros, fístulas, lupias, heridas de hierro ó de fuego, dolores de gota, y hace abrir las apostemas.

Otro remedio para los lamparones ulcerados. Tómase un sapo vivo abultado, y echándole en un puchero nuevo, se le deja alli por espacio de ocho dias para que eche toda la baba y humedades; al cabo de este tiempo se pasa á otro puchero nuevo, con doce onzas de aceite de oliva, y haciéndole hervir dentro hasta que esté enteramente seco; se añadirá cuatro onzas de cera, é incorporará todo junto, y dejará enfriar.

Despues de bien purgado el enfermo, se estiende este encerado en un pedazo de lienzo grueso y nuevo, y

se aplica á la úlcera, sirviéndose siempre del mismo retazo de lienzo, sin mas que rallarle para renovar el ungüento, y continuando con el mismo emplasto por dos meses despues de estar sano.

LAMPARONES de caballo. La sangre corrompida y acalorada produce en los caballos esta enfermedad, que se manifiesta por unos tumores parecidos á los diviesos que salen á las personas, ó por unas durezas gruesas en forma de cuerdas, y comprimen la piel contra la carne; estos diviesos unas veces abren y echan fuera la materia, y otras no la espelen, dejando los bordes de la úlcera de un color entre negro y rojo; esta última especie de lamparones es la mas dificil de curarse, y proviene de la mucha avena ó heno que ha comido el caballo; de haber corrido mucho en el estío, y alguna otra vez de estar establado mucho tiempo, y son mas ó menos peligrosas, segun que se hallen mas ó menos unidos á la carne, y ulcerados.

Remedio: Hácese sangrar al caballo,

y en lugar de la avena se le dará salvado rociado con agua, y despues todas las mañanas se le hará beber con el cuerno tres cuartillos de vino emético. Cuando los diviesos esten abiertos, se echará algun cáustico, como sublimado en polvo, ó la raiz del eléboro.

Otro remedio: Despues de haber sangrado al caballo de ambos lados del cuello, se le dará el dia siguiente tres cuartillos de vino blanco, en que se habrá echado dos onzas de aloes fino, y otras dos de triaca, teniéndole con la brida seis horas antes de la toma, y otro tanto tiempo despues; hecho esto, se le podrá dar todos los dias dos onzas de la composicion de antimonio, hasta que haya comido dos ó tres libras, y estando abiertos los diviesos, se le dará con el ungüento de Portugal, y si tienen mucha carne babosa con el de Nápoles.

LAMPREA. Pescado de la figura de una anguíla, de bastante crasitud y buen gusto. La lamprea de mar que es mas abultada, tiene el vientre azu-

lado, y por encima sus manchas blancas y azules; las de rio son mucho mas chicas, y se crian en los riachuelos cascajosos.

LANA. Es el vellon de los carneros y ovejas, de que hay varias especies. La blanca es la mas estimada; la que se corta de una res muerta ó enferma está espuesta á criar cocos, como tambien la muy jugosa, y todas deben guardarse en sitio seco y limpio. Los arrendatarios de granjas, cuando quieren deshacerse de sus lanas, las venden en vellon, ó como suele decirse, en jugo; llámase lana en crudo la que no está preparada, lo que consiste: 1º despues de cortada la lana, se la pone en montones, y lava para quitarla toda la grasa y suciedades, en lo que merma la mitad, pero será menos si el año ha sido húmedo: 2º hácese la separacion de la lanas segun su calidad, lo que se llama entresacar, y en cada vellon se hallan tres especies de lana: 1ª la del cuello y del lomo que es la mejor: 2ª la del rabo y las patas: 3ª la de la gorja,

vientre y demas partes; se la quita la grasa con jabon negro, y se pone á secar; se la escarmena, sacude y echa aceite; y últimamente se la carda é hila, pues por todo esto tiene que pasar antes de ponerse en obra.

Observaciones acerca de la lana. La buena lana debe ser suave como la seda, brillante y dócil al tacto; se distinguen las lanas en finas y bastas, ó altas y bajas; cada vellon da tres calidades diferentes, como se ha dicho, y las de deshecho, ó que se escluyen de las manufacturas, son las que provienen de carneros muertos, ya lo hayan sido por enfermedad ó naturalmente.

En todas las fábricas tiene el primer lugar la lana de España, bajo el nombre de Segovia; el segundo la de Inglaterra, y el tercero la del Langüedoc. La de España es suave, fina y delgada: las de Inglaterra, Escocia é Irlanda son mas largas y brillantes que las de España, pero no son tan suaves ni finas: las de España empleadas

solas, enfurten mas que las otras, tanto en lo largo como en lo ancho, y es preciso gran precaucion para mezclar unas con otras, por las desigualdades que forman en las telas. La variedad casi infinita de las lanas proviene de la diversidad de los climas; y así en Francia nuestras mejores lanas son las del Rosellon, Langüedoc, Berry, Valoñes y de toda la Normandía baja. Las de Berry no son tan buenas como las del Langüedoc y Provenza; y las del Rosellon sobrepujan á todas las demas.

Los medios de perfeccionar las lanas, son: 1º ayudar á la naturaleza á producir las escelentes por la eleccion de la raza, de los pastos y del clima; por eso en España y en Inglaterra son tan buenas, y tambien estan menos espuestas á las alteraciones de los tiempos que en Francia, á donde seria fácil traer porcion de ovejas de otros reinos, cuya lana será preferible á la de nuestros ganados; por egemplo, puede traerse de Castilla cierto número de reses, capaces de hacer raza en el Langüedoc y Berry: 2º el

temperamento del clima no es en toda Francia impedimento insuperable al progreso de una raza estrangera, como puede verse en las provincias meridionales: 3º la eleccion de pastos es esencial; y así las ovejas de gran talla y complexion robusta pueden pastar en todo género de prados abundantes, altos, bajos y dehesas: las de mediana especie, hallarán lo bastante para mantenerse en los rastrojos, despues de la cosecha, y en los eriales inmediatos á montañas.

Las ovejas deben tener mas pasto antes del esquileo, lavarlas á menudo por espacio de un mes, si el año ha ido seco, y para cortarse la lana se escogerá un tiempo cálido, y cuando el cielo esté sereno.

Se lavará la lana por montones en agua muerta, y en cestas grandes en la corriente; pero la de mar es la mejor de todas.

No hace mucho tiempo que se ha esperimentado que la lana de los carneros que pasan la invernia en el campo es mucho mejor que la regular.

LANGUIDEZ. Enfermedad de niños, que empieza por langor, que los pone raquíticos; puede provenir de muchas causas, como del vicio del temperamento de los padres: de la leche que han mamado: del descuido en empañarlos; falta de limpieza, no mudarlos de postura, ó por haberlos destetado muy pronto; de esta variedad de causas procede la espesura de la sangre, los malos humores, las obstrucciones del hígado y demas vísceras. El vientre se hincha y endurece, el bazo se dilata, se enflaquece el cuerpo, y particularmente los muslos; pero el rostro poco: el niño padece una fiebre lenta y una tos seca: á algunos les caen fluxiones á los ojos: salen glándulas al cuello: hinchazones, especie de nudosidades á las muñecas, tobillos y rodillas; las materias que deponen son siempre claras y fétidas; hay niños que en esta enfermedad tienen una hambre canina, y otros absoluta inapetencia.

Tal es la enfermedad en los niños, á que se da el nombre de languidez,

mientras que no acontece mas que á las vísceras del vientre y á las glándulosas; pero si el vicio de la sangre pasa hasta los huesos, haciéndolos tomar una figura preternatural; por egemplo, si los de las piernas ó muslos se encorvan ó desencajan, entonces está el niño verdaderamente tomado, cuya enfermedad se llama *Rachitis*.

El remedio mas conveniente á estas dos especies de enfermedad para quitar las obstrucciones del vientre, es la tintura de vitriolo verde y la del vitriolo azul, solo se diferencia ésta de la otra, en que la preparacion la hace ser mas activa, y en su defecto se podrá usar de la tintura de Marte tartarizado.

Desde que se advierte á un niño acometido de esta enfermedad, se le hará tomar por la mañana en ayunas, y por espacio de ocho dias, tantas gotas de la tintura verde como años tiene, en una cucharada de vino con azúcar, y si las gotas no escitasen dolores de estómago, se doblará la dósis.

2º Se le dará otra toma tres horas

despues de comer, y concluidos los ocho dias, se le purgará con una medicina ligera; al dia siguiente tomará la tintura azul del mismo modo y por otros ocho dias, continuando por el mismo órden hasta acabar el primer mes. En el segundo, si no hubiese sanado seguirá con el mismo método quince dias, y aun otros quince en el mes tercero en caso de no haberse recobrado.

Si tiene el vientre abultado y duro, y no se le moviese, será preciso darle una lavativa en corta cantidad, hecha con el cocimiento de yerbas emolientes, como malva, malvavisco y parietaria con suero clarificado, desatando en ella media onza de casia mondada, y sin hervirla.

El régimen, durante estos remedios, consiste en caldos, sopa, huevos frescos, jalea de vianda y vizcochos en agua, en que se echará un poco de vino, todo con prudencia y arreglo de horas, privándole de la fruta y todo género de masas, y con especialidad el pan seco, que contribuye mucho á

que los niños tengan esta enfermedad cuando comen de él demasiado.

Hay varios modos de enderezar las partes mal figuradas: por egemplo, en cuanto á aquellos niños que despues de destetados tienen las rodillas vueltas hácia dentro, y se crée que han de cogear, se les ligará con una venda las rodillas y piernas separadamente, poniendo un cabezal por dentro de la rodilla y unos cartones gruesos, en figura de tabletas, por fuera: 2º los que estan amagados á ponerse corcovados, se les pondrá de espalda en un colchon duro y llano el mas tiempo que se pueda: 3º para enderezar la cabeza, espaldas, el pecho, las caderas y piernas, se hará uso de las cruces, armadores y borceguíes, que los maestros harán á este fin; pero debe ponérseles con gran cuidado para que no fijen sobre otra parte como el pecho; esto es esencial respecto á las cruces de hierro y alzacuellos. En cuanto á los apretadores ó armadores, debe preferirse los de cañamazo, acolchados de cáñamo, á los de ballena,

porque aquellos hacen la compresion mas igual; pero siempre será preciso que de cuando en cuando registre un cirujano esta especie de instrumentos. Ultimamente, se les fregará los nervios de las partes débiles y que han padecido con alguna pomada nervina.

Los pájaros padecen tambien una enfermedad llamada langor, y se les conoce cuando tienen el cuerpo hinchado, la pechuga flaca, y no hacen mas que echar fuera la comida, la que se les mudará para curarlos, esto es, darles cañamones en lugar de la navina y un poco de azúcar en agua.

LAUREL. Arbol de que hay muchas especies: 1º el laurel franco (llámase así el árbol que no está engertado) ó comun, cuya multiplicacion se logra por medio de la grana ó de renuevos, que se plantan por Abril en medio del campo y tierra fresca, ó en cajones, en cuyo caso se cultivan como los naranjos: 2º el laurel guindo, que se multiplica con los retoños que deben sacarse de los pies viejos; no requiere mas que una tierra trabajada regularmente,

y en los paises cálidos se forman palizadas de este género de laurel: 3º el llamado tomillo, cuyo mérito le tiene en las flores que se dejan ver en invierno; multiplícase sembrando la frutilla, ó acodando las ramas mas nuevas, y requiere sitio húmedo y sombrío: 4º el laurel de rosa, que tiene las flores encarnadas y blancas, parecidas á las rosas que salen en Julio y Agosto, y se multiplica acodando las ramas.

El laurel se cria particularmente en paises cálidos, y el franco es de bastante altura; pero en estos no es mas que un arbolito. Cuando se intenta su multiplicacion por medio de la grana, se tendrá en agua algunos dias, sembrándola una á una en tierra bien dispuesta, y despues de haberla echado por encima estiércol bien podrido, se riega, trasplantándole á los dos años junto á una pared, ó en cajones. Para los acodos se baja una rama, que se sujeta con una horquilla, cúbresela de tierra, y se la riega, y al cabo de seis meses tendrá raices.

LAVATIVA. Es un remedio líquido

que se introduce en los intestinos, por medio de una jeringa para refrescarlos, laxar el vientre, modificar las materias, contener el flujo de sangre ó para remediar á cualquiera otra enfermedad; la medida regular es cuartillo y medio de agua ó cocimiento.

LAVATIVA laxante y emoliente. Tómase malvas, malvavisco, parietaria, alhelíes, acelga y mercurial, de cada cosa un puño; cuécense bien en dos azumbres de agua de rio, y despues se cuela, y echa en media azumbre tres onzas de miel comun bien purificada.

LAVATIVA atemperante. Tómase una libra de vaca, y cortada en tajadas, se la echa á cocer en tres cuartillos de agua hasta que quede en la mitad, para dos lavativas, que se dará la una á las tres horas de haber cenado, y la otra el dia siguiente si no hiciese mucho calor.

Cuando se trata de facilitar una evacuacion pronta y abundante, el cocimiento de hojas secas de tabaco hace mas efecto que cualquiera otro emético por la boca.

Véase á cada artículo de las enfermedades mas comunes, qué género de lavativas son las que convienen.

LECHE. La leche como pasa á la sangre con su bálsamo, y filtra por las glándulas de los pechos tiene una dulzura natural y una virtud muy nutritiva.

Las leches de que se hace uso para varios fines son la de vacas, la de cabra y la de oveja, porque la de muger y la de burra solo le tienen para el recobro de la salud.

LECHE DE VACA. Esta leche es de la que mas uso se hace: es gruesa y crasa, dulcifica, nutre y refresca; la del mes de Mayo y la del estío es preferible á la de cualquiera otro tiempo; cuando la vaca se halla en su vigor, la leche es de mas fácil digestion; pero si cria nada vale.

Por lo general las vacas negras dan mejor leche, y debe preferirse la de aquellas que pastan en los altos, porque las que pacen en los lagunales no es tan apreciable. La leche para ser buena debe ser blanca y de buen olor,

que no tenga el gusto amargo, ágrio ni salobre, recien sacada y que no sea de res vieja ni muy nueva: la leche que tiene mas nata da mas manteca, pero no es la mejor para hacer queso; por el contrario, la que tiene nata, y conserva su crasitud es propia para los quesos, de que se infiere que la primera es mas apreciable por la mayor utilidad que deja en la crema y manteca.

Debe ordeñarse la leche en ollas bien limpias, y colarla luego por un paño blanco mojado, en barreños, dejándola posar mas ó menos, segun la estacion, pero en el estío no pasará de un dia; se la pondrá en sitio bien fresco, y cuando esté posada, se sacará la nata, que se echará en una olla hasta hacer uso de ella. (*V. Manteca y Quesos.*)

LECHE DE MANTECA. Esto es lo que queda despues de hecha la manteca; es una especie de suero muy refrigerante con que tambien se engorda el ganado. La leche se cuaja de diferentes modos: con el cuajo, con la grana de cardo santo, con la flor de car-

do silvestre ó con gengibre. Conócese la calidad de la leche, echando una gota en un paño, y siempre que no le pase, ó quede encima como una perla, es señal cierta de ser buena.

La leche se compone de tres sustancias: la nata, la cuajada y el suero; considerada la leche, respecto á la salud, conviene á una infinidad de enfermedades, y nutre con mas perfeccion que ningun otro alimento, porque es un quilo ya digerido y propio para el sustento: en Francia se hace uso comunmente de la leche de vaca, de cabra y de burra.

La leche de vaca es refrigerante, pectoral y nutritiva: conviene en todas aquellas enfermedades en que se trata de dulcificar y dar á la sangre cierto género de alimento; tales son las perdiciones de sangre de diferentes especies, sarpullido, sarna rebelde, flujo de vientre, dolores de almorranas, y sobre todo en la gota y reumatismos gotosos, como en los desfallecimientos despues de enfermedades largas: conviene tambien en la consuncion

y hética, porque sirve de alimento y remedio, y es igualmente un buen específico contra el escorbuto.

El tiempo propio para tomar la leche es en la primavera y otoño, y los preparativos que deben tomarse ocho dias antes de comenzar su uso, son la sangría, siempre que lo permita el estado del enfermo, algunas lavativas y la purga; el alimento, así en la comida como en la cena, no ha de ser mas que de carnes blancas, como ternera, pollos cocidos ó asados, privándose del vino, ó á lo menos beberle con mucha moderacion, y entredia el agua de centeno.

En los primeros ocho dias tomará el enfermo medio cuartillo de leche recien sacada de la vaca, á las seis de la mañana, envuelta con una cuarta parte de agua de cebada ó centeno, en que se echará media dracma de polvos de cangrejos preparados, procurando luego recogerse para dormir, y no se desayunará hasta pasar cuatro horas. Si la leche se ha comunicado, lo que se conocerá cuando en los cur-

sos no aparezcan grumos de ella, se podrá continuar su uso.

La segunda semana tomará á la misma hora un cuartillo de leche pura, y hará sus comidas regularmente; pero la cena será solo alguna sopa ó par de huevos frescos.

En la tercera semana tomará un cuartillo mas, y será á la hora del desayuno y en lugar de él.

La cuarta semana aumentará otro cuartillo de leche, y será al mediodia en lugar de comida; y en la quinta tomará el cuarto cuartillo de leche por la tarde sin otra cosa; concluyendo la sesta semana con otro cuartillo de leche mas, al tiempo y en lugar de la cena.

Las personas á quienes pase la leche con facilidad, podrán abreviar y hacer esta aumentacion de leche de tres en tres dias.

Si este alimento no fuere bastante para el que necesita el enfermo, podrá tomar á diferentes horas un poco de pan ligero, algun vizcocho ó un par de huevos frescos, y si sintiese

dolores de estómago ó debilidades, se desatará en la leche una ó dos dracmas de chocolate; si la leche le laxa el vientre demasiado, suspenderá su uso hasta pasado el tiempo del flujo; entonces se purgará y volverá á él, durante el cual uso, deberá purgarse cada doce ó quince dias.

Para que la leche tenga todas las cualidades de buena, esto es, que sea de un gusto agradable, y no muy clara ni espesa, se debe: 1º en cuanto se pueda escoger una vaca de dos á tres años, de color negro ó rojo: 2º que la leche no tenga mas que tres meses, y luego que se advierte que la vaca está en calor, esto es, que busca al macho, se traerá otra: 3º se la llevará á pacer á un buen pasto, sin hacerla correr mucho.

Ultimamente, como el uso de la leche tiene sus inconvenientes, deberá el enfermo ser dirigido por un médico para que pueda mudar de purgantes, segun el carácter de la enfermedad, y disponer las variaciones que considere necesarias.

LECHE DE BURRA. Conviene en las enfermedades de pecho, como son las úlceras del pulmon, toses rebeldes, desfallecimiento, fiebres lentas y héticas; en el esputo de sangre, pleuresía, y todos aquellos males en que haya afeccion de pecho.

El régimen es el mismo poco mas ó menos que el que se observa en la leche de vaca, con la diferencia solo de tomarla mas temprano, y si el enfermo no pudiere hacer sueño despues de tomada por la mañana, se le dará en lugar de cena.

La leche de yegua podrá substituir á la de burra en aquellos paises donde estos animales sean raros.

LECHE DE CABRA. Dispónese el uso de esta leche en las mismas enfermedades en que conviene la de burra, y aun debe preferirse á ésta en las que haya un flujo de vientre seroso; tambien es muy conveniente y eficaz para restablecer á los niños que padecen languidez, como para poner en buen estado á las personas flacas.

El régimen en el uso de la leche de

cabra es poco mas ó menos el mismo que en las anteriores, pero siempre tomará el enfermo cuando la leche una píldora, compuesta de media dracma de coral encarnado, y dos de azúcar en cada vaso, y á las comidas beberá un medio cortadillo de buen vino de Borgoña.

La leche es contraria por lo general á los que padecen del hígado, epilepsia, vértigos; á los hipocondriacos y á la fiebre. *Helvet.*

LECHE DE MUGER. Para que una muger que quiere criar tenga abundancia de leche, debe, segun algunos autores, beber vino en que se habrá echado en infusion hinojo, y comerá garbanzos, lechuga, ruqueta ó jaramago, almendras y uvas dulces. *Chomel.*

Cuando una muger no se halla en estado de criar, y se ve precisada á enjutarse, se hará una cataplasma con peregil y pan rallado, que se la pondrá en los pechos, ó derretirá á la lumbre manteca fresca, y cuando lo esté la retirará, y echará en ella aguardiente, que revolviéndola se hará un

un ungüento, con que se dará los pechos, poniendo encima un papel, y en secándose se repite la untura hasta que la leche se haya retirado.

La leche de muger es un remedio escelente para la tísis, y hace mejor efecto cuando el enfermo tiene la comodidad de poder mamarla.

LECHUGA. Planta hortaliza de mucho uso, de que hay una multitud de especies, y todas se multiplican por medio de la grana que es menuda, de figura oval, y por lo comun blanca. Las mas comunes, son: 1º la de invierno, que tiene la hoja redonda, y se siembra en Febrero y Marzo en camas debajo de campanas. Para que salgan pronto se echa la grana en remojo veinte y cuatro horas, y despues se pone en sitio caliente para que se seque; pero se siembra bien junta en su cama de estiércol, donde se hacen unas rayas ó surcos con un palo; cúbrese ligeramente con estiércol añejo, y al cabo de diez ó doce dias ya se pueden las lechugas comer en ensalada.

2º La crespa rubia es preferible á

todas las demas; si se quiere tomar lechugas tempranas, se siembran á fin de Enero. Hay otros géneros de lechugas á que se dan ciertos nombres, como crespa verde, delicada, chica rubia, que se siembran en camas como las anteriores hasta Abril, y se trasplantan en tierra cuando estan ya bastante fuertes para que se hagan repolludas.

3º La real genobina rubia y la perpiñan son para el mes de Junio y Julio, y todas estas lechugas son las que deben hacerse repolludas.

4º Las romanas que son de mucho uso en el estío, y se distinguen en romanas verdes y blondas; hay tambien las imperiales y romanas encarnadinas. Todos estos géneros de lechugas son de atar, esto es, que para que blanquéen es preciso atarlas por dos ó tres partes con pajas: las romanas se las deja atadas ocho ó diez dias, y las reales cuatro ó cinco. Las lechugas, por lo general, á escepcion de la crespa rubia y la de invierno, deben sembrarse en camas en medio del

campo ó á todo aire, y trasplantar las que esten bastante fuertes en una era á cualquiera esposicion, poniéndolas á cordel en hoyos, que se hacen con el plantador á diez ó doce pulgadas unos de otros para las lechugas que arrepollan mucho, y á siete ú ocho para las otras, habiendo trabajado bien las eras ó tablas, y echado un dedo de estiércol añejo; quieren bastante riego y escardarse. Luego que las lechugas llegan á repollar es preciso comerlas, porque si se dejan, se endurecen y echan grana; y así para tenerlas siempre, es preciso plantarlas cada quince dias. Si para una precision se quiere que salgan las lechugas prontamente, se echa en remojo la grana de ella, ó de cualquiera otra planta en aguardiente, y se envuelve en el estiércol algo de palomina y un poco de cal bien apagada, en polvo; se tendrán de este modo lechugas en cuarenta y ocho horas, y buenas; pero éstas no duran mas que ocho dias en las camas ó eras de estiércol.

Leguas. Llámanse así ciertas me-

didas de mas ó menos distancia que hay de unos lugares á otros en los viages que se hacen. La legua grande de Francia contiene dos mil ochocientas cincuenta y tres toesas de á seis pies; la mediana dos mil cuatrocientas y cincuenta, y la menor dos mil. Hay ciertos instrumentos mecánicos, llamados *podometras*, con los cuales se puede saber cuantos pasos se hacen caminando, y medir la distancia que se quiera.

LEGUMBRES. Dase este nombre á las habas, lentejas, guisantes, judías, &c.

Nuevo modo de tener legumbres y hortalizas de un gusto escelente, y á menos costa que en las huertas comunes.

El terreno de tres ó cuatro yugadas, que se habia de destinar para huerta, se dividirá en tres piezas, donde se cultivarán hortalizas, legumbres, ó granos alternativamente á hojas con el descanso de la tierra correspondiente; de modo que de estas tres piezas haya cada año una para legumbres, otra para granos, y la tercera se deja holgando.

Al principio se dará á la tierra una buena labor, echando diez carros de estiércol de quince á veinte quintales para cada yugada de tierra, y esto solo de tres en tres años: el estiércol de caballo es el mejor. En Marzo se dará otra labor, y á principio de Abril la tercera; plántanse luego las legumbres que se quiere cultivar, sin hacer de ellas en esta tierra mas que una cosecha, despues de la cual, en el mes de Setiembre se labrará de nuevo la tierra para echar en ella granos que saldrán grandemente; pero cada vez que se quiera sembrar de legumbres la division correspondiente, será preciso disponerla en eras y formar las calles, que no es dificil; y si hubiese proporcion de recibir agua llovediza serán mejores las producciones. Siguiendo este plan de cultivo, se tendrán legumbres y hortalizas escelentes porque estas plantas se criarán en terreno bien preparado, y con la ventaja del descanso de un año.

Para las plantas que requieren pasar el invierno en la tierra, se harán pla-

tabandas á la larga de las tapias, con la esposicion ó aspecto al mediodia ó poniente: tambien podrá destinarse en cada division ó cercado un rincon para alcachofas, espárragos y otras plantas que se mantienen en el mismo sitio muchos años, sin mudarla mas que de cuatro en cuatro, ó de cinco en cinco años para mejorarlas. *Journ. écon. Juillet* 1768.

LENGUA perlática que ocasiona la pérdida del habla. Remedio: Desatanse clavos de especia en zumo de yerbabuena, y echándolo en un poco de vino lo beberá el enfermo, ó hara gárgaras con vino blanco, en que se habrá cocido salvia y peregil, aplicando estas yerbas á la garganta.

LENGUA desecada en las calenturas ardientes. Se tendrá sobre la lengua el zumo de la siempreviva sin pasarle, mezclado con el de prunela.

LENGUA abrasada y negra en las esquinancias. Se gargarizará el enfermo con el agua de la siempreviva mayor, en que se echará sal amoniaca; pónese una corteza de tocino sobre la lengua,

dejándola alli algun tiempo.

LENGUA de buey ó buglosa. Planta hortaliza de mucho uso en los caldos destinados á humedecer y purificar la sangre; tiene la misma virtud que la borraja, y es una de las tres flores cordiales.

LENGUADO. Pescado de mar de buen gusto, que tiene la carne sólida y blanca, y regularmente se pone frito. Hay otro género de lenguado mas pequeño, llamado *acedia*, parecido al de rio, que tiene el mismo nombre, y es un pez pequeño y chato de una figura casi cuadrada, y la misma especie que la platija, solo que ésta es mayor; el lenguado de rio se pesca á mano, y suele venir á ponerse en el mismo asiento que ha hecho el pescador con los pies en la arena.

LENTEJAS. Legumbre bastante comun, que se crian en unas matas de pie y medio de alto, y echan unas vainas donde estan en número de tres á cuatro; las hay blancas, y es mejor especie que las amarillas y encarnadinas. Esta legumbre se cria con abun-

dancia en un terreno mediano, esto es, que no sea muy fuerte ni ligero; se siembra en Marzo, por lo menos en paises templados; pero antes se las envuelve con estiércol seco, y se las cubre con el rastrillo despues de sembradas.

LETARGO. Es un sueño tan profundo que cuesta trabajo despertar al que le tiene. Este mal puede provenir de una pituita fria que se estiende por el celebro; de la mala disposicion del estómago, ó de humores pútridos. Las señales que indican este mal, son: sentirse como aturdido, la contínua propension al sueño, particularmente si el paciente es de un temperamento frio y edad avanzada: para precaver este mal es preciso la sangría y la purga.

En el acceso del letargo debe hacerse bastante ruido al rededor del enfermo; quemar un puño de pelo de hombre, y envolviéndole con vinagre ó con zumo de ruda, se le fregará las narices con ello, ó las plantas de los pies con simiente de mostaza echada en vinagre.

Tambien puede hacerse uso de un supositorio ó cala, hecha con un pedazo de tabaco de hoja, atado el cabo con hilo, para retirarle cuando se considere oportuno, pues este remedio hace evacuar por alto y bajo los humores que ocasionan este mal.

Cuando un aletargado tiene la respiracion igual, y suda por los sobacos, ingles y al rededor de las orejas, es señal de alivio; pero si en el acceso la orina está clara y transparente, si tuviese el rostro cárdeno, ó sudor frio en el cuello, es raro el enfermo que sale del letargo.

Si el letargo fuere ocasionado de algun abceso, es lo regular morir el enfermo dentro de los siete dias; pero si pasa de este tiempo, se libra.

Cuando el letargo ó sufocacion ha provenido de tufo de carbon ó de vino nuevo, es preciso darle seis granos de tártaro emético en un caldo, para que vomite, y hacerle recibir el vapor de un vinagre fuerte.

Por lo general en el letargo puede hacerse uso de todos aquellos remedios

propios en la apoplegía. (*V. Apoplegía.*)

LETRA DE CAMBIO. Es la poliza que da un cambista ó comerciante para que se entregue á aquel que la lleva, en otra parte, la cantidad que se recibió de su mano en el pueblo donde reside. Si la letra es pagadera á aquel que entregó su valor, no interesan en ella mas que tres personas: 1º el que la libra: 2º el sugeto en favor de quien se libra: 3º aquel en quien se libra, ó que debe hacer el pago de ella. Lo mismo es cuando la letra se libra á favor del que entrega, como por su órden, pues en este caso, la órden del que entrega su valor, y todas las demas dadas sucesivamente, no son mas que subrogaciones unas de otras para poner la última en lugar de aquel en cuyo favor la letra primeramente debia ser pagadera, por la razon de que no hay mas que tres personas cuando se ha de pagar á aquel que dió su valor; pero habrá cuatro cuando la letra se ha de pagar á otro que sea distinto del que entregó la cantidad: Pedro, por egemplo, libra una letra

contra Juan, á favor de Diego, por igual cantidad, recibida de dicho Diego, donde no se ve mas que tres personas; pero si Pedro libra la letra contra Juan, pagadera á Diego, por cantidad recibida de Antonio, habrá cuatro.

Para que una letra de cambio tenga validacion debe contener nueve cosas: 1º el nombre del pueblo de donde ha sido tirada, con la fecha: 2º el tiempo en que se ha de hacer efectiva: 3º la persona en favor de quien se libra: 4º la cantidad que se libra: 5º la especie en que se ha recibido, si en dinero contante ó mercancías: 6º la persona que ha entregado igual cantidad: 7º la persona que la libra: 8º persona contra quien se libra: 9º pueblo á donde se libra.

FORMULARIO

de letras de cambio, recibos, protestas y cuentas de resaca (a).

Madrid 1 de Junio de 1804. (1) Son rs. vn. 20.000 en plata ú oro.

A veinte dias fecha (2), mandará vmd. pagar por esta mi primera de cambio, y á la órden del señor D. Juan Salgado (3), veinte mil reales de vellon (4), en plata ú oro (5), valor de dicho señor (6), que sentará vmd. en cuenta, como aviso; y Cristo con todos.

Ignacio de Vergara
y Salinas. (7)

A D. Juan Diez y Feria, (8)
guarde Dios muchos años.
1ª Sevilla. (9)

(a) Estas letras de cambio, protestas y sus particulares estan conforme las trae D. Miguel Gerónimo Suarez en su tratado legal teórico y práctico de letras de cambio.

Madrid 1 de Junio de 1804. Son rs. vn. 20000 en plata ú oro.

A veinte dias fecha, mandará vmd. pagar por esta mi segunda de cambio (no habiéndolo hecho por la primera), á la órden del señor D. Juan Salgado, veinte mil reales vellon en plata ú oro, valor recibido de dicho señor, que sentará vmd. en cuenta, como aviso; y Cristo con todos.

Ignacio de Vergara
y Salinas.

A D. Juan Diez y Feria,
guarde Dios muchos años.

2ª Sevilla.

Madrid 1 de Junio de 1804. Son rs. vn, 20000 en plata ú oro.

A veinte dias fecha, mandará vmd. pagar por esta mi tercera de cambio (no habiéndolo hecho por la primera ni segunda), y á la órden del señor D. Juan Salgado veinte mil reales de vellon en plata ú oro, valor recibido de dicho señor, que sentará vmd. en cuenta, como aviso; y Cristo con todos.

Ignacio de Vergara y Salinas.

A D. Juan Diez y Feria,
guarde Dios muchos años.
3ª Sevilla.

En las letras de cambio de esta naturaleza no hay mas diferencia que la de que si es la cuarta se espresa en ella entre dos comas ó entre un paréntesis (*no habiéndolo hecho por la primera, segunda ni tercera.*) Si la letra es quinta se dice en el propio lugar (*no habiendolo hecho por la primera, segunda, tercera ni cuarta*), y así de las demas que puedan ocurrir.

La razon de que en la primera se ponga *valor de dicho señor*, y en la segunda *valor recibido de dicho señor*, es porque dándose las letras en dias de correos, y no enviando á cobrarlas hasta el dia siguiente ó mas, no se verifica la entrega de su importe, cuyo pago se hace al que presenta las segundas y terceras, y solo entonces se puede ya decir que se ha recibido el valor, por lo cual se pone semejante espresion desde las segundas en adelante en todas cuantas pide el tomador ó dador del valor.

Si antes de dar la letra se ha recibido el importe, ó hay satisfaccion del tomador, se pone desde luego en la primera la espresion de *valor recibido*. Lo mismo se practica cuando se va á cobrar con la primera y segunda, y tambien si se libra por una letra única, espresando, *sírvase vmd. mandar pagar, ó mande vmd. pagar por esta sola de cambio, &c.*

Para el giro de letras dentro del reino, rara vez se dan mas que las primeras y segundas, y algunas veces segun las distancias las terceras.

Cádiz 1 de Junio de 1804. Son pesos 2@. Escudos de 228 cuartos en plata ú oro.

A veinte dias vista mandará vmd. pagar por esta mi primera de cambio dos mil pesos escudos de á ciento y veinte y ocho cuartos cada uno en plata ú oro, á la órden del señor D. Lorenzo de Navas, valor de dicho señor, que dejó á vmd. acreditados en cuenta, segun aviso; y Cristo con todos.

Juan de Jáuregui
Altena.

A D. Sebastian de Castro,
guarde Dios muchos años.
1ª Madrid.

La 2ª y 3ª y demas que sean necesarias, se disponen como en las anteriores.

Esta letra no se diferencia de la antecedente mas que en la cantidad, y en el plazo. Este no comienza á correr hasta el dia despues de vista y aceptada la letra.

Bilbao 7 de Julio de 1804. Son pesos escudos de á 128 cuartos, 1500 en plata ú oro.

A veinte dias fecha mandará vmd. pagar por esta primera de cambio, y á la órden del Sr. D. Gabriel de Espinola un mil y quinientos pesos escudos de á ciento y veinte y ocho cuartos cada uno, en plata ú oro, valor del Sr. D. Juan de Otarola, que dejó á vmd. anotados en cuenta, como aviso; y Cristo con todos.

Isidoro Vazquez

A D. Bartolomé Espejo, de Inza.
guarde Dios muchos años.
1ª Sevilla.

El plazo de esta letra comienza á correr desde el dia siguiente al de su fecha, y determinándose por ella el de su vencimiento, no hay necesidad de espresar el dia en que se acepta.

Aunque en esta letra se dice que el valor es de D. Juan de Otarola, con todo eso, solo puede endosarla D. Gabriel de Espinola, porque es el sugeto á cuyo favor se dirige el libramiento, y sin cuya órden ó recibo seria mal pagada, y por consiguiente malo el pagamento.

Cádiz 2 de Agosto de 1804. Son rs. de plata 12640 de á 16 cuartos en plata ú oro.

A doce dias fecha prefijos, se servirá vmd. mandar pagar por esta mi primera de cambio doce mil seiscientos y cuarenta reales de plata de á diez y seis cuartos cada uno en plata ú oro, á la órden del señor Don Baltasar de Cifuentes, valor del Sr. D. Salvador de Menchaca, que sentará vmd. en cuenta de Don J. B. de Toledo, á quien los dejó acreditados, como aviso; y Cristo con todos.

Antonio Lombardo
y Carrion.

A D. Juan Francisco
de Arrieta,
guarde Dios muchos años.
1ª Madrid.

Esta letra no goza de dias algunos de cortesía, y debe pagarse precisamente al dia décimotercio de su fecha, por cuanto el dia de ésta no se cuenta.

Sevilla 6 de Agosto de 1804. Son ps. 4000 escudos de á 128 cuartos en plata ú oro.

A la vista de esta mi primera de cambio, y órden del Sr. D. Feliz Pardo, se servirá vmd. pagar cuatro mil pesos escudos de á ciento veinte y ocho cuartos cada uno, en plata ú oro, valor en cuenta con dicho Sr., que dejó á vmd. acreditados en la suya, como aviso; y Cristo con todos.

José de Zufia y Escalzo.

A D. Francisco Antonio
de la Higuera,
guarde Dios muchos años.
1ª Madrid.

Esta letra debe pagarse en el mismo dia en que se presente, pues no tiene mas plazo que el de la tardanza del correo, ó del viage del que fuere portador de ella en caso de que la tome para hallar á su arribo á esta corte dinero pronto.

San Sebastian 16 de Setiembre de 1804.
Son 10.000 rs. de vn. en plata ú oro.

Por esta nuestra primera de cambio, y á quince dias fecha mandará vmd. pagar sin mas aviso, diez mil reales de vn. en plata ú oro, á la órden del Sr. Don Gerónimo Nuñez de Zepeda, valor entendido con dicho señor, que sentará vmd. en cuenta; y Cristo con todos.

Miguel Ferrer de Huici
y Compañía.

A D. Pascual de Robles,
guarde Dios muchos años.
1ª Salamanca.

Esta letra no necesita de aviso alguno para que D. Pascual de Robles la acepte y pague á su tiempo.

Bilbao 12 de Agosto de 1804. Son ps. 1600 escudos de 128 cuartos en plata ú oro.

A cuarenta dias vista, sin mas término, mandará vmd. pagar á nuestra órden un mil seiscientos pesos escudos de á ciento y veinte y ocho cuartos cada uno, en plata ú oro, valor en nosotros mismos, que dejamos á vmd. acreditados en cuenta, como avisamos; y Cristo con todos.

Berrueta Hermanos
y Compañía.

A D. Fulgencio de Rivas
y Fores,
guarde Dios muchos años.
2ª Burgos.

Esta letra no goza de mas término que de los cuarenta dias de su plazo, contados desde el dia siguiente al de la aceptacion, que se reputa por el de la vista, aunque antes se la haya visto.

Madrid 3 de Setiembre de 1786. Son rs. de vellon 24000 en plata ú oro.

Por esta sola de cambio, y á dos dias vista, sin mas término ni viso, mandará vmd. pagar á la órden del Sr. D. Casimiro Cienfuegos veinte y cuatro mil reales de vellon en plata ú oro, valor en cuenta con dicho señor, que sentará vmd. en la mia; y Cristo con todos.

Bernardo Antonio
Cosio y Mora.

A D. Juan Domingo
del Arco,
guarde Dios muchos años.
1ª Puerto de Santa María.

Para esta letra no hay necesidad de aviso; bien que por lo regular, como no se libre fuera de dias de correo, y en términos, que aunque se dé al correo inmediato pueda llegar á tiempo, siempre se procura avisar para evitar todo accidente.

Valladolid 2 de Octubre de 1804. Reales vellon 9.000 en plata ú oro.

A la vista de esta mi primera de cambio mandará vmd. pagar nueve mil reales de vn. en plata ú oro, valor del Sr. D. Claudio Zorrilla, que dejó á vmd. acreditados, como aviso; y Cristo con todos.

Gabriel Merino y Duro.

A D. Bernardo Moreno de Porras,
guarde Dios muchos años.
1ª Zamora.

En esta letra falta la persona á quien se ha de pagar su importe, y solo consta la que ha dado el valor, á cuya órden queda dicho ya que debe pagarse. Su defecto consiste en no estar librada á la órden del que dió el valor, pero como esto no destruye la formalidad del contrato de cambio, ni altera de modo alguno los efectos que debe producir, puede el dador del valor, que es dueño legítimo de ella, endosarla, ó disponer de ella á su voluntad.

Madrid 3 de Setiembre de 1804. Son rs. vellon 12.000 en plata ú oro.

A cuarenta dias fecha se servirán vmds. mandar pagar por esta nuestra primera de cambio, y á la órden de los señores, viuda de Hambrona, hijos y compañía doce mil reales de vellon en plata ú oro, valor en cuenta con dichos señores, que dejamos á vmds. acreditado, segun aviso; y Cristo con todos.

Juan de Lecanda
y Compañía.

A los Sres. D. Santiago de
Ugalde y Compañía,
guarde Dios muchos años.
1ª Sevilla.

A esta letra le falta la fecha del dia en que se libró, y por consiguiente no puede saberse por ella el dia fijo en que debe pagarse. Caminando de buena fé se la puede poner de comun acuerdo entre el tenedor de ella y el aceptante, manifestando aquel la carta de aviso.

Sevilla 17 de Octubre de 1804. Son libras 165. 12. 6. Sterlinas.

A uso y medio se servirá vmd. mandar pagar por esta mi primera de cambio, á la órden del señor D. Gerónimo Nuñez de Zepeda ciento y sesenta y cinco libras doce schellines, y seis peniques sterlines, valor de dicho señor, que sentará vmd. en cuenta, como aviso; y Cristo con todos.

José de Medina
y Escalante.

A D. Guillermo Jostón,
guarde Dios muchos años.
17 Lóndres.

Para esta letra se supone que entre el librador y el dador del valor está ajustado el cambio, y que reducida la moneda castellana á la moneda inglesa corresponde entregar allá líquidas las ciento y sesenta y cinco libras, doce schellines y seis peniques sterlines.

Este mismo valor en moneda castellana se esplica en el recibo que se acostumbra dar ademas de las primeras, segundas y terceras cuando se libra sobre plaza estrangera, y el cual en el caso presente se concebiria en estos términos:

Recibí del señor D. Gerónimo Nuñez de Zepeda reales de plata ocho mil de á diez y seis cuartos en plata, por valor de una primera de cambio que en este dia he dado á cargo del señor D. Guillermo Jostón, de Lóndres, de libras ciento y sesenta y cinco, doce schellines y seis peniques sterlines, á treinta y nueve y tres cuartos peniques por peso, á favor y valor de dicho señor Nuñez de Zepeda, á quien ademas de la primera, segunda y tercera, doy este recibo, que todo se entiende ser por una misma y sola paga. = Sevilla 18 de Octubre de 1799.

Son rs. de plata 8@ de á 16 cuartos.

José de Medina
y Escalante.

San Sebastian 22 de Setiembre de 1804.
Son pesos 500 á 39 $\frac{3}{4}$ peniques por peso.

A uso se servirán vmds mandar pagar por esta mi primera de cambio, á la órden del señor D. Juan Francisco Bringas, quinientos pesos á treinta y nueve y tres cuartillos peniques por peso, valor de dicho señor, que dejó á vmds. acreditados en cuenta, como aviso; y Cristo con todos.

Francisco de Cortabarría.

A los señores Toces y Compañía,
guarde Dios muchos años.
1ª Lóndres.

En esta letra se esplica la cantidad de moneda nuestra que se recibe, pero no la cantidad de moneda en libras sterlinas, schellines y peniques que importa; pero como se espresa el cambio á que se ha contratado, se hace la cuenta, y se carga á aquel á cuyo favor se endosa la cantidad que debe percibir en moneda de aquel pais.

El recibo que se da en este caso, ade-

mas de la primera, segunda y tercera es como se sigue:

Recibí del señor D. Juan Francisco de Bringas, reales de plata cuatro mil de á diez y seis cuartos en plata, en valor de una primera letra de cambio, que en este dia he dado á cargo de los señores Toces y compañía de Lóndres, de quinientos pesos á treinta y nueve y tres cuartillos peniques por peso, favor y valor recibido de dicho señor Bringas, á quien ademas de dicha primera, segunda y tercera doy este recibo, entendiéndose todo por una sola y misma paga. = San Sebastian 22 de Setiembre de 1804.

Son rs. de plata 4@ de á 16 cuartos en plata

Francisco de Cortabarría.

Morlaix 5 de Junio de 1778. Por doblones 487. 29 rs.

A noventa dias fecha mandará vmd. pagar en Cádiz por esta mi primera de cambio á la órden del señor D. Pedro Deschasmps, la cantidad de cuatrocientos ochenta y siete doblones, con mas veinte y nueve reales de á treinta y dos reales de plata antigua por cada doblon, valor en cuenta con dicho señor, que sentará vmd., como aviso; y Cristo con todos.

Pedro Berrere.

A Don José Siochan,
guarde Dios muchos años.
1ª Sevilla.

En esta letra no se esplica el cambio á que el librador gira, porque se supone que lo advierte en el aviso, ó en la cuenta que privadamente remite al que ha de pagar la letra, la cual por ser pagadera en Cádiz, la ha de domiciliar allí el aceptante.

Amsterdam y Setiembre 4 de 1788. Por 550 ducados de á 375 mrs. por ducado en plata ú oro.

A uso y medio mandará vmd. pagar por esta mi primera de cambio, á la órden de los señores Henrique Coecqué Hijo, quinientos y cincuenta ducados de á trescientos setenta y cinco maravedis de plata vieja por ducado, en plata ú oro, valor de los dichos señores, sentándolos vmd. en cuenta como aviso; y sea Dios con todos.

Hermano Vande-Poll.

A Don Francisco Salmeron,
guarde Dios muchos años.

Aceptó
Francisco Salmeron.

1ª Cádiz.

Madrid 28 de Agosto de 1804. Son 8@ rs. vn. en plata ú oro.

A ocho dias vista mande vmd. pagar por esta mi primera de cambio en Cádiz y á mi órden ocho mil reales de vn. en plata ú oro, valor de mí mismo, que sentará vmd., como aviso; y Cristo con todos.

Rodrigo de Eulate
y Calderon.

A D. Francisco Sanchez
Coronado,
gde. Dios ms. años.
Ecija.

Aceptada á pagar en casa de los Srs. Rodriguez y compañía.
Ecija 3 de Febrero de 1804.
Francisco Sanchez Coronado.

Para
1ª
Cádiz.

Estas clases de letras se hacen á prevencion para negociarlas como letras á la vista cuando ya está próximo á cumplirse su plazo; ó bien para asegurar el importe por medio de una aceptacion.

Barcelona 12 de Julio de 1804. Son pesos 506 escudos de á 128 cuartos en plata ú oro.

Por esta mi primera de cambio se servirá vmd. mandar pagar para el dia 15 de Enero del año próximo venidero, y á la órden del señor Don Simon Darrigran quinientos y seis pesos escudos de á ciento y veinte y ocho cuartos cada uno, que dejo á vmd. acreditados en cuenta, como aviso; y Cristo con todos.

Jayme Respau.

A D. Francisco de Alzayvar,
guarde Dios muchos años.

Aceptó
Francisco de Alzayvar.

1ª Madrid.

Esta letra, aunque librada á dia determinado, goza de los ocho dias de gracia ó cortesía, segun la práctica inconcusa de Cádiz y otras plazas nuestras, y para no gozarlos habia de espresarse en ella *para el dia 15 prefijo de Enero.*

Madrid 22 de Julio de 1804. Son rs. de plata 16234 de á 16 cuartos en plata ú oro.

Sírvase vmd. mandar pagar por esta mi primera de cambio diez y seis mil doscientos treinta y cuatro reales de plata, de á diez y seis cuartos cada uno, en plata ú oro, á la órden del señor D. José Laserre, valor de dicho señor, que dejó á vmd. acreditados, como aviso; y Cristo con todos.

Juan Antonio de Zelada.

A D. Andres Lagunas,
guarde Dios muchos años.
1ª. Puerto de Santa María.

Faltando á cualquiera letra la especificacion del término ó plazo á que ha de pagarse, como sucede en ésta, debe reputarse por letra á la vista, y pagarse como tal.

Zaragoza 15 de Octubre de 1804. Son rs. vn. 10@ en plata ú oro.

Por esta mi primera de cambio, y á cuatro dias vista, mandará vmd. pagar á la órden del señor D. Rafael Suarez y Castro diez mil reales de vellon, en plata ú oro, que dejó á vmd. acreditados, como aviso; y Cristo con todos.

Alvaro de Miranda.

A Don Juan de Aguirre,
guarde Dios muchos años.
1ª Madrid.

Esta letra faltándola la circunstancia de haberse recibido el valor, viene á quedar en la clase de libranza ó puro mandato; y por lo mismo no puede ser egecutiva, ni está comprehendida en la pragmática.

Señor D. Fernando de la Guardia.

Muy señor mio: sírvase vmd. mandar entregar al señor D. Pablo Cifuentes, dos mil rs. de vn., que con esta y su recibo abonaré á vmd. en nuestra cuenta. Nuestro Señor guarde á vmd. muchos años. Madrid 14 de Octubre de 1804.

Son 2000 reales de vn.

B. L. M. de Vmd.
su mas atento servidor
Vicente Pardillas.

Esto es lo que se llama una libranza, y sirve, ya de casa á casa en una propia ciudad, sea ó no plaza de comercio, y ya por otros cualesquiera parages distantes. Y aunque en realidad no sean estas libranzas unas verdaderas letras de cambio, siempre causan el mismo efecto que ellas, mayormente cuando solo se emplean por lo comun para cantidades cortas, &c.

Fórmula del protesto de una letra, que supondremos aquí sea de la pág. 254, y que se protesta en Cádiz por D. Juan de Menchaca, como portador de ella por endoso de los Sres. Enrique Coecq é hijo de Amsterdam.

En la ciudad de Cádiz á tantos dias de tal mes y año ante mí el escribano público y testigos pareció D. Juan de Menchaca, quien para efecto de protesto me exhibió una letra de cambio, cuyo tenor, el de su endoso y aceptacion, es el siguiente: = (1) Amsterdam y Setiembre cuatro de mil setecientos ochenta y ocho. Por ducados quinientos y cincuenta de á trescientos setenta y cinco maravedíses por ducado en plata ú oro. A uso y medio mandará vmd. pagar por esta mi primera de cambio, á la órden de los señores Henrique Coecq é hijo, ducados quinientos y cincuenta de á trescientos setenta y cinco maravedises de plata vieja por du-

(1) Letra.

cado, en plata ú oro, valor de los dichos señores, y siéntelos vmd. en cuenta, como aviso; y sea Dios con todos.= Hermano Vande Poll.=A D. Francisco Salmeron, guarde Dios muchos años. Primera.=Cádiz=(1) Páguese á la órden del señor D. Juan de Menchaca, valor en cuenta con dicho señor. Amsterdam veinte y uno de Setiembre de mil setecientos ochenta y ocho. Henrique Coecq é hijo. Aceptó.=(2) Francisco Salmeron. Y despues de copiada me pidió la presentase original á D. Francisco Salmeron, á cuyo cargo está dada, requiriéndole, que mediante á cumplirse su plazo en el dia de hoy, con los dias de cortesía que son de estilo, la pague luego al punto, y en su defecto se la proteste con todos sus cambios, recambios, intereses, costos y gastos para repetirlos y cobrarlos del susodicho, como aceptante del sacador, y de quien mas haya lugar, y que todo se lo diese por testimonio.= En esta virtud yo el escribano pasé á las casas,

(1) Endoso. (2) Aceptacion.

morada del mencionado D. Francisco Salmeron, y habiendo preguntado en ellas por él, se me respondió por un sugeto, que manifestó llamarse Don Juan de Salcedo, y ser cajero de Don Francisco Salmeron, que éste se hallaba ausente en la ciudad de Sevilla. Y habiendo hecho al D. Juan de Salcedo el requerimiento y protestas arriba esplicadas, y enterádole de sus efectos para que lo noticiase al citado D. Francisco Salmeron, dijo que no se hallaba con órden ni providencia para hacer el pago de dicha letra. Esto dió por respuesta, y mediante ella, le dejé protestada la mencionada letra, y lo firmó el mismo D. Juan de Menchaca, siendo testigos D. José Aludel, D. Severino de Alcazar y D. Fernando Gumiel, vecinos de Cádiz = Juan de Menchaca. = Bernardo de Mier. Concuerda con su original en mi registro, á que me remito; y para entregar á D. Juan de Menchaca, y á su pedimento, mandé sacar esta copia, que signo y firmo en Cádiz en el dia de su fecha.

Bernardo de Mier.

Despues se pasa esta misma copia á tres escribanos para que certifiquen ser Bernardo de Mier tal escribano; y aquella firma y signo suyos, y así legalizada, se la entrega al que la ha pedido para que use de su derecho.

Otra Fórmula de protesto y cuento de resaca de letra protestada.

En la ciudad de Sevilla, á diez y nueve de Enero de mil setecientos ochenta y seis, ante mí el escribano y testigos, pareció D. Juan Gutierrez, vecino y del comercio de ella, quien por sí y su compañía, intitulada Gutierrez, Ibarrola y compañía, y para efecto de protesto de no pagamento exhibió una letra primera de cambio, cuyo tenor dice así: =(1) Cádiz y Diciembre veinte y dos de mil setecientos ochenta y cinco: son pesos quinientos escudos de á ciento y veinte y ocho cuartos. A quince dias vista sírvase vmd. mandar pagar por esta mi primera de

(1) Letra.

cambio á la órden del señor D. Jayme Escalonilla, quinientos pesos escudos de á ciento veinte y ocho cuartos cada uno, valor de dicho señor, que sentará vmd. como aviso; y Cristo con todos. = Julian de Zúñiga y Soriano. = A D. Vicente de Escamilla, guarde Dios muchos años. Primera. Sevilla. = (1) Páguese por mí á la órden de los señores Gutierrez, Ibarrola y compañía, valor del señor D. Miguel de Anduaga. Cádiz y Diciembre veinte y tres de mil setecientos ochenta y cinco. = Jayme Escalonilla. = Aceptó Vicente de Escamilla. = (2) Y así inserta la referida letra y endoso, me pidió el dicho D. Juan Gutierrez que la presentase á D. Vicente de Escamilla, vecino y del comercio de esta ciudad, requiriéndole que en fuerza de su aceptacion, y de haberse hoy cumplido su plazo, la pague luego al punto, y en su defecto se la proteste con todos sus cambios y recambios, costas, daños é intereses seguidos, y que se causaren hasta

(1) Endoso. (2) Aceptacion.

su real y efectivo pago, para que todo se pida y cobre del sacador, endosador y demas personas y bienes contra quienes haya lugar, y que se lo dé por testimonio. En esta virtud yo el escribano manifesté la espresada letra original al susodicho D. Vicente de Escamilla, haciéndole en su persona este requerimiento y protesto, quien habiéndolo entendido todo, dijo: que estaba haciendo varias diligencias en solicitud de dinero para egecutar su pago á las ocho de la noche: esto dió por su respuesta; y sin embargo de ella, y para los efectos que haya lugar, le dejé protestada la mencionada letra con todos sus apercibimientos, de que quedó inteligenciado, y no firmó porque espresó no ser necesario: fueron testigos, D. Ramon Uriarte, Don Sebastian de Inza y D. Cárlos Ramirez, vecinos de esta ciudad = Juan Matías del Valle.

(1) Esta copia concuerda con su original en mi registro, á que me remito, y la entregué á la parte en el dia de

(1) Comprobacion.

su fecha. = Juan Matías del Valle.

Damos fé que Don Juan Matías del Valle de quien la copia antecedente parece autorizada, es &c.

Cuenta de resaca de una letra de cambio de quinientos pesos de ciento y veinte y ocho cuartos cada uno, dada en Cádiz á 22 de Diciembre de 1785, á quince dias vista por D. Julian de Zúñiga y Soriano, á cargo de D. Vicente de Escamilla, y á la órden de D. Jayme Escalonilla, quien la endosó á la de los señores Gutierrez, Ibarrola y compañía por valor recibido de D. Miguel de Anduaga, y fue protestada por falta de pagamento en diez y nueve de Enero de 1786.

(1

Importe de la letra rs. de plata 4000.
Protesto. 10. 10
Portes de cartas y certificacion en el correo. 17. 18
Daño de la resaca á 1 por ciento. 40. 06
Corretage á 2 por millar. . . . 8.
Por mi encomienda á $\frac{1}{2}$ por ciento. . . . . 20.
Sevilla 21 de Enero de 1786.

Rs. de plata. . . 4096.
Miguel de Anduaga.
Corretage de Cádiz. . . . . 4.

Rs. de plata 4100.

Recibí
Jayme Escalonilla.

El portador de una letra de cambio debe hacerla presente á aquel sugeto contra quien se libra, para que la acepte, y en caso de no hacerlo la hará protestar por un escribano, segun

costumbre; si la aceptáse, el portador de la letra debe aguardar, cuando no es á la vista, á que concluya el plazo, que por lo regular es de diez dias de gracia, contados desde el dia siguiente del término de la letra: concluido debe el portador pedir el pago, y en caso de denegacion, hará protestar la letra, y avisar al que la libró, el requerimiento en forma: hecho esto, toma la cantidad á cambio, y libra otra letra para el mismo pueblo donde se libró la primera. Esta letra debe comprehender: 1º la cantidad principal de la letra protestada, de que era portador: 2º los gastos de la protesta: 3º la provision: 4º el corretage: 5º el precio de nuevo cambio. Así, si la letra protestada es de dos mil libras, las costas serán, una libra y diez sueldos de la protesta; tres por ciento de la provision, que componen seis libras, diez y seis sueldos y cuatro dineros; el corretage un ocho por ciento, y lo que importa el nuevo cambio, que por lo comun es de uno y medio por ciento, y hacen treinta li-

bras, dos sueldos y once dineros, cuyas cantidades unidas ascienden á dos mil cuarenta libras, un sueldo y tres dineros, de que el portador á quien no se satisfizo la letra, sacará otra: esta es la disposicion del edicto de comercio, tit. 6, art. 4; que es lo que se llama cambio y recargo.

Si la protesta no se ha hecho mas que por no haber sido aceptada la letra, el que la libra, ó endosa no estan obligados mas que á dar al que la entrega el valor de la letra protestada, ú obligarse al seguro de que se acepte dentro del plazo; pero si por el contrario, se ha hecho la protesta por no pagada pasados los diez dias, tendrá accion en virtud de ella, á pedir contra el que la libra, endosa, y acepta, como mas bien le convenga.

El tiempo del pago de las letras de cambio es de cinco modos: el 1º es á la vista, en cuyo caso debe hacerse el pago inmediatamente que se presente la letra: el 2º á tantos dias, como á los diez, doce ó quince de vista, que empiezan á correr desde el de

su aceptacion; el 3º á dia fijo con especificacion, como el diez, quince ó veinte de tal mes, y en este caso el que la lleva la hará aceptar, ó protestará pasado el término de los diez dias; el 4º es el usado ó costumbre del pueblo donde la letra ha de ser pagadera. En Francia es de treinta dias; de modo que si por la letra no se señala el dia de pago, y es á estilo, podrá no hacerse efectivo, hasta pasados los treinta dias, y aun hasta los sesenta, doblando el usado: el 5º modo es á las pagas de ferias; pero éste solo tiene lugar en los pueblos donde las hay establecidas, y que se celebran cuatro al año, á saber: por Reyes, Pascuas, Agosto y los Santos.

El término de las letras con dia señalado, corre aunque no se haya presentado ni aceptado, y lo mismo las que se libran al usado, y así el que las lleva no tiene necesidad de presentarlas para que se acepten; pero las letras pagaderas á tantos dias de vistas, se han de presentar para su aceptacion, desde cuyo dia empieza á cor-

rer el término para el pago.

Si la letra no hubiere sido pagada ni protestada, pasado el término de los diez dias, queda por cuenta y riesgo del portador, de modo que si llegase á hacer bancarrota aquel contra quien se libró, ya no hay recurso contra los que libran y endosan.

LEVADURA. No es otra cosa que un pedazo de masa cruda del bulto de una cabeza, que se ha guardado siete ú ocho dias para que se acede, y por lo comun es de la masa de la hornada última. Esta levadura agriándose fermenta, y hace fermentar la masa donde se echa: algunos panaderos en lugar de levadura echan la espuma de la cerveza, y los de Paris y sus contornos usan de ella comunmente: de cualquiera modo que se haga, necesita mucho calor para conservarse, y para ello se la cubre de harina y pone en sitio caliente.

Es indispensable la levadura para hacer el pan, y sin ella no podria venirse; pero no puede mantenerse buena mas de quince dias, y á falta de

ella se podrá echar vinagre, agraces ó manzanas silvestres.

LEGIA para el lienzo. (*V. Lienzo.*)

LEGIA para la multiplicacion de los granos. (*V. Trigo y Simiente.*)

LIBRA. Género de peso. La libra de París es de diez y seis onzas: la de Leon y muchas otras ciudades no tiene mas que catorce: se divide de dos modos: el primero en media libra, ésta en dos cuarterones, el cuarteron en dos onzas; las dos en una, y ésta en dos medias. El segundo modo es dividirla en dos marcos; el marco en ocho onzas; la onza en ocho ochavas; la ochava en tres dineros, y el dinero en veinte y cuatro granos, del peso cada uno del de un grano de trigo. (*V. Peso.*)

La libra de medicina ó farmacia no se compone mas que de doce onzas, y los médicos la designan de esta forma ℔. j., la media libra ℔. ß., dos libras ℔. ij., y así lo demas.

El cuarteron se compone de tres onzas de este modo: 4 tar. j., y el medio cuarteron así 4 tar. ß. Es preciso advertir que la onza de medicina es

igual á la de comercio, y se designa de este modo ℥, la media onza así ℥ ß., y la onza y media así ℥ j. ß. La dracma ʒ j., cuyo carácter es parecido al número 3, porque se compone de tres escrúpulos: la media dracma así ʒ ß., y la dracma y media ʒ j. ß.: el escrúpulo ℈ j.; y el grano así gr. j.

Licor. Llámase así toda materia fluida, que es preciso tenerla en vasija, como el agua, el vino, aceite y otra infinidad de materias; aunque con mas propiedad se da el nombre de licor á los que se destilan, como el aguardiente, agua de la reina de Ungría, limon dulce, perfecto amor, y en una palabra, á todas las aguas, á que se da el nombre de sustancias, flores ó simples de que se componen.

Liebre. Animal bastante comun, cuyo pelo es largo, y tira á rojo; tiene las orejas derechas y largas, el cuerpo flexible, y un oido muy sutil; su natural es esquivo, pero tímido.

Caza de liebres, que en los llanos debe hacerse con perros.

Observaciones acerca de este género

de caza. Es preciso atender á las mutaciones del tiempo, y á las estaciones: 1º Cuando hace mucho viento ó frio estan las liebres en los montes; pero si el tiempo está bueno, se mantienen en los barbechos, ó en los panes: 2º Si el tiempo está de lluvia no conviene buscarlas en las espesuras, antes bien estan en los declives de los fosos, y en los montones de piedras: 3º en los meses de Diciembre y Enero no tienen las liebres sitio fijo, porque como andan en celo, corren unas tras otras en el campo; no obstante en invierno se las ojea en los sotos, malezas, en los panes, y siempre al abrigo del viento, aunque alguna otra vez suelen estar junto á ruinas ó tapias, máxime si hay cerca de ellas zarzas; por la primavera estan en los arados, y en el estío en los espinales y arbustos.

Puede hacerse la caza de liebres á escopeta con un perrillo raposero, que se lleva delante de sí para buscarlas en todos los sitios de que acabamos de hablar, segun la estacion.

Si se caza con una sarta de perros, es preciso seguirlos hasta que hayan lanzado la liebre, esto es, que la hayan hecho saltar de la cama, en cuyo caso se advertirá si es parda ó blanca, grande ó chica, por si al mismo tiempo sale otra, para sacudir con la vara, que llevará el cazador en la mano, los espinos y matorrales donde la liebre pueda haberse escondido.

Los mejores perros para la caza de liebres son los galgos. (*V. Perros.*)

No se cazarán las liebres por el rocío, porque quita los vientos al perro si el aire es fuerte, y cuando se las busca y sacude con la vara los espinos, se llama á los perros por sus nombres para que se animen y alegren.

Es preciso tener conocimiento del terreno donde se caza, pues de ese modo el cazador hará juicio adonde ha de tirar ó dirigirse la liebre; esto supuesto, se adelantará hácia aquella parte, llamará á los perros, y dará alguna golosina; pues así se logra cortar la astucia á la liebre, y al mismo tiempo como los perros vinieron

ya de aquella parte, la siguen con mas esfuerzo hasta cogerla.

Cogida la liebre, se la quita el cazador á los perros; pero se la enseña con algunas voces de alegría y les da pan remojado en la sangre de ella.

Tambien se cazan las liebres á espera, y para que no falte á qué tirar, se procurará coger una liebre cuando ande en celo, y despues de muerta se la corta el sexo que se echa en aceite de espliego, con el que se untarán las suelas de los zapatos en llegando al sitio. La carne de liebre es de bastante jugo, y del pellejo se hace uso contra los reumatismos, pero se pone el pelo hácia adentro; tambien es bueno cuando está todavía con la sangre ó acabado de quitar, para el mal de piedra; el cuajo, que es una materia crasa que tiene al último del estómago, sirve de remedio en las disenterías, epilepsia, y para abreviar los partos; los sesos son propios para fortalecer los nervios, y hacer salir los dientes á los niños; la sangre, el corazon, el pulmon y el hígado hecho

polvos, son un buen remedio para los cursos; los testículos y criadillas del mismo modo, tienen la virtud de atenuar la piedra en quien padezca este mal, de cuyos polvos se dará desde un escrúpulo hasta una dracma: últimamente la grasa es propia para hacer supurar los tumores.

LIENTERIA. Es un flujo de vientre, especie de disenteria, que ocasiona la deposicion de los alimentos á medio digerir. Los remedios para este mal son los estomáticos, como los agenjos, yerbabuena, salvia, gengibre y otros astringentes: se hará beber al enfermo el agua donde se haya apagado un hierro ó un guijarro encendido, ó tomará por algunos dias en ayunas media dracma de incienso en un poco de vino gordo ó jalea de grosella, con el peso de treinta granos de ruibarbo, á medio tostar en una paleta.

Como esta enfermedad proviene de cierta depravacion del estómago y relajacion de su orificio, de modo que deja salir los alimentos antes de aquella mutacion necesaria, deberá el en-

fermo observar este régimen.

Tomará desde la mañana una sopa de carne; una hora despues cinco granos de ipecacuana en oblea, y beber encima un poco de vino; á mediodia una sopa y un poco de asado; por la tarde algun vizcocho en agua y vino, ó alguna compota; cenar otra sopa y un par de huevos frescos, y dos horas despues, al recogerse, media toma de narcótico. Al quinto dia será la toma de la ipecacuana de doce granos; el sesto y el décimo otro tanto, y por cuatro dias mas, dejando uno de intervalo; el undécimo quince granos; en los quince dias siguientes cuatro tomas de doce granos. Si al cabo de este tiempo el enfermo no ha logrado alivio, se le darán cuatro tomas de veinte y cinco granos, dejando en medio tres dias libres, y la última será de treinta y seis granos. *Helvet.*

Lienzo. Es un tegido de hilos entrelazados, de los que unos tiran á la larga y otros al traves, que se hace de cáñamo, lino y algodon. (*V. los artículos Cáñamo y Lino.*)

Como en muchas partes se hace hilar el cáñamo y el lino para destinarle únicamente á lienzo, convendrá saber el modo de blanquearle.

1º Luego que el tegedor lleve el lienzo, se le lavará en agua caliente para quitar aquella pasta que queda en él; despues se le mete en legía, que se compondrá de cenizas bien fuertes con raices de yezgo: hecha la colada, y lavado el lienzo en agua clara, y jabonado con jabon negro, se le tenderá al aire, al sereno y rocío en la yerba; regándole al sol, teniéndole de este modo siete ú ocho dias, se pondrá muy blanco. (*V. Blanqueo.*)

Liga. Especie de goma muy tenaz, de que se hace uso para coger pájaros con reclamo; la mejor es la que se hace de la corteza del acebo cuando está en jugo: quítase la primera corteza ó partecilla morena, y se toma lo demas hasta la madera; cuando se quiere hacer uso de ella, se incorpora con aceite de oliva.

Otro modo de hacer la liga. Tómase corteza del muérdago que sale en las

encinas cuando estan en jugo, de que se hará un gran peloton bien entremetido, y se pondrá á podrir en un monton de estiércol, donde habrá agua; déjase alli cinco ó seis dias, y majando despues en agua esta porcion de corteza, se la reduce á pasta, y lava en agua corriente; llega entonces á hacerse una masa pegajosa, de que se hace una bola, y en un puchero se la pone en sitio fresco, echando en él agua clara, que se mudará de cuando en cuando.

Lilas. Flor de varias especies. Las comunes tienen los tallos delgados, y las flores pequeñas, en forma de racimos, azuladas ó cenicientas, y de un olor suave. Las blancas son mas hermosas porque tienen las hojas á modo de un penacho, y un olor muy subido; las azules tienen las hojas cortadas en cruz, y forman una especie de racimo de medio pie. Multiplícanse estas flores por medio de acodos, y amugronando las varas nuevas en Marzo. Sirven estas flores para formar calles; pónense en los cuadros de los

bosquecillos, y hacen un efecto admirable en los jardines.

LIMON. Fruta del árbol del mismo nombre que se cria en Provenza, en Italia y Portugal, de figura oblonga, y de un amarillo bajo: es cordial, refrigerante, bueno contra la bílis y veneno de las enfermedades contagiosas, y mas si está picado de clavo, y la simiente mata las lombrices.

LINDES de heredades. Son unos medios dispuestos para arreglar su estension, que se ponen en fuerza de título, ó de posesion por autoridad de justicia, ó por convenio de los vecinos. La regla es tener cada uno sus heredades deslindadas por medio de cuatro ó cinco piedras llanas, que se llaman hitos, puestos á vista de los vecinos. Hay partes donde en lugar de estos hitos ponen árboles para marcar los lindes de las heredades, y todo vecino puede obligar al suyo á costa comun.

LINIMENTO Ó UNTURA. Es un remedio de una consistencia media entre el aceite y el ungüento, que se com-

pone de aceite, manteca, grasa, tuétano y polvos.

LINO. Planta que echa una grana bastante parecida al cañamon; tiene de alto como tres pies, las hojas son triangulares, y las flores azules; al caer estas se ven como unas cabecitas, donde está la grana.

El cultivo del lino debe seguir inmediatamente al de los granos; se siembra en Marzo, y florece en Junio; requiere tierra fuerte, pero no ha de ser muy húmeda; esta planta cansa mucho la tierra, y así debe tener dos años de descanso: se siembra mas claro que el cáñamo, y despues de haber limpiado la tierra de toda raiz y yerba, se pasa el rastrillo y rodillo para asentarla: por Mayo se entresaca, y quita la mala yerba que se enrosca en la caña: á esta planta la estan bien muchas lluvias calientes y serenas, porque suele degenerar: se enrama temprano, y arranca cuando está cerca de madurar, y despues de cogido y llevado á casa, se separa la grana de la caña con un peine de hierro.

El lino es de dos géneros: 1º el bajo que tiene muchas cabezas, se siembra á fines de Marzo, y se coge desde Junio: 2º el lino mayor, que es mas alto, pero tiene menos rama. Este se coge cuando amarillea; se le deja secar al sol siete ú ocho dias, y luego se maja para tener cuanto antes la grana; despues se le enria solamente tres ó cuatro dias, y se peina como el cáñamo. El lino corto es el de que se hace el mejor hilo: la grana del lino, llamada comunmente linaza, sirve para hacer aceite de arder, y para muchos géneros de remedios.

Cultivo del lino segun el método de los Holandeses. La mejor tierra para el lino ha de ser fuerte, y algo húmeda, donde cria escelente grana y muy buenas cañas. Antes de sembrar la tierra se la prepara primero con los abonos, como el estiércol viejo, la tierra blanca, la cal, el cieno de los charcos y las ralladuras y retazos de los cueros: 2º con las labores, que serán tres ó cuatro, dejando despues reposar la tierra todo el estío: 3º por la

disposicion del terreno, esto es, dividiéndole en eras ó tablas muy llanas de cincuenta á sesenta pies de ancho, y separadas por medio de fosos pequeños de dos ó tres pies de hondo, y uno de ancho. Preparado así el terreno, se hace eleccion de la simiente ó grana que quiera sembrarse, y para ser buena ha de ser menuda, redondita, fuerte, oleosa y pesada, de un moreno claro, que echada en un vaso de agua vaya luego al hondo, y al fuego arda y chispée, cuya señal es de ser muy oleosa. Para tener siempre grana de buena calidad es preciso que se haya criado en tierra mas fuerte que aquella en que se ha de sembrar, y en cuanto á la cantidad de simiente, se echará menos de aquello que la tierra pueda criar, y así se logra que se aprovechen todos los granos, y salgan mas vigorosas las cañas; pues aunque no será de inferior calidad la produccion de una tierra muy fuerte, aunque se la cargue de simiente, no sucede lo mismo á la que no es tanto. La siembra del lino ha de ser por Marzo, en

un tiempo sereno y seco; sembrado así, llegará á madurar á fines de Junio, y despues de cogido se puede sembrar la nabina ó nabo silvestre, que se criará bien. El sembrador debe seguir línea recta el surco, sembrar con la mano derecha, y cuando vuelve sobre los pasos con la izquierda, de modo que la simiente quede repartida con igualdad, pasando algunos dias despues el rastrillo para volverla á cubrir, y despues el cilindro, cuidando de escardar el lino cuando tenga dos pulgadas de alto, y continuando esta labor hasta que tenga cinco.

Cuando se le arranca por tiempo seco, se echan las manadas unas sobre otras á la altura de un pie para que se sequen, y siendo la estacion favorable, lo estará bastante en doce ó catorce dias, pues no siéndolo, será preciso dejarle en montoncitos hasta diez y ocho ó veinte. En Holanda se saca la grana del lino luego que se trae del campo, y seguidamente se entrega la planta al obrero; se vende en mañas remojado ya y compuesto; tiénese por

mejor el que es brillante, suave y fuerte.

La simiente del lino tiene mucho uso en la medicina, y la mas medrada es la mejor; es propia para resolver y ablandar, así conviene en la tos, pleuresía, tísis, y se echa en las tisanas para el mal de piedra y cólico nefrítico. El aceite que se saca por espresion de la linaza causa los mismos efectos, y es buena en lavativas para las restricciones de vientre y el cólico del *Ilion* ó miserere.

Liron. Es un raton de campo que tiene el pelo mas pardusco y largo que el casero, y se dice que pasa todo el invierno durmiendo. Estos animalejos hacen mucho daño en las frutas de los jardines, con especialidad á las que estan á la larga de las paredes, y se les coge con diferentes garlitos y lazos.

Litargirio. Es un compuesto de plomo y del orin del cobre; llámase litargirio de oro el que es de un amarillo que tira á rojo; se hace uso de él en los remedios, da consistencia á muchos emplastos, y limpia las cavi-

dades de las úlceras, llenándolas de carne, que hace crecer.

LLANADAS. Si se consideran respecto á las producciones que pueden sacarse de ellas cuando una hacienda de campo tiene esta situacion, son comunmente fértiles en granos: pueden plantarse hermosos paseos de árboles, y se halla tambien la comodidad de la caza; pero tienen el inconveniente, que como su produccion no consiste mas que en granos, cuando faltan estos ó bajan de precio todo falta sin otro arbitrio.

LLANTEN. Planta muy comun, de que hay tres especies: el mayor que tiene las hojas anchas, brillantes, y se nota en cada una como siete nervios: el mediano, cuyas hojas estan cubiertas de un género de vello blanco y suave; y el largo que las tiene mas largas, estrechas y puntiagudas.

La primera especie es de la que mas uso se hace: esta planta es refrigerante, hepática y vulneraria, y la simiente es buena para todo género de flujo inmoderado, vómitos y pérdida de sangre en las mugeres. El cocimiento del

llanten cosolida las llagas y modera las úlceras, tambien entra en los gargarismos.

LLORO DE VIÑAS. Llámase así aquel suco nutricio que destilan los sarmientos despues de podados, y es conveniente para muchos géneros de males, porque es bueno contra el mal de piedra; un vaso de este licor hace volver en sí á un embriagado; cura la sarna y toda enfermedad cutánea, y aclara la vista, humedeciéndose los ojos mañana y noche con algunas gotas de esta agua.

LLUVIA. Presagios de lluvia: cuando al tiempo de salir el sol se halla cubierto de algun nublado; si estuviese rojo ó de otros colores; si se presenta entre una nube negra: si al tiempo de ponerse lo hace, volviendo los rayos hácia la tierra, ó se oculta en una nube amarilla: 2º cuando el aire esta mas caliente que lo regular en la estacion, ó algunas nubes blancas van hácia el oriente: 3º puede tambien anunciarse la lluvia por la disposicion en que se siente el cuerpo, y así los

dolores de los callos de pies, males habituales, laxitudes y sopores, son tambien anuncios de lluvia: 4º cuando las golondrinas vuelan encima de las lagunas mas bajo que lo regular; si las ranas hacen mucho ruido; los cuervos van en vandadas, y tambien cuando las gallinas escarbando se cubren de tierra. (*V. Tiempo.*)

LOBANILLO. Tumor, cuya materia se halla contenida como en una bolsa. Remedio: Se cocerán salvados en orines y manteca añeja salada, y se aplicará todo en forma de cataplasma al lobanillo por espacio de veinte y cuatro horas, haciendo cama. El dia siguiente se majará verbena, que se echará en una servilleta en tres dobleces, con que se cubrirá el lobanillo, y repetirá todos los dias.

La yerba angélica silvestre, la de las mayas, como tambien la de acelga, majadas y aplicadas al lobanillo, causan buen efecto; pero si es inveterado, será preciso abrirle á lanceta, y poner encima una plancha de plomo agujereada y fregada con mercurio,

dejándola allí por algun tiempo.

Lobo. Animal montés, parecido á un perro grande; tiene los ojos azulados, y como que centellean, la boca grande, los dientes redondos, cerrados y punteagudos, y el pescuezo muy corto; es muy carnicero, malicioso y perjudicial á todo ganado. Los lobos por lo comun, estan en lo espeso de los montes y selvas; pero en la primavera y estío se vienen desde la mañana á los campos para acechar el ganado, y en ciertos dias tambien se les encuentra en los matorrales en tiempo de nieves. La estacion propia de cazar los lobos es desde Octubre hasta fin de Enero, porque entonces estan en los bosques valiéndose para ello de perros sabuesos y galgos acostumbrados, que les cogen á fuerza, sea en el monte, sea en campo raso, y mas siendo lebreles; si es en monte se comienza la caza con un perro de vientos para volver al lobo, y cuando se da con él, se echa la batida, despues se le toma la cara, y últimamente se le lanza.

Modo de coger los lobos. Despues de

reconocer el sitio por donde pasa el lobo, lo que se hace en los caminos apartados, se hará alli una hoya de doce pies de largo, y ocho ó nueve de hondo, mas ancha abajo que arriba, y cubrirá con ramas; de este modo se cogen, y tambien con trampas que se hacen á este fin, poniéndolas al rededor de alguna res muerta, particularmente por la noche.

Modo de matar los lobos á escopeta. Se tomará un gato, y abierto y desollado, se asará en un horno, untándole despues con miel; cuando está todavía caliente, se le lleva arrastrando por aquellos parages donde se conoce que hay lobos, y echándole al pie de un árbol ó espino, se pondrá el cazador á espera algo apartado; los animales atraidos del olor, siguen el rastro, y se les mata cuando estan á tiro.

Esta caza es aun mas segura por la luna, y entre dos; tambien cuando la tierra está cubierta de nieve: despues de descubiertas las cuevas de los lobos, se atará con un cordel el vientre de

un carnero ó castron, que se llevará arrastrando desde la cueva hasta un árbol, donde se pueda poner el cazador, y aun hasta la misma casa para lograr tirarlos desde una ventana mas cómodamente.

Los dientes de los lobos sirven para hacer chupadores á los niños, y para bruñir las obras de los doradores y encuadernadores de libros.

Los lobos andan en celo á fines de Diciembre, y principio de Enero.

LOCION. Es un medicamento que tiene un medio entre la fomentacion y el baño. Hay lociones que se dan con medicinas refrigerantes; otras con lenitivos; otras para matar la inmundicia del cuerpo, y algunas para curar las enfermedades cutáneas, y lavar las úlceras.

LOCURA Y MANIA. Es una enfermedad que hace perder el uso de la razon y de la memoria. Remedio: Se sangrará al enfermo, y se le hará tomar los baños; su alimento serán caldos de vaca, carnero y gallina; comerá de asa-

do, carnero, pichones y capones, con mostaza y berros, y no hay que contradecirle.

Otro remedio. Hácese hervir yedra terrestre en vino blanco hasta que la yerba esté como papas, y entonces se aparta de la lumbre, y pasa por un paño; guárdase el pie, y echando en lo colado otro tanto de aceite de oliva, se hará hervir medio cuarto de hora, dando con ello las sienes y frente del enfermo, poniendo encima el pie ó hez de la yedra remojado en el licor con que se le da en la frente, y mudándole de cuarto en cuarto de hora, se continúa por tres ó cuatro dias; pero será conveniente haberle quitado antes el pelo. Puede tambien purgarse el enfermo con una dracma de píldoras de aloes ó zábila, y echar salvia ó canela en lo que haya de beber.

El zumo de la yedra terrestre está recomendado por muchos médicos, y aseguran que es un buen remedio tomado en dósis de dos á tres onzas, y aun el linimento hecho sobre la cabe-

za del enfermo. Tambien alaban por específico muy eficaz el cocimiento de la anagalide macho (es el que tiene las flores rojas, á diferencia de la hembra que las tiene azules) tomado tres veces al dia en cantidad de cuatro onzas.

LOMBRICES. Son unos animalillos que se forman en varias partes del cuerpo humano.

1º En la cabeza, donde hacen sentir dolores violentos. Remedio: Se usará del vino malvasía, en que se habrá hervido rábanos.

2º En las narices: es bueno el zumo de las hojas de betónica.

3º En los oidos: se echará en los oidos el zumo de cebolla, ó agenjos, ó un poco del de calamento.

4º En la dentadura: se masticará la raiz de llanten, ó mezclando una dracma de zábila con doce granos de alcanfor; se remojará en ello un poco de algodon, que se pondrá sobre la muela; debe tenerse siempre la dentadura limpia, y lavarla despues de comer.

5º En los pulmones ó en el pecho:

éstas causan toses muy fuertes; se las arroja por la espectoracion, y para escitarla se chupa el zumo de marrubio blanco con un poco de miel.

6º En el hígado: causan en él pesadeces, y gran melancolía. Se tomarán doce granos de polvos de cochinilla, en un caldo á la mañana, y por muchos dias.

7º En el corazon, de que provienen palpitaciones, síncopes, y lo que el vulgo llama pasion lunática. Se tomará el zumo del ajo, de rábano y del berro.

8º En el pericardio ó membrana que cubre el corazon. Se tomará el zumo de la escabiosa en cocimiento, ó en los caldos. Hácese una cataplasma con las hojas de alcachofa y agenjos, cocidas en vinagre, y se aplicará á la region del corazon.

9º En la sangre. Remedio: Se tomará tres veces al dia medio vaso de zumo de perifollo.

10º En los riñones: tómase en un caldo todas las mañanas media dracma de sal vegetal.

11º En las úlceras que roen, granos de las viruelas y bubones: friéganse con el zumo de calamento ó el de eupatorio, ó con los polvos de llanten.

12º Crianse tambien entre cuero y carne, y las hay de muchos géneros: las peores son las que se forman en los brazos y piernas, y sobre todo en el espinazo de los niños. Remedio: Se bañará al niño en agua tibia, y luego cerca de la lumbre se le fregará el espinazo con miel, y pasará por encima un lienzo grueso que las hace caer.

Estas mismas lombrices ó gusanillos ocasionan pústulas, empeine ó sarna: se lavará la parte afecta con leche de vaca hervida, ó se la sahumará con el humo de azufre echado en un brasero; tambien es bueno el zumo del limon, ó el agua de las fraguas.

13º En el ombligo de los niños que les causa una flacura y langor universal: 1º un pececito, llamado gobio, que se asegura del mejor modo sobre el ombligo del niño por la noche, hace conocer que se mantiene alli este gusano siempre que se le halle roido:

2º se pone otro para atraer la lombriz, y tomando media cáscara de nuez, se echará en ella polvos de cristal de Venecia y de Sabina, mezclados con un poco de miel; se aplicarán al ombligo, y el gusano atraido por la miel, come de esta mixtura que le hace morir, despues de esto se hace tomar al niño algun medicamento que arrastrando las lombrices, las espela por el curso.

14º En los intestinos, y 1º las largas y redondas que causan náuseas vómitos y cólicos, inapetencias, y alguna otra vez por el contrario, una hambre escesiva, temblores, epilepsia ó gota coral, desvanecimientos, vaidos estando en pie, y convulsiones. Remedio: Se dará al enfermo por la mañana en ayunas algunas cucharadas de aceite, particularmente del de nueces, ó una dracma de polvos de cáscara de naranja, que habrán estado toda la noche en infusion de vino.

Tambien es bueno el cocimiento de escordio; pero al mismo tiempo se le dará una lavativa con leche y azúcar,

porque el escordio echa las lombrices á bajo, y la lavativa por su dulzura las atrae y espele; tomará en ayunas leche en que se habrán cocido ajos, y esto lo mismo á los niños que á los adultos.

15º Cerca del ano donde causa comezones, síncopes y cursos; como es difícil echarlas fuera, se recurre al remedio por abajo. Se introduce en el ano un supositorio ó cala de algodon remojado en hiel de buey ó en zábila disuelto, ó un poco de tocino atado á un hilo, ó se da una lavativa con el cocimiento de genciana mayor, persicaria ó agenjos. En general todos los amargos son escelentes contra las lombrices.

2º Las chatas y anchas, y 1º la llamada *tænia*. Las señales de esta lombriz son el cansancio que siente el enfermo luego que acaba de comer; los sopores frecuentes que causan pesadeces encima del ombligo: 2º la lombriz llamada *solium*, y las señales indicantes de ella, son los dolores pasageros en el hígado que se sienten en ayunas, se-

guidos de mucha salivacion, y cierto impedimento en el habla que dura poco tiempo; dolores de estómago; en el espinazo, y estos de bastante duracion; mucha palidez, debilidad de todo el cuerpo, y aun apetito pervertido.

Remedio: Se tomará diagridio, crema de tártaro, diaforético mineral, de cada cosa medio escrúpulo; ruibarbo recien majado, media dracma; raiz de helecho hembra en polvo, media dracma; hojas y flores de tamaceto silvestre molidas, una pizca; corteza de raiz de moral antes de madurar el fruto, en polvo una dracma, y todo se tomará por la mañana al tiempo de despertar, en un caldo, aumentado la dósis segun la edad y el temperamento.

Como este remedio aunque mata las lombrices, no las espele, es preciso purgarse al dia siguiente; y si el remedio no hace efecto á la primera vez se repetirá tres ó cuatro.

Otro remedio: Se tomará tres dracmas de la corteza de raiz de moral antes de madurar el fruto, y se her-

virá media hora en un cuartillo de agua comun, que beberá el enfermo por la mañana en ayunas dos veces, sin que pase de una á otra mas que media hora, y se repite por tres ó cuatro veces.

Los remedios contra las lombrices se darán en menguante de luna, porque hacen mejor efecto, y en este género de enfermedades, no estará el enfermo mucho tiempo sin comer.

Para preservarse de las lombrices es preciso privarse de todo lacticinio (escepto la manteca), de cosas que lleven azúcar, comidas ágrias, melones, setas y otras de esta clase.

2º No comerá hasta que la comida anterior esté bien digerida, evitando la diversidad de viandas, y la mucha aplicacion de espíritu despues de comer. (*V. Niños.*)

LOMBRICES DE CABALLOS. En los caballos hay lombrices que les ocasionan torzones, y otras les ponen muy flacos. Remedio: Puede dárseles heno mojado con agua, en que se habrá disuelto sal de nitro ó salitre, ú hojas

verdes de albérchigo ó sauce picadas y envueltas con la avena; tambien podrá hacerse uso de dos píldoras, hechas con seis dracmas de sublimado ó mercurio dulce bien preparado, y una onza de triaca, ó una libra de limaduras de acero de que se le dará una onza cada dia revuelta en salvado, donde se echará un poco de agua para humedecerle.

LOMBRICES DE TIERRA. Estos insectos que se engendran en la tierra, y se alimentan de ella misma, tienen su uso en la medicina: las mejores son aquellas que tienen unas rayas rojas al rededor del cuello, y sirven contra la apoplegía, convulsiones y otras afecciones del cerebro: se dan interiormente majándolas, y colándolas con vino por un paño; tambien se las aplica esteriormente en partes donde se sienten dolores, y dejándolas morir alli los aplacan.

Este género de gusanos se cogen por la tarde despues de lluvia: el cocimiento de ellos es bueno en la disenteria; afectos de la gota escorbútica; y en polvos para la ictericia, y en

todos los remedios para las heridas.

Loza. Modo de componer la loza que se quiebra: Tómase una clara de huevo crudo, y echando tanto como una nuez de cal viva bien molida, se batirá todo junto; dáse con ello los pedazos en los sitios quebrados, y se unirán ó atarán si se puede hasta que se seque, y podrá hacerse uso de la pieza.

Modo de hacer mas durable la loza: La loza está espuesta á tres defectos: el de abrirse al primer calor que se la pone; perder por el calor la brillantez, y el romperse con facilidad. Para preservarla en lo posible de estos tres defectos, es preciso antes de usarla meterla en una caldera con agua, que la cubra, poniendo las piezas de lado con una astilla entre cada una para que las bañe el agua por todas partes; despues se echa en la caldera mucha ceniza, no de carbon, sino de leña nueva; echada la ceniza, se pone á la lumbre, y hará hervir por dos horas; últimamente se aparta, y deja enfriar todo. Es fácil

comprender que las sales de las cenizas disueltas en el agua, se incrustan por la accion del fuego en los poros de la loza, la dan una solidez que no tenia mas permanencia al calor, y la impiden de abrirse.

El modo que se ha practicado hasta ahora de componer la china y la loza que se quiebra, tiene algo de tosco; el aseo y buen gusto no se acomodan con este género de economía en aquellas cosas que precisamente son para nuestro uso; y así nos parece preciso participar un nuevo secreto que se ha hallado para componer una y otra.

Betun para componer las piezas de china quebradas: Se majará una cabeza de ajos hasta que quede hecha una especie de goma, con que se darán los lados de los pedazos de la china, y uniéndolos bien, se aseguran con hilo grueso ó delgado, segun la fuerza de la pieza, que se meterá despues en leche, y de modo que la cubra; pónese á hervir, y cuando se retire se la hallará perfectamente unida, de tan buen uso como estaba an-

tes, y sin que el ajo comunique gusto á lo que se eche en ella.

Betun para la loza: Se calcinarán conchas de ostra, y despues se molerán y pasarán por tamiz; tómase una ó mas claras de huevo, segun la obra que haya que hacer, y con ella y los polvos se hace una pasta ó engrudo, con que se darán las juntas de los cascos, que se unirán bien, y tendrán en este estado medio cuarto de hora, sin que necesite mas tiempo para quedar perfectamente seco, y de modo que no se volverá á quebrar por aquella parte la pieza aunque caiga en el suelo.

Luna. El menguante ó creciente de la luna nada influye en los labores del campo, ni de los jardines, y es una preocupacion vulgar el creer conviene sembrar, plantar ó engertar en el plenilunio ó el menguante. Yo respondo de un suceso igual en todo cuanto se siembre, dice Mr. de la Quintinie, siempre que la tierra sea buena, esté bien preparada, que las simientes no tengan vicio alguno, y la estacion no sea contraria, pues para esto lo mis-

mo tiene el primer dia de la luna que el último; sin embargo de lo dicho, hay quien asegura por repetidas esperiencias, que la madera del aliso, cortada en el último cuarto de luna, jamas cria carcoma; y por el contrario siempre la cria la que se corta en el primero.

LUNÁTICO. Caballo lunático se llama el que tiene una fluxion en los ojos, que aparece en el menguante de la luna; las tempestades los hacen lunáticos.

Cuando el caballo tiene los ojos del color de una hoja marchita, ó que bermejean, es señal de que es lunático, aunque es cierto que el ojo no parece tal sino en el tiempo de la fluxion, y entonces el caballo carece en él de vista; pero aunque la fluxion no aparezca en la actualidad, el ojo dañado es siempre mas pequeño que el otro, está turbado, y el fondo de él tira á negro.

1º Nunca se sangrará á un caballo lunático cuando está con la fluxion, ni se le dará ningun género de grano, sino yerba, paja ó salvado rociado con agua.

2º Puede desgobernársele la vena de

la sien, esto es, que se le abre el pellejo sobre la vena, y se la desprende con el cuerno de cabra montés, atándola sin hacerla sangrar, ó sin cortarla, por cuyo medio se logra desviar aquella abundancia de sangre que se conduce al ojo por esta vena, y le acalora nutriéndole demasiado. Pero esta operacion no se hará en el tiempo que el caballo esté con la fluxion.

3º Se le echarán dos veces al dia mientras esté con la fluxion, dos gotas solamente de aceite de Saturno, con una pluma en los ojos, y podrá mucho tiempo durar así.

4º Cuando ha pasado enteramente la fluxion al caballo, se le purgará con dos onzas de zábila fino, media de agárico, y tres dracmas de coloquíntida preparada: muélense todas estas drogas, y se envuelven con hojas de betónica majadas, y una libra de manteca fresca; hácese de todo unas píldoras del bulto de una manzana pequeña, de que se dará al caballo en un cuartillo de vino; ó se le purgará con cuatro onzas de zábila en polvo, rociado por tres veces con una infusion

de rosas blancas, y puesto á secar para hacer de ello píldoras; ó se le desgobierna las dos venas del cuello, llamadas yugulares; en fin los caballos lunáticos paran en quedar ciegos.

Lupias. Son unos tumores ó úlceras cancerosas que salen en las piernas. Remedio: Se lavarán con el zumo de la yerba Roberto, que se encuentra en las paredes viejas que estan al sombrío: échanse despues en la úlcera polvos de cuerno de ciervo quemado, y poniendo encima la misma yerba majada, sin espimir, se repetirá el mismo remedio por mañana y noche; ó se hará un emplasto con tártaro de vino blanco, molido y desatado en el zumo de la misma yerba.

Otro. Se tomará una onza de trementina, una yema de huevo; mézclase uno y otro con un poco de cera nueva, y se hace de todo un ungüento para poner en las lupias.

Lupulo ú hombrecillo. Planta anual parecida en las hojas á la nueza blanca, y las flores echan una multitud de campanitas amarillas, que contienen una grana negra y amarga de

que se compone la cerveza principalmente.

En todo pais donde se hace mucho uso de la cerveza, como en Flandes y en Inglaterra, hay muchos lúpulos que se crian naturalmente á las orillas de los arroyos y en los sotos: el lúpulo macho, que es el que lleva el fruto y rastrea, es el mas estimado.

Esta planta requiere un terreno algo fuerte, y no pedregoso: se le trabaja á entrada y fines de invierno; hácense unos hoyos de un pie de ancho en cuadro, y otro de hondo, y á cuatro de distancia unos de otros, que se llenarán de estiércol á fines de Marzo, metiendo ramas de lúpulo en cada uno. Cuando ha crecido como un pie de alto se clavan en la tierra unas estacas, como para enramar las alubias ó judías; pero cuando se enrama el lúpulo, se le vuelve de izquierda á derecha para que le atraiga el sol, echando despues tierra nueva al rededor de cada planta. En Mayo se da la tercera labor, y por Diciembre se echa medio pie de estiércol en cada una, y se revuelve la tierra con la pala para

taparle : en Marzo se revuelve otra vez la tierra, y á últimos del mes se hace la poda, esto es, se corta la leña vieja. En Abril se pone al lado de cada planta una estaca de madera blanca, y se ata á ella el lúpulo : en Setiembre, desde que empieza á ponerse amarillo, que es la señal de estar maduro, se le cortan las rastras á dos pies de la tierra, y despues se desprenden las campanitas. Ultimamente se le pone á secar en un sitio á propósito sobre una reja grande de madera, con bastante lumbre debajo, y despues se sirven de él para la cerveza; pero hasta los tres años no hay que esperar mucho fruto de esta planta.

Hay un rocío harinoso y meloso que cae en el estío al salir el sol, en tiempo que el lúpulo está en flor, que le seca y consume las hojas, y alguna otra vez quita la cosecha. Para impedir los malos efectos de este rocío, no hay remedio mas seguro que quitarle luego la hoja, porque la vuelve á echar, y de este modo podrá lograrse una mitad, ó dos terceras partes de la cosecha regular.

Puede beneficiarse tambien las tierras que crian el lúpulo con el estiércol de cerdo, antes que llegue á podrirse, echándole en las hoyas en el otoño ó primavera. Las hojas de las varas del lúpulo sirven en invierno para forrage del ganado.

LUSTRE. Modo de limpiar y dar lustre á la plata, como candeleros, saleros, cubiertos y otras piezas. Se tendrán tres platos de loza, y se echará en uno como cuatro onzas de jabon blanco, rallado, y un cuartillo de agua caliente: en el segundo media libra de miga de pan, como medio cuartillo de borra de vino, y otro tanto de agua caliente: en el tercero una onza de cenizas de heces de vino, y la misma porcion de agua caliente. Despues es preciso remojar una brocha de pelo en el plato donde está el pan y la borra del vino; se sigue haciendo lo mismo en el de la ceniza; y últimamente en el del jabon. Friégase con ello la plata, metiéndola primero en agua caliente, y se enjuga con un paño bien seco.

M

MACARRONES. Los macarrones son un compuesto de almendras dulces, azúcar y claras de huevos, que puede hacerse de este modo: Despues de haber echado en agua hirviendo una libra por egemplo, de almendras, se pondrán en agua fresca para mondarlas bien; escúrrense y se majan, rociándolas al mismo tiempo con un poco de agua de azahar ó clara de huevo para que no se vuelvan en aceite; se toma otro tanto de azúcar en polvo, y tres claras de huevo; bátese todo junto, échase con una cuchara en papeles, y cocerán á fuego lento.

MADRESELVA. Es un arbolito que echa las flores, en la mayor parte, de color de púrpura con algunas rayas blancas; despiden un olor suave, y cuando empiezan á pasarse se vuelven amarillas: las madreselvas sirven para guarnecer las espalderas de los jardines, y formar en ellos calles ó empalizadas; multiplícanse fácilmente por medio de acodos.

Maiz. El maiz echa las cañas de seis pies; pero no está en espigas como las demas especies de trigo, sino que los granos que echa redondos parecidos á los guisantes, estan en unas mazorcas muy apretados, y dispuestos en líneas rectas; los hay de varios colores, porque son blancos, rojos y negros; pero la harina que sale de todos ellos tira siempre á amarilla. En España, Turquía, Borgoña y en la América se siembra mucho maiz, y de diferente modo que los demas granos, porque primero se les echa en remojo veinte y cuatro horas, y haciendo en los cerros de los surcos unos hoyos en línea recta, se echa en cada uno de ellos cuatro ó cinco granos; échase tierra, y se aprieta con el pie; tambien se siembran en tablas ó eras, donde se hacen rayas á cordel para echarlos.

Modo de cultivar el maiz segun el nuevo método: 1º Críase mas bien en una tierra ligera y arenisca que en la fuerte y arcillosa: 2º se dará en Marzo dos labores buenas á la tierra: 3º échase estiércol: 4º térciase por fines de Abril, y se desterrona á mazo

porque los surcos impiden que se haga á rastrillo: 5º siémbrase en Mayo por buen tiempo, haciendo en el fondo de los surcos con una escardilla unos hoyos á pie y medio de distancia uno de otro, en que se echan dos granos de maiz: 6º cuando haya salido se quitarán los pies débiles donde haya echado dos, y en los sitios donde no haya echado ningun pie se pondrán dos granos: 7º á mediado de Junio se dará al rededor de cada pie una labor ligera que es la última, y sirve para levantar la tierra, y al mismo tiempo los pies del maiz: 8º á mediado de Agosto se cortarán las espigas machos, que son las vacías, y levantan mas que los otros piés, y sirven para echarlas á los bueyes; el grano es escelente para engordar las aves y los cerdos; y aun la gente trabajadora hace tambien pan de él, envolviendo una parte de esta harina con siete de trigo; la de maiz sola es amarilla y de difícil digestion.

Un labrador inteligente despues de varias reflexiones ha llegado á conocer que el método comun del cultivo

del maiz es defectuoso, y capaz de arruinar las tierras donde se siembra; y así animado del celo por el bien público, ha inventado otro nuevo modo de cultivar esta planta, haciendo ver que siguiendo su método, la cosecha de esta especie será de dos terceras partes mas que por el antiguo. He aqui en resúmen las operaciones que previene.

Ante todas cosas dice, que las tierras mas propias para cultivar fructuosamente esta planta, son las fuertes, y que tienen mucho fondo, debiendo empezarse la primer labor en fines de Octubre, sirviéndose para ello de un arado de ruedas, que tiran dos pares de bueyes para hacer la labor de diez y seis pulgadas de hondo, disponiendo la tierra en tablas de á seis pies de ancho á lo menos, en la que se pasará el rastrillo para desterronarla.

Despues de pasado el tiempo de los hielos, se lleva algo de estiércol podrido al fondo de estas planchas ó tablas, y en su defecto se echa estiércol comun en los surcos, como á dos pies de uno y otro lado, dan-

do á las tierras la segunda labor igual á la primera, y cubrir con el estiércol, lo que se egecuta formando los surcos en medio de las tablas: dáse la tercer labor á mediado de Marzo, pero mucho mas ligera, y se vuelve la tierra del modo que lo estaba en el primero; últimamente cuando se ha de sembrar el maiz, es preciso dar la cuarta labor igual á la tercera, echando la tierra por el mismo estilo.

Para sembrar debidamente esta especie de grano, se escogerá un buen tiempo, poniendo en cada hoyo, que se hará con el mango de una escarda, y á la distancia de un pie uno de otro, dos granos ó tres á lo mas, cuidando de alinearles al medio del surco, y no en el hondo, como de reservarlos de los cuervos y palomas que apetecen mucho este grano.

Cuando los granos han nacido y echado dos ó tres hojas, se dará una labor ligera de azada, y sirve para allanar el fondo del terreno, arrimando al mismo tiempo la tierra á las plantas, y es lo que se llama primera bima: quince dias despues se da otra labor, y el

tiempo mas á propósito para hacerle es cuando está algo húmedo, y al mismo tiempo se arrancan los pies débiles, dejando solo los mas vigorosos, que son los que tienen las hojas mas largas. Para no cansar mucho el terreno, de modo que el año siguiente pueda llevar trigo, se dará despues de la segunda bima, otra labor de arado en los intervalos, y de suerte que la oreja del arado vuelva la tierra bien cerca de los pies del maiz, repitiendo esta misma labor quince dias ó tres semanas despues, y el tiempo propio es cuando caen rocíos.

Pasado el tiempo de la flor que sale á lo último de las espigas, se parte con la mano las cañas por el nudo que está encima del primer fruto; y cuando las mazorcas estan bien formadas, y empiezan á verse los granos, que es regularmente á fines de Agosto, se quitan todas las hojas grandes para echarlas á las bestias; y cuando el grano está enteramente amarillo se hace la cosecha, quitando las mazorcas, y llevándolas á las granjas para desgranarlas, y ponerlo en sitio

donde comunique el aire, pero defendido de los pájaros y de los insectos.

Para que se mantenga el maiz mucho tiempo, no conviene majarle ó desgranarle todo á un tiempo, sino á proporcion de lo que se necesite, porque se conserva mejor en la misma mazorca. Despues de la cosecha se cortarán con una podadera las cañas, que se irán poniendo en la tierra trabajada, y á un lado solamente, porque estando bien secas sirven para dar de comer en invierno á las bestias partiéndoselas menudas, y á proporcion que las vayan gastando; pásase luego el arado por las platabandas que contienen los trozos de las cañas para arrancarlos con mas facilidad, y poniéndolos fuego, se esparcirán las cenizas en aquella parte de terreno que disipaban, y ha producido el grano.

El autor de este método confiesa que es mas costoso que el regular; pero haciendo la cuenta del gasto y el producto, asegura que aquel no pasa de seis libras ó pesetas mas, por cada yugada de tierra, y la utilidad escede de la mitad al método comun, sin con-

tar la calidad que es mucho mejor, tanto por la bondad de la harina, como por el mejor despacho ó venta del grano.

Para hacer ver la utilidad que puede sacarse de este género de grano, manifiesta las varias esperiencias que se han hecho por muchos curiosos para hacer el pan de maiz de mejor digestion; y la que mas bien ha probado consiste en hacer hervir los granos hasta que casi esten cocidos; despues se les deja secar al aire, de modo que esten en disposicion de poderse moler; échase salvado de trigo en el agua que sirvió para el grano, donde hervirá; y últimamente pasando esta agua blanca por un lienzo fino, se amasa con ella la harina del maiz, y hace un pan escelente, de un gran gusto, y aun preferible á cualquiera otro para la salud.

MAJADAS. Nuevo modo de majadear, y muy propio para beneficiar las tierras, y hacerlas mas fértiles. En lugar de formar el corral en cuadro, segun el estilo comun, se hará á la larga, y no se le dará mas que diez y ocho pies de ancho; pónese este cor-

ral en un terreno de distinta calidad del que se quiere beneficiar: por egemplo, si se quiere con este abono mejorar tierras ligeras y areniscas, se hará el corral en una tierra fuerte y arcillosa, y al contrario si se desea mejorar una de esta clase. Para este efecto se levanta la tierra al rededor del corral con un corte de medio pie á lo menos, y bien desecha, se lleva con un carretoncillo de mano al sitio donde ha hecho el ganado la majada, y convendrá que se haga esta operacion en tiempo seco.

MAL DE MADRE. (*V. Pasion histérica.*)

MALVA DE JARDIN. Planta que tiene el tallo alto y bastante fuerte; las flores son tan grandes como las de las rosas, y de buena vista, que sirven para todas las afecciones de la boca; la silvestre se cria en tierra fuerte y sitios incultos, y se hace uso de ella en las enfermedades del pulmon.

MALVAVISCO. Especie de malva, cuyo tallo y hojas son vellosas, y se cultiva en los jardines; la raiz del malvavisco es emoliente, laxante, y buena en las afecciones de pecho, pleuresía,

dolores de riñones y ardor de la orina, las hojas con las de malva y del sauce, impiden la inflamacion de las heridas; el mucílago del malvavisco, esto es, la parte glutinosa, de que se hace con azúcar cierta pasta, es admirable contra la tos.

MANÁ. Granos compuestos del jugo viscoso de ciertos árboles, y del roc.o de la mañana, que se halla sobre sus hojas, particularmente en las de fresno. El maná mas estimado es el que viene de Calábria; el mejor debe ser blanco y algo amarillo, limpio, craso, y de un dulce fastidioso; el maná tiene mas de cálido que de fresco: suaviza la garganta, el pecho, y purga la cólera y los humores serosos. Se desata en caldo, ó en cualquiera otro cocimiento, á que se agrega algun refrigerante, como tamarindos. La dósis es de media onza hasta dos onzas y media, y es uno de los purgantes de mas uso.

MANADAS. Llámanse así aquellas porciones de mies que se van tendiendo por las tierras, á proporcion que se siegan los panes, y regularmente se

compone cada manada de siete ú ocho gavillas ó puños.

MANANTIAL. Modo de hallar los manantiales: Las señales que dan á conocer los que estan ocultos en la tierra, son: 1º los juncos, cañas, sauces, la yedra el aliso y otras plantas acuátiles: 2º los vapores que se elevan en ondas en ciertos sitios antes de salir el sol, ó los muy sutiles que forman una columna en el aire. Por Agosto es cuando se han de buscar los manantiales, porque entonces los poros de la tierra estan mas abiertos, y hácia las partes de las cuestas, que tienen su esposicion á aires húmedos; ademas de que el agua de estos parages es mas abundante y sana que la de los valles. La que sale de sitios areniscos es bastante buena, pero poco abundante, y por lo general se hallan los manantiales con mas facilidad á la parte del norte. El agua de pozo cuando éste se halla cerca de algun rio, por lo regular es la misma, fuera de este caso, es un manantial como las fuentes; con solo la diferencia que el de los pozos es mas bajo. Las capas de tierra

donde se halla el agua con mas seguridad, son las de cascajo menudo ó abultado, porque en las gredosas no la hay, y si la tierra es negra y mollar, que denota un fondo cenagoso, sale de ella una agua mala y hedionda.

Hay varios modos de conocer donde se pueden hallar manantiales: 1º se pondrá el que quiera saberlo, un poco antes de salir el sol, echado de bruces fijando la barba en el suelo, y si mirando al rededor advierte que se levanta en algun parage cierto vapor ó niebla, puede asegurarse que alli hay manantial. Otro medio, y aun mas seguro, es introducir un barreno, que se hace para este fin, en aquel sitio donde haya algunas señales, y por él se conocerá las capas de tierra y abundancia de agua: 3º es el método del P. Kirker, que consiste en hacer una balanza de madera á modo de un compás de mar; pero que uno de los estremos sea de madera que atraiga la humedad, como sauco, sauce y otras; la aguja deberá estar sostenida por un ege al cabo de un bramante en el sitio donde se presuma que pueda haber manantial, y si

efectivamente le hubiere, la balanza perderá bien pronto el equilibrio, y se inclinará á la parte hecha de sauco, &c.

MANCHAS de tinta en lienzo. Modo de quitarlas: Se fregará inmediatamente la mancha con agraz ó con la acedera, aunque no es tan eficaz, y sino hubiere uno ni otro, se hará con agua y sal. Todas las manchas de tinta se quitan de este modo, escepto las de la tinta de la china: la de imprenta resiste tambien á todos los ácidos, como el orin de ciertos animales, y particularmente el de los gatos, pero ceden á las sales.

MANCHAS DE LA CARA. Agua para quitarlas: Se tomará libra y media de fresas; media de flores de azucenas y de habas; media onza de alumbre de roca; dos dracmas de sal, goma y nitro: pónese todo á macerar, ó en infusion por espacio de quince dias, en malvasía, miel de Narbona y vinagre blanco, una libra de cada cosa, y se hace destilar á fuego de arena moderado. Cuando se quiere hacer uso de esta agua, se remojará en ella un poco de lienzo, y se aplicará á las manchas,

al irse á costar, y á la mañana siguiente se lavarán con agua de nenufar. (*V. Pomada.*)

MANDRÁGORA. Planta de que hay dos especies, macho y hembra. La primera produce unas manzanas parecidas á las del serbal, que tiran á amarillas; y la segunda que echa las hojas negras, tiene tambien la misma fruta, pero descolorida, y ni una ni otra echan tallo. La mandrágora se emplea esteriormente en el mal de ojos y en los tumores duros, y rara vez se toma por la boca.

MANJAR BLANCO. Tómase una gallina que se abre, se lava, y echa á cocer en agua con dos patas de ternera, á las que se habrá quitado antes los huesos; estando todo cocido forma una jalea, que se pasará por una servilleta, y echando despues azúcar, canela y cáscara de limon, se hace hervir todo un rato, y se quita la grasa. Ultimamente despues de haber mondado media libra de almendras dulces y ocho de amargas, se majan y rocían con leche: pasase el manjar blanco con las almendras dos ó tres veces por una estameña; lávase ésta, y se vuelve á pa-

sar para que quede bien blanco; quítase la grasa, y se sirve frio.

MANRUBIO. Planta bien conocida, que se cria en los sitios incultos, y le hay blanco y negro: el primero echa muchos tallos, y las hojas redondas de una pulgada; hácese uso de él en las afecciones del pulmon en la tos inveterada, ictericia, y para fortificar el estómago. El negro tiene las flores encarnadas, y de mal olor; se cria en sitios sombríos; es vulnerario y bueno contra las mordeduras de perros; el cocimiento de esta especie de manrubio hace buen efecto en la afeccion hipocondriaca.

MANTECA. La manteca no es otra cosa que la nata que se saca de encima de la leche, ó la leche misma, que sin haberla quitado la nata, á fuerza de batirla y golpearla en la batidera, se espesa é incorpora, y se necesitan diez libras de leche para hacer tres de manteca. La leche mas crasa de vaca, y recien ordeñada, hace la mejor manteca, y requiere mucha limpieza. Como muchas veces se necesita paciencia porque tarda mucho tiempo en

espesar, procurará el que la bate echar leche de vaca recien ordeñada para que incorpore mas pronto; y si es el mucho frio el que lo impide, convendrá batirla bien cerca de la lumbre; pero si lo ocasiona el calor del tiempo, se meterá de cuando en cuando la batidera en un barreño de agua fresca, y luego que esté hecha la manteca, se cubrirá con un lienzo, y pondrá en sitio fresco, la fina en pucheros, y la del gasto de la casa en orzas grandes; y tambien puede hacerse la manteca de leche de ovejas y cabras.

La manteca mejor y mas apreciable es la que naturalmente tira algo á dorada, porque la blanca no tiene gusto tan agradable, y deberá preferirse la que esté hecha en Mayo ó Setiembre, en cuyo tiempo conviene hacer la manteca, así para derretirla como para salarla, porque entonces es mas barata, y se guarda para venderla en otro tiempo en que valga mas cara, que es desde Noviembre hasta Marzo.

Modo de derretir la manteca: Échase en una caldera, por egemplo, treinta libras, con cuatro clavos de especia,

dos hojas de laurel y dos cebollas: hácese hervir la manteca á fuego lento por espacio de tres horas sin espumarla hasta que esté bien clara; apártase de la lumbre, y dejándola posar una hora, se la espuma, y echa poco á poco en orzas que se pondrán en la cueva, cubiertas de papel por encima, y una pizarra ó ladrillo, y se pasa lo último por una caldera.

Modo de hacer la manteca salada: Se la lava muchas veces para quitarla la leche: tómase cada vez dos libras, y estendiéndola con un alisador encima de una mesa, se la echará sal á proporcion, y luego se envolverá bien, y se pondrá en pucheros limpios, y apretará con la mano, echando una capa de sal por encima desleida.

La manteca es nutritiva y pectoral: resuelve los tumores, y calma las inflamaciones; pero si se hace uso de ella con frecuencia, debilita el estómago, y enardece mucho, particularmente si es añeja es poco saludable. Cuando la manteca ha estado mucho tiempo al fuego contrae cierto ácido dañoso á la salud: la que se derrite sirve para freir, y la

fresca es mas saludable, y por lo mismo preferible á la derretida y salada.

MANZANA. Hay muchas especies de manzanas, pero las mejores son:

La reineta blanca, que aunque es suave, no tiene gusto tan subido como otras.

La reineta parda es mas fuerte que la anterior, y de gusto mas dulce y subido que todas las demas especies.

La reineta franca, que es abultada, redonda, verde por un lado, y algo encarnada del otro: estas manzanas no son buenas mas que para hacer compota.

La camuesa encarnada, que es abultada, mas larga que redonda, y de un gusto vinoso.

La camuesa blanca tiene un gusto subido, y es mas apreciable que la encarnada.

La manzana de oro ó reineta de Inglaterra es muy hermosa, no muy abultada, mas larga que redonda, amarilla, y salpicada de pintas encarnadas, con un gusto muy dulce.

La ápia, que es pequeña, de un encarnado vivo del lado que la da el sol, y blanca del otro; tiene la carne blanca y delicada, muy jugosa y azucarada.

La hinojosa, parecida á la reineta chica, de color de violeta, cubierto de un pardo encarnadino, y es tambien bastante fina y dulce.

La violeta es una especie de hinojosa abultada, casi redonda, mezclada de encarnado al lado del sol; la carne es blanca y muy dulce.

La bardina, que no es abultada ni muy chica, tiene el color encarnado oscuro, y es bastante dulce.

Modo de que se conserven las manzanas en año de mucha cosecha. En primer lugar será preciso escoger las que esten perfectamente maduras y sanas, y llevarlas á un cuarto donde se pondrán encima de zarzos ó costanas, sin que se toquen unas á otras.

2º Ciérranse las puertas y ventanas de modo que no entre el aire; pónese allí lumbre de sarmientos, y en disposicion que se llene de humo la pieza, repitiendo esto por cuatro ó cinco dias. Cuando las manzanas esten secas con el humo, se las pondrá en un cajon con paja de trigo menuda, cuidando de que no se toquen; empezando por una cama de paja, despues otra de manzanas.

y así sucesivamente hasta concluir con una de paja, en cuya disposicion, y cerrando con una tapa el cajon, se mantendrán todo el año.

Compota de manzanas reinetas con monda. Tómase media docena de ellas, y partiéndolas por el medio, se las quita el corazon, y pica con un cuchillo, echándolas en agua á proporcion que se van cortando; sácanse, y échanse en un cazo con un cuarteron de azúcar y medio cuartillo de agua, haciéndolas hervir á fuego lento hasta que esten bastante blandas, y si el almíbar no estuviese bien dulce se dará otro hervor ó dos.

Compota de manzanas mondadas. Hácese del mismo modo, con la diferencia solo de que cuando éstas estan bien blandas se las saca para echarlas en un plato, y se deja mermar lo que queda del almíbar hasta que esté como jalea, que será cuando se le vea caer á gotas gruesas, y no á hilo; entonces se echa en la fruta.

Compota á la portuguesa. Despues de haberlas partido como queda dicho, se las echa en una tartera de barro con azúcar por debajo y por encima; pó-

nese á la lumbre, y tapándola con su cubierta, se echará encima tambien lumbre, y dejarán cocer hasta que la azúcar esté roja.

Las manzanas reinetas son de mucho uso en los remedios, y son pectorales, atemperantes, y laxan el vientre: el jarabe de manzanas es saludable en las enfermedades causadas por la tristeza y melancolía, y con la infusion de sen será un purgante agradable, y específico para los melancólicos é hipocondriacos.

MANZANO CULTIVADO. Este árbol sea enano ó franco, se multiplica por medio de las pepitas que se siembran en el semillero, ó de la planta con raiz, y tambien por estaca; el medio mas pronto es engertarle en silvestre, y así este árbol como el peral requieren dos labores al año: se le socava, y hecha al pie hez de vino añejo: se abonan con estiércol de carnero; florecen por la primavera; y se hace la cosecha á mediado de Setiembre.

MANZANO de campo, ó plantado á todo viento. Las manzanas de estos no son buenas, y solo sirven para hacer

la sidra, y lo mismo sucede con las peras que producen los perales plantados de este modo.

El manzano de esta especie es bajo y torcido, con las hojas gruesas, cenicientas y amarillas por dentro; conviénele tierra fuerte, algo húmeda, y con esposicion al mediodia; su multiplicacion se logra por medio del semillero, por barbado ó estaca; y tambien engertándole en silvestre, ciruelo, albérchigo ó membrillo; y es el medio mas pronto y seguro.

Los perales de campo se crian del mismo modo que los manzanos; y lo mejor es engertarles en silvestres de su misma especie; para cuyo efecto se tendrán semilleros de plantas nuevas, y provistos de las que tengan varios años. Engértanse los frutales al cabo de tres ó cuatro años, segun la fuerza, y cuando se plantan en las tierras de labor será bien abiertos, y rodearles de buenas estacas para que no los perjudique el arado, labrando así los perales como los manzanos dos veces al año, y socavarlos cada tres y por invierno; pero todo esto ha de ser en

los primeros años; córtase con cuidado toda la leña muerta que tengan; se les quita por la primavera la oruga, y se les abona con estiércol de carnero, de asno, ó con el pie de las uvas y manzanas. Estos árboles dan fruto regularmente á los tres años; es cierto que el peral es algo tardío, pero dura mucho tiempo.

La madera de los perales y manzanos sirve para las obras de carpintería, y se hace de ella tablas de seis á nueve pies de largo, y media pulgada de grueso.

MARGARITA. Planta que se cria en los prados, y se cultiva en los jardines; tiene las flores de varios colores, y la que se cultiva las echa encarnadas; es un buen vulnerario para deshacer el coágulo de la sangre, para las heridas y contusiones.

Las margaritas se multiplican de raiz, y se ponen en los cuadros de los jardines porque hacen un buen efecto de vista.

MARMOL. Especie de piedra muy dura, lisa y dificil de trabajarse, sirve de adorno en las chimeneas, y se hace de ella repisas, y otras cosas para

adorno de las casas; pero como es costoso, y en las de campo no son precisos adornos tan costosos, muchos se valen de una especie de estuco que imita al mármol. Hácese con yeso que no es la piedra, sino una especie de talco grueso ó piedra brillante, que se encuentra entre la piedra-yeso; se calcina en un horno; muélese en un mortero, se pasa por tamiz, y se echa en aguacola; antes de darse se mezclan allí los colores que se quiere, y despues de seco se bruñe con una piedra pomez y cuero de buey, para ponerlo reluciente.

MARZO. Trabajos que deben hacerse en el campo durante este mes. Se dará la primera labor á las viñas, y binarán las tierras, como tambien se sembrarán los marzos ó granos menudos, y es el tiempo propio para comprar los bueyes baratos, y utilizar despues en ellos, engordándolos. En este mes se engertan los árboles, y dará la primera labor á los jardines; se trasplantan los repollos y coles de Milán, que se han puesto en semillero, y se formarán las camas para trasplantar los primeros melones. En cuanto á las flores, se siem-

bran las del año, claveles, rosas de Indias y amarantos; se cubren por la noche si hiela, los tulipanes, y como á mediado del mes, se trasplantan las violetas, jacintos, vara de Jesé y margaritas.

MASTICATORIO. Dáse este nombre á ciertas drogas acres que se mastican, para espeler la pituita, como son la almáciga, la salvia, el tabaco, gengibre, &c.

MATRICARIA. Planta que se cria en la tierra fuerte, y tiene la hoja blanca por fuera, y amarilla por dentro con un gusto muy amargo; hácese uso de ella en los males de madre, hidropesía y mal de piedra.

MAYA. (*V. Margarita.*)

MAYO. Trabajos de campo que se han de hacer en este mes. Se dará la segunda labor á las viñas; descopar los árboles, engertar los olivos, binar las tierras, escardar los trigos, hacer la provision de manteca y queso, castrar los jatos, esquilar las ovejas; y en las huertas, renovar y trasplantar las alcachofas; sembrar cierta especie de lechugas, y trasplantar otras; enramar

los guisantes que estan fuertes, para que den mas; trasplantar á último del mes ápio en eras ahoyadas, como los espárragos, tres líneas en cada era. En cuanto á los árboles, se hacen las empalizadas de los renuevos cuando estan fuertes, pinzar los pimpollos abultados, atar los engertos, desyemar los perales, sacar los naranjos si el tiempo está suave; y por lo que toca á las flores, se siembran varias granas para que duren todo el estío; córtanse los tallos de los íris bulbusos, replántanse los tulipanes tempranos; se acodan los alhelíes amarillos, y se siembran las granas de los claveles el 5, 6 y 7 de la luna para que sean dobles.

MAYORDOMO. Es una persona, á cuyo cargo está el cuidado de una hacienda, como de tomar, y dar de comer á la gente necesaria, dando todo el producto al dueño, quien tiene obligacion de proveerle de cuanto necesite, como labranza, instrumentos, simientes y demas; los propietarios de las tierras que toman un mayormo en lugar de arrendatario, necesitan vivir cerca de la hacienda ó en ella misma, porque es cier-

to que si halla con una persona fiel é inteligente, utilizará mucho mas que arrendándola.

MAZAPAN. Pasta de almendras y azúcar que se cuece en horno; y los comunes se hacen de este modo: májanse en un mortero de mármol tres libras de almendras; despues de haberlas mondado y enjutado, se las rocía de cuando en cuando con clara de huevo; clarifícase libra y media de azúcar, y se la da bastante punto; échanse las almendras incorporándolas, y revolviéndolo bien para que no se peguen al perol, y se tiene la pasta hecha, cuando tocando con la mano vuelta no se pega á ella: entonces se saca del perol, y poniéndola en la plancha, se echa azúcar por debajo y encima: déjase enfriar, y despues se estienden las cubiertas de un grueso regular; córtanse por encima los mazapanes con moldes de figura cuadrada, ovalada ó larguitos, se echan poco á poco con la punta del dedo en papeles para cocerlos, sin que esto sea mas que de un lado, porque del otro se les baña, y vuelve á cocer.

MAZAPAN REAL. Hecha la pasta lo mismo que para los anteriores, se forman unas rosquillitas del grueso de un dedo, que se meten en clara de huevo donde se habrán mezclado algunas cucharadas de mermelada de albaricoque, y envolviéndolas en azúcar en polvo, se soplará la que tengan por encima, y echarán en papeles para cocerlas en un horno, donde levantan en medio unas ampollas que hacen un efecto gracioso.

MEDICAMENTO. Dase este nombre á lo que se da ó aplica para curar algun mal, sea interior ó esteriormente. El medicamento simple es aquel que se emplea naturalmente como ha venido; y el compuesto el que se hace de muchos simples, mezclados por medio del arte. La materia de los medicamentos se toma de los minerales, de los vegetales, ó de los animales. Entiéndese por minerales todo lo que se saca de las entrañas de la tierra y del mar, como metales, piedras, vitriolos, azúfres y alumbres; por vegetales, los árboles, flores, frutas, yerbas, simientes, cortezas y ta-

llos; y por animales, las carnes de estos, sangre y otras partes.

MEDIDA DE TIERRAS. El conocimiento de la medida de tierras es necesario á todos los que tienen heredades, porque sirve de mucha satisfaccion saber la cabida de todas las que posée, de las que compra y vende, pues de ese modo sabrá apreciarlas sin necesidad de haber de pasar por lo que digan los medidores, que pueden engañarse por ignorancia ó negligencia; y podrá conseguirse este conocimiento haciéndolas apear á su vista, dedicando á ello algunos ratos, aunque sea privándose de alguna diversion, á trueque de llegar á conseguirlo.

Las tierras se miden de diferente modo en cada provincia; pero para hacer juicio de todas nos atendremos al estilo que hay en Paris y sus contornos, donde se miden las tierras por yugadas dividiéndolas en medias, cuartas y octavas.

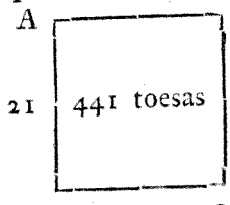
La yugada tiene 100 pérticas cuadradas, ó 10 por todas partes, esto es, de cada lado.

La pértica tiene 3 toesas ó brazas.

La toesa 6 pies.

El pie 12 pulgadas; y la pulgada 12 líneas, ocupando ésta el espacio del grueso de un grano de cebada; pero estas dos últimas medidas no entran en los apeos, y solo tienen uso en la carpintería y albañilería.

Egemplos de modo de medir las tierras. Supongamos que se quiere medir una pieza que forma un cuadro perfecto, y que tiene por lo alto; por egemplo, 21 toesas, y otro tanto de ancho, es preciso multiplicar la altura señalada desde A hasta B en la figura siguiente, por la anchura señalada desde B hasta C, que es igualmente de otras 21 toesas, y el producto de esta multiplicacion, será el número de toesas que debe tener el plano y la superficie de la pieza, es á saber, 441 toesas.



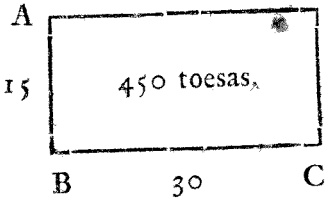
REGLA.

21
21

21
42

441 toesas.

Para medir una pieza que forme un cuadrilongo, que tenga de ancho, por egemplo 15 toesas, y 30 de largo, se multiplicará lo ancho por lo largo, esto es, 15 por 30, y se tendrá el producto de 450, que es el número de toesas cuadradas que contiene la tierra, ó lo que es lo mismo, el plano de la tierra ó cabida.



MEDIDA. Llámase así todo lo que sirve de regla para conocer y determinar la estension de cualquiera cosa por todas partes. (*V. Toesa*, *Pértica*, *Yugada*, *Tonel y Sextario.*)

MEDIDAS en asunto de remedios, y esplicacion de las abreviaturas de que se usa en las disposiciones médicas para designar la cantidad de cada remedio, ó cualquiera circunstancia que tenga relacion con él.

Fasc. j. significa fascículo de yerbas ó flores, y es lo que puede llevarse debajo del brazo.

Man. j. ó *m. j.*, significa un puño.

Pug. j. ó *P. j.* una pizca.

N. ó *par*, significa el número designado para la cantidad de las frutas ó animales.

Ana ó $\bar{a}$ $\bar{a}$, significa de cada cosa.

Q. s., significa una cantidad suficiente.

S. a., significa segun las reglas del arte.

MELANCOLIA. Enfermedad que proviene de la inflamacion de la bílis, y ocasiona la tristeza y el disgusto: los médicos la atribuyen á los vapores ó movimientos desarreglados del bazo. La melancolía, por lo comun, está acompañada de cierto temor y tristeza, sin ocasion aparente sobre que pueda fundarse, y por lo regular acomete despues de una grande aplicacion ó grande trabajo de espíritu.

Remedio contra la melancolía. Hácese hervir media onza de polipodio de encina con botones de lúpulo y manzanas reinetas.

O se echa en infusion media onza de

sen en dos vasos de leche clara: ó bien se toma dos dracmas de crema de tártaro; desátase en un caldo, y se toma en ayunas.

MELANCOLIA hipocondriaca, ó que proviene de bílis negra.

Las aguas minerales de vitriolo son muy propias para esta enfermedad. Tómase por espacio de diez ó doce mañanas dos onzas de zumo de buglosa ó zumo de buey con dos dracmas de azúcar, ó los caldos de chicoria, ó un cocimiento de toronjil. (*V. Vapores.*)

MELON. Fruta de verano bastante comun, que se cria en camas de estiércol, tiene la carne encarnada, las hojas parecidas á las viñas, y la flor amarilla, con un gusto esquisito, por la frescura del agua que tiene azucarada y vinosa.

En general, los mejores melones son los de paises cálidos, y se siembran á últimos de Enero en camas, ó melonares que deberán estar en sitio que tenga su esposicion al mediodia, y particularmente defendidos de aires frios, ya sea naturalmente, ya por medios de tapias aunque sean altas, ó por paliza-

das hechas con estacas y pajas: échase en remojo la simiente algunas horas, y se ponen tres pepitas bajo de cada campana, cuidando mucho de defender del frio esta primera echada.

Cuando estan mas fuertes, es preciso trasplantarlos en otra cama, regándolos de cuando en cuando si hace calor, y descubrir ó levantar algo la campana en los dias buenos, quitandolas del todo cuando ya no hay que temer el frio; regarles hasta que esten en flor, pero algo menos, y quitarlos las ramas á un nudo por debajo de la flor. Conócese que estan maduros los melones cuando empiezan á amarillear al rededor del palo, y que este quiere desprenderse; dáse tambien otras señales de su maduracion en estas tres palabras latinas, *pondus*, *odor scabies*, el peso, el olor y la aspereza.

Nuevo modo de disponer y cuidar un melonar. 1º La tierra mejor para los melones es la que tiene un color encarnadino oscuro, y que sea pedregosa, de la cual se quitarán los guijarros, y en defecto de esta tierra convendrá una

arenisca envuelta con tierra fuerte.

2º Se destinará un terreno de una estension triplicada á la porcion de melones que se hàyan de sembrar, dividiéndola en tres partes: una para los melones, otra para legumbres, y la tercera para que descansando aquel año, se puedan sembrar en ellas el siguiente.

3º Prepárase la tierra con una labor de medio pie á entrada de invierno, con los surcos bien anchos; dáse otra labor en Marzo, y al mismo tiempo se abona con estiércol de caballo; á mediado de Abril se dará otra labor de un pie, abriendo hoyos de nueve pulgadas de de hondo, y veinte de diámetro, á cinco pies de distancia, y en figura de un cinco de oros ó de copas, echando en ellos estiércol de caballo á medio podrir, que haya exhalado ya el fuego, y en su defecto con el de carnero, pero bien podrido. Dánse algunas labores durante el estío, abriendo de cuando en cuando la tierra, y regándola por medio de alguna corriente si la hay.

4º Para sembrar los melones se escogerá una buena simiente de la espe-

cie de que se quieran tener, y será de los mas abultados, sanos, y que esté á un tercio del melon al lado de la flor: la mas añeja es la mejor, y se la deja en vinagre diez horas, y donde se habrá deshecho un poco de hollin, para que las ratas y turones no vayan á comerla; échanse despues las pepitas dos á dos en los hoyos á tres pulgadas de hondo, y seis de distancia; cúbrense de estiércol, y éste con otro mas podrido, cuidando de no envolver especies diferentes de la simiente.

5º Cuando éstas han salido, y echado cuatro hojitas, se entresacan los tallos sin dejar mas que cuatro ó cinco en cada hoya, y dando otra labor que no sea mas honda que los hoyos, se regarán las plantas á menudo en tiempo de calor ó seco, y con buena agua que no esté corrompida ni fria, como está regularmente la de pozo, cuidando de dar cada quince dias una labor ligera en los intervalos de los hoyos. Suspéndese el riego cuando el fruto de la primer poda ha llegado á su volúmen regular, á no ser que el tiempo esté de-

masiadamente cálido, en cuyo caso se regará ligeramente la tierra para que se mantenga húmeda.

6º Córtanse los tallos despues que tienen cinco ó seis hojas, y se hará con un cuchillito que corte bien, por debajo de las tres primeras hojas; y cuando las rastras empiezan á dar flores de fruto no se llegará á ellas, ni tampoco á las falsas, porque estas suplen en defecto de otras, y solo se cortarán aquellas que estan en las ramas cercenadas por la poda, debiendo tambien quitarse las que empiezan á ponerse amarillas, y mantener aquellos hilitos que salen de las ramas.

Hácese la segunda poda cuando se han descubierto dos géneros de meloncitos de buena esperanza, y consiste en cercenar con el cuchillito la rama que lleva la fruta que se ha de conservar, á dos ó tres hojas por encima de la fruta; pero no se cortarán las ramitas mas que á los dos ó tres nudos de la madre principal. Como para cada pie son bastantes cuatro melones cuando estan ya formados, se quitarán todas las

ramas chicas que tengan flor de fruto, y salgan de la que se ha destinado para producir, porque aquellas debilitan la planta, suprimiendo igualmente aquellos meloncitos que no hayan adelantado, como los de mala figura, reparando esta falta con dejar otros que vayan saliendo en la misma rama.

La tercera poda se hace luego que se advierta que los melones estan ya casi hechos, cercenando todas las flores de fruto como en las precedentes, á escepcion de dos ó tres de buena apariencia que se dejan. En todas las podas se escardará y mullirá la tierra, pero no entre las ramas, dejando en estas echar todas las varas que puedan, cercenando solo en las tres podas las flores de fruto, guardándose de cortar las hojas que cubren el melon.

Ultimamente, es de advertir que los melones de la segunda poda, ni aun de la tercera, no perjudican á los de la primera, antes por el contrario, los de la segunda favorecen la accion de la naturaleza, privando al primer fruto de aquellos sucos que no necesitan.

En los paises templados ó frios de Francia se necesita para criarse los melones, valerse de las camas de estiércol y las campanas, de que no tienen necesidad, en los meridionales, donde se crian en campo abierto.

Las camas destinadas para los melones deben componerse de tres partes de estiércol de caballo, y una del podrido, de que se hará bastante acopio, advirtiendo que cuantas mas camas haya cerca unas de otras, tanto mas bien salen los melones: 2º que las bañe bien el sol, escogiendo en el jardin el sitio mas defendido de los vientos, y si puede ser cerca de caballerizas será lo mejor, destinando para aquel sitio todas las plantas que necesiten sembrarse en camas; éstas en que se siembren luego los melones no ocuparán tanto terreno como si hubiesen de sembrarse seguidamente. Para los primeros basta un corto espacio, y aun en él pueden criarse muchos, porque como se les corta chicos ocupan poco: siémbranse en las primeras camas, se las cubre luego con esteras, y cuando los melones han ad-

quirido cierto grado de fuerza se les trasplanta en otras. Como el estiércol no puede estar igualmente podrido, se envolverá todo bien; y estas primeras camas deberán tener los lados vueltos al mediodia; pero las destinadas á tenerlos mucho tiempo, tendrán los lados mirando al oriente y poniente; y las cabeceras al norte y mediodia. Hácense á cordel; se las da pie y medio de alto, y tres de ancho, aunque algo menos á la parte de arriba: apriétase bien con los pies, y echando como seis pulgadas de podrido por encima, se allana; pero este estiércol añejo se saca de las camas del año anterior; señálanse el sitio de las campanas, y se las dispone en simetría con tres líneas iguales; pero se ha de cuidar que las campanas de la línea inmediata, no formen una línea orizontal con las de la primera, si no que correspondan al medio de su intervalo, como tambien dejar pasar tres ó cuatro dias desde que se hacen las camas, hasta que se siembre para dar lugar á que el estiércol fermente.

Modo de sembrar los melones en el

semillero en estas primeras camas. Es preciso hacer prevencion de bastantes cestillas de mimbre fina ó juncos, que tengan la figura de una claraboya ó cubilete de tres pulgadas de diámetro: se las llena de estiércol añejo, y bien apretado para sembrar en cada una dos ó tres pepitas de melon de buena especie, y poniendo una docena de ellas debajo de cada campana, se cubrirán estas y los intervalos que dejen del mismo estiércol, y en lo demas se sigue la práctica comun de los jardineros: 2º defender estas campanas de los hielos por medio de esterones puestos en declive á la parte del norte, y así se podrán criar en semillero, y á poca costa, plantas nuevas en una estacion poco favorable. De este modo en una cama de seis pies de largo y dos de ancho, se pueden acomodar quince campanas de catorce pulgadas de diámetro; y poniendo doce cestillas debajo de cada campana, habrá en esta primera cama ciento y ochenta cestas, que estarán en disposicion de ocupar igual número de campanas en las segundas camas, esto es, que

las ciento y ochenta cestas darán cuatrocientos y veinte pies, que han de ocupar unas camas de setenta toesas de largo: esto podrá servir de regla para poner en el semillero la cantidad de melones que se quiera.

Modo de trasplantarlos: Se trasplantarán los tallos por Marzo en camas hechas del mismo modo que las primeras, poniendo en la línea del medio de la cama, y al medio de cada campana una cestilla que tenga dos pies de melon, dejando un vacío entre dos: métese la cestilla en un hoyo que se hará con la mano, y á proporcion que se van plantando se pondrá la campana de modo que quede algo metida en la tierra ó estiércol, por cuyo medio no quedan las plantas sujetas á ningun contratiempo.

Los jardineros inteligentes aprovechan el espacio que queda vacío entre las campanas, sembrando en él lechugas que han criado en semillero tambien de camas de estiércol, y así poniendo debajo de cada campana doce lechuguitas, y trasplantando la mitad en otras camas cuando estan en proporcion de arran-

carse, les deja bastante utilidad.

Para preservar las campanas de los aires y borrascas cuando se levantan con horquillas para dar aire á las plantas, se echa estiércol de caballo por encima, y detiene la accion del viento.

Riego de las camas: no se regarán mas que cuando se advierte que las plantas lo necesitan, y se conoce cuando no se ve rocío en las hojas, y se hace el riego por encima de las campanas; pero si la estacion va adelantada se regarán mas.

Modo de dar calor á estas camas: Un mes despues de plantados los melones, y cuando se ve que las nuevas plantas amarillean algo, se quita el estiércol añejo, y se echa en su lugar estiércol de caballo el mas cálido que se halle, todo á la larga de las camas, y se aprieta con los pies, y volviendo á echar por encima el seco, mantiene el calor del estiércol nuevo. Como el calor de las camas se disipa en poco tiempo, á los quince dias se volverá á echar mas estiércol encima del otro, como en los intervalos de las campanas, de modo que en este estado ocupa el estiér-

col dos terceras partes de su altura. Cuando el calor ha aflojado se echa tercera vez estiércol, así se llena enteramente el intervalo de las camas, y aun algo mas: llegando el estiércol á hacer asiento, el melonar está todo á nivel, y por lo regular sucede en Mayo; entonces las raices de los melones se estienden por este nuevo estiércol, y se aprovecha grandemente la planta.

Debe darse aire de cuando en cuando á las plantas, y se hace levantando la campana por el dia, por medio de un trocito de madera con muescas para no dar mas aire que el que se quiera; se levantará á proporcion de la fuerza del sol, y sin quitar del todo las campanas mas que mientras se podan las plantas.

Modo de podar los melones que se crian en camas. Hácese del mismo modo que la de los que se crian á todo viento en tierra, quitando todas las ramas y hojas que parezcan inútiles, y hasta las hebritas y los tallos; despues se vuelven á acomodar las ramas debajo de la campa-

na, y no se deja á cada tallo mas que un melon ó dos, podándolos siempre que tengan necesidad de ello, y luego que se vea que las rastras puedan estenderse fuera de las campanas, se las rebaja menos, y no se cortan las hebras porque son precisas para asegurar la rama. Las camas nunca se trabajan, y solo se entresacan las raices de las lechugas cuando éstas han ocupado el intermedio de las campanas.

Otras conjeturas mas verosímiles para conocer la bondad de los melones: 1º Deberán cogerse algun tiempo antes de comerse, porque si se han de comer luego, será preciso que esten perfectamente maduros; y si ha de ser para comerlos dentro de algunos dias, deberá advertirse en ellos ciertas señales de maduracion, y consisten en que se vea en ellos algo amarillo, ó si se percibe olor: 2º el buen melon no ha de ser redondo, sino mas abultado al medio que á los estremos: 3º que tenga el palo grueso y corto: 4º habrán de figurar bastante bordadura, y entre ella como ciertas uñadas: 5º el

color no tirará mucho á verde ni á amarillo: 6º que sea pesado: 7º que no se hunda el dedo cuando se aprieta, como que no suene á hueco, y que tenga un olor algo parecido á la brea.

MEMBRILLO. Arbol de mucha utilidad, ya porque de su fruta se hacen conservas y confituras, ya por la calidad del mismo árbol, en el que se engertan perales y manzanos, que llevan despues fruta mejor, y mas abultada. Hay varias especies de membrillos; pero los mejores son los que tienen mas grande la hoja; este árbol se cria bien en sitios húmedos, y su mejor multiplicacion se logra por medio de estaca ó rama, plantándolos á cuatro pies de distancia unos de otros, y cortándolos en Marzo á una pulgada de la tierra, amontonando ésta al pie de ellos. Puede engertarse el membrillo, y ha de ser á pua en ciruelo, y á fines de Marzo: el fruto se coge á últimos de Octubre, aguardando á que esté bien amarillo, y nunca se pondrá junto á otra fruta, porque la podrirá con el olor ágrio.

MEMBRILLO. Fruta que produce el árbol de este nombre, y no se come mas que en compota.

Modo de hacer la compota de membrillo: Córtanse en cachos segun lo grandes que sean; se mondan, y quita el corazon; despues se les blanquea en agua fresca, y cuando con los hervores esten ya blandos, se les saca para escurrirlos; se los echa en medio azúcar clarificada ligeramente, y dándolos siete ú ocho hervores, se echan en la compotera.

Jalea de membrillo: Tómase como seis libras de ellos, que no esten muy maduros, pero sanos; se les corta en pedazos, y cuece en dos azumbres y media de agua hasta que esten bien cocidos; échase despues por una coladera en un barreño, y pesando seis libras del jugo, se añadirá tres de azúcar; hiérvese todo junto hasta que esté hecho jalea, cuidando de que el fuego sea moderado para que quede encarnadina la jalea, que se pondrá despues en botecillos.

MERCURIO ó AZOGUE. Metal fluido muy pesado, volátil y penetrante: es un

buen remedio para el cólico de *miserere*, de que se hace tomar al enfermo una libra, y le vuelve á deponer por el curso como le ha tomado; pero no beberá mas que el cocimiento que no adquiere sino una ligera impresion del mercurio, aunque no causa menos su efecto. Hacese uso tambien del mercurio para matar las lombrices y demas insectos del cuerpo. Sobre todo el mercurio es un buen específico en el mal venéreo por su agilidad y facultad penetrante, y es asimismo preservativo contra la peste, trayéndole consigo envuelto en un paño.

MERLUZA SALADA Ó ABADEJO. Es un pescado de mar que se trae salado de Terranova, y el mas blanco es el mejor.

Modo de componerla á la gascona: Antes de echarla en remojo se maceará bien para ablandarla; échase á remojar algunos dias, mudándola el agua; hácese hervir un momento en agua de rio, se la aparta, y pone en concnas; despues se echa la porcion que se quiere en una cacerola con buen aceite y manteca por iguales partes, pimienta, ajos y sal, si

está muy dulce; revuélvese bien en la hornilla hasta que la manteca esté unida con el aceite, y se come luego.

MES. Hay doce meses en el año, y de ellos siete que tienen treinta y un dias, que son: Enero, Marzo, Mayo, Julio, Agosto, Octubre y Diciembre; cuatro que tienen treinta: Abril, Junio, Setiembre y Noviembre, y Febrero que no tiene mas que veinte y ocho ó veinte y nueve si el año es bisiesto.

Para saber los meses que tienen treinta y un dias, y los que tienen treinta, no hay mas que bajar el segundo dedo de una mano, llamado índice, y el cuarto llamado anular; comenzar á contar los meses por Marzo desde el dedo pulgar, sigue Abril al índice, y continuando así, todos los dedos que estan levantados señalarán los meses que tienen treinta y un dias, y los otros bajos los de treinta. (*V. Agosto y Setiembre.*)

METALES. Se cuentan siete: el oro, la plata, el hierro, el estaño, el cobre, el plomo y el azogue.

MIEL. Es un jugo en forma de rocío

que las abejas chupan de las flores y plantas, y que depositan en las casillas que tienen hechas en la colmena, despues de haberle digerido. Hay miel vírgen ó blanca y amarilla: la vírgen se llama aquella que cae por sí misma de los panales sin fuego, y sin esprimirla, y es la mas propia para comerse, y hacer conservas: la amarilla es aquella que se saca de los panales por medio de espresion y del fuego, ó del sol, y tiene ácido; hácese uso de ella en remedios esteriores y lavativas. La miel es por su naturaleza cálida, abstergente y nutritiva: buena para los pulmones, pero tiene la facilidad de convertirse en bílis.

Como la miel exige mucha limpieza, se tendrá cuidado de no dejar caer nada en ella para que no se acede; y así se separará la buena de la mala; los panales blancos de los negros; quitar los vacíos, y no dejar mas que los llenos; se tendrán bien limpias las manos para deshacer los panales, que á proporcion se iran poniendo en una coladera de crin encima de un barreño bien lavado, don-

de va cayendo la miel hasta que se acabe. La buena se pondrá en orzas bien escaldadas y enjutas, cubriéndolas con papel, y sin llegar á ellas en cinco ó seis dias; al cabo de los cuales se quitarán con una cuchara los pedacitos de cera que haya por encima. Esta miel se cuaja bien pronto, es blanca, y se llama vírgen porque no ha recibido fuego; tápase con un papel y un pergamino, y se pone encima un ladrillo. Para hacer la miel comun se vuelve á amasar lo que quedó en el tamiz, y se junta con otra de inferior calidad que ha destilado á parte; y si es por tiempo frio, se meterán los panales y barreño en un horno despues de haber sacado el pan para que el calor haga que salga toda la miel de la cera, y queda un color rojo, y ademas se conserva buena poco tiempo; se espuma y tapa con la blanca, y los pucheros se ponen en sitio seco, y que le dé el aire.

Para dar á la miel el gusto que tiene la de Narbona, es preciso antes de estregar los panales echar por encima de

ellos flores de romero para que tome su gusto.

La miel como es ardiente no conviene á los niños ni á personas encendidas, porque puede ocasionarles hervores de sangre; ni á los hipocondriacos ni escorbúticos; pero es buena para los viejos.

MIELGA. Planta de prado, cuyo tallo es mas alto que el de la zulla, y tiene la flor de color de púrpura, con la grana amarilla y menuda; se siembra en tierra que tire mas á ligera que á fuerte, bien llana, y sin sombra. Hácese á la tierra las mismas preparaciones que á los prados, y cuando es preciso mejorar el fondo, se hace con estiércol bien pasado, tapándole un mes antes de sembrar la mielga; esta planta no se cria bien en Francia, sino en la parte meridional.

Para cada yugada de tierra se necesitan veinte libras de grana, que se siembra á mediados de Marzo, y bastante espesa, pero solo con los tres dedos: en paises muy húmedos se envuelve con algarroba, y así se la defiende del ardor del

sol que la haria perecer, cuidando de escardarla de cuando en cuando, y de tener bien cercada la heredad para que no pueda entrar el ganado.

Hasta el segundo ó tercer año no se hace de la mielga cosecha abundante, porque entonces llega á su mayor altura, y se la puede segar cuatro ó cinco veces al año; aunque en el primero no se segará mas que una, y dos en el segundo. Su perfecta sazon es cuando está en flor, escogiendo para segarla un tiempo de buen sol para que se seque con facilidad, y cuidando de revolverla á menudo para que no se recaliente. Para coger la grana de la mielga debe aguardarse al tercer año, porque entonces está la planta en su mayor fuerza, y mas si es al tercer pelo: cuando la grana está ya en sazon, que se conoce en viéndola amarilla por fuera, se cortarán con hoces las puntas de las ramas, que se estenderán en una manta; se dejan secar, y despues se echa al aire para limpiarla, debiéndose luego segar la yerba de donde se quitó la grana.

Un campo que se echa á mielga dura hasta diez y doce años; este forrage engorda mucho al ganado en poco tiempo; pero debe dársele envuelto con la mitad de paja, pues dándosela sola como la apetezcan tanto, y por otra parte es de mucha sustancia, estaria espuesto cualquiera animal á reventar.

MIEMBRO TRÉMULO. Remedio: Tómanse hojas de romero y de salvia, media onza de cada cosa; nuez moscada, clavo y raiz de íris, de cada uno tres dracmas; quebrántase todo, y se echa en una botella doble de vidrio con media azumbre ó algo mas de aguardiente, bien tapada, y dejándolo en infusion al sol, ó á un calor lento, como debajo de una hornilla, cuarenta dias, se friega despues el miembro trémulo con ello. O se deshace una dracma de freza de pavo real en una porcion regular de aguardiente, y lo tomará tres mañanas seguidas en ayunas la persona á quien tiemble la cabeza; tambien es bueno fomentar el miembro trémulo con agua de salvia, y dejarle secar sin enjutarle: si

siguiese el temblor, proviene de humor frio, en cuyo caso se recurrirá á los remedios propios para la perlesía.

MIEMBRO DEBIL. Remedio para fortalecerle: Se echará en un puchero nuevo tuétano de buey con vino gordo, y tapándole bien, se pondrá en ceniza caliente tres ó cuatro horas, de que se hará un ungüento, que se mantendrá un mes; derrítese al fuego una cucharada de él, con que se fregará las junturas por la noche y por la mañana, con un paño bien caliente.

MIJO. El mijo es el mas menudo de todos los granos, y los tiene redondos y relucientes; la caña levanta hasta ocho pulgadas, y la espiga tiene los filamentos largos y esparcidos.

Hay mijo blanco y rojo, éste no sirve mas que para las aves y pajarillos; pero del blanco envuelto con trigo se hace pan, y así este grano como el maiz cansan mucho la tierra.

Cultivo del mijo segun el nuevo método: 1º Una tierra ligera y arenisca es mas propia para criarse el mijo que

cualquiera otra: 2º se le sembrará bien claro, tapándole con el arado, y esto será desde mediado de Mayo hasta último, y aun en todo Junio: 3º un mes despues de nacido, se trabajarán con una escarda los pies al rededor, y quitarán los que esten muy cerca, porque debe haber de unos á otros seis pulgadas: 4º cuando las espigas llegan á granar, es preciso ahuyentar los pájaros aunque sea solo con espantajos. Hácese la cosecha de este grano á mediados de Setiembre, esto es, que se cortan las espigas cerca del primer nudo, y luego se lleva á la granja donde se amontonará, en cuya disposicion se deja cinco ó seis dias, llevándole despues á la era donde se trilla ó maja como el trigo: últimamente se le deja secar antes de meterle en el granero, y se cuida de moverle.

Mimbre. Especie de arbusto acuátil, que tiene las ramas muy delgadas y flexibles; se cria en tierras fuertes y húmedas, y cuando se quiere tener muchas para venderlas, se hacen mimbreras en un sitio con esposicion al sol, y en tierra

bien trabajada. Se plantan á estaca, de pie y medio de largo, despues de haberlas despuntado por lo grueso, y echado en remojo algunos dias, á un pie y medio de hondo, y la misma distancia entre las líneas; se trabajan dos veces al año, y una si la tierra es aparente, cuidando de que no lleguen allí las bestias; córtanse todos los años, pero ha de ser cuando los mimbres esten maduros, y se los pone en sitio fresco; son de bastante utilidad en las viñas y jardines, porque se hacen de ellos cestos para el trasplante, y sirven para atar los arcos de las cubas y otros usos.

MINIO. Es el plomo mineral hecho polvos, y puesto encarnado por medio de una larga calcinacion al fuego, y de que se hace uso en los ungüentos y pintura.

MIRLO. Es un pájaro algo mas abultado que una alondra, que tiene la pluma negra, y silva de un modo particular, se llega á conseguir que hablen algo, y mas si se les cria desde chicos, y nada tienen de delicados. Estos pájaros estan en los sitios espesos y espinosos: se los sa-

ca de los nidos en Abril, y se les mantiene con cañamones quebrantados, peregil picado y miga de pan, que con un poco de agua se hace de todo una pasta; y el tiempo de cazarlos es despues de vendimia.

MOLINOS. Los hay de muchos modos, y para diferentes usos: 1º los molinos para moler los granos, así de agua como de viento: los de aceite, de azúcar, batanes: los de casca para curtir los cueros: los de serrar madera: los de herrerías, y los de pólvora.

Los molinos de agua son preferibles á todos los demas porque muelen con movimiento mas igual, dan mas harina, y hacen menos salvado; el viento interrumpe el movimiento de los otros. Por lo general los que muelen mas pronto son los mejores, porque como lo hacen con precipitacion, dan la harina mas fina, y muelen menos salvado; tambien son apetecibles aquellos que tienen cedazo para separar el salvado, porque ahorran el trabajo de hacerlo despues.

Hay ciertas reglas establecidas para

la construccion de los molinos, á fin que el público no sea perjudicado con los fraudes de los molineros; y así es preciso que el círculo de madera que rodea la piedra esté perfectamente redondo, y bien unido para que la harina no caiga en otra parte que en el arca, y por lo mismo estan obligados los molineros á tener bien redondas las piedras, las tablas y la canal del grano: deben tener medidas de todos géneros, y romanas bien arregladas y marcadas, para que el público pueda entregar y recibir los granos, y la harina por peso y medida; y así cuando el molino está bien acondicionado, y sin estratagema, debe dar tanto peso de harina como era el del trigo, menos el desfalco que debe ser de dos libras en cada doscientas y cuarenta de trigo; y si se mide la harina, cada doce medidas de treinta libras de trigo rasado deben dar treinta medidas de harina colmadas.

Es casi imposible á los dueños de los molinos administrarlos por sí mismos, y así la costumbre es arrendarlos; pero es

preciso antes valuarlos, como tambien todos los aparejos, para que el molinero, concluido el arriendo, lo vuelva á entregar todo en el mismo estado.

MONTES. (*V Bosques.*)

Las tierras situadas en un pais montañoso requieren cuidado para que produzcan todo lo que pueda criarse en ellas, pues por lo regular son estériles; y así cuando el pais está descubierto puede plantarse en él viñas ó bosques, como criarse muchos carneros, cabras y abejas.

MORAL. Arbol que produce las moras, que para estar bien maduras deben ser negras: es una fruta gustosa y sana, y de que se hace conserva: este árbol echa las ramas gruesas, y que se estienden mas á lo ancho que á lo alto, y le conviene el abrigo. La morera solo sirve para criar los gusanos de seda con las hojas que son de un verde bajo. Un terreno fuerte y defendido de los vientos es para este árbol el mas favorable, y su multiplicacion se consigue por medio de barbados y estacas, para cuyo efecto se escoge en un moral de buena

especie, ramas de pie y medio de largo, y bien derechas, que se plantan á la sombra en una tierra bien trabajada, en zanjas de un pie de hondo, despues de haberlas hecho al estremo una muesca en cruz para que las estacas prendan mas pronto, y poniéndolas en las zanjas en declive, apretando algo la tierra, y cubriéndolas; y aunque es cierto que el medio de pepita es mas largo, tambien es mas seguro: el moral puede engertarse en higuera, olmo y tilo, lo que deberá practicarse á escudete, y en el mes de Mayo: no se escaseará á los morales la labor ni el abono, cuidando de tenerlos siempre sin moho ni leña muerta; y la madera de este árbol sirve para las obras de los torneadores y gravadores.

Modo de que se crien los morales aun en los terrenos mas malos. Se hace una hoya de cinco ó seis pies en cuadro; échase sobre uno de los bordes con una pala la primera capa; sobre otro la segunda, y la tercera encima de los otros dos, que es la peor tierra; cáva-

se despues este fondo, y hecha la hoya, se vuelve á echar la mediana ó segunda tierra que se sacó; síguese con la primera ó menos mala, que se hallará á la altura de la separacion de la buena y mala tierra, revuélvese bien con el corte de la pala de hierro: pónese el árbol en su sitio y delineacion, y cubriendo las raices con la tierra de la superficie de al rededor de la hoya, cuidando de que no haya alli yerba ni maleza alguna que pueda tocar las raices, se acomodará entre ellas esta tierra con las manos, de modo que no quede hueco alguno, para lo que se habrán antes refrescado y cortado. Cuando estas raices estan ya cubiertas con tres ó cuatro dedos de tierra, se aprietan con los pies, y se deja el árbol en esta disposicion, para seguir haciendo lo mismo con las demas hoyas; cúbrense despues las hoyas con cuatro ó cinco dedos de las hojas que se pueda haber juntado, aunque sean de cualquiera especie: en fin se echa la tierra mala que se ha sacado del fondo de la hoya, al

pie del árbol, que se rodeará como pie y medio por encima del nivel de la tierra, y si las bestias van á pastar á estos parages, será preciso espinar los árboles, pero mejor es llevar el ganado á otra parte. Convendrá hacer las hoyas seis meses ó un año antes de la trasplantacion, y levantarlas de las dos primeras tierras, tres ó cuatro meses antes de plantarlos.

Otro modo para que se crie abundancia de morales en cualquiera terreno, y tener sin mucho gasto las suficientes para una fábrica de seda. Se tomarán moras cuando esten en punto de maduracion: échanse algun tiempo en agua, y despues se las comprime con ambas manos. Mientras que las moras estan en remojo, se harán de heno torcido como unas sogas que se enlodarán con las mismas moras, las que despues de haberlas machacado se pondrán como una papilla; métese este heno en la tierra en un surco, y cubrídole con dos dedos de tierra, se tendrá en poco tiempo una cantidad tan prodigiosa de morales, que

en un cuadro de treinta toesas, habrá bastantes para trasplantarlos en toda una provincia. Cuando han llegado á cierto número, se los pone en semillero, esto es, se trasplantan á dos ó tres pies de distancia para que crezcan, y en estando bastante fuertes, se trasplantan á los sitios donde han de permanecer.

MORAS. Son el fruto del moral de que hay dos especies, las abultadas y negras que son las únicas que se comen, y se crian en el moral negro que se ingerta en castaño, haya ó membrillo; las pequeñas se crian en las moreras, cuyas hojas son necesarias para la cria de los gusanos de seda.

MORCAJO. Llámase así el trigo envuelto con centeno; y para sembrarse requiere una tierra mediana que no sea muy fuerte ni ligera.

MOSCAS. Estos insectillos volátiles á quienes todo el mundo conoce, y son tan incómodos en sitios cálidos, se les ahuyenta lavando las paredes con zumo de calabaza despues de haberla majado

bien, y no se arrimarán; lo mismo puede hacerse con las piernas y el vientre de los caballos; pero á los bueyes se les fregará con la baya ó frutillo del laurel frito en aceite y no los atormentarán.

Otro modo de ahuyentar las moscas é impedir que echen á perder los muebles, dorados, espejos y pinturas. Como esto no puede conseguirse matando cierto número de ellas, porque luego vuelven otras tantas, es preciso tratar de impedir que entren en las piezas, aun cuando las puertas y ventanas esten abiertas. Para este efecto se fregarán las paredes ó el maderage que se quiera preservar de estos insectos con aceite de laurel, y no en todos los parages, pues aunque entren en las piezas no pararán mucho tiempo, porque no pueden aguantar este olor. Puede repetirse este secreto de cuando en cuando, porque el olor no es tan incómodo que absolutamente no pueda tolerarse, y aun cuando desagradase, deberia hacerse por lo menos en las despensas, cocinas y piezas donde se come.

MOSCATEL. Es un género de uvas escelente, y de que hay varias especies: 1º el blanco que tiene el racimo largo, abultado y las uvas apiñadas: 2º el encarnado que tiene las mismas cualidades, pero las uvas son mas duras: 3º el negro tiene el racimo abultado, y mas apretadas las uvas: 4º el morado, cuyos racimos son largos y abultadas las uvas: 5º el malvasía que es mas estimado por el humillo subido que tiene; hay otra uva moscatel mas chica que las otras de un gusto muy agradable.

MOSTAZA. Planta de que hay tres especies; la primera que es la comun tiene las hojas parecidas al rábano; la segunda á las del ápio; y la tercera se llama silvestre porque se cria en sitios incultos y pedregosos. La grana de la mostaza llamada janable, es cálida é incisiva, escita el apetito, y se da hasta una dracma en las afecciones hipocondriacas, letargos, escorbuto, y en el mal de piedra; cuece perfectamente los alimentos de dificil digestion; y para que se mantenga todo un año se prepara de es-

te modo: tómase dos onzas de grana de mostaza molida, y media onza de canela comun tambien en polvo, y haciendo una masa de la flor de la harina con vinagre y miel, se formarán de ella unas bolas que se dejarán secar al sol, ó en un horno despues que se haya sacado el pan, y para hacer uso de ellas se desleirán una ó dos de estas bolitas en vino ó en vinagre, y será una buena mostaza. Conviene en las obstrucciones de reglas; y una pizca tomada en ayunas todas las mañanas, ó en algun vehículo conveniente, es capaz de preservar de la apoplegía, vértigos y destilaciones.

Mosto. Llámase así el vino dulce pisada la uva, y sacado de la cuba ó cocedera antes que empiece á hervir: échase este vino en una caldera, y poniéndole al fuego, se le deja hervir hasta que merme una tercera parte; échanse en la caldera peras, membrillos, ó manzanas dulces, y herviéndolo, es una conserva muy buena en una casa de campo donde se trata de economía.

Mucílago. Cuerpo glutinoso y espe-

so que se hace de raices y simientes majadas y puestas en infusion en agua caliente y despues colado; las raices son las de la malva comun, malvavisco y consuelda mayor; y las simientes poco mas ó menos las mismas; tambien puede hacerse con gomas y frutas. Los mucílagos entran en la composicion de muchos emplastos.

MUELAS. Remedios en los dolores de muelas. Si el dolor proviene de causa ardiente, lo que se conocerá cuando es agudo y parecido á picaduras de alfileres, se enjuagará con un cocimiento de hojas de beleño cocidas en agua, ó con el zumo de hojas de llantel ó de lechuga, en que se echará un poco de vinagre; máscase tambien la raiz de la yerba de san Juan ó de agrimonía, y se sosiega el dolor; pero si fuese tan rebelde que no cediese á estos remedios, será preciso sangrarse, y tambien las lavativas con suero y casia.

Si el dolor dimana de causa fria, lo que se conocerá si se siente pesadez de cabeza, y en la continua salivacion, se

echará á asar entre cenizas una cabeza de ajos, y se pondra encima de la muela lo mas caliente que se pueda, metiendo tambien un ajo en el oido; igualmente es bueno tener en la boca un clavo de especia, ó un poco de tabaco, como el vino en que se habrá hervido cáscara de granada.

Se raspará la raiz de consuelda mayor, y meterá esta materia glutinosa en un paño para aplicarla á la sien del lado del dolor, cuyo remedio es capaz de detener la fluxion.

Otro remedio para el dolor de muelas. Tómanse hojas de peregil, estréganse entre las manos hasta que esten como pasta, ó hechas zumo: échase un poco de sal molida, y llenando el oido de aquella masa, se aplacará el dolor. Tambien es bueno calentar un poco de vinagre, y echándole en el hueco de la mano, se retirará la respiracion para introducirle por las narices.

Para hacer caer una muela dañada, se meterá en ella polvos de coral encarnado, ó zumo de beleño, en

que se habrá disuelto sal amoniaco.

O échase en infusion el fruto de la coloquíntida silvestre, llamado tuera, y haciéndole cocer despues hasta que quede en consistencia de miel, se descarnará la muela al rededor; tócasela con este linimento, y cerrando la boca por un rato, al cabo de él se podrá sacar la muela con los dedos sin sufrir dolor.

Muelas y dientes que se mueven. Remedio para fortalecerlos. Se lavará la boca con un cocimiento de una dracma de alumbre en cuartillo y medio de agua, ó con vino y aceite, en que se habrá desleido un poco de mirra.

Otros remedios para calmar los dolores de la dentadura. Máscanse las hojas de romero ó salvia, y bajando la cabeza se dejará caer la fluxion, y se mitigará el dolor.

Tómase raiz de pelitre que se pondrá sobre la muela, y para que haga el efecto mas pronto se la dará un hervor en medio vaso de vino con que se enjuagará el paciente.

Otro. Hácese con miga de pan y le-

che una cataplasma que se pondrá en el carrillo.

Otro. Tómase esencia de clavo ó de tomillo, de que se echará una gota en la muela que duele.

Otro. Cuécense berros en vinagre fuerte, y cuando esten ya afuerza de hervir como mermelada, se hará de ello unas bolitas y pondrá una en la muela, y mudándolas á menudo hacen babear mucho, con que se sosiega el dolor.

Otro remedio para hacer caer una muela ó diente sin que cause dolor. Tómase dos onzas de rosas encarnadas que se hervirán en vinagre fuerte por espacio de veinte y cuatro horas; déjanse secar y se hacen polvos que se echarán en la muela; tambien fregándola con la raiz de celidonia caerá bien pronto.

Agua para quitar la negrura de los dientes. Tómase ocho granos de sal comun, y otro tanto de alumbre de roca calcinado; échase todo en una escudilla con el zumo de un limon; llégase á la lumbre para hacerlo hervir un rato, y cuando se aparta se pasa por un paño:

para hacer uso de ello se remoja una raiz de malvavisco, y se friega con ella los dientes que esten negros.

Otra agua para limpiar la dentadura y fortificar las encías. Tómase medio vaso de agraz, veinte agraces, un puñito de cebada, alumbre de roca como una avellana; pónese todo junto á hervir hasta que los agraces esten cocidos; pásase esta composicion por un paño, y agregando dos cucharadas de miel violada á este cocimiento, se hará uso de él para limpiar la dentadura y las encías.

MUERMO. Enfermedad de caballos que proviene por lo comun de alguna úlcera que el caballo tiene en los pulmones, y consiste en echar por las narices abundancia de humores flematicos y viscosos, que son blancos, amarillos ó verdosos. Las causas esteriores son casi las misinas que las del resfriado, y las señales son, que un caballo muermoso no espele mas que por un lado, y no tiene tos; y el caballo que está resfriado echa por ambas narices y tose por lo regular; el caballo con muermo tiene entre los dos huesos

de la gorja una ó mas glándulas dolorosas; con advertencia que si la materia que espele es de mal olor, la enfermedad es incurable, y se comunica á los demas caballos que esten cerca de él.

Cuando el mal no ha hecho todavía grandes progresos, ó se acude en tiempo, puede curarse al caballo con los remedios siguientes.

No se dará al caballo muermoso otro pienso que salvado rociado con agua; se le pasea moderadamente, y derritiendo dos libras de azufre, se echa hirviendo en un cubo de agua; sácase el azufre, derrite otra vez, y del mismo modo que antes se vuelve á echar en el agua de que se le dará por bebida; y no hay que purgar al caballo mientras evacua el humor. 2º Se le preparará un geringatorio con cuatro cucharadas de vinagre fuerte, otro tanto de aguardiente, en que se desleirá una dracma de triaca añeja, un escrúpulo de polvos de eléboro blanco y dos granos de pimienta longa, todo envuelto, que se le echará por las narices por mitad, repitiendo el remedio

siempre que continúe la evacuacion del humor, procurando por medio de cataplasmas hacer supurar las glándulas, ó quitarlas con algun cáustico, como la piedra infernal.

Los caballos muermosos no dejan de tener servicio y trabajar muchos años; pero al fin siempre mueren de este mal.

MUGRON. Llámase así aquella rama ó vara nueva de que se hace eleccion en una planta para acodarla; hiéndese una de estas varas ó ramas por el medio hasta cerca de un nudo: se cuida de tener la hendidura abierta con un palito, y echándola en tierra se la cubre, y si hay peligro de que se rompa, se la hace entrar por el asiento de una cesta, que llenándola de tierra se cuelga en otra rama, y cuando el mugron ha echado raices se le corta y trasplanta, y así cubriéndole bien de tierra y regándole, llega á ser una planta anual.

MULO. Bestia de carga, que proviene de asno y yegua, ó de caballo y burra. Los mulos son muy fuertes, y así son propios para carga, particularmen-

re por montañas y viages largos: en Francia se proveen de ellos de la Obernia y Poetú; pero los de esta provincia son mejores, y se estiman mas los que nacen de yegua y pollino.

Un buen mulo ha de tener las patas gruesas y redondas, el cuerpo firme y ser corrido de anca: conócese la edad por los dientes. A los tres meses se conoce la talla que ha de tener, que será doble de lo alto que entonces tenga las piernas: se les maneja y mantiene lo mismo que á los caballos.

Las mulas deben tener el cuerpo abultado, los pies chicos, las patas secas, anchas de pecho y cadera, cabeza pequeña, y el cuello encorvado.

En los paises cálidos los mulos y mulas engendran; pero en estos no se tiene por conveniente aparearles, porque se harian viciosos y malignos.

MULTIPLICACION. Es la tercera de las cuatro reglas de la aritmética, y consiste en multiplicar un número por otro para hallar el tercer número que contiene el multiplicando tantas veces como

la unidad el multiplicador. El multiplicando es el número de arriba, y el multiplicador el de abajo.

La inteligencia de esta regla es muy importante á cualquiera labrador; pero si se ha de multiplicar con facilidad y prontitud, es preciso saber de memoria la tabla siguiente.

2 veces 2.....4	4.....4.....16	7.....7.....49
2.....3.....6	4.....5.....20	7.....8.....56
2.....4.....8	4.....6.....24	7.....9.....63
2.....5.....10	4.....7.....28	
2.....6.....12	4.....8.....32	8.....8.....64
2.....7.....14	4..... 9.....36	8.....9.....72
2..... ...8....16		
2.....9.....18	5.....5.....25	9.....9.....81
	5.....6.....30	
3.....3.....9	5.....7.....35	2.....12.....24
3.....4.....12	5.....8.....40	3.....12.....36
3.....5.....15	5.....9.....45	4.....12.....48
3.....6.....18		5.....12.....60
3..... 7.....21	6.....6.....36	6.....12.....72
3.....8.....24	6.....7.....42	7.....12.....84
3.....9.....27	6.....8.....48	8.....12.....96
	6.....9.....54	9.....12....108

Primer egemplo de una multiplicacion simple.

Se han vendido 248 cargas de trigo

á 200 reales la carga, y se quiere saber á cuanto asciende el total.

Pónese primero el número de cargas..... 248 c. y debajo el precio de cada carga 200 rs. y despues de esto se pondrá mas abajo los dos ceros en esta forma..... 00. y multiplicando por el 2 todos los números del multiplicando, se dirá 2 veces 8 son 16; pónese un 6 á la izquierda de los dos ceros últimos, como está aqui..... 600, y llevando una decena, se sigue diciendo: 2 veces 4...8 y una que llevo son 9, que se pondrá á la izquierda del 6 así..... 9600; síguese diciendo 2 veces 2, 4 que se pondrá á la izquierda del 9 así... 49600 rs. que es lo que importan las..... 248 c.

La multiplicacion compuesta es aquella en que ademas de los reales, hay maravedís, y solo tiene la dificultad de saber los reales que componen los maravedís que salen en la primera multiplicacion, para aumentarlos en la segunda de los reales, y ver que total resulta.

EGEMPLO.

Vendió un labrador 496 fanegas de cebada, que es la mitad de la porcion de cargas de trigo que le compraron, porque cada carga tiene cuatro fanegas.

Hácese lo mismo que la anterior, y suponiendo el precio de cada fanega de las 496 á 18 reales y 12 maravedís, poniendo primero las fanegas de cebada así..... 496 fanegas.
despues debajo el precio... 18 rs. 12 m.

Haciendo la multiplicacion por los maravedís se verá que asciende á 5952 maravedís, de los que teniendo cada real 34, hacen 175 rs. y 2 ms.; síguese con la multiplicacion de los reales y resultarán..... 8928 rs.
que juntos con los que componen los..... 175 rs. 2 m.
y dos maravedís de la primera, suman..... 9103 rs. 2 ms.
que es el importe de las 496 fanegas de cebada vendidas á 18 rs. y 12 mrs. fa-

nega, y de este modo podrán formarse todas las cuentas de multiplicacion.

Musco. Especie de planta, ó mas bien yerba que crian los árboles, y los hace tal vez perecer si es mucho; y los que mas espuestos estan á ella son las encinas, álamos y pinos: el musco sirve á los marineros para calafetear, y tambien se hace uso de él para encajonar frutas, y el de la orilla del mar sirve para meter entre las botellas de vino y licores que se envian lejos, é impedir que se quiebren unas con otras por el movimiento del transporte.

Mirra. Goma resinosa que se cria en la Arabia; la buena forma como unas gotas claras, ligeras, amarillas, de olor subido y gusto ácido y amargo, de que se hace uso en las composiciones como en la triaca. La comun es para los emplastos, ungüentos &c., y su principal uso es en las obstrucciones de la matriz, afecciones del pulmon, de que se da una dracma molida en un vaso de vino blanco; tambien se usa esteriormente en las heridas de la cabeza, gangrena y úlceras.

MIRTO. Es un arbolito que tiene las hojas delgadas y odoríferas, y se cria en paises cálidos y húmedos. Los mirtos nacen de la grana, y se les acoda antes del arrojo del Agosto, hendiendo como tres ó cuatro dedos de largo de la vara que se mete en la tierra al sitio de un nudo hasta la mitad del grueso de la vara, y á las seis semanas se las trasplanta, y cuando son grandes se podan.

Fin del tomo tercero.

AGRONOMÍA

Ó

DICCIONARIO MANUAL

DEL LABRADOR.

Contiene todos los conocimientos necesarios
Para gobernar las haciendas de campo,
hacerlas producir, y conservar la salud,
con otras muchas instrucciones útiles
y curiosas.

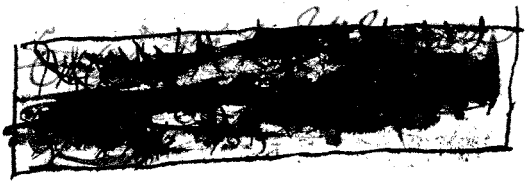
TRADUCIDA DEL FRANCES

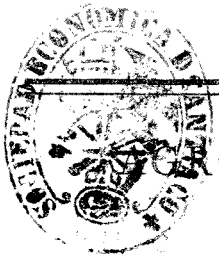
POR DON PEDRO CHARRO DE LORENZANA,
natural y vecino de la M. N. L. villa de Valderas,
obispado de Leon.

TOMO IV.

N=P

MADRID
EN LA IMPRENTA DE LA PARTE.
1817.





AGRONOMÍA

Ó

DICCIONARIO DEL LABRADOR.

NAB

NABO. Es una especie de planta, ó si se quiere de yerba ó berza que tiene su raiz de forma redonda, chata por arriba y algo puntiaguda por la base, de donde sale su raiz central, que comunmente es única, y algunas veces se divide en dos ó tres raices; su tallo es mas ó menos alto segun su especie; tiene las hojas colocadas alternativamente en el mismo tallo, y las que salen de la raiz estan caidas y estendidas sobre la tierra; sus flores salen en lo alto, son blancas y algo rojas, produce una semilla redon-

da, negra y algo rojiza. Hay muchas especies de nabos. En general se dividen en silvestres y jardineros.

NABO SILVESTRE. Planta ó especie de col que nace y se cria por sí misma sin ningun cultivo, tiene la grana negra y redonda, y es de bastante uso; hay dos especies, la negra que es mas abultada, sirve para hacer aceite de arder, y tambien los boticarios y laneros hacen uso de él. La que tira á morada, que es mas pequeña y mas amarga, sirve para comida á los canarios; siémbrase desde principio de Abril hasta Julio en campo abierto, y la está bien una tierra fuerte, y bien trabajada, pasándola el rastrillo despues de sembrada: madura á últimos de Junio, y se conoce que lo está cuando blanquea; arráncase y se sacude para sacar la grana en el campo, ó en una manta; pero no deben echarse muchas tierras á esta planta, porque las acaba demasiado.

Otra especie hay de nabo silvestre bastante parecida á la anterior; pero tiene la grana mas abultada y mas ne-

gra, que se siembra á mano y se da en verde á las bestias desde Setiembre hasta Diciembre, y vuelve á echar lo mismo; se corta en Julio, y se hace el mismo uso que de la anterior, pero el aceite huele mas.

NABO JARDINERO. Es el que se cria en los jardines ó huertas por la industria y cultivo del hombre, y estos tienen diferentes nombres, que significan diferentes especies de esta planta ó berza, como nabos, nabinas, rapas, rábanos y rabanitos, que toman diferentes colores y gustos; son mas carnosos, mas gruesos y mas largos, segun el clima y el terreno donde se cultivan, porque no hay ninguna planta en que influya mas el clima y el suelo que en las especies de nabos. Una misma simiente sembrada en diferentes terrenos y climas, parece que produce nabos de diferente especie, y así sucede que la semilla de rabanitos blancos, rosados y encarnados, sembrada en otro terreno mas templado produce rapas pequeñas mas acres que las primeras, despues pierden la for-

ma de rábano y toma la de nabos, y últimamente se convierten en nabos blancos, que ni en la forma ni el gusto son semejantes á los primeros; tal es la diferencia que se observa en esta planta en cuatro ó cinco años. Podemos pues clasificar los nabos de la manera siguiente. Los nabos gruesos que tienen mas hojas que los demas, de un verde menos oscuro, y menos inclinadas al suelo. 2ª Los que tienen la raiz mas larga y menos gruesa, regularmente tienen doce ó quince pulgadas de largo, y una pulgada ó pulgada y media de ancho, grueso ó diámetro por arriba, y se va disminuyendo insensiblemente su grosura. 3ª Los nabos de que se usa en las cocinas que son mucho mas pequeños, su corteza es oscura, y son muy dulces y de un gusto delicado. 4ª Los rábanos de las huertas que son largos, casi iguales por todas partes, menos por la parte en que se forma la raiz central que es muy delgado y se prolonga mucho, su color es rojo, claro y oscuro; otros tienen la corteza blan-

ca y el color vinoso; otros de color de rosa, y otros un encarnado semejante al coral; unos son dulces, otros acres y muy fuertes.

Los nabos gordos abonan mucho las tierras con sus hojas y tallos, porque cuando se pudren depositan todos los materiales de la savia que la enriquecen incorporándose con ella, y regularmente se sigue una buena cosecha de trigo despues de este abono. Los nabos tienen la propiedad que matan las malas yerbas que se crian en los campos, ahogándolas con su sombra, y si se perpetúa la alternativa de granos y nabos, se muda la naturaleza del terreno, y de estéril se hace fertil. Como los nabos penetran con su raiz profundamente en la tierra, introduciéndose perpendicularmente si la calidad del terreno no se lo impide, es evidente que las tierras duras, fuertes y arcillosas, ó que tienen piedras fuertes no son á propósito para esta planta, porque su raiz no la puede penetrar para ir á buscar el jugo que necesita, á no ser que se labren muy

profundamente, y muchas veces, para dejar bien mullida la tierra, ó que llueva frecuentemente para que la humedad le quite la dureza á la tierra para que las raices puedan penetrar sin violencia. Las tierras sueltas y areniscas bien abonadas y algo húmedas, son las mas propias para los nabos, y en ellas crecen estraordinariamente en largura y en grosura.

Para sembrar los nabos, la tierra debe prepararse de la manera siguiente. Cogidos los granos deben darse una ó dos labores á la tierra con arados buenos para que el surco sea profundo, y no con los pequeños y sencillos que no hacen mas que arañarla. Despues de cada labor se deben romper los terrones con unos mazos de madera de mango muy largo, ó con otro instrumento que sea á propósito para esta operacion hasta dejar la tierra bien mullida. Dada la segunda labor, y preparada la tierra en la manera que dejamos dicho, se sembrará la grana á mano, sola ó mezclada con arena ó ceniza, porque como es tan

pequeña se reparte mejor si se mezcla con arena; es verdad que la costumbre y el hábito suele hacer inútiles estas precauciones, pues el buen sembrador sabe proporcionar la cantidad de semilla al espacio de terreno, que ha de abrazar con cada movimiento semicircular de su brazo. Despues de sembrada la grana, es necesario pasar por la tierra ó una tabla, viga ó algun otro instrumento para cubrir los granos y preservarlos de la voracidad de las aves. Si se siembran los nabos temprano, es á saber á fines de Junio ó principios de Julio se hacen mas gruesos, y se llenan mas de hojas, porque hallándolos fuertes las primeras heladas, y bien arraigados no pueden impedir su vegetacion. Por esta razon es muy conveniente que en estando segados ó cortados los trigos, cebadas ó centenos, se prepare inmediatamente la tierra, y en los paises frios en que se siega muy tarde deben sembrarse en los barbechos. Si despues de la sementera llueve, brota pronto la semilla y hace

grandes progresos, mas por el contrario, si la tierra es seca y el clima es caliente será muy poco el producto que darán.

Si la grana se queda enterrada muy profundamente no nace, pero se conserva sin fermentar; y si cuando se siembra el trigo sube por casualidad con el arado, nace mas pronto que el trigo, y lo mata á este á alguna distancia, porque chupa los jugos de la tierra, y con sus hojas los ahoga, de manera que en viéndose los nabos entre el trigo, es preciso arrancarlos.

Nacidos los nabos, estando muy espesas las plantas, se deben arrancar muchas para aclararlos, de modo que se queden á distancia entre sí de seis ú ocho pulgadas. Esta operacion para que sea útil no debe hacerse hasta que la planta tenga seis ó siete hojas, y la raiz sea del grueso del dedo pequeño. Se arrancan las yerbas malas, y con esta operacion la tierra queda mas blanda, lo que contribuye á que la planta vegete con mas vigor. Cuando los nabos esten algo mas crecidos es

necesario hacer otra escarda arrancando muchas plantas para que las que queden puedan crecer mas, y las que se han arrancado como son algo gruesas puedan lavarse y darlos á los bueyes, vacas y carneros. En habiendo llegado á la mitad de la grosura que deben tener, seria bueno que todos los dias se fuera arrancando alguna porcion de ellos, entresacándolos como hemos dicho para alimento del ganado, que estando siempre fresco, lo comen con mas gusto y los engorda mas. Si se arrancan de una vez, se amontonan, se recalientan y marchitan, y el ganado no quiere comerlos. Ademas de esta utilidad de tener siempre yerba fresca para el ganado, se sigue otra no menor de entresacarlos segun el método que dejamos dicho: que los nabos que quedan se hacen muy gordos y muy frondosos; de manera que despues de haber alimentado el ganado todo el verano, queda superabundante para el invierno.

Los nabos tienen dos enemigos capitales, de los cuales es preciso pre-

servarlos, es á saber, las orugas y los pulgones. Cuando se observa que la oruga ha empezado á ponerse en las hojas de la planta, es necesario cortarla, meterlas en un saco, y llevarlas al estercolero, y lo mismo debe hacerse con los pulgones: no hay otro medio para destruir estos enemigos, que son capaces de destruir toda la cosecha de los nabos, si no se toma pronto este partido: es preciso labrar el campo, y sembrar en él remolachas ó zanahorias.

En empezando las heladas se deben arrancar los nabos, y esta operacion se hace cavando la tierra al rededor de las plantas, y así se arrancan con mucha facilidad; se les corta las hojas cinco ó seis líneas mas arriba del cuello de la raiz, y las que son buenas se dan al ganado. Se han discurrido mil medios para conservar los nabos, y cada pais tiene el suyo, que una esperiencia larga de muchos años hecha con el mayor cuidado le ha enseñado al labrador, y este método es el que debe seguir, pues los

demas acaso no serian practicables atendidas todas las circunstancias. La regla que generalmente debe seguirse en todos los paises para conservarlos es preservarlos de la humedad y del hielo. Hasta aqui no hemos hablado sino del modo de cultivar los nabos que son para el uso del ganado. Ahora trataremos de qué modo deben cultivarse los que son para el uso del hombre.

Los nabos que estan destinados para alimento de los hombres son mas delgados, y su raiz no penetra tanto la tierra; por esta razon no es necesario ni labrar tan profunda la tierra ni dejar claras las plantas. Regularmente la raiz no entra en la tierra mas de seis pulgadas, y solo tienen una de diámetro, y así deben estar mas juntos. Sus hojas son poco largas, el tallo echa la simiente mas pronto que los otros. Antes que empiecen á espigar es necesario arrancarlos dejando algunos para simiente. Luego que empiezan á espigar padece la raiz, se ahueca, pierde el gusto y la sus-

tancia, y se hace inútil para comerla. Para conservarlos se usa de los mismos medios que hemos dicho arriba. Hecha la recoleccion se separan los nabos mejores y mas hermosos para plantarlos al fin del invierno cuando ya no haya que temer los frios tardíos en un parage de la huerta que esté bien preparada la tierra para este fin, y á su tiempo debe recogerse la grana si antes no se ha hecho. Debe ponerse el mayor cuidado en apartar de los nabos destinados para simiente cualquiera otra planta de la misma familia que eche flor al mismo tiempo, porque la mezcla del polvo de los estambres los hace bastardear, como la esperiencia misma se lo demostrará al labrador que ponga cuidado en observarlo.

Los rábanos y rabanitos, que son tambien de la familia de los nabos, aunque mucho mas finos, se cultivan con preferencia en las huertas ó jardines; y la semilla de estas dos especies es tan parecida que es menester mucha practica é inteligencia para que

el hortelano pueda distinguirla aun despues que haya florecido y fructificado; lo mejor es rotular con separacion cada especie de semilla, y poner señales en los parages que se plantan los pies destinados para coger la grana. El rabanito se distingue en muchas especies: uno es blanco y redondo que se cria en todos los meses del año; su raiz es redonda del tamaño de una nuez, y se termina en una cola muy flexible y delgada: es muy tierno y delicado; de un jugo muy dulce, y de un gusto muy vivo. Se cria muy bien en tierra suelta, y es muy temprano: el encarnado y fresco; y se distingue del anterior en el color, por lo demas es redondo, y tiene las mismas propiedades. El rabanito blanco largo se diferencia de los dos anteriores en su figura; es mas dulce y mas picante; es menos tierno, y no viene tan temprano; parece que éste es una especie que se ha formado degenerando de los otros. Rabanito pardo: se diferencia del precedente en el color; no es tan largo, y el gusto no es muy

vivo. Rabanito negro: es menos tierno que los dos anteriores, y mas seco; tiene el gusto de avellana; es menos largo, y su cáscara es enteramente negra. Rabanito blanco grueso: es mayor y mas largo que los demas; es tierno, jugoso, pero insípido. Rabanito negro grueso: es mas largo y mas grueso que los demas; es duro, seco y de un gusto muy picante. Todas estas diferencias de rabanitos son efecto del clima y de los terrenos. Rabanito salmonado ó de la reina: en el color es semejante al rábano, y es muy tierno.

El rábano es de la clase de los nabos, y hay diferentes especies, distinguiéndolos por su color, figura y gusto. Rábano de raiz larga, blanca y roja, ó rábano grueso: su raiz tiene seis ú ocho pulgadas de largo, y de nueve á diez líneas de diámetro; es en parte blanco, y en parte encarnado, de un gusto picante; y para comerle bien, se debe poner en agua partido en tres ó cuatro cachos. Rábano temprano, llamado así porque se cria en poco tiempo, aun en el invierno: es muy

pequeño, dulce, muy tierno, y de un encarnado muy hermoso. Rábano comun: es de un tamaño medio entre los dos primeros; y es muy semejante en el color y el gusto: se cria en la primavera y en el otoño. Rábano salmonado: llamado así porque tiene el color de la carne del salmon; es del tamaño del rábano temprano, pero no se cria tan pronto. Estas diferencias que se observan en los rábanos se deben al terreno, al clima, al cultivo y á la mezcla del polvo de los estambres cuando estan en flor cerca de otras plantas. La industria del hombre se sirve del último medio en un mismo pais para producir estas variedades.

Los rábanos y rabanitos se cultivan del modo siguiente: se sirven los hortelanos de capas, preparan las primeras desde todos Santos, dándolos solo dos pies de altura, y cargándolas de ocho á nueve pulgadas de mantillo. Antes de hacer la siembra le hacen perder todo su calor, de manera que la capa no esté mas que tibia, porque si está mas caliente el rábano se llena

de filamentillos. Señalado el sitio que han de ocupar las campanas, los hortelanos hacen con el dedo unos agujeros en todo su espacio, á dos pulgadas de distancia por cada lado, y echan en cada uno de ellos tres granos de simiente, y los tapan con un poco de mantillo: otros siembran á mano, y despues arrancan las plantas que hay de mas. Las capas se dejan al aire hasta que ha nacido toda la simiente; y en tiempo malo las cubren con las campanas de vidrio, y en las heladas ponen esteras sobre las campanas, ó paja para preservar las plantas, y lo mismo hacen en tiempo lluvioso para echar el agua á los senderos. Estos rábanos si estan bien cuidados, y se les calienta oportunamente con estiércol nuevo, se pueden comer en el Enero ó principios de Febrero. En el Diciembre se siembran segunda vez siguiendo el mismo método, pero cuidándolos mucho mas porque la estacion es mas rigorosa, y estos se cogen concluidos los primeros. Debe ponerse el mayor cuidado para

que no se desgracie la cria, que las plantas reciban el aire, y gocen de los rayos del sol lo mas frecuente que sea posible. Se continuan sembrando en los meses de Enero y Febrero para que las cosechas se vayan sucediendo unas á otras sin interrupcion. Si el frio ha penetrado los rábanos á pesar de todas las precauciones, no se deben descubrir y esponer al sol porque se echarian á perder, sino dejarlos debajo de la cubierta, apartando la paja por los lados para que el aire pueda correr con libertad; pero si el tiempo está templado, y no hay sol, se deben poner del todo descubiertos. Los rábanos mejores de todo el año son los de Marzo, Abril y principios de Mayo: son los mas tiernos, mas delicados y de mejor gusto; los demas son muy fuertes, y poco agradables.

En los meses siguientes si se siembran se han de poner á la sombra lo largo de las paredes espuestas al norte, porque el sol los hace demasiado picantes, y se les ha de poner mas mantillo que en otros tiempos, porque

la demasiada tierra los hace duros y correosos: en llegando el Setiembre deben sembrarse al raso, muy claros, porque así salen mas encarnados, y mejores: la semilla es bueno mezclarla con la de espinacas, yerba de canónigos y chicorias. Los de Octubre deben sembrarse en tablones abrigados y espuestos al sol, teniendo cuidado de cubrirlos con esteras por las noches, y quando haga mal tiempo. Para recoger la simiente es necesario escoger de los que nacieron en capas, los mas encarnados y lisos, y trasplantarlos en el mes de Marzo ó Abril en una ó mas tablas, colocándolos á un pie de distancia entre sí, regándolos luego para que arraiguen; y cuando estan crecidos se atan las plantas á unos palos que se ponen entre las hileras para que los vientos ó las lluvias no los echen por tierra, y se pierda la grana. Debe preservarse tambien de los pájaros que son muy golosos de ella; y en el Agosto cuando estan amarillas, la mayor parte de la silicuas se arrancan, y se dejan al sol para que se

sequen; entonces está bien formada la simiente; se atan los manojos, y se conservan con la simiente á un parage seco y seguro. En fin el cultivo de los rábanos se reduce en general á que haya abundancia de agua para regarlos: que se preserven del demasiado frio y calor; que se reduzca el suelo al estado de mantillo grueso de ocho ó diez pulgadas.

La grana es cálida, desecativa, atenuante é incisiva; hace brotar el sarampion y las viruelas; se dispone en las fiebres malignas y en la ictericia, y la dósis es una dracma. La raiz es buena en la tos inveterada, la asma y tísis, en un cocimiento de agua con azúcar, y tambien se hace uso de ella esteriormente en cataplasmas para aplacar los dolores.

Los nabos asados y aplicados detras de las orejas, mitigan el dolor de muelas, y son escelentes para las frieras.

Los rábanos y rabanitos son dificiles de digerir, causan eruptos desagradables, y hacen orinar mucho.

Por lo que respeta á la economía

rural, es mucha la utilidad que se puede sacar del cultivo de los nabos gruesos para la cria del ganado, porque la esperiencia ha demostrado que le engorda mucho este alimento, que se les debe dar poco al principio, y aumentar la dósis progresivamente; y para que no les haga daño es mejor dárselos medio cocidos y mezclados con salvado menudo y otras yerbas. Las vacas con este alimento dan mucha mas leche que cuando comen yerba cruda. Los cerdos y las aves tambien comen con mucho gusto este alimento estando cocido. Las hojas de las rapas y nabos gruesos pueden servir de forrage.

La nabina debe tambien contarse en la clase de los nabos, pues es muy semejante á ellos en la forma de las hojas, y su tallo; su raiz es fibrosa y delgada, el color de su flor por lo comun es amarillo, el de las hojas es verde, no tan oscuro como el de los nabos, la simiente ó grana se cria en una vaina larga y redonda que contiene unos granitos pequeños, negruzcos

por la parte de afuera, y amarillos por la de adentro; se saca de esta grana mucho aceite, que sirve para las luces y para preparar las lanas para las manufacturas, y para hacer jabon negro que tiene un olor desagradable. Esta planta como todas las que tienen raices que perpendicularmente penetran en la tierra, no deben sembrarse en terrenos duros y compactos, sino en tierras ligeras, mullidas y sustanciosas.

La nabina abona las tierras, pero para que produzca este efecto debe enterrarse con el arado; tambien sirve para pasto. Segun el fin para que se destina, así es diferente el método de sembrarla; la que es para pasto se siembra á puñados mezclada con arena; la que es para aceite es á surcos; el tiempo de sembrarla es despues de la cosecha del trigo, porque se arraiga mas, recibe mas jugos y vejeta con mas vigor: en algunos paises como en Inglaterra se trasplanta, y esta operacion debe hacerse cuando la tierra está húmeda, ó está para llo-

ver. En estando madura la grana se cortan los tallos si el tiempo está seco, ó se arrancan, se recogen en unos lienzos, se llevan á la hera y se dejan esparcidos para que acaben de madurar la simiente de la parte superior. Esta simiente engorda mucho las palomas

NACER, se dice de cualquiera planta, arbusto, ó yerba que ha salido de la tierra, y ha empezado á echar alguna hojita

NARANJOS. Es uno de los árboles que duran mas tiempo, está siempre verde, tiene las hojas gruesas y lisas; las flores blancas y de un olor fuerte y agradable. Este árbol naturalmente se cria solo en las partes meridionales como en la Provenza, y así pide particular cuidado en paises menos cálidos como en Paris y las provincias inmediatas.

Pueden criarse por medio de plantas nuevas que se traen de Provenza y de Génova, y puede tambien aumentarse este fondo sembrando por Marzo pepitas de naranjos amargos y silvestres

en cajones con tierra preparada, que se tendrán en sitio cerrado, y se hacen silvestres que pueden trasplantarse separadamente en tiestos: trabájanse y se riegan de cuando en cuando, por cuyo medio llegan á crecer en el primer año cerca de dos pies; se ingertan al segundo á escudete, ó por comunicacion de un naranjo á otro, y se pondrán unas veces al sol y otras á la sombra.

Los cajones serán proporcionados á los pies, y así uno de doce á quince pulgadas de ancho será suficiente para el pie mas vigoroso, mudándole á otro cuando se juzga que la tierra está cansada, sin aguardar á que el árbol tenga mucha hoja, y al cabo de siete ú ocho años se trasplantan á otros cajones que tendrán de veinte á veinte y cuatro pulgadas de ancho. La tierra que los conviene es una mezclada con estiércol de ovejas que tenga dos años, y estiércol añejo de camas de jardin, con un tercio de tierra fuerte de lagunas, cuidando de dar al árbol buena copa, y así podrá dársele la for-

ma de un enano, ó de un globo perfecto, pues esto contribuye mucho á la hermosura de los naranjos.

En cuanto á la poda, se les quitará la mayor parte de las ramas menudas: 2º las que echan hácia abajo á plomo, como las que sueltan la hoja, cuidando de dejar las ramas mas robustas. Si algun accidente de granizo ú otro desfigura los naranjos, es preciso rebajarlos cortando las ramas hasta el sitio que este mas sano en lo interior de la copa; pero si llegasen á amarillar se les muda la tierra, ó se quitan las raices dañadas, y para los insectos se les echa vinagre con una varita delgada; y como el frio les es tan perjudicial se les reservará desde mediado de Octubre. (*V. Retiro de plantas*).

Personas inteligentes en el cultivo de los naranjos han espuesto en varias memorias insertas en los diarios económicos, diferentes observaciones, y así dicen que para su cultivo debe advertirse que los genoveses no hacen uso de cajones sino de tiestos; y en efecto pa-

ra que se aproveche este árbol necesita tres cosas: 1º la sal con que la tierra le comunica la sustancia: 2º el calor que escita á esta misma sal la virtud de obrar: 3º la humedad que templa el calor y distribuye las sales por todas las raices: pero no es todo el asunto el proporcionar á los naranjos estas tres cosas, es preciso hacérselas mantener é impedir que no se disipen en poco tiempo, y á esto estan espuestos los árboles que se crian en cajones ó tiestos, mas bien que los que se plantan en los jardines, porque las mismas hojas y fruto que echan los acaba mas pronto, y así es preciso conservarles las sales que los sirve de nutrimento, lo que es muy dificil cuando se crian en cajones, porque primeramente la porosidad de la madera y huecos que hay entre las tablas, deja como abierto el cajon por todas partes, de suerte que el riego despues de haber penetrado la tierra, se pierde y lleva consigo las sales; de que se sigue quedar aquella tierra sin fuerza. 2º Como el sol con la actividad de los rayos calienta la

madera del cajon, atrae toda la humedad de la tierra, y la misma sal de que se habia cargado; el aire que penetra con facilidad el cajon produce el mismo efecto, y por esto los naranjos se debilitan y tardan tanto tiempo en hacerse.

Los tiestos no tienen estos inconvenientes, porque el agua del riego no puede alli perderse, no teniendo otra salida que la del fondo; por otra parte como los tiestos estan bañados por fuera, aunque el sol atraiga la humedad, no puede estraer las sales que no penetran los poros del baño; mas por poco que sea el aire el mismo riego le echará fuera, lo que no sucede con los cajones que siempre le estan recibiendo por todas partes.

En efecto cuando se riegan los tiestos se advierte como que hierve el agua, porque como no puede salirse por los lados, ocupa el lugar del aire que encuentra, y le obliga á salir por lo alto con violencia. Otra razon: aunque el calor es preciso á los árboles, ha de ser acompañado de la

humedad, sin la que abrasaria las raices.

La conservacion de un naranjo no depende de la mucha tierra que se le de, sino de que esta misma tierra no pierda las sales que contiene, y así un tiesto de dos pies de diámetro por lo alto es suficiente para el naranjo mas grueso aunque tenga el tronco como un muslo, con tal que haya cuidado de regarle á tiempo y renovarle la tierra de tres en tres años, como de echar cada seis meses en la superficie cuatro dedos de estiércol añejo de las camas de los jardines recien sacado.

En fin cuando los naranjos estan en tiestos se les puede dar el aspecto que se quiera, porque ocupan la misma línea, lo que no puede hacerse con los cajones por su chocante irregularidad.

Los naranjos son de dos géneros; dulces y agrios: el fruto ó jugo de estos es refrigerante, y el de los primeros por el contrario. La conserva de cáscara de naranja, fortifica el es-

tómago y espele las ventosidades.

NARCISO. Es una flor grande con solo una hoja blanca, rodeada de seis de color amarillo bajo y purpúreo sobre un tallo de un pie de alto, y de que hay muchas especies; se plantan en los cuadros á cuatro dedos de distancia, cuidando de trabajar la tierra á fin de Enero; se multiplican por medio de las cebollas, y se trasplantan en Octubre.

La raiz del narciso es un vomitivo, y el cocimiento de ella mezclada con miel es un buen remedio para las cortaduras de nervios y dislocaciones; envuelta con vinagre y grana de ortigas, hace supurar los tumores y apostemas, limpia la podredumbre de las úlceras, y quita las manchas y encendimiento del rostro.

NARCÓTICOS. Son unos remedios destinados a escitar el sueño, para reparar la fuerza de los espíritus perdida por los insomnios, y calmar los dolores vivos: el opio y la adormidera son los narcóticos mas eficaces: hay tambien el jarabe de adormidera blanca,

el láudano, que es el opio praparado, el diascordio, el jarabe de nenufar, las emulsiones de las cuatro simientes frias, y los polvos de coral. Los narcóticos pueden causar accidentes funestos, porque cargan la cabeza y ocasionan una especie de embriaguez ; pero algunos médicos hábiles son de parecer que los polvos de coral ó la tintura, no tienen estos inconvenientes como el opio y adormideras blancas; y se hace uso de ellos en las enfermedades en que el sueño está perturbado en fuerza de dolores agudos, ya sean esternos, ya internos, y en los transportes al cerebro ó delirios.

NATA. (*V. Crema*).

NEGRO. Para hacer un buen color negro se pone una torcida gruesa en una lámpara llena de aceite de nueces; enciéndese, y se pone encima un plato sostenido por algunos palos ó piedras, y como el humo se pega al plato, forma un negro muy fino, cuidando de juntar estos polvos cuando estan secos para hacer uso de ellos.

NENUFAR. Planta que se cria en si-

tios pantanosos, en los rios y estanques; las hojas nadan por encima del agua, y la raiz y grana son desecantes y astringentes, y se hace uso de ellas contra el flujo, detencion de orina, y en todas aquellas enfermedades en que conviene aplacar el movimiento de la sangre y de los espíritus, como las fiebres ardientes, insomnios y agitaciones de espíritu, usando de la tisana hecha con la raiz de nenufar: empléanse esteriormente las hojas y las flores en forma de locion á los pies; y y se hace tambien un jarabe, y un agua destilada.

Nervios. Son unos cordones formados de muchos hilitos reunidos, que nacen de la médula oblongada contenida en el eráneo, y de la espinal. Estan distribuidos por todas las partes del cuerpo; y por medio de ellos se hace la sensacion, que es tanto mas viva cuanto son mas numerosos, y estan mas descubiertos. Tienen tubos ó canales muy pequeños, por los cuales corre un fluido espirituoso que comunica con mucha rapidez las sensaciones

de todas las partes del cuerpo al cerebro. La afeccion de los nervios es una enfermedad tan comun que pocas personas se libran de ella; y en casi todas las enfermedades se afectan los nervios; en unas mas, en otras menos, segun la naturaleza de ellas, y la disposicion del sugeto. Su afeccion consiste, ó en su demasiada tirantez ó en su demasiada flogedad. La demasiada tirantez la suelen causar toda suerte de escesos, como un egercicio violento, el esceso de los licores espirituosos, el uso de condimentos salados picantes y de muchas especias, las pasiones de ánimo, un temperamento vivo y otras muchas causas. La flogedad ó relajacion nace de enfermedades largas, de las hemorragias frecuentes, y de todo aquello que consume, enflaquece el cuerpo, y le hace perder la sustancia. Estas dos afecciones de los nervios son muy peligrosas, y deben aplicarse los remedios convenientes para curarlas análogos á las causas que las producen: un médico sabio despues de haberlas conocido prescribirá

los remedios mas convenientes y mas eficaces para su curacion.

NERVIO CORTADO. Se majarán gusanos de tierra y un poco de trementina, lo que se aplicará al nervio cortado para que haga union.

Dolor de nervio. Se le untará con el zumo de matricaria, incorporado con aceite rosado algo tibio; ó se aplicará peregil majado, ó raiz de malva silvestre tambien majada con unto de puerco añejo.

Nervio herido en un caballo, se llama comunmente alcance, cuyo accidente acontece á un caballo cuando corre con violencia; si se ha hecho el alcance poco tiempo antes de ponerle en cura, con solo darle con aceite, y ponerle una plancha caliente cerca para que penetre, sanará continuando la friccion por media hora; pero si es considerable y de mucho tiempo, se hará el remedio siguiente: se derretirá pez, y estando hirviendo, se apartará de la lumbre, y echará poco á poco harina de trigo; déjase enfriar este emplasto que se aplicará al mal despues

de quitado el pelo, en un pellejo delgado, y dejará hasta que por sí se despegue; paséase el caballo un rato, y se le pone otro emplasto igual.

Nervio débil. Tómase flores de romero, hojas de laurel, salvia, espliego y bellorita, de cada cosa un puño; hácese hervir todo con media azumbre de vino en un puchero, con cuyo cocimiento se fomentará la parte, aplicando despues las yerbas bien calientes.

Nervio picado en la sangría. Para este accidente es bueno el de trementina destilada, ó la trementina de Venecia con aceite añejo y un poco de aguardiente.

Nervio encogido. Se aplicará esteriormente aceite de nueces sacado por espresion; ó se unta la parte enferma con aceite de lombrices de tierra; ó hácense hervir cinco puños de salvia majada con una libra de manteca fresca, y pasándolo todo por un paño, se fomentará con ello la parte por la mañana y noche.

Remedios contra los afectos de los

nervios. (*V. Apoplegía, Perlesía, Reumatismo.*)

NEVERA. Lugar donde se encierra el hielo por invierno para beber frio en el estío; y se escoge para hacerla un sitio separado, aunque no muy lejos de la casa, en terreno seco y sombrío, donde se hará un foso redondo de tres toesas de diámetro por arriba, y tres de hondo, y que acabe en figura de pan de azúcar vuelto, haciendo al rededor un poco de mampostería, ó revistiendo de maderage el fondo; hácese una poza de cuatro pies de hondo y dos de ancho, con una regilla por encima para el paso del agua, y lo alto rematará en pirámide y figura de bóveda, que se hará de piedra ó carpintería con un callejoncito tambien á la entrada, y sus dos puertas. Llénase la nevera de hielo en tiempo de mucho frio y seco; cubriendo el fondo de paja, se va echando por capas, de modo que llegue á hacer todo él un cuerpo, pero se cuidará de echar tambien paja al rededor para que el hielo no toque mas que la pa-

ja; y cuando la nevera esté llena, se cubrirá el hielo con paja larga: la nieve se mantiene lo mismo que el hielo, pero antes de meterla se hacen pelotones, echando como tambien en el hielo agua para que llene los huecos donde se cuaja bien pronto.

NIEBLA. Es una porcion de vapores que se condensan en el aire, y se conservan así en él mas ó menos tiempo; y se disipan ó se deshacen bajando á la tierra en forma de lluvia menuda. Las causas de la niebla son, el calor que el sol ha comunicado á la tierra, el cual rarificando ó dilatando el agua hace subir estas partículas acuosas, y cuando llegan á una altura donde el aire es mas frio, se condensan poco á poco, y se hacen visibles, y así se forma la niebla, que es un cuerpo fluido y ligero, que recibe con facilidad el impulso de los vientos. Si los vientos corren de alto abajo, estos vapores bajan á la tierra; y tropezando con ella, especialmente si los vientos soplan de diversos puntos, se con-

densan en tanto grado que no solamente son visibles, sino aun palpables. Lo mismo sucede cuando el viento los arroja contra algun monte. En el invierno son mas frecuentes las nieblas que en el verano, porque el sol calienta menos, y la atmósfera está mas fria, especialmente en los terrenos que son húmedos por tener lagos, pantanos ó rios, porque en estos sitios la evaporacion es mas copiosa. Los paises sujetos á muchas nieblas no son saludables, porque los vapores que suben de la tierra estan mezclados de partículas corrompidas, y por esta causa despiden un olor desagradable y pestífero, y se siente en los ojos y en la garganta algunas veces picazon y acrimonía. Estas partículas corrompidas por medio de la respiracion, se comunican á la masa de la sangre, y causan dolores de cabeza y otras enfermedades. Las nieblas fertilizan las tierras, y las hacen mas propias para la labor. Las de otoño hacen madurar los frutos, pero si duran mucho tiempo los corrompen.

Cuando el trigo y otros frutos estan en flor los anieblan, esto es, causan el orin en los trigos y otros granos, como cebada y avena, y se llama así no solo por el color que tiene aquel polvillo que contienen las espigas aniebladas, sino porque proviene de cierta niebla que se levanta á menudo en tiempo de calor, cae sobre los trigos cuando estan en leche, y los abrasa si el sol se descubre de repente, y aunque por el pronto se vean pocas espigas dañadas, llega á inficionar lo que no lo está, de modo que como sea verdadera niebla, es un contagio que inficiona hasta el pie, y aun al grano le quita la facultad de arraigar, y así no sirve para simiente.

Para impedir que los trigos se anieblen se hervirá una caldera grande de agua que se echará en un cubeto; se pondrá en él cal viva, y cuando la fuerza de hervir haya cesado, se echará la mitad de agua fria correspondiente á la cal que se ha de emplear, y se revuelve bien hasta que esté disuelta, lo

que se conocerá, si echando algunas gotas en una hoja de navaja ó cuchillo quedan blancas, y entonces se riega la porcion de simiente que se quiere; se revuelve bien con una pala, y se amontona lo mas alto que pueda ser; este grano no se sembrará hasta pasados ocho dias preparado de este modo; pero habrá cuidado de moverle una vez cada dia.

Tambien es bueno quemar un peral, y haciendo con las cenizas una legía en que se echará un poco de sal, se rociará con ella la simiente; pero el remedio mas fácil es sacar el trigo al aire, y regarle con el agua que pasa por un muladar; aunque si el terreno es flojo será preciso echar en el trigo bastante porcion de cal viva, ceniza de sarmientos, y tantos puños de sal como cuartales tenga el monton de trigo, y moviéndole, se repetirá el riego cada dos dias, y se dejará secar bien.

Los demas medios de preservar el trigo de la niebla, son las legías hechas con salitre, alumbre, cardenillo, vitriolo, sal comun y cenizas de plantas, con

las que se escaldarán los trigos que se hayan de sembrar.

De todos los medios de que hemos hablado para preservar los trigos de la niebla, podrá escogerse el que sea mas comun en el pais donde haya de hacerse la preparacion de las simientes, con advertencia de que no solo tienen la ventaja de preservarlos de la niebla, sino que contribuyen en gran manera á la multiplicacion.

NIEVE. La nieve es producida por los vapores contenidos en la nubes, que se han condensado para formar la lluvia; pero hallando en su descenso un aire mas frio, se convierten en unos globulillos, que forman los copos, y estos serán tanto mas chicos cuanto el temporal fuese mas frio. No es dudable que la nieve hace que la tierra mantenga el calor porque impide su evaporacion, y las sales contenidas en este meteoro ayudan infinito á la vegetacion, y por lo mismo se advierte que los años de muchas nieves siempre son fértiles.

La nieve contiene mucho aire y agua,

que son los dos elementos de que principalmente se compone. Estos son los dos agentes mas poderosos de la vegetacion, y así no es estraño que la nieve contribuya á la fertilidad de las tierras, y dé vigor á la vegetacion de muchas plantas. Las montañas que estan siempre cubiertas de nieve tienen en su base en las faldas y los valles inmediatos árboles corpulentos, muy altos, muy verdes y muy hermosos, y prados llenos de yerba muy sustanciosa, pero es preciso que sean árboles, plantas y yerbas propias del clima, porque no siendo así no se criarian por mas fuerza que tengan los agentes de la vegetacion. Si la nieve se deshace ó derrite por el dia, y hiela de noche, causa graves perjuicios á toda especie de vegetales como la esperiencia lo ha hecho ver algunos años, en que esta desgracia fatal ha hecho perecer á los olivos, y ha arruinado á los labradores en los paises que en gran parte subsisten de este fruto. Cuando la nieve cae antes que haya habido heladas fuertes, y permanece

algunos dias cubriendo la tierra produce efectos escelentes, mas si han precedido heladas, y la nieve se hiela en la tierra cuando llegue á las raices de los trigos, éstas quedarán en la superficie, y si no llueve para que el agua apriete la tierra, los sembrados padecerán mucho. Para precaver estos males el labrador cuando la tierra no esté helada, y esté disipada el agua, debe hacer pasar el rodillo sobre los sembrados; de este modo hace entrar las raices en la tierra para que puedan vegetar mejor, y las preserva de las nuevas heladas.

Niños. Desde que nace el hombre está espuesto en todos los períodos de la vida á muchas enfermedades; pero en la niñez padece muchas por la debilidad de sus órganos, por la poca atencion y cuidado de las madres, ó de las personas que los tienen á su cargo. Como los niños no pueden hablar, solo esplican los males que padecen con llantos y gemidos; y cuando se les ve en este estado, se debe procurar indagar con el mayor cuidado de donde pro-

cede su desasosiego y sus quejidos. La leche contribuye mucho á la buena ó mala constitucion de los niños, y la de la madre es mas análoga que que ninguna otra, pues la próvida naturaleza se la pone en los pechos despues del parto para este fin; así las madres que pudiendo criar á sus hijos no lo hacen, se oponen á las leyes que el criador ha establecido, á la voluntad del Señor, que les da la leche para este fin, al amor natural que deben tener á sus hijos, pues renuncian al modo mas seguro de conservarlos, y de darles una constitucion robusta: son enemigas de la patria, porque la esponen á perder un gran número de ciudadanos. Se degradan hasta ponerse inferiores á las bestias, pues no hay ningun animal que no crie sus hijos, y no tome un interés tan particular por ellos, que no esponga su vida para conservarlos, llevándoles el alimento conveniente, ó dándoles su propia leche. ¿Que interés, y qué cuidado tomará una nodriza por un niño que nada le toca, y que solo lo mira co-

mo un instrumento, ó un medio para ganar su alimento y su salario, pero no tan preciso y tan necesario, que si se muere no se le haya de proporcionar otro para ganar lo mismo? ¿Y estas gentes mercenarias mirarán con el amor debido á los niños? ¿Es posible que las madres cuando por sí los pueden criar substituyan estas mugeres? ¿Las que esto hacen, podrán llamarse madres, y decir que aman á sus hijos? Las que no pueden criarlos sin esponer su vida y la del niño, por ser de un temperamento muy delicado y de salud muy débil: las que estan amenazadas de tísis, ó tienen otros impedimentos legítimos deben buscar nodrizas jóvenes, robustas, de un genio amable, y de condicion apacible, virtuosas, de talento, de mucha prudencia, que sepan hablar bien y con propiedad la lengua, y que no sean supersticiosas ni preocupadas: si se aplican con amor á la cria de los niños, los tendrán con aseo, y cuidarán con la mayor atencion. Si la madre quiere dar pruebas de que ama á sus hijos, cuando por sí no pue-

de criarlo, no debe perder de vista á la nodriza y al hijo. Debe dejarse con libertad los miembros del niño para que el alimento pueda comunicarse con igualdad á todos ellos, y así se hacen mas fuertes, mas robustos, mas lucidos, y sin contraer ningun defecto, lo que no sucede cuando se les faja, ó se les pone otra ligadura. Cuando tienen algunas enfermedades, se les debe curar de un modo diferente que á los grandes. Voy á poner el método que se debe seguir en algunas de ellas: cuando se ha de dar lavativas á los niños de pecho, se usará solo de leche, ó de agua de cebada con media onza de miel rosada; y si no se pudiese usar de este remedio, particularmente si es preciso repetirle, habrá recurso á un supositorio pequeño, que obligue al intestino á sacudirse de los escrementos.

Convulsiones en los niños. Se toma una onza de flores de tilo, y otro tanto de zumo de guindas negras; polvos de valeriana silvestre quince granos; mézclase todo, y lo tomará á cu-

charadas de dos en dos horas.

Purgante para los niños cuando tienen dolores de vientre, segun la edad.

A los cuatro meses media onza de jarabe de chicoria en dos cucharadas de leche.

A ocho meses una onza del mismo jarabe, y otra de aceite de almendras dulces; mézclase todo, y se le da una cucharada de hora en hora.

A los diez y ocho meses polvos de jalapa y crema de tártaro, grano y medio, incorporado con tres dracmas del jarabe dicho.

A los tres años los mismos polvos, y crema, tres granos de cada cosa, y media onza de flor de jarabe de albérchigo, mezclado todo en dos cucharadas de leche con azúcar.

Cuando tienen seis años, y se cree que tienen lombrices, se les da los polvos de jalapa y crema de tártaro, nueve granos de cada cosa; polvos de coralina vermífugos doce granos, y jarabe de flor de albérchigo seis dracmas.

Puede tambien hacerse el remedio siguiente contra las lombrices. Se toma-

rá mercurio crudo, templado en trementina, una onza; aloe epatico media onza; sen y ruibarbo, dos dracmas de cada uno; coralina y *semen contra* una dracma de cada cosa; muélese todo lo que puede ponerse en polvos, y bien envuelto, se hacen píldoras; la dósis es de doce á diez y ocho granos para los niños, y media dracma para los adultos, que tomarán en oblea al recogerse. (*V. Polvos contra lombrices.*)

A los ocho ó diez años, quince granos de los mismos polvos y crema; una onza del mismo jarabe, disuelto todo en un poco de agua para una dósis.

Cuando los niños de tres años ó mas, tienen una repugnancia invencible á estos purgantes, se les hará tomar un vizcocho, que hace el mismo efecto, y es así su composicion: Tómase azúcar blanca en polvo, y huevos frescos, nueve onzas de cada cosa; flor de harina de trigo, cuatro onzas; polvos de jalapa bien molidos, una onza; anís molido, dracma y media; de todo es-

to se hará un vizcocho segun el arte, y la dósis debe ser una dracma por año hasta diez años, y desde esta edad hasta quince, una onza, aumentándola á proporcion de la edad y las fuerzas del niño.

Hinchazon de vientre en los niños. Remedio: Se le hará tomar una cucharada de aceite de linaza por la mañañana en ayunas, continuando por algun tiempo. *Eph. d'Allen.*

Estenuacion ó flaqueza en los niños, llamada atrophia. Se le hará tomar por la mañana en ayunas, nueve dias seguidos, y en menguante de luna, polvos de yedra trepante, seca á la sombra; la dósis es lo que puede tomarse dos ó tres veces con la punta de un cuchillo; y si el mal no cede se continúa. *Eph. d'Allen.*

Cuando quieren romper ó salir los dientes á un niño, y tiene dolores, el modo de que los eche con facilidad y sin molestia, es cortar la cresta á un gallo, y con la sangre que echa, fregar una ó dos veces á lo mas las encías al niño.

Flogedad de piernas, y que los impide de andar. Tómanse hojas de yezgo, que es una planta parecida al sauco, y de las de almoradux y salvia, un puño de cada cosa; májanse bien estas yerbas juntas, de las que se sacará el jugo suficiente para llenar una botella, que se tapará con paja, y meterá en un horno el tiempo que necesite el pan para cocerse; sácase despues, y deja enfriar; quiébrase la botella, y se coge la materia que estaba dentro, y es una especie de ungüento, de que se hará uso de este modo: tómase de este ungüento y tuétano de buey por iguales partes; derrítese junto, y con ello se dará al niño detras de los muslos y piernas á menudo y caliente.

Niño raquítico ó anudado. Remedio: Tómase tuétano de buey, orines de una persona sana, y vino tinto, dos onzas de cada cosa; hiérvese á fuego muy lento hasta que se haya consumido casi toda la humedad; añádese á todo ello caliente media onza de aceite de lombrices de tierra; esperma de ballena, dos dracmas; aceite de nuez

moscada, una dracma; envuélvese todo para un linimento, con que se untará y fregará al niño por todo el espinazo. (*V. Languidez.*)

NIÑOS QUEBRADOS. (*V. Hernia.*)

NÍSPEROS. Arbol que produce el fruto del mismo nombre; es de mediana altura, y se cria en los matorrales; pero tambien se cultiva en los jardines, donde da el fruto mucho mas abultado. El níspero tarda en hacerse; tiene el tronco, y la madera muy fuerte; y las hojas, que son largas, se parecen á las del laurel; el fruto es una especie de manzanitas, que hacen arriba como una corona, y contienen cuatro ó cinco nudos duros como huesos de fruta: nunca maduran en el árbol, y es preciso echarlos abajo para que maduren y tomen color, poniéndolos encima de paja. Los nísperos antes de madurar son de un sabor muy áspero y acerbo; pero cuando estan maduros pierden la aspereza y se hacen mas suaves; este fruto es muy indigesto para los estómagos delicados por la gran cantidad de aire que desenvuelve, el cual lle-

nando las primeras vias, causa frecuentemente cólicos. Las hojas son astringentes; el agua cocida con ellas sirve para limpiar las llagas de la boca. Hay varias especies de estos árboles que se distinguen principalmente por la diferencia de los frutos, que consiste en la grosura, en la figura y en el sabor; unos son gruesos, otros pequeños; unos son tempranos y tienen la carne muy delicada; otros tardos, y su carne es desabrida; unos son un poco largos; otros casi redondos. Puede ser muy bien que esta diversidad sea efecto de ser unos silvestres y otros ingertados, y que todos sean una misma especie de árbol. Se perpetúan y multiplican mediante el ingerto de cachado y de escudete sobre el peral, el membrillero y el níspero silvestre.

NIVELAR. Es el arte de hallar el nivel de un terreno, cuyo conocimiento es necesario para allanar los jardines. El nivel es una escuadra ó cartabon, de cuyo ángulo está pendiente un hilo, que al estremo tiene un plomo, y de-

be caer justo en la muesca que divide los dos estremos de la escuadra: pónese este nivel en medio de una regla larga, que se llevará con unas estacas ó piquetes de cinco ó seis pies de alto, y se clavarán en la tierra á ocho ó nueve de distancia, metiéndolos, y alzándolos para ponerlos todos á nivel, y se comenzará por la parte de terreno mas alta, siguiendo hasta lo mas bajo de él; y cuando las estacas se hallen descubiertas á una misma altura, se allanan las partes del terreno que estan mas altas de una estaca á otra.

NOGAL. Arbol bien conocido, que produce las nueces, de cuyo fruto se hace el aceite; y la madera sirve para obras de mucho aseo y solidez. Hay tres especies de nogales: uno que tiene las nueces muy abultadas, y la cáscara mas delgada que las de los otros, y son de mejor gusto, pero da menos fruto: otro que no da las nueces tan abultadas, pero da muchas, y no son redondas; y la tercera que tiene la nueces pequeñas, y con muchas esquinas,

y sirven solo para hacer aceite. El nogal se perpetua y se multiplica por medio de la siembra, la cual es de dos especies, la que se llama de asiento, porque se queda el árbol en el mismo sitio que se ha sembrado, y la de almáciga que es el semillero donde se siembran para volverlos á trasplantar. La nuez en la siembra de asiento estiende profundamente su raiz central, el tronco sube muy alto y muy derecho. No hay ningun árbol que su raiz central penetre mas en lo interior de la tierra que el nogal, y tiene tal fuerza, que puesto en alguna hendidura de alguna roca ó entre dos piedras, ó dos capas las separa con el tiempo; resiste por la misma razon á los uracanes por terribles que sean. El nogal que nace en las almácigas y se trasplanta es mas delicado, da mas pronto fruto, tiene menos tronco y la copa mas hermosa, y estiende mas las raices laterales. Los trasplantados no son tan buenos para ponerse en las colinas áridas, peñascos y lugares montuosos como los primeros. Para la siem-

bra es necesario escoger las nueces de la especie mas gruesa y que den mucho aceite; debe ponerse la nuez en una tierra ligera y algo mullida, aunque no sea muy sustanciosa. Los abonos de los animales le perjudican; la ceniza es lo que mas le conviene aunque haya servido ya para legía, si se ha dejado algun tiempo espuesta al aire para que así se cargue del ácido acre; es bueno sembrar las nueces con la cáscara verde cuando estan en su perfecta madurez, porque así se preservan de las ratas y de los topos, porque aunque gustan mucho de ellas como las hallan amargas no se las comen: deben ponerse á seis pulgadas de distancia unas de otras y en sitios abrigados para que el demasiado frio, ó los hielos no dañen á sus tiernos tallos. Despues que hayan nacido se arrancan del semillero y se trasplantan en una nueva almáciga, pero mucho mas claros. Pasado el primer año pueden trasplantarse todos los pies nuevos suprimiéndoles la raiz central y dejándoles solo las laterales, y despues de

dos ó tres trasplantaciones, ya se pueden trasplantar á los campos. Es preciso confesar que estas trasplantaciones que tienen grande utilidad, retardan mucho el progreso y la fuerza de la vegetacion. Todos los años deben cavarse dos ó tres veces. Al tercero se pueden empezar á aclarar por abajo cortándoles las ramas, dejando el corte bien liso, y cubriéndole con ungüento de ingeridores. Lo mismo debe hacerse hasta el sesto año. Como las heladas tardías destruyen una gran parte de la cosecha de las nueces, para precaver esta desgracia, es bueno plantar nogales tardíos ó de san Juan, llamados así porque echan muy tarde la flor. Si se ingertan los nogales, lo que puede verificarse muy bien por cañutillo cuando estan en la almáciga, escogiendo tres ó cuatro ramas de las mejores de la cima, y cortando las demas, dan un fruto mas suave y mas abundante. La trasplantacion de los nogales debe hacerse desde mediados de Noviembre hasta mediados de Diciembre: todo suelo es bueno para este

árbol como no sea pantanoso, y así se pueden plantar en campo abierto, caminos y paseos: no se crian tan bien en los jardines, y ademas perjudican á las plantas que tienen al rededor, así por la sombra como por lo mucho que estienden las raices.

Nolimetangere. Planta que se cria en los bosques y sitios húmedos: tiene cerca de las hojas muchos nuditos llenos de zumo; y el fruto que contiene la grana se abre á poco que la toquen. El cocimiento de esta planta es muy aperitivo, propio para hacer orinar, y deshacer la piedra; el agua destilada hace mejor este efecto, y las hojas aplicadas son buenas contra la estangurria.

Novales. Llámanse así los terrenos que no producen mas que leña, yerba ó heno, y se quieren hacer tierras de labor. Cuando se rompen las praderas, se benefician con las cenizas del mismo césped, y así producen granos seis ó siete años seguidos; pero no se comenzará por echar en ellas trigo, sino que primero se sembrará mijo y

cáñamo, despues centeno, y últimamente trigo, porque este género de tierras siempre tienen mucho calor; pero si no contienen muchas sales, se sembrarán primero de algarroba ó guisantes, y despues se sigue regularmente.

NOVIEMBRE. Trabajos que han de hacerse en este mes. Se cogerá la aceituna, y harán los primeros aceites; plántanse los olivares, y se hace la prevencion de forrages para las bestias; guárdanse las frutas de otoño; se podan las viñas, se aprovenan y plantan los majuelos; siérranse las estacas para las viñas, y se cortan los sauces, como tambien la madera de construccion, y se parten las nueces para hacer el aceite.

En los jardines se hará llevar el estiércol seco cerca de la escarola, alcachofas, ápio, puerros, &c. para esparcirle desde que empieza á sentirse el frio, echando mas, á proporcion que los frios apuran; cúbrense las lechugas de invierno con paja larga, y se trasplantan con el monton los repollos que han de dar la grana, segun se

quiera la especie; y en cuanto á las flores, se plantarán los rosales, lilas y otros arbolillos á quienes no perjudica el frio, y cubrir las plantas porque las heladas las dañan mucho.

NUBLADO. Es cierto que los sitios altos son por lo comun mas espuestos á centellas que los bajos, porque los encuentran primero; y así como las puntas de las montañas y campanarios abren la basa de la nube facilitan la caida de las centellas, de donde puede resolverse la disputa de si el toque de las campanas puede desviar el nublado, ó si mas bien acelera la caida del rayo. Es constante que el toque de las campanas desvía el nublado con tal que no esté encima del campanario; pero si lo estuviese, la conmocion que escitaria el mismo ruido de las campanas haria caer mas pronto la centella. La gente rústica incurre por lo comun en esta falta de reflexion, que cuesta la vida á muchos campaneros. Las memorias de la academia hacen mencion de un número de iglesias donde han caido rayos por haber

tocado, infinitamente mayor que el de otras donde dejaron de tocar; y así es preciso dedicarse á conocer á qué distancia se halla el nublado, poco mas ó menos.

Nueces. Las nueces son el fruto del nogal, de que se come el meollo, desde Agosto hasta que llegan á tener consistencia, y maduran cuando empiezan á caerse por sí mismas, que por lo regular es á mediado de Setiembre; en cuyo tiempo se las coge echándolas abajo con varas, despues se las amontona en sitio seco, y donde comunique el aire hasta que suelten la corteza; luego se tienden en un granero para que se sequen mejor; y si se quiere que se mantengan frescas, se las coge á medio madurar, y se las mete entre arena en sitio fresco; cuando las nueces se han puesto demasiado secas, se las echa en agua algunos dias: últimamente se advierte que cuanto mas añejas son las nueces dan mas aceite.

Conserva de nueces. Tómase la porcion de nueces que se quiera, á últimos de Junio, esto es, antes que se

haya formado la cáscara, y quitándolas lo verde con un cuchillo, se las va echando á proporcion en agua fresca; despues se las saca para echarlas en agua hirviendo, y cuando en esta primera agua hayan hervido, se las pasa á otra donde acaban de cocerse, y se conoce que lo estan, si picándolas con un alfiler, se vuelven á caer por sí mismas, y entonces se las echa en agua fresca; despues se las escurre, y echa el azúcar en punto; hácese hervir un poco, y se echa todo en un barreño, y se aparta por toda una noche en un sitio caliente hasta el siguiente dia, en que se escurrirá el jarabe, dará un hervor, y se echará en las nueces, repitiendo esto dos ó tres veces; y es preciso no escasear el azúcar, porque las nueces han de nadar dentro: hecho esto se pasan las nueces con una mechera ó palito, desde la cabeza hasta el rabillo, metiendo alli rajas de corteza de limon; dase mas punto al almíbar, y se echa en pucheros ú orzas.

Agua de nueces. Para hacerla se co-

gerán las nueces cerca de Agosto; se las corta en rajas, y pone á destilar en el alambique á fuego lento, y esta agua se guarda en botellas bien tapadas; es buena tomada en ayunas con un poco de vino blanco y polvos de tártaro contra la hidropesía, gota coral, perlesía y males de ojos.

NUEZ MOSCADA. Se trae de las indias orientales: es astringente, corrige el mal olor del aliento; fortifica el estómago y el hígado; ayuda á la digestion, y es contra las flatulencias.

NUTRIA. Animal anfibio como un raposo poco mas ó menos; tiene cuatro pies, y está cubierto de un pelo de color de castaña; regularmente estan cerca de los lagos y estanques, y comen mucha pesca. La carne de la nutria es muy dura; pero de la piel se hacen manguitos, y del pelo sombreros.

O

OBESIDAD. Es un esceso de gordura que disminuye las fuerzas musculares en el animal, de manera que se mueve con dificultad, y apenas puede sostenerse; suda al menor esceso que respira con dificultad; come poco, y frecuentemente perece. Este vicio nace del poco egercicio que hace, y del mucho alimento sustancioso que come, especialmente si abunda de mucílago. Los animales que estan mas sujetos á este vicio son los bueyes, carneros y puercos. Los caballos y bueyes destinados á la labor no deben engordarse mucho porque en este estado pierden las fuerzas y la agilidad que son tan necesarias para el trabajo, y contraer enfermedades mortales. Los animales que estan escesivamente gordos no deben comer heno y avena, sino paja y salvado, hacerlos pasear mañana y tarde, y trabajar un poco, y este egercicio se debe aumentar todos los dias, y sacar los bueyes y carneros á pas-

tar á las tierras áridas, y tener poco tiempo en la caballeriza á los caballos: de esta manera se disminuirá la gordura sin necesidad de recurrir á purgantes violentos que siempre son peligrosos en estas circunstancias.

OBSTRUCCION, se llama aquella contraccion de los vasos que impide la libre circulacion de los fluidos en el cuerpo, por cuyo motivo se estancan los humores y se corrompen. Muchas veces es la sangre la que obstruye los vasos por ser muy espesa y causa inflamacion, y estas obstrucciones se llaman sanguíneas, otras veces es la linfa, y se llaman linfáticas, y segun las diferentes vísceras que estan afectadas de estas vias toman diferentes nombres, y deben aplicarse diferentes remedios, pues estas de las vísceras son el orígen de todas las enfermedades crónicas que ocasionan males antiguos ó inveterados.

Remedio: Tómase limaduras de hierro que tenga orin, media onza; cañafistula y ruibarbo, que se molerá, dos dracmas de cada cosa; jalapa y sal de agenjos, dracma y media de cada uno;

mercurio dulce, dos escrúpulos; mézclase todo en suficiente cantidad de jarabe de chicoria compuesto, y se hará una opiata, de que tomará el enfermo dracma y media todas las mañanas por nueve dias; luego tomará un caldo en que se habrá cocido chicoria, y despues se paseará despacio como una hora.

Esta opiata divide la sangre espesa, evacua grandemente las serosidades y obstrucciones de las vísceras; y aunque se prescriben para destruir las obstrucciones de las vísceras, y para deshacer los tumores cirrosos varias opiatas, convendria no hacer uso de ellas sin que hayan precedido los remedios generales y los caldos diluentes y aperitivos.

OBSTRUCCION DEL MESENTERIO. Puede hacerse uso de la opiata siguiente: Tómese media onza de goma amoniaca; dos dracmas de hojas de sen; mercurio dulce y zábila, dos dracmas de cada cosa, y tres de polvos de cornachina y ruibarbo, con media onza de limaduras de hierro preparado: des-

pues de haber molido lo que deba serlo, se incorporará todo con una porcion suficiente de jarabe de manzanas, de que se hace una opiata, y se toma desde un escrúpulo hasta media dracma.

OBSTRUCCION DEL HÍGADO. Tómese media onza de raices de tentebuey y peregil; una dracma de la segunda corteza de sauco y alcaparra; media onza de hojas de cola de caballo, pimpinela, perifollo y puntas de lúpulo; una pizca de flor de sauco y de caléndula; dos dracmas de sen y dos escrúpulos de ruibarbo quebrantado, y atado en un paño ó muñequita; cuécese todo en un cuartillo de cocimiento de grama, y despues de pasado el licor se echará en una onza de jarabe de chicoria, media dracma de polvos de cochinilla ó cucarachas secas en horno y cuatro granos de jalapa; hácese tomar esta bebida al enfermo cada segundo dia por espacio de una semana, cuidando de no echar jalapa mientras que la orina sea encendida, ó cargada de acenas.

Caldo medicinal para curar las obstrucciones del bazo y del hígado. Tómase una libra de pierna de ternera cortada en tajadas, raices de romaza silvestre y chicoria; hojas de pirifollo, pimpinela, agrimonía, escolopendra ó lengua de ciervo y berros, medio puño de cada cosa, escogidas, lavadas y cortadas menudo; añádese una dracma de ruibarbo quebrantado, otra de sal de agenjos, y una onza de limaduras de hierro, que se lavarán en agua caliente, y meterán en un paño que se atará flojo; hiérvese todo en azumbre y media de agua hasta que quede en la mitad; apártase del fuego, y sacando la muñeca, se pasa el caldo por una estameña, esprimiéndolo ligeramente, y se harán dos caldos, que se tomará uno por la mañana en ayunas, y el otro tres ó cuatro horas despues de comer, por espacio de un mes, purgándose al principio, medio y fin de él.

Otro remedio. Tómase azafran de Marzo aperitivo, y preparado al rocío de Mayo, media onza; ruibar-

:

bo escogido y cucarachas secas en horno, y hechas polvos, dos dracmas de cada cosa; sal amoniaco en polvo, cuatro escrúpulos; cañafístula en rama, diagridio y jalapa, de cada uno una dracma; mézclase todo en bastante porcion de jarabe de chicoria compuesto, ó de las cinco raices, y se hará una opiata, de que tomará el enfermo todas las mañanas en ayunas dracma y media; de alli á una ó dos horas beberá un caldo alterado con el perifollo, berros y chicoria, y se paseará si se lo permitiesen las fuerzas.

Esta opiata es muy conveniente en las hidropesías causadas en los humores espesos y viscosos.

OBSTRUCCIONES ó hidropesía de vientre. Tómase onza y media de raiz de asaro de íris y de yezgo; dos pizcas de hojas de agenjos secos, y dos dracmas de sen; échase todo en infusion en azumbre y media de vino blanco bueno por tres dias, y se tapa bien la vasija. Toma el enfermo dos vasitos por la mañana en ayunas, y repetirá el remedio algunos dias despues, si no se

ha deshinchado; pero deberán preceder los caldos aperitivos.

Otro remedio. Tómase raiz de genciana, de íris de Florencia, y corteza interior de sauco, una onza de cada cosa: raices de ala y hojas de sen, media onza de cada una: dos dracmas de raiz de jalapa y una de canela; muélese todo, y se echa por encima como media azumbre de vino blanco bueno; hácese macerar á frio por algunos dias, y se guarda para hacer uso de él.

La dosis es dos vasos por la mañana, mediando una hora de uno á otro, y tomará una sopa despues del segundo. Este vino entona las vísceras abatidas en la hidropesía, y se continúa algun tiempo segun las fuerzas del enfermo.

OCRE, ALMAGRE, tierra ferruginosa de diversos colores, amarilla, morena, encarnada, ó azafranada, mezclada con arenas, arcilla ó creta, y poco propia para el cultivo, aunque en ella se pueden criar algunas plantas como el castaño; se crian en estos terrenos muchas setas y criadi-

llas de tierra, y algunas yerbas secas y poco sustanciosas.

Octubre. Trabajos que corresponden en este mes. Se continúa y acaba la vendimia: se siembran los altramuces, guisantes, alubias, la cebada cuadrada; y en este tiempo se recoge tambien la miel. En este mes se hacen las uvas y ciruelas pasas, el uvate y la cidra, y por último se aprovenan las viñas. En los jardines y huertas se hacen las mismas labores que en Setiembre, escepto el engertar, y se siembran las espinacas, para tenerlas en Mayo. Puede plantarse todo género de árbol, y dar la última labor á las tierras húmedas. En cuanto á las flores, se plantan á mediados de este mes, los tulipanes y otras cebollas que no estan en tierra; y á fines se retiran los naranjos y otros arbolitos á que puede perjudicar la helada.

Oido. Es el órgano del oido que está espuesto á muchas enfermedades; pondremos aquí las que son mas comunes, con los remedios correspondientes.

Remedios para varios dolores de oidos. Para el zumbido, se echará en el oido una ó dos gotas de aguardiente en que se habrá puesto en infusion romero; ó se recibirá por un embudo el vaho del vinagre puesto en una cazuela á un brasero.

OIDOS ULCERADOS. Se instilarán en el oido hiel de puerco ó vinagre fuerte, incorporado con hiel de buey; y este remedio evacua la podredumbre de los oidos.

OIDOS HÚMEDOS. Se fregarán con polvos de alumbre quemados, ó con los de vitriolo.

OIDO en que se ha entrado algun animalejo, como pulga, hormiga ó cualquiera especie de mosca. Se destilará en él algunas gotas de vinagre ó aceite, con lo que se morirá el animal.

Si fuere algun cuerpo estraño, como piedra ó cualquiera otra cosa semejante, se tratará de echarle fuera con el cabo de un mondadientes, ó se meterá un poco de lana empapada en trementina, para atraer el cuerpo estraño: el es-

tornudo, tapando las narices es útil en tales casos.

Dureza de oidos. Se llenará de polvos de cominos una cebolla en que se habrá hecho un agujero al lado de las raices: tápase con dos cascos de cebolla, y se meterá en la lumbre: cuando esté asada, se sacará y esprimirá el zumo, que se instilará en el oido.

El zumo de marrubia blanco, ó el de las hojas de yedra es tambien muy saludable para este género de mal.

Dolor de oidos. Se tomará una cebolla asada: una onza de manteca fresca, otra de aceite rosada, y de la de manzanilla, otra: una dracma de azafran molido, y se aplica á la parte dolorida. Este remedio hace supurar la apostema, si se ha formado.

Ojo boyal ó de buey, albihar, bustalmo, manzanilla loca: es una yerba que tiene un tallo ramoso con flores amarillas que nacen en la cima; se hace uso de ellas para los tintes, porque dan un color amarillo brillante.

Ojos. Es el órgano de la vista, tan

delicado, que está espuesto á una infinidad de enfermedades que para su curacion exigen el mayor cuidado en el facultativo y en el paciente.

Ojos. Los males de los ojos provienen por lo regular de la influencia del humor del cerebro; y así debe recurrirse á la sangría, purgantes, cáusticos y otros remedios, que consuman el humor ó le desvíen.

En general el régimen que se ha de observar en los males de ojos es, librarse del fuego, del humo, polvo, aire caliente; del esceso del vino, llorar mucho tiempo, leer letra menuda, y trasnochar demasiado. Los remedios que hayan de aplicarse á los ojos deben ser tibios.

Inflamacion de ojos. Tómese caparrosa blanca en polvo, dos dracmas; cardenillo molido, una dracma; mézclase, y se echa en una cazuela vidriada que resista al fuego, y sobre estas drogas dos azumbres de agua; revuélvese todo con un cucharon hasta que esté frio, y se echa en una botella. Cuando se quiera hacer uso, se

revuelve bien, y pone á entibiar en una escudilla, donde se remojorá un cabezal, que se aplicará á los ojos al tiempo de recogerse; y si el mal apura se echará en los ojos algunas gotas cinco ó seis veces al dia.

Otro remedio para el mal de ojos. Tómese de las aguas de llanten y de eufrasia, dos onzas de cada una; atutia preparado, dos escrúpulos; mézclase bien, y de todo se hará un colirio con que se fregará la parte muchas veces.

Fluxion á los ojos. Se tomará dos onzas de cal viva y filtrada, en que se filtrará una dracma de sal amoniaco en polvo; y echando la disolucion en una vasija de cobre, se dejará en ella toda una noche hasta que aquella se haya puesto azul: filtrase, y guarda para hacer de ello un colirio. Este remedio es sumamente eficaz para limpiar los ojos, y quitar la materia que hayan echado las úlceras, á las que tambien diseca; y es conveniente tambien para consumir las cataratas.

Sangre derramada por los ojos,

de cualquiera cosa que provenga. Se tomará las puntas de las ramas de agenjos, y majándolas con clara de huevo y agua rosada, se hará una especie de emplasto, que se estenderá en un paño, y aplicará á la vista enferma.

Golpe en los ojos. Luego que se ha recibido el golpe, se aplicará plomo, hierro ú otra cosa fria para impedir la fluxion de la sangre, y mezclando en una clara de huevo solo la yerba de la agrimonía estregada entre las manos, se pondrá en un paño, y aplicará á los ojos.

Cuerpo estraño que se haya entrado en los ojos. Si es algun palito ó paja, se tomará un poco de lacre, y fregándole bien contra una cosa de paño, se arrimará á la pajita para que la estraiga. Si fuere algun pelo de hierro ó acero, y hubiese proporcion de aplicar una piedra iman, lo estraerá inmediatamente; pero si fuese tierra, bastará aplicar á la vista un pedazo de carne de buey.

Lagaña. Se lavarán los ojos con es-

píritu de vino, ó se echará en ellos el zumo de verdolaga y del llanten. O se tomarán tres onzas de antimonio crudo, quebrantado, y metiéndolo en un paño, se pondrá en infusion por dos horas en cenizas calientes con azumbre y media de agua de fuente; háce-se hervir despues esta infusion hasta que quede en la mitad, en cuyo estado se echará media onza de íris de Florencia, hojas de rosas encarnadas, y de romero, medio puño de cada cosa. Cuélase despues el licor, y se desata en él una onza de azúcar-piedra con que se lavarán los ojos. *Eph. d'Allen.*

Nubes en los ojos. Se aplicará á la nube hojas de trebol manchado majadas, ó unto de culebra una vez al dia. (*V. Gota serena y Vista.*)

Debilidad en los ojos ó en la vista. Remedio: Tómese raiz de valeriana y hojas de tabaco, dos dracmas de cada cosa; muélese todo bien, y pasándolo, se echarán tres gotas de aceite destilada de espliego, y otras tres de la de almoradux, y se tomará como tabaco. *Eph. d'Allen.*

OJOS LAGRIMOSOS. Se introducirá en cada nariz una hoja de betónica, y se dejará como media hora; repítese este remedio de tiempo en tiempo.

Mal de ojos en los caballos. Conócese que el caballo tiene este mal cuando se le advierten los ojos lagrimosos, encendidos é hinchados. Si el mal proviene de fluxion, de ningun modo se le sangrará, porque seria echarle á perder la vista: 1º se le quitará del todo la cebada, y dará por pienso salvado mojado; no se le trabajará, y tendrá en cuadra que no esté muy fria, ni demasiado caliente: Tómese la clara de un huevo fresco, y otro tanto de agua rosada, como cosa de una avellana, de caparrosa blanca muy molida, y despues de bien batido todo se le aplicará á los ojos; con advertencia que es preciso no mudar de remedio, y éste bastará á desviar la fluxion. Otro: Tómese tres ó cuatro manzanitas, y despues de bien asadas y mondadas, se majarán en un mortero, rocíanse con agua de lechuga ó de chicoria, y puesto en unas esto-

pas, se aplicará á los ojos del caballo, y continuará, con cuyo remedio se le quitará el dolor y la inflamacion de los ojos.

Si la fluxion procede de algun golpe grande, se sangrará al caballo, y en abundancia: se le quita la cebada, y da el salvado; y en cuanto al remedio se usará de los que se acaban de decir.

Si quedase blancura en el ojo del caballo, se tomará sal amoniaco bien molido, que se le echará en el ojo, y en caso que falte sal amoniaco se usará de la sal comun.

Olivo. Arbol que produce las aceitunas: tiene las hojas largas, puntiagudas, verdes por encima, y por bajo son blancas. En el mes de Junio llevan unas flores blancas en forma de racimos, de donde salen las aceitunas, que al principio son verdes, y cuando llegan á madurar negras. Para comerse se cogen cuando estan todavía verdes, y se las echa en una salmuera para quitarlas el grande amargo que tienen.

El aceite de que tanto uso se hace no es otra cosa que el zumo de las aceitunas esprimidas en la prensa ó lagar. Este árbol se cria bien en paises cálidos, ó á lo menos muy templados, porque los frios le son muy perjudiciales: requieren terreno fuerte, con posicion al medio dia de lleno, ó al oriente. Se multiplica por medio de estaca ó del renuevo que él arroja, y al principio se le planta como en semillero, en sitio á todo viento, y en tierra negra bien trabajada por el Noviembre en hoyas de cuatro pies, debiendo cubrirle de algunos dedos de tierra buena, que se tendrá cuidado de apretarla con los pies. Al principio se le trabaja todos los meses, y despues dos veces al año; se le abona con estiércol de cabra, y se riega en tiempo de calores. A los cinco años se trasplanta en tierras de labrantío y hoyas separadas á veinte pies, que se habrán cavado antes; se trabajarán á azada en Junio y Setiembre; y se le poda de ocho en ocho años cuando llegan á tener ya este tiempo.

A los tres años debe engertarse este árbol en Mayo, y á escudete, y franco en franco. La aceituna se coge en Noviembre y Diciembre para hacer el aceite. Hay tambien olivo silvestre, que es mas chico que el anterior, y las aceitunas que da son tambien mas pequeñas, pero de mejor gusto.

La madera del olivo se emplea en muchas obras, particularmente de torneadores y evanistas.

Olmo. Arbol de campo, que tiene el tronco grueso, alto, derecho, y la corteza áspera; las raices que echa son gruesas y largas, y la madera de este árbol es amarilla y dura. Los olmos son muy comunes en los bosques, y por lo regular se ponen en los caminos y paseos: se crian bien en tierras fuertes y algo húmedas, aunque tardan en hacerse; se logran algo mas pronto por medio de los renuevos sacados del semillero, y el tiempo mas favorable para plantarlos es en Febrero. Para ponerlos en los caminos, necesitan estar á quince ó veinte pies de distancia uno de otro, en hoyas an-

chas, y poco hondas: se les chapoda la raiz corta, y no se les deja mas que cinco ó seis brazos. No se llega á ellos en dos años, y al cabo de este tiempo se les trabaja el pie, y entresaca las ramas viciosas de tres en tres años hasta que hayan adquirido una altura natural, esto es, que tengan el tronco de siete á ocho pies, y cuidar de formarles buena copa: por este medio se logra hacerles servir á la decoracion de los jardines. Para este efecto se les formará la copa en redondo, cercenando las ramas cada año, de modo que insensiblemente forman á la estremidad del tronco, un género de bola de dos pies y medio de diámetro; y para darlos mayor relieve se plantan al rededor de los olmos algunos pies de carpe, que dirigidos con arte forman una especie de tiesto, y presentan una vista graciosa.

Cuando el olmo tiene doce ó quince años, se le puede cortar toda la rama, de cinco en cinco años para venderla en haces: á los treinta años producen un doble, y de alli adelante

mas á proporcion de su aumento, y si hubiese muchos se les desmocha con arreglo: desde los cuarenta años hasta los sesenta estan en su mayor vigor.

La madera del olmo es buena para los carreteros, porque se puede hacer de ella cubos de ruedas, eges, pinas (llámanse vulgarmente cambas) y lanzas para coches.

Onza. El peso de la onza es de mucho uso en la preparacion de los remedios, y es el valor de ocho dracmas, y ésta tiene el de 72 granos; debiéndose entender por el peso de un grano, el que tiene uno de cebada; y se ha de saber que la onza en el peso de medicina es igual á la de los comerciantes. (*V. Libra.*)

Opiata. Es un medicamento que tiene una consistencia á modo de la conserva; y se compone de cierta confeccion de polvos, de sales y jarabes de que se hace uso en varias dosis.

Opiata aperitiva disolvente y purgante. Tómase una onza de conserva líquida hecha con la raiz de *ala*, *genciana*, *azafran de Marzo aperitivo*, (ó

veinte y cinco granos de limaduras de acero bien menudas) media onza de cada cosa; conserva de *alquermes*, dos dracmas; *goma amoniaca* y *azafran oriental*, de cada uno dos dracmas; mercurio dulce, y *escamonea* preparada, dos escrúpulos de cada cosa; estracto de ruibarbo y zábila, de cada cosa tres dracmas; échase todo revuelto en suficiente porcion de jarabe de agenjos, con que quedará una opiata en debida consistencia. La dósis es de media dracma hasta una; y es buena para todo género de obstrucciones.

OPIATA ANTIESCORBÚTICA. Tómase azafran de Marzo aperitivo, dos onzas; cinabria ó bermellon natural, tres dracmas; etiope mineral, una onza; mirra escogida y azafran oriental, dos dracmas de cada uno bien molido; y añadiendo el estracto de zábila, de fumaria y coclearia, media onza de cada uno, se mezclará bien en porcion proporcionada de jarabe de agenjos para darla una consistencia regular.

OPIATA indicada por M. Chomel, en su Diccionario Económico, para pu-

rificar la sangre, y refrigerar el hígado. Tómanse raices de chicoria, dos dracmas: raices de romaza, polipodio, pasas de Damasco, regaliza y grama, una dracma de cada cosa; de las cuatro capilares, borraja, endibia, betónica, agrimonía, lúpulo, pimpinela y escabiosa, un puño de cada una; de las cuatro simientes frias, almoradux, hinojo y anís, dos onzas de cada una; hácese de ello un cocimiento, y en él se hervirá seis onzas de sen, á que se añadirán dos de acuario blanco, dos dracmas de canela, y una pizca de flores cordiales, que se echarán dentro en infusion; hácese hervir con una libra de azúcar; y agregando cuatro onzas de cañafístola, conserva de borraja, de buglosa ó lengua de buey y de violeta, de cada una dos onzas; se hará una opiata de todas estas drogas, y de ella tomará el enfermo dracma y media una vez cada semana, ó dos al mes, dos horas antes de comer.

Opilacion. Enfermedad que sobreviene á las mugeres cerca de aquel tiempo en que las debe venir la re-

gla, ó que despues de haberlas venido se suprime. Esta indisposicion las suele durar tal vez hasta los veinte años; y en el tiempo que la padecen tienen los labios descoloridos, y casi de color de plomo; sienten varias incomodidades, como dolores de cabeza, de estómago, cansancio y dificultad en la respiracion: tienen un gusto estravagante, y así dan en la rareza de comer sal, yeso, carbon, beber vinagre, &c. Las causas de esta enfermedad son, la depravacion de los sucos del estómago, la espesura de la sangre y las obstrucciones del hígado, del bazo y la matriz.

Remedio: Debe procurarse la evacuacion de los humores, y hacer que la sangre vuelva á tomar su fluidez natural; y se consigue por medio de los absorventes, como son la opiata absorvente, de que se tomará una dracma, ó los polvos aperitivos y correctivos.

1º Debe tomar la enferma de estos polvos tres dias seguidos, y purgarse el cuarto, y aun con un vomitivo si tuviese inapetencia y mal de corazon.

Al dia siguiente volverá á tomar los polvos cuatro dias, y se repetirá el quinto la purga: el dia siguiente se vuelve á los absorventes por cinco dias, y purgarse el sesto, continuando así en este órden, y por espacio de un mes ó seis semanas, llegará á ponerse perfectamente buena. Al mismo tiempo tomará algunos estomáticos, como la quinta esencia de agenjos ó la quina para corregir el vicio del estómago y de la digestion. Si despues de algun tiempo volviese el mal, se repetirá el uso de los mismos remedios, y continuará en él por espacio de tres meses, en los últimos quince dias de cada mes.

En cuanto á la supresion de reglas deberá la enferma no solamente practicar los remedios dichos, sino recurrir á la sangría del pie, y al medio baño. El régimen será el mismo que se practica en el uso de los corrosivos y absorventes; pero si el mal se resistiese á estos remedios, convendrá recurrir á las aguas minerales de Vals, ó á aquellas donde se trabaje hierro ó plomo.

Otro remedio. Se tomará una onza de limaduras de acero que se lavarán bien en agua caliente, y despues de secas se echarán en una botella con dos dracmas de clavo, y otro tanto de gengibre molido; échase encima media azumbre de vino blanco bueno, y tapando bien la botella, se dejará en infusion á frio por seis dias, cuidando de menearla tres ó cuatro veces en cada uno de ellos; al séptimo dia se echará despacio esta tintura para pasarla por una estameña fina á un barreño á donde se echarán tres azumbres de agua de fuente. Cuando todo esté bien mezclado, se guardará en siete botellas que se taparán con el mayor cuidado; y beberá la enferma una cada dia, así á la comida, como entre dia, absteniéndose de frutas crudas, ensaladas, masas, y de todo lo que sea de dificil digestion; purgarse y hacer mucho egercicio.

Opio. Llámase así unas gotas gomosas que salen de las cabezas de las adormideras de Egipto. El que nos viene de Turquía, es el zumo de es-

tas mismas cabezas sacado por espresion y reducido en consistencia de estracto; debe ser pesado, viscoso, de color negro, reluciente por dentro y agrio al gusto. Llámase láudano cuando está purificado y preparado. Hácese uso de él para escitar el sueño, calmar los dolores, detener el curso de vientre y el vómito; pero este remedio pide mucha precaucion, porque su esceso es mortal, y la dósis es desde medio grano hasta dos.

ORCHATA. Es una bebida refrigerante que se hace con agua de cebada, y en que entra tambien la simiente de melon y azúcar, y cuanto mas fresca esté es mas atemperante.

Pasta de jarabe de orchata. Tómanse almendras nuevas de Provenza recien quitada la cáscara, lo que se conocerá por el color rubio, y se añadirá á cada libra de las dulces dos de amargas; échanse en un barreño con agua hirviendo para quitarlas con mas facilidad la monda, y á proporcion que se van mondando en agua fresca; májanse en un mortero ó almirez; des-

pues se pasan á una losa ó piedra bien lisa, donde se las pasará el rodillo, rociándolas al mismo tiempo un poco con agua por encima; hecha la pasta, se desatará en un poco de agua, y se pasará por una estameña, esprimiéndola con fuerza; si ha quedado algo de leche en la pasta, se vuelve á desatar en otro poco de agua, y á esprimir como antes.

Orchata para las enfermedades de pecho. Se lavarán tres onzas de cebada escogida, y se hervirán en media azumbre de agua comun, como medio cuarto de hora; viértese esta agua, y se echa otra para que la cebada hierva poco á poco hasta que se hinche bien, en cuyo estado se aparta el cocimiento y deja enfriar algo; machácase la cebada con la poca agua que tiene, y con el cocimiento se pasa por un tamiz ó lienzo; échase despues la azúcar necesaria, y herviendo á fuego lento, se dejará incorporar hasta que quede como papas. Tómase al tiempo de recogerse esta especie de papilla que es muy refrigerante, y conviene

en las enfermedades de pecho y toses inveteradas; tambien será bueno agregar á la cebada algunas pepitas de melon, pepino y almendras que no sean amargas.

Orégano. Especie de almoradux que se cria en los campos y sitios montañosos; tiene las hojas parecidas á las del hinojo, y estan repartidas en muchos cogollitos. El cocimiento del orégano es propio para escitar el sudor, y contra las picaduras de serpientes y la cicuta; conviene tambien en los reumatismos y fluxiones al pescuezo, en cuyo caso se hará uso del orégano recien cogido, majarle y ponerle á calentar en una sarten revolviéndole, y aplicarle caliente á la parte enferma al tiempo de acostarse.

Orejas. (*V. Oidos*). En cuanto á los males que padecen los caballos en esta parte si hay tumor ó úlcera, es preciso abrirle y curarle con miel y alumbre.

Orejas de judas. Dáse este nombre á cierta especie de hongo ó seta que contiene un veneno mortífero.

OREJA DE OSO. Es una flor de las mas vistosas que echa unas hojas lisas y gruesas, y del medio de ellas salen unos tallos que echan en las puntas unas flores de un amarillo bajo, y de olor de bastante fragrancia y suavidad; cada flor tiene la figura de un cañuto que termina en la de un embudo dividido en seis ó siete partes; y lo mismo la grana que es de color moreno oscuro. Las orejas de oso mas estimadas, deben tener el tallo fuerte, la flor redonda y de un color solo, tales son las abigarradas, afelpadas y lustrosas, dobles y triples. Estas flores se multiplican por medio de la grana ó de renuevos, y requieren una tierra preparada, esto es, tierra de huerta acribada, y estiércol posado, envuelto por mitad.

Siémbrase la grana por Setiembre, se riega y lleva á la sombra; pero como tarda seis meses en echar, se tendrá mas pronto esta planta por medio de renuevos, y si echase las flores de dos clases, se dejarán solo las dobles; y se espera á que pase el tiempo de

darlas para sacar los renuevos.

Cuando estan en flor se ponen los renuevos, que siempre son buenos como tengan algunas raices, y se meten hasta el cuello en la tierra preparada, de modo que solo queden fuera las hojas; se les riega y pone á la sombra, hasta que pueda mudárseles, cuidando de cortar las hojas podridas.

La tierra que conviene á estas flores es la de los montones que hacen los topos, ó la que sale de los fosos que se limpian en los prados, y tambien la de los valles.

ORINA. Es una especie de escremento de la sangre, compuesto de diferentes partes, entre las cuales las acuosas dominan sobre las salinas, terreas y sulfúreas en igual cantidad poco mas ó menos.

Cuando la orina se halla en su estado natural, tiene la fluidez del agua comun, aunque es algo mas pesada, y el olor no es bueno ni malo.

La orina tiene sus mutaciones respecto la edad, el uso que se hace de

alimentos y bebidas, y la variedad de estaciones.

El color de la orina es diferente segun la diversidad de enfermedades: en las hipocondriacas, y en las palpitaciones del corazon, se presenta clara y transparente por la mucha serosidad que contiene, y espesura de la sangre.

La que es enteramente blanca y sin coccion se tiene por síntoma funesto en todas las enfermedades del cerebro, apoplegías, letargos, fiebres malignas, y aun las pronostica.

Si fuere encendida y ardiente denota alguna gran fermentacion interna, á no ser que haya tomado este ú otro color de ciertos alimentos, como la remolacha, ó tal vez de los remedios.

La orina es opaca y turbia en los dolores de cabeza, cursos, hidropesía incoada; en fin las diferentes alteraciones que la bilis imprime en la sangre, contribuyen á teñir la orina y darla colores diferentes.

La orina peca tambien por la demasiada ó nímia cantidad. El primer

defecto es seguido de insomnios, descaimientos y fatigas; y el segundo es acompañado de vómitos, afecciones soporosas, dificultad en la respiracion y otros males. Ultimamente, la inspeccion de la orina aunque muy útil, por sí sola no es bastante para suministrar un conocimiento cierto y positivo del estado, ó resultas de una enfermedad, y siempre será preciso consultar con los demas síntomas.

Retencion de orina. Puede dimanar: 1º de las arenas ó piedras que se forman en los riñones, y que impiden el paso: 2º por haberla detenido por mucho tiempo: 3º por la perlesía que ha atenuado las fibras de la vegiga, como sucede á los viejos. Estas dos últimas supresiones de la orina por lo regular duran veinte y un dias, y pueden llegar hasta el cuarenta y uno.

El único remedio para este mal es la sonda ó tienta, que se dejará en la vegiga despues de las primeras evacuaciones: despues se tapa y destapa cada dos ó tres horas; y cuando la orina sale por los lados de la sonda,

puede quitarse por algun tiempo, para ver si la vegiga ha tomado su resorte natural; pero se volverá á introducir algunas horas despues, siempre que el enfermo no orine naturalmente teniendo gana.

2º Durante el uso de la sonda se harán geringatorios por la mañana y noche con un cocimiento de cebada, raiz de aristoloquia longa y miel de Narbona. 3º Fregar la region de la vegiga con el bálsamo de butia, aplicando tambien un cocimiento de yerbas emolientes. 4º Tomar emulsiones ligeras, lavativas refrigerantes, y no tomar mas alimentos que caldos y jaleas; pero si no tuviese calentura, podrá tomar alguna sopa y huevos frescos.

Ardor en la orina ó dificultad en orinar. Remedio. Se tomará un cocimiento de malva con jarabe violado; ó con puño y medio de hojas de malvavisco, dos dracmas de manteca fresca, y media libra de miel, se hará un cocimiento en dos azumbres de agua, que hervirá hasta que se haya consumido la tercera parte; pásase, y se

hace uso de esta bebida caliente.

Estangurria. Es un mal que consiste en no poder orinar mas que gota á gota y con dolor. Remedio: se asarán cuatro ó cinco manzanas reinetas abultadas; móndanse y se ponen á hervir en tres cuartillos de agua de fuente, cuyo cocimiento beberá el enfermo en el espacio de una hora al tiempo de recogerse. Otro remedio: májanse dos cangrejos vivos en un mortero, échase allí un poco de agua, esprímese todo, y se bebe este zumo.

Flujo de orina involuntario ó sin sentirse. Se comerán huevos guisados, y en que se habrán echado polvos de rata seca en horno; ó se tomará al tiempo de acostarse los sesos de una liebre desatados en vino. Otro remedio: se tomará por espacio de un mes en un poco de vino tinto una dracma de polvos de limazas rojas, secas en horno, ó la molleja de un gallo, tostada y hecha polvos.

Orinar sangre. Tomará el enfermo en ayunas el cocimiento de la yedra, agrimonia, mezclada con corazoncillo,

ó raices y hojas de malva hecho con agua hasta que quede en la mitad, y esto por espacio de tres meses.

ORO. El oro es el mas precioso de los metales; y aunque en Europa se hallan muchas minas de él, el Perú en las indias occidentales, es el pais que le da mejor, y de donde se surten casi todas las naciones. Este metal tiene mas solidez que ningun otro, y se compone de partes tan finas, que es dificil su separacion; resiste al fuego mas violento, y no esperimenta en él la menor diminucion; mantiene siempre su color natural. El oro es susceptible de cuantas formas quiera darle el mas hábil oficial, y no hay cuerpo sólido que sea capaz de tomar estension tan dilatada como este metal, pues se asegura que de una onza de oro, se puede tirar un hilo de 230,800 pies de largo. Aunque la sustancia del oro no puede alterarse, se le mezcla con otros metales, en cuyo caso se distingue su pureza y valor por el número de quilates. El mas fino está exento de toda mezcla, y se llama oro de

veinte y cuatro quilates; cuantos menos quilates contenga de los veinte y cuatro, tanto mas perderá de su valor; y así si se mezcla una cuarta parte de plata, otra de cobre, y una mitad de oro, dará toda esta mezcla un oro de doce quilates, y así á proporcion.

ORTIGA. Planta picante que se cria en todas partes, particularmente en los montes, sitios incultos, y en los edificios arruinados. Las hay rojas, blancas y amarillas; y las flores y hojas de cualquiera de estas especies son desecativas y astringentes, propias para detener el curso de vientre. Hay otra especie que se llama ortiga mayor, y no es picante; tiene el tallo cuadrado, de la altura de un codo, y echa unas flores rojas al modo de una espiga; la infusion de las hojas y flores de esta ortiga es buena contra el cólico nefrítico.

ORUGA. Remedio para preservar á los árboles del daño que hace en ellos la oruga. Tómese ginesta ó retama; pártese menudo, y se echa en infu-

sion en agua toda una noche un brazado para cada cubo de agua; la mañana siguiente se esparce esta agua por los árboles y demas plantas donde se reconozca que hay oruga, y repitiendo esta operacion algunas veces desaparecerá.

ORVALLE ó GALLO CRESTA. Planta que tiene las hojas muy chicas, algo ásperas; llega á la altura de dos pies; echa unas flores á modo de una espiga y de buen olor; se cria en los sitios secos é incultos, y se la cultiva tambien en los jardines. Las flores de esta planta es un buen específico contra las flores blancas de las mugeres, y sofocacion de la matriz, tomadas en cocimiento, ó aplicadas esteriormente; y la grana es buena contra la inflamacion de los ojos.

ORVIATAN. Especie de antídoto. Receta para hacerle: se tomará salvia, ruda y romero, un puño de cada cosa; cardo santo, dictamo de Creta, raiz de imperatoria, angélica de Boemia, bistorta, aristoloquia longa, fresnillo ó dictamo blanco, galanga, gen-

ciana, *calamus aromaticus*, y grana de peregil, de cada cosa una onza; bayas de laurel y de enebro, media onza de cada una; canela, clavo y nuez moscada, tres dracmas de cada cosa; tierra sigilada preparada en vinagre, y triaca añeja, una onza de cada una; polvos de víboras cuatro onzas; nueces secas y mondadas; miga de pan de trigo seca, de cada cosa ocho onzas; miel espumada, siete libras. Hácese de todo un electuario segun arte; pícanse las nueces mondadas, májase con la miga seca del pan; pásase por el tamiz vuelto al reves; agrégase los polvos y demas materias, y últimamente la miel y la triaca, que lo hará fermentar todo. El orviatan se mantiene por mucho tiempo, y es conveniente en infinitas ocasiones, así para los hombres, como para los caballos, bestias y todo cuerpo en que haya sospecha de estar envenenado.

OSTRAS. Pescado ó marisco que se cria en el mar entre dos conchas; se comen crudas con pimienta por encima, ó se hace un guiso de este mo-

do: ábrense las ostras y se ponen á escurrir en un tamiz con un plato debajo; derrítese un pedazo de manteca fresca en una cazuela, donde se echará tambien una pizca de harina, y dejará tomar color; agréganse unas cortecitas de pan; últimamente se echan alli las ostras; se las da cinco ó seis vueltas á la lumbre, y sazona con pimienta, peregil, cebolla, y se las humedece con su misma agua, caldo de pescado, si le hay, ó agua caliente, y algo de picante.

OVEJA. Animal de lana que produce los corderos, los que despues de castrados se llaman carneros, y borregos cuando tienen un año y no lo estan: la buena oveja ha de tener bastante lana, y esta larga, brillante y blanca, lo que denota su buen temperamento; ha de ser grande, y lo mismo los ojos; ancha de vientre; la cola, piernas y tetas largas; puede tenérselas dos años y no mas; conócese su edad por los dientes, por lo que debe saberse que hasta los tres años los tienen iguales; pero despues son

unos mas cortos que otros.

Ademas de las ovejas comunes que tenemos en Francia, hay otras especies estrangeras que no dejarian de probar bien. Por egemplo, las de Flandes son de un producto mas considerable, porque ademas de dar dos corderos cada año, la lana es mas abundante y mucho mas fina: puede multiplicarse esta raza trayendo del Poetú, ó de otra parte donde se crien, un carnero y algunas ovejas; con uno solo basta para cincuenta ovejas, y todos los corderos que se crien de esta raza será la misma que la del carnero.

Las ovejas por lo general son delicadas naturalmente; sienten mucho el calor y el frio, y estan espuestas á varias enfermedades; no viven mas que nueve años, y en pasando de seis ó siete ya no crian.

Se las mantiene en casa con yerba, heno, paja, salvado, nabos, mielga, vainas de legumbres y hojas de verduras; el forrage de cebada y avena, es el mejor para los carneros en in-

vierno; y en el verano se mantienen con solo lo que cogen en el campo, los sitios secos y altos, que abundan en plantas odoríferas, como tomillo, serpol y otras, producen el mejor mantenimiento para los carneros; y los parages acuáticos nada valen; pero las lagunas salitrosas y sitios cerca del mar, les da carnes mas tiernas y de mejor gusto; se las lleva desde la mañana hasta las diez que se les vuelve al aprisco; y por la tarde se las lleva á las tres al campo para retirarlas á la noche. Sobre todo, se les librará de los grandes calores, haciéndolas pastar á la sombra, para cuyo efecto el pastor los llevará por la mañana hácia el poniente, y despues de mediodia al oriente, de modo que tengan la cabeza libre del sol.

En la primavera, otoño é invierno, solo se las lleva á pacer una vez al dia y á buena hora; y cuando tienen corderos no se las alejará, dándolas tambien algun pienso, además de lo que ellas cojan en el campo.

Se ordeñará á las ovejas antes que

vayan al pasto, y luego que vuelvan de él, y se cuidará de sacar de los rebaños el deshecho, esto es, las viejas, que lo son cuando tienen cuatro ó cinco años, y lo mismo se hará con los carneros.

Esquílase á las ovejas y carneros una vez al año en el Mayo, y los corderos por Julio, debiendo escogerse para ello un buen dia que no haya aire, y como á las ocho de la mañana; se les ata las patas, y echándolos sobre alguna manta, se les corta la lana con unas tigeras grandes muy cerca de la carne, fregándoles despues el espinazo con vino y aceite envuelto; y si se les ha hecho alguna cortadura, se les da luego con manteca de puerco ó hez de aceite.

Las ovejas estan preñadas cinco meses; y cuando se trata de utilizar mucho, se las echa el macho desde Agosto, y á principios de Enero se tendrán corderos; pero si tuviese mas utilidad aumentar el ganado que en vender los corderos, como en efecto es mayor la ganancia, no se las echará el maron

hasta Noviembre, porque así saliendo los corderos en buena estacion, se criarán mejor, y habrá mejores ovejas y carneros; no obstante como se desea tener por Febrero corderos, lo regular es aparearlas por Setiembre.

Cerca del tiempo de echarlas el macho, se dará así á este como á las ovejas, media libra de pan de avena y grana de cáñamo, haciéndolas beber agua salada. Cuando la oveja quiere parir no ha de dormir el pastor, antes bien estar muy cuidadoso para socorrerla en caso de no venir bien el cordero; y luego que este haya nacido, le pondrá derecho sobre las patas, y le arrimará á las tetas de la madre, cuidando de encerrarle con ella por cuatro dias en sitio caliente, y dar á la oveja buena yerba y salvado con un poco de sal, hojas de olmo, vainas de algarroba, titos, ú otras legumbres; llevarla despues al campo y dejar el corderillo cerrado en el aprisco; pero luego que haya tomado fuerzas y empiece á brincar, se le sacará al aire por mañana y tarde para que

mame, y entre tanto se le dará yerba menuda, ó algunas legumbres algo cocidas, mezcladas con leche de vaca. Los corderos mas débiles se venderán, y estos son los de la primera ventregada; los otros como mas fuertes se guardarán.

Solo en los dias buenos de Abril se llevan á pacer con las madres, y no muy lejos: se les desteta á fines del mismo mes, y se castran los que se quiere criar, que será cuando tienen cinco ó seis meses. Escógese para esto un tiempo templado, y se egecuta haciendo una incision en la bolsa, y sacando los testículos, que se desprenden por sí mismos apretando la bolsa: friégase la llaga con manteca de puerco, y se da al cordero por dos dias, yerba picada envuelta con salvado.

Ultimamente no es preciso que las ovejas engorden mucho, pues esto seria un obstáculo para su fecundidad. Los corderos conocen perfectamente á las madres, y las van á mamar sin equivocarse, no obstante el gran número de ovejas.

Será muy útil á las personas que tienen pastos comprar cerca de Marzo muchos carneros flacos, y meterles en las dehesas, porque en solo el espacio de tres meses estarán ya bien gordos; y de este modo se puede renovar cada año un hato mas ó menos considerable segun los pastos que tengan. Se meterán en un establo separado los carneros que hayan de engordarse, y cerca de Mayo se les llevará á pastar desde el amanecer, y atendiendo á que haya pasado el rocío, como que beban las mas veces que se puedan, y traerlos al aprisco antes que el sol apriete; volverlos á llevar despues de las tres de la tarde hasta anochecer; y luego que hayan engordado, deshacerse de ellos.

Si fuere en el invierno cuando se los quiere engordar, se dará de comer así á las ovejas como á los carneros, avena, heno, pelotones de harina de cebada, ó nabos y mielga, echando un poco de sal en el agua.

Las ovejas quieren la tierra seca y ligera; y se aprovechan mas bien allí,

que en las fuertes y pingües: las carnes como estan criadas con el tomillo y otras plantas de esta clase, son mas delicadas; la lana mas fina, y la grasa y sebo de una blancura particular. Los hatos de ovejas son muy útiles para beneficiar las tierras donde se hacen apriscos ó corrales para recogerlos.

Oxicrato. Dáse este nombre á la mezcla que se hace de agua y vinagre; se hace echando en el vinagre cuatro partes mas de agua, y sirve para hacer gárgaras en los males de garganta.

P

Paja. La paja de trigo sirve para comida de los caballos y demas bestias, y se les da en gavillas, ó menuda, como tambien la que deja el grano envuelta con avena; y como se emplea tambien en el mullido ó cama de los animales, tiene su utilidad, porque se hace estiércol para abonar las tierras.

La de centeno tiene su uso para hacer asientos, esteras, así para las casas, como para los jardines.

Se ha advertido que la paja de la avena es dura; que los animales no la digieren cuando la comen de continuo, y les quita las ganas de comer.

Los labradores de Inglaterra han hecho poco ha una esperiencia que no puede perjudicarles, no dándosela de continuo, si no de tiempo en tiempo y envuelta con otro forrage. Han hallado para esto una mezcla particular y de economía, que es dársela envuelta en forrage con la ginesta, porque el picante que tiene contribuye á la digestion de la paja; y así siembran la ginesta para este fin, y la cortan tierna. El terreno de calidad mas ínfima es bueno para esto, y como se siembra á fines de Marzo, estará en disposicion de poderse cortar y servir de forrage en Octubre.

Advierten tambien que se ha de cortar en pedazos; majarla y envolverla con la paja de la avena, que tambien se ha de serrar; pues aunque la ginesta por sí sola la apetecen los animales, y les fortifica mas bien que cualquiera otra, aun es mejor en-

vuelta con la paja de avena.

Este método debe seguirse, porque el mantenimiento de la labranza es punto tan interesante, que todo labrador debe poner la mayor atencion á cuanto se proponga hacerle mas abundante y menos costoso; y como el terreno mas ligero puede servir, segun se ha dicho para esto, costará menos su cultivo; pero tambien es cierto que cuanto mas fuerte sea la tierra donde se crie, tanto mas sustanciosa será la paja y de mayor sustento para el ganado.

PAJAZO, NUBE, ALBUGO: es una mancha blanca que se hace en el ojo de resultas de alguna inflamacion causada por algun golpe. Es muy dificil su curacion aunque se le aplican varios remedios que muchas veces no hacen mas que aumentar el mal; el mejor es el agua fria.

PALIZADA. Son las palizadas un gracioso adorno de los jardines que ademas del hermoso aspecto que presentan, sirven tambien para encubrir la desagradable vista que dan las tapias, terrenos incultos y oblicuidades que

puedan tener. Empléanse en las palizadas, por lo regular el carpe de que se hacen hermosos plantíos, y se les da el mismo nombre del árbol; háncense tambien del acer menor, de aya, madreselva, tilo, tejo, carrasca, box, acebo; y estos cuatro últimos tienen la particularidad de conservar siempre su verdor; tambien se emplea la yedra que sirve para ocultar las paredes, y se la da ciertas alturas, llegando algunas á cincuenta pies.

Para plantar la palizada se hace una zanja de un pie de hondo, del que se dejará un lado cortado á pie derecho sin desmoronarle, y por fuera de la calle para adosar allí las plantas. Si los carpes son gruesos, se cavará la zanja á tres pies; se refrescan las raices, y se ponen rama á rama en ella, adosadas contra el lado cortado á pie derecho, y se las cubre con tierra; es preciso dejar un poco de campo detras de las palizadas para poder chapodarlas. Las palizadas pequeñas se hacen con boxes y jazmines.

Empalizar los árboles en las espalderas no es otra cosa que asegurar las ramas á los enrejados, á derecha é izquierda con igualdad, cuya operacion se egecuta en el segundo año de su plantacion, y por el mes de Marzo: antes de este tiempo conviene dejarles arrojar con libertad sin desmocharles ó quitarles los renuevos: 2º debe quitarse todas las ramas inútiles cuando se empieza la operacion; despues se comienza á atar la rama principal ó maestra que es la del medio, guiándola bien derecha; últimamente se disponen las ramas laterales, dándolas la forma de un abanico, pero sin violentarlas demasiado; ni tampoco se atarán los cabos de las ramas mas abajo del sitio de donde salen, pues solo conviene separar las unas de las otras y no cruzarlas.

Palomas. Las hay domésticas llamadas comunmente mansas, bravas y torcaces: las domésticas no se alejan de la casa: las bravas van lejos á buscar la comida; y las torcaces se hallan en los árboles de los montes, lo que no

hacen las otras dos especies: entre las mansas, hay unas sumamente abultadas que se llaman cachonas, y vienen de Normandía.

Las palomas estan sobre los huevos diez y ocho dias, alternando el macho y la hembra: crian todos los meses, y al cabo de tres semanas, ya comen por sí los pichones. Debe poblarse un palomar por Mayo: se echan como cincuenta pares, y se les coge por lo comun cuando tienen quince dias ó tres semanas, cuidando de darles de comer, si ellos no saben todavía, por espacio de quince dias cañamones, algarroba ú otros granos menudos, y de cuando en cuando echarles cominos, hasta que coman por sí solos; y entonces ya pueden abrirse las ventanas del palomar, para que vayan á buscar la comida al campo; mas es necesario dársela cuando no la hallen, que será desde Noviembre hasta fines de Febrero, y se escogerá para abrirles las ventanas, un dia llovioso, á fin de que el mal temporal les obligue á retirarse al palomar á buena hora.

Para acostumbrarlos á esto, se les

debe dar de comer bien al principio, y mas si se les echa cañamones: se cuidará de no sacar pichones del palomar el primer año, y hasta que esté bastante poblado.

Muchas gentes ponen en uso varios modos, para hacer que las palomas no abandonen el palomar. Unos friegan las puertas y ventanas con aceite de espliego y de yerbabuena, otros cuecen al principio mijo en agua, y haciéndole secar, le vuelven á cocer con miel, y con esta mistura dan á los nidos; pero el medio mas seguro para que no dejen el palomar, es tenerle limpio, y darlas bien de comer; y así será bueno limpiársele cuatro veces al año: 1º á principio de invierno: 2º despues del invierno, y antes que hayan empezado á poner: 3º despues de la primera cria: 4º despues de la segunda; en fin, se limpiarán los nidos siempre que se saquen pichones.

Para preservar á las palomas de enfermedades, será bueno quemar yerbas odoríferas, como tomillo, espliego, romero; aunque por lo comun no

viven mas que ocho años.

Las palomas domésticas son mas abultadas y mas fecundas que las demas, y las hay de varias especies: las negras y blancas ó mezcladas de color pardo y blanco, son mas criadoras que todas: las negras por el lomo, que se llaman dominicas: las que tienen los ojos encarnados al rededor, y se llaman polonesas: las que tienen la cola de pavo real, y las calzadas.

Se echarán en un palomar el mismo número de machos que hembras, y su construccion será de figura cuadrada: los nidos serán iguales, hechos en las tapias ó de mimbre, que se harán con un medio arco de leña, y en él se pondrán las mimbres, de modo que figure el nido de una golondrina, pero con la capacidad correspondiente; y aunque no se echa nada en los nidos, siempre es preciso echar en el palomar pajas para que ellas las lleven: conviene que las ventanas y puerta esten al oriente ó mediodia; y para que las palomas salgan al gusto del dueño, se las aparea separadamente macho y hembra, en si-

tio de poca capacidad por quince dias, dándoles avena, cebada, algarroba, y de cuando en cuando algunos cañamones: la comida se las pone á las palomas en una tolva, de donde el grano va cayendo poco á poco. (*V. Comedero de aves.*)

En el espacio de cuarenta dias, conciben, ponen y sacan las palomas; y las nuevas ponen á los seis meses: estas sacan cuatro ó cinco veces al año; pero las añejas, casi todos los meses, siempre que se las cuide, dándolas de cuando en cuando cañamones; limpiándolas á menudo el palomar y los nidos, para que no crien gusanos; y mudándolas el agua, que se pondrá en vasija ancha, con el borde levantado.

Las palomas despues de cuatro años, ya no dejan utilidad; y así será preciso deshacerse de ellas: y para multiplicar la especie, habrá cuidado de no tocar la cria del mes de Marzo.

Un labrador que ha tratado á fondo esta materia, tiene hecho el cálculo con la mayor exactitud sobre el gasto necesario, y utilidad que puede sacarse

de las palomas. Este autor parece que habla de las mansas, y asegura que es una economía mal entendida de nuestros antepasados, haber preferido siempre la cria de las palomas bravas, á la de las mansas, creyendo que aquellas dejan mas utilidad. Se sabe que las bravas son mas chicas que las mansas, y que estas crian casi todos los meses del año, en que las bravas, con cebarlas durante el invierno, no dan mas que cuatro ó cinco crias; y como las diez de las mansas valen un tercio mas por lo abultadas, se sigue que un palomar de estas deja ocho ó nueve veces mas utilidad, que otro de bravas. El mismo autor pone el caso de un administrador que ha mantenido de doce años á esta parte quince pares de palomas mansas, que nunca han dejado de darle diez crias á lo menos cada año, sobre lo cual hace la cuenta siguiente. Se ha advertido, dice, por espacio de diez ó doce años de esperiencia, que quince pares de palomas con sus crias no gastan cada año mas que cinco sestarios, ó sesenta heminas

de grano por la medida de Paris, que debe hacer 20 libras de buen trigo cada una. Ademas se ha observado con muchas especies de granos, que la algarroba es la que mas conviene á las palomas mansas: de donde resulta que siendo bastante á quince pares de palomas cinco sestarios, con uno se mantendrán tres pares, y por consiguiente, cuatro heminas será lo mas que necesite un par de palomas con sus crias en todo el año. La algarroba anda regularmente con el precio de los demas granos menudos, y lo que puede valer es de cinco libras y media á seis el sestario, algo mas caro que la cebada, que por lo comun vale en Paris esta misma medida, y en los lugares se vende una tercera parte menos. Valuando á seis libras el sestario de la algarroba, sacamos que cuesta cuarenta sueldos mantener diez pares de palomas.

Lo menos que puede valer cada par de pichones bravos en las provincias donde los granos menudos se venden como hemos dicho, es de cinco á seis sueldos; y así, como los mansos son

casi la mitad mayores y de mejor gusto, no será estraño se vendan á doble precio, por lo que sacamos que cada par de palomas, despues de mantenido, deja de utilidad al dueño como cien sueldos, ó cuatro libras y diez sueldos, y de consiguiente el precio neto de un escudo cada nido. De esto se infiere que, deducidos gastos, un palomar regular como los que se encuentran en todas las granjas, y que tiene ochocientos ó mil nidos, dan una renta de mil escudos ó cien luises, y mas será atendiendo á la utilidad que podria dejar cada año la palomina.

Debemos suponer, añade este mismo autor, que todo administrador de una hacienda sabe disponer el cultivo de sus tierras para proporcionarlas á la produccion que le haga mas al caso; y así se conoce la utilidad que le resultaria de ponerse en estado de coger la porcion de algarroba necesaria para cebar bien su palomar. En efecto, las tierras que la produgesen le darian forrage suficiente para mantener en el invierno muchos animales, y cuyo es-

tiércol le serviria para abonar las demas tierras. Este autor conviene tambien, por su misma esperiencia, en las señales por donde puede conocerse la bondad de las palomas mansas. Las blancas, las blancas y negras; blancas y rojas, ó pardas y blancas, son por lo comun las mas criadoras, particularmente si tienen viveza en la vista, las patas y los ojos de un buen colorado, el pico fuerte, el andar pronto, y el vuelo dificil. *Extrait. du Jour. Econ.* 1761.

El comercio de pichones no es cosa de corta consideracion, porque puede hacerse todo el año, y mas particularmente en los meses de Marzo y Setiembre, porque se considera la primera cria la de Marzo.

El pichon es nutritivo, y conviene muy bien á todo género de temperamento, escepto á los melancólicos; á proporcion que van entrando en edad es demas alimento, pero tambien es mas restringente; y cuando ya es viejo, tiene la carne seca y de dificil digestion. En las fiebres ardientes y malignas, como en los letargos, se aplica un pi-

chon caliente á la cabeza del enfermo para facilitar la transpiracion de los humores malignos.

Las palomas torcaces son sumamente tímidas: vienen en bandas por el Setiembre, y se ponen en los árboles: la carne es de buen gusto, pero algo seca. Para cazarlas bien, se va por la noche; se hace bastante ruido con la voz ó con la caja de un tambor, y así se espantan, y se las mata á escopeta: tambien se las coge con mallas ó redes. La paloma torcaz vive hasta treinta años.

PALOMINA, es el estiércol de las palomas que es el mas activo y el mas cálido de todos, y así se debe aplicar con mucho conocimiento para que no perjudique á las plantas. Para hacerlo del todo útil debe mezclarse con el estiércol de caballerías, porque de este modo se templa su ardor y se hace un abono escelente para las tierras.

PALPITACION: en general es todo movimiento estraordinario del cuerpo humano causado por algun objeto que afecta demasiado su sensibilidad.

Palpitacion del corazon: es un movimiento convulsivo de este miembro, y algunas veces es tan violento que dilata tanto las arterias que causa los aneurismas. Cuando el corazon está afectado de este modo se siente una grande opresion y dificultad en el respirar, y el enfermo se halla en gran postracion y una languidez habitual que no tiene fuerzas para nada; está triste, pálido, lleno de melancolía, y sin gusto para las diversiones. Esta enfermedad nace muchas veces de alguna pasion violenta, de tristeza, de ira, de alegría, de un amor escesivo, de grandes pesadumbres; en fin de todo lo que puede hacer fuerte impresion en los nervios. Otras veces es efecto de las causas fisicas que obran en las partes sólidas ó fluidas de nuestro cuerpo; estas son muchas y dificiles de conocer, especialmente las interiores. Algunas son del todo incurables, como las palpitaciones causadas por algun polipo ó aneurisma en el corazon, las de la sofocacion de esta víscera, de los abscesos y piedras halladas en su propia sustancia.

Otras son efecto de la supresion de las evacuaciones ordinarias, del retroceso de algun humor ó enfermedad cutánea, de algun trabajo escesivo, de muchas vigilias, de demasiada espesura de la sangre; en fin de aquellas causas que impiden su libre circulacion, de donde resulta la palpitacion del corazon, la cual no siempre es una enfermedad sino efecto de alguna otra indisposicion del cuerpo. Las mugeres hipocondriacas y sujetas al histérico por ser de una sensibilidad estraordinaria en abandonándose á alguna pasion viva de ánimo, ó si se despiertan de repente en tiempo de la menstruacion, sienten en su cuerpo una grande alteracion, á la cual se sigue la palpitacion del corazon, que cesa luego que el cuerpo se pone en su estado natural. El método de curacion que debe seguirse en esta enfermedad es relativo á la causa de donde nace. Pondremos aqui algunos remedios que suelen aplicarse para su curacion Hácese una bebida con dos onzas de zumo de buglosa ó lengua de buey, ó con el de

la borraja, clarificado al fuego, y dos dracmas de azúcar blanca envuelto, que tomará el enfermo por la noche al tiempo de recogerse, y olerá con frecuencia clavo de especia; pero en las palpitaciones violentas, es el mejor remedio la sangría.

Desfallecimiento del corazon. Si proviene de esceso de trabajo ó falta de alimento, se dará al enfermo un vaso de vino, en que se desatará una dracma de raspaduras de corteza de naranja, ó se mezclarán en el vino algunos de nebrina molida y bien madura. (*V. Síncope.*)

PAN. El pan es el mas necesario de todos los alimentos. En las granjas y casas de campo se hacen tres clases de pan: una para el amo y su familia, otra para los criados, y la tercera para los perros.

Modo comun de hacer el pan.

Se tendrá una levadura ó hurmiento, que es un pedazo de masa que se ha guardado del último cocido, de peso

de dos ó tres libras, mas ó menos segun la porcion de pan que haya de hacerse. Para el pan comun debe ser la sesta parte de la harina que se ha de emplear: se echará antes de irse á recoger, en una artesa la harina necesaria, repartiéndola á los dos lados; pónese el hurmiento en el medio, donde se echará agua caliente, cuanto se pueda sufrir, y solo la precisa para desleirle, y hecho, se formará poco á poco con la tercera parte de la harina, una masa algo fuerte, que se dejará en medio de la artesa cubierta con una servilleta: vuélvese de arriba abajo el resto de la harina, que está á los dos lados, y se tapa con su cubierta la artesa; pero en invierno será preciso echar al hurmiento algo mas ropa ó poner debajo algun brasero.

La mañana siguiente, se calienta agua, y puesta la harina en la disposicion primera, se echará el agua caliente en el hurmiento; desliese de modo que no queden grumos; hácese la masa del resto de la harina, teniendo cuidado de no echar mucha agua: cuan-

to mas pronto se amase, y con mayor ligereza, tanto mas ligero será el pan. El casero se amasa menos, y mas despacio, y por eso es mas fuerte.

Hecha toda la masa, se la cubre bien: en el invierno cuando hace mucho frio, se pone lumbre debajo; déjase en este estado una hora ú hora y media, hasta que haya levantado. Entretanto se calienta el horno, y luego se da á la masa la forma de pan que se quiere, y se pone en un tablero de modo que no se toquen los panes.

El horno ha de estar caliente lo preciso y por igual, porque si está mucho, se quema el pan por encima, y no se cuece por dentro; cuando el horno no está bien caliente, se queda el pan crudo. Se conocerá que el horno está bien caliente, si arrastrando un palo por el suelo de él, ó por la bóveda, echa chispas, y entonces se apartan los tizones, dejando algo de lumbre á la boca del horno: se le barre con un varal que tendrá al cabo algunos trapos, y se mojarán en agua limpia, y torcerán antes de meterlos: tápase un rato

la boca del horno para que se abata el calor, despues se abre y mete prontamente el pan. Se pondrán á lo último los panes mayores, y se reserva el medio para los chicos; últimamente se tapa el horno, y deja cocer el pan dos horas y media, y se conocerá estarlo ya cuando despues de haber sacado uno, y tocando con algo de fuerza con las puntas de los dedos, tiene el sonido firme. En cuanto á los molletes ó panes muy abultados, será preciso dejarles cuatro horas en el horno, y habrá cuidado de no cerrar el pan hasta que esté bien frío.

Modo de hacer el pan de mejor gusto que el regular.

Se hervirá en una caldera bien limpia el salvado remolido en cantidad proporcionada de agua, y se revolverá bien con un cucharon de madera destinado solo á este uso. Cuélase esta agua por un lienzo nuevo y grueso, y esprimiéndolo bien, se echará esta agua que salga en la harina con el hurmiento

correspondiente, y se tendrá el pan de un gusto esquisito. En efecto, se ha esperimentado que el agua cocida con el salvado, desata toda la harina, y la sustancia que tiene el salvado, hace el pan mas sabroso, y aumenta la cantidad de una libra en seis; y ademas echando á cocer el salvado como sale del cernido, se ahorra el gasto de volverle á moler.

El grado de bondad del pan depende por lo comun de la calidad de las aguas con que se amasa; y así será preciso, en cuanto se pueda, servirse del agua mas ligera, porque esta se introduce mejor que la gruesa en las partículas de la harina que se ha mezclado con la levadura.

Algunos dicen que el agua llovediza es la mejor, para que la masa levante y fermente, por ser mas ligera que la de fuente y de rio: es constante que se atribuye á la diferencia de aguas el gusto esquisito que se advierte en cierto pan; y que no tienen otros hechos con la misma harina.

El grado de calor que se da al agua

para amasar el pan, no deja de contribuir mucho á su bondad, porque no conviene que esté demasiado caliente, ni tampoco fria.

Amásase el pan en las granjas y otras muchas partes, con hurmiento, que no es otra cosa como se ha dicho, que un pedazo de masa que se deja agriar, y se mezcla con la nueva masa; pero en Paris usan para esto de la espuma de cerveza, que fermenta con la masa, y se deja reposar algun tiempo antes de meter el pan en el horno. Si se hace uso del hurmiento ó levadura, habrá de ser reciente y no muy agria.

Para que salga buen pan, debe componerse de dos partes de harina, y una de agua. El mejor es el que se ha hecho con harina de trigo bueno, que para serlo, debe estar seco, abultado, dificil de partirse, pesado y no muy nuevo; dejándole algo de salvado, es de mejor digestion, y no tan pesado al estómago: la harina ha de estar bien amasada, haber fermentado bastante, y que el pan tenga un buen punto de cocido. No se comerá muy reciente, por-

que ocupa el estómago; y si está muy duro, no se digiere bien. El pan es de mucho alimento, pero su esceso espesa la sangre.

El de morcajo, esto es, el que lleva mitad de trigo y mitad de centeno, es de menos alimento; no obstante la gente del campo le usa por lo comun: le amasan mas fuerte, y dejan en él mas salvado. Este pan sobre ser de menos alimento, es pesado al estómago; el de cebada tiene el mismo defecto, y mantiene menos: solo conviene á temperamentos robustos, y para que sea menos dañoso, se le envuelve con otras harinas. El pan de avena, maiz ó mijo tiene los mismos inconvenientes.

Diferentes calidades de pan.

El pan mollete es el mas delicado; pero la miga de él es mas tenaz que la de otros, y de mas dificil digestion; y así no conviene á los convalecientes, ni á estómagos débiles: y lo mismo es el de leche, esto es, el que se amasa con leche y la harina mas pura, co-

mo el muy reciente. El pan blanco, que se hace con la harina pasada por cedazo claro, y donde se echa algo del salvado remolido, es de mas alimento que el blanco, y pone mas vigoroso el cuerpo; pero tarda mucho en digerirse: y así no es conveniente á personas que hagan poco egercicio. Por lo general el pan es mas ó menos estimable, segun el modo que haya tenido de fermentar, el punto de cocido que se le haya dado, y la calidad del agua con que se haya hecho.

Hay parages donde se sala el pan, y otros donde no se le echa sal: el pan salado, es cierto que escita el apetito, y que ayudando al estómago, hace su funcion con menos lentitud, y divide los sucos digestivos; pero el que no está salado, como esté con buen punto de cocido, y haya fermentado bien, es de fácil digestion, forma buen quilo, y no comunica á la sangre cierta acrimonía, que no puede dejar de perjudicar por el continuo uso del pan salado.

El pan no solo es el alimento na-

tural del hombre, sino que es útil, y sirve de remedio en ciertos males: tales son, por egemplo, las tostadas con vino, azúcar y algo de canela, en caso de debilidad y caimiento. Hay médicos antiguos muy célebres, que aconsejan desayunarse con un poco de manteca sobre el pan, persuadidos á que este desayuno es conveniente para precaver los dolores de cabeza, los aturdimientos, y deliquios; y que es saludable en las enfermedades epidémicas y contagiosas. Mas las cataplasmas hechas con la miga del pan, ablandan los tumores, y los resuelven ó maduran. Un pedazo de pan puesto debajo de la nariz en tiempos de lasitudes, y falta de conocimiento, alivia infinito, &c.

Conocimientos que debe tener un buen ecónomo para que el pan sea bueno.

Deberá escoger un tiempo propio para moler el grano, teniendo presente que los inteligentes hacen moler de una vez todo el necesario para su provision, porque rara vez sobra la hari-

na. Para moler una gran porcion, se esperará á un tiempo en que las aguas, los vientos, los caminos, y aun el molino mismo esten con la mejor proporcion, avisando tambien al molinero algunos dias antes. De este modo un particular solo ocupa el molino, asistiendo por sí mismo á la operacion, ó enviando personas de su confianza.

Por este medio se evita, en parte, los engaños de los molineros, y con todo son tan sagaces que hallan siempre arbitrio para llevar mas grano del que les corresponde por la maquila: por lo regular los pobres son los que esperimentan mas su mala fe. Se hallan muy pocos molinos que esten como deben para hacer buena harina: las muelas son por lo comun de piedra de mala calidad, y mal ajustadas: por otra parte se encuentran muy pocas personas capaces de gobernarlas como convendria para que el grano diese toda la harina que debe. El invierno es el tiempo mas propio para moler, porque las aguas y los vientos son mas abundantes, y dan la fuerza necesaria á los

molinos para hacerles moler de un modo mas útil, de que hay repetidas esperiencias; y así el buen administrador, despues de haber acribado los granos por el otoño, y separado las clases, deberá moler todos los precisos para el consumo de su casa, y aun para vender, aprovechándose en el invierno de la abundancia de las aguas, y de la fuerza de los vientos.

Sobre esta materia hay varios conocimientos de que no debe carecer un ecónomo hasta cierto punto; así para no dejarse engañar, como para determinarse á ciertos medios que le faciliten tener el pan á menos costa.

Casi todos los que recogen granos, hacen en su casa el pan, y tienen para esto todos los utensilios necesarios, y hallan en ello, á su modo de entender, mucha mas utilidad, que en tomarle en casa de un panadero en las actuales circunstancias; pero no hay duda que los pone en muchos cuidados, y los hace perder mucho tiempo: por otra parte, hay pocos que sepan dar al pan la sazon y el punto correspondiente,

como aquellos que lo tienen por oficio. Mas, en las casas donde se gasta poco, se ofrecen las mismas dificultades, y se ocasionan tantos gastos, como en aquellas donde se consume mucho, porque es preciso cocer mas á menudo, para no dar lugar á comerle duro; y así es preciso ver lo que tiene mas cuenta: para este efecto, convendrá que esté instruido en la proporcion que hay entre el peso del pan, el del trigo y la harina; por tanto, he aqui la proporcion, segun las esperiencias que se han hecho.

1ª En cuanto al trigo comun se ha visto que despues de haber puesto todo el cuidado posible, tanto en el buen estado del molino, como en la sazon de molerle, nunca sale el peso en harina igual al del trigo que se echó, sino que ha salido una libra menos en ochenta y cinco de trigo por la parte sutil de harina que se escapa.

2ª Hay tambien otra merma mas sensible despues de cernida, porque pesándola separadamente del salvado, resulta que este mismo trigo ha dado en

el peso de diez libras siete de harina, y tres poco mas ó menos de salvado.

3ª En el trigo de primera clase, se ha advertido, que diez libras han dado siete y cuarteron de buena harina, y dos libras y tres cuarterones de salvado: lo que hace en cuarenta libras de este trigo veinte y nueve de harina, y once solamente de salvado, porque el buen trigo da mas harina que los demas: sobre lo que debe advertirse que la harina que proviene de mejor trigo, como recibe mucho mas agua da mas pan.

4ª Se ha esperimentado que una porcion de harina de trigo comun de la segunda clase, por egemplo, siete libras de harina antes de amasarla, pesa diez de pan cocido, por lo que no puede dudarse que las tres las recibió de agua.

En fin, la esperiencia ha manifestado que siete libras de la flor de la harina de este mismo trigo han dado diez libras y dos onzas de pan, que es lo mismo que dos onzas mas que el mismo peso de la harina cernida regular-

mente; y que el repaso de este mismo trigo, produce un cuarteron menos que la flor de la harina, esto es, que siete libras de esta harina, donde así la flor como el repaso estan juntos, dan diez libras justas de buen pan; que siete libras de harina fina del mismo trigo, han dado diez y dos onzas, y que siete de harina gruesa del mismo trigo, no han dado mas que nueve libras y cuarteron: lo que prueba que cuanto mas fina sea la harina, tanta mas agua recibe, aunque sea del mismo trigo, y da mas pan.

En cuanto á la harina del trigo de primera clase, se ha visto, que el repaso ha dado tantas libras de pan como la harina de la segunda calidad del trigo de la segunda clase, y que de la harina de la segunda calidad del trigo de primera clase, ha salido tanto pan como de la flor de la harina del segundo; y en fin, que la harina del trigo de la primera clase, ha producido diez libras y cuarteron de pan, en siete de harina. De donde se sigue que hay siempre una cierta utilidad en preferir

el mejor trigo al comun, porque da mas pan, como se ha visto por repetidas esperiencias, las que han dado lugar á proponer á los amos de una familia las advertencias siguientes.

Medio de que puede usar un labrador para cambiar sus granos por pan con un panadero, para evitar los inconvenientes que resultan de la maquila, cocido, y tiempo que se pierde en estas operaciones como para comer mejor pan.

1º Como el peso del trigo es el que determina su buena ó mala calidad, será preciso empezar por el trigo de mediana clase. Esta pesa doscientas y treinta libras el sestario, medida de Paris. En los demas paises puede arreglarse por esta medida para hacer juicio en la proporcion del pan con el peso del trigo. Esto supuesto, el particular ó labrador que quiera cambiar trigo mediano por pan con un panadero, debe echar la cuenta del modo siguiente: doscientas y treinta libras de trigo, que compradas en el mercado no valen mas que quince pesetas, pueden dar igual

número de libras de pan de la plaza, y así no habrá que descontarse mas que la indemnizacion de maquila, y cocido que es justo hacerse al panadero, como que este es su comercio y vive de su oficio.

2º Si este mismo particular quiere en cambio de la misma calidad de trigo tener pan bueno, que vale, por egemplo, tres cuartos y medio la libra, cuando la del pan de la plaza no vale mas que á dos, en este caso no podrá pedir al panadero mas que ciento y sesenta y seis libras y media de pan, por las doscientas y treinta de grano.

3º Si quisiere cambiar del mejor trigo, cuyo sestario pesa doscientas y cincuenta libras por pan comun, deberá darle el panadero trescientas y dos libras de pan por las doscientas y cincuenta libras del trigo bueno: lo que hace cincuenta y dos libras y media mas del peso del trigo, porque siendo este esquisito, valdria en el mercado veinte y una pesetas el sestario.

4º Si el mismo particular, teniendo conveniencias, quisiese en lugar de pan

comun tenerle de mollete, en cambio de trigo comun, pero limpio, no podrá llevar por cada sestario que pese doscientas y treinta libras, mas que ciento y cincuenta de pan mollete. *Jour. Econ. Octubre de* 1757.

El autor que ha propuesto este medio hace ver que un panadero que emprendiese este comercio, y surtiese á varios pueblos, podria en poco tiempo hacer fortuna, y por otra parte tendria mucha utilidad á los que viven apartados de estos pueblos, dar al panadero porcion de trigo, quedando por cuenta de este ponerle en su casa en los dias que se hubiesen convenido.

Las reglas que el labrador y todo buen economista debe tener presentes para tener siempre buen pan son las siguientes.

1ª Si el trigo está muy húmedo ó es nuevo no debe enviarse al molino sin hacerlo secar antes en el horno ó al sol; pero si está muy seco debe mojarse un poco para humedecerlo.

2ª Nunca deben mezclarse las diferentes especies de granos, porque no

siendo iguales ni en volúmen ni en dureza, cada una de ellas pide cierta disposicion y fuerza en la muela para que se muela bien.

3ª Para que no haya engaño, el trigo y la harina deben recibirse al peso.

4ª Un quintal de trigo bueno y limpio bien molido debe tener 75 libras de harina y 25 de salvado, comprendidas las mermas, que son como de una libra.

5ª Las harinas para conservarse sin ningun riesgo deben ponerse en un parage seco, en sacos aislados y separados de las paredes.

6ª Para amasar la harina en invierno debe estar el agua caliente, pero no hirviendo, y en verano en su temple natural; pero para la harina de centeno debe estar mas caliente que para la de trigo.

7ª El salvado impide que se esponje el pan y se conserve, y así debe ponerse cuidado en separarlo bien de la harina.

8ª Cuando se quiera mezclar el salvado con el pan es necesario remojarlo

por la noche con agua fria, colar esta agua y ponerla en el amasijo, y lo restante darlo al ganado mezclado con yerba.

9ª No se debe usar jamas de levadura vieja, y la masa debe removerse con fuerza y mucho tiempo para que dé mas pan y mejor.

10. En tiempo de calor la masa debe dividirse y prepararse al salir de la artesa, y en tiempo de frio debe dejarse en ella como una hora antes de dividirla y prepararla.

11. Los panes para que se cuezan bien no deben ser de mucho peso.

12. En estando bien fermentada la masa debe ponerse en el horno, y este no debe abrirse hasta que esté casi cocido el pan.

13. Si la harina es de la calidad que hemos dicho arriba absorverá dos terceras partes de agua y producirá otra tercera de pan, de manera que cada libra de trigo da otra de pan.

14. El pan que se hace de todas harinas como el casero, es mas sustancioso, mas gustoso, y de mayor economía.

15. El trigo, la harina y la masa debe ponerse todo en los parages mas limpios para que pueda conservarse el pan y no contraiga ningun sabor desagradable.

PAN PORCINO. Planta que tiene la raiz redonda, y bastante parecida á un panecillo. Los cerdos la apetecen mucho, y se cria en los montes y matorrales. Esta planta echa unas flores que son de varios colores, segun la diversidad de especies que hay de ella, porque unas son purpureas, otras blancas gridelinas. Se las multiplica por medio de la grana, y se siembra en Marzo y Setiembre en tiestos llenos de tierra ligera. La raiz de esta planta es cálida y desecativa: su uso principal es en la dureza de oidos, echada en infusion en espíritu de vino, haciendo uso de ella solo esteriormente, por la violenta eficacia que tiene.

PANACEA. Dáse este nombre á cierta agua preparada, á que se atribuyen muchas virtudes, para el alivio de varias dolencias. Mr. Chomel esplica en su Diccionario el modo de hacerla. Mué-

lense, dice, no muy menudo las piedras ó tierras que contengan salitre; hácense hervir estos polvos en agua, échase la disolucion del salitre en el fuego, y se hace evaporar el licor hasta que se pegue á la espumadera, y que parezca de un color amarillo. Este licor oleoso se llama *agua salina*: hácese despues evaporar esta agua al fuego en una vasija de barro, hasta que parezca hallarse en consistencia de miel, en cuyo estado se la revuelve bien, y se espuma; échase esta materia espesa en un crisol, en medio de carbones encendidos, aumentando el fuego poco á poco; hácese evaporar todos los espíritus ácidos, hasta que deje de ahumar enteramente, y entonces se va aumentando la lumbre; y cuando la materia se halle en estado de licuacion, se la mantiene aquel grado de calor, hasta que llegue á estar blanca. En este estado, se la vuelve á echar en agua caliente: esta agua se apropia todas las sales fijas de esta materia, y se posa al fondo de la vasija, la alkalina, que es muy blanca; se lava en muchas aguas, hasta que

se perciba al gusto haber dejado todas las sales: esta materia, hecha polvos, es la célebre panacea universal ó nitrosa, cuyo principio se ve ser el agua del salitre. Esta panacea absorve los ácidos, disuelve las viscosidades, y las evacua por el curso sin incomodidad ni dolor. Es conveniente en todas las enfermedades crónicas, á todo género de obstrucciones; escita la transpiracion, y cura la ictericia. El mismo autor asegura que es un buen específico contra el escorbuto: la dósis es desde una dracm hasta dos, y se toma en una agua mineral, ó en una taza de té en ayunas.

PANAL: es la obra que hacen las abejas donde depositan la miel y los huevos, alli los empollan y salen las abejas nuevas, que despues reunidas forman los enjambres, que salen de las colmenas para establecerse en otra parte y formar nuevas colonias.

PANATELA. Es un género de papilla que se hace para los niños, echando en caldo cierta porcion de miga de pan y una yema de huevo, ó una cucharada de buen aceite de comer; revuélvese to-

do, y se la da algunos hervores.

Tambien se hace de este modo. Tómase dos onzas de harina gruesa de avena, de la mas nueva; lávase en muchas aguas tibias, hasta que lo abultado quede al fondo de la vasija; hácese hervir en un puchero á fuego lento, en cuartillo y medio de agua, y hasta que quede en la mitad; despues se pasa por un lienzo limpio esprimiéndolo, y se echa un poco de azúcar y una cucharada de vino blanco. Esta panatela es ligera y nutritiva.

PANECILLOS: modo de hacerlos. Hácese una masa con la flor de la mejor harina de trigo (media hemina mas ó menos, segun la porcion que se quiera hacer); tómase la tercera parte para hacer la recentadura ó hurmiento, que se desatará en la espuma de cerveza, y agua caliente; déjase revenir esta masa en una hortera ó plato de madera, y se cubrirá bien en invierno, en cuya disposicion se dejará seis horas en este tiempo y cuatro en verano. En viendo que ha levantado, se desata con el hurmiento y agua caliente el resto de la hari-

na; y echando medio cuarteron de sal bien molida, libra y media de buena manteca, media docena de huevos y un queso blando, ó leche, se mezclará todo y amasará bastante tiempo, volviendo y revolviendo por todas partes; fórmanse los panecillos del modo que se quiere; déjanse revenir; se pican con la punta de un palo, y dándolos color, se meten en el horno, donde basta que esten media hora.

PANES. Dáse el nombre de panes á toda especie de granos cuando estan en pie.

Cultivo y cuidado que debe tenerse de los panes. 1º Cuando estan en yerba, y en el tiempo que van naciendo, se procurará aclararles, si se advierte que las producciones son tantas que puedan sofocarse: esto sucede por lo comun en un buen fondo de tierra, y así en el Diciembre se hará le pasten las vacas y ovejas; y aun cuando encañan, tambien se deshojarán aquellos que esten demasiado fuertes. Está rigurosamente prohibido por las ordenanzas todo género de daño en los panes, así

por los ganados como por la caza: el dueño de la heredad ó cualquiera otra persona en su nombre puede prender el ganado, y el amo ha de responder del daño. 2º Por la primavera, y desde el mes de Abril, se escardarán y se les quitarán las malas yerbas; advirtiendo al mismo tiempo en qué estado se hallan los panes, porque este mes es el que da á entender la buena ó mala suerte de la cosecha. Si estuviesen entonces fuertes y lozanos, prometen buenas esperanzas, á no ser que sobrevenga algun accidente estraordinario y fuera del curso regular, como alguna tempestad, granizo &c.; deberán quitarse las malas yerbas, particularmente si la primavera es húmeda, porque entonces echan demasiado; y se continuará en Junio este trabajo, si hubiese lluvias cálidas en este mes, que crian en los panes la neguilla, el beleño, cizaña y otras. 3º Cuando los panes han perecido por alguna escarcha áspera, que deshiela inmediatamente, hallándose la tierra muy cargada de agua, ó que ciertas aves de paso los han comido, se debe abrir de nuevo la

tierra, y sembrar en ella algun trigo tardío, cebada, ó cualquiera otra semilla de Marzo. 4º Se remediará en cuanto se pueda las enfermedades ó contratiempos de los panes, y destruir los insectos que los estíos secos ocasionan, como son todo género de cocos, turones y otros.

Varios modos de multiplicar los panes. Todo el punto de estos diversos medios se dirige á buscar por un modo estraordinario la cantidad, que por un cultivo regular, se tendria en tres ó cuatro años; y como el principio fermentativo, concentrado y envuelto en los mismos granos ó semillas, es lo que produce esta cantidad mas abundante, las preparaciones de ellas y beneficios que se dan á las tierras, hacen este feliz efecto.

Se tomará estiércol de vaca, cabra, oveja, palomina, y salitre refinado y molido, de cada cosa una libra; échase todo en agua tibia que no haya hervido, donde se dejará hasta que estas diversas frezas hayan dejado todas las sales que contengan; cuélase esta mez-

cla por un paño, donde quedará toda la hez; échase en remojo la simiente en esta agua filtrada por espacio de siete ú ocho horas; despues se saca, y pone en un rincon de la panera, revuélvese de cuando en cuando, y por tiempo de otras seis horas; siémbrase luego, y la produccion será de ciento por uno, segun lo asegura el autor de la Casa de Campo. En cuanto á la dósis que acabamos de señalar, se advierte que son para sembrar doscientas y sesenta libras de grano.

Otro. Échase en una vasija de suficiente capacidad veinte libras de cal, con diez cubos de agua por encima; y echando en una cesta ciento y veinte libras de trigo, que es la porcion necesaria para sembrar una yugada de tierra, se meterá en la vasija por siete ú ocho horas, y dejará despues secar al sol. O se revolverá el trigo en un tonel, donde se habrá disuelto en agua tres libras de salitre ó sal comun. Tambien se puede envolver el trigo seco con la cal quebrantada, y sembrar uno y otro al mismo tiempo.

Otro. Disuélvese en agua la cantidad suficiente de estiércol de un corral de ovejas, de un gallinero y de un palomar, y echando por último una porcion razonable de salvado para unirlo todo, se remojará en ello el trigo, que ademas de producir ventajosamente con esta composicion, le preserva de los varios contratiempos á que está espuesto.

Otro. Tómase despues de haber llovido el agua que queda al pie del muladar; y si no hubiese proporcion de esto, se echará en un cubeto grande de estiércol de carnero, de caballo y otros, hasta que quede vacío solo un tercio del cubeto, y se acabará de llenar de agua llovediza. Déjase en remojo dos dias y despues se quitará el estiércol: métese por veinte y cuatro horas el trigo en esta agua, que estará ya cargada de todos estos principios, y dejándole secar á la sombra se sembrará luego. Si se hace uso de este método todos los años, podrá cogerse de diez y ocho á veinte veces mas grano que por lo comun.

Otro. Júntanse todas aquellas cosas que parece debieran haberse tirado de la casa y que abunden en sales, como son los huesos de todo género de animales, plumas, pellejos, ralladuras de cueros, zapatos viejos, cuernos, uñas de pies de caballos y otros animales. Se tendrán tres toneles abiertos, ó tres pozales; échanse en el primero las cosas mas blandas, y que se desprenden con mas prontitud de sus principios; en el segundo, las que no son tanto, y en el tercero las mas duras; llénanse todos tres de agua llovediza; déjanse en infusion cuatro dias las materias del primero, seis las del segundo, y ocho las del tercero; sepárase el agua de las materias, y estas se tirarán.

2º Cógese una buena porcion de plantas con sus flores y granas, de aquellas que contienen muchas sales, como el romero, espliego, salvia, almoradux, betónica, cortezas de encina, plantas que se encuentren por un monte, en cuestas y valles. Quémánse, y de las cenizas se estraen las sales por

evaporacion; recógense despues que se junten por la cristalizacion, y se hacen secar.

3º Se tomarán tantas libras de salitre ó nitro, cuantas sean las yugadas de tierra que hayan de sembrarse; disuélvese cada una de ellas en doce azumbres de agua del corral, y cuando ya esté disuelta, se echa un poco de las sales de estas plantas.

4º Empléanse despues estas materias del modo siguiente. Para cada yugada de tierra se toman doce azumbres del agua preparada en los toneles, y se mezcla el agua del salitre en la misma cantidad; échase poco á poco el trigo en este licor envuelto, en vasija suficiente para poderlo contener, cuidando de que suba por encima del grano como cuatro dedos: quítanse con una espumadera los granos que naden por encima; déjase remojar el trigo doce horas, revolviéndolo en este tiempo seis veces en distintas horas; y al cabo de él, que ya estará hinchado el grano, se saca y pone en un saco á escurrir, recibiendo en otra

cosa esta agua que es escelente para preparar todo género de granos y semillas: últimamente, se siembra el trigo algo húmedo, y se necesita una tercera parte menos para cada yugada de tierra, echando algo de paja menuda para que abulte el volúmen; ademas se podrá esparcir estiércol por la tierra, y será mas abundante la cosecha.

Otro. Se tomará una porcion proporcionada de agua llovediza, en que se desatará calpiedra, á razon de dos libras en cada cuatro azumbres; déjase reposar la infusion tres dias, revolviéndola tres veces en cada uno; pásase á otra vasija, á donde se echará para cada azumbre cuatro onzas de nitro comun y una libra de palomina: revuélvese todo, y se deja reposar cuatro dias, haciendo lo mismo tres ó cuatro veces en cada uno, y concluidos se pasa á otra vasija el licor: despues se toma un puño de trigo que se dejará en remojo en él por espacio de diez y ocho horas; déjase secar un dia al aire; vuélvese á remo-

jar como la primera vez doce horas y se seca como antes; repítese la tercera vez la misma operacion, y se siembra de modo que cada grano quede en la tierra á un dedo de hondo y diez pulgadas distantes unos de otros.

Los que han hecho uso de esta infusion, aseguran que la mayor parte de estos granos echaron de sesenta á setenta cañas: que todas llevaron espigas muy largas y llenas de granos abultados: que casi todas las espigas tenian seis pulgadas de largo, que contenian sesenta granos cada una, sin que ninguna bajase de cuarenta. *Jour. Econ.*

Los autores que han escrito de agricultura, aseguran que se saca de estos varios modos de preparar las simientes unas ventajas muy considerables, porque apenas se necesita echar estiércol en las tierras: la tierra puede criar el trigo todos los años; necesita, cuando mucho, solo una tercera parte de simiente: que basta á la tierra una labor: el trigo está menos espuesto á niebla y á criar la ne-

guilla, y se anticipa en su maduracion quince dias; las cañas son mucho mas fuertes, y en las tierras fuertes echan de nuevo para el año siguiente. En fin que una hacienda de campo puede producir el cuadruplo; y que una tierra, por egemplo, que solo producia en trigo mil pesetas, puede dejar al dueño cuatro ó cinco mil cada año.

Nuevo modo de multiplicar el trigo, esperimentado por un agricultor aleman, y por cuya práctica asegura que un ecónomo puede ahorrar á lo menos una tercera parte de la simiente necesaria, observando para ello las reglas siguientes.

1º Es preciso sacar la simiente de un parage que no esté muy distante del terreno que se ha de sembrar para que la simiente no quede espuesta á una mutacion muy notable de clima. 2º Se escogerá bien madura y limpia de toda mala grana. 3º Se llevará de un terreno mas frio, mas estéril y arcilloso que aquel donde haya de echarse. 4º Sembrarla por el mis-

mo tiempo que se acostumbra en el parage de donde se ha sacado, y siempre mas tarde ó temprano que en el pais. 5º Habrá cuidado de informarse de qué especie de abono provenia esta simiente forastera, para variarla; y así si se preparaba aquella tierra para producirla con estiércol de ganado lanar, se preparará esta con el de vaca, particularmente si es mas cálida que aquella de donde proviene la simiente. 6º Sembrar claros los granos estrangeros. Estas reglas deberán observarse no solamente en cuanto al trigo, sino tambien en la cebada y avena.

El mismo autor ha advertido que el centeno de estío, que proviene de parages frios, da un producto muy considerable y ventajoso en las tierras areniscas, particularmente si se tiene el cuidado de sembrarle en Marzo.

Ademas de esto, dice, no hay cosa tan útil, así para el ahorro de simiente como para mejorar el terreno y multiplicar la especie, particularmente la cebada y la avena, que llevar los granos de parages bajos y are-

niscos á tierras de montañas; pero es preciso no faltar á ninguna de las reglas dichas, y atender á que se trabaje el campo en tiempo seco.

En fin ha notado que la zizaña que se cria en muchas partes, y principalmente en sitios húmedos, se convierte en grano en los montañosos; lo que ha esperimentado con una hemina de centeno, y en la que el trigo no llegaba á la octava parte: le hizo sembrar todo en un sitio montañoso y en terreno bien preparado y abonado, pero algo húmedo, y atendiendo á que se sembrase bastante claro. Asegura que al tiempo de la cosecha, le dió doscientas y cuarenta gavillas de buen pan, y que no pasó de tres ó cuatro pies de zizaña; con la diferencia en los otros panes de no haber dado las gavillas tanto grano como estas.

PANES ANIEBLADOS. La verdadera causa de anieblarse los panes está en el vicio de la simiente, y no depende de las lunas ó nieblas como creen muchos: el fermento vicioso que existe en la naturaleza del grano produ-

ce este efecto, y no la influencia del aire; y así se ve que en un mismo campo donde hay diferentes tierras correspondientes á muchos particulares, unas tienen el pan muy anieblado y otras lo estan poco: el campo disfruta de un mismo clima y la calidad del terreno es la misma; lo que prueba con evidencia que la calidad de la simiente, y la diferencia de cultivo de que hace uso cada uno, son la causa de este mal.

Uno de los mejores remedios para preservar los panes de la niebla, es la cal viva apagada en el trigo antes que haya perdido aquella especie de sudor, de que se sacude poco á poco despues de segado; y es la razon que como la cal encierra en sí un gran calor, acelera la fermentacion del grano, absorve la transpiracion en sus mismos poros, y libra en cierto modo al principio fermentativo del grano de aquel veneno, que circulando en la savia ó suco nutricio, le seria funesto por su corrosiva acrimonía. Es cierto que el trigo preparado de este modo es

dificil de sembrarse, porque el polvillo de la cal se introduce en los ojos.

Si el trigo que se tiene está muy contagiado, es preciso traer simiente de algo lejos, meterle entre cal cuando está pronto á fermentar, y continuar así; porque los trigos de campos inmediatos pueden comunicar el contagio por el polvo de las flores á las tierras cercanas aunque esten sembradas de trigo sano, en cuyo caso, la cal le preserva del contagio. Siempre será conveniente dar á las tierras labores bastante hondas para que las aguas no las priven de los sucos nitrosos que contienen, y dar á los surcos algun declive para que filtren entre la labor y el suelo de la tierra; pero sin dar lugar á que lleven consigo el limo ni las sales.

Receta para preservar los panes de todo mal y corrupcion. Se tomarán veinte y cinco libras de cal viva, otras tantas de palomina, cuarenta libras de ceniza de hogar, veinte y cinco de sal marina, y en su defecto, otro tanto nitro: pónense todas estas drogas en

un cubeto bastante capaz para poder contener tambien media barrica ó tonel de agua comun, y echándola se revolverá bien con un palo hasta que parezca estar apagada la cal. Esta legía se guarda todo el tiempo que se quiere sin que se malee, y cuando se ha de hacer uso de ella, se echará el trigo en una cesta que se meterá en el cubeto hasta que esté bien remojado, y entonces se echará en un saco para que escurra, ó si es mucho el trigo, se echará en un cubeto todo el que quepa, dejándole solo vacío cuatro dedos; acábase de llenar de la legía y se le mueve; hecho esto se destapa por bajo, y recibe el agua para no perderla, continuando así hasta que todo el trigo esté preparado. Se sembrará á las veinte y cuatro horas ó algo mas, pero no podrá guardarse así mas de cinco dias, porque tiene el riesgo de abrasarse. Ultimamente la cantidad de legía de que se ha hablado puede servir para preparar mil y trescientas libras de trigo.

Cuando los panes estan en flor, y

acontece caer lluvias frias, las espigas no contienen mas que unos granos muy pequeños en que no se halla nada de harina; y á este accidente llaman por lo comun correrse los panes. La frialdad del agua contrae los vasos de la caña, y así impide que la savia suba en aquella cantidad necesaria para que los granos tomen el incremento regular.

PANADIZO. Mal cruel, en forma de apostema que sale á la punta de los dedos, y corrompe la carne, causando vivísimos dolores.

Remedio. Se hará una legía con ceniza de sarmientos; caliéntase bien y se echa en un vaso acomodado para meter alli la parte lastimada donde se tendrá bastante tiempo, echando de cuando en cuando mas legía caliente: repítese esta operacion, y se verá prontamente su buen efecto en cualquiera estado en que se halle el panadizo, sea al principio cuando no se advierte mas que hinchazon, sea en el aumento, cuando aquella crece y se forman las materias, y aun cuando las carnes estan corrompidas, porque la

legía atrae hácia fuera toda la malignidad del mal, y despues no es preciso mas que cortar la cútis muerta, y aplicar alguno de los ungüentos de que se hace uso para consolidar cualquiera herida.

Otro remedio. Se abrirá el panadizo con la punta de una lanceta, ó poniendo el ungüento de madre (*V. Ungüento*): despues se meterá el dedo en la legía de que se acaba de hablar, y salen de él ciertas viscosidades que son la supuracion de la membrana alterada. Este remedio es escelente.

O se tomará la yema de un huevo fresco, y echando en ella un polvo de sal bien molida se batirá, y quedará hecho un linimento que se pondrá al dedo envuelto en un paño; pónese otro á las doce horas y será pronta la curacion.

Panizo. Especie de grano bastante parecido al mijo, aunque se diferencia en los filamentos que son de un pie de largo y amontonados; las mazorcas contienen muchos granos vellosos, azules ó rojos. Hay provincias

:

donde se hace pan del panizo, como del mijo, y se hace mas pronto que este, pero no es tan delicado. El panizo requiere tierras areniscas como tengan algo de sustancia.

PANOCHA ó PANOJA. Es la espiga de algunas plantas como el panizo, mijo, avena y lila. Se diferencia de las que propiamente se llaman espigas en que las flores que la componen estan dispuestas en un eje largo, y separadas ó muchas juntas se sostienen á pedúnculos unidos á este eje ó tallo. Tambien podrá llamársela así con la diferencia que aquel está inclinado al suelo, y este sube recto hácia arriba.

PAPERA, papuza, mostrar talego, entequez, comalia del ganado lanar: es una enfermedad que padece el ganado lanar que se puede llamar hidropesía causada de pastar en terrenos bajos y húmedos, ó de comer yerbas cubiertas de rocío, ó de hongos. La yerba centella, la coscoja, el junquillo y el ápio que se cria en los terrenos pantanosos, el pacer en prados que acaban de apedrearse, el be-

ber aguas encharcadas y corrompidas, ó de la demasiada humedad que el ganado ha contraido por cualquiera causa que sea, rara vez contrae el ganado esta enfermedad cuando pasta en los prados y tierras salitrosas y secas, y cuando se tiene cuidado de no sacarlo á pacer cuando la yerba está con rocío. Se conoce que el ganado está atacado de esta enfermedad, cuando tiene los ojos pálidos, no se puede tener de pie, tiene moco, el cútis y la lana se arranca con facilidad; tiene pálidas las encías, y mucho sarro en los dientes, y está tan pesado que no se le puede hacer andar; estos son los signos característicos de esta enfermedad. Es muy difícil conocer esta enfermedad á los principios, porque en lo esterior no se manifiesta ninguna señal que sea característica, mas cuando las entrañas estan ya inficionadas luego se ve una mutacion sensible en el esterior del animal, como ampollas llenas de una serosidad limpia, sin haber precedido fiebre, ni alguno otro movimiento crítico que la pueda cau-

sar. El signo mas cierto para conocer esta enfermedad en el ganado, es un tumor blando ó bolsa del tamaño de un huevo de gallina, que se forma debajo de la barba de la res, y al cual los pastores llaman papera, papuza ó talega. Esta enfermedad ataca los pulmones, pues cuando se han abierto los animales muertos de ella, estas vísceras se han hallado sembradas de tubérculos en su superficie; y la prueba de que penetra hasta lo interior es que toda ella tiene un color verdinegro, siendo así que su color natural es un rojo algo pálido. El hígado está mucho mas dañado, de manera que acaso se podria decir que su principal sitio es esta víscera. El hígado que naturalmente tiene el color moreno oscuro, sanguíneo, en los animales que mueren de esta enfermedad, se observa que es azul, pálido y cárdeno; su sustancia es tan blanda que se deshace entre los dedos, siendo así que en su estado natural es firme, sólida y de bastante consistencia; la vegiga de la hiel esta floja, y solo contiene una

agua amarilla, ó una bílis disuelta y corrompida; la vena porta está llena de lombrices; en fin todas las vísceras y carnes tienen una blandura estraordinaria por la superabundancia de humores que se han derramado por todo el cuerpo, los cuales estancándose en las vísceras impiden el movimiento, se corrompen y causan en las entrañas las mutaciones que hemos dicho.

Para curar esta enfermedad del ganado es necesario servirse de aquellos remedios que vuelvan á entonar los vasos, dándoles el resorte y la fuerza que les falta, y que hagan evacuar el fluido superabundante, y los humores estancados en el cuerpo; estos remedios se llaman tónicos, desecantes, y diuréticos incisivos. La esperiencia ha acreditado que la sal comun reune en sí todas estas cualidades, ella destruye las lombrices que nuestros pastores llaman coscojos ó galápagos. Conviene dar á cada cabeza de ganado dos ó tres onzas cada año en cinco ó seis veces, y que las ovejas tomen una cantidad regular voluntariamente de

una vez, pues las piedras salitrosas que se les dan á lamer, no son suficientes. Este remedio mas debe considerarse como preservativo que como curativo cuando el mal está ya arraigado. En este caso es necesario usar del siguiente: se toma una onza de pimienta, cuatro de bayas de enebro secas, dos libras de sal comun y media de azúcar, y todo bien pulverizado sobre el heno. Si se disminuye el mal, se continúa con el mismo remedio; pero si se aumentase tomarán cuatro libras de antimonio y se pondrán en infusion en diez y seis cuartillos de cerveza por tiempo de una semana, y de esta bebida se dará medio cuartillo á cada res por tarde y mañana. Tambien es buen remedio alimentar las ovejas que tienen papera con brezo puro, añadiéndoles un puñado de sal y brotes de agenjos, y si hay hidátides en el cútis se abren y se lavan con un cocimiento de agenjos ó abedul.

Otro remedio que se dice que es muy eficaz para esta enfermedad: tó-

mese una dracma de antimonio, media de nitro, un puñado de brotes de agenjo; machácase todo junto, se mezcla con siete ú ocho puñados de avena, y se da á la oveja: otro, se toman dos onzas de antimonio crudo, cuatro de bayas de laurel, otro tanto de azufre, dos onzas de nitro, y diez libras de sal; se muele todo; se mezcla, se pone en las canales ó comederos para que lo lama el ganado. Los demas remedios que se aplican y que usan en varias naciones, todos se acercan mucho á los que hemos propuesto, y tienen una parte de los simples que hemos insinuado, ó de otras que tienen las mismas propiedades.

PAPEL. El papel se hace de porcion de trapos viejos de sábanas, camisas y demas ropa de lino, que despues de bien lavados se cortan menudamente, y por medio de un molino se hace de ellos una especie de pasta; con agua tibia se deslie esta, y resulta de ella una papilla clara: métese en la tina ó cuba donde se tiene esta, un molde ó bastidor que saca el batido, es-

curriéndose por medio de él lo mas claro; échase lo que queda en una tela gruesa de lana, que se cubre con otra igual; pónese sobre ella otra hoja, y así sucesivamente. Hácese escurrir toda el agua por medio de una prensa que se pone sobre este monton; y poniendo á secar despues en cordeles todas estas hojas, se las pasa por un engrudo; sécanse y se llevan á la prensa, y últimamente se alisan.

PARALISIS. Es una enfermedad nerviosa que hace perder ó disminuir la sensibilidad y el movimiento, ó alguna de estas dos funciones en una ó en muchas partes del cuerpo, y alguna vez las ataca todas, y se llama paralísis universal. La parte ó partes paralizadas quedan entorpecidas y sin accion, y si tienen algun movimiento es muy débil, y no se hace sino con mucha dificultad. Los que padecen estos accidentes no tienen fiebre ni calor, y la flaqueza ó privacion de las carnes sobreviene inmediatamente. Estos síntomas son generales en todas las paralísis; las paralísis parciales que

afectan algunas partes ó miembros del cuerpo tienen síntomas particulares y propios. Las causas que disponen á la paralísis son el esceso del vino y abuso de los licores espirituosos, de la bebida, del té, del café, las vigilias, el trabajo escesivo, las pasiones violentas y otras. Las causas inmediatas son, algun golpe violento recibido en la cabeza, las heridas en el cerebro, y un derrame seroso, ó sanguíneo en su sustancia ó en el cráneo: la intemperie de las estaciones, un frio escesivo, la supresion de las evacuaciones naturales, la repercusion de algun humor herpético, hermorragias escesivas, algun espanto repentino y otras. Algunas veces suele acometer de repente, mas por lo comun se anuncia por algunas señales que la preceden, como temblor en ciertas partes, y entorpecimiento en otras; un dolor de cabeza muy fuerte y continuo, vértigos y convulsiones.

La paralísis sucede comunmente á la apoplegía, á la epilepsia y á otras enfermedades convulsivas, al cólico nefrítico, á la pasion iliaca, á la disen-

teria y al reumatismo. Los que estan mas espuestos á ella son los viejos, los hipocondriacos y los escorbúticos, y los niños por el retroceso de las erupciones cutáneas. La paralísis que ocupa el vientre y las partes inferiores es mortal de su naturaleza; la que deja el movimiento á la parte atacada es mas fácil de curar que las otras; pero la que es precedida de apoplegía ó de algun daño de cerebro es la que mas se resiste á los remedios. La repeticion de este accidente es muy temible, y muy rara vez deja lugar á la tercera recaida. Si la calentura viene luego despues de la paralísis suele ser muy favorable, porque puede suscitar una solucion espontánea; pero si viene tarde y es lenta, es inútil y aun perniciosa. Otras veces suele aliviarse el enfermo con hemorragias, diarreas ú otras evacuaciones. El facultativo debe observar los movimientos de la naturaleza, y con conocimiento de las fuerzas del enfermo, ayudarlos ó dirigirlos, ó detenerlos ó substituirle otros, dirigiéndolos á la curacion del

mal. Unas veces la sangría producirá buenos efectos; los purgantes y los antiflogísticos con un buen régimen que un sabio médico aconsejará conocida la causa de la paralísis y la complexion del enfermo. Los baños y aspersiones de aguas termales, por lo comun son muy saludables; en fin en esta enfermedad tan peligrosa siempre es necesario consultar al médico, y aplicar los remedios que prescriba.

Los animales son tambien atacados de esta enfermedad. Los golpes, las caidas, el mal alimento, la vejez, la plétora, la humedad de los pastos y de los establos, el estar mucho tiempo en caballerizas mal sanas son las causas de este accidente. Cuando ataca la mayor parte del cuerpo del animal regularmente es mortal: si proviene de algun golpe se aplican á la parte herida estopadas de aguardiente y cataplasmas de hojas de ruda y vino: si hay inflamacion en la parte se sangra al animal, y se le dan dos bebidas al dia de buen vino, y para comer agua comun con una poca de harina de

trigo y sal comun, y se le administran lavativas de agua de salvia; y cuando despues de algunos dias no se conozca alivio, se le aplica fuego en la parte: si la enfermedad ha nacido de pastos cenagosos y corrompidos, se le da heno de buena calidad, y se le aplican los remedios de arriba: si viene de plétora, se sangra al animal de la vena yugular, y esta se repite algunas veces; se le da al animal agua blanca nitrada, heno de buena calidad, lavativas emolientes avivadas con sal comun, baños de agua dulce, y mejor de aguas minerales habiendo proporcion.

PARASITA. Planta: se llaman así las que viven á espensa de otras, porque absorven una parte del jugo propio de la planta que les sirve de apoyo como el muérdago, que pegado en el tronco del arbol ó en alguna de sus ramas germina alli mismo, brota, vegeta, y da flores y frutos, y se hace un verdadero arbusto, y de tal manera chupa su jugo propio, ya formado para nutrirse, que al paso que

erece este arbusto el árbol se pone lánguido, se enflaquece y al fin muere; y si con tiempo se le quita la planta parasita, se le dan buenas labores y abonos, convalece, y vuelve á ponerse lozano y robusto. Los agáricos y los musgos son tambien plantas parasitas. Algunos creen que las plantas parasitas solo dañan á los árboles porque impiden su traspiracion, pero estan equivocados. El motivo porque piensan así es porque no ven en ellas raices para chupar su sustancia; no las tienen en efecto semejantes á las que vemos en las demas plantas; pero hay en ellas muchos tubérculos y chupones que penetran la corteza hasta llegar á la savia, y la chupan como la sanguijuela aplicada á la piel del hombre ó del animal chupa su sangre. Que se examinen estas plantas con un lente ó microscopio, y se verán en los liquenes y los agáricos bulbos para chupar como los que tiene la cuscuta ó el orobanque. Los árboles que estan plagados de musgo si se quieren conservar es necesario cortarlos hasta lo

vivo, y cubrirles la herida con ungüento de ingeridores, ó despues que ha llovido estregarlos bien con un cepillo áspero, ó con un estropajo, y el tiempo mas conveniente para hacer esta operacion es á fines de otoño ó pasado el invierno. Ademas de estos daños que causa á los árboles el musgo, conserva en ellos una humedad continua que llega á corromperlos, y cuando no causase otro daño que darle un aspecto horroroso como si estuviesen plagados de sarna, no se deberia perdonar diligencia para destruirlo.

PARDILLO. Pájaro bien conocido por su canto. El macho canta maravillosamente, con particularidad el que se ha cogido en las viñas ya criado. Los pardillos aprenden con facilidad cualquiera tono que les enseñen, al caramillo ó flautilla. Se les conoce en que tienen el ala blanca, y las plumas junto á la cabeza y el estómago, rojas al estremo; se les cria con la grana del nabo silvestre remojada en leche, hasta que comen por sí, y despues se les da seca. Cuando la pájara llega á

enflaquecer, es preciso darla cada segundo dia cañamones para animarla y engordarla, echándola tambien un poco de azúcar en el agua. Se purga á los pardillos del mismo modo que á los canarios; y los nidos se encuentran en las hoyas de las viñas, en los bojes y laureles.

PAREIRA BRAVA. Raiz que se cria en el Brasil, de donde nos ha venido á Europa. Sus propiedades son fermentar suavemente con la sangre, y quitar por medio de las sales volátiles que contiene, los obstáculos que detienen el curso de la orina. Esta raiz ademas de ser diurética, es vulneraria, y debe mirarse como específico eficaz en los males de riñones y de la vegiga. Hácese uso de ella en la dificultad y detencion de la orina, dolores nefríticos, y en las hidropesías incoadas.

Hácese hervir desde una dracma hasta dos ó tres de esta raiz majada en tres cuartillos de agua, que quedarán en dos; y cuando esté fria, se pasará por una estameña y echará en una

botella. El enfermo tomará un vaso de cuatro en cuatro horas; y podrá echarse en ella una dracma de sal amoniaco, disminuyendo la dósis segun la edad.

PARENQUIMA. Tegido celular de los vegetales: es un conjunto de vegiguillas unidas por sus estremidades, colocadas unas al lado de otras que llenan los vacíos que dejan entre sí las mallas de las fibras saviosas, y se estienden desde el centro del tronco hasta la superficie de la corteza; en el centro son mayores y se van disminuyendo progresivamente en las hojas; conserva tambien su misma organizacion, y se conoce mucho mas en ellas por el vacío que deja por la supresion de las fibras saviosas. Este tegido de vegiguillas en las yerbas se llama comunmente cubierto celular, porque forma como una capa entre la epidermis y las capas corticales.

PARIETARIA. Planta que se cria entre las piedras de las murallas y en los cercados; las hojas son refrigerantes y emolientes; se hace uso de ellas inte-

riormente para limpiar los riñones, y contra el mal de piedra; y esteriormente es buena para los tumores, erisipelas y quemaduras.

PÁRPADOS: son las dos especies de velos que cubren los ojos de los hombres y de los animales, llamados superior é inferior porque estan encima y debajo de la convexidad del globo del ojo. Las enfermedades á que estan sujetas estas partes son la hinchazon, la union ó juntura y la relajacion. La hinchazon la causan los golpes, la picadura de algun insecto y la frotacion de algun otro cuerpo, algun humor que cae en estas partes, ó algun tumor que se forma en ellas, ó la debilidad de los vasos. La union proviene de golpes ó de abundancia de lágrimas, ó de algun humor viscoso que se evacua por los ojos. La relajacion la pueden causar los golpes, la frotacion ó la paralísis: cada uno de estos males debe curarse con remedios análogos á las causas que los producen, que sabrá aplicar el facultativo instruido.

PARTERA: muger que egerce el arte

:

de partear. Esta parte de la cirugía tan esencial para la humanidad, tan difícil y peligrosa, ha estado mucho tiempo abandonada á las mugeres con grave detrimento del género humano, porque la impericia y la delicadeza del sexo han hecho y hacen perecer infinitos niños, por cuyo motivo convendria muchísimo que hubiese escuelas públicas donde se les enseñase gratuitamente este arte, y á nadie se le dejara egercer sino despues de un exámen rigoroso hecho por los mejores facultativos. Siendo este arte tan importante para la sociedad exige la mayor atencion del gobierno, y honrar á los que lo egercen, sea hombres ó mugeres, para escitar la emulacion y hacer que los que se destinan á su egercicio le aprendan con la mayor perfeccion.

PARTERR: esta palabra francesa, que ya se ha españolizado, significa un jardin ó parte de él inmediato á una casa, decorado con el arte é industria de los hombres con arreglo al dibujo que se ha propuesto. Su belleza depende del genio que ha formado el dibujo del gus-

to que domina, y de la habilidad del jardinero que ha sabido violentar la naturaleza de las plantas para acomodarlas al capricho. Así, lo que en una nacion y en un siglo es bello, en otra ó en la misma, pero en tiempo diferente, se mira con desprecio. El terreno se distribuye en diferentes partes, dando á cada una de ellas distintas figuras, trazándolas con bojes, céspedes y flores, dejando calles estrechas cubiertas de arena de un mismo color ó de diferentes colores para poder pasear por él sin pisar nada. Todas las figuras de las partes del parterr deben guardar entre sí una exacta proporcion y simetría, y el jardinero no debe perder jamas de vista el dibujo para egecutar en cada cuadro la parte del dibujo que le corresponde.

PARTIR. Dáse este término á la cuarta regla de la aritmética, y es la mas dificil: sin embargo es preciso saberla, particularmente para partir una suma entre muchos, y dar á cada uno la parte igual que le corresponde.

Esta regla no se reduce á otra cosa

que á hallar cuantas veces un número menor se comprende en otro mayor, y quitar el divisor ó partidor cuantas veces se pueda del dividendo: esta operacion se hace por substracciones reiteradas, esto es, por repeticion de la segunda regla de aritmética, llamada comunmente restar, empezando de izquierda á derecha en cuanto al dividendo. Debe advertirse 1º que todas las veces que se baja un número del dividendo es preciso poner una cifra al cuociente, (llámase así el número que resulta de la particion.) 2º Que si despues de haber bajado una letra, el divisor es mayor que el dividendo, se pone un cero al cuociente en lugar de letra.

PRIMER EGEMPLO.

Se quiere partir 637 rs. entre 7 comps.

Dividendo.....637..... 7 divisor
Resta.....63

Se quita	007	91 cuociente
	7	ó cantidad.
Resta	0	

Primer modo de hacer esta operacion.

Para hacer esta particion digo: en 63, que es el dividendo, cuantas veces se contiene 7, que es el divisor? 9 veces. Pongo un 9 al cuociente, y multiplico este número 9 por el divisor 7, diciendo: 9 veces 7 son 63; pongo 63 á la izquierda del dividendo, debajo del 63 suyo para hacer la resta de los primeros números, empezando de izquierda á derecha, y digo: de 63 á 63 no va nada: despues bajo el 7 que queda del dividendo, y digo: en 7 dividendo, cuantas veces se contiene el divisor 7? 1. Doy al cuociente esta unidad, poniendo el 1 á la derecha del 9 con que hace 91, y digo: uno multiplicado por el divisor siete, hacen 7; résto 7 del dividendo 7, y como no va nada, pongo un cero debajo de los sietes, y toca solo al cuociente 91 rs.

Segundo modo de hacer esta operacion.

Se empieza de izquierda á derecha, diciendo: la séptima parte de 63 es 9;

porque 9 veces 7 son 63, que quitadas de 63 no va nada; y digo: la séptima parte de 7 que falta de partir, es 1, que doy al cuociente, á la derecha del 9, lo que hace 91 rs.

Otro egemplo, por el que la operacion es mas fácil, y donde no hay la precision de partir las figuras ni poner muchas veces el divisor; se llama á la italiana.

Compró un labrador un terreno que hace 245 yugadas, y le costó 52920 rs. Quiere saber á como le sale cada yugada.

Para hacer la operacion de esta regla es preciso poner 52920 por dividendo, y una raya al fin perpendicularmente; despues se pondrá 245 por divisor, con otra raya horizontal por bajo para separar el cuociente, de este modo.

Dividendo, 52920	245, divisor.
	Cuociente.

Esto supuesto es preciso considerar que el divisor está compuesto de tres

figuras, y por lo mismo se hará un punto debajo de la tercera figura del dividendo, yendo de derecha á izquierda, que es el 9; despues es preciso empezar por la primera figura de la izquierda, que es el 5, y decir: en 5 cuantas veces se contiene 2, primera figura del divisor? 2, que se pondrá debajo de la horizontal del divisor, y se multiplicará por las tres figuras del mismo, empezando por la última, diciendo: 2 veces 5 son 10; quita 10 de 9, no se puede: es preciso llevar la una de 10, y 9 son 19: quien de 19 quita 10 quedan 9, que se pondrá bajo la tercera figura del dividendo, que es 9, y retener una; despues se dirá: 2 veces 4 hacen 8, y 1 que llevo 9; de 9 quito 2, no se puede; llevo 1 que vale 10 y 2 son 12: quien de 12 quita 9 queda 3, que pondré bajo la segunda figura del dividendo, que es 2; digo despues: 2 y 2 son 4, y 1 5; quita 5 de 5, no va nada. Hecho esto, es preciso bajar la figura 2 del dividendo enfrente de las dos restadas 3 y 9, y decir: en 3 cuantas veces 2? una; se pondrá el 1 frente

al 2 que está ya dado al cuociente, y decir: 1 veces 5 es 5; quita 5 de 2, no se puede; es preciso llevar una decena, y decir: de 12 resta 7, que se pondrá debajo, y retener una, y decir: una veces 4 es 4, y 1 que llevo 5: quien de 9 quita 5 queda 4, que se pone debajo del 9; y una veces 2 es 2, que quito de 3, queda 1, que pongo debajo. Es preciso despues bajar la figura 0 del dividendo frente de las tres figuras 1, 4 y 7 restadas, y decir: en 12 cuantas veces se contiene el 2? 6, que pongo al cuociente, y decir: 6 veces 5 son 30; quítolas de 0, no se puede; llevo 3 decenas que valen 30 quito, 30 resta 0, que pongo debajo, y digo despues: 6 veces 4 son 24, y 3 que llevo 27; quien las quita de 27 resta 0: en fin, 6 veces 2 son 12 y 2 que llevo son 14; quita 14, de 14 resta 0.

Figura de la operacion hecha.

Dividendo, 52920	245, divisor.
0392	
1470	216 rs. cuocient.
000	

Así se ve por la operacion que cada yugada de tierra cuesta 216 rs.

Como la prueba del partir se hace por la de multiplicar, es preciso multiplicarla por el cuociente. (*V. Multiplicacion.*)

OTRO EGEMPLO.

Se quiere partir 1620 rs. entre 30 comps.

Dividendo,	1620	30 divisor.
Quitar	150	
Resta	0120	54 rs. cuociente.
	120	
	000	

Para hacer esta operacion se dirá: en 162 cuantas veces se contiene 30, que es el divisor? 5 veces; porque 5 veces 30 hacen 150; quítase estos 150 de 162, restan 12; bájase el cero á la derecha del 12, y se tendrán 120, y digo: en 120 cuantas veces se contiene el divisor 30? 4 veces; pónese el 120 debajo del 120, despues se quita el 120 de 120,

y no va nada, y así toca al cuociente 54 rs. justos.

O tambien quitando el cero de 1620, y tomando el tercio de los 162, se tendrán igualmente los mismos 54 rs.

PARTO: es la salida del infante del seno de la madre al fin de los nueve meses, porque si es antes se llama aborto; qué causas contribuyen á la salida del niño del seno de la madre no es fácil determinarlo. Es muy probable que la madre y el niño contribuyen cada uno por su parte á proporcion de sus fuerzas. Se distinguen dos especies de partos, es á saber: el natural y el que es contra la naturaleza: el natural puede adelantarse ó atrasarse algunos dias á proporcion de las fuerzas y robustez de las mugeres. Es contra las leyes ordinarias de la naturaleza que el niño nazca antes ó despues del décimo mes lunar. El parto contra naturaleza es el que no puede hacerse sino por el socorro del arte, de manera que sin las operaciones del comadron ó cirujano el niño se quedaria en la matriz, y alli moriria y causaria la muerte de la madre.

Se reconoce que el parto es contra naturaleza cuando la muger tiene dolores vivísimos, y que este dolor se mantiene en los riñones; cuando está en un grande abatimiento y en mucha tristeza; cuando el niño peca por la posicion, presentando ó unas partes de su cuerpo distintas de la cabeza y los pies, como la oreja, la cara; cuando el niño tiene la cabeza, el pecho ó el vientre demasiado gruesos; cuando el niño es monstruoso por adicion de partes ó dos niños estan unidos entre sí, que es el parto mas terrible; en todos estos casos es necesaria mucha pericia en el comadron para aliviar á la madre y salvar la vida al niño. Cuando el niño no puede salir por las vias naturales es necesario recurrir á la operacion cesarea, que si no se hace á tiempo, ó si la hace mal el facultativo, ó la muger está muy postrada, siempre es mortal. Pondremos aqui ciertos remedios que estan en uso en los partos dificiles y trabajosos, y pueden servir de algun alivio á las mugeres.

Parto dificil en que los dolores son

ligeros y vienen de tarde en tarde. Se echarán en infusion por una hora en una taza de agua hirviendo dos dracmas de sen; y pasándolo por un paño, que se esprimirá, se echará en la infusion el zumo de una naranja agria, y tomará la paciente luego esta bebida.

Dolores despues del parto, diminucion y tardanza de la purgacion. Se tomará hojas de artemisa y manzanilla romana, un puño de cada cosa, y una onza de guisantes rojos ó habas; hácese hervir todo en media azumbre de agua hasta que quede en la mitad, y entonces se echarán algunas gotas de agua de canela; cuélase este cocimiento, de que tomará un vaso de hora en hora.

Si la supresion es total, lo que puede provenir del ardor de la calentura ó de hervor de la sangre, no se hará uso del cocimiento dicho, sino de dulcificantes y emolientes tomados interiormente, y aplicados por fuera; y así se hará un cocimiento en una azumbre de agua con un puño de cabezas de manzanilla, y otro de meliloto ó corona de rey, que hervirá hasta que quede en

tres cuartillos; y si lo hubiese, será bueno haber echado en el cocimiento dos dracmas de grana de fenogreco; remójanse en el cocimiento retazos de flanela, de los que se pondrá uno al empeine lo mas caliente que se pueda, y en enfriándose aquel otro; pero se tendrá el cuidado de esprimirlos al tiempo de aplicarlos, y continuar.

Remedio contra el parto dificil por falta de fuerzas. Se tomará un escrúpulo de mirra; borrax de Venecia y azafran, doce granos de cada cosa; aceite de sucino, tres gotas; mézclase todo en cuatro cucharadas de buen vino tinto, que tomará la paciente luego, y si hubiese necesidad se repetirá á las seis horas. *Eph. d'All.*

Otro remedio. Se harán secar en un horno, despues de haber sacado el pan, los hígados y hieles de anguilas; y hecho polvos se dará á la parturienta, tanto como una avellana, en vino, y no tardará en parir.

Parto trabajoso. Remedio eficaz y probado en este caso. Se tendrá laurel seco y cogido en el año, que se mole-

rá con limpieza. Tómanse una ó dos cucharadas de estos polvos, y echándolos en aceite de oliva, se hará de ello una especie de pasta, que tenga bastante consistencia para no correrse luego; pónese esta composicion en un paño, y se aplicará al ombligo de la paciente: al punto, en cualquiera situacion en que se halle la criatura, dará vuelta, y se presentará felizmente. *Jour. Econ.*

Parto en las hembras de los animales es la espulsion del feto, cumplido el tiempo del preñado prescrito por la naturaleza á cada especie de animales, y si sale el feto antes de esto se llama aborto. Cada especie de animal tiene su tiempo prescrito para parir; las yeguas y las burras paren á los once meses y medio, y las vacas á los nueve y medio; las ovejas y cabras á los cinco meses cumplidos; las puercas á los cuatro meses no cumplidos; las perras á las nueve semanas, y las gatas á los cincuenta y seis dias poco mas ó menos. Cuando se acerca el tiempo de parir á los animales que viven

en el campo, será muy conveniente que se les proporcionen pastos parideros con abrigos correspondientes a cada especie de animales, como establos para las vacas, rediles para las ovejas, y zahurdas para las puercas. Aunque regularmente no necesitan para parir mas que los esfuerzos naturales las hembras de los animales, alguna vez es preciso que los pastores, albeitares y otras personas que una larga esperiencia les ha instruido, concurran con su industria á socorrer estas hembras para que no se malogre el fruto ó se pierdan las mismas madres.

PARQUE. Es un terreno cercado, que ademas de la utilidad que deja, sirve de adorno en una grande heredad y de recreo al dueño, porque en él se tiene todo género de caza mayor ó menor, como cabritos monteses, gamos, ciervos, liebres y conejos; y puede haber en él la porcion que se quiera de tierras de labor, monte de corta ó dehesa. Pueden hacerse en él calles de árboles y cubiertos para tirar á la caza menor, tanto para el gasto de la casa como pa-

ra venderla. Debe tambien en el parque atenderse á la provision de las bestias en el invierno, sembrando en las tierras de ínfima clase avena y cebada, como echando en él yerba seca, habas, plantas de la huerta y otras cosas.

PASAOREJA. Es un insectillo largo y liso, que tiene en la cabeza dos cuernecitos y la cola ahorquillada: son muy perjudiciales á las flores de los árboles, particularmente á los albérchigos y albaricoques. Para destruirlos no hay mas que colgar en los árboles algunos cuernos de carnero, cuyo olor atrae estos insectos: métense dentro, y como no pueden salir sino con gran dificultad, se vaciarán todos los dias los cuernos, y podrá matarse los insectos.

PASION HISTÉRICA. Dase este nombre á cierto mal que padecen las mugeres; y porque se cree que es causado de los vapores que suben de la matriz, é impide la respiracion, le llaman comunmente mal de madre. Los olores fuertes son muy propios para aplacar este mal, como son los de *castoreum*, los de cuernos y plantas quemadas.

Remedio contra este mal. Tómase dos onzas de grana de lampazo, una de canela, tres granos de almizcle; muélese todo, y se da de estos polvos á la enferma como una dracma, desatado en vino; pero solo en el tiempo del accidente.

Ó se tomará una onza de raiz de nueza blanca, que es una especie de vid silvestre; se la hace hervir en vino blanco, de que beberá la enferma tres veces á la semana, al tiempo de recogerse, y continuará por espacio de un año, haciendo uso de este vino.

Pasmo: es el aumento de fuerza contra natural ó en todos los miembros del cuerpo, ó solamente en alguna parte de él. En las fiebres agudas el pasmo al principio es muy fuerte, ocasionado de la materia morbífica que da á las fibras un impulso muy violento; los vasos se relajan, y la materia que no ha podido asimilarse sale del cuerpo impelida por los sólidos. En las heridas grandes se ven estos mismos efectos; tambien los producen las pasiones de ánimo cuando son muy violentas, las

demasiadas vigilias, los trabajos escesivos, el uso inmoderado de los licores fuertes y otras muchas causas. Los que son de un temperamento muy vivo, cálido y bilioso, y generalmente los que por su constitucion física tienen mucha sensibilidad estan muy espuestos á los pasmos. Los pasmos al principio de la enfermedad son menos peligrosos que al fin ó en el progreso de ella, menos en los niños que en los adultos, menos en las mugeres que en los hombres. Los remedios que se aplican son los antiespasmódicos, como la yerbabuena, el licor de Offman, el baño tibio, el suero nitrado, el alcanfor combinado con el nitro, el almizcle, el castoreo y otros. El pasmo acomete tambien á los animales, y se estiende alguna vez á todos los músculos del cuerpo, y adquieren una rigidez tan violenta que parecen hechos de una pieza sola; esta enfermedad suele quitarles la vida muy pronto. Las causas que producen este pasmo universal son la acrimonía de algunos humores que irritan el sistema nervioso y la herida de ciertas partes

tendinosas que comunican la irritacion á toda la máquina. Para curarla es necesario aplicar baños, fomentaciones emolientes, el aceite comun, el de linaza, y las bebidas emolientes, las sangrías, los narcóticos y otros remedios análogos á las causas de las cuales proviene el pasmo, que el sabio facultativo sabrá aplicar con prudencia.

PASTA de almendras para lavarse las manos. Hácese con almendras amargas, que se mondan en agua caliente, y dejan secar. Despues se las maja por algun tiempo, echando un poco de leche para hacer la pasta: al mismo tiempo se maja un buen pedazo de miga de pan blanco, y se desata con un poco de leche; mézclase esta pasta con la de almendras, y se majan juntas, desatándolo todo con un poco de leche; despues se hierve con tres cuartillos de leche para cada libra de almendras, revolviéndolo continuamente hasta que la pasta esté bien espesa.

Otra pasta para lavarse las manos sin agua. Se mondan en agua caliente cuatro onzas de almendras dulces y dos de

amargas, rocíanse con un poco de vino blanco para majarlas en un mortero ó almirez, y se ponen aparte; míjase lo mismo con tres yemas de huevo duras, la miga de un panecillo, humedeciéndolo tambien con vino blanco; échase una y otra pasta juntas en un mortero con un poco de estoraque en polvo, y añadiendo vino blanco al tiempo de majarlo, quedará de este modo la pasta suave y líquida, como se quiere.

PASTOR. Es el que guarda las ovejas y carneros. Un buen pastor debe ser fiel, robusto y vigilante: ha de contar á menudo los carneros para ver si le falta alguno: separar del rebaño los que esten enfermos: tener el aprisco en buen estado y con mullido: tener mucho cuidado cuando paren las ovejas, y buenos perros que obedezcan prontamente la voz: conocer los mejores pastos del pais para llevar allí su ganado, unas veces de un lado y otras de otro, manteniéndose siempre al frente de él para que no hagan daños, ni se pierda alguna res: tener cuidado por si viene el lobo: tocar de

cuando en cuando la flauta ó el caramillo para alegrar al ganado: sahumar alguna otra vez el aprisco con plantas olorosas: perseguir á todos los animalejos que sean perjudiciales al ganado, como serpientes y arañas, valiéndose para este efecto del gálbano. Un buen pastor puede guardar hasta ciento y cincuenta ovejas.

PASTOS. Son ciertos fondos de tierra que sin necesidad de cultivo producen yerba en abundancia para engordar los ganados. Los fondos fuertes, y que naturalmente tienen riego se llaman prados, y los secos dehesas. En la baja Normandía, la Bretaña, el Berri y Poetú, hay una infinidad de tierras para pastos, y los habitadores de aquellos paises se dedican á comprar vacas, bueyes, carneros y demas ganado flaco; métenle en ellos y los renuevan tres veces al año. Sin embargo es preciso meter solo aquel ganado que se considere puede mantenerse bien en el pasto; sobre lo que debe advertirse, que sesenta bueyes consumen tanto como cien vacas, y un

caballo tanto como tres de estas. Estos pastos son las haciendas que se arriendan mas bien y con mayor facilidad; pero no hará bien en arrendarlos quien tenga disposicion de poner por su cuenta ganado en ellos, porque entonces el producto es triple, y utilizarse de su hacienda con una ganancia tan decente como razonable, dos ó tres veces al año; no obstante siempre será bueno reservar cierta porcion de estos pastos para atender á la subsistencia del ganado en el invierno, y que no le falte yerba seca.

Al principio se meterá el ganado en los pastos menores para que se purguen; despues en los de mas sustancia, y por último en los mas abundantes donde acaban de engordar. Los prados dan mas yerba que los demas pastos, porque son mas húmedos por su propio fondo; y regularmente se destinan para el ganado mayor que debe entrar á fines de Abril, dejando la última yerba para el lanar á fines de Noviembre despues que los bueyes, vacas y caballos lo hayan pastado; y es-

te ganado se aprovecha infinitamente mas con la yerba en el campo, que con la que comen en casa.

Aunque este género de heredades no se siembran, siempre será bueno echar de tiempo en tiempo las barreduras de los pajares de yerba, como beneficiar estos pastos con el estiércol de los corrales de las vacas para que sean mas abundantes. Se hará cerca de este género de haciendas una casita para albergarse el pastor, y algun sitio algo cubierto para retirar el ganado á la sombra en tiempo de calores.

Como la yerba muy madura se endurece y pierde mucho jugo, lo que no sucede á la que no está tanto, y los ganados van á la mas tierna, es preciso para que toda ella se paste en sazon, y el pasto vuelva á echar, es preciso digo, hacer en los pastos ciertas separaciones, con proporcion al ganado que haya de entrar en ellos, de modo que halle en cada una de ellas que comer en tres ó cuatro dias, al cabo de los cuales se llevará á otra, y así sucesivamente, por cuyo medio

el ganado se aprovechará, y las divisiones irán echando de nuevo: estas se harán, ó levantando la tierra y poniendo encima leña, ó con espinos, zarzas, sauces ú otras cosas.

Debe advertirse que el ganado de asta hace mas daño en las yerbas y demas plantas nuevas que los caballos, porque sobre pacer mas, y roer todo género de matorrales, arrancan la yerba mas abajo.

Esta clase de pastos puede arrendarse segun el uso del pais, ya con la condicion de plantar en ellos ciertos pies de árboles, ya con la de meter ciertas reses: pero nunca se permitirá en ellos cabras, carneros, ni cerdos; y cuando el dueño quiera aprovecharse de estos pastos para mayor utilidad, será metiendo bueyes y vacas, por cuyo medio se logra tener mucho estiércol, pues el abono de este ganado es de mucho lucro.

PATATAS. (*V. Batatas.*)

PAVÍA. Llámase así cierta especie de albérchigo que tiene su mérito particularmente en paises cálidos, donde son

recomendables por su gusto y delicadeza: pero en los contornos de Paris son de mala calidad, y tienen la carne dura y correosa; y así aun de la mejor, llamada la madalena, nunca se hace uso mas que en compota ó conserva: sin embargo la pavía de Pompona es nombrada, porque es estraordinariamente abultada y de un color hermoso; es redonda, y tiene el gusto almizcleño y azucarado; madura á fines de Setiembre. (*V. Albérchigo.*)

PAVO REAL. Es tenido por la mas hermosa de las aves, pero solo es estimado por su hermosura, porque la carne es de dificil digestion. No es economía tener muchos pavos reales, porque son muy voraces. Los machos viven hasta veinte y cuatro años, y las hembras que no son tan hermosas viven menos, y no echan sus vistosas plumas hasta que tienen tres años. Estas aves gustan mucho mantenerse al aire, y buscan los sitios mas altos, y solo se les hace su establo para que no se pierdan. Un pavo real basta para cinco ó seis hembras, y estas no empiezan á po-

ner hasta los tres años: ponen diez ó doce huevos, y los pierden con facilidad, porque ponen en diferentes sitios. La camada es de cinco huevos, y se las echa de comer cerca; tardan en sacar un mes, y para evitar el inconveniente de que los abandone, se les echa á una gallina comun; escógese para esto la mas gruesa, y solo se la echarán cinco huevos; y así la hembra puede poner tres veces al año, aunque cada vez ponen menos huevos. Cuando los pavitos han salido, se les da á los dos dias harina de cebada con vino y trigo cocido y frio; tambien se les da queso fresco envuelto con puerros picados.

Pavos. Esta especie de volatería que nos ha venido de las Indias, tiene la carne nutritiva, suculenta y fácil de digerirse. Los pavos son tragadores, y muy impertinentes para criarlos cuando son pollos; y así es mas útil criar muchos, porque en este caso puede destinarse un chico para que los lleve al campo, donde comen yerbas, gusanos, ortigas y frutas; pero si hay pocos y se les mantiene en el corral, hacen mucho gasto.

Por lo regular se echa un pavo para cada seis pavas. Estas sacan todo género de huevos, sea de la especie de ave que se quiera, y empollan de una vez hasta veinte ó veinte y cinco huevos: ponen dos veces al año, en Febrero y Agosto, y en cada una quince huevos; debiéndose tener cuidado del sitio donde los ponen para cogerlos todos los dias.

Cuando la pava ha acabado el tiempo de poner, y se mantiene en el nido, se la echan quince huevos á la camada de Febrero, y hasta veinte á la de Agosto. Mientras estan echadas es preciso cuidar de darlas de comer y beber, levantándolas poco á poco de encima de los huevos; y cuando estan cerca de sacar se hace lo mismo que con las gallinas. Si se ha echado á muchas pavas á un tiempo, se tendrá un pavero para que cuide de tres camadas, y se ponen otras con el pavo para que pongan de nuevo y empollen.

Los pavos pequeños son mas dificiles de criarse que los pollos de cualquiera otra ave, porque son muy débiles y delicados de chicos.

En la eleccion de las pavas, se preferirá las negras y abultadas, como tambien aquellas que tengan prontitud y viveza; no habrán de ser demasiado pollas, y dar un pavo para seis pavas, renovándole cada año. Para escitar á las pavas á sufrir al pavo, y á que pongan, se las dará alguna comida que las enardezca, como avena ó cañamones. Tienen inclinacion á hacer el nido en el campo, y entre las malezas, se las atisbará; y cuando se sepa donde le han hecho, se las levantará con los huevos; no se necesita ponerlas huevos en el nido para escitarlas á poner, como se hace con las gallinas; pero se tendrá cuidado, cuando se recogen los de las pavas, de saber los que son de cada una, para no equivocarlas al tiempo de echarlas, porque cada una saca mejor los suyos. Se las pondrá los nidos en sitios bajos y frescos, lejos del ruido, echando en ellos algunas malezas, y por encima paja; no se las echará mas que quince, pues aunque pueden recoger hasta veinte, salen mejor los menos.

Para animarlas á echarse, se aventuran algunos huevos de gallina, y cuando se ve que no se levantan, ya puede entregárselas los suyos. Es preciso tambien hacer esperiencia de estos echándolos en agua tibia, y los que se van al hondo son los mejores, como tambien los mas nuevos.

Puede echarse á una gallina huevos de pava; pero es preciso ponerla un nido á propósito con yerba, entremetiendo algo de lana para comunicarla calor; y si la cesta donde se la haga ha tenido antes este mismo uso, se pasará por un horno bastante caliente, por cuyo medio se logrará destruir el piojo de gallina que tenga; cuando está echada, se la dará de comer habichuelas, maiz ó cañamones; convendrá levantarlas una ó dos veces al dia de encima de los huevos, para que coman y frecen. A los veinte ó veinte y dos dias, que es lo que tardan en sacar, se registrará á menudo los huevos, para acostumbrar á la gallina á levàntarla de encima de ellos y darlos vuelta: pero cuando los pollos comienzan á picarlos,

ya no se tocarán; no obstante, si se les oye piar, se picará la cáscara con un alfiler, pero poco á poco, como tambien se quebrará con la punta de un cuchillo, la cáscara de aquellos que tardan en salir.

Cuando han salido ya los pollos, se cuidará que el gallinero donde han de estar los primeros dias sea muy oscuro y caliente, echando para ello en el suelo como medio pie de estiércol de caballo seco y menudo; y deberá estar defendido de los aires del Norte.

Al principio, y por dos ó tres dias se introducirá en el pico un poco de vino y agua á los pavitos, y se les presentará pan desmigajado y envuelto con vino aguado, poniéndoles despues en el suelo para que echen á andar. Al cuarto dia, se hervirán en agua hojas de ortigas, de que se habrán quitado las orillas, y en que se mezclará un poco de hinojo bien picado, como lo estarán tambien las ortigas, pero el hinojo sin hervir: los huevos hueros que se encuentren, así de pava como de gallina, endureçidos sin quitar la cáscara:

una tercera parte de harina de maiz: hácese de todo una pasta de que se les dará á la mano llamándolos para hacerles dóciles.

Quince dias despues, cuando hayan adquirido bastante fuerza, se les echa en la comida grana de ortigas que les está bien, y si les enardece demasiado, lo que se conocerá por la secura de la freza, se envolverá con acelga picada.

Sobre todo, se les librará mientras son chicos del viento frio, de la lluvia y del lodo; pero si por acaso hubiesen sufrido alguno de estos accidentes, se les abrigará en paños calientes, y dará algunas gotas de vino; y así no se les sacará al aire sino es en tiempo bueno, encerrando la pava en una cesta de mimbres algo levantada para que los pollos puedan ir y venir sin alejarse, y la comida se pondrá en un plato al lado de la cesta.

Cuando ya tienen un mes se les puede fiar á un chico que los lleve al campo, donde comen gusanillos y otros insectos, pero á lo mas tres ó cua-

tro horas, y en dia bueno; en cuyo tiempo se les da de comer salvado de trigo envuelto con un poco de maiz; tambien se les echa en ella la yerba llamada anagálide, á la cual los médicos dan el nombre de manzanilla fétida, porque lo es en efecto. La flor de esta yerba es amarilla, y se parece á las margaritas silvestres; es escelente para los pavos pequeños, como la yerba llamada de tiñoso, que es una especie de cardo que se agarra de la ropa; últimamente, es preciso irlos haciendo poco á poco á comer solos, y de todo.

Cuando los pavitos se hallan ya con toda fuerza, esto es, que son como un capon mediano, se les da á comer de toda yerba, como lechugas, acelgas, hojas de berza, y todo género de frutas; y no hay necesidad de cocerlas, solo envolverlas con algo de salvado y agua. Las moras de las zarzas y de las moreras les gustan mucho; pero es preciso que nunca les falte agua, particularmente en tiempo de calores, pues de lo contrario

les saldrá la pepita que es una enfermedad que les enflaquece y quita la gana de comer. Si llegase este caso, se les abre el pico, y cogiéndoles la lengua con los dedos, se arranca con un alfiler una película blanca que tienen á la punta de la lengua, y les ocasiona el mal.

Se llevarán con frecuencia los pavos al monte donde les gusta mucho estar, porque allí encuentran infinidad de gusanillos y de insectos que comen con gusto, y así adquiere la carne de los pavos cierta calidad y gusto particular, que no tiene la de aquellos que no se llevan á los montes; pero necesita cuidado el que los guarde, porque podrán escaparse algunos y cogerlos el lobo, el raposo ú otro animal carnicero, ó ave de rapiña: por esto será bueno tener algun perro que sepa dar vuelta á la piara.

Los que tengan parques cercados se hallan con gran proporcion de criar pavos, á lo menos para la prevencion de la casa; porque la libertad que tienen entonces de andar por donde

quieren, comer lo que les guste, y dormir al aire, como que los pone en su clima originario: sin embargo, para esto será preciso que ya sean grandes.

En algunas provincias capan los pavos, como á los pollos para engordarlos, y los meten en las caponeras, donde los dan tres veces cada dia una pasta hecha con ortigas, salvado y huevos duros puesta en pedazos tan grandes como nueces.

Puede sacarse muy buena utilidad de los pavos, llevándolos á vender á los mercados cercanos, en Abril y Junio donde se venden caros.

Pechos. Obstruccion é inflamacion de los pechos en las primerizas, por haber salido pronto al aire frio.

Remedio. Se tomará un puño de hojas de parietaria que se majarán, echando poco á poco hasta dos onzas de miga de pan bien desmigajado; háce-se de ello una cataplasma con aceite de lirio ó de manzanilla, que se aplicará y repetirá, si fuere preciso.

Pechos hinchados. Remedio. Se tomará una libra de buena miel, doce

yemas de huevos, y un cuartillo de vino: bátese todo junto en un barreño como medio cuarto de hora; despues se echa en un cazo, y pone á la lumbre para que hierva poco á poco y no se vaya, revolviéndolo continuamente; hácese hervir hasta que el vino se haya consumido, esto es, una hora. Estando frio se hace de ello un emplasto algo espeso que se pondrá en un papel de estraza, y aplicará al pecho cuando esté ya cerca de abrirse, cuyo remedio le abre y cura prontamente; y tambien es bueno para las apostemas de las rodillas, como para toda úlcera ó llaga.

Si los pechos estan abiertos, la tragacanta es un remedio seguro.

PEGA. (*V. Urraca.*)

PEONIA. Planta bulbosa de que hay dos especies, y se cultiva en los jardines: el macho tiene las hojas anchas como las del nogal, y de color blanquecino; la hembra las tiene recortadas, y en las flores que son tan grandes como rosas, está la grana que es roja.

La raiz y la grana de la peonía macho se usa para varios remedios: es cálida, astringente, cefalica y buena contra la epilepsia, el vértigo y la convulsion. La dósis de la raiz y de la simiente, es desde una dracma hasta dos en polvos.

PEPINOS. Planta hortaliza rastrera que echa las flores amarillas y el fruto es de medio pie de largo, áspero, y cuando está maduro se pone amarillo; la grana que está en medio de él es blanca, puntiaguda á los dos estremos, y contiene una almendrita dulce. Se siembran en camas, y en estiércol pasado, por Noviembre y Diciembre: se ponen quince ó veinte pepitas debajo de cada campana; se trasplantan tres semanas despues en cama nueva, y al cabo de un mes en otra, y se tienen tapados hasta fines de Mayo. Es el mismo cultivo el de los pepinos que el de los melones, pero no se pone tanto cuidado en cortarlos.

PEPITA. Llámase así cierta enfermedad de algunos pájaros, y consiste en un granito que les sale dentro del

pico; para curársele es preciso, en lugar del agua que se les pone regularmente, darles grana de melon remojada en agua bien clara por dos ó tres dias.

PERAL cultivado en los jardines. Arbol de mediano cuerpo, que tiene las hojas verdes, y blancas al estremo, y rematan en punta: la fruta carnuda, abultada de un lado y delgada por el del palito. Se multiplica trasplantándole de los semilleros de plantas ya arraigadas de diferentes tiempos, y á estaca.

Los que han de estar á todo viento se engertarán á pua con silvestres que provengan de cepa, ó como dicen los jardineros, en franco, cuyo nombre dan al peral silvestre porque echa un tronco vigoroso: los que se destinan para enanos ó espalderas, se engertarán en membrillos que tengan buenas ramas, y las hojas grandes, porque se hacen bien en tierras fuertes, dan prontamente fruto y en abundancia.

Peral á todo viento. (*V. como se*

cultiva al artículo Manzano de campo.)

PERAS. Las peras es el fruto que produce el peral, y el número de sus especies casi infinito; por lo que hablaremos solo de las mas conocidas, y de las propiedades que las distinguen unas de otras.

1? Las peras de verano moscadas, son unas peras chicas que se las llama así por el olor que dan.

La Magdalena es larga, menuda y de un rojo pardo; tiene el agua dulce y azucarada.

La moscada de palo largo. La blanqueta que es almizclada, mas larga que redonda, y la monda lisa.

La blanqueta abultada, mas temprana que la otra, tiene el color blanquecino, y el palo grueso y corto.

Pera de la reina: es amarilla y ambarada, y de un gusto superior.

La bellísima, que es parecida á una breva abultada, de color rojo y amarillo envuelto.

La cermeña abultada, es larga, roja, mantecosa y escelente.

Cermeña chica, es algo roja y par-

da, de un gusto mas subido que la otra, y se guarda mas tiempo.

La humosa, es pequeña, larga, verdosa, dulce y moscada.

Bergamota de verano, es abultada, verde, mantecosa y azucarada.

La incógnita, es roja, amarilla y muy azucarada.

La pera de arrope, es chica, redonda y chata, tiene el palo largo, y el color blanco y amarillo.

La cermeña temprana, es larga, encarnadina, y la monda muy delicada: llámase tambien pera de la reina.

La pera de Orange, es de varias clases; la comun es verde y chica; la real es grande y hermosa; y últimamente la moscada que es mas chata, y de mejor gusto cuando está verde que de madura.

La salveati, es bastante abultada, redonda y lisa, con el palo delgado; tiene el color amarillo y encarnado, y si se quitan las hojas que la impiden el sol, es de buen gusto.

La verde larga, es suave y zumosa.

La manteca roja, es abultada, lar-

ga y muy colorada, zumosa y bastante azucarada.

La manteca gris, no es tan roja, pero es mas tardía y zumosa.

2º Las peras de otoño son la señor Juan, dorada, aunque la carne no se deshace, sino que salta al comerse; es jugosa y azucarada, y no es tan espuesta á la piedra como la del color gris de la misma clase.

La bergamota de otoño, es abultada, lisa, chata, y tiene el palo corto; cuando está madura es amarilla, y se deshace en la boca con mucha dulzura.

La bergamota Suiza, es rayada de verde y amarillo.

La verde larga, es suave, y se deshace en la boca.

La verde larga Suiza, tiene las mismas calidades, y el fruto es abigarrado.

La azúcar verde, es parecida á la verde longa, pero mas corta y mantecosa.

La decana ó manteca blanca, es abultada como la manteca gris; tiene la monda lisa, el palo grueso y cor-

to, es amarilla cuando madura; se pone zonza fácilmente, y así es preciso cogerla algo verde.

La marquesa, es abultada, verde y amarilla cuando madura; tiene la cabeza chata, el medio abultado, y alarga hácia el palo; se deshace, y es suave.

Hay otra especie de bergamota que es poco comun, y se llama cresana; es abultada y chata, de un pardo verdoso, mantecosa, azucarada, vinosa, escelente; y cuando madura, amarilla.

La envidiada, es gruesa, pardusca, puntiaguda hácia el palo, y de las mas mantecosas y azucaradas.

La rasoliso, es casi redonda, blanca, y se deshace al comerse.

La virgulosa, es abultada, verde, amarilla cuando madura; tiene el palo corto, la monda lisa, y es estraordinariamente mantecosa.

La san German, es abultada y larga, verde y jaspeada; amarilla cuando madura; tiene el palo corto y abultado, y cuando se come mucha suavidad: dura hasta Marzo.

La ambarina, es redonda, y de un color entre verde y gris; tiene el palo larguito y derecho, la carne fina, mantecosa, azucarada y con humillo; se come en Noviembre y Diciembre.

Espino de invierno: es una pera casi verde y amarilla cuando madura, de las que mas se deshacen, y se come por el mismo tiempo.

3º Peras de invierno son:

La cristina de invierno, es muy abulta, encarnada del lado del sol y amarilla del otro; zumosa y azucarada, escelente para comerla cruda; parece bien en los postres, y se hace de ella buenas compotas.

La colmar, es abultada al medio, y se va alargando hasta el palo, que es corto y grueso; tiene el color de un verde jaspeado, la monda suave, la carne tierna y azucarada; cuando madura amarilla, y es una de las peras mas escelentes de invierno; madura en Enero, Febrero y Marzo.

La beza, es parecida á la manteca gris; se deshace en la boca, y es azucarada. Hay otra pera de esta espe-

cie bastante abultada, parecida á un limon, jaspeada de verde y amarillo, que tiene el palo largo, la carne mantecosa, y el agua azucarada y humosa.

La angélica de Burdeos, parecida á la cristina de invierno, no tan abultada y mas chata; es dulce y suave.

La bergamota de pascua, es verde, mantecosa, y se deshace en la boca. Hay otra bergamota que es abultada, casi redonda, delgada hácia el palo, se deshace y es muy suave.

La bergamota de Sulli, es parecida á la bergamota de otoño, pero no tan chata; tiene manchas negras, es suave y azucarada.

La pera real de invierno, es parecida á la cristina de verano, amarilla y azucarada; buena en Enero, Febrero y Marzo.

Peras para compotas. El dangober que es abultada, roja de un lado, y del otro de un gris encarnadino; madura en Enero y Febrero.

El franco real, es abultada, casi redonda, y de un color amarillo alconado.

El martin seco, es mas larga que redonda, roja del lado del sol, y no tanto del otro; no es de las que se deshacen, pero es azucarada.

La humosa de invierno, es abultada, redonda, y de un amarillo colorado.

La moscada de otoño, es pequeña, seca y humosa.

La pera de flor doble, es abultada, chata y hermosa á la vista; es colorada de un lado y amarilla del otro, la monda lisa, el palo largo y derecho.

Método para conservar mucho tiempo las peras.

Como las peras no se pueden mantener mucho tiempo en su primer estado de bondad, y no se las puede guardar por lo regular de un tiempo á otro, los que han tenido el gusto y curiosidad de conservar esta hermosa produccion de la naturaleza, lo mas que se puede, han observado que el medio mas sencillo es hacerlas secar al sol, ó en un horno.

En segundo lugar, dicen que se use para esto de ciertas precauciones que esplican por menor: he aqui lo que principalmente debe saberse acerca de ello.

Es preciso coger antes que esten perfectamente maduras las peras de invierno, con particularidad la colmar y beza, que son las mejores para secarse. En las provincias setentrionales de Francia se hace esta cosecha por fines de Octubre; y en las meridionales en Noviembre: deben cogerse las peras con sus palitos, y en buen dia.

2º Se echarán en una caldera, y en agua hirviendo, donde se pondrán á medio cocer, hasta que esten algo blandas, y despues se tenderán en zarzos ó tegidos de mimbres para que se enjuguen; se mondarán, y dejarán los palos, y á proporcion que se van mondando se pondrán en fuentes con el palo hácia arriba, donde echarán una especie de almibar que se pondrá á parte.

3º En la misma disposicion en que estan las peras con los palos hácia arri-

ba, se irán poniendo en zarzos, y metiéndolas en un horno, de donde se acabe de sacar el pan, ó que tenga un calor poco mas ó menos semejante, y en él se dejarán por espacio de diez ó doce horas: en este intervalo se echará azúcar en el almibar que dejaron las peras, esto es, media libra en cada libra de almibar, con mas media azumbre de aguardiente, canela y clavo, lo que se dejará todo en infusion diez ó doce horas en cenizas calientes.

4º Despues de haber sacado las peras del horno, se remojarán en el almibar, y volverán á meter en el horno, que deberá tener el mismo calor que cuando se metieron la primera vez, antes menos que mas.

5º Se sacarán del horno y se meterán de nuevo en el almibar para darlas otro baño, y volverlas á meter tercera vez en el horno, que no deberá estar tan caliente como la anterior. Déjanse allí hasta que esten bien secas; y lo estarán cuando tengan un color de café claro, y la carne fuer-

te y transparente: últimamente, cuando las peras estan bien frias se las envuelve en papel blanco, y guarda en cajas: este es el modo de conservar mucho tiempo este género de fruta; y aun tendrá un gusto superior dejándolas algunos meses despues de esta preparacion. *Jour. Econ. Janv.*

PERCA. Pescado de agua dulce, que tiene el color abigarrado en el vientre, y lo demas del cuerpo ceniciento, con algunas vandas morenas. Tiene encima del espinazo dos ganchos puntiagudos, cuya picada es dañosa á los peces y á los hombres, y es muy perjudicial en los estanques; se mantiene en los rios, y tienen una accion sumamente pronta en las aletas: se pescan con el cebo, compuesto de hígado de cabra. Este pescado es muy apreciable por ser de un gusto delicado y de mucha sustancia.

PERDIZ. Especie de caza de pluma muy comun, y bastante apreciable en las mesas: se distinguen regularmente en rojas y pardas. Las rojas, que se llaman así por el color del pico y de las patas, son mas abultas y hermosas

que las pardas; pero estas con no ser tan grandes son mas estimadas, porque tienen cierto gusto ó humillo mas delicado.

Caza de perdices.

Para hacer bien esta caza son precisos cinco ó seis cazadores á caballo. Uno de ellos y el mejor montado, irá algo adelante con buenos perros, y siempre contra el viento; dos irán á los lados, y otros dos detras, á distancia considerable, pero de modo que puedan oirse, marchando siempre con el mismo órden y distancia. Cuando sale la bandada, el primer cazador da una voz diciendo: *ahi van*, *cuidado*, ú otra semejante, para que los demas adviertan el parage á donde van á parar.

La destreza del primer cazador consiste en saber seguir las perdices, y hacerlas ir contra el viento, ó el monte, para quitarlas las fuerza; y como lo haga bien, no dejarán de caer á los tres vuelos, y se las podrá matar con facilidad.

Los perros de mediana talla son los

mejores para este género de caza: es preciso que cacen con ligereza, y la cabeza alta, sin correr unos entre otros, sino que cazando con igualdad, esten enseñados tambien á no echar las perdices antes de llegar.

Puede tambien hacerse la caza de perdices con reclamo, que es una especie de tamboril, y se tocará por la mañana encima de alguna colina; las perdices corresponden al reclamo, y se las mata con escopeta y perros, ó con redes, de que hay muchas especies, en las malezas, y poniéndolas cebo.

Para poblar un terreno de perdices es preciso, 1º dejar de cazar, así á ellas como á los pollos, desde fines de invierno hasta Julio; 2º esterminar los machos lo mas que se pueda, porque hacen perjuicio á las perdices cuando estan apareadas; las impiden de estar echadas, y quiebran los huevos; 3º destruir lo posible los animales carniceros y aves de rapiña; 4º tener cuidado de cazar lejos; 5º en el mes de Mayo y Junio se cazará únicamente con el fin de buscar cuantos huevos de

perdiz puedan hallarse, y echárselos á una gallina para que los saque al mismo tiempo, y no se envolverán los de una camada con los de otra: últimamente, si se quiere criar los pollos en casa es preciso haber cogido los huevos algo distante de ella, y no dejarán la gallina.

Otro modo de poblar una tierra de perdices. Se hará una especie de gallinero ó pajarera grande de veinte y cinco á treinta pies, que se cubrirá bien de paja ó teja, y dejará una ventana al sol de la mañana; échanse en diversos sitios de la pajarera cuatro ó cinco montoncitos de tierra amarilla, altos de un pie y dos de ancho; hecho esto, se la puebla de perdices ó por medio de los huevos, que se compran á la gente del campo que va á cortar la yerba, y se echan á las gallinas ó á los perdigones, que se cogen con redes por la primavera.

Para esto se tendrá una perdiz que sirva de reclamo, y se pondrá á lo último de una tierra de pan encima de un surco, y mas adelante se tiende la red, donde caerá el macho que viene

al reclamo de la perdiz, y se les irá metiendo en la pajarera á proporcion que vayan cayendo en las redes, y echándoles de comer trigo y cebada, con el cuidado de poner agua fresca en varias vasijas. Por la primavera se dejarán escapar los machos que sobren, unos tras otros, con direccion á aquel parage donde se conozca que hay falta de ellos.

Distínguense los perdigones de las perdices en que estas tienen la primera pluma del ala puntiaguda, el pico y las patas negras: los perdigones, aunque tambien convienen en la pluma, tienen al cabo de ella un poco blanco.

A las perdices no se las sangra para matarlas, y solo se las estrella la cabeza. La carne del pollo es de un gran gusto y muy nutritiva; conviene á todo género de convalecientes, pero no se comerá recien muerto.

PEREGIL. Planta hortaliza, cuyas hojas mas bajas estan cortadas en forma de sierra, y las altas son largas y puntiagudas; la raiz es bastante gruesa, y la grana menuda; esta planta florece en Junio, y echa la grana en Julio.

Debe sembrarse el peregil despues de los hielos en tierra labrada, en eras, haciendo tres surcos en cada una, donde se echará, y taparán; siémbrase la cebolla por encima, y echa un poco de estiércol de cama añeja. El peregil es cálido y desecativo: las hojas aplicadas en cataplasma con la miga de pan, cura el sarpullido, y resuelve los tumores en los pechos de las mugeres paridas, y las enjuta; son tambien vulnerarias, y curan las cortaduras y contusiones.

PERIFOLLO. Yerba hortaliza que sirve para echar en las ensaladas. Se siembra en eras, ó en los cuadros de los jardines; y se multiplica por medio de la grana, que se hace secar bien antes de guardarla. El perifollo se siembra cada mes, para tenerle todo el año; y cuando está alto se le cortan las hojas para que las eche de nuevo.

PERLESÍA. La perlesía es causada por lo comun de la pituita que tapa los nervios, é impide el paso por ellos á los espíritus animales; y así para dar á estos el curso libre por los nervios en

todas las partes del cuerpo, se deberá poner los medios de quitar esta obstruccion. Tambien puede proceder la perlesía de haber habitado una casa nueva cuyas paredes no estaban secas.

Remedio. El enfermo observará una dieta exacta; el pan de que haga uso será bien seco; los alimentos atenuantes y desecantes; y de asado lardeándolo con salvia y romero; purgarse debidamente, y usar del cocimiento del box, con un poco de corteza de limon para su bebida ordinaria, y de remedios sudoríficos por la mañana y noche por espacio de tres semanas; y se le podrá hacer recibir el vaho del espíritu de vino en un cubo bien cubierto.

Otro remedio. Se echará en infusion, en una azumbre de espíritu de vino, y por espacio de veinte y cuatro horas, dos puños de hojas de salvia menor destrozada. Pásase este licor por un lienzo, y se desleirá en él una libra de manteca de cabras, revolviéndolo siempre, y batiéndolo hasta que quede como crema; friégase despues la parte enferma con un paño caliente al fuego,

untándola dos veces al dia con este linimento tibio, y se tendrá bien abrigada.

O se pone en la parte recentadura aceda envuelta con grana de mostaza, y un poco de vinagre; y se dejará alli hasta que la parte se haya inflamado, y luego se quitará. (*V. Reumatismo.*)

O se fregarán las partes afligidas con la grasa que cae de un cabrito asado, y en que se habrá metido clavo.

Otro remedio. Se hará hervir juntamente una azumbre de vino gordo con libra y media de aceite de nueces; manzanilla, salvia, ajenjos y ruda, de cada cosa un puño; cuando el vino se haya consumido, se colará, y echará alli tres onzas de trementina de Venecia, con tres nueces moscadas en polvo; y con esta especie de bálsamo se fregará el espinazo al perlático.

Otro remedio. Se hará cocer en media azumbre de leche lo blanco de los puerros, cortados en pedazos, hasta que se hayan hecho una especie de pasta, que se pondrá en unas estopas, y aplicará bien caliente á la parte enferma.

PERPETUAS. Son unas flores de color

amarillo, recortadas en forma de estrella, que pueden guardarse sin que se marchiten; y se trasplantan en Setiembre como las demas flores.

PERROS. Los perros de ganado deben ser de mucho cuerpo, la cabeza y las orejas grandes, los ojos negros, los dientes agudos, el pescuezo grueso, las uñas duras y cortas, el ladrido fuerte; y para esto se escogen mastines abultados ó dogos. Se les pondra un collar con puntas de clavos; se les echara de comer entre el mismo ganado, alimentará con pan fuerte, y alguna otra vez se les echarán huesos para fortalecerles los dientes, y hacerlos atrevidos; pero nunca se les dará carne de oveja ni carnero; y se les enseñará á juntar las reses que se desvíen, como tambien á obedecer la voz del pastor.

Perros de caza: los hay de muchos géneros: los corredores son los galgos, mastines y dogos; y los de muestra, los barcos, españoles y podencos.

Los galgos son unos perros que tienen las patas altas, la cabeza delgada y muy larga; no tienen vientos, y co-

gen las liebres á carrera. Los hay grandes y chicos, pero los de esta especie solo sirven para liebres y conejos; y los grandes llamados lebreles, son para correr la caza mayor, como lobos, jabalíes y otros animales. Los mejores galgos son los de España é Inglaterra, y los buenos lebreles de Inglaterra, Francia y Turquía.

Los dogos y mastines son útiles para acometer á las fieras de mucho cuerpo, como jabalíes.

Los sabuesos son poco ladradores, y sirven para buscar los ciervos y volverlos.

Los bracos son escelentes por los vientos.

Los raposeros ó perros de tierra entran en las cuevas, y acometen á cuantos animales encuentran en ellas, como zorros, raposas y otros: son medio negros, y es una especie de podenco, pero tiene la cola en trompa.

Los perros de muestra cazan con la cabeza alta, y sirven para levantar las perdices y codornices: los mejores son los de España.

Se llaman perros viciosos aquellos que cazan todo lo que encuentran, y se apartan de los demas.

Los perros blancos son escelentes para los ciervos, particularmente siendo todo blancos ó sin mancha alguna. Los negros son tambien apreciables, y aunque tengan alguna otra mancha, como sea blanca y no roja. Los pardos, aunque no tienen los vientos tan finos, son infatigables para la caza, ni se disgustan de buscar, y nunca se rozan. Los flavos, esto es, aquellos cuyo pelo rojo tira á oscuro, son de un natural inquieto, y no se hace uso de ellos mas que para correr lobos y animales negros.

Por lo general un perro será bueno para correr si tiene la oreja larga, ancha y abultada; el pescuezo largo y flexible; los lomos apartados; las piernas redondas y derechas; caido de vientre; el pelo grueso y áspero: pero estas señales no se conocen hasta que tienen tres meses.

Modo de criar y enseñar los perros de caza.

Cuando tienen quince dias, se les arrancará la punta del rabo para sacarles la rabiza y lombriz que los consume: á las seis semanas, se les corta el frenillo de la lengua para que medren y no muerdan: se les deja tres meses con la madre, y despues se los da de comer pan de trigo y no de centeno, teniendo el cuidado de no dejarles comer carnuza. A los diez meses ya se los lleva con los demas perros, y se van acostumbrando á ir á caza, y la vara los obliga á hacer lo que los otros.

Para enseñarlos lo que significa el son de la trompa ó bocina, se les tocará de cuando en cuando algun son cuando estan en la perrera y tienen poco tiempo. Se les va enseñando á la caza por este medio: un criado llevando alguna golosina, se aparta un poco de ellos, toca la bocina, y voceando articula alguna palabra, como *acá está*, *alli va*, pero con distincion segun sea la caza

mayor ó menor, hasta que los perros hayan llegado á él: entretanto, la otra persona ó criado con quien quedaron, les vocea diciendo: *anda*, *marcha*; llegan al primero, y los da la friolera ó golosina que hemos dicho; hecho esto, se repite lo mismo por el criado que los despidió; y aquel con quien estan últimamente, en oyendo el son de la trompa, vocea con las mismas palabras: *anda alli*, *marcha*; y ademas los sacude un par de varadas, y cuando llegan al otro los acaricia y da alguna golosina; por cuyos medios se les enseña á obedecer al son de la bocina y á la voz, y es lo que se llama adiestrarlos.

Para enseñar á los perros á correr los ciervos es preciso que tengan ya diez y seis ó diez y ocho meses; y entonces se les lleva al bosque una vez á la semana, y se escoge el tiempo en que hay mas caza, como es en el mes de Julio y siguientes; y cuando los perros, que estan ya hechos á esta caza, tienen cansado al ciervo, se echan los nuevos que le alcancen: muerto el cier-

vo, se da á los perros un poco de pan remojado en la sangre, ó algo de la presa; y para llevar á la caza con continuacion será en buen tiempo, como es la primavera y otoño.

Para la caza de liebres son mas propias las perras, pero á estas se las puede llevar á los diez ú once meses, y para animarlas, se tiene una liebre que se suelta en el campo; los perros hechos la alcanzan, y se deja que las perrillas la acaben de matar: á los perros no puede llevárseles á la caza hasta que tienen cerca de dos años.

Las enfermedades de los perros son de varios modos. 1º La rabia ardiente y corredora, que es incurable, porque es un veneno que los consume en poco tiempo. 2º La rabia muda; conócese en que los quita las ganas de comer, y buscan el agua para meterse en ella: se les cura haciéndoles tragar un cocimiento hecho con la raiz llamada *spatula putrida* ó pasarabia, y con el zumo del eléboro negro ó yerba ballestero, pasado por un lienzo, en vino blanco, y se les sangra. 3º La rabia tullida, lla-

mada así, porque los perros que la tienen caen cada paso, sin poderse tener: se les cura de este género de rabia con una mistion hecha con grana de peania, zumo de raices de puerco y de la cruciata: se les sangra á las huellas. 4º La rabia dormidora, llamada así porque el perro que la tiene siempre quiere estar durmiendo: el remedio es una mistion con el zumo de agenjos, polvos de zabila, de cuerno de ciervo calcinado, y dos dracmas de agárico en vino blanco. 5º La reuma, que proviene de una abundancia escesiva de la sangre, que les hincha la cabeza: el remedio es un cocimiento de hinojo, muérdago, yedra y polipodio, que se hace hervir en vino blanco.

6º La sarna, que proviene de la corrupcion de la sangre, y enflaquece. Remedio. Se hervirá una libra de manteca de puerco, tres onzas de aceite comun, cuatro de flor de azufre, sal molida y pasada, ceniza bien menuda, y dos onzas de cal; incorporados estos ingredientes, se hace de ellos una especie de ungüento, con que se fregará

el cuerpo del perro al sol, y se le tiene con limpieza, lavándole con legía; si se le cae el pelo, se le untará con unto de puerco.

7º El flujo de vientre, causado por la fatiga de la caza. Remedio: se le separa de los demas perros, y se le da á comer una papilla de harina de habas muy espesa, y en que se envuelve algo de aquella tierra ó greda que hay en las boticas, y se hace uso en las pinturas.

8º El piojo. Remedio: se lavará al perro con un cocimiento de yerbabuena, que se hervirá con ceniza y dos onzas de yerba piojera en polvos; desátase allí dos onzas de jabon comun y una de azafran: este remedio es igualmente bueno para las pulgas y cualquiera otra especie de animalejos.

9º Lombrices por encima del cuerpo. Remedio: se hace uso de las nueces verdes, majadas y echadas en infusion cuatro horas en media azumbre de vinagre, y que se hervira despues dos horas; pasase todo, y se echa en este cocimiento zabila epática, cuerno de

ciervo calcinado, resina, una onza de cada cosa; revuélvese todo, y se frie-ga el sitio donde estan las lom-brices.

10º Lombrices en el cuerpo. Reme-dio: se majarán dos dracmas de zá-bila, y el mismo peso de yerba pio-gerá, y con medio vaso de aceite de nueces, y una dracma de polvos de cuerno de ciervo y azufre, se hará una mistion que se dará al perro que las tenga.

Remedio contra las mordeduras de ani-males venenosos.

Se tomará un puño de yerbas de cruciata, ruda, gordolobo y yerbabue-na, todo en igual cantidad, y majado; hiérvese una hora en vino blanco; pá-sase este cocimiento, y se echará en él una dracma de triaca disuelta, con que se lavará la mordedura.

11º Las llagas ó heridas se frega-rán con la hoja de berza roja.

Mordedura hecha por un perro ra-bioso. Remedio: se le hace beber tres

ó cuatro veces el cocimiento de la yerba llamada camedris.

PERSICARIA DULCE. Se cria en los mismos parages que la pimienta de agua, esto es, en los fosos y estanques: tiene las hojas mas largas, y de un verde mas oscuro. Esta planta es vulneraria, buena para detener las hemorragias, pérdida de sangre en las mugeres, cursos; y aplicada á la frente cura el dolor de cabeza.

Persicaria agria, ó pimienta de agua. Planta que se cria cerca de las aguas abalsadas: echa unos tallos redondos, y las hojas son parecidas á las del sauce, con un gusto sumamente picante. Hácese uso de ella esteriormente contra las llagas, úlceras y tumores: esta planta es buena contra el mal hipocondriaco, y escorbuto.

PÉRTICA. Medida, que segun la mas comun, es de diez y ocho pies de largo, que hacen tres toesas corrientes de seis pies cada una, y en algunos parages tiene veinte pies. La pértica de veinte y dos pies, que se llama medida de rey, sirve para medir

los bosques. Cuando se dice que una pértica tiene diez y ocho pies, se ha de suponer de largo y ancho, de modo que multiplicando diez y ocho por diez y ocho, se hallará que la pértica compone trescientos veinte y cuatro pies de superficie.

PERVINCA. Planta que se distingue en mayor y menor. Una y otra se cria en los montes en sitios humedos: echa unos tallos especie de sarmientos que rastrean por la tierra; las hojas se parecen á las del laurel, pero mas chicas, y las flores son azules. Esta planta es vulneraria, refrigerante y astringente: hácese uso de ella esteriormente para detener las hemorragias, y en gargarismo para las afecciones de las glandulas de la garganta y de la campanilla: es buena para las úlceras del pulmon, esputo de sangre y disenteria, como tambien para las llagas y úlceras.

PESADILLA, ú opresion nocturna, que proviene del estómago. Tómanse pasas, y quitándolas los granos, se meterá en cada una de ellas un poco de

aloe ó zábila, como cosa de un guisante, y se tomarán algunas por la mañana, dos horas antes de comer, y por algun tiempo. O se come simiente de anís al tiempo de recogerse.

PESCA. Llámase así el arte de coger los peces, por medio de diferentes redes. La pesca es un egercicio agradable y útil, pero se necesita mucha paciencia, y observar un gran silencio. Este egercicio es aun mas lucrativo que la caza, y se necesita saber que las aguas que pasan por cascajo son mas abundantes, particularmente en truchas. Las aguas cenagosas dan la carpa, la tenca, la perca, el barbo y la anguila. Se tendrá cuidado de limpiar en las inmediaciones donde se ha de pescar, quitando todas las malezas con que puedan prenderse las redes, como de pescar agua arriba.

Es costumbre arrendar el derecho de la pesca en los rios que no son navegables, con ciertas condiciones á favor del dueño, porque está esperimentado que beneficiar por sí la pes-

ca, no tiene utilidad, y se la llevan tras de sí los gastos que se hacen.

En los rios navegables, nadie tiene el derecho de pesca sin título para ello, y aun los nobles, eclesiásticos y comunidades, no pueden usar de este derecho, y necesitan arrendarla.

Acerca de la pesca hay la misma policía que para la caza, esto es, reglas prescritas por reales ordenanzas, por lo menos en cuanto á la pesca en los rios navegables, á las que todos los particulares deben sujetarse.

Pesca. Dáse el nombre general de pesca á la mayor parte de los animales que se crian y viven en el agua, y los mas de ellos tienen escamas y aletas que les sirven para nadar. (*V. Estanque y Pesca*).

La pesca de rio mas estimada, y de que se pueden tambien proveer los estanques, son las carpas, el sollo, la perca, la tenca, el albur, el sargo de rio, el gobio, el barbo, la anguila y la lamprea; y tambien se crian las truchas y cangrejos.

La pesca menuda se coge en los rios

con nasas, con una linterna, ó á la luna. Esta pesca esta en los arroyos, y el mejor tiempo para cogerla es desde Noviembre hasta pascua. Entre esta pesca menuda se cuenta el coto ó budion, y el gobio; pero estos no hacen al cebo, y es inutil echarlos el anzuelo.

Secreto para coger todo género de pesca de agua dulce. Tómase sangre de cabra, hez de vino, un poco de incienso y harina de cebada; envuélvese todo, y se agrega algo de los bofes de la cabra cortados menudos; échase este cebo en el agua donde se sabe que hay pesca, y se coge fácilmente á mano, ó con una cesta.

Otro secreto. Tómase de la grana de rosas que se halla en los escaramujos, y algo de la mostaza; échase en el agua, y se irá allí la pesca.

Modo de atraer la pesca al sitio donde se quiere pescar. Se tomara zumo de siempreviva, y se echará en ortigas, y cinco en rama, que se habrán majado; friégase con ello la red, y lo demas se echará en el agua. O

se echa por cebo la especie de pesca que se quiere coger.

Otro modo de hacer venir mucha al parage donde se quiere pescar. Se tomará un cuarteron de queso añejo de Holanda ó Gruyeres; májase con la hez de aceite de oliva, echando en ello vino poco á poco hasta que se haga una especie de pasta algo espesa, en que se echará un poco de agua de rosas, y haciendo de ella unas bolitas como garbanzos, se echarán en el agua ó sitio donde se quiere tender la red, doce horas antes de echarla.

PESQUERA. Llámanse así ciertos parages fijos que hay para coger la pesca en los rios que abundan de ella; y se hacen con estacas, mimbres ó zarzos, con albercas en la parte baja: hay varios géneros de pesqueras que se hacen tambien á las orillas del mar.

PESTE. Enfermedad contagiosa, y la mas terrible por la multitud de personas que se lleva. La peste es una enfermedad inflamatoria, cuyo principio reside en el aire: es acompañada

de una fiebre muy aguda, y erupciones en las partes esteriores en forma de bubones, que son el efecto de la inflamacion y supuracion de las glándulas de los sobacos é ingles. En estas partes es donde principalmente comienza el veneno á egercer su accion, ulcerando alli y gangrenando las carnes, lo que produce en la cútis manchas rojas, amarillas y negras. Hay bastante semejanza entre los síntomas de la peste, y los de las viruelas, como son la fiebre, dolores de cabeza, sopores, agitaciones involuntarias, encendimiento en el rostro y en los ojos, y erupciones purulentas al segundo dia.

Cuando la supuracion se hace con lentitud en la peste, ó en las viruelas, se llaman benignas; pero si son gangrenosas es señal del mucho veneno, y entonces una y otra enfermedad es peligrosa, y por lo regular mortal: las diferencias específicas de estas dos enfermedades consisten en la calidad particular de su veneno.

En el pais donde es continua y epi-

démica la peste, es constante, 1º que proviene de la constitucion particular del aire, y que se comunica por los vientos, que llevan á otras partes las exhalaciones malignas: ademas, ninguna se ha visto que haya dejado de ser preparada por alguna considerable alteracion de este elemento, como por secura ó calores escesivos, ó por una continua calma en el aire; pero esto no impide las disposiciones particulares de los sugetos á quienes puede tocar, como son los mal complexionados. Nada aumenta mas el riesgo, y la mortandad en la peste, que el escesivo miedo de caer en ella, y lo mismo sucede en las viruelas: es una disposicion muy inmediata á contraer estas enfermedades; pero en una y otra, por lo comun, mas gente muere por falta de cuidado, que por la violencia del mal: sin embargo, lo mas seguro para librarse es ausentarse del lugar infectado.

Puede tambien ser causa de la peste la alteracion de la sangre, y espesura de los humores que la componen;

lo que se manifiesta por el grande abatimiento del enfermo, tumores, ó diviesos que salen en las ingles y en los sobacos, dolores de cabeza y sopores.

Las señales de la peste son la mucha calentura, el rostro inflamado, y cárdeno ó aplomado, opresion del corazon, grandes dolores de cabeza y delirios.

El principal objeto que debe proponerse el médico en esta enfermedad, es á dar mas fluidez á la sangre, y á los líquidos, y facilitar las secreciones; y así lo conseguirá por medio del ausilio de las sangrías, vomitivos, purgas, cordiales y sudoríficos dados á tiempo. A las primeras indicaciones de este mal, se sangrará al enfermo del brazo, despues del pie, y hacerle tomar el remedio siguiente.

Tómase aceite de ámbar, de trementina y de espliego, por iguales partes; pónese entre cenizas calientes en una botella de vidrio grueso, y se deja hervir poco á poco por espacio de tres horas, en que tendrá ya el color de vino claro; déjase enfriar, y

se pondrá en otras botellas de vidrio mas chicas. Se dará al enfermo once ó doce gotas de esta composicion en un vaso de vino blanco, y se le tapa para que sude.

Para echar fuera el veneno y fortificar al enfermo, se le dará la tintura de oro, al principio ocho gotas en seis cucharadas de agua de escorzonera, y se continúa de dos en dos horas dia y noche: este es un cordial eficacísimo para operar este efecto.

Otro remedio para espeler el veneno. Tómase media libra de miel de Narbona, y en su defecto, de miel blanca, y un cuarteron de flor de azufre, ó de azufre comun en polvo; incorpórase uno y otro, de que se dará al enfermo todos los dias en ayunas el grueso de una haba.

Otro remedio para hacer sudar al enfermo. Tómanse treinta y cinco bayas de yedra, cogidas en Setiembre para que esten maduras, y molidas se echarán en infusion por cinco horas, en un vasito de vino blanco que beberá el enfermo, bien tapado en la cama;

cuando haya sudado se le muda la ropa del cuerpo, y de la cama, aplicando al bubon por donde habrá salido el veneno, un emplasto de diaquilon ó de trementina, envuelta con miel rosada, harina de cebada, un poco de incienso y mirra. Ademas se aplicará á las partes donde se presenten algunos bubones, aceites de arañas, alacran ó sapos vivos.

Otro remedio. Tomará el enfermo una cucharada de agua triacal en cuatro onzas de buen vino, ó en agua de cardo santo, y guardará el sudor por dos horas; despues tomará un buen caldo, y se le mudará la ropa. Este remedio es muy bueno en las fiebres atabardilladas, dolor de costado bastardo &c.

Preservativo contra la peste. Se tomará ruda, salvia, yerbabuena, romero, agenjos y espliego, de cada cosa un puño; échase todo en infusion en cuatro azumbres de vinagre de vino blanco en una olla, que se pondrá bien tapada en cenizas calientes por espacio de cuatro dias; despues

se pasará por manga el licor, y se guardará en botellas, que se taparán con tapones de corcho; échase en cada botella regular la cuarta parte de una onza de alcanfor. Este licor es un buen preservativo contra la peste, lavándose con él la boca, y fregándose los riñones y las sienes; aspírase tambien un poco por las narices cuando se sale de casa, y se lleva una esponja remojada en el licor, para olerla cuando se llega á parages inficionados.

Otro remedio para preservarse de la peste. Se tomará por la mañana en ayunas tres ó cuatro cucharadas de orines propios envueltos con un poco de zumo de ruda y de ápio; ó se comerá acedera remojada en vinagre, ó una dracma de polvos de sapo en un vaso de vino; ó se llevará consigo polvos de sapo, ó una araña viva en un vaso acomodado (las grandes, negruzcas con manchas amarillas, son las mas convenientes): ó se incorporará en un mortero, por partes iguales, mercurio crudo, sublimado corro-

sivo y arsénico; llénanse de ello cañones gruesos de plumas, que se taparán por ambos lados con cera, y se traerán entre la camisa y el vestido á los lados.

PIE. Medida de doce pulgadas.

PIE DE ALONDRA. Planta que tiene los tallos altos y las hojas parecidas á las del hinojo: las flores son azules ó rojas, dispuestas en forma de espiga, y bastante graciosas. Esta flor se cultiva en los jardines, y se siembra en el otoño: se cria por sí misma en los panes.

PIES DE CABALLOS. Señales por donde puede conocerse si un caballo tiene buenos pies.

Debe tenerse por buenos pies en un caballo, siempre que no sean demasiado grandes, anchos, ni chicos; que tengan el casco suave, liso y fuerte, sin que sea vidriado, esto es, que no salten; los cuartos perfectamente iguales; los talones ni muy altos, ni bajos; el asiento de la uña ha de ser de una consistencia sólida y lisa, con una cavidad proporcionada debajo del pie,

y la ranilla mediana: en fin ha de ser un pie que tenga la figura de un óvalo troncado.

Señales por las que puede venirse en conocimiento que un caballo tiene defectuosos los pies. Debe mirarse como pies defectuosos en un caballo aquellos en que se advierta tener los cuartos desiguales, y de consiguiente ladeados, ó que los eche uno hácia dentro y otro hácia fuera; si los talones son bajos ó flexibles, ó espuestos á cerrarse, sino lo estan ya; (*V. Escarzo*) si son chatos, y han adquirido esta deformidad por aguadura, ó que se perciba en ellos algunas escrecencias que tengan una ó dos callosidades; si fuesen altos, abultados ó floxos; si tienen por encima alguna hendidura; ó que sean demasiado largos ó chicos al talon, ó á la punta.

Este género de pies pide toda la atencion de un mariscal; y si sabe su oficio debe corregir estos defectos. *Enciel.* (*V. Marêchal.*)

PIE DE LEON. Planta que se cria en los prados y sitios húmedos; tiene las

hojas parecidas á las de la malva, y estan presas de unos palitos largos: entran en el número de las mejores vulnerarias, y se hace uso de su cocimiento para las úlceras del pulmon, y esteriormente en las heridas: son propias para detener el flujo inmoderado de los meses en las mugeres.

PIE DE PALOMA ó PICO DE CIGUEÑA. Planta que se cria en los parages incultos y pedregosos: las hojas se parecen á las de la malva; y tiene los tallos delgados y largos, las flores purpúreas, de donde salen ciertas puntas como picos de cigüeña, con unos palitos de color encarnadino. Esta planta tiene el gusto salado y picante, y el zumo con azúcar es bueno para la disenteria: las hojas entran en los cocimientos, emplastos y ungüentos.

PIE DE TERNERA ó COLOCASIA. Planta que se cria en los sitios sombríos, y tierra fuerte; tiene las hojas manchadas de negro y blanco, y la raiz muy agria; se la seca antes de hacer uso de ella, y es incisiva y purgante; se muele, y los polvos son buenos para el asma,

hidropesía, y melancolía hipocondriaca: la dósis es desde media dracma hasta una. Es buena para las hernias y para las obstrucciones de las vísceras.

PIEDRA. Llámase así cierta enfermedad causada por las arenas, que juntándose en los riñones y cayendo en la vegiga, se detiene allí, engruesa, y se reune en un cuerpo duro, mas ó menos abultado. Ocasiona al enfermo vivos dolores á poco que se agite; y segun lo áspera que sea la piedra, esperimenta con frecuencia las ganas de orinar, retenciones pasageras en la orina: no puede estar en pie sin trabajo, y depone unas materias blancas y sanguinas.

Conócese que la piedra está en los riñones cuando la orina sale poco á poco, turbada y arenosa, con algun ardor, si las arenas son rojas, y se siente un dolor fijo en la region de los riñones, que se comunica á los testículos.

1º Debe sangrarse luego al enfermo, y darle lavativas dispuestas con un cocimiento de malvavisco, hojas de parietaria, linaza, y flores de manzani-

lla, con dos onzas de aceite de linaza.

2º Se le purgará despues de la sangría con una dracma de sen, seis granos de escamonea, que se habrá hervido en un cocimiento de raiz de regaliza, y mezclándolo todo en zumo de ciruelas pasas.

Los polvos de cochinilla es un remedio escelente contra la piedra: se prepara de este modo. Échase en un crisol la cochinilla con vino blanco, y metiéndole en un horno caliente, se dejará allí hasta que el vino se haya consumido; y se hará esto tres veces para que la cochinilla quede hecha polvos, de los que se dará al enfermo desde media dracma hasta una en cada toma, con un poco de vino blanco, hervido con nebrina quebrantada.

Otro remedio. Échanse doce ó quince libras de guindas agrias, que se habrán quitado los palos y huesos, en un tonel de buen vino blanco, que haga ciento y cuarenta azumbres sisadas, con los mismos huesos quebrantados; tápase la vasija, y al cabo de un mes ó cinco semanas puede hacerse uso del vino.

Este vino, que es de un color y de un gusto agradable por su calidad refrigerante y aperitiva, templa los riñones, y evacua las arenillas, viscosidades y piedrecillas; y así es muy propio para los dolores nefríticos.

Piedra en la vegiga. Remedio para deshacerla. Se tomará dos onzas ó un puño de raices de celidonia menor, que se lavarán en vino blanco, y despues de picadas ó quebrantadas, se echarán en infusion en una azumbre de vino blanco, y tapará bien el puchero. El enfermo tomará en ayunas un vaso de esta infusion, y continuará todos los dias segun la necesidad.

Otro remedio. Se echará en infusion por toda una noche dos dracmas de cáscaras de habas secas al horno, en medio cuartillo de vino blanco; filtrase este vino por la mañana, y se bebe. Repítase lo mismo tres ó cuatro dias en los menguantes de la luna.

Para calmar el gran dolor de la piedra se cortarán dos ó tres cebollas en pedacitos, que se pondrán á calentar sobre una teja caliente, y se pondrán

:

en la region de la vegiga: este remedio aplaca mucho el dolor. (*V. Retencion de orina.*)

Pero el remedio mas eficaz de todos para este terrible mal es la operacion del corte, la cual requiere una mano hábil y esperimentada.

Observaciones acerca del mal de piedra.

La operacion de la piedra, segun se practica, causa tanto miedo á los hombres, así por las disposiciones, como por los dolores que ocasiona, que se ha hecho de pocos años á esta parte varias tentativas para hallar un buen disolvente de la piedra. El agua de la cal es el medio que hasta ahora ha merecido la mayor aprobacion, pero como del modo de que se hace uso son los efectos tan lentos, antes de llegar á la vegiga, por medio de la circulacion, un sabio médico ingles ha inventado un instrumento ó fuelle de una estructura particular, para introducir en la vegiga este remedio sin causar al enfermo dolor, y asegura haber hecho uso de él

con buen efecto. Este fuelle tiene dentro una vegiga de carnero, que hace cerca de seis onzas de licor: es de quince pulgadas de largo y cuatro de ancho; todos los cañutos son de estaño; y el de la ureta tiene cinco pulgadas y media de largo para la edad de diez y seis años; algo mas de cuatro y media, para la de doce á diez y seis; y tres pulgadas y media, desde la edad de ocho años hasta los doce. Este médico asegura haber hecho varias esperiencias con feliz éxito. *Jour Econ.*

PIEDRA INFERNAL. Llámase así cierta materia dura, á la que se da la forma de piedra, despues de muchas preparaciones: compónese de dos onzas de plata acendrada puesta en limaduras, y disuelta en una redoma con cuatro onzas de agua fuerte, y puesto al fuego de arena. Esta piedra, tocando las carnes babosas de las úlceras, las cura, y cuando la gangrena no es profunda, separa las carnes muertas de las sanas: lo mismo hace en los lamparones y úlceras, cuando la operacion es ayudada por los remedios generales; separa tam-

bien los bordes callosos de una úlcera inveterada, que impide la reunion de las carnes; y es constante que esta piedra tiene propiedades admirables.

PIERNAS. Remedio para la debilidad de las piernas. Se remojarán paños hechos seis ó siete dobleces en agua de colcotar: esta es un agua en que se ha echado en infusion por diez ó doce horas muchos granos del poso de aceite de vitriolo destilado; por egemplo, doce granos en tres cuartillos de agua comun; muévese la vasija donde está el agua, y se calienta, antes de hacer uso de ella, la porcion necesaria para aplicar los paños á las piernas. Si se hace uso de este remedio en los niños, se les pone vendas no solo en las rodillas y piernas, sino tambien en los riñones. La virtud de esta agua los fortalece las piernas y deja andar bien pronto: es tambien buena en los depósitos de humores á las rodillas y otras partes de que les impide el uso, como erisipelas, golpes, quemaduras, descenso del ano y de la matriz, siempre que no se hayan roto los ligamentos.

Otro remedio. Se tomarán hojas de yezgo, almoradux y salvia por iguales partes; májanse bien, y se saca el zumo, que se echará en una botella; tápase esta con lo que quedó en el paño, y con ello se cubrirá tambien toda la botella, que se meterá así en un horno encendido regularmente, y dejará allí algo mas tiempo que el pan: cuando esté fria se quita aquella pasta, y quiebra la botella, donde quedará una materia espesa á modo de ungüento. Este ungüento se desata con tuétano de ternera por iguales partes, y con él se fregarán las piernas, las corvas y los muslos, todo por detras. Este remedio es bueno así para los niños como para personas grandes, en quienes se hayan debilitado los nervios.

Males de piernas en los caballos, causados por grietas y malos humores; las grietas se hacen en las ranillas.

Remedio. Primeramente se cortará el pelo en la parte del mal, y si no hay hinchazon se pondrá el ungüento de cochero (*V. Ungüentos*): si la carne está sucia, se le dará con el espíritu de vi-

triolo, despues de haber fregado las grietas con aguardiente y aceite de linaza envuelto.

2º Los humores malos, es una materia acre que sale por los poros. Remedio: se sangra al caballo, y se le da todas las mañanas un cocimiento hecho con raspaduras de box, una libra de jabon negro, un vaso de espíritu de vino, dos onzas de sal comun molida, y tres de alumbre quemado; hácese espesar todo con un poco de harina, y se aplica al mal; por la mañana se cuidará de limpiar la parte con legía nueva, y continuar el remedio.

Pierna de pájaro quebrada. Para curar á los pájaros de este accidente á que estan espuestos, se les quitará las varitas donde se agarran, y ponerlos la comida y el agua en lo bajo de la jaula, donde se pondrá yerba menuda y musgo todo alrededor.

PÍLDORAS. Medicamento compuesto de muchas drogas molidas, incorporadas por cualquiera líquido propio, y de que se hacen unas bolitas, que se envuelven en hojas de oro ó plata. Úsa-

se de esta forma para que se pueda hacer tomar á los enfermos con mas facilidad ciertos remedios, que le serian insoportables al gusto, ó que tal vez tiene una aversion invencible á las bebidas, ó no puede retenerlas.

Píldoras estomacales. Se muele junto media onza de sándalo amarillo y una de ruibarbo; mézclanse estos polvos con seis onzas de estracto de zábila y un poco de jarabe de rosas, de que se hará una masa, y se guardará para hacer las píldoras. Purgan los humores biliosos, quitan las obstrucciones, y fortifican el estómago: la dósis es desde un escrúpulo hasta una dracma.

Otras píldoras estomacales llamadas *de Tribus*. Se molerá una onza de zábila aparte, y dos por mitad de ruibarbo y de trocisco de agárico juntas: mézclanse los polvos, y con suficiente porcion de jarabe de rosas se hace una masa sólida, de que se harán las píldoras; y la dósis es desde un escrúpulo hasta una dracma.

Píldoras imperiales ó de Francfort. Tómanse cuatro onzas de estracto de

zábila ó aloe, una de ruibarbo en polvo, zumo de rosas, lo bastante, y mezclado todo, se hacen píldoras, que surten el mismo efecto que las antecedentes.

Píldoras para la tos. Se molerá junto media onza de incienso y cuatro escrúpulos de mirra, y por otra parte cuatro escrúpulos de azafran, despues de haberle secado entre dos papeles: ablándase tambien junto cuatro escrúpulos de opio y media onza de zumo de regaliza, majándolo mucho tiempo en un almirez, añadiendo un poco de ababol ó amapola; incorpóranse alli los polvos para hacer una masa, de que se harán las píldoras.

Pimienta. Fruto estrangero de que hay tres especies; la negra que viene de las Indias orientales; la blanca, que es de color de ceniza ó blanquecina, mas abultada que la negra; y la longa, que es como un dedo de un niño. La pimienta negra es mas comun que la blanca; es cálida, incisiva y astringente, buena para las frialdades y crudezas del estómago, como para las enfermedades ventosas ocasionadas del vi-

cio del ácido. Para las pesadeces del estómago, indigestiones, dolores y plenitudes que proceden de la abundancia de crudezas: el remedio mas pronto es tomar, á modo de píldoras, tres ó cuatro granos de pimienta negra enteros, y no tomar despues nada en tres ó cuatro horas.

PIMIENTADA. Llámase así una especie de salsa, que se hace del modo siguiente. Échase vinagre en una cazuela con un poco de caldo, cebolla ó cebolleta partida, alguna raja de limon, algo de sal y pimienta; hiérvese, se pasa, y echa en una salsera.

PIMPINELA. Planta hortaliza, que se echa en las ensaladas: tiene tres ó cuatro tallos con sus hojitas redondas, y florece en el otoño: se siembra por la primavera, en campo llano ó en las huertas, y espesa; vuelve á echar despues que se corta, y se recoge la grana á últimos de verano. Esta planta es refrigerante, vulneraria y pulmoniaca; y se hace uso de ella en los afectos del pulmon, tísis, fiebres malignas, disenterias, y en el flujo de las hemorroidas.

PINO. Arbol resinoso, muy alto y derecho, que se cria en las montañas y paises frios; tiene las hojas largas y picantes; la madera seca y ligera, y la corteza blanquecina. La picea se parece al pino, pero la corteza tira á negro, es glutinosa, y la madera es mucho mejor. Uno y otro producen la resina, que tiene virtud detergente, y es buena para las heridas recientes. Si se los quiere criar se ha de sembrar la grana por Octubre en sitio sombrío, y dejarla alli hasta que la planta tenga tres ó cuatro pies de alto. El gran despacho del pino es en tablas de diferentes tamaños.

La resina que está entre las cortezas, ademas de ser buena para las heridas recien hechas en la cabeza, purga tambien los humores biliosos, y limpia los riñones. Las piñas son astringentes, y se hace uso de ellas esteriormente en las inflamaciones, para las verrugas y callos de los pies.

PINTURAS. Modo de avivar los colores en las pinturas cubiertas, y ponerlas como nuevas. Se tomará dos li-

bras del gordo de riñon de buey, una de aceite de nueces; albayalde molido con aceite de nueces, media libra; tierra molida tambien con aceite de nueces, media onza. Derrítese en un puchero el gordo, y cuando lo esté bien, se echará alli el aceite de nueces, despues el albayalde, y por último la tierra; revuélvese bien todas estas drogas, y cuando esté tibia la composicion, se dará una capa de ella por detras del lienzo, é irá disipando poco á poco lo manchado, y quedará la pintura cada dia mas hermosa.

Otro modo. Quítase el lienzo del cuadro; cúbrese con una sábana ó lienzo que sea tan grande como la pintura, que se irá rociando por muchos dias, y hasta que la sábana haya sacado toda la suciedad de la pintura: despues se frie-ga con aceite de linaza purificada al sol por mucho tiempo.

Pinzar. Término de que se usa en la poda de los albérchigos, albaricoques y otros árboles de esta especie: es romper con la uña la estremidad de los renuevos abultados, para no dejar-

los mas que tres ó cuatro pulgadas de largo, á fin de que vuelvan á echar otros tres ó cuatro medianos, en lugar de uno abultado, por cuyo medio se logra que el árbol tenga mas ramas de fruto.

PINZON. Es un pajarillo de varios colores: conócese el macho en que tiene la cabeza azul, y la rabadilla dorada; canta tres meses al año, y el canto es algo áspero; anida en los arbolitos, ó en las ramas mas bajas de los árboles. Es espuesto al mal de ojos, y aun á quedar ciego; pero se le dará entonces á beber por algunos dias el zumo de hojas de acelga, envuelto con un poco de agua y azucar; y ponerle un palito de higuera, donde se pone, y friega los ojos, y despues se le echan pepitas de melon.

PITORRA. (*V. Chocha.*)

PIVOTE. Llámase así la principal raiz que los mas de los árboles echan hácia abajo, perpendicularmente al tronco.

PIZARRA. Especie de piedra azul que se saca de las canterías, y se corta en hojas en forma de cuadretas: sirve para cubrir los buenos edificios, y la que

es rojo oscura, es la mas estimada: el millar de la cuadrada, que tiene doce pulgadas de ancho, hace cuatro toesas de cubierta. La toesa cuadrada de empizarrado cuesta nueve pesetas, poniéndolo todo el maestro.

PIZCA. Es un género de medida señalado comunmente en las disposiciones de los médicos para los ingredientes sólidos, y es la porcion que puede cogerse con los tres dedos primeros comenzando por el pulgar. Las hojas secas y flores se prescriben por pizcas.

PLANTA. Toda planta es un cuerpo organizado y viviente, que tiene un medio entre lo animal y mineral: es producido por los principios de la tierra, á saber: la savia, que es el elixir ó sustancia sutil de los sucos de la tierra, el agua, la sal y el calor; y á beneficio de estos varios principios, crece y se mantiene la planta.

En toda planta debe advertirse tres cosas principales: 1º la grana, porque la planta, en su orígen, se halla toda entera en la grana, y la inacabable fe-

cundidad de esta llena la admiracion. 2º La raiz, que es la parte inferior de la planta, se divide en muchos filamentos, y está compuesta de una corteza, otra segunda tela, de un cuerpo leñoso mas apretado que la corteza, y de ciertas trabazones ó inserciones, que sirven á perfeccionar el suco nutricio; últimamente del meollo que está en el centro de la planta. 3º El tronco, cuyo nombre se da en los árboles, y el de tallo ó caña al de otras producciones llamadas plantas. Se compone de las mismas partes que la raiz, y tienen el mismo destino. La corteza del árbol se mantiene del mismo tronco, con el que se comunica por una infinidad de fibrecitas. Todas las plantas llevan fruto ó simiente.

La tierra reducida en partecillas muy sutiles es el principal sustento de las plantas, porque las muchas sales la hacen estéril, la mucha agua ahoga las plantas y las pudre, y el mucho aire ó calor las deseca, al paso que por mucha tierra que tengan nunca las es de perjuicio, como no las falte humedad, ro-

cío, y el calor del sol, con cuyas circunstancias toda buena tierra es á propósito para criar todo género de plantas: no obstante se logran ventajas en sembrar sucesivamente diferentes plantas en una misma tierra, porque no todas sacan de la tierra un jugo escesivo, pues vemos que las tierras ligeras que crian el centeno, no pueden producir el trigo, ni aun la avena; y así conviene echar avena despues del trigo, porque este se siembra poco tiempo despues de la siega, y es preciso tener tiempo para trabajar á lo menos tres veces la tierra si se quiere tener buena cosecha; y para la avena y la cebada, como no se siembran hasta la primavera, hay lugar para darla las sazones necesarias (*Ver Tierras.*)

Las plantas no se alimentan mas que de aquellos jugos correspondientes á cada especie, porque los poros de las plantas solo dan entrada á aquellos que son propios, esto es, que tienen su misma figura.

Hay ciertas plantas que se crian bien

al lado de otras, y muchas que no salen bien si se tocan. Por esto no deben estar juntas aquellas que se nutren de un mismo jugo, ni aquellas que son voraces, ó que son de una misma calidad, sino las cálidas con las frias, y así de otras.

A las que se da generalmente el nombre de plantas son las hortalizas y medicinales.

Preparacion para la multiplicacion de las plantas.

Se echará en un cubeto ó carral puesto al mediodia, una hemina de estiércol de caballo y otro tanto de boñiga de buey; media de palomina, lo mismo de cagalilla de carnero con media hemina de cenizas; añádese seis azumbres de vino malo de heces, dos libras de salitre, y se acaba de llenar de agua comun; cada vez que se saca de este licor para regar las plantas, se tendrá el cuidado de echar mas agua en el cubeto, y asimismo si está fuerte ó muy cargado, se le echa-

rá algo de agua, particularmente al principio.

Plantas medicinales. Las plantas sean de huerta, ó sean las que se crian en el campo, tienen mucho uso en los remedios, y unas y otras diferentes virtudes.

Las plantas cordiales son, el ajo, la cardiaca, la aleluya, &c. Las antiescorbuticas son, la coclearia, la romaza silvestre, la raiz y las hojas del trébol de agua, la becabunga, la capuchina, el berro, la romaza de agua, el rábano silvestre, la ruqueta y la canela; y las cefálicas y aromáticas son, la albahaca, el espliego, el laurel, el tomillo, el romero, el almoraduz, la ajedrea, la salvia, y el serpol.

Las sudoríficas son, la angélica, el box, el cardo santo, el enebro, la escabiosa, la escorzonera, la zarzaparrilla y la china.

Las febrífugas son, la argentina ó agrimonía silvestre, el teucrio, el llanten y la quina. Las hepáticas, ó que curan los males del hígado y del ba-

:

zo son la agrimonía, el perifollo, la centaura, la fumaria, el lúpulo, el polipodio y la escolopendra.

Las purgativas, ó que evacuan los humores son, el agárico, el cohombro ó pepino silvestre, la nuez blanca, el eléboro, la laureola, el íris, la linaria, el endrino, la rosa baja, el azafran bastardo, y el suaco. Entre las plantas purgativas estrangeras, se cuentan la zábila, la casia, la coloquíntida, la piride, el bejuquillo ó hipecacuana, el maná, el ruibarbo, la escamonea, el sen y tamarindos.

Las estomáticas que restablecen las funciones del estómago son, el agenjo, el abrótano, la yerbabuena, la tragontia y cupatorio.

Las aperitivas que quitan las obstrucciones, y desembarazan la sangre de los humores viscosos son, el ápio, la parabuey, la alcachofa, el espárrago, el hinojo, la fresa, el fresno, la cebolla, la acedera, el hinojo marino, la romaza, el peregil, el diente de leon, el sahuco, el rábano, el tamariz, la herniaria, la pareira brava y el té.

Las pectorales que sosiegan la tos, y facilitan la espectoracion son, la borraja, la buglosa ó lengua de buey, el culantrillo, la col roja, el ababol, la yedra de tierra, el nabo, el tusílago, el manzano y la regaliza.

Las emolientes que suavizan la agrimonía de la sangre en las calenturas, y en las disposiciones inflamatorias son, el armuelle, el gordolobo, el malvavisco, la linaza, la linaria, la malva, la parietaria, la acelga y la yerbacana.

Las refrigerantes son, la calabaza, la endibia, el pepino, la frambuesa, la grosella, la siempreviva, el nenufar, la lechuga, el melon, la verdolaga y el arroz.

Plantas hortalizas. Como las plantas hortalizas son tantas, pueden dividirse en cuatro ó cinco clases: 1º las raices, tales son, las chirivías, las zanahorias, nabos, rábanos, remolachas y la barbaja: 2º las verduras son, las coles, las acelgas, la borraja, las espinacas, y la acedera: 3º las ensaladas, como lechugas, escarola, ápio, ver-

dolaga, perifollo, taragontia, pimpinela y el mastuerzo: 4º las legumbres, como guisantes; habas, alubias y lentejas: 5º las frutas de tierra, tales son los melones, sandías, cohombros, pepinos, calabazas, alcachofas, cardo y espárragos: á esto deben añadirse las plantas fuertes, como la cebolla, cebolleta, ascalonia, y toda especie de ajos; y las odoríferas, como la yerbabuena, la salvia, espliego, tomillo, violeta y otras. De todas estas plantas se dejan las mas en el mismo sitio donde se ponen; pero las que es preciso trasplantar, son los cardos, las acelgas, el ápio, la escarola, las lechugas, melones, pepinos y calabazas de invierno; y cada una debe plantarse en su tiempo. Las cebollas, habas, puerros, coles y otras plantas que tienen poca raiz, se plantan haciendo un hoyo en la tierra con el plantador: las demas se siembran á campo lleno, como el trigo, ó á rayas, esto es, tirándolas ó haciéndolas con un palo en las eras de las huertas; échase una pulgada de tierra podrida ó estiércol

posado en cada era, y se riegan en tiempo de calor: últimamente no se sembrará ni plantará dos años seguidos una cosa en un mismo campo.

Una huerta bien cuidada debe dar en cada tiempo del año ciertas plantas; y así en la primavera se hallará en ella, los rábanos, las ensaladillas en camas, despues de pascua todo género de raices, lechugas acogolladas de toda especie, ensaladas, espárragos y los primeros guisantes verdes: en otoño la escarola, lechugas reales y de Génova, pepinos, melones y sandías, chirivías, zanahorias, remolachas y coliflores: en invierno, lechugas plantadas en camas en otoño, y cubiertas con sus campanas.

Las tierras secas y areniscas como el pie de las paredes al mediodia y oriente, convienen para las cosas tempranas y legumbres de primavera: los terrenos mas secos, cuando no hay proporcion de otros, podrán destinarse á poner en ellos las escarolas, lechugas, coles de invierno todo género de ajos y perifollo; las tierras fuertes y hú-

medas, son aparentes para las legumbres porque en ellas se crian mejor y son mas abultadas; las templadas entre secas y húmedas, son buenas para los espárragos, el ápio, cardos y fresas; los fondos húmedos y fuertes, que se mullirán y secarán antes cuanto se pueda, son escelentes para todo género de producciones; pero en esta clase de tierras, se pondrán las plantas á mayor distancia unas de otras que en los sitios secos.

Duracion de las principales plantas hortalizas.

Los espárragos duran diez ó doce años.

Las alcachofas cuatro ó cinco.

Las frambuesas ocho ó diez.

Las fresas tres.

Las acelgas un año.

Las remolachas, cardos, chirivías, rabanillos, repollos, coles de Milan, coliflores, calabazas, borraja, zanahorias y puerros, duran como nueve meses, esto es, desde la primavera en

que se sembraron, hasta fines de otoño. Las cebollas, ajos, pepinos, melones, nabos, duran toda la la primavera y verano: los guisantes tempranos se mantienen en su sitio seis á siete meses; los otros cuatro ó cinco; y lo mismo sucede á las habas y alubias.

Los rábanos, la verdolaga y el perifollo, cinco ó seis semanas; y así se sembrarán cada quince dias.

La chicoria blanca, y todo género de lechugas, ocupan su lugar dos meses; y las espinacas, el sitio que todas las plantas que no pasan del verano; y así se mantienen todo el otoño y el invierno: las camas para las setas las dan en seis meses, y dejan el campo libre al cabo de este tiempo.

Plantas de campo. (*V. Semillero.*)

Plantas de decoracion. (*V. Emparrados y Palizadas.*)

Plantas arraigadas. Llámase generalmente así toda especie de planta que tiene raices, provenga de estaca, de cepa ó de simiente: cógense siempre las plantas de raiz al pie de los mem-

brillos, ó de los manzanos de paraiso, y se les saca del mismo modo que los silvestres que se quiere plantar, cuidando de ponerlos en un terreno donde puedan mantenerse algunos años, hasta que se hallen en estado de poderse trasplantar para engertarse.

PLANTADOR. Instrumento de jardinería. Es un palo redondo y puntiagudo, con el que se hacen los hoyos en la tierra para plantar los puerros, coles, lechugas y otras hortalizas que arraigan poco.

PLANTÍO. El buen administrador de una hacienda no debe omitir cosa alguna para el aumento de los plantíos; y así ademas de las plantas de decoracion que pone en un terreno, debe tener semilleros de toda especie. Una yugada de tierra que destine á este fin, que la cultive y abone con estiércol podrido, no podrá ocasionarle un notable gasto, y será bastante para los plantíos de un dominio de mucha estension. Es mucha la satisfaccion que halla un propietario en tener en su tierra los olmos, negrillos, robles y

encinas, tanto para disfrutar de la vista que presentan mientras se hacen, como de la utilidad que puede sacar de ellos cuando se hallen en estado de venderse, con solo el cuidado de poner seis pies, por cada uno mayor que corte. Cincuenta árboles plantados todos los años, ó puestos en los cercados y en las tierras incultas, hacen en veinte años mil pies mas en un término, y al cabo de cincuenta puede el propietario tener la utilidad en cada un año de cincuenta pies. No hay terreno alguno de tal cual estension, donde no se hallen algunas barrancas, ó algun arroyo, cuyas orillas pueden ocuparse con árboles, y obligar á los arrendatarios á poner ciertos pies cada año, segun el terreno del cultivo: se le señala la barranca, cercado ó campo propio para hacer el plantío; se le obliga á replantar los que se pierdan, como al reconocimiento anual del trato, dejando á su favor, no solo los pies que quiera poner en las tierras de su arriendo, sino tambien la rama de la poda en todos los ár-

boles del término; pero es preciso tener cuidado con el entresaco que se haga cada cuatro años á lo mas, sin lo que toda la sustancia irá á parar á las ramas. *Essai sur l' Administr. des Terres.*

Observacion sobre la plantacion de los árboles. Antes de plantarlos, es preciso informarse cuales son las especies que se crian mejor en el pais, pues no sabiendo, es arrojarse á muchos gastos sin utilidad; al contrario toda plantacion es útil cuando se tiene este conocimiento. La encina, por egemplo, que se destina para leña, no se hace bien en un terreno fuerte y húmedo; y la madera blanca en este fondo de tierra dará un tercio mas.

El mejor modo de sembrar la madera, sea la planta de la especie que se quiera, es trabajar la tierra como se hace para el trigo, y aun abonarla si es posible. Cuando se está á la última labor se levanta la tierra lo mas que se pueda en surcos de dos pies y medio, ó tres de ancho; échase la grana como se hace con las alu-

bias en el fondo, siempre que haya recelo de que paren alli las aguas: despues de esto no debe tratarse de otra cosa que de escardar, y reemplazar en los sitios que falte. Si á este primer gasto se añaden dos labores ligeras cada año hasta la poda, que se hace al cabo de cuatro ó cinco, es seguro tener una corta de utilidad antes de quince años de plantacion.

Si se planta en cuestas, es preciso hacer los surcos atravesados; pues de ese modo se mantiene mas bien la tierra y la frescura, y haciéndolos de arriba á bajo, se forman barrancas con las aguas, cuidando tambien cuando se planta que queden los pies de los árboles arrimados á los surcos ó montones opuestos, para que así esten defendidos de los calores del verano. Todo plantío se hará mas pronto por medio de rama ó de barbado, que por simiente, pero en las tierras fuertes es preciso que los pies sean de bastante cuerpo, para que las muchas yerbas que echa la tierra no sofoquen las plantas al principio.

Puede plantarse en hoyas que se harán á la distancia de doce ó quince pies, y en este caso se plantará muy derecho, y podrá ponerse de toda clase de maderas para alinear las encinas ó robles que se hallen en el plantío; y si este fuere cercado, podrá dar tanta utilidad á los cuarenta años como un bosque ó monte lleno, pero será preciso dar algunas labores á las hoyas en los primeros años.

En cuanto á los árboles frutales se plantarán en campos que puedan trabajarse y abonarse, cuidando de ponerlos á bastante distancia, para que la sombra de uno no perjudique al mas inmediato. *Essai sur l' Admin. des Terres.*

Principios sobre la trasplantacion de árboles y arbustos.

De cualquiera género de plantas que se saquen de un bosque ó semillero para trasplantar, es preciso quitar todas las hojas amarillas, amohecidas, podridas ó secas que tuviere. Cuando

se pongan no se las cortará las raices, ni las ramas superiores como hacen los mas de los jardineros por parecerles preciso: es un error á que ha dado lugar la mala práctica; porque en toda planta, sea de la especie que fuere, las raices son los únicos instrumentos de su nutricion y acrecentamiento. Si á los barbados se les quita las raices, no puede comunicarse al tronco porcion alguna de los jugos de la tierra, ni de las influencias del aire, que es la que mantiene á la planta, y aun las pocas que les dejan regularmente recortadas, solo sirven á mantenerlos un poco de tiempo, ó que no se pierdan enteramente. Cortando las raices se quita á la planta lo que necesita; y así sus progresos son sumamente lentos, por lo que es mejor dejarla las que tiene, que obligarla á echar otras de nuevo. Los jardineros pretestan que la planta que se saca de la tierra hasta que llega á trasplantársela tiene ya las raices secas; y no es así, porque como la planta no haya quedado á todo aire, esta secura no será

mas que aparente ó superficial; siempre la queda la humedad radical, como se ve en los árboles frutales que se transportan de muy lejos: estas raices aunque secas por fuera, tienen un principio de vida que vuelve bien pronto á recobrar su actividad; y así no hay mas que meter en agua cualquiera planta que haya estado algun tiempo fuera de la tierra, y dejándola allí veinte y cuatro horas se verá revivir, como suele decirse, por sus propios ojos: plántase despues segun arte, y prevalecerá infaliblemente.

El abate, Roger que es quien nos ha suministrado estas observaciones en su *Tratado del cultivo de las fresas*, dice, que ningun jardinero hasta ahora se ha hecho cargo de esto, ni tampoco Mr. de la Quintinie.

En materia de plantacion de árboles frutales, deben los jardineros dedicarse principalmente á conocer los sujetos ó francos que son análogos entre sí, para no arriesgarse á esperiencias costosas y sin efecto. Por falta de esta atencion perecen muchos árbo-

les que han sido engertados en sujetos con los que no tenian mas que una relacion general.

Demos un egemplo. Se ve que los ciruelos engertos en almendros no se logran tan bien como debieran, en razon de la analogía ó semejanza que tienen entre sí estas dos especies, y depende precisamente en que la savia ó jugo del uno es mas temprana que la del otro. En efecto, el almendro está ya en flor, cuando el ciruelo se halla todavía en inaccion, de suerte que no hallándose el suco del mas adelantado, dispuesto en el otro para ser recibido, ocasiona una revolucion, que por lo comun hace perecer el tronco. La razon contraria da á entender por lo mismo la pérdida del almendro, que siendo por naturaleza mas temprano, no recibe el suco del ciruelo, cuando quiere comenzar á brotar: de que se sigue precisamente, que padece mucho teniendo los poros abiertos y los órganos en accion, porque le faltan los sucos necesarios para ocuparlos y tenerlos en su regular tension.

De estos principios se sigue, que cuando se quiere hacer un plantío de árboles de mucha duracion, no nos debemos valer de los sujetos ó francos cultivados en mal terreno, si queremos trasplantarlos en un suelo fértil. Por lo mismo tampoco se sacarán árboles de un semillero pingüe para ponerlos en tierra floja. En efecto se advierte, que los árboles sacados de los bosques, y plantados luego en un campo ó jardin bien trabajado, para engertarlos, no medran, digámoslo así, y los engertos que se les haya echado escederán bien pronto en grosor al sujeto. Estos egemplos, que son muy frecuentes, prueban con evidencia que cuando los sujetos son susceptibles de una perfecta union, los sucos que han de pasar de unos á otros con el mismo órden, y tomar la forma de las mismas fibras, no reciben mas que los humores que les son propios, y como por lo regular el tronco no puede comunicarlos con bastante abundancia, se estrechan los poros, y toman una configuracion muy diferente de aquellos que naturalmen-

te los tienen en abundancia. Las especies de frutas, como las tenemos al presente, no han adquirido esta perfeccion mas que por el cuidado que se ha tenido en conocer las propiedades y relaciones que tienen los árboles entre sí. *Jour. Econ.* 1761.

PLATA. La plata es el metal mas fino despues del oro; y aun es mas liso y mas suave, pero no se estiende tanto al martillo como el oro, y es tambien mas ligero. Rara vez se encuentra la plata pura en las minas, y por lo regular está envuelta con cobre, plomo, ú oro: la que se halla mezclada con plomo, forma una especie de mina negra; y la que se halla en el cobre, es por lo regular de una piedra blanca y dura, parecida al cristal. Las minas de plata se diferencian por sus mezclas; y así unas contienen mucha mas que otras, porque hay mina que de cien libras no sale mas que media onza ó una de plata; y algunas veces de la misma porcion de mina se sacan hasta veinte onzas, pero esto es lo mas.

PLÁTANO. Lo histórico de este ár-

bol, que hemos tomado de *Mr. le Baron de Tschoudi*, en el artículo plátano del suplemento de la Enciclopedia, gustará á nuestros lectores: "Es un arbol natural al oriente, y de los mas conocidos é ilustrados en la antigüedad. La sabiduría misma por boca de Salomon, ha celebrado estos árboles magestuosos, que se elevan en los solitarios valles del Líbano.

No tardó en cultivarse en la Persia, donde aun hoy se hace de él particular estimacion, no solo por su hermosura, sino tambien porque se cree que la transpiracion de estos árboles incorporada con el aire, que se percibe por la fragancia que despide, comunica cualidades escelentes á este fluido que respiramos. Los antiguos Griegos, este pueblo tan sensible á los beneficios de la naturaleza, le han cultivado con el mayor esmero; los jardines de Epicuro estaban adornados de estos árboles; y alli mismo fue donde Aristóteles, en medio de la multitud de sus discípulos, echó sobre la naturaleza aquel gran golpe de vista, que nos ha en-

señado en cierto modo á conocerla.

El plátano, segun Plinio, se llevó primeramente á la isla de Diomedes para adornar el mausoleo de este rey; de allí se llevó á Sicilia, desde donde no tardó en pasar á Italia, y de allí á España, y hasta las Galias en la costa del Boloñés, donde tenia cierto impuesto.

Estos paises, dice este naturalista, nos pagan hasta la sombra de que les permitimos gozar; y habla de un famoso plátano que habia en la Lidia, en cuyo tronco hueco formaba una gruta de ochenta pies alrededor, y la copa parecia una floresta. En la isla de Chipre hay una especie de plátano que mantiene siempre las hojas; pero los renuevos que se han llevado á otras partes han perdido esta circunstancia, que debe atribuirse al clima. En tiempo de la toma de Roma por los Galos se llevó el plátano á Italia, y desde entonces se ha multiplicado allí prodigiosamente. Los famosos jardines de Salustio estaban llenos de estos árboles, y llegó á ser tanto allí el lujo de los jardines, que se plantaban florestas al aspecto del

mediodia para defender del sol las casas de recreo, aunque Plinio y Horacio sintieron este abuso. El plátano llegó á ser, digámoslo así, entre aquellas gentes un objeto de culto, porque hicieron sobre los plátanos libaciones de vino, con cuyo riego, dicen, adquiririan una vegetacion asombrosa.

Este árbol se llegó á perder por mucho tiempo en la Europa; el L. Bacon fue el primero que le hizo llevar á Inglaterra para sus jardines de Verulamio. En Francia apenas se conocia el plátano, hasta que en el año de 1754 Luis XV mandó traer de Inglaterra cierta porcion de pies que se pusieron en las inmediaciones de Trianon, cerca de Versalles, donde prendieron perfectamente.

El mas antiguo que conocemos es en el jardin de las plantas de Paris, que hace ochenta años que se plantó. Mr. de Buffon, semejante al L. Bacon, ha sido el primero que adornó sus jardines con este hermoso árbol.

Descripcion del género.

Este árbol tiene flores machos y hembras; pero las primeras se separan de las otras en el mismo pie: tiene figura redonda, el cáliz es formado de algunas cortaduras pequeñas, y la corolla apenas se percibe; las hembras se reunen en bolas, compuestas de muchos petalitos cóncavos, de varias escamas que forman el cáliz, y de ciertos pistilos con sus puntas, y es corvo.

El fruto llega á reunirse tambien en unos globulitos, que consisten en muchas granas de figura casi esférica, en las que sobresale cierto filamento en forma de lezna, y estan fijas sobre una especie de borla.

Descripcion de las especies.

Von-Linné no cuenta mas que dos especies de plátano, el oriental y el occidental, y juzgo que tiene razon, porque las demas no son sino una variacion de estas dos especies.

Plátano del oriente.

El plátano oriental tiene las hojas sencillas y muy grandes, cortadas en cinco partes, en figura de una mano, de un verde brillante por encima, y algo velludas y nerviosas por bajo.

Este árbol llega á ser sumamente alto, derecho, y sin hojas hasta la copa, que es frondosísima y apiñada. La corteza es de un blanco moreno, y se desprende por sí misma á retazos, semejantes á los de un cuero pardusco, y la madera es blanca y dura. La grana ó bolas salen en número de tres ó cuatro, á la larga de un piececito, que tiene por lo regular mas de medio pie de largo. Se cria naturalmente en los terrenos incultos de la Asia, Taurida y Macedonia, y en las islas de Lemnos y Candía.

Plátano occidental ó de la Virginia.

Esta especie de plátano es muy comun en la Luisiana, al mediodia del Canadá; se cria cerca de los rios, y en

los bajos, donde llega á ser de una altura y corpulencia prodigiosa, y merece por su hermosura la preferencia entre todos los plátanos que se conocen hasta ahora. Es de los árboles que se hacen mas pronto, dice Mr. Daubenton, y se ve actualmente en el jardin de Mr. Buffon un gran paseo de esta especie de plátanos, que no tienen mas que 12 años, y los mas llegan á 38 pies ó 40 de altura, y casi dos y medio de circunferencia, con estar en una montañeta este jardin, y ser el terreno seco, ligero y de una calidad mediana; advirtiéndose que Montbar en el cuarto órden de los climas de Francia, es decir, que no tiene alli el sol bastante fuerza para la maduracion de las uvas, poco semejante al que disfrutan otras provincias meridionales, donde se cria muy bien este árbol, pero no es alli tan brillante su vegetacion. Este árbol es bien copado, derecho, igual y con gran proporcion; la corteza es de un verde amarillo, lisa, y de una vista agradable. Distínguese del anterior en las hojas, que por lo co-

mun son mas de un pie mas anchas que largas, y cortadas.

La diferencia de estos plátanos se conoce por las hojas, porque las del oriental son parecidas á las del acer; el que tiene las hojas semejantes á la pata de un ganso, llamado plátano de Borgoña, tiene la corteza parda y algo áspera; las hojas no son de tan buen verde, se encorvan á los lados, y el tronco crece con mas lentitud. El plátano qûe tiene las hojas poco picadas, y proviene de simiente, es la mejor clase, y una y otra son del plátano occidental; este se diferencia del principal en la hoja, que es mas chica, redonda por bajo, menos arqueada, y en que tarda mas en hacerse; los nudos de las ramas estan mas juntos, y así dan mas sombra. Conócese tambien el plátano de España que tiene la hoja ancha, y se parece al de Inglaterra, pero las hojas de este son mas chicas; y el de Orleans las tiene redondas. Si se multiplicase la simiente, no hay duda que se conseguiria una variedad infinita de especies, que llegarian á ser mas preciosas que

las dos principales, como podrá verse por la esperiencia.

Cultivo del plátano.

El plátano se multiplica por medio de la grana; pero la práctica de este método se ha dejado por ser demasiadamente largo, y nimio su cuidado; y así deberá adoptarse como mas seguro plantarle á estaca, por cuyo medio se logra tenerle con mas prontitud.

Luego que la grana llega al perfecto estado de maduracion, se cae, y la naturaleza indica que este es el tiempo en que debe sembrarse; ó por lo menos se tendrá metida entre arena, que no esté muy húmeda ni seca, para no dar lugar á que la grana llegue á este último estado, cuya precaucion es mas precisa en las provincias septentrionales del reino que en las meridionales, donde los inviernos no son tan rigurosos; y aun se han sembrado á fines de invierno granas que habian quedado espuestas á todas las alteraciones de la atmósfera, desde que caye-

ron, hasta últimos de Febrero, y no por eso han dejado de salir; sin embargo debe tenerse esta precaucion, que cuesta tan poco, particularmente en los paises del mediodia, ó se siembra la grana inmediatamente que se cae.

La siembra de la grana no exige un particular cuidado, porque lo mismo es ponerla en tiestos, que en cajones ó en campo abierto; de todos modos echa muy pronto; y la que á las tres semanas no ha nacido se ha perdido enteramente: no obstante debe advertirse que la que se pone luego que cae el fruto, no nacerá hasta que el calor del ambiente no se halle en un grado proporcionado á su vegetacion, cuya regla solo tiene lugar en la que se siembra á mediado de Abril.

El plátano de la Virginia pide terreno mas fuerte y húmedo que el del oriente; pero no le conviene fondo tenaz y arcilloso; le estan bien los altos, las orillas de rios y zumadales, pero no los terrenos acuosos en la superficie: últimamente, en toda tierra fresca, ligera y que tenga fondo, se aprove-

cha este árbol grandemente.

El plátano de oriente se cria bien en las peñas y pedregales acompañados de buena tierra, como no sea demasiadamente tenaz; igualmente le estan bien los altos; pero de todos modos siempre es mejor el plátano occidental, á no ser que la naturaleza del terreno no obligue á recurrir al del oriente.

Han llegado algunos á decir inconsideradamente que los plátanos no pivotan (*V. la palabra Pivote.*) Tómese cualquiera el trabajo de reparar los pies que provienen de simiente, y advertirá que no les falta esta especie de raiz, que como al tiempo de trasplantarlos no se la corten, irá alargando y engruesando á proporcion de la fuerza del árbol hasta que halle algun estorbo que se lo impida. Los que se plantan á estaca, no es regular que arraiguen de este modo, porque su misma disposicion no les permite echar mas que raices laterales; pero como el terreno sea proporcionado, se verá que la mas inferior se dirige á bajar perpendicularmente.

El tiempo propio para la plantacion

de este árbol á estaca ó rama es á fines de invierno con atencion al clima.

La tierra del semillero debe cavarse á dos ó tres pies de hondo, de modo que quede bien movida. Como la vegetacion de este árbol es tan pronta, supone la necesidad que tiene de abundancia de sucos nutricios; y así el estiércol bien podrido, como tambien el de las camas de los jardines, envuelto con la tierra del mismo semillero ó plantel, producirán buen efecto; si no hay mas que tierra fuerte, el mejor modo de remediar este defecto, que verdaderamente es esencial, es echar mucha arena, cascajo ó ripio.

La estaca ó rama, no es otra cosa que un renuevo del año anterior, del grueso del dedo pequeño, y bien cuidado, que se dejará á dos pies de largo; métese en la tierra como 18 pulgadas, y las 6 restantes quedarán fuera de la superficie; pero se cuidará de cortar á dos ó tres líneas por encima de la última yema, que se dejará para que el último arrojo que eche en ella pueda con facilidad cubrir el corte, en el que

se pondrá el ungüento vegetal (*V. esta palabra*), para defenderle del aire, y la yema quedará al descubierto. Los pies deben estar separados unos de otros, á lo menos una vara; de cuya distancia resulta que se aprovecha mas bien el árbol; las raices pueden estenderse mejor, y mayor facilidad en sacarlos cuando llegue el caso de trasplantarlos sin perjudicar las raices de los que estan cerca de ellos.

La tierra del criadero es preciso que sea limpia de toda yerba, y quitar tambien las que eche junto á la misma planta, regarla cuando tenga necesidad, y no mucho de una vez, pero á menudo para que la tierra se mantenga fresca.

Los arrojos del primer año llegan á levantar de doce á veinte pulgadas, segun el clima, temporal y calidad de la tierra del semillero. En la parte septentrional del reino se meten en el conservatorio las plantas que se han puesto en cajones ó tiestos, porque las perjudicarian las heladas; y si estan en campo abierto, se las envuelve con pajas inmediatamente que empiezan los

frios: esta precaucion seria inútil en los paises meridionales, donde, si alguna vez hiela, es ya en Enero ó Febrero. (*V. Retiro de Plantas.*)

Si se ponen á estaca, en cajones ó tiestos, se les pasará á tierra llana á fines del invierno siguiente, cuidando de dejar las raices en la misma disposicion en que estaban en los tiestos; pero si llegan á ocupar ya toda la circunferencia inferior de los tiestos ó cajones, se desprenderán de la tierra poco á poco, dándolas en la hoya destinada á ponerlas una direccion oblicua, que las permita ir alargando perpendicularmente: por último, tres años despues, habrán adquirido ya estos árboles en el semillero suficiente fuerza para trasplantarlos á donde han de permanecer.

Si no se quiere tener estos árboles con tanta prontitud, debiera aconsejarse á cualquiera, que solo desea tenerlos buenos, que plantase las estacas en el mismo sitio donde hayan de permanecer; dar á la tierra cada año las labores y riegos correspondientes, y esta

tardanza aparente les serviria de ventaja en lo sucesivo.

"Un medio escelente para la multiplicacion de los plátanos, mas fácil, pronto y ventajoso, dice Mr. Daubenton, es amugronar las ramas. La mayor parte de las plantas por este medio, echan desde el primer año una rama derecha, fuerte de 10 pies de alto, y con bastantes raices para poderlas trasplantar al otoño siguiente; pero si se dejan en el mismo sitio, serán al siguiente de 14 á 15 pies, con 4 ó 5 pulgadas de circunferencia: de suerte que en el corto tiempo de diez y ocho meses, suponiendo que las ramas se hayan amugronado en la primavera, se hallan ya hechos unos árboles vigorosos, bien provistos de ramas, y en estado de trasplantarse á donde hayan de permanecer. Para esto es preciso acodar árboles de tres ó cuatro años; y aunque es cierto que no todas las ramas que se amugronan dan plantas de igual fuerza; pero se remedia con dejar las menos vigorosas un año mas."

Este árbol por pequeño que sea es

robusto cuando proviene de grana, de acodo ó de barbado, pero no es lo mismo los que se ponen á estaca, porque como estas no comienzan á echar con vigor hasta el estío, y la savia se halla en accion hasta bien entrado el Octubre, sucede tal vez que son perjudicados por las primeras heladas del otoño, y lo peor es que por poco que se hiele la copa, resulta de esto cierta corrupcion en la savia que los hace perecer enteramente; bien que sobre ser raros estos accidentes, suceden solo en paises montuosos, valles cerrados, ó en las inmediaciones á rios, donde las heladas hacen mas impresion que en los paises abiertos. Ademas de esto, tampoco deben temerse mas que en el primer año, porque despues las plantas que se han puesto á estaca, son tan fuertes como las que se han criado de cualquiera otro modo.

Cuando se planta un paseo de estos árboles, debe haber de unos á otros la distancia de 20 á 25 pies, y aun de 30; arraigan grandemente, aunque el tronco sea del grueso de una pier-

na, particularmente si se han dispuesto bien las raices; pero si se quiere tener pronto el paseo, se plantarán con simetría, esto es, que cada segunda carrera de árboles, venga á dar en frente del claro de la primera y tercera; y en tal caso bastará 15 pies de distancia. Es preciso advertir que la hermosura de este árbol consiste en el tronco, y en la agradable disposicion de estender las ramas, y que plantados muy juntos, se perjudican uno á otro, porque como echan las ramas en figura de un quitasol, se enredan con las inmediatas, y no pueden crecer los pies, como aquellos que se han puesto á mayor distancia. Si despues se les quiere guiar, suprimiendo las ramas inferiores, no se ve mas que un monton de ramas sin hoja, sino es en la copa, al paso que si los árboles tienen una distancia correspondiente, se elevan magestuosamente, y forman despues un admirable pabellon: mas apresurarse por disfrutar los árboles, no es verdaderamente disfrutarlos.

Mr. Daubenton dice que se puede podar este árbol cuanto se quiera, y en todo tiempo; estoy bien lejos de intentar contradecir á este escelente observador y hábil práctico: no habrá quien respete mas que yo sus luces, ni quien venere tanto su talento; pero no advierto la necesidad que haya de oponerse á la naturaleza, podando ó suprimiendo las ramas en el tiempo en que el árbol se halla en su mayor plenitud de suco. Nada sufre en ello, se dirá, porque la vegetacion está con toda la fuerza de su actividad, y por lo mismo en poco tiempo vuelve á cubrir los cortes que se han hecho; pero esta vegetacion seria mas vigorosa sino se hubiese interceptado el curso de la savia. Lo mas acertado es aguardar á que caiga la hoja, tiempo en que la savia se halla en inaccion: he aqui una observacion muy juiciosa de este gran agrónomo.

Es preciso poner estacas á las plantas para sostenerlas y dirigirlas cuando son nuevas; mas por lo regular resulta de esto dos inconvenientes. Las

ataduras comprimen el árbol, y el sitio donde se hacen queda señalado con una rosca donde se mete el atadero. El viento haciendo gran fuerza en la hoja del árbol quiebra el tronco por lo comun, por encima del apoyo, ó de la atadura superior; por lo que es preciso registrar, y mudar los ataderos dos ó tres veces en el verano; las varas han de ser seis pies mas altas que los árboles, á lo menos, para poder asegurar á ellas la rama principal de cada uno á proporcion que va subiendo, y cuidar de quitarlas luego que los árboles esten ya fuertes, porque es preciso que los perjudique.

PLEURESÍA. Enfermedad llamada comunmente fluxion de pecho. Es una inflamacion del pulmon con calentura, pero sin dolor punzante al lado, por no interesar la membrana esterna del pulmon, pues si llega á tocarla, siente el enfermo vivísimos dolores, con dificultad en la respiracion; y algunas veces estas dos especies de mal se hallan juntas.

Cuando los esputos son sanguíneos,

se llama dolor de costado sanguino; la calentura es bastante viva, y el rostro del enfermo está encendido; si los esputos son amarillos, es dolor de costado bilioso, y la calentura es mas violenta; y cuando los esputos son espesos y verdosos, se llama dolor de costado pituitoso.

Estas enfermedades son causadas por un trabajo escesivo, ó por haberse acalorado en algun egercicio violento: son peligrosísimas si la dificultad de respirar se aumenta á proporcion del dolor del lado; si los esputos salen en corta cantidad aunque la tos sea viva; y si el enfermo no puede parar de uno ni de otro lado son mortales; si se suprime totalmente la espectoracion, si hay tension de vientre, y transporte al cerebro ó delirio.

Remedio en la pleuresía sanguina. 1º Se sangrará al enfermo, y si la opresion y el dolor son grandes, se le volverá á sangrar á las diez horas despues de la primera sangría. En el intervalo se le darán lavativas de seis en seis horas, compuestas con suero,

y una onza de cañafistula. Si hubiese dolor vivo al lado, se aplican tópicos, como la vegiga de un buey con dos tercios de agua caliente; se fregará el lado con algun aceite ó ungüento, y se le pone una cataplasma hecha con media docena de claras de huevo, sobre estopas, ó con miga de pan y vinagre, y en la que se echará media onza de pimienta molida. Si las tos es mas fuerte que la dificultad de respirar, se le puede dar por la noche una toma de algun narcótico para escitarle el sueño, pero con precaucion; y en caso de que siga el mal, se volverá á sangrar al enfermo, y continuará con los mismos remedios mientras duren la opresion y esputos de sangre. Se le dará por bebida una tisana hecha con raices de consuelda mayor, malvavisco y regaliza, echando en ella de cuando en cuando una cucharada de jarabe de violetas, y de cuatro en cuatro horas caldos de vaca de pierna con alguna ave, y en los intervalos alguna emulsion ó bebida refrigerante, y algunas cucharadas de jalea.

Si la espectoracion se ha suprimido, se podrá usar del remedio siguiente. Tómese onza y media de aceite de almendras dulces, jarabe de violetas, y miel de Narbona, media onza de cada cosa, y la yema de un huevo fresco: mézclase todo, y se dará al enfermo á cucharadas hasta que vuelvan los esputos; este electuario es sumamente dulcificante, y un suave detersivo.

Si aun con las sangrías subsiste el obstáculo del pulmon, se recurre al vomitivo, como al kermes mineral, pero grano á grano, y de media en media hora, al fin del crecimiento; despues se hace uso de la purga, de doce en doce horas, y hasta que se advierta ser fuerte la evacuacion.

2º Se darán al enfermo lavativas del cocimiento de hojas de malva, malvavisco y parietária, en que se desleirán tres onzas de miel mercurial.

3º Una tisana hecha con la raiz de bardana, hojas de pervinca, yedra terrestre, culantrillo y pasas: 4º un apocema ó bebida de seis en seis horas:

5º aplicar al lado del dolor cataplasmas como las arriba dichas.

Si despues del cuarto ó quinto dia el dolor y la opresion subsisten, se le darán sudoríficos; y si conviniese se vuelve á los vomitivos y purgantes.

Como en el costado pituitoso no es considerable la calentura, se hará uso de las lavativas y vomitivos; y la sangría en todo caso será con discrecion. (*V. Pulmonía.*)

PLOMO. Metal flexible, brillante, muy pesado y frio; se cria en Inglaterra y Francia, y se le saca en forma de piedra llamada mina de plomo. Se le derrite en un horno, y estándolo, se le echa en moldes y pone en barras. El plomo se purifica, haciéndole derretir en un crisol, y despues que lo esté, se echa algo de sal amoniaco, revolviéndole hasta que la sal se haya evaporado, y se tiran las horruras que quedan por encima. Sácase de ello una sal que tiene virtudes escelentes; porque seis granos tomados en un vaso de vino blanco, curan en veinte y cuatro horas de la peste, si

hemos de dar crédito á Mr. Chomel en su *Diccion. Económ.*

El plomo es de mucha utilidad en la construccion de los edificios, para las goteras de los tejados, guardillas de los desvanes, albercas y encañados.

El plomo en planchas es mas estimado que en barras, y no sale tan caro como este. Por egemplo, el plomo en chapa de línea y media de grueso, propio para las canales, pesa ocho libras y cuarteron el pie cuadrado; á seis sueldos la libra compone dos pesetas, nueve sueldos y seis dineros; añádese á esto seis dineros por el trabajo de asentarle, y asciende á dos pesetas, trece sueldos y siete dineros.

El plomo en fundicion, propio para las mismas obras, pesa de trece á catorce libras el pie cuadrado: suponiéndole de este peso á seis sueldos la libra, importa tres pesetas y ocho sueldos; por consiguiente se ahorra una peseta, cuatro sueldos y cinco dineros en cada pie cuadrado de plomo.

Ademas, puede calcularse mas bien

el costo de una obra que quiera hacerse con el plomo en chapa, por varas ó cualquiera otra medida; lo que no puede egecutarse con el plomo en fundicion por la desigualdad del grueso.

PLUMAS. Las que sirven para hacer colchones y almohadas son las de los patos ó gansos; y para esto se hace solamente uso de las del cuello, vientre, y las que tienen debajo de las alas; las mayores sirven para escribir, y antes de hacer uso de ellas, se pasa ligeramente los cañones por cenizas calientes para quitarlos la grasa. Las plumas de que se hace mas aprecio por lo suave son las de cisne; y para escribir se tienen por mejores las de Holanda.

POLEO. Planta muy baja que tiene las flores encarnadas y redondas; se cria en los campos incultos y húmedos, y florece por Junio; es cálido y desecativo, y tiene un gusto agrio y amargo, á modo de té; es bueno contra la tos rebelde, y fluxiones ó romadizos inveterados. El zumo del poleo mezclado con un poco de azúcar,

es escelente para la tos convulsiva de los niños.

Pólipo. Escrecencia de carne que sale á las narices, é impide la respiracion y el habla.

Remedio. Se tomará por las narices polvos bien molidos de cuerno de buey, ó se echarán soplándolos con una pluma.

O se majarán hojas de yerba mora, y con el zumo y un paño se humedecerá á menudo el pólipo, por medio de un hisopito que se hará con el paño, atando este á una paja de trigo.

O se incorporará con miel los polvos de la cebolla de *arum* ó pie de vaca, y bien envuelto se aplica á las narices.

Polvos purgantes para la gente del campo. Se tomará una onza de jalapa y media de goma guta; muélese todo, se envuelve, y guarda para hacer uso de estos polvos cuando convenga. Si se quiere que haga mas efecto, se echarán en infusion dos dracmas de sen en un vaso de agua, donde se desatarán ocho ó diez granos de estos polvos.

POMADA para refrescar la tez y quitar las pecas. Se echará en agua una libra de manteca de puerco macho, por espacio de ocho ó diez dias, cuidando de mudarla el agua tres veces cada dia, y revolverla bien en este tiempo con un cucharon de madera: cuando esté ya bien blanca se la deja escurrir, y echa en un puchero nuevo con onza y media de las cuatro simientes frias majadas, dos ó tres manzanas reinetas partidas en cachos, y una tajada como de media libra de vaca de pierna; hácese hervir todo al baño maría por espacio de cuatro horas; se pasa la pomada por un lienzo bien seco, y caerá en un barreño que se pondrá despues en cenizas calientes, y agregará una onza de aceite de almendras dulces y otra de cera vírgen blanca; estando todo deshecho y bien mezclado, se aparta de la lumbre, y bate la pomada hasta que esté fria.

Pomada para el pelo y pelucas. Tómase manteca de puerco la porcion que se quiera, segun lo que se haya de

hacer de pomada, que se partirá en pedazos, y echará en agua por espacio de ocho ó diez dias, mudando el agua tres veces en cada uno, y batiéndola con un cucharon de madera; al cabo de este tiempo se la escurrirá y echará en un puchero nuevo, con medio cuartillo de agua rosada, y un limon picado con clavos de especia; pónese á la lumbre, y deja hervir hasta que la espuma esté algo roja; despues de espumada se aparta de la lumbre y se pasa por una estameña; cuando ya esté fria se bate en agua fresca, y despues en agua rosada; últimamente teniendo ya prevenidos platos iguales, se echa en unos la pomada, y con los otros se tapa; pero no se echará en cada plato mas que lo alto de una pulgada; déjanse así cubiertos los platos con sus iguales como doce horas, y al cabo de este tiempo se echarán por encima flores, lo que se repetirá diez ó doce dias, estendiendo la pomada, hasta que haya tomado olor, y despues se guarda en botes.

Pocilga. Llámanse así un cobertizo que se hace junto á los establos para meter los cerdos; el piso estará empedrado, y las tapias serán de ripio y argamasa, para que no hocen el suelo y destruyan las paredes.

Pozos. Cuando se quiera hacer un pozo será siempre en sitio que esté lejos de establos, muladares y lagunas; y se cavará en tierra arenosa ó negra, que tenga algo de gredosa; porque si es cenagosa, no será buena el agua, como tampoco lo es la de los pozos hechos en los prados y sitios húmedos. Esta especie de tierra, donde hay necesidad de pozos, se halla en todas partes buscándola con un poco de paciencia.

Cuanta mas agua se saque de un pozo será mas ligera y por consiguiente mejor; y para tenerle en buen estado, será preciso limpiarle de cuando en cuando.

Cuando no se puede tener pozo sino á mucho costo, se hará una cisterna ó algibe, porque no puede haber incomodidad mayor en las casas de

campo que la falta de agua.

PRADOS. Los prados son los bienes de campo de mas estimacion, porque se gasta poco en ellos, y producen todos los años cosechas abundantes, con que se atiende al mantenimiento del ganado, y ademas se utiliza en las ventas que se hace de este.

Hay varias especies de prados. 1º Los de yerba ó naturales; y se llaman así porque sin necesidad de simiente, la producen por sí mismos, y se guadaña, una ó muchas veces al año.

2º Las dehesas ó pastos húmedos, donde se meten los ganados para engordarlos.

3º Los prados de labor que son aquellos donde se siembran ciertas yerbas, como el trebol, la mielga y alfalfa, y debe cultivarse con cuidado.

4º Las praderas flotantes, y son las que por la inmediacion á los rios ó estanques, se las inunda á fines de invierno por medio de zanjas ó regaderas, que se distribuyen con proporcion. Este género de prados dan tres veces mas yerba que los demas.

Por lo general todos los terrenos fuertes y húmedos son buenos para producir yerba; la de los prados bajos es buena en años secos, y los altos aunque no dan tanta, no siendo en años húmedos, es mas fina; pero los mejores prados son los que se siembran de trebol y mielga.

Las buenas yerbas de los prados son la especie de lirio y algarroba, zanahoria silvestre y equilipo; la avena loca, el pie de leon, los jacintos y yerbabuena; el trebol y berro acuatil; la fumaria, angélica, artemisa y citiso; el torongil, verbena, margaritas y violetas de Marzo; la anagálide, camedris, glasto, acedera, centaura menor, lengua de ciervo, pimpinela, la agrimonia y otras.

Las malas yerbas son el colchico ó mata perros, que echa en el otoño flores blancas y despues azules; las hojas se parecen á las de la cebolla: la persicaria, la cicuta, la grama, la disela, la yerba lagunera, que es mortal á las ovejas y carneros, otra que es especie de mostaza, y la cola de caballo que se cria en los fosos.

¿Conviene conservar para prado fá-

tural una cierta estension de terreno que no se puede regar? Esta es una cuestion que merece toda la atencion de los aficionados á la agricultura, porque de su buena ó mala solucion puede resultar mucha utilidad, ó perjuicio y daño al labrador, tomando la resolucion de conservar ó destruir los prados de secano. Yo voy á hacer sobre esto algunas reflexiones, que propondré sencillamente, para que el labrador despues de haberlas examinado por las reglas que la práctica comun de muchos años le ha enseñado, les dé el valor que tenga por conveniente. Sentemos como un principio cierto que un prado de secano no puede estar sino en una tierra buena, y en un clima fresco donde sean frecuentes las lluvias. No debe ser un pais montañoso, quiero decir, que no debe destinarse para prado las montañas, porque el temple es demasiado frio, la yerba que se cria es corta y delgada, y por estas razones las montañas no son buenas para prados sino para que las reses, potros y rebaños las pasten. Tampoco pueden dejarse para prados las tierras que estan muy distantes de los

pueblos donde la yerba se ha de consumir, porque esta por lo regular se consume donde se cria, y si se hubiera de portear de muy lejos los gastos de los portes escederian el de su valor. Ni tampoco pueden destinarse para prados los terrenos que estan en declive, porque el agua arrastra la capa que tiene el jugo vegetal y no puede criarse en ellos la yerba, y así estos terrenos deben plantarse de árboles. Es necesario convenir en estos principios, que son evidentes, antes de empezar á examinar y resolver el problema. Lo que se puede decir mas especioso á favor de los prados de secano es que producen sin cultivo, y que todo labrador es bien tenga cierta cantidad de terreno destinada para el pasto de su ganado. Para resolver de una manera demostrativa la utilidad ó perjuicio de estos prados, es necesario sentar por un cálculo fijo el producto que la espresada tierra haya tenido en el espacio de diez años, reducido á prado, y cuanto se hubiese gastado en su cultivo en el mismo espacio de tiempo, reducida esta tierra á labor y deducidos estos gastos cuan-

to grano hubiera producido. Sentados estos tres puntos, es muy fácil resolver la cuestion de una manera cierta, sin que al labrador le pueda quedar la mas leve duda. El labrador sabrá hacer otro cálculo sobre el mayor ó menor precio de los granos, atendida la abundancia ó escasez de ellos, y otras circunstancias que contribuyen para esto, que la localidad del pueblo hace que influyan mas ó menos en levantar ó disminuir el precio. Atendido todo esto, creo que no quedará duda ninguna que una tierra de secano de la calidad que debe tener para poderse destinar para prado, reducida á cultivo, dará mucha mas utilidad que no destinada para prado. Los prados que se hallan en un terreno seco producen tan poca yerba, tan delgada y tan corta, que apenas en el verano hallan las ovejas el alimento que necesitan. Si la primavera es seca, como suele suceder, apenas produce yerba, y así se puede reputar como nulo su producto. Pero si se siembra de granos siempre produce alguna cosa, y su producto será mucho mayor si se siembra de alfal-

fa. Esto debe entenderse de los prados que esten en un pais templado, porque los que estan hácia el norte como el clima es fresco y llueve mas á menudo, es indudable que producen mucho mas. ¿Pero cuantos gastos no es menester para que estos prados produzcan? Es necesario en primer lugar echarles abonos de tres en tres años, lo que cuesta muchísimo, y así este gasto debe disminuirse del valor del producto. Despues de abonado, si es seca la primavera no produce, por cuyo motivo suele haber gasto sin provecho. Añádase á todo esto que en cualquier clima que esté el prado, si no se le echa estiércol no hay que prometerse sino una cosecha muy mediana. Los que estaban á favor de los prados dicen que de los diez años no hay sino cinco de cosecha de granos. Si se sigue el método que está en uso de dejar descansar la tierra convengo en ello, pero aun así no dejará de dar mas utilidad que si estuviera de prado. Las cosechas deben alternarse en las tierras, sembrando cada año diferente especie de grano, y así la tierra nunca dejará de produ-

cir y dar su utilidad. De todo lo que acabamos de decir se puede concluir que los prados de secano son mas perjudiciales al labrador que útiles. ¿Pero que diremos de los artificiales? Es muy útil destinar una parte de terreno para prado artificial, para tener de este modo yerba en abundancia para la cria de mulas, caballos, bueyes, yeguas; en fin, para el ganado vacuno, mular y caballar; pero estos prados conviene que esten á poca distancia de los rios, ó á la proximidad de ellos, y cerca de alguna ciudad ó poblacion populosa para poder vender con estimacion la yerba; mas si sucediese que la abundancia de pastos hacia disminuir el precio de ella, en este caso no será conveniente conservarlos sino en terrenos bajos y espuestos á inundaciones, porque la superficie del suelo está cubierta de yerbas unidas entre sí, entran las aguas, corren por encima de ellas, y no se llevan la sustancia vegetal, antes bien dejan en ella el cieno, que es el abono mejor que se puede dar á la tierra. Su utilidad en estas circunstancias es bien conocida, porque el pro-

ducto de la venta del ganado que se cria con esta yerba es de mucha consideracion. Por lo demas debe tenerse por cierto que si la tierra es buena con una capa profunda cultivada para granos, alternando la sementera de diferentes especies, dará mucha mas utilidad que destinándola para prado artificial; pero si las circunstancias del terreno la hacen inútil para la produccion de granos, seria una necedad no conservarla de prado, pues su mutacion no le habia de dar ningun producto. El labrador sensato podrá pesar estas razones, y decidir por sí mismo lo que conozca que le ha de ser de mayor utilidad.

Cultivo y cuidado que requieren los prados naturales.

En primer lugar, los prados deben estar cercados, entresacarles quitándolos todas las malas yerbas, espinos, juncos, espadañas, y perseguir los topos: 2º allanar la superficie del prado, sembrar en los sitios vacíos, y quitar todas las piedras: 3º regarle segun la necesidad que tenga, particularmente

en la primavera y estío, por medio de alguna empalizada ó represa con sus regaderas á la larga y al traves del prado, que se mantendrán en él para que se riegue por igual, y no dejar que las aguas se mantengan mucho tiempo, porque le perjudicarian, á cuyo efecto se hacen fosos y sangraderas para impedirlas el curso: 4º estercarlos cada tres ó cuatro años en Diciembre, Enero y Febrero, y en los tiempos en que se advierta que van á menos sus producciones, y con mas abundancia á los viejos. El estiércol para los prados hechos debe ser bien podrido, y que no acabe de salir de debajo del ganado, porque abrasaria la punta de la yerba. El de carneros, bueyes, vacas y caballos, como tambien los lodos de las calles, caminos y charcos, y las barreduras de los corrales, todo esto es bueno, igualmente que la tierra buena mueble envuelta con el estiércol: 5º tener mucho cuidado desde que la yerba comienza á apuntar de que no entre en el prado el ganado, y hasta que esté aguadañado y levantada la yer-

ba; en una palabra, hasta que no haya esperanza de ella, esto es, hasta fines de Setiembre, porque los prados estan destinados para producir la yerba, y no para que la pasten los ganados.

6º Se trabajarán y sembrarán de nuevo cuando se conozca que no tienen vigor, y que ya es poca cosa su produccion.

Modo de hacer un prado, ó de mudar en prado una tierra.

1º Cuando se ha hecho eleccion de un buen fondo, se le darán muchas labores y hondas; la primera debe ser en la primavera, y la segunda y tercera en otoño: 2º se estercará en Febrero con el estiércol mas nuevo y craso, y se dará la última labor para mezclarle con la tierra: 3º sembrar algunos dias despues la grana de la yerba, con la que se envolverá avena ó trebol; la mas madura es la mejor, y cuidar de que esté bien sacudida y limpia; se siembra como el trigo, y despues se pasa el rastrillo dos veces á la larga, dos á lo ancho, y otras

dos al traves, para cubrir bien la simiento; á poco tiempo despues se riega el nuevo prado si la tierra es fuerte; librarle por el primer año de las bestias, y siempre de los cerdos; preservarle de la gran fuerza de agua que llevaria tras de sí una tierra que todavía no se ha asentado: estos prados se escardan desde el primer año, y se guadañan. (*V. Trebol y Mielga.*)

Una yugada de buena tierra en prado puede producir trescientos haces de yerba, y de la mas mediana ciento; pero si el prado es flotante ó de mucho riego producirá el doble. Cuando los prados ya no producen, se les deja para pasto, ó se hace de ellos tierras de labor, si se considera en ellas mayor producto en granos, y con tal que en ello no se perjudique al público, esto es, al pasto de los ganados del comun.

Para mudar los prados en novales ó tierras de labor, es preciso 1º que la tierra sea fuerte y de sustancia: 2º darle muchas vueltas de arado, y abonarle con la ceniza del césped que se sacará de la superficie.

Nuevas observaciones sobre los prados.

El que tenga muchos prados hará muy bien en beneficiarlos ó administrarlos por sí, en vez de arrendarlos; pero esto se entiende cuando el dueño está residente en su tierra, ó que va á pasar en ella el tiempo de la siega, porque en tal caso tiene necesidad de la yerba para el consumo de su ganado, y aun con él puede llevarla: mas cuando la hacienda en prados es corta, el administrarlos por sí no indemniza el cuidado y gastos que ocasiona, porque es mucho lo que cuesta la siega, seca y recogimiento de la yerba, sin hacer cuenta con el tiempo que se pierde en otros negocios.

Es absolutamente preciso hacer que al arrendatario no le falte yerba, porque sin esto no podria mantener su labranza: mas cuando un propietario tiene mucha mas yerba que el colono puede gastar, en este caso, mas utilidad le tendrá venderla sobre el pie todos los años, que darla á escritura; pero en todo caso siempre será me-

jor, si se puede, administrarlo por sí, porque guardando la yerba, se aprovecha de las alteraciones de los precios que suceden en este efecto como en todos los demas.

Es preciso pastar los prados, aunque no con mucho ganado, despues de levantada la yerba, porque los beneficia infinito; pero no se dejará entrar en ellos los carneros porque hacen secar los prados. El riego de estos es muy preciso, y así todo ahorro en los gastos que se dirijan á este fin es mala economía, y hay en ello bastante descuido: con poco gasto podria valer el retoño del prado tanto como el primer pelo. El mejor abono para los prados es la palomina, y no habrá descuido en dar desagüe á los prados cuando tienen mucho riego por medio de fosos y sangraderas, que cuestan poco, haciéndolas poco hondas, porque el agua detenida pudre la tierra.

Se guadañarán los prados con cuidado, y habrá tambien el de allanar los montones de tierra que levantan los topos, como de arrancar todas las

yerbas gruesas y espinos. Cuando al rededor de los prados hay zanjas, es preciso mantenerlas en buen estado, y conservar los zarzos que tengan por cerca para impedir la entrada del ganado, que sirve al mismo tiempo para el abrigo de este. En los prados húmedos, y á la orilla de los arroyos, se pondrán sauces, alisos, álamos, fresnos y otros árboles acuátiles, porque es una ganancia segura plantar cada año cierto número de ellos, cuidando de su permanencia. Como las toperas perjudican los prados, será preciso perseguir los topos ó matarlos, lo que no es dificil por medio de ciertas trampas que se les arma: tambien es preciso quitar del todo el moho ó musgo, dejando que se mantenga el agua en los prados si puede ser, ó por medio de los rastros de hierro. Cuando se arriendan los prados, se obligará al arrendatario á todas estas cosas, poniéndolo por cláusula en la escritura del arriendo. *Essai sur l' Admin. des Terres.*

PRENSA Ó LAGAR. Es una máquina compuesta de varias piezas de carpin-

tería, destinada á esprimir la uva y otros frutos. La construccion de una prensa pide la mas seria atencion, y debe encargarse á personas inteligentes, por el peligro que hay de poderse desbaratar; y para dar á este género de obra la duracion ó permanencia correspondiente, es preciso no reparar en los gastos, así en la calidad de la madera, como en el tiempo que se tarde en su construccion; y esta varía segun las provincias y distancia que hay de unas á otras.

PRESAGIOS DEL TIEMPO. Toda persona encargada del gobierno de una hacienda de campo, debe adquirir cierto conocimiento de los presagios del tiempo, para prevenirse contra los accidentes que pueden acaecer, tanto á los árboles como á las demas plantas y flores; por egemplo para poner á cubierto las recien plantadas, y defenderlas de las nieblas y escarchas con paja y cercos: 2º para dar á las tierras las labores, ó suspenderlas segun lo requiera el tiempo ó la estacion. (*V. Tiempo, Termómetro y Lluvia.*)

PRIMAVERA. Llámase así cierta plan-

ta que florece al principio de esta estacion; tiene las flores amarillas y se cria en los campos y prados; se hace uso de ella en las afecciones de cabeza, como apoplegía y perlesía; y de las flores á modo de té.

PROVENAS. Son las ramas que se meten en la tierra sin separarlas del tronco, para que echen raices y se hagan unas nuevas plantas. Este método se practica particularmente en las viñas, higueras y montes de corta.

PUERCA Ó VERRACA. Para que una puerca sea de buena casta debe tener el cuerpo largo, el vientre ancho, y las tetas han de ser largas y muchas, porque regularmente en cada ventregada paren tantos lechoncillos cuantas tetas tienen, y si diese menos es señal de poco fecunda; pare dos veces al año, desde el segundo hasta que tiene siete, y de cada vez doce ó quince cerdillos.

Conócese que una puerca anda en calor ó apetece el macho, cuando se la ve revolcarse en el lodo; y se la echa el verraco á fines de Febrero, para que ella y los lechoncillos hallen

al tiempo bastantes granos y yerbas; se les da bien á comer, y solo se la dejan ocho ó nueve para que los crie, y los demas se venden.

Puerco. (*V. Cerdo.*) La manteca de puerco es emoliente y resolutiva; se hacen con ella las cataplasmas, ablanda los tumores; es un buen específico para las quemaduras, echando en hojas de laurel hirviendo, y dando con ellas las quemaduras. Hácese uso de ella tambien contra la tos fuerte; en las esquinancias se hace uso de una corteza de tocino; y la frece del puerco detiene las hemorragias.

Hiel de puerco preparada. Remedio sudorífico: modo de prepararle. Tómense vegiguillas de hiel de puerco macho las que se quiera: ábrense para quitarlas el licor, que se pondrá al bañomaría en un puchero vidriado, para que se evapore hasta que adquiera una consistencia como de goma; despues se pone á secar en una hornilla, hasta que poco á poco se ponga como una especie de pasta dura, de modo que pueda molerse para hacerla polvos, y se pasan por tamiz

Tómase una onza de estos polvos y otra de los de víbora comun, ó de los que se han hecho del corazon y el hígado de la víbora que son los mejores; mézclanse tambien, y se guardan en una botella, que se tapará con cuidado.

PUERROS. Planta hortaliza, que se compone de muchas hojas unidas unas á otras, y se ponen verdes cuando estan fuera de la tierra: se siembran en Marzo en tierra bien preparada, y campo abierto; por Mayo se trasplantan en eras bien trabajadas, donde se harán unas líneas á cordel, apartadas unas de otras cuatro ó cinco pulgadas, y en ellas se harán los hoyos de seis pulgadas de hondos, apartados de cuatro; se les corta las puntas de las raices y de las hojas; despues se riegan, cuidando de cubrirlos con estiércol cuando hiela, y á su tiempo escardarles. El puerro es cálido y aperitivo; bueno contra la picadura de serpiente, las quemaduras, y para el dolor de las almorranas: la simiente y la raiz, majadas y echadas en infusion en vino blanco, sanan de la re-

tencion de orina, y quitan las arenas de los riñones.

Pujos. Es un deseo frecuente, y por lo comun inútil de hacer del vientre, acompañado de escalofrios y pesadez al ano; no depone el que le padece mas que pocas materias y con dificultad, y algunas veces son viscosas y teñidas de sangre: la orina hace la misma impresion en la vegiga, porque regularmente es acre y ardiente. Esta enfermedad es causada de materias sumamente acres que irritan el ano y ocasionan en él dolores.

El mejor remedio para esta enfermedad es sangrarse y purgarse con el maná en suero, ó con el catalicon doble; puede tambien tomar algunas lavativas con caldo de tripas, ó el cocimiento de llanten, linaza y miel.

Nuevas observaciones sobre los pujos. En esta enfermedad la sangre se restringe, y se detiene en el *recto*, y amontonándose en el vientre materias glutinosas, causan aquellos dolores que se sienten al ir al vaso. Los pujos proceden de las mismas causas que la di-

senteria, y como siempre acompaña á esta enfermedad, puede decirse que es una misma; la preceden los cursos ó diarrea, y por consiguiente debe hacerse uso de los mismos remedios para los pujos, que para la disenteria, con la diferencia de que las lavativas han de ser mas frecuentes en aquellos; puede hacerse uso en la disenteria de los baños que los médicos mas hábiles consideran como el mejor remedio y mas propio á las causas que la producen. La enfermedad de los pujos no es larga, ni mortal, ni la es contraria la cantidad de alimentos, como lo es en la disenteria, y aun sirve á detener el flujo de sangre, y modera la acrimonía de los humores.

PULGAS. Remedio para librarse de ellas: 1º se tendrán con toda limpieza las habitaciones, y se rociarán con un cocimiento de ruda mezclado con orines, metiendo al mismo tiempo entre los colchones ruda y agenjos.

Desátase en un cubo con agua una onza de sublimado en polvo; hiérvese esta agua un cuarto de hora, y con

ella se regará la habitacion cuatro dias seguidos: tambien es bueno sahumar los cuartos con serpol y poleo.

Otro remedio contra las pulgas y chinches. Échase en un brasero un poco de azufre, y se pondrá en medio de la pieza donde haya esta inmundicia; es preciso sacar antes todo género de vestidos y ropa, pero no las tapicerías, muebles y cubiertas; ciérranse bien las puertas y ventanas para que el vapor se comunique por todas partes: las pulgas y chinches se morirán precisamente; y aunque es cierto que no deja de incomodar el olor del azufre, pero se disipa al cabo de pocos dias, dejando abiertas las puertas y ventanas. Para no tener incomodidad en esta operacion, se hará por partes, esto es, en una pieza, habitando entretanto en otra, y así en las demas.

PULGON. Son unos insectos muy perjudiciales á los árboles frutales, sumamente voraces de las yemas; se les percibe por la primavera, y se esconden entre las hojas, y echan alas á poco tiempo de haberse formado;

debe destruírseles en cuanto se pueda, ya dando las ramas con cal viva desleida en agua, ó rociándolas con vinagre fuerte.

PULMONARIA. Planta que tiene las hojas parecidas á las de la buglosa ó lengua de buey, y tienen manchas blancas; se cria en los bosques y sitios sombríos; las hojas son refrigerantes, y de mucho uso en los esputos de sangre y otros afectos del pulmon y del pecho; tienen la virtud de consolidar las úlceras, y por esto se da tambien á esta planta el nombre de consuelda; se emplea en las bebidas y tisanas, como tambien en los jarabes. Esta planta requiere tierra fuerte y bien cultivada, y se multiplica en Marzo por medio de barbado.

PULMONÍA. Las personas que padecen afecto al pulmon, ó que estan espuestas á pulmonía, pueden hacer uso del remedio siguiente. Tómase media libra de pulmonaria, de la que está pegada á la corteza de los robles ó encinas viejas; se lava, escoge, y echa en un puchero que no esté vidriado con dos azumbres de agua; hiérvese hasta

que quede en la mitad, y se pasa por un paño limpio, echando para cada cuartillo de cocimiento una porcion regular de miel de Narbona; vuélvese á hervir el cocimiento medio cuarto de hora, y se espuma, de que tomará el enfermo un buen vaso todas las mañanas por mucho tiempo.

O se hervirán hojas de pulmonaria, de apio y aleluya, que es una especie de acedera, un puño de cada cosa, con medio de hojas secas de tusílago, en tres azumbres de agua hasta que merme la mitad ó una cuarta parte para que la tisana no quede tan cargada, y de ella tomará un vaso todas las mañanas.

Remedio contra la debilidad de pecho. Hácese hervir en una azumbre de agua de rio ó fuente cuatro raices de escorzonera, y despues de haberla pasado, se hervirá y espumará en el cocimiento dos onzas de buena miel blanca, con una dracma de canela quebrantada y puesta en un paño atado en forma de muñeca, de cuyo cocimiento tomará el enfermo un vaso por la mañana y otro por la noche mientras dure el mal de pecho.

Remedio que puede hacerse en una fluxion de pecho. Échase en un puchero vidriado que haga como una azumbre, seis ó siete hojas de col roja y otro tanto de la de tusílago, con una buena cucharada de manteca fresca; y cuando el caldo haya mermado la mitad, se pasa por un paño y se toma al recogerse, y por la mañana en ayunas. (*V. Empiema.*)

Pulso. Llámase pulso aquel movimiento ó agitacion que causa la sangre cada vez que hallándose impelida en la cavidad de las arterias, las dilata.

Modo de conocer el pulso.

Al principio se tomará el pulso con ligereza, y poco á poco se irá afirmando hasta que distintamente se sienta el movimiento. Si no se distingue en el sitio regular, se irá tentando por todo el brazo, ó se tomará el otro. Cuando se percibe el movimiento del pulso, se dejarán los dedos en la misma situacion algunos minutos para conocer la fuerza ó debilidad del pulso, su dure-

za ó flojedad, frecuencia ó lentitud, igualdad ó desigualdad.

Un hombre que está bueno tiene el movimiento del pulso igual, aunque varía segun las diferentes edades, porque en los niños es frecuente; fuerte y abultado en la juventud; débil y estenuado en la vejez. El pulso tiene tambien su alteracion en las estaciones, y así en el estío está mas frecuente á proporcion de los temperamentos: mas duro en la gente sanguina y biliosa; flojo en los flemáticos; desigual en los melancólicos, segun los diferentes movimientos de pasiones; en la alegría está igual y lleno; en la tristeza débil y lánguido; y en la cólera y el miedo frecuente.

Cuando hay calentura está el pulso mucho mas frecuente, elevado y mas duro que en el estado natural; no obstante, algunas veces en las fiebres malignas está lánguido y concentrado; en el tabardillo, sarampion y viruelas, al principio del crecimiento, y de las accesiones de las fiebres intermitentes. Por lo general sea el que fuere el movimiento del pulso, no puede inferirse de

ello si hay calentura, si al mismo tiempo la cútis no está seca y ardiente.

La inspeccion de la lengua es tambien un medio seguro de aclararlo; porque si está seca, y apoyando en ella el dedo, se siente un calor vivo y penetrante, no puede dudarse que hay calentura.

En la pleuresía y el asma, el pulso está por lo comun débil y detenido, aunque algunas veces se halla mas fuerte que en el estado natural; en la apoplegía de sangre, está mas lleno y duro; en las jaquecas, vapores y deliquios imperceptible; en la palpitacion del corazon, y cuando la sangre está detenida por materias estrañas se halla el pulso intermitente; un pulso lánguido y abatido, denota que los vasos estan muy llenos, ó que hay embarazo en el pulmon. *Helv.*

PUÑO. Llámase así una especie de medida señalada en la preparacion de los remedios, de que se hace uso para los ingredientes sólidos, y es todo lo que se puede coger con una mano de una vez. Las hojas verdes se señalan por puños.

PURGACION blanca y hemorragias de la matriz. Remedio: Tómase un cuar-

tillo de leche de vacas recien ordeñada, un puño de cabezas de ortiga blanca con flor, un escrúpulo de canela quebrantada; hiérvese todo poco á poco hasta que quede como un caldo, y se cuela para una dósis que se tomará por la mañana en ayunas, por nueve dias, á que se juntará un régimen regular, y no comer cosa que pueda hacer mala digestion.

PURGANTES. El efecto de las purgas es limpiar las glándulas del estómago y de las demas vísceras; los purgantes fermentan con la sangre misma, y separa de ellas las impurezas de que se halla cargada; las precipitan á los intestinos, y las echan fuera con las demas materias impuras.

Las señales que indican por lo general la necesidad de purga, son la inapetencia ó desgana, la llenura, pereza de vientre, dolores de cabeza, vértigos, sopores, amargor y mal gusto, regüeldos frecuentes, flatulencias y dolores de estómago.

2º Los purgantes son precisos á las personas achacosas, melancólicas, atrabiliarias, y á todas aquellas que son es-

puestas á vapores, fluxiones á las muelas y á los ojos; á los que son amenazados de apoplegía serosa, ó á letargo, ó que lo han padecido ya; á los que padecen gota ó reumatismos, cólicos biliosos y dolores nefríticos; tambien son convenientes en la opresion de pecho, vómitos, principio de disenteria, tiricia, pero no cuando es acompañada de disposicion inflamatoria al hígado; en las supresiones de reglas, opilaciones del bazo, obstrucciones de las glándulas del mesenterio, y en los sudores habituales é inveterados; en las enfermedades crónicas, y en las rebeldes, de cualquiera clase que sean; en las escorbúticas, tumores al pecho, fistulas, úlceras, apostemas, sarpullido, sarna y erisipelas. En cualquiera de estas enfermedades que se padezca, es preciso purgarse cada ocho dias por espacio de dos ó tres meses.

Son indispensables los purgantes en las fiebres epidémicas, ardientes, continuas, malignas, pútridas, y otras de cualquiera especie que sean; pero despues de haber puesto en uso la sangría,

las tisanas, bebidas y lavativas.

Debe proporcionarse la dósis ó cantidad de los purgantes á la fuerza ó debilidad del temperamento del enfermo; y para precaver todo error, convendrá no dar mas que la mitad ó las dos terceras partes de la dósis señalada para cada edad por la primera vez. El régimen, durante el uso de los purgantes, debe ser exacto y arreglado al carácter de la enfermedad y temperamento del enfermo.

Siempre que cualquiera se purgue, sea en salud ó en enfermedad, tomará la víspera y la mañana siguiente una lavativa refrigerante, para que la purga haga mejor efecto, y dos ó tres horas despues de la medicina se le dará un caldo, siguiendo con un vaso de tisana cada vez que obre, sea antes ó despues del caldo: comerá muy poco de vianda el dia de la purga, y aun hay médicos que aconsejan que no se coma nada de ella.

Purgante fácil y barato para la gente del campo. Se tomará en tiempo de vendimia cuatro azumbres de vino blan-

co dulce, y antes que haya hervido: échase en una botella grande con tres onzas de sen, dos dracmas de corteza de limon; tápase bien la botella, despues de haber fermentado el vino, y se guarda para el uso. La dósis es desde medio vaso hasta uno, y se repetirá muchas veces en las enfermedades largas; afloja el vientre, y hace evacuar todos los humores mas tenaces.

Antes de dar el purgante debe prepararse al enfermo, esto es, quitar todos los obstáculos que pueden malograr el efecto. Se abrigará muy bien el dia de purga, y beberá muy poco vino: los purgantes líquidos operan mejor y con mas facilidad que los secos. En las enfermedades agudas debe purgarse desde el principio, y regularmente por alto, y en la declinacion por bajo.

Purgante suave. Tómanse aleñes ó violetas de Marzo, y se echan las raices en infusion por toda una noche en un vaso de vino blanco; esprímese todo y se bebe en ayunas: ó se toman dos onzas de raices de romaza bien lavadas, y haciéndolas hervir en cuartillo y me-

dio de agua hasta que queden en uno, se tomará la mitad á las seis ó las siesiete de la mañana, y la otra mitad á las cuatro de la tarde: si se echa en ello en infusion una dracma de sen hará mas operacion.

Purgante que no obliga á estarse en el cuarto. Échanse dos dracmas de sen con un poco de anís en un paño que se atará con un hilo, y cociendo regularmente ciruelas pasas, se mete en el puchero la muñequita: cocidas las ciruelas, se comerán, y tomará algo del jarabe al principio y al fin de las comidas.

Purgante llamado pasta medicinal. Se tomará tierra fuerte de Cantarero, como media onza, con la que se mezclará otra media de antimonio preparado, llamado azafran de metales, *crocus metallorum*, que se hará polvos: despues de echa la mezcla, se secará la pasta al sol en verano, y á fuego lento en invierno.

Cuando se quiere hacer uso de ella, se echa en remojo á frio, envuelta en un paño doble, en un puchero con medio cuartillo de vino blanco por veinte y cuatro horas; y de ella se dará á los

temperamentos fuertes diez cucharadas, y otras dos despues del caldo que ha de tomar á la hora de haber tomado la purga: á la edad de quince años, siete cucharadas; á los niños de tres años, dos, y á los de uno, una cucharada.

Este vino purga por vómito y por cursos; puede darse con seguridad de buen efecto, dos horas antes de la accesion en las fiebres cotidianas, tercianas, tercianas dobles y cuartanas; como tambien al tiempo de la declinacion en las continuas; es igualmente útil en los dolores de cabeza, convulsiones, apoplegía y sopores; y con particularidad en las enfermedades cuyo vicio está en el vientre. (*V. Polvos purgantes.*)

Véase los artículos de las enfermedades mas conocidas, donde se hallarán los purgantes convenientes.

Las purgas son contrarias á aquellos que estan tocados de inflamacion, ardor en las entrañas, tos seca, dolores de estómago cuando les obliga á poner en él la mano; son perjudiciales en las fluxiones incoadas, inflamaciones del pulmon, esputos de sangre, orina en-

cendida y en corta cantidad, en la fiebre considerable, sudor copioso y en las inmediaciones de la regla de las mugeres; pero deberan purgarse á la mitad del tiempo del embarazo, y seis semanas despues de haber parido.

Nunca se dará purga en tiempo de mucho frio, ni en el calor escesivo sin gran necesidad; el tiempo fresco y húmedo es el mas conveniente para purgarse. (*V. Emético.*)

Purga para los pájaros de una pajarera. Estos que comunmente comen cañamones y mijo, se purgan dándoles grana de pepita de melon mondada, lechuga ó acelga, con un poco de azúcar en agua. Los que comen pasta como los ruiseñores, se les purga una vez al mes con dos ó tres gusanos de harina, y echándoles azúcar en el agua.

Fin del tomo cuarto.

AGRONOMÍA

Ó

DICCIONARIO MANUAL

DEL LABRADOR.

Contiene todos los conocimientos necesarios para gobernar las haciendas de campo; hacerlas producir, y conservar la salud, con otras muchas instrucciones útiles y curiosas.

TRADUCIDA DEL FRANCES

POR DON PEDRO CHARRO DE LORENZANA, natural y vecino de la M. N. L. villa de Valderas, obispado de Leon.

TOMO V.

Q=S

MADRID
EN LA IMPRENTA DE LA PARTE.
1817.





AGRONOMÍA

Ó

DICCIONARIO DEL LABRADOR.

QUA

QUADRO. Se llama así la parte de un jardin que tiene la figura cuadrada y está guarnecida comunmente de bojes, flores ó céspedes. Es necesario que guarde proporcion con la estension que tiene el jardin para que contribuya á su hermosura.

Quadros de flores. Es la primera pieza de un jardin que se presenta á la vista, y tiene su situacion cerca del cuerpo de la casa. En esta pieza debe reinar la variedad; conviene que se vea al frente una fuente de graciosa estructura: en toda su estension ofrece-

rá una deliciosa pintura por medio de realces guarnecidos de tejos, cajones y tiestos de flores, todo sobre arena roja, y si el terreno lo permite deberá ser esta pieza dos veces mas larga que ancha. Puede hacese de tres modos: 1º en realce, esto es, con bojes, platabandas de flores, macizos cargados de césped en el medio con sus calles ó caminos que separen los cuadros que se han hecho con bojes enanos: 2º á la inglesa, que se tienen por los mas sencillos, cuya distribucion ó repartimiento está hecha de bojes y rellenos de césped: 3º en simetría, y es porque la guardan los dibujos en sus repartimientos tanto por lo alto como por bajo, guarnecidos de un realce ligero, piezas de césped, caracoles y platabandas.

Las flores que por lo comun adornan los cuadros de un jardin son los tulipanes, narcisos blancos y amarillos, jacintos, estrellas, coronas imperiales, alelíes, junquillos y lilas que se ponen en las platabandas en dos filas, y á seis pulgadas de los bojes. 2º la gayomba ó ginesta de España, lilas, margaritas,

pensamientos y azafran, que florecen con mas prontitud que las granas: claveles de España, rosales abigarrados, lirios, girasoles, rosas, , bellas de noche, alelí moscado amarillo, y otras flores vivaces que resisten al viento y á las nieblas: estas se plantan en medio de las platabandas, donde se ponen tambien claveles abultados comunes, cruces de Jerusalen, orejas de oso, perpetuas, amarantos, rosas y claveles de Indias: estas flores se sembrarán por la primavera cuando el aire esté algo templado. (*V. Flores.*)

Quadros de jardines. Llámanse así las divisiones que se hacen en un jardin del terreno para hortalizas, mas ó menos segun su estension; y para tener la libertad de entresacar, se dividen estos cuadros por lo ancho en diversas eras de á cinco pies, á las que cortan unas sendas de un pie de ancho, para poder andar por todas partes sin destruir nada.

Cuando el terreno es grande, se pueden dividir estos cuadros de hortaliza en cuatro grandes por medio de una calle en cruz, y aun de cada una de ellos

se hacen otros cuatro. (*V. Huerta.*)

QUAJA-LECHE AMARILLO: yerba que tiene la raiz larga, rastrera, delgada, leñosa y parda. Su tallo es ordinariamente de pie y medio de altura: es delgado, velloso, cuadrado y nudoso; florece en Mayo y Junio; su flor es de una sola pieza en forma de campana; produce una simiente redonda y lisa por un lado, y con muchos surcos que parten del centro del otro. Las flores son de un olor aromático y suave, y el sabor ligeramente austero: es astringente, cefálica, antiepiléctica y antiespasmódica; se administran las flores secas desde media hasta dos dracmas en maceracion al baño de maria en cinco onzas de agua: secas y pulverizadas desde quince granos hasta dos dracmas incorporadas con un jarabe. La dósis del jugo para los animales es de media libra, y del cocimiento dos buenos puñados en dos libras de agua. Se le ha dado el nombre que tiene porque cuaja la leche, y este efecto lo producen todas sus partes. Hay otra especie del mismo nombre y con la misma propie-

dad, que tiene la flor blanca y las hojas mas grandes, su tallo blando y débil, y las ramas mas largas. Se ha observado que dando á las conejas preñadas una pasta, en la cual entraba raiz de esta yerba pulverizada, mezclada con salvado y hojas de berza machacadas, tomó la leche un color de rosa bastante vivo, y los huesos de los conejillos recien nacidos se hallaron teñidos de encarnado, sin que los de las madres disecados para verlo tuviesen el mas ligero viso de este color.

QUARTILLA. Llámase así en el caballo la parte situada entre el menudillo y la corona; su grueso debe ser proporcionado al de las demas partes que componen las estremidades, y su longitud no debe ser ni muy corta ni muy larga. El caballo que es corto de cuartillas está mas espuesto que los otros á la relajacion del menudillo, y así el mariscal cuando le hace el casco no debe dejarles los talones altos sino que debe bajárselos. Si la cuartilla es corta no se puede doblar bien ni es bastante flexible; si es larga la cuartilla dobla de-

masiado esta parte, y cuando marcha, la posterior del menudillo casi toca en tierra, y así estos caballos tienen poca fuerza. Esta parte del caballo suele padecer laxaciones y contorsiones: está espuesta tambien á alcances, quiero decir, á los golpes que se da el caballo, ó que recibe de otros que le pisan; á un tumor duro y calloso, que se llama clavo pasado, que si está inmediato á la corona es peligroso; á espundias de diferente especie que las que salen en otras partes del cuerpo; nacen de arestines, que manan continuamente una serosidad acre y de un olor muy desagradable. El hueso de las cuartillas de los pies es mas largo y mas delgado que el de las manos, aunque presenta las mismas eminencias y las mismas cavidades.

QUARTO. Es la hendidura ó abertura del casco que aparece en la tapa, y se estiende desde la corona hasta la parte inferior, tanto en los cascos de las estremidades anteriores como de las posteriores. Solo se llaman propiamente cuartos las hendiduras de la tapa que ocupan la cuarta parte del casco, pues

la que está en la parte anterior se llama raza ó rafa. Todas estas hendiduras se empiezan siempre en la corona y son mas ó menos profundas, pero no deben confundirse con las grietas pequeñas repartidas sin órden por la superficie de la tapa, que las produce la escofina del herrador por la ligera aridez de esta parte, y por esta razon se hiende ó abre el casco, ó si este se corta demasiado, porque entonces quedando la linfa nutritiva espuesta al aire el casco queda privado de la humedad, se seca, se encoge, se estrecha, y se abre la tapa. Cuando el cuarto es reciente solo deben cortarse las orillas de la parte superior de la hendidura hasta lo vivo, y despues se les aplican lechinos cargados de trementina; así se unirá el casco, y para conservarlo húmedo y flexible se le unta con un ungüento que se hace con media libra de pez blanca, otro tanto de cera amarilla y trementina, una de aceite comun, y otra de manteca sin sal. Se derrite primero la manteca, la cera y la pez, y colada que esté esta, mezclada se le añade el

aceite y la trementina. Si la carne subiere entre los bordes de la hendidura de la tapa, se recortan estos dos bordes y la carne levantada, y despues se aplican lechinos cargados de trementina, que cubran todo el casco ó una buena parte de él; y así se impide que la carne se levante. Si pasado algunos dias continúa saliendo materia es prueba que está cariado el hueso, y es menester sondearlo con la tienta para hacer mayor la abertura, y dar salida al pus ó á la materia, y despues aplicar un pequeño boton de fuego para que se exfolie la caries. Esta enfermedad por lo comun acomete al ganado caballar, y el método que hemos propuesto para curarla es el que siguen los mejores y mas acreditados veterinarios.

QUARZO. Es una piedra muy dura, que herida con el eslabon arroja chispas de fuego; se la puede pulimentar, aunque no queda muy tersa por las muchas grietas que descubre: tiene la propiedad que se funde al fuego. Se divide en muchas especies, que no es ne-

cesario referir aqui. Comunmente se halla en las minas metálicas y es la matriz mas comun de todas ellas. Puesto el cuarzo en el horno con el carbon facilita la efusion de los metales con su vitrificacion. Debemos advertir que el cuarzo no es de utilidad para la agricultura, porque las partes de que se compone y la tierra que forman ó que resulta de su descomposicion no contribuye nada para la vegetacion.

QUEMADURA. Es la descomposicion de las partes sólidas de un cuerpo hecha por la impresion del fuego, á la cual se sigue la inflamacion y un dolor vivo y ardiente. Cuando no es de mucha consideracion basta para curarla frotarla con agua que tenga un poco de sal, y despues aplicar paños empapados en aguardiente. Si la quemadura es considerable y ha levantado ampollas, es necesario primero abrirlas para hacer salir el agua que contienen, y despues lavarlas con agua tibia, servirse de refrigerantes y humectantes, observar una rigurosa dieta, usando solamente de caldos de poca sustancia.

En habiendo cesado la inflamacion se debe usar de baños de agua fria para dar tono á las partes que lo han perdido por la fuerza de la inflamacion. Con estos remedios sencillos se impide el progreso del mal, cesa la inflamacion, y se cura la enfermedad, que algunas veces suele terminar en gangrena. Si la inflamacion fuese muy grande, en este caso convendria sangrar al enfermo, aplicar sobre la quemadura cataplasmas de miga de pan, aceite, y el cocimiento de linaza, y remojar á menudo la venda con agua tibia; prohibir al enfermo todo alimento ardiente, y darle de beber con abundancia infusiones de plantas acuosas, como la lechuga, acelga &c., y hacerle lociones con el cocimiento de las mismas plantas, y tambien se puede emplear la mezcla de aceite comun con una clara de huevo; pero si empieza á gangrenarse es menester aplicar los remedios de la gangrena. Si empieza á supurar la quemadura, se le deben dar al enfermo caldos cargados de crema de arroz, de habas y de lentejas, tres ó cuatro to-

mas de quina cada dia en la dósis de una ochava, algunas cucharadas de vino bueno con moderacion para no aumentar la fiebre y detener la supuracion.

Los animales estan espuestos como los hombres á estas quemaduras, que cuando son de poca consideracion, se curan con mucha facilidad, ó por sí mismas, ó aplicándoles aquellos remedios que arriba hemos dicho; mas cuando son mayores y amenaza inflamacion, es necesario sangrarles de la vena yugular y repetir la sangría, poner un cocimiento emoliente en la parte quemada, y por encima un ungüento compuesto de miel y aceite; despues se diseca la llaga cuando se ha caido la escara, poniéndole un disecante hecho con miel y albayalde. Si la palma del caballo ú otro animal doméstico de carga, como mulo, mula, asno &c. estuviere quemada, es necesario recortar la palma al rededor de la tapa, como para despalmarle, y despues introducir en el canal lechinos pequeños empapados en esencia de trementina, rociándolos con esta mis-

ma esencia dos veces cada dia, y poniéndoles sobre la palma cataplasmas emolientes, y este método se sigue hasta la total curacion.

Quemadura: es tambien una enfermedad que padecen los árboles frutales plantados en espaldera, á la cual estan mas espuestos los árboles que son mas delicados, como el pérsico. Se ven estos árboles tostados, y la quemadura llega hasta la médula. Suele atribuirse al sol este efecto, y por esta razon se procura de mil maneras librarlos de sus ardores. La esperiencia ha hecho ver que en cualquiera situacion que esten puestos padecen esta enfermedad, prueba cierta que no es efecto del sol. El cubrir los troncos de los árboles con paja, tejas, tablas, duelas y otras cosas semejantes es muy nocivo y suele perder los árboles; lo primero porque con la humedad que se conserva mucho tiempo en el tronco se resfria la savia, no circula, ni tiene el movimiento necesario, y así se estanca y se corrompe, y el árbol se hace hético, enfermizo

y muere poco á poco ; lo segundo porque estas cubiertas impiden la circulacion del aire tan necesaria para la vegetacion. Si la quemadura no viene del sol ¿á que causa la atribuiremos, ó como podrá esplicarse este fenómeno? es fácil esplicarlo : los árboles que estan en espaldera se llenan de escarcha en invierno ó nieve, ó una especie de rocío que por la noche se hiela en los mismos árboles; luego que sale el sol empieza á deshelarse poco á poco, y esta agua va bajando de rama en rama hasta llegar al tronco donde suele recogerse en algun hueco que suele tener el tronco. Esta agua y la que se queda en el tronco por su escabrosidad, por no estar del todo deshelada, por la noche vuelve á helarse y forma sobre casi todo el árbol como una capa de hielo, y esta alternativa de hielo y deshielo es lo que quema los árboles de las espalderas, lo que no sucede á los que estan espuestos á todo viento. Esta es tambien la razon porque se queman mas los árboles que estan

espuestos al sol de mediodia que los otros. De la misma manera debe esplicarse la congelacion de los botones, porque el agua que cae de ellos derretida por el sol se detiene al pie donde encuentra una especie de descanso, y alli vuelve á helarse; se comunica el frio á la savia, no puede subir porque su movimiento está entorpecido, se corrompe, y el boton queda sin fuerza ni vigor, se hiela y se cae porque está quemado.

Quemar las tierras se dice cuando se levanta la tierra de un campo, se pone en montoncitos sobre leña formando una especie de hornillos, se les da fuego, y esta tierra así quemada se esparce por el campo. Las tierras que se queman regularmente son las que estan cubiertas de matas ó malas yerbas: los prados que se quieren convertir en tierras de pan llevar y reducirlos á cultivo, y los alfalfares y espartales que se quieren reducir á cultivo. Se arranca con la hazada ó con el arado esta yerba; se divide en cuadros; se deja secar al sol; se amon-

tona despues de seca, ó en un círculo ó en cuadro, se forman los hornillos, se le prende fuego por el medio, y se deja quemar esta yerba hasta que lo esté bien la tierra que tiene encima y á los lados. Para que pueda quemarse bien es necesario despues de prender el fuego cerrar casi del todo la abertura pequeña que le sirve de puerta para que no se forme con el viento una corriente de llamas, sino que se conserve un fuego que poco á poco se vaya estendiendo hasta consumir del todo la leña ó la yerba del hornillo: se tendrá cuidado de tapar las grietas ó aberturas para que no se exhale ni el fuego, ni el calor, ni el humo, sino que encerrados penetren toda la tierra. Si hubiese agua cerca seria muy bueno mojar bien la tierra de los hornillos antes de darles fuego, porque de este modo se impediria mejor la traspiracion estando la tierra bien apretada por todos los puntos. Cuando los hornillos se han enfriado se deshacen, y la tierra se esparce por el campo. De este modo se abo-

nan mucho las tierras, se matan las malas yerbas y sus semillas; pero no todos los terrenos exigen esta operacion.

Cuando se quema la tierra, de lejos se percibe un olor desagradable, y el humo que llega á los ojos, causa alguna incomodidad y los hace llorar, lo que manifiesta que el humo está mezclado con algunas partículas salinas, las cuales hieren los ojos y les causan por su configuracion aquella especie de escozor que les incomoda. Estas partículas es preciso que sean las mas volátiles, las mas espiritosas, las mas activas, que por lo mismo con un calor lento y moderado, empiezan á moverse en la tierra, se introducen en las raíces de las plantas y yerbas, y empieza la vegetacion; y cuando se aumenta el calor igualmente se acelera su movimiento, y la vegetacion hace rápidos progresos, como lo vemos en Abril y Mayo en nuestro clima. Debemos concluir de esto, que esta operacion de la quema es muy perjudicial á algunas tierras, porque

destruye las partes animales y aceitosas de las plantas, que unidas con las sales, constituyen la savia, y que solo queda en la tierra quemada una sal insípida: que no hallando partes aceitosas y animales, es del todo estéril: que la cal esparcida por el terreno produciria el mismo efecto: que solo podrá ser útil en aquellas tierras que haya muchas sustancias aceitosas y crasas: que en las demas tierras que tengan muchas sales les perjudicará en tanto grado que las hará estériles: que el único beneficio que hace la quema á las tierras es la destruccion de las malas yerbas y de sus semillas; pero dicen algunos agrónomos que con el fuego la tierra se cuece y se vitrifica. Se equivocan, la vitrificacion de la tierra no se consigue sino con un fuego violento; el de los hornillos es un fuego ahogado que obra con mucha lentitud y tiene poca actividad, y es incapaz de vitrificar la tierra. Para convencerse de esto no hay mas que ver la tierra que se vitrifica con el fuego activo violento, y la que sale

de estos hornillos; y así los terrenos endebles que se reputan y son tales, porque tienen poca sustancia, sus pequeñas moléculas estan poco unidas, porque les faltan las partes aceitosas que constituyen este enlace, y forman esta union; con la operacion del fuego se hacen estériles: los terrenos fuertes que son secos estan sujetos á los mismos inconvenientes por las mismas razones: para beneficiarlos y hacerlos fértiles es necesario mezclar con la tierra una gran cantidad de yerbas, raices y otras cosas que pudriéndose en ella dejen sustancias aceitosas y jabonosas: para los que son naturalmente húmedos la operacion del fuego será muy útil, porque abundan de yerbas y gusanos, y la parte salina que queda despues de la quema se unirá mejor con la parte oleosa y sustanciosa quitada la humedad, y así quedará mas fértil; pero este mismo efecto lo producirá la cal, y será menos costoso para el labrador. En la tierra arcillosa que es demasiado compacta para que las raices de las plan-

tas la puedan penetrar y chupar el jugo que necesitan; la quema es absolutamente inutil; la arena mezclada con esta tierra produce mucho mejor efecto. Concluyamos de todo lo que hemos dicho hasta aqui, que la quema de las tierras es muy costosa, produce muy poca utilidad, y que á menos costa se consiguen mejor los efectos que se esperan de esta operacion.

QUESERA, LECHERIA. Es el sitio donde se guarda la leche y se hace la crema, el queso, la manteca &c.: importa muchísimo tener una buena quesera para todas estas operaciones para que los quesos, mantecas y cremas tengan todas aquellas cualidades que los hacen tan apreciables. La quesera debe estar en parage que no esté sujeto á las variaciones de la atmósfera; que diste de todo estercolero; que no entre en ella ningun mal olor, y que se tenga con la mayor limpieza. Debe estar sobre el nivel del suelo; el agua, con la cual se lavan las vasijas, debe salir fuera por un conducto á distancia de esta oficina, y per-

derse en un pozo, ó á distancia que no pueda entrar el mal olor en la quesera: no debe usarse en ella para las operaciones necesarias de vasijas de madera, porque por mas que se laven, con el tiempo contraen un olor agrio, que se comunica con facilidad á la leche: las personas que entren en la oficina deben dejar á la puerta los zapatos y tomar almadreñas, ú otros calzados con suelas de madera. La quesera debe estar enladrillada, y con un poco de pendiente para que corran las aguas; con ventanas al norte para que haya siempre una corriente de aire fresco que disipe la humedad. Estas ventanas deben cerrarse cuando haga mucho frio, ó mucho calor, ó amenace tempestad: debe limpiarse á menudo la quesera para que siempre esté con el mayor aseo. En fin, la quesera mejor es la que es fresca sin ser húmeda; la que esperimenta menos las variaciones de la atmósfera, y está menos sujeta á las impresiones sucesivas de pesadez ó ligereza de ella. Con estas disposiciones, el queso, la

crema y manteca salen de un gusto muy escelentes, y tienen cualidades muy buenas que los hacen sumamente apreciables. Si se usa de vasijas de tierra vidriadas, en cayéndose la capa de vidrio que es muy delgada, y llega á descubrirse por alguna parte la arcilla de que se componen, es necesario desecharlas, porque en este caso la vasija adquiere un gusto y un olor agrio mucho peor que la madera, y perjudica mucho mas á la leche que el de las vasijas de madera. El uso de vasijas de estaño, plomo y cobre, es muy perjudicial, porque la leche contiene un ácido que corroe y convierte en cal las partes que corroe, y esta cal es muy nociva, y causa cólicos terribles; y aunque estas partes de cal son muy ténues, se van reuniendo poco á poco en el cuerpo de los que usan de la leche, ó de estas cosas que de ellas se hacen, y así acumuladas en el cuerpo producen efectos muy funestos. Ademas que el cobre sino se limpia bien, y por poco descuido que haya, produce ó contrae

el verdete ó cardenillo que todo el mundo sabe que es perjudicialísimo. Las vasijas deben ser anchas y poco profundas, porque así dan mayor porcion de crema. Ordeñada la leche debe pasarse por un tamiz ó lienzo tupido, y luego se pone en las vasijas que hemos dicho, y al cabo de ocho ó diez horas, segun el clima y la estacion sube la crema, la cual debe sacarse ni muy pronto, ni muy tarde porque no contraiga mal gusto, ó se pierda mucha de ella; en general cuanto mas fresca es la crema tanto mejor será la manteca.

Queso. Es la parte gelatinosa ó mucilaginosa que se cuaja con arte para separar la parte serosa. La leche contiene partes mantecosas, crema y partes mucilaginosas, y partes serosas, y así de ella se saca manteca, crema, queso y suero. Se hacen quesos de leche de vacas, de cabras y de ovejas, y cada provincia tiene sus quesos particulares, unos de mejor sabor que otros, aunque todos se fabriquen del mismo modo, lo que proviene acaso

de la diferencia de los pastos. Los pastos de terrenos elevados se ha observado que son mas finos, y producen mejor leche que los de los valles ó terrenos pantanosos. La leche de estos pastos es mas crasa, de mayor consistencia, y no tiene el queso que se hace de ella tan buen gusto.

El queso es un alimento sólido, y de dificil digestion si se come mucho, pero en corta cantidad ayuda mucho á la digestion.

Los que estan demasiado cargados de cuajo hacen que se aceden pronto los alimentos en el estómago; los de leche de ovejas, ó de cabras, son mas fáciles de digerir que los de vacas; los frescos son un alimento refrigerante y menos indigesto que la manteca.

El queso se hace de la parte mas inferior de la leche, y de lo que queda de esta despues de cuajada separado el suero; el mas comun se hace con leche de vacas, y tambien se hace con la de ovejas y cabras, que es mas delicado. El de leche que no se ha qui-

tado la crema ó nata, es mejor y de un gusto mas superior que el que sale de la leche sin nata, y este es el mas comun. En cada pais hay sus quesos particulares, y modo de hacerles: por lo general para ser bueno el queso ha de tener crasitud, ha de ser pesado, de color amarillo, el corte limpio y liso, que no tenga gusanos, y no sea muy nuevo, ni añejo.

Para hacer el queso, 1º se cuajará la leche: 2º se salará con la sal bien molida; la mañana siguiente se vuelve y se sala del otro lado, y así alternativamente; al quinto dia se le echa sal muy molida por encima, y se le da vuelta todos los dias hasta que se endurezca; cuando lo esté se le pone en paja fresca, ó encima de tablas limpias y sitio templado, y de este modo se mantiene todo un año ó mas, pero no conviene secarle precipitadamente. Para comer el queso es preciso afinarle, porque así tiene mas crasitud, y mas picante: el modo de afinar los quesos es meterles en la cueva, y ponerlos en tablas fregadas con

aceite ó vinagre; se les remoja en salmuera, y envuelve en hojas de olmo.

Queso de buen gusto. Se tomarán tres cuartillos de leche de vaca, recien ordeñada, medio de buena crema, donde se desatarán dos yemas de huevos frescos, y echará cinco onzas de azúcar en polvo con un poco de agua de azahar; mézclase todo y se pone á entibiar en cenizas calientes con un poco de cuajo que se habrá desleido; cuájase la leche á fuego lento, y despues se la deja enfriar; hecho esto se pondrá sobre un molde de queso una estameña muy fina para que escurra como dos horas, y despues de este tiempo se vuelca en un plato de loza.

Queso helado. Se tomarán tres cuartillos de leche, y uno de crema ó nata; échase en una sarten nueva ó bien limpia, con la azúcar suficiente y rajas de limon, y poniéndola á la lumbre se la deja hervir, y revuelve hasta que empiece á espesar; échase en un plato de plata, y cuando empieza á enfriarse se la pasa á un molde

de hoja de lata; métese este en un cubo lleno de hielo, de modo que quede cubierto por arriba y por abajo: cuando el queso esté helado se mete el molde un momento en agua caliente para que se desprenda el queso que se sirve en un plato.

Queso á la italiana. Se tomará un cuartillo de crema, y se echará en ella dos pizcas de goma adragante ó tragacanta en polvo, y rajas de corteza de limon; bátese todo junto en un barreño hasta que todo esté bien incorporado y espeso; échase en una cestilla de mimbre forrada en un lienzo blanco, y dejándole escurrir una hora, se sirve en un plato con azúcar en polvo por encima.

Quina. La quina es la corteza de un árbol que se cria en el Perú en la provincia de Quito en unas montañas cerca de la ciudad de Loja: es de grande poco mas ó menos como un cerezo. La quina cultivada es preferible á la silvestre; y la mejor es compacta, encarnadina, y de un gusto amargo: es cálida y desecativa, y su principal efec-

to le causa en las fiebres intermitentes, porque precipita el fermento de la fiebre, y modera su efervescencia por el sudor ó por la orina. La dósis es una dracma en polvo echada en infusion por algunas horas en vino, y no deberá hacerse uso de la que haya mucho tiempo que esté molida porque tiene menos actividad.

Modo de tomar la quina.

Se tomará una botella de vidrio grueso de dos azumbres poco mas ó menos, donde se echarán quince vasos de vino tinto bueno y de bastante color; échase en ella una onza de quina en polvo, y tapando bien la botella se deja en infusion cuarenta y ocho horas, traqueándola de arriba á bajo cinco ó seis veces cada dia; pero dos antes de empezarla á tomar; se purgará al enfermo ligeramente fuera del tiempo de la accesion.

La mañana siguiente se comienza á darle un vaso de quina de cuatro en cuatro horas, hasta cuatro vasos, aun

cuando vuelva la accesion, despues de haber tomado el primero y segundo vaso, cuidando de que coma dos horas despues de cada toma; el segundo dia se guardará el mismo órden; el tercero ya no se dará al enfermo mas que tres vasos; y el cuarto dos, uno á las siete ó las ocho de la mañana, y el otro á las cuatro de la tarde.

El enfermo en cuanto pueda hará uso de buen pan, y comerá de asado, absteniéndose de caldos, sopas, frutas, pescados; y beberá buen vino aunque algo aguado, debiendo esforzarse á comer por mas repugnancia que le cueste porque es preciso; y como observe este método, la fiebre cesará en pocos dias.

Se purgará al enfermo quince dias despues de haber tomado la quina, y del modo siguiente: tómese media onza de sen, una dracma de ruibarbo, dos de cristal mineral, un limon en rajas, y un pedazo de azúcar; se hecha en infusion todo á frio desde mediodia hasta la mañana siguiente en un

cuartillo de agua de rio, y vasija bien tapada: á las seis de la mañana tomará un buen vaso, y á las siete otro; á las nueve se le dará un caldo en que se habrá cocido borraja, lechuga y verdolaga.

No es conveniente dar la quina en las fiebres continuas, ni durante las inflamaciones de cualquiera parte que sea, ni en las enfermedades de pecho en que hay tos seca; ni tampoco en las fiebres intermitentes, siempre que sean acompañadas de dureza en algunas partes, como en el bazo, en el hígado ú otras: tampoco debe darse en las cuartanas cuando proceden de una bilis ardiente, porque en tal caso es preciso recurrir á la sangría, á los caldos refrigerantes, y á las pequeñas purgas. 2º Es perniciosa la quina en las fiebres lentas é inveteradas, particularmente siendo acompañadas de algun tumor, ó de algun cáustico interno. Debe tambien advertirse que en las tercianas sean dobles ó sencillas se ha de dar la quina con agua, como en otro cualquiera caso en que se

reconozca que es perjudicial en vino; y para que haga buen efecto se prepara antes al enfermo con sangrías y purgas para espeler las horruras de las vísceras, y el fermento de la fiebre, como para limpiar el estómago de los malos humores que le ocupan, pues sin esta preparacion, la quina, lejos de hacer provecho, daria lugar á que la materia febril pasase á la masa de la sangre con mas abundancia. No conviene tampoco administrarla en las fiebres continuas intermitentes, porque como la causa es fuerte, si antes no se descarga el estómago, no es capaz la quina de vencerla.

No es dudable que la quina es muy útil administrada á tiempo; pero tambien es cierto que si no hay en darla mucha prudencia y discrecion, resultan de la quina comunmente males é inconvenientes considerables. *Cas. singul. et Consult. de Médec.*

QUINTAL. Es el peso de cien libras; aunque el quintal no es igual en todas partes, y esta diferencia proviene de la que hay en las libras.

QUINTO. Llámase plantar en quinto ó comarcar cierta disposicion que se da á los árboles cuando se les planta, y no es otra cosa que un plantío de árboles puestos en muchas hileras paralelas, tanto á lo largo como á lo ancho, pero de modo que el primer árbol de la segunda hilera comience en el centro del cuadrado que forman los dos primeros árboles de la primera y tercera hilera, lo que hace la figura de un cinco de un dado de juego. Sin embargo hoy los plantíos en quinto no son mas que muchas calles de árboles altos plantados en ángulos rectos y que forman un simple tablero de damas, ó una línea cuadrada por todos lados, porque se advirtió que el antiguo quinto hacia unas calles mas estrechas que otras.

Este género de plantíos siendo de árboles infructíferos, prevalecen mal si no se les trabaja; y así será útil pasar el arado dos veces al año, ó trabajarlos á brazo, y para no perder el gasto, se sembrará cebada, avena ó titos; cuando la sombra perju-

dique la cosecha se le dejará echar el pelo. Por este medio se hacen grandemente los árboles, se pierden pocos, echan con igualdad, y son mas vigorosos á los quince años de plantacion, que los que no se cuidan á los treinta. Este género de árboles bien cultivados por espacio de diez años, se mantienen siempre lozanos aunque despues no se cultiven; pero los que no han tenido cultivo en los primeros años nunca se recobran.

Es muy arriesgado poner árboles frutales por medio de este género de plantío, porque solo producen los de los lados: la sombra de unos perjudica á los otros; el aire no penetra, y el fruto nunca es de calidad.

R

RÁBANOS. Es una planta de que hay muchas especies; pero los que regularmente se cultivan en los jardines son los chicos; tienen las hojas grandes y ásperas, y levantan hasta dos pies; las flores son purpureas y en forma de cruz;

la raiz es larga, blanca ó roja por fuera, y la grana roja y redonda.

Modo de cultivar los rábanos.

Pueden sembrarse todos los meses desde Febrero hasta Setiembre, y se dejan crecer los primeros para tener grana; esta se siembra en camas de estiércol, despues se hacen hoyos con el dedo á cuatro ó cinco pulgadas de distancia, y echando tres ó cuatro granos en cada uno, se cubren con tierra, y si hace frio se les defiende con las esteras: en cualquiera otro tiempo que en invierno pueden sembrarse en camas, eras, ó á surco en campo abierto.

La buena especie de rábanos es la que da poca hoja, que tienen el nabo largo y rojo; la grana de estas especies es la que se ha de buscar: hácese uso de esta planta para varios remedios, y la raiz es buena contra la fiebre de los riñones, las obstrucciones del hígado, la tos, &c.

Rábanos para ensalada. Modo de tenerlos en todo tiempo segun el méto-

do de los padres mínimos de Passi; esto es, en verano ó invierno, ademas de la primavera y otoño que son por lo comun los dos tiempos en que se crian.

Tómase grana comun de rábanos que se echará veinte y cuatro horas en remojo en agua de rio; despues se mete en un saquito de lienzo bien atado que se pondrá doce horas al sol, y esto mismo se repetirá al segundo dia, y al cabo de este tiempo empezará á nacer la grana que se sembrará como cualquiera otra en tierra con buena situacion al sol; despues se hace serrar un tonel por el medio, de modo que queden dos cubos que vengan bien uno con otro; uno solo puede servir en verano para cada espacio de tierra sembrada, pero en invierno se necesitan dos: no se sembrará mas grana que la que un cubo puede tapar; lo que se hará luego que se siembre, y al cabo de tres dias se hallarán los rábanos como cebolletas de gruesos, que tendrán á los estremos dos hojitas amarillas ó rojas fuera de

la tierra: estos rábanos son buenos en ensalada picada. Para tenerlos en invierno se echa en remojo la grana en agua tibia, y poniéndola al sol ó en sitio caliente para que empiece á brotar, se calentarán los dos cubos, y llenando uno de tierra con buen estiércol, se sembrará en él la grana, y con el otro se tapará; riégase con agua tibia cuando lo necesite, y llevando los cubos á un sótano se podrá coger la ensalada al cabo de quince dias.

Rabia. Es una enfermedad cruelísima y muy dificil de curarse, pues aunque muchos médicos famosos así antiguos como modernos, se han aplicado con el mayor cuidado á examinarla, hasta ahora podemos decir que no se ha averiguado bien su naturaleza, ni se conocen remedios que sean eficaces. Se ha observado que los paises cálidos estan mas espuestos á este mal que los frios. El carácter principal de la rabia es el horror al agua: se distinguen dos especies de rabia, la una se llama espontánea porque acomete al hombre sin haber tenido contacto, ni

haber sido mordido por un animal rabioso; y la otra se llama comunicada, porque procede de una mordedura, ó de haber tenido contacto con animal rabioso. Segun las observaciones que se han hecho, el hombre puede contraer la rabia sin mordedura de animal rabioso. Los que estan mas espuestos á contraerla son los que se dejan llevar de pasiones violentas, los melancólicos y maniáticos, los temperamentos vivos y nerviosos, y algunas veces se ha manifestado en el curso de las fiebres ardientes é inflamatorias; pero esta rabia se puede curar con facilidad si se acude pronto á los remedios generales, como son la sangría, los laxantes y los antiespasmódicos.

Los animales que estan mas espuestos á la rabia y la comunican con mas facilidad á los hombres son los siguientes: toda especie de perros, los lobos, las garduñas, las comadrejas, las zorras y los gatos, y aun las liebres segun refiere Buchar. Los animales carnívoros tienen los humores mas espuestos á la corrupcion, pues cuan-

do se abren sus entrañas exhalan un olor fuerte y desagradable; sudan con mucha dificultad porque tienen la piel poco porosa, y la sangre muy viscosa. Por esta razon rabian mas frecuentemente en verano los lobos como se ha observado, pues el hambre en este tiempo los devora interiormente y los irrita mas, y su calor interior es mas fuerte y los deseca y consume; las carnes corrompidas que comen, las ovejas muertas, los cerdos, y las aguas encenagadas que beben los disponen á contraer esta cruel enfermedad. Si algun perro ha mordido á alguno no debe matarse inmediatamente hasta asegurarse si está rabioso. Se le debe tener encerrado para impedir que muerda, y sino quiere comer ni beber es indicio de que realmente está rabioso. Si mira con inquietud y con tristeza; si huye de los demas perros; si ladra de una manera estraordinaria; si está irritado y acomete y muerde á las personas estrañas; si lleva las orejas y cola mas caidas que de ordinario; si está como adormecido, saca

la lengua, echa espuma y sus ojos se ponen llorosos; si anda precipitadamente y corre jadeando sin tener sosiego ninguno: todos estos síntomas son señales de rabia.

Cuando el animal rabioso muerde al hombre aunque la herida parezca de poca consideracion y se cure pronto, no se tarda en ver síntomas de la rabia, porque luego se pone triste, pensativo é inquieto, siente incomodidad en todo el cuerpo, arroja profundos suspiros, bosteza á menudo y se pone muy melancólico, y en este estado está el enfermo quince dias ó tres semanas; luego se siente un dolor vivo en la herida, la piel que la cubre muda de color, y se pone encarnada, oscura, se inflama, mana de ella un humor fétido y negro; luego siente el enfermo un entorpecimiento general, frio continuo, movimientos repentinos en los tendones, contraccion en ciertas partes del cuerpo, dificultad de respirar mezclada de suspiros, horror al agua, y á toda especie de líquido; un temblor general á la vista de un

espejo, ó de cualquiera otra cosa lisa y reluciente; la sed es mas ardiente, y algunas veces sobreviene un vómito de materias atrabiliarias con fiebre ardiente; el cuerpo se abrasa y el sueño es interrumpido: todo movimiento de la atmósfera les recuerda la idea del agua, y conmueve estraordinariamente todo su cuerpo, y les irrita cuando se abre alguna ventana, ó se acerca alguno á ellos con precipitacion; dan gritos de dolor; no pueden sufrir la luz, y quieren estar á oscuras, y algunos estan tan atemorizados que les parece que ven de continuo el animal que los ha mordido: otras veces les parece que oyen ruidos insoportables cuando todo está en gran silencio: tal es el estado de la rabia llamada comunmente simple ó rabia declarada.

La rabia blanca ó el grado de rabia confirmada tiene síntomas mucho mas terribles; el enfermo está en un delirio tan furioso que se tira á las personas y les escupe á la cara; muerden y despedazan todo lo que encuentran; sacan la lengua como leones; he-

chan espumarajos por la boca y arrojan mucha saliva; su rostro y sus ojos estan encendidos; su voz alterada, y repentinamente se suelen volver roncos, y padecen dolores tan vivos que suplican á los asistentes que les quiten la vida; se muerden á sí mismos, y luego caen en una debilidad y abatimiento tan grande que mueren muy pronto: otros lloran sin cesar, y mueren sin tener convulsiones.

De dos maneras se comunica la rabia, ó por la saliva inficionada por la baba del animal, ó por la sangre inficionada por la mordedura del animal. La saliva se inficiona de muchas maneras; por el aliento del animal rabioso que le comunica su rabia, ó poniendo en la boca alimentos que estan impregnados de la baba del animal rabioso, ó cualquiera otra cosa que tenga esta baba; besando á los animales rabiosos de manera que se llegue á recibir su aliento, ó recibiendo en la cara alguna mordedura aunque pequeña de los animales rabiosos.

La rabia se comunica como se ha

observado con mas actividad y mas pronto por la saliva que por la mordedura, porque parece que el veneno está contenido en la baba del animal. Esta baba se compone de una parte crasa y viscosa, y de otra sutil y volátil que se evapora fácilmente. Este veneno comunicado á la sangre ó á la saliva, fermenta, se difunde en ella poco á poco y la inficiona, y cuando está ya inficionada, entonces se ven los síntomas de la rabia. En unos tarda mas que en otros en manifestarse segun la cantidad del veneno que se les ha comunicado por el animal rabioso, el temperamento del paciente y otras circunstancias que aceleran ó retardan sus efectos. El que teme haber sido mordido por un perro rabioso y estar inficionado de la rabia, inmediatamente debe aplicarse los remedios convenientes; y si pasados cuarenta dias no se observa síntoma alguno de esta enfermedad, puede creerse con algun fundamento que está libre de ella. Debe aplicarse un cauterio sobre la herida, dejarla abierta algun tiempo,

y escarificar sus labios si estan callosos, cortar las carnes de las heridas, y las circunvecinas. Tambien es bueno quemarla y poner un emplasto vegigatorio bien polvoreado con cantáridas: ó aplicarle arenques salados y vinagre ; la sangría y otros evacuantes, laxantes y antiflogísticos, y hacerles beber mucha agua antes que tengan horror á ella, se ha observado que es muy provechoso. Tambien se les deben dar calmantes y antiespasmódicos, almizcle y alcanfor, empezando por dósis pequeñas y aumentándolas hasta el mayor grado, porque los enfermos de esta especie sufren las mayores dósis de los remedios mas fuertes. Se debe procurar poner el enfermo en un estado de insensibilidad para poderle dar baños, aunque estos y la inmersion en el agua no curan jamas el mal, y aun pueden ser dañosos despues que se ha manifestado.

Algunos aplican las cantáridas mezclándolas con pimienta: el mercurio se puede considerar como remedio muy propio de esta enfermedad, porque

obra sin producir salivaciones, sudores ni otras evacuaciones sensibles: tambien produce un efecto muy bueno un digestivo en que entre el sublimado corrosivo. El doctor Mead asegura que se ha servido mas de mil veces del siguiente remedio, y que siempre ha esperimentado efectos muy buenos, habiendo preservado de los funestos de la rabia á los que habian sido mordidos por animales rabiosos. Tómese media onza de hepática terrestre, limpia, seca y pulverizada, dos dracmas de pimienta negra en polvo; mézclese todo y divídase en cuatro tomas iguales. Se da al enfermo cada una de estas tomas por la mañana en ayunas por espácio de cuatro dias en medio cuartillo de leche de vacas. Sángrese al enfermo antes de empezar, y al quinto dia désele un baño frio, y continúese este baño por espacio de un mes. Tambien pueden aplicarse los remedios siguientes. Remedio para la rabia, así de los hombres como de las bestias. Tómase la concha de una ostra macho, que se conoce en que es-

ta tiene el borde negro, y la concha por dentro manchas negras cuando la ostra es vieja, y amarillas siendo nueva; hácese calcinar en un horno hasta el punto de que se quiebre sin hacer fuerza; muélese bien, y echando en un batido para obleas seis dracmas de estos polvos, se las darán al enfermo en muchas píldoras al tiempo de la accesion, y á las dos siguientes se le harán tomar cuatro dracmas; tambien se pueden dar los polvos en vino blanco, y no deberá comer el enfermo hasta tres horas despues. La dósis para los animales ha de ser proporcionada al cuerpo, y se les dará en agua ó vino. Para los caballos, bueyes y vacas, se necesita los polvos de cuatro ó cinco conchas, y por eso es preciso tener alguna prevencion de estos polvos. *Liébaut.*

Otro remedio contra la rabia. Tómese una dracma de genciana en polvo, y otra de triaca; mézclase y se da al enfermo tres dias seguidos en ayunas; tápase para sudar, y despues se sajará la herida, y aplicará el re-

medio siguiente. Tómense tres cebollas rojas, una cabeza de ajos, media onza de triaca, y majándolo todo junto se aplicará á la mordedura.

El remedio mas eficaz es bañarse en el mar; pero como una infinidad de gentes viven lejos de él, y aun para los que tengan proporcion puede no ser el tiempo propio, podrán hacer uso de los remedios indicados arriba.

RACIMO. Es un conjunto de frutos reunidos por sus pedúnculos á un pezon comun, como racimo de uvas, de grosellas, &c.

RADIADA. Flor que está compuesta de flósculos que ocupan el centro, y semiflósculos que estan en la circunferencia; y porque estas flores tienen esta figura se les ha dado el nombre de radiadas.

RADICAL. Se llama el principio de donde nace la vegetacion; y como la humedad con el calor son los que la producen, por esta razon se llaman humedad y calor radical. El calor pone en movimiento la humedad, y resulta la fermentacion, sin la cual no

hay recomposicion ni descomposicion de principios, y por consiguiente ni vegetacion. Si el calor es tan escesivo que disipa toda la humedad, las plantas y las yerbas pierden su vigor y lozanía, y últimamente perecen; y si cuando estan en su estado de debilidad llueve ó se les riega, poco á poco vuelven á tomar su vigor y lozanía. La humedad sin el calor no puede disolver los principios salinos, ni estos unirse y combinarse con los aceitosos y acuosos que son los que componen la savia. El frio escesivo que ataca el humor radical hace perecer á las plantas y á los árboles: la planta acuátil no puede subsistir en un pais seco; ni la que quiere pais seco en un terreno pantanoso; y esto precisamente porque se ataca el humor ó la humedad radical que es el principio de vida en los vegetales, así como en los hombres y los animales, y sin el cual no existirian ni unos ni otros. El calor y la humedad deben guardar una cierta proporcion para que puedan producir los efectos que hemos dicho; si se

esceden todo se destruye, y uno de los dos principios el que tiene mayor fuerza hace perder al otro la actividad y vigor. Cada planta, cada arbusto, cada árbol y yerba estan sujetos á cierta ley particular que mantiene la proporcion que deben tener el húmedo y calor para que puedan ser principio de su vegetacion y de su vida; y así la proporcion que por ley natural es buena para unos, es para otros muy perniciosa. Quede pues sentado que por humor ó humedad radical se entiende el principio y la raiz de la vida, así en las plantas y demas vegetales, como en los animales.

RADÍCULA. Es la primera raiz que se pone en movimiento en las simientes, que se puede decir que da impulso á las demas, porque fijándose en la tierra chupa los jugos necesarios para la vegetacion.

RAICES. Llámanse así las partes inferiores de la planta que estan ocultas en la tierra, y sitio donde la grana empezó á echar. Una raiz se divide en muchos filamentos llamados

barbas, por donde recibe los sucos de la tierra: la principal raiz de un árbol se llama pivote, porque está perpendicular al tronco.

Sin las raices, las plantas, los árboles y demas vegetales no crecerian ni fructificarian; ellas son las que buscan los jugos necesarios para la vegetacion, y esto lo hacen por una especie de atraccion causada acaso por el calor, la humedad y por el impulso del aire. Consta por repetidas esperiencias que las ramas de un árbol pueden convertirse en raices, y estas en ramas, cambiando sus disposiciones. Si se entierran las ramas de un granado en un pais caliente, y se cortan las raices, de las ramas enterradas salen raices, y del cuello de las raices ramas. Esta me parece que es una prueba evidente de lo que hemos dicho. Vemos tambien salir ramas de las partes de las raices gruesas en los olivos y los álamos, y lo mismo sucede en todos aquellos árboles que en su corteza tienen muchas yemas; de estas salen ramas, y todas estas ramas si se las cuidase llegarian

á ser árboles. Si por algun accidente llegan á quedar descubiertas las raices de los árboles ó plantas, luego procuran meterse en tierra, no perpendicularmente como hace la raiz principal, sino estendiéndose por los lados para aprovecharse de la frescura de la tierra, y de los efluvios del sol y de las lluvias.

Todo árbol que se cria de simiente tiene sus raices primeras y secundarias, que penetran perpendicularmente en la tierra, á no ser que hallen un obstáculo impenetrable, porque en este caso se estienden por los lados hasta que vuelvan á tomar la direccion central; pero si se corta al árbol esta raiz central y las secundarias, y no se le dejan sino las del tercer órden, en este caso estas últimas no se estienden sino horizontalmente como las moreras, los olmos y los nogales, que chupan la sustancia de la tierra hasta mas de veinte varas de distancia. Las raices por lo comun son proporcionadas al volúmen, á la estension y á la altura del árbol. Los que suben muy altos y tienen po-

ca rama, seguramente tienen las raices que penetran á una gran profundidad; mas los que tienen mucho volúmen de ramas, sus raices estan estendidas horizontalmente para que el árbol esté bien amarrado, y pueda sostenerse y resistir á los impulsos del viento. Cuando perece por cualquiera causa que sea la raiz madre, se resiente todo el árbol de esta pérdida hasta que se repara este daño con nuevas raices; pero si se cortan algunas ramas no por eso lo sienten las raices, pero salen nuevas ramas con gran vigor, y crecen y se estienden hasta ponerse en equilibrio. Si se continúa cortando las ramas de los árboles sin que se pueda reponer el equilibrio entre estas y las raices, la mucha estension de estas se hace inútil, y poco á poco se va disminuyendo hasta ponerse en equilibrio con la copa que le queda al árbol. Tan cierto es, que el Criador por una ley natural ha establecido el equilibrio entre las raices y la copa de los árboles. Esta es la razon porque el naranjo y albaricoque, y todo otro árbol plantado

en un tiesto ó cajon de tierra, no tiene mas que raices capilares que cubren lo interior del tiesto como si fuera una cabellera, y así chupan la sustancia del tiesto, y se ponen en equilibrio con la pequeña copa de estos arbolitos.

Las plantas, como hemos dicho, por las raices chupan el jugo de la tierra y lo envian de dia á las hojas que son por las que el arbol inspira, aspira y transpira, para que por ellas salga fuera todo lo que esta mal elaborado y es superfluo; y por la noche estas mismas hojas hacen bajar á las raices los mismos fluidos mas bien elaborados para que alli fermenten y se unan con los nuevos materiales de la savia, y por este ascenso y descenso llega á ponerse el jugo en disposicion de nutrir el árbol. La madera de las raices, que es muy blanda, la multitud de poros que tiene mas que el tronco y las demas partes del árbol, son una prueba bastante fuerte de que en ellas se hace la elaboracion de la savia y las secreciones correspondientes. Y esta tambien es

una nueva razon para persuadirnos el equilibrio de las raices con las ramas para que así se puedan facilitar las secreciones. Si la tierra estuviese seca estas operaciones no podrian egecutarse con facilidad, porque los poros de las raices estarian mas impenetrables al aire y á las sustancias superfluas espelidas del torrente de la circulacion. Las raices sirven tambien para combinar el jugo oleoso que atraen de la tierra con el aereo que chupan las hojas, para que unidos así formen la savia, que nutre, hace crecer y da vigor á las plantas. Es muy probable que el jugo oleoso etereo es el que forma en las flores el olor suave que despiden, como los aceites crasos que se estraen de los árboles ó de sus maderas, son efecto de la savia terrea oleosa, que chupada por las raices penetra por el tronco y ramas de las plantas.

Raices capilares, barbas, filamentos. Se llama así el conjunto de raices delgadas y pequeñas de un árbol ó de una planta, las cuales contribuyen notablemente para hacer mas vigorosa la

vegetacion, y por esta razon deben conservarse con el mayor cuidado cuando un árbol se trasplanta.

Comprendense en este nombre raices todas aquellas que se sacan en el campo ó en los jardines, y sirven para alimento del hombre, y para echárselas á las bestias; tales como los nabos de que hay muchas especies, los rábanos, remolachas, zanahorias y otras; pero particularmente los nabos y rábanos llegan á ser tan abultados por el cultivo, que con no ser alimento muy propio para el hombre, son de mucha utilidad para las bestias.

Para este efecto se les siembra en Junio, y en la misma tierra de donde acaba de segarse la cebada primera despues de haber quemado el rastrojo, dar una labor á la tierra y pasado el rastrillo: cerca de Octubre se pasa por la tierra un tonel lleno de agua para abatir las hojas, y hacer engruesar las raices que estarán maduras en Noviembre, y se las saca antes que empiece la fuerza de los frios. Cuando la cosecha es abundante se hará

una choza para poner á cubierto este género de raices.

Las raices hortalizas se crian bien en una tierra algo fuerte, pero que no sea tenaz ó apretada.

RAMA. Llámase así aquella parte del árbol que sale á uno y otro lado del tronco, que no se diferencia de este sino en la magnitud y la situacion que tiene en el árbol, y la dependencia que tiene de él; por lo demas es lo mismo que el tronco, pero tiene de particular que parece que las ramas en el árbol son las únicas que estan destinadas para producir flores y frutos, así como el tronco produce solamente ramas. Hay tres especies de ramas, es á saber: las gruesas, las medianas y las pequeñas, y estas se subdividen en ramas de madera, que solo producen botones de madera, las cuales son lisas, tienen las fibras derechas, largas, y aplastadas unas sobre otras. Son tan filamentosas que se desprenden como las hebras del cáñamo enriado. Son muy flexibles y se tuercen fácilmente, y cuando se rompen estallan, dejando hastillas desiguales en

cada una de las partes separadas. Ramas de fruto, que son las que producen los frutos, tienen arrugas ó especies de anillos en su union, fibras cortas y transversales, y estan acribilladas de agujeros parecidos á los de un dedal. Ramas de falsa madera, que se llaman así porque salen de la corteza y no de la yema ó boton. Ramas chuponas ó golosas, que se llevan todo el alimento y estenúan á las vecinas. Estas ramas son muy comunes en los árboles que se podan corto y se descargan de ramas, y en los que son muy vigorosos. Estas ramas chuponas unas nacen naturalmente del engerto ó de las ramas, y estas se llaman naturales; otras debajo del engerto ó del tronco mismo, y se llaman bordes, y las chuponas artificiales, que las hace nacer el jardinero para renovar el árbol que está muy viejo, ó para poblarle cuando está desnudo por alguna parte. Los indicios principales para conocer las ramas golosas son: 1º su posicion, porque la mayor parte de ellas brotan de la corteza y no de la yema: 2º su grue-

so, porque por la parte inferior son gruesas, y con su base ocupan cuasi toda la capacidad de la rama que las sostiene: 3º porque crecen con mucha precipitacion: 4º porque por la parte inferior tienen el color moreno de la corteza, que solo es propio de la madera dura, lo que nace de la abundancia de la savia que chupan: 5º por los botones, que son pequeños, negruzcos y separados unos de otros: 6º por su figura, porque no son redondas como las que provienen por el órden natural, sino aplastadas por uno y otro lado; y su corteza no es lisa y reluciente, sino escabrosa y granillosa. Ramas locas ó achaparradas, son las ramillas delgadas que no valen para nada, las cuales nacen de la poca savia ó de la demasiada; en los árboles enfermizos de la poca savia, y en los vigorosos y lozanos de la mucha. Los jardineros distinguen otras muchas ramas que es inútil referir aquí.

RAMAGE. Se da este nombre á todas las ramas del árbol.

RAMIFICACION. Es la distribucion

de diferentes conductos que hay en las ramas y hojas de los árboles por donde corre la savia que los nutre.

RAMNO ALATERNO. Especie de arbusto que produce un fruto blando lleno de simientes callosas: sus flores son arracimadas, y las hojas estan puestas alternativamente sobre las ramas. Se distinguen varias especies de ramnos.

RANAS. Animal acuátil bien conocido que se cria en los lagunales, arroyos, y en todas las aguas cenagosas: deshovan por la primavera y en gran número. Hay tambien ranas de tierra que se conocen con el nombre de sapos ó ranas verdes; esta especie de animales son venenosos; pero las ranas de que hablamos pueden comerse, y las que se pescan en agua clara son las mejores.

Las ranas se pescan á la luz, esto es, llevando á los sitios donde las hay un acha de pajas encendida, y metiéndose con ella en el agua se dejan coger fácilmente, porque tienen la luz del acha por la del sol; y á proporcion que se van cogiendo se meten

en un saco que se lleva delante de sí; pero esta pesca necesita mucho silencio, y tiempo oscuro.

Secreto para hacer venir las ranas al sitio que se quiera para pescarlas. Se cogerá una rana y metiéndola en un vaso, se pondrá á la orilla del parage donde haya ranas, poniéndole un papel, y una piedra para que no se caiga el vaso, ni la rana se salga; como las otras oyen cantar á la que está en el vaso, se acercan á ella y se las coge con facilidad en una red que se hace con un cerco y dos palos en cruz.

RANCIDEZ. Es la mala cualidad que adquieren las mantecas, aceites, grasas, y los cuescos y almendras, que los hace muy desagradables.

RANILLA. Es la carne que forma en la cavidad del pie una especie de canal circular que se dirige hácia el talon: debe ser proporcionada al pie de la bestia para que no la afee; esta parte está espuesta á la enfermedad que se llama higo ú hongo, que es un tumor ó escrescencia fibrosa y esponjosa

que despide un olor muy fétido.

RANUNCULO MALVADO. Es una especie de planta de una raiz gruesa, hueca y fibrosa: su tallo es hueco, acanalado y ramoso; las hojas estan colocadas alternativamente, y son de un verde claro. Su flor es rosada, y el pistilo se convierte en un fruto, dentro del cual se hallan semillas pequeñas, lisas y morenas: florece en Mayo y Junio, y se cria en terrenos húmedos y pantanosos. Su raiz causa dolores punzantes en la region epigástrica, náuseas violentas, cólicos terribles acompañados por lo comun de movimientos convulsivos, y muchas veces de la muerte. La aplicacion por mucho tiempo causaria accidentes funestos, como la inflamacion y la gangrena. Las raices recientes, machacadas y aplicadas en forma de cataplasma en los tegumentos, estraen los humores serosos, pero es necesario levantar la cataplasma de hora en hora para ver los efectos que ha producido y evitar con tiempo su accion demasiado viva.

RAPÓNCHIGO, Raponce ó Ruipon-

ce. Todos estos nombres se dan á una especie de planta comestible que se cria en los bosques y pinares de España, y despues se ha introducido en los jardines. Se cria en tierra fresca y ligera; se siembra en el mes de Febrero y Marzo; se comen desde el mes de Noviembre hasta el Abril: es planta fresca, y se comen sus raices de la misma manera que las de los rábanos, y en ensalas crudas mezcladas con otras yerbas.

RAPOSO. Animal montaraz, que es como un perro comun, y tiene las orejas cortas, el rabo largo, y rojo el pelo. Es de un natural sumamente astuto, tanto para coger la presa como para evitar los lazos y trampas con que debe perseguírseles, porque destruyen en gran manera la caza: tambien se les coge con perros, que no han de ser grandes, y con lebreles, que son atrevidos para acometerlos; se les busca en los montes, cerca de los vivares; en los panes y en las orillas de los rios; pero donde estan por lo comun es en las malezas y espesuras de los montes.

Ademas de las muchas trampas y la-

zos que hay para coger los raposos, se les mata á escopeta, y para esto cerca de un monte donde los haya, se esconde el cazador, subiéndose á un árbol, á cuyo tronco habrá atado una gallina por una ala con un bramante, y manteniéndose en el árbol un rato con silencio, tira por el bramante para hacer gritar á la gallina; el raposo ó cualquiera otro animal carnicero viene al grito de la gallina, y le puede el cazador matar con facilidad.

Los raposos andan en zelo por el mes de Diciembre y Enero; la grasa del raposo es buena para los sabañones y dolores de nervios, y las partes genitales para el mal de piedra.

RAQUITIS. Enfermedad que ataca los huesos de los niños y causa escrescencias, gibas y deformidades; la mayor parte de los que son atacados de esta enfermedad perecen, sin que la medicina pueda socorrerles. Para curar de alguna manera esta enfermedad se debe atender principalmente á concentrar y fortificar los sólidos, á facilitar las digestiones y corregir el vicio de

los humores, y sobre todo el remedio mejor es un buen régimen, tomando buenos alimentos y de facil digestion, pero en poca cantidad, y con frecuencia, un aire puro y sereno, un egercicio y movimientos moderados.

RASPA ó ESCOBAJO. Se llama así el conjunto de pezones que componen el racimo de uvas.

RASPA. Llámase así una preparacion hecha con uvas y sarmientos puestos en un tonel, por donde se hace pasar el vino á que se quiere dar nueva fuerza, buen color, y su primer gusto. Para este efecto se echa en el tonel ó cubeto una capa de sarmientos y otra de uvas, de que se habrán quitado los palos; échase otra capa de sarmientos, y por encima como un pie de alto de uvas; todo de modo que por último quede solo un pie de vacío en el tonel; despues se llena de vino gordo tinto hasta que se alcance con un dedo, para que pueda hervir con facilidad, y se gobierna como los demas vinos.

Hay otro género de raspa para aclarar el vino, y se hace con acepilladu-

ras de madera de haya nueva bien seca, y lo mas largas que puedan salir; échanse en remojo dos dias en agua; se secan bien, y llena de ellas el tonel, que se rodará un poco de tiempo, despues de haberle echado media azumbre de aguardiente, y tapado bien; se le pone en su sitio y llena de vino, cuidando de tenerle siempre lleno: si tarda mucho tiempo en aclararse, se sacan las acepilladuras, se lavan muy bien, y remojan en aguardiente para volver á echarlas.

RASTRILLO de labrador. Instrumento de agricultura destinado á desmenuzar é igualar la tierra. Debe ser de madera fuerte, y con sus dientes largos de hierro: el labrador tendrá rastrillos de diferentes tamaños, y cuando haga uso de él, le pondrá encima una piedra para hacerle mas pesado.

RASTROJO. El rastrojo, que como todos saben, no es otra cosa que el residuo que queda de la mies en la tierra despues de segada, por su fuerza y grosor, es capaz de beneficiar grandemente las tierras; es un abono que ya

está en ellas, y se mantiene por medio de las labores; y como tarda tanto en pasarse, contribuye mucho á la produccion aun de las tierras mas ligeras, á lo menos segun el sistema del nuevo cultivo.

RATAFÍA. Licor de mucho uso. Todas las frutas rojas son propias para hacer la ratafia: 1º las guindas han de ser abultadas, bien maduras, pero no demasiado transparentes, y que tengan el hueso pequeño y sean de buen gusto: 2º las cerezas han de estar bien maduras: 3º las grosellas ó uva espina verde, igualmente han de estar muy maduras, y tener los granos transparentes y abultados, y se emplean luego que se cogen; 4º la merisa ó cereza chica y negra, han de tener el hollejo fino: por la dulzura que tienen corrigen los ácidos de las demas frutas, y dan color á la ratafia. La fresa y la frambuesa hacen la ratafia fina, y la dan el humillo ú olor.

Modo de hacer la ratafia.

Tómase la porcion necesaria de guindas, merisas, fresas y frambuesas: se las quita los palos, se aprietan y dejan en infusion una noche; se esprimen para sacarlas el zumo, donde se echará la cantidad de azúcar proporcionada al zumo, que se pasará á la manga, y cuando esté claro se echará en el aguardiente: he aqui las especias que se han de echar en la ratafia para que salga como debe.

Se echa en una azumbre de aguardiente una onza de canela, dos dracmas de macis ó nuez moscada, una dracma de clavo, todo majado: destílase esta agua por alambique, y se sazona ó da gusto á la ratafia con este espiritu de vino especiado, poniéndola en la cueva para perfeccionarla.

La receta es por egemplo, para doce libras de guindas, dos de merisas, cuatro onzas de azúcar para cada azumbre de zumo, en el que se deshace, y dos azumbres ó algo mas de aguar-

diente para añadir á la ratafia.

Ratafia fina y seca: se hace del mismo modo que la antecedente, pero no entran en ella las mismas frutas. 1º Se toma la misma porcion de guindas y grosellas, porque el ácido de estas hacen la ratafia mas seca: 2º en lugar de merisas se echarán moras de las mas negras: 3º se echa frambuesa: 4º mas aguardiente y menos azúcar que en la antecedente: esto es lo que lleva de cada cosa.

Se quiere emplear por egemplo, treinta libras de guindas, se agregará otras treinta de grosella, diez de moras y siete de frambuesas; se aprietan ó majan todas estas frutas despues de bien escogidas; déjase en infusion toda una noche esta mezcla, y á la mañana siguiente se esprime bien y pesa el zumo; en cada azumbre de este se echa tres onzas de azúcar; y estando desleida se pasa á la manga el zumo, y cuando esté claro se echará en él aguardiente, cuya cantidad debe ser algo mas de un cuartillo para cada azumbre de zumo, y se-

gun la mas ó menos porcion de este se sazonará la ratafia, haciendo uso del espíritu de vino como se ha dicho.

Ratafia de albérchigo. Se cogerán en tiempo seco los albérchigos de mejor vista, mas maduros, y que tengan mas zumo; se ponen luego en un lienzo seco y fuerte, y se esprime bien el zumo, donde se desleirá la azúcar; despues se echa en él la aguardiente ó espíritu de vino, segun la escelencia ó perfeccion que se quiera dar á la ratafia: pásase todo á la manga, y estando claro, se echa en botellas bien tapadas: á esta ratafia no se la echa especias. Las proporciones de azúcar y aguardiente son lo mismo que en las antecedentes.

Ratafia de guindas á la Provenzal. Escógense las mejores y mas maduras, que no tengan macas; quítanse los palos sin magullarlas, y se echa una libra de ellas en una azumbre de vino tinto el mejor y mas natural que se pueda. Déjanse en infusion las guindas con el vino por espacio de tres semanas al sol en una botija ó botella bien tapa-

da, retirándola por las noches. Pasado este tiempo, se apartarán del vino las guindas, y se esprimirá bien en un lienzo el zumo, que se echará en el vino, y pesando uno y otro, se añadirá el tercio de aguardiente, por egemplo, un cuartillo en tres de zumo y vino, con mas media libra de azúcar para cada azumbre de licor. Pónese esta mezcla de nuevo al sol y por el mismo tiempo que antes; últimamente se pasa á una manga de hipocrás, ó por un saquito de papel de estraza, y la ratafia que estará ya bien clarificada, se pondrá en botellas bien tapadas, y se guardarán en la cueva.

Ratafia de Nebrina. Échase en un cuartillo de buena aguardiente cuatro onzas de nebrina madura, media de canela hecha pedazos, doce clavos de especia y cuatro onzas de azúcar piedra, que se desatará en otras cuatro de agua rosada; pónese todo al sol en una botella grande bien tapada, y se hará uso de esta ratafia en las indigestiones y dolores de estómago; la dósis es de una á dos cucharadas en ayunas.

RATONES. Como los ratones hacen tantos destrozos y desperdicios en las casas y en los jardines, es preciso perseguirlos poniéndoles muchas trampas: 1º pueden caer con los tres palitos y el ladrillo que saben armar hasta los niños, y hacen la figura de un 4: 2º con el arsénico en polvos, poniéndole en sitio donde no puedan entrar gatos, perros ni los niños, sobre lo que es preciso la mayor precaucion; échanse estos polvos en un poco de queso ó manteca, y los ratones reventaran infaliblemente: 3º tambien se ahogan en una caldera con agua, echando por encima la pusla que deja el trigo despues de limpio: 4º igualmente se mueren los ratones con las limaduras de hierro envueltas en hurmiento.

RECENTADURA. No es otra cosa que un pedazo de masa tan grande como una cabeza, que se ha guardado por seis ó siete dias del masado anterior y llega á acedarse, con lo que fermenta y hace fermentar la masa donde se echa. Los panaderos de Paris usan en lugar de recentadura de la espuma de

cerveza. De cualquiera modo que se haga la recentadura, siempre necesita mucho calor para conservarla, y para esto se cubre de harina por encima, y se pone en alguna parte caliente.

Para hacer el pan es indispensable echarle recentadura, y sin esta circunstancia no se vendria; últimamente, la recentadura no debe guardarse mas de quince dias; y en defecto de ella puede hacerse uso de vinagre, agraces ó manzanas silvestres.

RECLAMO. Llámase así una especie de silvato con que se finge la voz de ciertos pájaros y otra caza que se quiere atraer para que caiga en la red, y los hay de varios modos: 1º se raja al medio un palo de avellano, y despues de haberle igualado por las dos partes de la hendedura, y sacado de él un pedacito muy delgado de siete ú ocho líneas de largo, se le angostea con la punta de un cortaplumas, y se hace una aberturilla á estas dos partes para que pase el aire entre ellas; vuélveselas á juntar, y se atan los dos estremos con un hilito, y si se quiere abultar el ton,

se hace mas grande la abertura: 2º hácese otro instrumentillo, de que se usa para imitar el chirrido de algunos pájaros, y atraerles á la red. Compónese de un palo hendido por un lado, y en cuya hendedura se mete una hoja de algun árbol ó planta propia para fingir el chirrido del pájaro que se quiera pillar: y así una hoja de laurel puesta en esta especie de flautilla imita al pájaro llamado avefria ó frailecillo; la del puerro imita al ruiseñor; la de la grama, ó un listoncillo ó cinta unido al palo, al mochuelo, y así de otras.

Para atraer las perdices, es el mejor reclamo tener una hembra metida en una jaula. (*V. Perdiz.*)

REDES. Las hay de varios géneros y tamaños, segun la fuerza de la caza ó pesca que se quiera coger con ellas, y se hacen de bramante, seda ó alambre.

REGALIZA. Planta que se cria en los paises cálidos: la raiz tiene mucho uso en las tisanas y otros remedios. La buena ha de ser bien medrada, encarnadina por dentro, amarilla por fuera, y

de un gusto azucarado; humedece el pecho, dulcifica la acrimonía de los humores, y es buena en la tos y afectos de la garganta.

Reglas de mugeres. Remedio cuando las reglas son muy abundantes ó se suprimen. Se tomará la corteza de tres naranjas agrias, y que no esten del todo maduras; pártense en pedacitos, y se hierven en tres azumbres de agua hasta que queden en la mitad; pásase el cocimiento por un lienzo, y se dará á la enferma dos tazas en ayunas, mediando una hora de una taza á otra, y se podrá apagar en el cocimiento un hierro encendido para hacerle mas astringente; pero es preciso hacerle mas ligero para las que tienen el pecho delicado, esto es, hacerle con mas agua, y echarle algo de azúcar.

Otro remedio. Tómese hojas de la planta llamada pan y quesillo, ó bolsa de pastor, y de las de llanten, un puño de cada cosa; májanse echándolas un poco de vinagre, y cociéndolas en un cazo hasta que esten en consistencia de cataplasma, se pondrá al vien-

tre de la enferma lo mas caliente que pueda sufrir, y se repetirá algunos dias seguidos.

Otro. Tómense raices de bistorta, tormentilla y cáscaras de granada, una onza de cada cosa; hojas de llanten, centidonia ó sanguinaria, de las llamadas pan y quesillo, y cola de caballo, un puño de cada una; nueces de ciprés, balaustra ó frutas de granado silvestre, bayas de mirto y zumaque, una onza de cada cosa; hácese hervir todo en agua acerada y en vino áspero; cuélase este licor, y con él tibio se fomenta el pubes ó empeine.

Remedios. Son los medios que el arte, aprovechándose de los socorros de la naturaleza, emplea en diversas preparaciones para el alivio de los males del cuerpo, tanto internos como esternos, y se dividen en muchas clases.

1º Los alterantes, que por su calor ponen los humores en agitacion; tales son la pimienta, el clavo, la moscada, canela, café, anís, hinojo, comino y alcaravea. 2º Los refrigerantes, como son la lechuga, la verdolaga, la bor-

raja, la buglosa ó lengua de buey; las cuatro simientes frias, á saber: la calabaza, la coloquíntida, el pepino y el melon; tambien puede contarse entre estas la verdolaga, lechuga, endibia, chicoria, y los que refrescan la sangre, como la cebada, emulsiones y baños. 3º Los emolientes, que se componen de partes glutinosas, como la malva, malvavisco, parietaria, yerba cana, lirio, y la linaza. 4º Los restringentes, que son propios para precipitar el humor acre que causa el flujo de vientre: tales son el bol, la greda ó tierra sigilada, los ojos de cangrejos, el coral, la ipecacuana ó bejuquillo, tamarindos y ruibarbo: estos tres últimos son tambien purgantes. 5º Los transpirantes, como la esquina ó china, y la zarzaparrilla. 6º Los aperitivos, como las raices de la grama, de fresas, del helecho, de tentebuey, y de cardo corredor. 7º Los que laxan el vientre, como las ciruelas, guindas, manzanas, violetas y flor de albérchigos. 8º Los que suavizan y humedecen la acrimonía de la sangre, como los caldos de ternera, y los coci-

mientos de buglosa y otras yerbas refrigerantes. 9º Los resolutivos, que ablandan los humores cuando retardan la circulacion de la sangre, como la harina de cebada, de trigo, habas y lentejas, de que se hacen cataplasmas. 10º Los detergentes, que tienen partes salinas, como la bugla ó consuelda media, la agrimonía, la sanícula, la pervinca, la zábila, la mirra y el alumbre. 11º Los astringentes, que restringen, como el vino acerado, el oxicrato &c. 12º Los purgantes, de que hay muchos géneros: los que purgan la pituita son el agárico, la coloquíntida y la flor de albérchigo; los que disponen la bílis á desprenderse, son la casia y el ruibarbo; los que purgan la melancolía, como el sen, la escamonea, el eléboro; los que surten el mismo efecto en todo género de humores, como el maná y el catalicon: los eméticos ó vomitivos, como el tártaro emético, ipecacuana, el antimonio preparado y el vitriolo. 13º Lo sudoríficos, tales son el guayaco, ó palosanto, la zarzaparrilla, la china y las sales volati-

les. 14º Los diuréticos, que enardecen la sangre por sus partes salinas, como el cristal mineral, el vino blanco, las raices de peregil, de apio, hinojo, espárragos, tentebuey y del helecho. 15º Los cordiales, que fortifican el corazon, como los polvos de víbora; la canela, confeccion de jacintos y alquermes, las flores de buglosa, violetas, claveles y rosas; las aguas cordiales de chicoria, escabiosa, endibia, buglosa, escorzonera, diente de leon, ababol ó amapola, y cardo santo; los que fortican el celebro, como la betónica, el alelí, la salvia y almoradux: los que fortifican el pecho y al mismo tiempo dulcifican, como la leche de vaca y de burra, el tusílago, la regaliza, conserva de malvavisco, la azufaifa, los dátiles, las pasas, las cinco capilares, y la escolopendra: los que quitan las obstrucciones del pulmon, y ocasionan el asma, como las preparaciones del azufre, la ala, el iris, el benjuí: los que fortalecen los ojos, como el aguardiente, la de hinojo, ó que los refrescan, como el agua de llanten, de eufrasia,

de consuelda menor, y las claras de huevo ó que desecan el humor, que causan las úlceras de los ojos, como la azúcar piedra, el vitriolo blanco y la sal de saturno. 16º Los estomáticos y fermentativos, propios para disolver la materia viscosa del estómago; tales son la canela, la pimienta blanca en grano, la moscada, la corteza de naranja, el anís, el hinojo, el culantro, los aceites de ajenjos, de membrillo, de almáciga, de moscada y clavo; los que son propios á restablecer las fibras relajadas del estómago, son la conserva de rosas, la confeccion de jacintos; y los que corrigen el ácido, que causa la debilidad del estómago, los ojos de cangrejos y el coral preparado. 18º Los que purifican la sangre, son la chicoria silvestre, el perifollo, el lúpulo, el berro y la zábila. 18º Los que quitan las obstrucciones del bazo y de las demas vísceras, son la escolopendra, la alcaparra, y limaduras de acero de Marzo. 19º Los histéricos, que abaten los vapores de la matriz, son el opio preparado, el espíritu de vitriolo, y el

agua de nitro; los que echan fuera los malos humores de esta parte, son el aceite de sucino, el agua de canela, el zumo de ruda y de sabina, y el trocisco de mirra.

REMOLACHAS. Planta hortaliza anual, y que se multiplica por medio de la grana; se siembran en campo abierto, y claras, y requieren tierra bien abonada; cuando salen demasiado espesas es preciso entresacarlas; las encarnadas son las mejores, y la grana se coge en Agosto, con que prende á fines del otoño.

RENUEVO. Entiéndese por este término el vástago que sale del pie de una planta; y los que con propiedad deben llamarse renuevos han de tener raices, y así sirven para dar nuevas plantas, y prenden fácilmente.

Llámanse tambien renuevos las ramas que se toman de un árbol para plantar; y deben escogerse las mas vivas, se las corta á lo último en pie de cabra, se las echa algunos dias en remojo, y se plantan frescas. Este modo de multiplicar una especie de árbol es

mas pronto que el de la grana; el engerto, y aun el mugron entran en esta clase.

Para los árboles frutales se han de escoger las ramas mas vigorosas y mas lisas de los membrillos, que tengan solo una pulgada de grueso para que echen fácilmente raices; han de tener á lo menos diez y ocho pulgadas de largo, debiendo plantarse luego que se han cortado. Para esto se escogerá el sitio mas fresco del terreno y trabajado; trázanse las rayas ó surcos de seis pulgadas de hondo y lo mismo de ancho, para meter las ramas á la hondura que la corresponde, y con la distancia de nueve pulgadas de una á otra; tápanse los surcos con una ligera labor, y quitándole las malas yerbas, se dejan en este estado hasta que se les pueda engertar á escudete.

RENÚNCULO. (*V. Francesilla.*)

REPASO. No es otra cosa que la harina que se saca del salvado despues de vuelto á moler. Los pobres hacen pan de este repaso, y aun los que tienen facultades echan algo de él en el pan

para hacerle de buen gusto.

REPULGO. Es una escrescencia que se forma en aquella parte del arbon en que se colocan los engertos, ó en que han recibido alguna herida que proviene de la savia que desciende.

RESFRIO. Llámase así la enfermedad que padece un caballo, y consiste en ciertos humores crudos y pituitosos que se le depositan debajo de la gorja, y ha contraido por algun gran frio, despues de haber trabajado mucho, ó por haberle dejado beber estando sofocado; y se conoce que un caballo tiene resfrio cuando la gorja está mas dura y seca de lo regular. Cuando el resfrio es fuerte que le ocasiona calentura, y se le conoce en el hálito y la opresion del pecho, se sangrará al caballo de la vena del cuello, como tambien si tuviere esquinancia, esto es, si no pudiese tragar. Si el caballo tuviere tos y mucha agitacion en los hijares, se le echarán una ó dos ayudas hechas con hojas de malvas, de violeta, mercurial y parietaria, de cada cosa tres puños, una on-

za de anís, y onza y media de escoria de antimonio preparado en polvo, todo en tres azumbres de agua, y en el cocimiento colado se echará un cuarteron de manteca fresca; y á la mañana siguiente se le hará tomar dos onzas de polvos cordiales en un cuartillo de vino. Compónese de bayas de laurel, genciana, aristoloquia redonda, mirra, íris de Florencia, raspaduras de cuerno de ciervo y ala, cuatro onzas de cada cosa; anís y comino dos onzas, media onza de canela, y dos draemas de clavo, molido todo aparte, pasado por una coladera, y envuelto se guarda en un saquito bien atado.

RESPIGA. Llámase así la accion de recoger los granos que quedan en las tierras despues de levantadas todas las mieses. La respiga se permite solo á la gente pobre que no puede trabajar, y nadie puede impedírselo en aquellos dos ó tres dias que estan destinados para la respiga antes de entrar los ganados.

RESTAR. Es la segunda regla de las

cuatro de la aritmética; tiene mucho uso en la multiplicacion y particion, y es mucho mas fácil de comprender.

Esta regla sirve para quitar un número menor de otro mayor, y saber lo que resta.

Egemplo de una substraccion ó resta simple. Supónese que se debe la cantidad de..... 785 rs.
y que por su cuenta se pagó. 534
se pregunta cuanto resta pagar.

Para hacer esta resta se pone encima la cantidad mayor, que es lo que se debe, y la que se pagó que es la menor debajo. Comiénzase la operacion por la derecha diciendo: quien de 5 quita 4 resta 1; pónese este 1 debajo del 4; pásase á la segunda coluna y se dice: quien de 8 quita 3 resta 5; pónese este 5 debajo del 3; pásase á la tercera coluna y se dice: quien de 7 quita 5 resta 2; pónese el 2 debajo del 5; y estos tres números puestos componen la suma que se debe.

Figura de esta regla: de 785 rs.
Quita 534 rs.

Resta 251 rs.

Substraccion donde hay ceros. Antes de poner este egemplo es preciso saber dos cosas: 1ª que cuando un número de la suma que se debe, y es la primera, es inferior al que le corresponde abajo, y es la suma que se ha pagado, es preciso prestar al inferior una decena: por egemplo, hállase un 4 encima de un 7, se dice: quien de 4 quita 7, no se puede, y así es preciso decir añadiendo la decena al 4, quien de 14 quita 7 resta 7.

2ª Como los ceros no tienen valor sino cuando les precede alguna figura, no es preciso prestar á los ceros sino á la letra ó figura que los precede, lo que influye sobre todas las decenas que estan despues.

Egemplo: se debe la suma de.. 400 rs.
sobre ó á cuenta de que se pagó.. 296 rs.

Para hacer esta substraccion ó resta, es preciso decir: quien de 0 pa-

ga 6, no se puede, y así se dirá: quien de 10 paga 6 resta 4; pónese el 4 debajo del 6, despues se dice: quien de 9 paga 9 nada resta; para significar el nada pongo un 0 debajo del 9. Adviértase que digo: quien de 9 paga 9 en lugar de decir paga 0, porque este segundo 0 no vale mas que 9 porque el primero valió 10. Ultimamente se dice: quien debe 8 y los paga nada resta, en lugar de decir, quien debe 4, porque este prestó uno á los primeros ceros.

Figura de la operacion... 400 rs.
396.

004

Substraccion ó resta por reales y maravedís.

Se debe..... 350 rs. 15 mrs.
Se pagó..... 297 rs. 12 mrs.

Para hacer esta substraccion se comienza por los maravedís, y se dice: quien de 5 paga 2 resta 3, que se pondrá debajo del 2; quien debe 1 y le paga no le debe, y así no se po-

ne letra debajo del 1, ó se pone un cero para dar valor á otra figura que pueda precederle. Pásase despues á los reales, y se dice hablando del cero que está encima del 6: quien de 10 paga 6 resta 4, que se pone debajo del 6; despues en lugar de decir: quien de 5 paga 9, se dice: quien de 4 paga 9, porque este 5 como prestó 1 al cero, no vale mas que 4; prestó á este una decena del 3 que precede, con que vale 14, y se dice: quien de 14 paga 9 resta 5, que pondré debajo del 9; pásase despues á la última figura que es el 3, pero que ya no vale mas que dos, porque prestó una decena, y se dice: quien debe 2 y las paga nada debe.

Figura de la operacion 350 rs. 15 ms.
296 12.

54 03.

Resta por reales y maravedís, pero donde se halla que los maravedís que se deben son menos que los que se han pagado

Se deben... 175 rs. 14 mrs.
Se pagó..... 89 19.

¿Cuanto resta pagar?

Para hacer esta operacion se comienza por los maravedís, diciendo: quien de 14 paga 19, no puede ser; entonces se toma de los reales uno que tiene 34 maravedís que juntos con los 14 componen 48, y se dice: quien de 48 quita 19 resta 29, que se pondrán debajo de los maravedís; pásase á los reales, y en vez de decir: quien recibe 5 y paga 9, se dirá quien de 4 quita 9, no se puede; por lo que dando al 4 una decena del 7, hace 14, y se dice: quien de 14 paga 9, debe 5, que se pondrá debajo del 9; se continúa y en vez de decir, quien de 7, se dice, quien de 6 por la que se le quita: quien recibe 6 y paga 8, no se puede, y así tomando del precedente la decena se dice: quien de 16 quita 8 resta 8, que se pone debajo del 8; y como el 1 está ya prestado al 6, se acabó la cuenta.

Figura de la operacion	175 rs.	14 ms.
	89	19.
	85	29 ms.

Para sacar la prueba de que la resta está bien hecha no hay mas que sumar la partida que se paga y la que resta; y si el producto de ambas es igual á la primera, que es lo recibido, está bien hecha la cuenta.

RETAMA. Hay dos especies de retama, una que se llama blanca, y la otra retama de España. Este arbolito levanta bastante, y echa muchas ramitas puntiagudas, y la flor que aparece en Junio es como el alelí amarillo, y la grana como lentejas, y así esta como las flores tienen virtud purgante. Este arbolito se cria en los montes de nuevo plantío, y las vainas atadas en manojos y secas las come bien el ganado. De esta especie de retama llamada por otro nombre ginesta, se hace uso para calentar los hornos, y se pueden hacer de ella esteras y serones.

Retama de España. Arbolito que se cultiva en los jardines, y levanta hasta tres ó cuatro pies; echa las flores amarillas, y se multiplica por medio de la grana: siémbrase en un tiesto; al año ó á los dos se trasplanta á otro, y cuando ya es grande se pone en campo abierto.

RETENCION DE ORINA. Se majarán cucarachas ó cochinillas con vino blanco, y se beberá este vino.

Otro remedio. Lávanse diez ó doce plantas enteras de cuerno de ciervo silvestre llamado *nasturcium verrucosium*; enjutanse, y se majan bien; déjanse dos horas en un vaso de vino blanco, que se esprimirá y beberá: este remedio hace orinar, y aun salir las piedras ó arenas: tambien es bueno mezclar medio vaso de vino blanco con otro tanto de zumo de ortigas y beberlo en ayunas: igualmente se advierte alivio aplicando á la region de la vegiga berros de fuente majados.

Otro remedio. Tómense dos puños de flores de manzanilla, que se hervirán en leche hasta que esten en con-

sistencia de cataplasma, que se meterá en un saquito de lienzo claro, y se aplicará á la region de la vegiga. *Eph. d'All.*

RETIRO de plantas ó conservatorio. Llámase así un sitio que en los jardines se pone cubierto para meter allí ciertos árboles durante el invierno por serles mortal el frio, y se ponen en cajones ó tiestos, como son los naranjos, granados y otros árboles: tambien se hace uso de este sitio para hacer brotar muchos frutos y para criar ciertas hortalizas en camas de estiércol. La fachada del conservatorio estará al mediodia ó á lo menos al oriente, y las ventanas que tendrán la misma situacion, deben ser lo mas anchas que se pueda para que el sol dé por todas partes; y la puerta y demas ventanas que se hagan ajustarán bien para que no penetre el frio, y aun en las ventanas rasgadas se pondrán esterones con el mismo fin: es muy útil para todo lo que se mete en el retiro, que el suelo de éste levante mas que el empedrado que se hace por fuera alrededor de él,

porque de este modo estan mas bien defendidas de la humedad. La capacidad del conservatorio habrá de ser proporcionada á la estension del jardin.

Retiro para las frutas. (*V. Frutero.*)

Retiro para las legumbres. Es una especie de cueva donde se cierra toda comunicacion durante el tiempo húmedo y frio, para que se mantengan las raices y legumbres de invierno, que se meten alli entre arena: en este sitio se crian tambien, y aporcan el apio y la chicoria silvestre.

Retorcedura y lesion de nervios. Se tomará aceite de linaza tres onzas; una onza de cera amarilla; sangre de draco, dracma y media; alcanfor, piedra hematites y alumbre, dos dracmas de cada cosa; láudano sólido, treinta granos. Hácese derretir la cera en el aceite á fuego lento, y moliendo la sangre de draco, el alumbre y la piedra hematites; se incorporan los polvos en el aceite y la cera á medio enfriar, y se añade despues el láudano y el alcanfor, que se habrá disuelto en un poco de espíritu de vino. Este lini-

mento es escelente, y hace juntar la parte lesa, debiendo ponerse por encima un cabezal remojado en agua fria, y continuar el remedio hasta lograr entero alivio.

Cuando la retorcedura es reciente, se meterá luego el pie en un cubo de agua fria, y esto impedirá las malas resultas que puede tener, y despues se freirá en aceite de oliva una cebolla partida en rajas, hasta que esté hecha ungüento, y se aplicará.

Retorcedura en los caballos. Cuando un caballo camina por un terreno áspero suele torcérsele con violencia la cuartilla, y dilatarse los ligamentos que la tienen con la ranilla: este accidente hace luego cojear al caballo, y si la retorcedura no ha sido fuerte, sanará con solo la quietud; pero si ha sido considerable debe remediarse inmediatamente, y se advierte que son mas peligrosas las retorceduras de atras.

Remedio. Se fregará la cuartilla del caballo con aceite de trementina y aguardiente por iguales partes y batidas; remójase en ello un lienzo do-

blado en cuatro, y se pone al rededor con su envuelta atada, y se repetirá el remedio de seis en seis horas.

Si el hueso de la cuartilla se ha dislocado, y el dolor impide al caballo el asentarla, es preciso ponérsele en su lugar, cortar el pelo al rededor de la cuartilla; y un emplasto de dislocaciones puesto en un pellejo, se aplicará al rededor con unas estopas por encima, y seis tabletas delgadas de cuatro ó cinco pulgadas de largo envueltas con estopilla, y atadas con una cinta de hilo bastante ancha; déjase este aparejo nueve dias, pero se le untará en cada uno como queda dicho; y al cabo de este tiempo se vuelve á hacer la misma operacion.

Retortijones. Son unos dolores que se sienten en el vientre, y dimanan por lo comun de ciertas materias acres y picantes; para el alivio de estos dolores se tomará por la maña en ayunas una bebida hecha con onza y media de mana, y dos de aceite de almendras dulces; y en cuanto á los

retortijones que tienen los niños se les dará de cuando en cuando algunas cucharadas de aceite de almendras dulces.

RETORTIJONES DE CABALLOS. (*V. Torozon.*)

REUMATISMO. El reumatismo es un dolor vago que proviene de malos humores, y se siente ya en una parte ya en otra.

Remedio. En aquellos que dimanan de frio y que son largos y rebeldes, es preciso repetir los purgantes muchas veces con el maná, jarabe de rosas, ó con las píldoras de agárico ó de zábila; y se podrá tambien hacer uso del remedio siguiente. Tómese una raiz de nueza blanca que es una especie de vid silvestre, y se machacará, ó partirá en ruedecitas delgadas; fríese en aceite de oliva hasta que esté enteramente seca; quítanse los pedazos con una espumadera, ó se pasa el aceite por un paño, y con ella caliente se dará la parte despues de haberla fregado con un lienzo caliente, y si puede ser cerca de la lumbre pa-

ra abrir los poros; cúbrese con una servilleta caliente, y se repite el remedio.

Ó se majará una buena porcion de nabos, y estando como pasta se ponen al enfermo á las plantas de los pies desde el talon hasta la punta de los dedos; envuélvense bien y se tapa al enfermo, que tambien lo habrá estado antes. Este remedio escita un sudor copioso.

Reumatismo y debilidad de nervios. Remedio. Tómese aceite de lombrices de tierra tres onzas, espíritu de vino alcanforado una onza, esto es, que se desata media dracma de alcanfor; aceite de trementina media onza, y espíritu de sal amoniaco una dracma: mézclase todo y se hace una untura contra todo género de reumatismo, y aun para la perlesía y la ciática.

Antes de hacer la untura á la parte que será á la lumbre, se habrá fregado con una servilleta ó lienzo seco y se repetirá el remedio.

Otro: mézclase antimonio crudo y azúcar blanca en polvo, doce granos

de cada cosa que tomará el enfermo dos veces al dia por algun tiempo. *Eph. d'All.*

Remedio para los reumatismos, y el inventor de él asegura haber logrado buenos efectos. He aqui la receta. Tómase una libra de unto de carros ó coches, y un cuartillo de avena negra; másase muy bien y se estiende en un papel de estraza; hecha esta torta se arrolla como un salchichon con el papel, y se mete todo bien atado en una cazuela agujereada por el hondo; pónese esta en disposicion que no toque el fuego á otra que se ha de poner debajo para recibir la grasa negra que es el ungüento de que se trata, y con que se untará la parte de tiempo en tiempo, cubriéndola despues con un papel de estraza remojado en la grasa.

Reyezuelo. Es un pajarito muy pequeño que no canta mal, y habita en las ruinas de los edificios viejos; se le puede criar cogiéndole en el nido, y se le da á comer corazon de vaca bien picado; es preciso darle la comida á menudo y poco de cada vez.

Ricino: yerba compuesta enteramente de estambres separados de los frutos sobre el mismo pie; las flores machos y hembras todas estan sobre el mismo pie; la mayor parte de los estambres estan reunidos por sus hilillos y prendidos en el fondo del cáliz, que se divide en cinco segmentos, y tiene un pedículo corto; produce un fruto espinoso. Sus raices son duras y fibrosas: su tallo es de la altura de un hombre, rojizo, herbaceo, ramoso y liso; las hojas estan colocadas alternativamente en los tallos; la semilla es acre, purgante, diurética é inflamatoria, y vermífuga aplicada al estómago; de su grana se saca un aceite muy bueno para las luces: las hojas frescas aplicadas sobre la piel son un vegigatorio muy activo; aunque es un purgante activo nunca debe usarse de él interiormente porque causaria muchos daños.

Riego. Es la accion del agua que humedece la tierra para que junto con los demas elementos se pueda hacer la vegetacion. La tierra es puramente pasiva, donde obran los otros tres elementos,

los cuales deben tener entre sí cierta armonía y equilibrio, de manera que uno no domine sobre los demas. Sin esta armonía se destruye la vegetacion y se pierden las plantas. Si la parte acuosa es demasiado abundante, la accion del calor y del aire corrompe las plantas; si el agua se evapora con el demasiado calor se contrae con la sequedad la planta, se cierran los canales, se impide el curso de la savia, pierden el vigor los tallos, se inclinan, se marchitan, se caen las hojas, y mueren las plantas. Sin el calor no hay vigor ni accion en las plantas; sin el agua las tierras mejores no son mas que un polvo seco, árido y estéril; y sin el aire no hay fermentacion, porque no se mezclan los jugos oleosos y terreos. En el verano las noches templan el demasiado rigor del sol, los rocíos se pegan á las hojas, y por el movimiento del aire bajan por los tubos hasta las raices. Pero cuando la accion del sol ha sido demasiado violenta es necesario que el hombre aplique su cuidado y su trabajo para comunicar á las plantas la hu-

medad necesaria, refrescarla y volver á combinar con ella uno de los elementos de que habia sido despojada. Hay dos modos de regar, es á saber: á mano ó con regaderas, y por medio de una corriente de agua como cuando se riega un campo, una huerta ó un prado. Cuando se han sembrado semillas delicadas en macetas, tiestos, cajones &c., no se hace mas que rociar la tierra para humedecerla un poco con una especie de rociador que echa muy poca agua para que la tierra no quede demasiado apretada, porque entonces las semillas no podrian salir, ni romper la tierra por su poca fuerza y se corromperian.

El riego mejor es el que imita ó se acerca mas á la lluvia natural, y así los agujeros de la regadera deben ser muy pequeños para que los hilos de agua que salen sean mas delgados; deben estar á cinco ó seis líneas de distancia, para que cuando caigan sobre la tierra no se reunan, y con su peso y fuerza la apelmacen ó la pongan demasido apretada. El jardinero cuando riegue con la

regadera, la primera vez debe pasar rápidamente para que caiga poca agua en la tierra, para que esta no se corra ni se estanque en sus cavidades, sino que la beba poco á poco, y así vaya penetrando, y la humedezca. Pasando un cuarto de hora se podrá dar un segundo riego mas despacio, regándolo todo con igualdad, y así de los demas riegos que se le vayan dando sucesivamente. Resulta de este modo de regar una grande utilidad, es á saber: que los tallos tiernos no se doblan, ni las raices quedan descubiertas, ni las hojas sepultadas debajo de tierra, ni la planta pasa rápidamente del estado de sequedad estremada á la demasiada humedad, que sofocando de repente el calor y encerrándolo en los tubos de la planta le perjudicaria muchísimo, y la haria enfermiza.

El tiempo de regar es fácil determinarlo por las estaciones. En invierno es perjudicial al caer el sol y al anochecer, porque las heladas ó el frio de la noche entorpecerian el movimiento del agua, y no la dejarian penetrar

ni mezclarse con la tierra para que las raices pudieran chupar el jugo: y así en esta estacion es mejor regar al mediodia cuando el sol envia sus rayos perpendiculares y con mayor fuerza. En verano no puede regarse por la mañana ni á mediodia, porque el demasiado calor disipará la humedad antes de penetrar á las raices de las plantas, la tierra se endurecerá, se formará costra, se quebrará, y por estas hendiduras se disipará por la fuerza del calor toda la humedad interior. Ademas de estos graves inconvenientes, si se riega al mediodia el sol abrasaria las hojas de las plantas, porque las gotas de agua que quedan en ellas forman como una lente que reune los rayos del sol, y como estas gotas de agua son muchas, lo abrasan todo como si la llama hubiera pasado por las plantas. Se puede establecer por una regla general que la tierra no debe estar ni demasiado seca ni demasiado húmeda, á escepcion que tenga plantas que por su naturaleza pidan mucha humedad, como el apio y algunas otras; pero aun cuando de su naturaleza

pidan mas agua que las demas, nunca debe inundarse el terreno donde estan plantadas, como ni las que piden menos agua deben dejarse demasiado áridas, sino es que debe conservarse una cierta proporcion para que pueda hacerse la vegetacion. Si una tabla de la huerta se deja anegada y las demas demasiado secas, los insectos dañosos se irán á ella y todo lo destruirán. Los unos para hacer sus cuevas subterráneas con mas comodidad, otros para devorar los insectos, que viven metidos en la tierra, otros para comerse la yerba mas fresca y mas jugosa, y en fin todos para buscar la frescura que apetecen. El número de riegos que debe darse á las tierras no es fácil determinarlo, porque depende del clima, del calor, de la estacion, de la calidad del terreno, de la naturaleza de las plantas y de otras circunstancias; y así el agrónomo hábil y prudente instruido por la esperiencia sabrá proporcionar el riego á las necesidades. Los riegos demasiado frecuentes perjudican á las legumbres y á las frutas, porque las hacen crecer pre-

cipitadamente, y no tienen ni la calidad ni el sabor que les es natural cuando no se hace violencia á la naturaleza. Y así las frutas y hortalizas de secano si no les falta el agua á su tiempo tienen un gusto mas esquisito que las de regadío que se las ha hecho crecer y madurar á fuerza de agua y de calor.

El agua con que se ha de regar no debe ser muy fria ni muy caliente, estos dos estremos perjudicarian mucho á la vegetacion; debe tener poco mas ó menos el mismo grado de calor que tenga la tierra para que las plantas no pasen repentinamente de un estremo á otro. Esta diferencia de grados de calor entre la tierra que se ha de regar y el agua, si es escesiva destruyen la testura esterior de las plantas que cubre y defiende toda su organizacion, y causará aun mas daño á las raices que son mucho mas tiernas y mas porosas. La naturaleza no da saltos en el progreso de la vegetacion, y así la industria del hombre no debe violentarla sino ayudarla. Por esta

razon no se debe regar con agua de fuentes, pozos y norias inmediatamente que sale debajo de tierra, porque entonces sale mucho mas fria, y con menos grados de calor que tiene la tierra, sino que debe dejarse reposar en un estanque algun tiempo para que se ponga al nivel del calor del ambiente. Por lo que acabamos de decir se puede entender que los estanques donde se reciba el agua de los pozos ó fuentes no deben ser muy profundos, porque en este caso el calor de la atmósfera ni el del sol no podria darle al agua el grado de calor correspondiente. Si se pregunta que agua es la mejor para riego, podremos decir que es la que cuece perfectamentente las legumbres y disuelve completamente el jabon; la selenitosa ó arenosa que tiene la virtud de petrificar es muy mala porque une demasiado las tierras, y lejos de dar actividad á los jugos, no hace sino entorpecerlos, quitándoles el movimiento.

Las aguas que pasan por minas ó

tienen cobre en disolucion hacen morir las plantas; la de rio es la mejor. El agua crasa ó jabonosa es dañosa si con ella se riegan las hojas y los tallos, porque tapan ó cierran los poros, y no dejando circular el aire no puede elaborarse bien la savia, y por esta razon las plantas se ponen lacias, las hojas se inclinan, se caen, y el arbolito ó la planta perece. Pero si esta agua jabonosa y crasa no se echa ni al tallo ni á las hojas sino á la tierra, y en poca cantidad, se hace con ella mejor la combinacion jabonosa que es el alimento que chupan las raices de las plantas para crecer.

Para quitar á las aguas lo que comunmente se llama por los hortelanos y jardineros crudeza, no hay mas que echar en las cisternas, hoyas ó balsas donde estan estas aguas algunos carretones de estiércol, y el mejor medio como hemos dicho arriba, es dejarlas algun tiempo espuestas al sol y al calor de la atmósfera, porque la supuesta crudeza no es otra cosa sino la diferencia de los grados de calor

que se halla entre esta agua y la tierra que ha de regar. ¿Se podrá echar sal al agua destinada para riegos? Como no sea en mucha abundancia la sal no será dañosa, antes bien contribuirá á que se unan mejor los principios crasos y aceitosos contenidos en la tierra, y formen todos juntos el principio jabonoso, del cual nace la vegetacion. Pero si la sal es demasiada y no guarda proporcion con las sustancias crasas y oleosas, no hará mas que quemar y corroer las plantas, lo que la esperiencia ha manifestado de un modo muy claro. ¿Se podrán mudar los colores de las flores por medio de los riegos, y hacerles tomar el color que se quiera como los floristas pretenden? Hasta ahora todas las tentativas que se han hecho para esto han sido del todo inútiles, porque no se ha podido conseguir hacer una rosa negra, ni verde, ni azul, ni á ninguna otra flor darle el color que se ha querido. La naturaleza tiene límites puestos por el Criador, y estos no los podrá hacer traspasar la industria y

los esfuerzos del hombre. El agua que sube de la tierra por los vasos de la planta está tan sutilizada, digámoslo así, tan destilada, que no permite átomo alguno colorante, y la boca de los vasos capilares es tan sumamente pequeña, que no deja pasar materia alguna estraña á los canales por donde circula la savia.

Para poder regar con agua de pie se necesitan dos cosas, abundancia de agua y el declive necesario en la tierra para que el agua pueda correr. Los rios tienen abundancia de agua para esto; de los pozos y fuentes ya hemos dicho lo que debe hacerse para que se pueda regar con esta agua de modo que no perjudique á las plantas, solo debemos añadir, que el estanque que se construya para recibir el agua y dejarle tomar el calor para que se anivele con el de la tierra, debe ser de tanta capacidad que contenga el agua bastante para poderse regar en un dia el huerto ó jardin para que se destina; y en el caso de ser para tierra de cultivo, deberia con-

tener la necesaria para que un hombre solo en un dia pudiera regar siete ú ocho fanegas de tierra. Sobre el nivel del terreno decimos que debe tener un pie de pendiente por cada cien toesas, y por regla general cuanto mas lejos esté la tierra que se ha de regar del depósito del agua debe tener mayor pendiente para poderse regar mas pronto, y gastar menos tiempo en esta operacion; pero nunca debe ser tanto el declive que la demasiada rapidez del agua arrastre la tierra. La esperiencia enseñará al agrónomo á nivelar sus tierras de la manera que sea mas útil.

Despues de haber dado las instrucciones correspondientes sobre la naturaleza, necesidad y cualidades del riego, las reduciremos en breve para tenerlas mejor en la memoria á las reglas siguientes.

Los riegos son absolutamente precisos á todas las producciones de un jardin. El de las huertas ó jardines destinados á hortalizas deben ser seis ó siete meses del año, por la pri-

mavera, estío y parte del otoño. El mejor modo de hacer el riego es por conductos ó regaderas á lo largo de las eras, cuando hay proporcion para ello, con aguas naturales ó artificiales, por cuyo medio se aprovecha mejor la tierra que con las regaderas de mano. Si no hay mas que pozo, se hacen bombas para tener el agua con mas facilidad: en el Abril y Mayo, por los aires secos que comunmente reinan en estos meses, y en tiempo de calores, se regará por la mañana y por la tarde.

Hay ciertas plantas que necesitan riego tres veces á la semana, como las alcachofas, coliflores y pepinos que requieren, digámoslo así, estar nadando en agua. En la tierra ligera y arenisca se regará mas á menudo que en la fuerte, debiendo hacerse el riego cuando crecen las plantas, y no cuando se hallan en inaccion. A los árboles que estan en cajones se les dará dos riegos copiosos cada semana, y los demas solo deben regarse para renovar la humedad de la superficie: se

conoce que las plantas necesitan riego cnando empiezan á amarillear y no se mantienen derechas.

Por lo general para el riego es preferible el agua de rio á todas las demas cuando hay proporcion de tenerla; despues la de fuente, pero ha de estar reposada y templada al aire; en fin se hace uso de la de pozo sino hay otra, porque siempre favorece poco á las plantas, y así será preciso sacarla con mucha anticipacion al riego.

RIÑONES. Los riñones son dos cuerpos glandulosos, de una consistencia firme y de un color encarnado moreno, colocados en la parte posterior de la cavidad del bajo vientre, en las regiones lumbares, fuera del saco del peritóneo y en su tejido celular, entre la última de las costillas falsas y el hueso ileo, uno á la derecha y el otro á la izquierda. El riñon derecho está debajo del lóbulo grande del hígado, y por consiguiente mas bajo que el riñon izquierdo que está debajo del bazo. Su figura es como la de una judía, tienen de cinco á seis dedos de

largo, tres de ancho, y uno y medio de grueso; su circunferencia es convexa por un lado y cóncava por el otro. Los riñones se componen de tres especies de sustancias, la primera se llama cortical, la segunda tubulosa, y la tercera mamelada; en estas tres especies de sustancias se separa la orina de la sangre. Esta separacion algunas veces no se hace por el órden regular, otras se interrumpe por las arenillas ó piedras que hay en la sustancia de los riñones que causan ó la inflamacion de estas dos vísceras, ó una afeccion muy dolorosa, conocida bajo el nombre de cólico nefrítico. Los que padecen esta enfermedad sienten un dolor vivo en la parte donde está situado el riñon, que casi siempre está acompañado de alguna fiebre, y de un entorpecimiento en el muslo del mismo lado. Este dolor vuelve periódicamente, y se hace siempre mas rebelde; se estiende sobre toda la estension del ureter, hace subir el testículo hácia el vientre, y la orina unas veces es sanguinolenta, otras espumo-

sa, y otras cargada de arena. Este cólico nace algunas veces de las materias glutinosas que estan depositadas en los riñones, de algun golpe violento, ó de alguna contusion fuerte, de un régimen de vida ardiente, del abuso de bebidas fuertes y espirituosas, de un egercicio violento, de un sueño muy largo, de una vida ociosa y sedentaria, del uso de alimentos muy sustanciosos, de vinos tartarosos, de esfuerzos involuntarios, de una afeccion espasmódica en los vasos orinarios, y en fin de todo lo que es capaz de inflamar la sangre.

Estan muy espuestos á esta enfermedad los gotosos, los libertinos, los grandes bebedores, y los que son muy melancólicos, y algunas veces es hereditaria, y pasa de padres á hijos. Para curarla es necesario calmar los dolores, dulcificar la acrimonía de los humores, de la sangre y de la orina, hacer salir las arenas de los riñones, y las materias viscosas que estan detenidas en ellos. La sangría del brazo es muy buena al principio de la enfer-

medad, y conviene repetirla si continúan los dolores; las sanguijuelas aplicadas al ano, especialmente si el enfermo padece almorranas; debe usar de bebidas dulcificantes como caldo de pollo, de malvavisco, la infusion teiforme de hojas de parietaria, un cocimiento de cebada y regaliza, el suero nitrado y endulzado con miel blanca, la limonada ligera: cuando este cólico nace de un egercicio violento, los medios baños tibios repetidos muchas veces al dia, la aplicacion de fomentos emolientes sobre el riñon afectado son medios muy eficaces para hacer salir las arenillas y limpiar el riñon; el aceite de almendras dulces y de manzanilla, y los narcóticos producen el mismo efecto. Estos son los remedios generales, pero la aplicacion debe hacerse segun las causas de donde proviene este dolor que el sabio facultativo procurará descubrir. Pondremos aqui en particular las causas mas comunes de que provienen, y los remedios mas análogos á ellas que suelen usar los buenos facultativos, y

que la esperiencia ha enseñado cuan útiles son: 1º pueden provenir de las obstrucciones que se forman en aquella parte, por las arenas que se juntan alli, y en tal caso el enfermo esperimenta dolores vivísimos, vómitos, calentura, diminucion, y aun supresion total de la orina.

Remedio. Se hará uso de las sangrías, del medio baño, del cocimiento de la linaza y malvavisco en la bebida; lavativas dulcificantes, pociones oleosas, y del bálsamo de copaiba. 2º Pueden dimanar los dolores de riñones de las piedrecillas que se forman en ellos, por el tártaro que lleva consigo la orina, porque no pudiendo pasar con ella las piedras, ocasionan dolores agudos que se llaman nefríticos, en este caso se hará uso de los mismos que acabamos de decir, y ademas las aguas de las herrerías. 3º Por el descenso de las piedras en la vegiga; y para pasar de los riñones á la vegiga cuanto mayores sean hallan mas dificultad, y por lo mismo son los dolores mas agudos. Los remedios capaces

de aliviar este mal son, las sangrías, el medio baño, las bebidas diuréticas y narcóticas. 4º Por la formacion que se hace de una piedra en los riñones, donde se encaja y no puede salir, ocasionando en la parte un dolor pesado, y algunas veces úlceras. Ademas de los remedios indicados arriba, se añadirá la tisana hecha con la raiz de ala, y de la leche de burra. (*V. Diuréticos. V. Piedra.*)

Otros remedios para los males de riñones. Tómese una onza del meollo de la cañafistula, una azumbre de agua comun, y un poco de regaliza; pónese en un plato la cañafistula; hiérvese el agua con la regaliza hasta que quede en la mitad, se hecha esta agua hirviendo en el plato, y á la mañana siguiente se cuela y se toma.

Pónese en los riñones entre dos lienzos finos un pepino, ó una calabaza partida en muchas rajas, y se renueva el remedio.

Ulceras de los riñones y de la vegiga. Remedio: cada mañana se tomará media dracma de bol arménico en

un vaso de leche de vaca recien ordeñada. Los polvos de cangrejos pescados en plenilunio puestos en un puchero vidriado nuevo á la boca de un horno para secarlos sin que se quemen, son maravillosos contra las úlceras de los riñones y de la vegiga.

Debilidad de riñones. Remedio: májase romero, espliego, salvia, tomillo, albahaca y otras yerbas aromáticas; sácase el zumo de ellas, y se echará en una botella, que se empanará en masa de cebada, y se meterá en el horno al mismo tiempo que el pan; y cuando este se halle ya cocido, se saca la botella, se la quita la masa y se la pone otra para cocerla segunda vez; hecho esto se hará uso del licor que está dentro de la botella, dando con él en los riñones que los fortalece, asimismo que los nervios.

ROBINIA, FALSO ACACIA FALSO ANOMO, acacia de los jardineros. Es un árbol traido de la América, que se ha multiplicado bastante en Europa, tiene la flor amariposada, el cáliz de una sola pieza, pequeño y con cuatro dien-

tes; tiene una vaina grande, y su semilla es arriñonada; sus hojas son oblongas y opuestas. La altura de este árbol es de treinta pies, su caña está armada de aguijones que por lo comun son dobles; su corteza es rojiza y áspera; las flores son amarillas y blancas, y exhalan un olor suave y aromático; son emolientes, aromáticas y antiestéricas; la raiz es ramosa, leñosa, y de un color amarillento, y no se diferencia en nada de la regaliza. El cocimiento de las flores ó la infusion de ellas da una agua que se emplea desde cuatro hasta seis onzas en bebidas. Este árbol se cria en toda especie de terrenos, especialmente en los ligeros y sustanciosos, se cria mas pronto; la madera es amarilla y jaspeada, y sirve para sillas y otros muebles; el ganado come con mucho gusto sus hojas, y se ha observado que las vacas que se alimentan de ella engordan mas y dan mas leche. Se multiplica por semillas que como son menudas deben cubrirse con poca tierra. Lo mejor es sembrarlos en macetas, y

al segundo año trasplantarlos en planteles donde deben permanecer hasta que el pie tenga cinco ó seis pulgadas de circunferencia. Para tener pronto plantas de este árbol no hay mas que descavarle cuando el tronco tenga doce ó quince pulgadas de circunferencia; se cortan las raices, se arranca y se trasplanta en otra parte, se deja abierta la hoya de donde se ha sacado, y todas las raices cortadas brotan tallos, y dan plantas en abundancia, pero su corteza es mas dura y sabe menos á regaliza que los que nacen de la grana.

Rocío. Es el agua muy menuda que cae por la mañana sobre la superficie de la tierra de los vapores que el calor habia levantado, los cuales condensados por el frio de la noche se convierten en gotitas. Cuando sopla el viento del Sur no hay rocío, porque siendo el calor de la noche como el del dia no pueden condensarse los vapores; pero si el aire que sopla es muy frio los rocíos son mucho mayores. El rocío es mas ó menos abundante segun el esta-

do de la atmósfera: lo que no se puede dudar es que como los vapores que han subido de la tierra por la fuerza del calor contienen muchas partes oleosas y volátiles, y principalmente el aire fijo, ó gas ácido carbónico: el rocío es utilísimo para las plantas, y contribuye infinito para la vegetacion.

RODABALLO. Pescado de mar muy estimado; tiene la forma de un cuerpo chato, la boca grande y sin dientes, el lomo moreno con muchos aguijones: se pesca fácilmente en las costas de Normandía.

RODILLAS. Los males de rodillas ocasionan debilidades y cansancios, y provienen de ciertos humores acres que se depositan en estas partes, dimanados de la destemplanza del bazo y del hígado. Cuando los dolores de las rodillas estan acompañados de un frio esterno, pueden provenir de haber habitado en lugares bajos y húmedos, ó de haber estado mucho tiempo de rodillas, ó de haber comido frutas crudas. Pueden curarse por medio de purgantes repetidos, y aplicar á las rodi-

llas una cataplasma hecha con queso y manteca de puerco salada y batido todo en igual porcion. Si estos males ó debilidades provienen de calor, se remedian con una ó dos sangrías, y purgándose con el suero y la cañafistula, ó con el catalicon doble disuelto en un cocimiento de chicoria silvestre. El uso de las aguas minerales, el medio baño, y la leche de vaca, son tambien remedios saludables. Debe abstenerse el enfermo de toda comida salada ó especiada; y podrá aplicar una cataplasma hecha con harina de habas, cebada ó salvado bien molido, y dos onzas de estiércol de cabra, hervido todo en vino gordo, y hecho de ello una papilla.

Rodillo, Rodo, Rollo. Pieza de madera cilíndrica, que sostienen dos ejes de madera ó de hierro, y dos varas; y lo tiran caballos, mulas ó bueyes para pasarlos por la tierras recien sembradas, para allanar los surcos, ó sobre los panes despues de las heladas para asentar las raices levantadas por el hielo. Los rodillos de piedra sirven

para asentar los caminos y el terreno donde se ha de hacer alguna era para trillar.

ROIDO. Se dice de un bosque ó de un monte tallar, en el cual el ganado ó la caza mayor se han comido los brotes, y lo han arruinado casi enteramente.

RODRIGONES. Los rodrigones son un objeto del gasto en el cultivo de las viñas. En los contornos de Paris y otras muchas partes, se fijan en la tierra despues de la primera labor de la viña; y se necesita para cada yugada, con las cepas á pie y medio de distancia unas de otras, veinte haces que componen mil rodrigones. Despues de la vendimia se quitan del sitio donde estan, y se ponen en montones; los rodrigones duran mas puestos de punta que en caballete, porque de este último modo se pudren en poco tiempo.

Los buenos rodrigones se hacen de encina hendida en cuartones, desde tres pies hasta quince. En las inmediaciones de Paris y del Loira se ha-

cen de cuatro pies y medio de largo, y una pulgada en cuadro; y en París ha de tener cada haz de rodrigones cuarenta, y en las provincias cincuenta; los que tienen de cinco pies hasta quince de largo son para los enrejados de los jardines.

ROMADIZO, RESFRIADO. Enfermedad causada por la supresion de la traspiracion. Las personas que estan espuestas al temporal son las que padecen menos esta enfermedad, mas las que estan en los cuartos calientes y muy abrigados luego que salen de ellos al aire frio se resfrian, porque como con el calor la sangre está rarificada y corre con mas velocidad, la traspiracion es mayor, y esta se detiene inmediatamente que se espone al aire frio, y se resfrian, contraen enfermedades, y especialmente una grande debilidad. Las personas que se resfrian con facilidad son de una complexion débil, por lo que su traspiracion se desordena y el pulmon se infarta, lo que siempre es muy peligroso. Todo resfriado es una inflamacion ó del pulmon ó de la garganta, ó de

una membrana que viste interiormente las narices y el interior de algunas cavidades que se hallan en los huesos maxilares y frontales que comunican con la nariz. Comunmente se cree que el constipado no es peligroso, esto es cierto si solo se queda en la clase de constipado, porque nadie muere de resfriado; pero si no se cura ocasiona enfermedades de pecho que quitan la vida, y así se puede asegurar que por el descuido de curar los resfriados matan mas gentes que la peste. Y así deben curarse y aplicarles prontos remedios para precaver las consecuencias fatales que pueden tener. Los resfriados tienen sus remedios como todos los otros males mas ó menos eficaces, y se curan mejor ó peor segun el cuidado que en ello se pone: un resfriado es siempre un desórden en las funciones de nuestro cuerpo, y siempre debe mirarse como una enfermedad verdadera, que si se desprecia se agrava y altera notablemente la máquina del cuerpo, de la cual cuando es muy intensa suele nacer la pleuresía, las fluxiones de pecho y

otras tan graves que se resisten á todos los remedios y quitan la vida. Hay varias especies de resfriados, como son los de pecho, que afectan mas ó menos esta víscera segun el grado de su inflamacion, en los cuales el enfermo debe abstenerse de alimentos demasiado nutritivos, y usar de cremas de arroz, sopas de pan rallado ó ciruelas pasas, bebiendo agua de cebada endulzada con miel ó con azúcar, poniendo en ella un poco de zumo de naranja ó de limon, y á falta de esto un cocimiento de regaliza, bebidas diluyentes y refrigerantes, y algo ácidas; y se dará al enfermo frutas adobadas en vinagre y pan; guardar la cama, y abstenerse del aire frio; y si el tiempo lo permite usar de un egercicio moderado.

Resfriado de cabeza llamado romadizo. Este es un humor que obstruye las glándulas de las narices, y produce una fluxion de aguas del cerebro tan abundante que mueve á estornudar, y sonarse las narices cada instante; dimana de algun aire frio que se ha introducido en las partes cu-

yos poros se hallaban abiertos.

Remedio. No salir del cuarto, mantenerse abrigado con la cabeza bien cubierta, y recibir el humo de la azúcar echada en una paleta encendida para que pase la fluxion.

Cuando esta se detiene en las glándulas de la traquiarteria y penetra el pulmon, ocasiona una tos seca que dura hasta que el humor se evacua por medio de la espectoracion ó esputos: mientras dura, se esperimenta por lo regular una grande inapetencia, pesadez de cabeza, tal vez calentura, y una tos violenta y sin cesar.

Remedio. El enfermo se tendrá bien abrigado, y tomará una lavativa refrigerante y purgante; si siente plenitud y llenura en los vasos, se sangrará, y aun otra vez, si tiene opresion y dolor al lado; nada hay mas útil para el alivio en esta indisposicion, como para precaver las resultas, que tomar algunos caldos refrigerantes hechos con una libra de pierna de vaca, rábanos y cebolletas, con medio puño de cebada limpia y un poco de azúcar; todo

hervido en tres cuartillos de agua, que quedarán en la mitad para hacer tres caldos: usar por bebida una tisana hecha con grama y manzanas reinetas, ó con raices de malvavisco, dos pizcas de flores de ababol y una cucharada de miel de Narbona; dejar deshacer en la boca caramelos de malvavisco para facilitar la espectoracion; no usar mas que de alimentos suaves, húmedos y de facil digestion; no comer de viérnes, y abstenerse de todo lo que sea agrio, crudo, indigesto y picante.

Si la tos impide de dormir, tomará el enfermo al recogerse, y dos horas despues de la cena, que será ligera, desde un escrúpulo hasta media dracma de triaca buena, envuelta en oblea, y sobre ella un vaso de tisana caliente; ó si tuviese una grande acrimonía en los esputos, tomará un cocimiento hecho con dos dracmas de corteza de adormidera blanca partida en pedazos, docena y media de alhócigos nuevos y una dracma de grana de adormidera blanca; añádese dos dracmas de azúcar piedra molida, reducido todo á medio cuar-

rillo para dos tomas; y si la tos fuere tan fuerte que no se halle alivio con este remedio, se tomará en su lugar un escrúpulo ó media dracma de *diascordium.*

Reuma de estómago. (*V. Ronquera en los niños. V. Tos seca.*)

Remedio sencillo contra el romadizo. Se recibirá por las narices y boca el humo de la pimienta molida, el de vinagre ó de incienso, echado en una paleta caliente: ó se tendrá en la boca cerrada aguardiente, y será pronto el alivio.

Otro mas suave para el romadizo que causa ronquera. Tómense dos ó tres cabezas de ajos, májanse con manteca de puerco derretida, y con esta especie de ungüento se frotará el enfermo los pies al irse á la cama, calentándolos bien y envolviéndolos en paños calientes.

Otro. Tómese una taza de aguardiente, media nuez moscada rallada, una onza de azúcar en polvo, y echándolo todo en una botella, se mueve bien, y se toma en tres ó cuatro veces al tiempo de recogerse.

O se echará en un puchero una azumbre de agua y seis hojas de berza roja ó encarnada bien picada, con un buen pedazo de manteca fresca; hiérvese todo hasta que quede en la mitad; esprímese el jugo de la berza, donde se echará azúcar, y se tomará dos ó tres mañanas en ayunas.

ROMAZA ACUÁTICA. Es una planta de dos ó tres codos de alto, que se cria en los terrenos acuáticos: su raiz es en forma de nabo, fibrosa, negruzca por fuera, y amarilla por dentro. Sus hojas son en forma de corazones, de un pie de largo, ásperas, bruñidas y sostenidas por un largo peciolo; florece á principios de verano: su flor es en forma de cáliz dividido en tres dientes largos; produce una sola grana desnuda, lisa, brillante. La raiz tiene el sabor áspero y amargo; es astringente, detersiva, estomacal y antiescorbútica. Se usa de ella en cocimiento ó en infusion; las hojas y los tallos son un poco ácidos y refrigerantes, y son útiles al ganado mayor en los calores fuertes. La de jardin que está cultivada y mas cui-

dada, es mas alta, pero tiene las mismas propiedades.

ROMERO. Planta que tiene de tres á cuatro pies de alto, con mucha ramilla larga, delgada y articulada: sus hojas son sencillas, angostas y sólidas: su flor es labiada, y dentro de ella se crian cuatro semillas reunidas y ovales; tienen un olor aromático, fuerte, y el sabor bastante acre; el olor de las hojas es mas suave, y su sabor acre y amargo. Se cria con abundancia en los paises cálidos, y requiere una buena tierra. Se cultiva en los jardines, y se multiplica mejor por medio de barbado que por la grana: las flores y hojas del romero son buenas en los afectos del género nervioso, como en la perlesía, epilepsia y vértigo; y los mejores son los que se crian en el Langüedoc: el romero aplicado esteriormente fortifica las junturas de los nervios, y resuelve los humores frios, y el cocimiento de él es bueno contra las obstrucciones del hígado y del bazo.

ROMPER, desmontar, paneficar. Todos estos nombres se dan á la accion

de convertir en tierra de labor un prado, monte ó bosque, ó cualquiera otra tierra inculta. Cuando hay fuerzas suficientes para cultivar bien las tierras es muy útil reducirlas á cultivo, porque siempre producen mucho mas, y dan mas utilidad al propietario que siendo eriales é incultas; pero si no hay las fuerzas correspondientes es mejor no cultivarlas. Esta regla es general para las familias y personas particulares, y para las naciones. La nacion que tenga menos brazos de los que necesita la estension de su terreno para ser bien cultivado, no debe condescender con la manía de muchas gentes que todo lo quieren romper y reducirlo á cultivo. No son estos los que cultivan mejor la tierra, ni los que le hacen producir mas abundantes cosechas. El estado no solamente no gana nada en estender la agricultura mas de lo que permiten las fuerzas, sino que pierde mucho, porque si los pocos brazos que tiene se empleasen en cultivar como se debe un terreno proporcionado, este daria mucho mas frutos que no toda la estension que se cultiva.

RONQUERA. Remedio contra la ronquera. Se tomarán tres dias seguidos, al tiempo de recogerse, una dracma de ojos de cangrejos preparados. *Ephém. d'All.*

La aguardiente quemada, despues de haber echado en ella en infusion higos secos, es un remedio probado.

Hácese un cocimiento de nabos en agua con un poco de azúcar, que se tomará al recogerse y por la mañana en ayunas, y dos horas antes de comer.

Ronquera de niños. Esta enfermedad que es una especie de romadizo, se esperimenta algunos años particularmente en los niños. Es una tos estomacal muy profunda, que se anuncia por el dolor de cabeza; la voz se pone ronca, y esperimenta algun frio de calentura; las lasitudes, desfallecimientos é inapetencia acompañan á este mal.

El mejor remedio para sacudirse el estómago de la linfa viscosa que le embaraza, es hacer uso de los vomitivos, sin que haya recelo de que violenten la constitucion de los niños, porque entonces las fibras del estómago se ha-

llan por sí mismas sumamente flojas, y por la abundancia de esta serosidad glutinosa: se escogerá el mas suave, como la ipecacuana ó el quermes mineral, ó del tártaro emético, cuya accion es fácil manejar, y puede disponerse justamente la dósis: este género de eméticos dividen mas bien los humores sobre que operan, que los demas medicamentos que cuesta tanto trabajo hacer tomar á los niños, al paso que estos se les puede dar sin que ellos lo conozcan.

Otro remedio así para los niños de pecho como para los que estan ya destetados. Se les hará tomar una composicion hecha con una onza de aceite de almendras dulces, una ó dos dracmas de jarabe diacodion y una onza de azúcar piedra en polvo; dándoles de cuando en cuando la cuarta parte de una cucharada, y hacerles chupar entre dia un palito de regaliza raspada y desecha á la punta, que remojarán en el remedio: este les aplaca la tos, les hace espectorar, y mantiene libre el vientre.

2º Se alimentará á los niños destetados durante esta enfermedad con caldos, sopas, huevos frescos, compotas de manzanas, y darles á beber una tisana hecha con medio puño de raiz de escorzonera, una onza de caramelos de malvavisco, una dracma de canela en polvo, que se hervirá todo y reducirá á la mitad.

3º Se les fregará el estómago por mañana y noche, como tambien las plantas de los pies y el pecho, con aceite de moscada y manteca fresca, partes iguales, que se desleirán juntas, y echará un poco de aguardiente, y caliente se aplicará por encima un papel de estraza mojado, con un lienzo caliente sobre todo.

4º Si no tiene sosiego por la noche, se dará al niño antes de recogerle de una á dos dracmas de jarabe de ababol.

5º Si aun la tos es rebelde, en los niños que padecen esta enfermedad, se les purga con media dracma de hojas de sen, veinte granos de ruibarbo, quince de sal de ajenjos, y una onza de maná: hiérvese todo en medio cuarti-

llo de agua hasta que quede en la tercera parte, y se pasa sin esprimir, disminuyendo la dósis segun la edad y las fuerzas.

6º Si esta enfermedad es acompañada de calentura y el niño vuelve los alimentos, se le darán algunas gotas de esencia emética, ó medio grano de alkermes mineral: esta especie de resfriado, cuando no se hace caso de él, dura por lo comun casi dos meses.

Las personas adultas acometidas de este mal guardarán el mismo régimen, aumentando solo la dósis en los remedios.

ROÑA. Es una corrupcion de la sangre que infecta la cútis, y proviene de una pituita salada.

Remedio. Se fregará con el zumo de la yerba llamada agrimonía mezclado con sal y vinagre, ó con el aceite de nueces añejo.

Otro. Tómase cuatro onzas de manteca de puerco, una de azufre vivo bien molido y pasado, otro tanto de sal tambien molida, y onza y media de trementina lavada; hácese de todo

un ungüento, con que se untará la roña.

Rosal. Es un arbusto que tiene unos tallos de seis á siete pies de alto cubiertos de puas derechas; sus hojas son ovales, dentadas en su orilla; sus flores son hermosas, agradables por su olor, forma y tamaño. Su fruto, que está dentro de la flor, es carnoso; encierra muchas semillas redondas; erizada de pelos duros. Hay muchas especies de rosales que no es necesario esplicar. Este arbusto por lo comun requiere tierra fuerte, y prevalece bien en sitios húmedos: se multiplica acodando las ramas en Setiembre, ó por medio de renuevos en el mismo mes, y de allí á poco tiempo se trasplantan.

Los rosales de Holanda se plantan por Octubre en tierra bien abonada, y se podan por Marzo. Se multiplican por medio de barbados y de ramas rasgadas, plantándolas en un hoyo de medio pie de hondo; y los que dan flores una gran parte del año, se podan dos veces, debiendo ser la primera en Noviembre; se les corta muy abajo, y á fines de Marzo se podan las ramas

nuevas; cúbrense despues de tierra nueva, y desde que el rosal comienza á echar botones se cuidará de irle quitando mucha parte de ellos antes que abran, y pasadas las primeras flores, se podan las ramas al primer nudo; por cuyo medio se logra que eche muchas rosas en todo el estío; tambien puede multiplicarse por medio de acodos, y de varas que se pondrán en Octubre y Noviembre.

Los rosales moscados se multiplican por los renuevos que salen al pie: los de rosas blancas dobles, por los que tienen raiz, metiéndolos á cuatro dedos de la tierra, y no requieren poda: los de flores amarillas, por los renuevos del pie. Todas las demas especies de rosales necesitan sol y tierra fuerte; se plantan en Noviembre, Febrero y Marzo, y se podan por la primavera.

Rosas. Aunque la rosa es una flor de las mas comunes, no es menos admirable que otras por la hermosura de color y delicioso olor. Los floristas cultivan muchas especies de rosas: las mas conocidas son la olorosa, la ro-

sa de Holanda, la encarnada, la de color de carne, la cubierta ó rosa de provena, la abigarrada ó jaspeada, las rosas blancas y las sencillas.

Para tener rosas en todo tiempo se descubrirán en invierno las raices del rosal, y se echará alli estiércol de caballo bien menudo mezclado con polvos de azufre, y se vuelve á tapar con tierra.

Las rosas de que se hace uso para los remedios son: 1º las descoloridas, que son purgantes, y cogidas antes del rocío son mas eficaces para purgar el humor bilioso y las serosidades: 2º las moscadas, que tienen el olor almizclado y no abren hasta el otoño; son blancas, y purgan mas que las descoloridas: 3º las encarnadas de color oscuro, de que se hace conserva, son astringentes, fortifican el estómago, y detienen el vómito y los cursos: hácese uso de ellas tambien esteriormente en el cocimiento con vino gordo para fomentar las partes en el caso de retorcedura, golpe ó contusion, y para fortificar los nervios.

Agua rosada. Se cogerán rosas blancas sencillas recien abiertas, despues de haber salido el sol, y que no esten húmedas por haber llovido; májanse en un mortero ó almirez; déjanse macerar en un barreño toda una noche, y despues se esprime el zumo.

Rosoli. Licor compuesto de todo género de flores odoríferas bien escogidas, de modo que no quede mas que la hoja; se las pone en infusion cada clase separadamente en agua que se ha hervido; despues se quitan las flores, y en esta agua que ellas escurran se echa á lo menos tres cuartillos de espíritu de vino, tres libras de azúcar clarificada y medio cuartillo de esencia de canela; pásase despues todo, y se echa en botellas, que se taparán bien.

Rozadura. Es el golpe que el animal se da con sus herraduras ó con otro cuerpo en la parte de adentro del menudillo. Los caballos fatigados, débiles de riñones ó que se topan cuando andan, estan muy espuestos á alcanzarse, pero comunmente este mal viene de que

un caballo que sigue á otro le da algun golpe. Cuando sucede este daño es necesario cortar el pedazo desprendido y aplicar á la herida vino tibio y sal; y si tiene algun agujero se llena de trementina ó de pólvora desleida con saliva, y se le da fuego; y si el alcance está en la corona y la herida profunda, es necesario aplicarle ligeramente un boton de fuego.

RUBIA. Planta que tiene la raiz larga, ramosa, rastrera, y roja por fuera y por dentro; y cuando es pequeña es amarilla por fuera. Sus tallos son largos, cuadrados, sarmentosos, nerviosos y ásperos al tacto: sus hojas estan alrededor del tallo como los rayos de una rueda alrededor del cubo; son regularmente seis ó cinco puntiagudas, ásperas al tacto, armadas de puas pequeñas y ligeramente escotadas alrededor. Su flor es campanuda, y su cáliz de una sola pieza, que se convierte en un fruto compuesto de dos piezas, que estan unidas por su base Su raiz sirve para teñir colorado, y en Francia la mejor se cria cerca de Lila. Esta raiz no es

mas gruesa que un dedo, y la corteza es de un colorado que tira á amarillo; los tallos son largos, cuadrados y ásperos; y las hojas todo alrededor nudo por nudo á modo de estrellas; la grana es redonda, y cuando está madura negra; se siembra en Marzo, en tierra fuerte, humedecida y bien trabajada con tres ó cuatro labores, y se necesita para sembrar cada yugada de tierra una hemina de grana; se pasa el rastro por la tierra despues de sembrada, y cuando está nacida se escarda á mano; cógese la grana al Setiembre siguiente, y despues se tapa cada pie con un poco de tierra para que engruese la raiz. Un año despues se vuelve á coger la grana, y se corta toda la yerba por San Martin, esto es, diez y ocho meses despues de sembrada se arrancan las raices mas gruesas, y al cabo de un año ó de dos las demas. Cada año se las da una ó dos labores antes del invierno; ráspanse las raices, se secan, y muelen, y se guardan estos polvos en sacos bien atados: cuanto mas se mantengan las raices en

la tierra mas rubia se saca, y mejor es.

RUDA. Planta medicinal que se cria en los jardines y sitios donde dé bien el sol: tiene el tallo de tres pies de alto, y las hojas son redondas, pequeñas, y de un olor desagradable. Esta planta es cálida, nervina, vulneraria, cordial, carminativa ó contra flatos; y se emplea en la epilepsia ó gota coral, en las enfermedades malignas, venenos, peste, mordeduras de serpientes y perros rabiosos, y en el cólico ventoso.

Ruda de muralla. Es una de las capilares, y se cria entre las piedras cerca de las aguas; se hace uso de ella contra la tos, la asma, ictericia, y empeine ó sarna perruna.

RUIBARBO: planta que tiene la raiz gruesa, de muchos brazos, ramosa y morena por fuera. Su tallo tiene un codo de alto y una pulgada de grueso; está hueco y acanalado; las hojas nacen en las articulaciones, y estan colocadas alternativamente; son casi redondas en la base; plegadas por las orillas, y se terminan en punta. Las

flores estan dispuestas en racimos grandes y ramosos. La raiz tiene un sabor viscoso y algo amargo: es el purgante de que se hace mas uso; esta raiz para ser buena ha de estar en trozos, tener un color amarilloso, y el gusto amargo; y no ha de ser dura ni pesada; se hace uso de ella para limpiar y fortificar el estómago; es buena contra la hipocondría, afectos del hígado, cólera amarilla é ictericia. La dósis es de media dracma á una, y en infusion hasta media onza.

Ruiseñor. Es un pájaro pequeñito, y tan célebre por su canto, que no hay otro alguno que le esceda en dulzura de voz, variedad de tonos y gorgeos.

Los ruiseñores que se han cogido en los bosques, ó ya grandes, no cantan mas que en Abril y Mayo; pero los que se han criado desde pequeñitos cantan desde Diciembre hasta Mayo, y aun en este mes de dia y de noche, de modo que algunos revientan. El ruiseñor tiene la pluma de color moreno oscuro, y cenicienta debajo del vientre; habita en los bosques y sitios sombríos,

y es muy delicado; es un pájaro solitario, y cada año muda de pais; empieza á anidar desde Mayo, y aun dos ó tres veces segun lo suave del tiempo.

Por lo comun hace el nido en la tierra, á un rincon de un bosque, y se compone de hojas de árboles secas; la hembra pone cuatro ó cinco huevos, ella sola está echada y el macho canta; sacan á los diez y ocho ó veinte dias, y echan pluma á los diez ó doce; en este tiempo el macho apenas canta; y en cuanto á los que se cogen, es mejor dejarlos criar por los padres; cuando es preciso darles de comer se debe hacer con una plumita.

Hay varios modos de coger á los ruiseñores; pero el mas comun es una jaula con su trampita, y por cebo un gusano de harina preso con un alfiler á un ganchito que tiene la trampilla; cuando el pájaro ha caido, se conocerá que es macho, si esperando un poco de tiempo no se le oye cantar; métesele en una jaula que se cubrirá por encima con un lienzo, entremetiendo por los alambres musgo ú otra

yerba ó cosa suave para que no se lastime con el revoleteo, ni vea la luz apenas: cada dia se le presentarán cuatro ó cinco veces gusanos vivos presos á un alfiler largo, y pedacitos de carne picada y majada, y de huevo duro, y luego que se le oiga cantar se le dará luz.

Lo mejor será si se puede coger el nido con los padres, que se pondrá en una jaula cerca del sitio donde estaba para que crien los pequeños; pónese despues el nido en un cuarto donde se les echa comida y se les pone agua; y bastará dar de comer á los pequeños los dos primeros dias con una plumita, y despues los acabarán de criar los padres; á los dos meses se meten en jaula los machos, y se da libertad á las hembras y á la madre.

La comida de los ruiseñores que se acaban de criar, es la harina de mijo con huevos, de que se hace una masa blanda, desliéndolo con un poco de agua; de cuando en cuando se renovará el musgo que se ha puesto en la jaula, cubriéndola con cuidado mien-

tras son tiernos. Cuando ya estan fuertes se les da á comer corazon de buey ó de carnero crudo, partido menudo y majado, y si no le hay, huevos duros, clara y yema envuelto y partido en pedacitos; los vasitos estarán dentro de la jaula, y se les mudará el agua todos los dias.

Conócese que el ruiseñor es macho: 1º cuando en las dos ó tres plumas del ala se perciben los estremos negros: 2º si mirándole las patas á la luz parecen encarnadinas: 3º por el cantar, que es la señal mas cierta.

Enfermedades de los ruiseñores: 1º el granillo á la rabadilla, que enflaquece al ruiseñor y le quita de cantar: se le abrirá y apretará el granillo, y á él se le darán gusanos de harina ó cucarachas: 2º la tiña. Remedio. Se le refrescará con la yerba llamada anagálide, bien menuda, ó con la acelga, untándole la parte donde está el piojo: 3º la estenuacion, dimanada de mucho cantar. El remedio es mudarle de comida, y que no le falte: 4º si engordan mucho, se les cercenará la comida: 5º

si se vacian mucho, lo que proviene de la carne cruda con que se mantienen, y en tal caso se les dará en su lugar por algun tiempo huevos duros: 6º la constipacion: darles lechuga picada bien menudo: 7º la muda, que es peligrosa, si el Setiembre, que es cuando la tienen, viene frio. El remedio es ponerles por algun tiempo al sol, soplarles un poco de vino que se tendrá en la boca, darles azúcar y yerbas bien picadas; y en cuanto á la muda de Agosto no tiene peligro.

RUMIA. Rumiar es la accion por medio de la cual ciertos animales vuelven á la boca para masticar los alimentos que ya habian bajado al estómago. Los animales cuadrúpedos que se alimentan de yerba y tienen la pezuña hendida, por lo comun todos tienen la propiedad de rumiar, como son los bueyes, corderos, ovejas y carneros, las cabras, los camellos, dromedarios &c. Estos animales tienen dos estómagos, el uno donde depositan los alimentos que han de volver á la boca para masticarlos de nuevo, y el otro donde van por el esó-

fago para elaborarse para la nutricion; cómo se hace la operacion de rumiar, por qué resortes y cual sea su mecanismo, hasta ahora es un misterio que los hombres no han podido entender por mas que se hayan aplicado con el mayor cuidado á penetrar este velo, creyendo que su conocimiento seria muy importante para cuidar el ganado lanar. Es muy regular que la rumia se hace por órganos particulares que afectan todas las partes del cuerpo, que Dios ha dado á esta especie de animales; lo que consta por muchas observaciones es, que el animal pace la yerba y la mastica, hace una pelota en la boca, y luego la envia al estómago primero, el cual poco á poco se llena de la yerba que el animal ha pacido medio masticada, y de toda ella se forma una gran masa compacta; despues cuando quiere rumiar comprime y contrae este estómago, oprime con este esfuerzo la masa que contiene, y la hace salir poco á poco, y volver á la boca para masticarla de nuevo, y luego la echa en el otro estómago. ¿Mas como se separa una por-

cion de esta masa para entrar en el esófago y desde alli volver á la boca? Sin duda alguna el primer estómago tiene órganos peculiares para esta operacion; puede dilatarse y comprimirse; por medio de la dilatacion, se hace capaz de recibir la cantidad de alimentos que estos animales devoran; y por medio de la compresion ó contraccion los vuelven á echar por el esófago á la boca en mayor ó menor cantidad segun sea esta compresion. Parece que el momento de la dilatacion del cuerpo es cuando el canal del estómago se abre para recibir la pelota del alimento, y que el instante en que el cuerpo se estrecha súbitamente es el de la deglucion, la cual hace entrar la pelota en el esófago para volver á la boca á ser triturada; y el animal que rumia satisface tanto el sentido del gusto rumiando como cuando la pació por la primera vez, pues aunque ha estado en su estómago no ha perdido mucho su sabor, y tiene á corta diferencia el mismo gusto. Se han dedicado muchos á observar con todo cuidado esta operacion tan particular

de estos animales; pero ninguno lo ha hecho con mayor cuidado ni ha desenvuelto mejor las operaciones de la rumia que Daubenton en la obra que publicó sobre esta materia, la cual mereció la aprobacion de los sabios naturalistas.

S

SABAÑONES. (*V. Frieras.*)

SAJA, sajadura, escarificacion: operacion que se egecuta por el cirujano con un instrumento, cortando la piel y los tegumentos, y suele tambien egecutarse en los árboles, abriendo su corteza que está demasiado apretada por enfermedad ó por una sequedad escesiva; de manera que comprime los vasos y no deja correr con libertad la savia; pero cuando la corteza está enteramente seca por un lado ó en partes, lo que debe hacerse es quitarla con la podadera y cubrir la herida con ungüento de ingeridores; si la corteza solamente está marchita no estando interceptada la savia, el ungüento de ingeridores producirá tambien un efecto

muy bueno, porque la corteza vuelve á tomar nuevo vigor, y restablecidas las flores de la madera se quita el ungüento.

SAL. Sustancia ácida, cuya propiedad principal es resistir á toda corrupcion, y preservar asimismo las carnes de la que puede ocasionar en ellas el aire. Hay muchas especies de sales.

Sal marina ó comun: es la que se saca del mar ó de muchos lagos salados por la evaporacion, esto es, haciendo hervir esta agua en unas calderas grandes hasta que se haya quitado toda la humedad, de que queda una sal blanca. La sal por cristalizacion es aquella que se hace echando el agua del mar hácia los saladares, en los calores del estío, donde evaporándose el agua queda una sal parda, que es la mejor.

La sal penetra, digiere, abre, enardece, y es buena contra las crudezas del estómago: se hace uso de ella en las lavativas, y esteriormente en la apoplegía, convulsiones y dolores de dientes.

Sal prunela ó cristal mineral: es el salitre de que se ha sacado una parte

de lo volátil, por medio del azufre y del fuego; se da para refrescar, y hace orinar en las fiebres ardientes y otras enfermedades que provienen de ardor y de obstruccion: la dósis es de diez granos hasta una dracma en caldo.

Sal policresta, salitre despojado de la parte volátil por el azufre: se calcina en un crisol á fuego violento hasta que esté bien blanco. Sirve para muchos usos: es purgante, escita la orina, y se echa regularmente en infusion con el sen desde un escrúpulo hasta cuatro.

Sal vegetal ó tártaro soluble: es la nata del tártaro reducido en forma de sal; es propia en todas las enfermedades que provienen de obstruccion: la dósis es de diez granos hasta dos escrúpulos.

Sal amoniaca. Esta es una sal artificial, que ha sucedido á la natural que tenian los antiguos; la que nosotros tenemos nos viene de Venecia, y se hace en panes chatos y redondos; prepárase con cinco partes de orinas, una de sal marina, y una pequeña parte de

hollin de chimenea, que se cuece junto y hace una masa; de esta se saca por medio del fuego la sal amoniaca, que para ser buena ha de ser seca, limpia, cristalina, y tener un gusto acre y penetrante; es sudorífica y resiste á la corrupcion, y se da en las cuartanas: la dósis es de un escrúpulo hasta media dracma.

SALAR, SALAZON. Es la accion de salar las carnes y otras cosas que se quieren preservar de la corrupcion. El mejor tiempo para hacer esta operacion es cuando empiezan los frios, porque la sal nunca agarra mejor que cuando hiela. Si el tiempo está húmedo se gasta mucha mas sal, y quedan menos saladas las carnes y mas espuestas á corromperse. Cuanto menos cáustica y corrosiva sea la sal, es tanto mejor para esta operacion.

SALICARIA OFICINAL. Planta que tiene los tallos de seis á siete cuartas, ásperos, rojizos y nudosos; las flores nacen en espiga, de color de lila, y las hojas son opuestas, largas, de figura de un corazon; las raices son del grueso de

un dedo, leñosas y blancas: el tallo y las hojas tienen el gusto amargo; las flores no tienen olor. El cocimiento de esta planta produce buenos efectos en la disenteria serosa y epidémica. Para este efecto se toma un puñado de flores, tallos y hojas, y todas juntas se cuecen en dos cuartillos de agua, y se bebe de ella.

SALITRE NITRO. Es una sal neutra compuesta de un ácido particular, que se llama ácido nitroso, y del álkali fijo, como el que se saca de los vegetales para combustion. En algunas plantas está formado enteramente el nitro como en el girasol y el maiz, cuyas médulas se queman chispeando; tambien se saca el nitro de la legía de las tierras, haciendo despues evaporar el agua para que las partes salinas se reunan para la cristalizacion: esta sal mineral se saca de los edificios viejos y lugares cargados de orines de muchos animales; y el modo mas comun de hacerle es así: tómase una gran porcion de estas piedras y tierra, que se desmenuzarán y echarán en toneles agujerea-

dos por bajo; échase en ellos mucha agua, la cual, despues de haber disuelto las sales de que estan cargadas estas materias, cae en una vasija que se habrá puesto debajo. Échase despues esta infusion en ceniza, de que se hará una legía, y esto por dos veces; redúcese á la cuarta parte este licor por medio de un fuego moderado, aunque siempre igual; se deja reposar, y al cabo de algunos dias se hallarán al hondo unos cristales, que se harán secar, y haciendo evaporar el resto del licor se le deja enfriar, y este es el salitre.

El salitre sirve para la composicion de la pólvora y para la preparacion de las aguas fuertes; es incisivo y resolutivo; escita la orina, espele la piedra de los riñones, y mitiga los ardores de la sangre; en las fiebres ardientes se da echando dracma y media para cada azumbre de agua.

Hay tambien un salitre natural pegado á las murallas y á las rocas, que es preferible para la pólvora.

SALIVACION. Es la evacuacion espontánea de la saliva, ó escitada por

los remedios que obran inmediatamente sobre las diferentes partes de la boca; en las inflamaciones y otras enfermedades en que estan afectados los órganos de la deglucion siempre se muestra la salivacion. Las causas que producen la salivacion son los alimentos acres y ardientes, el abuso de los licores espiritosos, y tambien las pasiones vivas de ánimo, y la hinchazon y relajacion de las glándulas salivares. En algunas enfermedades es muy útil la salivacion; y los buenos médicos aconsejan que se escite en la gota serena y en la rabia, en las afecciones soporosas, las fluxiones linfáticas, en la sordera y enfermedades cutaneas. Se ayuda con el ojimiel, los vapores de leche y cocimientos emolientes; se escita con gargarismos irritantes, como es el cocimiento de mostaza; la aplicacion de un vegigatorio en la nuca suele ser muy útil cuando se teme ó se sospecha que se suprima repentinamente. La salivacion es muy dañosa en las personas de un temperamento vivo, seco, ardiente y bilioso, porque les falta serosidad en

vez de tenerla de sobra; y en las que son de una complexion delicada tienen el pecho y el estómago malos, y estan espuestas á vómitos de sangre. Cuando la escrecion de salivas es escesiva turba las digestiones, escita la sed, y conduce insensiblemente á la consuncion; en este caso es necesario aplicar remedios eficaces para contenerla. Se ha observado que el remedio siguiente ha producido muy buenos efectos.

Échase á remojar en vino grana de culantro, y con él se humedecerá la lengua; ó se mascará gengibre, y beberá buen vino.

SALMON. Pescado de mar, abultado, largo y ancho á proporcion, que tiene la boca con dientes, y los ojos de un azul negro. Por la primavera sube contra la corriente en muchos rios, porque este pescado tiene esta inclinacion, y busca los sitios cenagosos particularmente en los meses de Mayo, Junio y Julio.

La hembra del salmon tiene el hocico mas largo y ganchoso, la carne menos colorada, el vientre mas chato,

y el cuerpo con muchas manchas morenas.

Pesca del salmon. El salmon se coge con redes, á nasa, y con la garduña. Este es un instrumento de hierro con dos ó tres garabatos, enmangado al cabo de un varal, y con que se enganchan los pescados mayores: de este modo se pescan en Mayo; y en Marzo con las redes, que deben ocupar casi todo lo ancho del rio donde los hay: cógense tambien los salmones en diques ó estacadas que se hacen á propósito para esto, y donde se ponen unos enrejados, los que abriéndolos fácilmente los salmones con la cabeza se hallan despues alli encerrados.

SALMUERA. Es el jugo que queda en el saladero despues que se ha quitado la carne que estaba en sal. Esta salmuera se compone del jugo de la carne de puerco y de la sal, y puede hacerse uso de ella segunda vez; pero es preciso antes hervirla en agua de fuente, espumarla y clarificarla á la lumbre.

SALUD. Régimen para conservarla.

En general las comidas sencillas deben siempre preferirse á las condimentadas, porque ademas de ser estas de mas difícil digestion, escitan el apetito desarregladamente, y dan ocasion á cargar mucho el estómago.

Las personas que se dedican á un estudio serio deben usar de alimentos de mas fácil digestion, y lo mismo harán los viejos, que no aquellos que viven del trabajo de sus manos, ó que tienen una mediana edad: estos estan acostumbrados á mucha actuacion, y por lo mismo no se mantendrian bien con poca comida; por el contrario como los que viven en inaccion ó sin aplicacion alguna es preciso que digieran poco, tambien lo es que coman con sobriedad, y aun dejar de cenar de cuando en cuando.

Tambien es preciso atender á la calidad de las bebidas, con el agua, el vino y los licores, por lo que se usará de la mas ligera en cuanto se pueda, y de los vinos, los mas hechos y menos humosos. Por lo que mira á los licores, se tomarán rara vez y en corta

cantidad; el esceso siempre es muy perjudicial.

No hay cosa mas dañosa que cargar demasiado el estómago de alimentos aunque sean por sí buenos, y no se pondrá menos cuidado en evitar los crudos é indigestos, como los guisados sean de carne ó de viérnes.

El modo mas seguro de conservar la salud es vivir con un régimen sencillo y sobrio; pero deben conocerse los alimentos que nos son propios y la cantidad que se debe tomar. Los alimentos secos y salados enflaquecen el cuerpo; los agrios y terrestres alimentan mal; los que son de dificil digestion fatigan el estómago, y los que son demasiadamente fáciles se corrompen con prontitud en las entrañas muy ardientes. Los alimentos mas puros y sencillos, y los mas fáciles á prepararse, son tambien los mejores. El hombre prudente aborrece todo condimento muy salado ó especiado, y otros ingredientes que escitan y lisonjean el apetito; se abstiene, en cuanto puede, de todo género de pastelería, salchichas, longaniza,

chorizos, y de todas las viandas indigestas y endurecidas al humo; beber poco vino para no irritar los órganos necesarios á la vida.

Debe atenderse tambien á la cantidad, y aunque para esto no puede haber regla fija, lo mas seguro es no esceder los límites del apetito, porque la glotonería llena el cuerpo de crudezas que son el principio de casi todas las enfermedades; aunque por otra parte la demasiada dieta tambien consume los cuerpos, y hace envejecer antes de tiempo.

Es cierto que las personas robustas necesitan comer mas que aquellas que son de complexion delicada; pero atendiendo siempre á la naturaleza de los alimentos: mas por lo general tampoco es preciso ceñirse á vivir siempre de unos mismos alimentos; con tal que estos sean sanos, aunque se varie, en nada perjudicarán á la salud.

Receta de un licor para la salud, mediante la esperiencia que ha hecho de él un hombre que ha vivido hasta la edad de noventa y ocho años sin

resentir las incomodidades de la vejez. Échase en una olla vidriada de un buen vino tinto dos azumbres, una de aguardiente, y otra de agua de fuente ó de rio, con una onza de canela majada, una nuez moscada rallada, doce clavos de especia quebrantados, polvos de culantro, tres pizcas de anis verde, y seis onzas de azúcar piedra: despues se tapa con su cobertera, y ademas al rededor con masa; pónese en una hornilla, ó se mete en un horno, y cuando se juzgue que la composicion comienza á hervir se minora el fuego, y deja hervir á lumbre lenta por espacio de cuatro horas, y si es en horno se deja ocho; al cabo de este tiempo se retira la olla y deja enfriar; despues se quitará la cobertera, y echará prontamente el licor en una botella por un embudo con un lienzo por encima, y donde quedará el poso y drogas que podrán servir para otro licor, echando solamente una azumbre de vino y otra de agua. Tómase por la mañana una cucharada de este licor en cuatro

dedos de vino; últimamente la persona que ha dado esta receta lo tomaba solo cada segundo dia; y en cuanto al segundo licor que saldrá de la casca se tomará mas porcion.

Tisana saludable. Tómase media medida de buena avena bien limpia y lavada, y un puño de chicoria silvestre; hácese hervir uno y otro en seis azumbres de agua por cuatro horas: añádese media onza de cristal mineral, y un cuarteron de miel blanca, y dejándolo hervir otra media hora se pasará el licor por un lienzo, y echa en una vasija, del que se tomará dos vasos por la mañana en ayunas, y despues no se tomará cosa alguna en dos horas; debiendo beber otro tanto de la tisana despues de comer, y esto se hará por quince dias: las personas delicadas no tomarán mas que un vaso por la mañana; los que sean muy restringentes ó repletos deben empezar el uso de esta tisana por algunas lavativas ó purgacion ligera: esta bebida mantiene el vientre libre, escita la orina, hace espectorar, y descarga el

cerebro; preserva de enfermedades, y mantiene el cuerpo con salud y vigor: puede tomarse en cualquiera estacion del año, particularmente en verano; pero no en tiempo de mucho frio.

SALVADO. Llámase así la corteza del trigo despues de molido y que queda en la piñera ó cedazo; sirve para dar de comer al ganado, y para engordar las aves. En años en que la cosecha de granos es poco abundante, algunas veces no se separa el salvado de la harina, y los pobres se contentan con este pan, que es mucho mas pesado y de menos alimento.

SALVIA. Planta que tiene un tallo de quince á veinte y cuatro pulgadas de alto; ramoso, velloso y cuadrado; las flores son de color de púrpura, dispuestas en espiga de trecho en trecho; encierra en su cáliz cuatro semillas redondeadas; sus hojas son blanquecinas, gruesas, ovales, enteras y almenadas; su raiz es leñosa, dura y fibrosa. Regularmente se cria en paises templados, y florece en Junio y Julio. Hay dos especies de esta, mayor y menor, y

esta es la mas estimada; tiene los tallos de un color verde blanquecino; las hojas bastante largas y espesas, de gusto aromático y tiran como á blancas; las flores son azules, y tienen olor. La salvia se multiplica de la misma planta: es cálida, astringente, cefálica y diurética; hácese uso de ella á modo de té contra los afectos del cerebro, como el vértigo, epilepsia, catarros y apoplegía; y es útil en las indigestiones y debilidades del estómago, ventosidades, cólico, supresion de meses y de orina.

SANDALO. Palo que viene de las Indias, y es de color cetrino, blancó ó colorado: el primero es el mejor, y debe ser tambien duro y pesado: este palo es cordial y aromático; fortifica el estómago y el cerebro; purifica la sangre y detiene las obstrucciones.

SANGRE. Esputos de sangre. Remedio. Se tomará una dracma de goma arábiga disuelta en suficiente cantidad de agua de llanten, coral preparado dos escrúpulos, aceite de almendras dulces, jarabe de consuelda mayor, y

de malvavisco, una onza de cada uno; mézclase todo, y se hace de ello una confeccion, que se tomará de hora en hora á cucharadas.

Vómito de sangre. Se tomará interiormente el zumo de la ortiga mayor, desde dos onzas hastas tres ó cuatro: ó se echará en infusion á frio en un vaso de vino blanco, un puño de la yerba llamada sanícula, hojas y palos, despues de haberla lavado bien y esprimido para secarla entre dos paños; pásase por un lienzo la infusion esprimiéndola con fuerza, cuyo zumo y vino tomará el enfermo por la mañana en ayunas, y no tomará nada hasta pasadas dos horas.

El zumo de la verdolaga, ó la misma yerba comida como se quiera, detiene el esputo de sangre; y el de la pervinca bebido hasta dos onzas en vino tinto hace el mismo efecto.

Cuando el vómito de sangre es considerable, tomará el enfermo media dracma de píldoras de alumbre de roca, y por encima un vaso de tisana contra hemorragias hecho con la raiz

de consuelda mayor, agrimonía, grama y hojas de llanten: repitiendo el remedio de dos en dos horas; y estas píldoras son tambien buenas en la hemorragia de las narices.

Sangre morada y detenida debajo de la uña por haber recibido algun golpe. Se pondrá sobre el mal enjundia de anade envuelta con euforbio, y esto hace resolver la sangre muerta.

Sangre coagulada en el cuerpo por alguna caida. Se beberá lo mas pronto que se pueda un buen vaso de vino puro en que se habrá rallado una nuez moscada.

El zumo de peregil envuelto con miel y tomado, hace vomitar la sangre coagulada en el estómago. (*V. Vulnerarias.*)

Pérdidas de sangre en las mugeres. Remedio: se aplicará á la estremidad del vientre lienzos remojados en agua fria, á la que se habrá añadido la cuarta parte de vinagre, y se repetirá de cuando en cuando. Se hará tomar á la enferma media onza de zumo de llanten y otro tanto del de or-

tiga en un vaso del cocimiento de estas mismas plantas: ó se la dará una tisana hecha con ralladuras de cuerno de ciervo y la corteza del medio del salce, ó una dracma de polvos de flores de nogal en vino gordo caliente.

Pérdidas de sangre que provienen de las almorranas. Remedio: se tomará alumbre en polvo, mézclase con otro tanto de harina, de que se hará un supositorio ó cala, con el mucílago de la goma adragante disuelto en agua; es preciso introducir uno de estos supositorios por la mañana, y guardarle dos horas; por este medio se logra la reunion de los vasos, y la cicatriz se halla tan fuerte que puede resistir á los esfuerzos que hace el enfermo cuando va al vaso despues; pero es preciso observar un buen régimen, y preferir el arroz á cualquiera otro alimento; purgarse mas de una vez, y tomar algunas lavativas.

Pérdidas de sangre en el preñado. Estas pérdidas vienen repentinamente y con dolor, y son precedidas de ciertas causas que pueden haberlas ocasio-

nado: son sumamente perjudiciales á la madre y á la criatura; y hay mucho que temer si acontecen al fin del preñado, porque no hay cosa que pueda contener el flujo no siendo el parto. En dictámen de los médicos hábiles, estas pérdidas de sangre provienen de desprenderse la secundina del fondo de la matriz, y les parece que en tales casos las sangrías son contrarias; que los remedios astringentes son inútiles, y que no hay otro arbitrio que adelantar el parto antes que se acaben las fuerzas de la muger; y así debe ponerse manos á la obra desde que se advierte que se disminuyen los dolores en la enferma que siente zumbido de oidos y debilidades: son igualmente de dictámen que este es el medio único de dar la vida á la madre, y que la criatura á lo menos pueda recibir agua de bautismo, al paso que si se tarda perecerán la madre y la criatura. Si por el contrario, la secundina no está despresa del orificio de la matriz, lo que puede ocasionar la muerte de la madre, á pesar del au-

silio del parto, aconsejan que se desprenda con suavidad la secundina, resbalando los dedos por debajo, haciéndose así paso hasta la criatura, que se la cogerá por los pies para sacarla del vientre de la madre: este es el modo de pensar de Mr. Petit, médico, y de Mr. Fried, célebre comadron. *Jour. Econ. Sept.*

SANGRÍA. La sangría es un medio para buscar el alivio en ciertas enfermedades, y no hay duda que cuando es hecha oportunamente, resultan de ella grandes ventajas al cuerpo humano. Hay tres géneros de sangrías: 1º la evacuante, que se hace para disminuir la plenitud de la sangre, y desocupar los vasos demasiadamente llenos: esta sangría afloja las partes oprimidas, y favorece la libertad de la circulacion: 2º la revulsoria, que se hace para llamar á una parte opuesta la sangre que llega á otra con demasiada abundancia, donde dilata con violencia alguna parte que la inflama ú oprime; y así en la pleuresía se sangra del brazo opuesto al lado donde reside el

dolor, y en las obstrucciones de la cabeza se sangra del pie: 3º la derivativa, que se pone en uso para hacer llegar la sangre con mas abundancia y prontitud á alguna parte y libertarla de los embarazos que se forman en ella; y así en las obstrucciones del cerebro, cuando las sangrías del pie no han hecho todo el efecto que se esperaba se sangra de la yugular: en la supresion de meses, si se abre la safena, que es una vena de los pies que baja de lo mas alto por la súbita afluencia, restablece el curso de las reglas.

Los casos ordinarios que indican la necesidad de la sangría evacuante son una grande cantidad de sangre que llena los vasos y disminuye la circulacion; la plenitud que produce los mismos efectos; la opresion ó la inflamacion de alguna parte que proviene de una sangre demasiadamente abundante ó muy espesa; la necesidad que hay de hacer ciertos remedios que piden alguna evacuacion en el cuerpo.

Los que indican la necesidad de la sangría revulsoria, son la opresion, el

dolor, la inflamacion de alguna parte, una hemorragia rebelde, que dimana de parte determinada, como de las narices, del pulmon, ó de la matriz.

Ultimamente la sangría derivativa puede ponerse en uso, cuando acontece la supresion ó detencion del curso de la sangre sea natural ó habitual.

Las personas á quienes es contraria la sangría, ó respecto á las que conviene usarla con circunspeccion, son los viejos decrépitos, los niños, aquellos cuyas fuerzas estan debilitadas, sea por el motivo que fuere, ó que tienen una vida pobre, trabajosa, ó que no se alimentan mas que de legumbres, ú otras comidas de poca sustancia. Otras señales por las que se conoce no ser conveniente la sangría, son las estremidades de cuerpo frias por frecuentes intervalos, un pulso débil, desigual é intermitente; el semblante teñido de una bilis amarilla, verde ó negra; diferentes vísceras obstruidas, ó hinchadas, y un temperamento enfermo y acabado, porque en todos es-

tos casos las sangrías han de ser bien raras.

No se sangrará sino cuando el estómago esté vacío, á menos que lo pida la necesidad, como en la apoplegía, ó en caso de una caida considerable. 2º Tampoco se sangrará en el frio de la calentura, porque entonces se halla mucho mas lenta la circulacion de la sangre; pero se sangrará luego que se advierta un grande calor, esto es, en lo subido de la calentura.

Se sangra con seguridad en las fiebres malignas, aun cuando se presenten manchas en la cútis, si la violencia de la fiebre lo pide, en la pleuresía, dolor de costado &c. Las sangrías repetidas son necesarias; pero en tales casos han de ser menos copiosas. En fin la sangría es muy útil á las mugeres que estan en cinta, particularmente en el tercero ó cuarto mes del embarazo, y el octavo ó noveno, pero siempre del brazo. (*V. Arteria, Tendon y Nervio.*)

Nuevas observaciones sobre la sangría.

No hay remedio de que se haga tanto uso como la sangría; y al paso que no le hay mejor en ciertas ocasiones, tampoco le hay mas perjudicial cuando es sin tiempo. Como la sangre propiamente tal, compone solo una tercera parte de los líquidos esparcidos por el cuerpo animal, se ha querido inferir de esto, y ciertamente con poco fundamento, que las sangrías no pueden consumir la masa de la sangre, aun cuando llegue á tocar, á nuestro parecer, un punto escesivo: pero reflexionemos que la sangre es el principio de la vida, que ella por sí sola es capaz de perpetuar el movimiento del corazon y de las arterias, que su cuantidad natural sostiene nuestras fuerzas, que la diminucion de esta las disminuye segun sus grados, y las abate en fin hasta estinguirlas totalmente, como se ve palpablemente en los animales que se degüellan. El autor de estas observacio-

nes deduce de aquí: 1º que la sangría siempre es contraria en las disoluciones de la sangre aun cuando se advierta calentura, dolores de pecho agudos y punzantes, toses importunas, y el pulso duro y frecuente: 2º que las fiebres epidémicas catarrales no piden sangría, á no ser que sea al principio y en temperamentos pletóricos; si hubiese abundancia de materias acres y biliosas en las primeras vias ó en las vísceras, convendrá evacuarlas por medio de purgantes ó vomitivos, pues no corrigiendo la sangría estos humores, nunca se logra con ella en tales casos mas que el abatimiento de las fuerzas. Observa que los médicos antiguos se guardaban muy bien de sangrar en las enfermedades que dependen de la bílis, y de la acrimonía de los humores, á menos que no hubiese indicios ciertos de una pletoría sanguínea, ó de alguna grande inflamacion; últimamente que las sangrías copiosas solo deben tener lugar en las disposiciones inflamatorias que provienen de la sangre.

SANGUIJUELA. Es un insecto acuátil de la figura de una lombriz gruesa, y larga como el dedo pequeño: hácese uso de las sanguijuelas en la medicina, aplicándolas sobre la cútis para chupar la sangre, y desviar cualquiera fluxion; las mas chicas que son verdes por el lomo y rojas por bajo se prefieren á las demas: se las echa en agua algunos dias antes de hacer uso de ellas para que prendan mas pronto, y cuando se las quiere quitar es preciso echar encima un poco de sal ó lino quemado.

La sanguijuela cuando agarra la cútis causa un dolor vivo, chupa la sangre y se pone muy gruesa, y no se despega hasta estar muy llena; se dice que algunas llegan á sacar hasta una onza de sangre; y despegada que está continúa saliendo sangre por la herida que ha hecho por espacio de una hora poco mas ó menos. Este remedio produce buenos efectos en algunas enfermedades, como cuando está suprimido el flujo de la hemorroidal, cuando no se puede sangrar al

enfermo porque tiene mucho horror á la sangría, cuando se debe hacer una evacuacion lenta de sangre, cuando es necesario producir una derivacion de sangre, pues la sanguijuela chupándola la llama hácia aquella parte. Debe ponerse el mayor cuidado en no aplicar la sanguijuela por esta razon á la parte inflamada. Se aplican al ano en las afecciones hipocondriacas, y cuando hay dificultad de orinar; en las sienes para disipar los dolores fuertes de cabeza, la oftalmía y dolores de muelas; en las partes afectadas de la gota para calmar los dolores; en la carúncula lagrimal para disminuir la inflamacion del ojo; en las orillas del ano para acelerar la vuelta del flujo menstrual y aumentar su cantidad, y para curar las úlceras que la supresion de este flujo habia causado. En todas las enfermedades convulsivas sino provienen de supresion de algun flujo de sangre el uso de las sanguijuelas siempre es perjudicial. Para que cuando se aplican agarren mas pronto se tienen mas de

una hora antes en un vaso vacío. La parte donde se aplican debe estar limpia, y si aun así no quieren agarrar se untará la parte con leche, sangre reciente, ó se lavará con agua azucarada. Tambien suele picarse antes la parte donde se ha de aplicar para hacer salir una poca de sangre.

El número de sanguijuelas que deben aplicarse no se puede fijar, porque depende de la especie de enfermedad que padece el enfermo, de su edad, del sexo, de las fuerzas, de la constitucion del aire y de otras mil circunstancias que el facultativo debe observar y tener presente para determinar el número de ellas. Para hacerlas soltar la carne cuando estan agarradas no hay mas que echarlas agua comun bien salada; si se hubiesen entrado por el intestino recto, ó se hubiesen entrado en la garganta bebiendo, se debe usar el mismo remedio para hacerlas salir ó matarlas.

Los animales, mulas, caballos, asnos, &c. estan muy espuestos á coger sanguijuelas cuando beben en aguas

impuras y turbias, y se les pegan en las narices, ó se les entran en la garganta, y se debe usar del mismo remedio del agua salada, y del vapor de azufre encendido para hacerlas soltar y quitárselas. Se dice que las sanguijuelas encerradas en frascos de agua indican el tiempo que hará el dia siguiente; si ha de ser bueno y sereno se quedan en el fondo del frasco enroscadas en línea espiral; si ha de llover se suben hasta la superficie y permanecen en ella hasta que vuelve á sentarse el tiempo; si ha de hacer viento corren por el frasco con mucha ligereza, y no dejan de moverse hasta que el viento cesa; si ha de haber truenos y llueve, las sanguijuelas permanecen fuera del agua muchos dias con agitaciones violentas y convulsivas; pero mientras hay heladas y tiempo sereno estan siempre en el fondo del agua; en los tiempos de nieve ó lluvia estan junto á la boca del frasco. Seria muy del caso que algun curioso se aplicase á observar este fenómeno raro que seria de grande utilidad si fuera cierto.

:

SANÍCULA DE EUROPA. Es una especie de yerba ó mata que se cria en los bosques de Europa, sus tallos son herbáceos, casi desnudos y sencillos, sus hojas palmeadas, degitadas y hendidas, tienen la figura de hierro de lanza; sus flores son rosadas y aparasoladas, recogidas en cabezuela; su raiz es en forma de nabo blanco en la parte interior, y negruzca por defuera; tiene el sabor amargo y acerbo; las hojas son inodoras, vulnerarias ó astringentes y detersivas; se emplean en las tisanas, pocimas, y apocimas astringentes.

SANTOLINA. Especie de yerba ó mata que tiene el tallo como un pie de alto, leñoso, delgado y cubierto de un bello blanquecino; las hojas estan colocadas alternativamente sobre los tallos, y las flores nacen en la cima, una en cada pedúnculo; su olor es aromático y fuerte, y su sabor amargo y acre; las hojas encienden mucho y matan las lombrices; se usa de ellas en la opilacion y flores blancas, sin disposicion inflamatoria y con debili-

dad de fuerzas vitales, provocan el sudor si el cuerpo está dispuesto á él: la dósis de las hojas secas es desde media dracma hasta una onza en infusion en seis onzas de agua.

SARAMPION. Enfermedad cutánea que consiste en una erupcion universal de granos que no supuran; esta enfermedad es contagiosa y epidémica, le acompaña una tos seca, ronquera, estornudos frecuentes, flujo pituitoso por las narices, un encendimiento, y un calor considerable en los ojos con hinchazon de los párpados, y un lagrimeo estremamente acre: los que padecen esta enfermedad tienen los ojos tan débiles que no pueden sufrir la luz. Al principio se suele manifestar en la frente, despues en el pecho, y por último en las estremidades á principios del cuarto dia, y algunas veces antes; se ven en el cuerpo granitos pequeños parecidos á picaduras de pulgas, cuya reunion forman unas especies de rosetas ó manchas. Es muy bueno en esta enfermedad echar sangre por las narices no

siendo en cantidad escesiva, pues alivia el dolor de cabeza, y disminuye la inflamacion de la garganta y de los ojos; si despues de la erupcion sobreviene un vómito de materias biliosas alivia muchísimo al enfermo. A los nueve ú once dias ha cesado enteramente la enfermedad, y la piel ha vuelto á tomar su color natural.

Si los miasmas que quedan en el cuerpo no se arrojan por la cámara, por la transpiracion ó por la orina, suele tener muy malas resultas. Algunas veces sigue al sarampion calentura, opresion de pecho, flujo escesivo de vientre y tos, que aunque siempre en estos casos es peligrosa, nunca lo es tanto como cuando el pecho ha sido afectado de antemano, porque es de temer que cause inflamacion en el pulmon, y alguna vómica en la sustancia de esta víscera. Algunas veces se declara una inflamacion en la garganta que si sobreviene una diarrea escesiva hace temer una muerte próxima; si la fiebre es fuerte y rebelde degenera en intermitente, en ética, y

aun en continua, aguda y maligna sino se corta pronto con quina y otros febrífugos adecuados, y deja detras de sí males crónicos y funestos; en fin cuando quedan miasmas en el cuerpo por no haberse hecho bien la supuracion, siempre suelen atacar á diferentes órganos, y se dirige á los ojos: esta materia hace perder muchas veces la vista.

Al principio de esta enfermedad siendo adulto el que la padece, ó pletórico, ó con alguna supresion de evacuaciones conviene la sangría; deben evacuarse las primeras vias con un emético suave ó con un purgante; de este modo se evita la diarrea colicuativa y otros síntomas funestos; despues deben emplearse los diaforéticos templados en vez de los remedios inactivos y refrigerantes que retardan la erupcion. Los diaforéticos fuertes serian muy peligrosos, porque podrian determinar una erupcion interior enervando las vísceras, y facilitando de esta manera una fluxion de humores en su parenquima. Se tomará el opio

en una cantidad muy moderada para hacer cesar los espasmos, las convulsiones y otros síntomas nerviosos que impiden que la fiebre tome el incremento necesario para manifestar y resolver la erupcion, este remedio es escelente para ayudar la erupcion de la materia morvífica; y si el enfermo padece el histérico, es necesario combinar los antiestéricos con el opio, con tal que todas estas afecciones no dependiesen de un estado inflamatorio, porque el opio solo conviene en los casos de enfermedades de nervios y de su tension espasmódica. Si hay inflamacion en los pulmones debe usarse de la sangría, despues se aplicará un vegigatorio sobre el parage donde está el dolor, y se prescribirá al enfermo una tisana pectoral añadiéndole el nitro, y un lamedor acomodado á las circunstancias; tambien se puede usar del vapor del agua caliente, continuándolo por algun tiempo, y los baños de pies.

Si en el enfermo se manifiestan manchas negras y de color de púrpura se

pondrá en la bebida del enfermo espíritu de vitriolo. Debe ponerse el mayor cuidado en que la materia morbosa no haga retroceso, y cuando se observa que las pústulas se han entrado deben darse cordiales al enfermo. En fin la curacion de esta enfermedad debe terminarse por la administracion de purgantes que producen efectos admirables en la declinacion del sarampion; despues de esto el uso de la leche para suavizar la acrimonía de los humores, un egercicio moderado, los aires del campo, una bebida diluyente, y alimentos ligeros y de fácil digestion, evitando las intemperies del aire demasiado húmedo y frio, porque suprimiendo la traspiracion podria causar un catarro sofocante, una asma ó una pulmonía. En esta enfermedad debe atenderse principalmente á los síntomas mayores, como son la tos, la diarrea y á los órganos que estan afectados; el jarabe del diacodion es la mejor preparacion del opio para calmar la diarrea.

SARMIENTO. Se llama el vástago que

sale todos los años de la vid por la yema ó yemas que se le han dejado cuando se ha podado. Los sarmientos se llenan de hojas y de racimos que estan á la parte opuesta de las hojas; tambien se ven en los sarmientos una especie de tigeretas ó zarcillos, con los cuales se agarran á las plantas vecinas, y alguna vez se ven en ellas racimos aunque no muy gruesos, lo que hacer creer que estas tigeretas son racimos de uvas abortadas. Mas sin embargo de esta opinion que está bien recibida entre algunos, podriamos decir que la naturaleza cria estas tigeretas para que sirvan de apoyo á los sarmientos que por sí son demasiado débiles para sostenerse contra la violencia del viento sin romperse. Se llama sarmiento sobreviejo el sarmiento del año bueno, fuerte, vigoroso y robusto que se corta dejándole por base una porcion de madera del año precedente de la cual salen las primeras raices, y la savia sube á las fibras rectas del sarmiento nuevo mas bien elaborada. Cuando se poda la viña se

escogen estos sarmientos de las mejores uvas, ó de la especie que el dueño quiera, habiendo marcado las vides cuando los racimos estaban aun en los sarmientos para no padecer despues equivocacion. Cortados estos sarmientos que se han de plantar sobreviejo, se deben poner inmediatamente á la sombra cubriéndolos con tierra para que el sol y el aire no los sequen. El podador debe recoger todos los dias los que haya cortado, hacer de ellos unos hacecillos, y poniendo dos ó tres ligaduras de mimbres ó de otra cosa, pero sin apretarlos mucho, llevarlos á casa; despues se abre en un parage húmedo un foso proporcionado al número de los hacecillos, se colocan en él derechos, se cubren sus bases con tierra hasta la altura de seis pulgadas, y se aprieta esta tierra con los pies, y conservándola húmeda resiste á los mayores frios y heladas, y en llegando á la primavera prenden y brotan muy bien, aunque siempre es mejor plantar los sarmientos sobreviejo recien cortados de la cepa.

SARGO. Es un pescado parecido al barbo, que tiene la cabeza abultada, las escamas relucientes, la carne blanca y blanda, y se sale del mar á los rios.

El sargo de rio es semejante á la carpa aunque mas chato y ancho, y tiene mas anchas las escamas: se les halla en los mismos parages que á la carpa, y pesca del mismo modo: la carne de este pescado es blanduja.

SARNA. Erupcion cutánea que ataca todas las partes del cuerpo menos la cara; pero principalmente tiene asiento en las muñecas, entre los dedos, en los muslos, debajo de las rodillas, en las piernas y en las manos; esta enfermedad se comunica con tanta facilidad, que basta tocar la ropa, las manos, ú otra cosa que haya servido al sarnoso para contraerla. De los hombres pasa á los animales, y de estos á los hombres; y en algunos paises pasa de padres á hijos habiéndose connaturalizado con el pais; pero se debe tener por cierto que si las gentes fuesen mas aseadas y limpias, se

mudasen con mas frecuencia de ropa interior, y se lavasen sus cuerpos, y sus casas tuviesen mas ventilacion se acabaria del todo esta epidemia. Hay dos especies de sarna, la una se llama seca canina ó perruna, y la otra húmeda: la primera se llama seca porque no supura jamas, y canina porque acomete mas frecuentemente á los perros; causa una picazon muy viva, y los que la padecen se rascan de continuo sin saciarse jamas; encuentran en esto cierta satisfaccion, pero luego se sigue un dolor que incomoda mucho. La sarna húmeda tiene los granos muy grúesos que supuran y arrojan humor. Si la sarna se acerca á la erisipela, se llama erisipelosa, y si se parece á los herpes, herpética.

Las causas que la producen unas son esternas y otras internas. Las esternas son el contacto del sarnoso ó de cosa que haya usado, y así durmiendo con ellos ó limpiándose las manos con una toalla ó una servilleta que él haya usado, ó poniéndose su ropa, porque la sarna es una de las enferme-

dades mas contagiosas que se conocen. Entre las causas internas se pueden contar la acrimonía de los humores, el abuso de carnes saladas, ó la comida con muchas especias; el uso de los licores ardientes y muy espirituosos; algun vicio hereditario como el virus venéreo, una diatesis escorbútica, &c. Esta enfermedad es poco peligrosa, pero muy incómoda; la seca se resiste mas á los remedios; pero la húmeda cede con bastante facilidad si se usa de una curacion metódica. Si la sarna retrocede de la piel á lo interior suele producir efectos muy funestos, y así debe usarse de los remedios que se aplican sobre la piel con mucha circunspeccion; siempre convendrá mucho antes de aplicar ningun remedio esterior corregir y dulcificar la acrimonía de la sangre, y así se empezará por la sangría y la purga. Si la sarna es húmeda, despues de estos remedios se debe corregir la sal y la acrimonía que dominan en la sangre, porque es muy serosa, y así se prescribirá al enfermo el caldo de pollo ó

de ternera, y otros alternantes mucilaginosos y dulcificantes preparados con el perifollo, los cangrejos, la fumaria, el berro, la achicoria, la borraja, un pollito y algunos limazos ó babosas; despues del uso de estos caldos, la leche de burra, el suero ó los caldos de tortuga, ó de ranas continuados por mucho tiempo producirán los efectos mas saludables. Si la sarna es seca, como esta se resiste mas á los remedios, es menester usarlos mucho mas tiempo. Conviene muchísimo en las dos sarnas usar de los baños domésticos de agua dulce para humedecer la sangre, templar su calor y acrimonía, para lavar y ablandar la piel y templar la picazon, para abrir los poros y preparar la entrada á los tópicos que deben emplearse; despues de estar preparado el enfermo de este modo, se podrá hacer uso de los tópicos, de los cuales los que estan mas en uso son mas comunes y producen efectos escelentes, son el ungüento citrino, con el cual al acostarse deben frotarse las partes afectas, calentándole antes en una

llama clara y suave; regularmente cura á las tres veces que se hayan frotado con él: la dósis de este ungüento es de dos dracmas á media onza, ó seis dracmas por cada vez. Se debe tener un gran cuidado de no mudar de camisa ni de noche ni de dia en los tres dias. El cocimiento ligero de hojas de tabaco en vino blanco lavando con él las partes mas afectadas del mal produce tambien escelentes efectos; lo mismo sucede con la sal amoniaco mezclada con ocho partes mas de jabon de Venecia, y la cantidad necesaria de almendras dulces para hacer un ungüento ó linimento. Mientras se hacen estas friegas el paciente debe evitar las impresiones del aire fresco, porque haciendo el humor el retroceso de repente, podria causar una muerte repentina, ó una apoplegía que en pocas horas quita la vida como se ha visto algunas veces. Es necesario pues fomentar la traspiracion; lo que se puede hacer en esta enfermedad con la raiz de bardana, sobre todo en tiempo en que es necesario escitar ó

sostener esta funcion tan necesaria en la economía animal. La raiz de esta planta tiene la virtud diaforética y depurativa; se prescribe hasta una onza por libra de cocimiento; seca solo se da media onza en la misma cantidad de agua. Acabada la curacion los enfermos deben lavarse en un baño de agua tibia, habiéndose disuelto en ella jabon, y echando un poco de salvado se enjugarán bien, se mudarán enteramente de ropa, y se desechará la que se ha usado en tiempo de la enfermedad. Los remedios siguientes son tambien de un grande uso. Conviene sangrar y purgar al enfermo antes de hacer uso de los remedios; despues se tomará dos onzas de flor de azufre en polvo, cuatro de manteca fresca, y media dracma de gengibre en polvo, de que se hará una untura.

Se majará la raiz de nueza blanca, é hirviéndola en manteca de puerco, se fregará con ella la sarna y la roña.

Se lavarán los miembros sarnosos con el agua de la pila donde los herreros apagan el hierro.

Pomada para la sarna. Tómense cuatro onzas de manteca de puerco lavada muchas veces, y media de mercurio blanco precipitado, y se envuelven en forma de pomada.

Otro remedio: tómense cuatro onzas de ungüento basilicon, otras cuatro de aceite rosada, tres yemas de huevo y un poco de cera: hácese de todo un ungüento con que se dará las partes sarnosas, y es muy conveniente para curar la sarna abultada de las piernas.

O se hervirá en agua yedra terrestre, y con este cocimiento se lavarán las piernas.

Envuélvense dos yemas de huevos duras y esmigajadas con manteca fresca, que se habrá derretido en forma de pomada, y con ello se untará la sarna poniendo un paño ó lienzo por encima.

Los animales domésticos estan tambien sujetos á esta enfermedad, pero mas que todos los perros; en las ovejas, cerdos, bueyes y cabras se llama roña. La sarna de los perros ataca primero el lomo, despues las orejas, y

luego todo el cuerpo que lo roe como si fuera cancer hasta matar al animal. A los animales que estan acometidos de este terrible mal se les deben dar los alimentos proporcionados al estado actual en que se hallan; á los bueyes que estan flacos se les dará agua blanqueada con salvado ó con harina de trigo, cebada mondada y macerada en agua, el mejor heno, la mejor paja, y la cantidad correspondiente de avena que sea muy buena. A los que estan gordos no se les debe dar mucho alimento; pero debe ponerse mucho cuidado en dárselo sano, como paja buena y avena, heno en corta cantidad remojadas con agua nitrada. Debe sacarse los bueyes á pastar si estan para ello, y llevarlos á los parages altos y secos, y se les dará á beber el agua mas clara y pura que sea posible, y debe hacerse lo mismo con las cabras y ovejas. Al cerdo se le darán bellotas ó cebada cocida y agua pura; al perro carne cruda y fresca, pan seco y agua clara; pero el alimento como hemos dicho, siem-

pre debe ser proporcionado al estado en que se halla el animal, guardándolos que no se rasquen, que no esten al aire frio, que esten con la limpieza necesaria, y tener un cuidado muy grande de tenerlos separados de los sanos, porque no se les comunique el mal; en general lo que debe hacerse es procurar fomentar la erupcion cuanto sea posible; esquilar los lanares, los perros y cerdos, á lo menos las partes afectadas del mal, y procurar templar la acrimonía de sus humores; deben aplicarse lociones y fomentaciones emolientes á las partes esteriores, lavando fuertemente y por mucho tiempo las partes de los tegumentos entumecidos, despues de haberlos estregado y limpiado bien. Para los bueyes se empleará una buena bruza muy escabrosa, y se frotarán y rascarán con fuerza mañana y tarde las partes donde está el virus, ó mas á menudo si la picazon del animal es muy viva hasta escoriar los tegumentos, y despues se aplican compresas empapadas en los cocimientos mucila-

ginosos y calmantes para apaciguar el dolor y la inflamacion que siguen á una frotacion tan continuada, y estas compresas así empapadas con el líquido tibio deben renovarse á menudo.

Para hacer el agua para la fomentacion emoliente se toman dos buenos puñados de hojas de malva, de violeta y de espinacas, se hierven en seis cuartillos de agua comun hasta que esten bien cocidas; se cuela el caldo y se hace uso de él estando tibio para lavar y fomentar las partes entumecidas. Para apaciguar y hacer cesar el dolor y la inflamacion que ha causado la frotacion, se hará el calmante siguiente: se toman cuatro onzas de raiz de altea hecha pedazos, un puñado de linaza, y dos de flores de amapola, y se cuecen en seis cuartillos de agua comun, y se aplicará á las partes inflamadas paños empapados en esta agua tibia.

Si la sarna solamente afecta las estremidades, estas son las que deben lavarse con el cocimiento que hemos dicho. El ganado lanar no se debe fro-

tar con un pedazo de ladrillo ó de teja, sino con un rascador de hueso ó de asta, y despues se untan los parages sarnosos con manteca fresca y ungüento populeo. Los pastores se sirven comunmente de alquitran, de aceite de enebro ó miera, de la disolucion del vitriolo verde, &c.; pero estos tópicos no hacen mas que repercutir la sarna, y no la curan mas que en apariencia, y luego despues les acometen otras enfermedades á los animales que los matan pronto, porque la miera y las disoluciones de las sales ponen á la piel del animal sarnoso mas crasa, mas seca, y mas dura, y así causan daño á la estampa y á la buena calidad de la lana; el aceite de enebro le da un color rojizo y negruzco que le hace perder de su precio, y un olor malo que subsiste en el vellon aun despues de esquilada. Las partes del cerdo afectadas del mal deben frotarse como las de las ovejas, y untarlas de la misma manera y con el mismo ungüento, y lo mismo se practicará con los perros y cabras, aun-

que con estos y otros animales de temperamento mas vivo y mas irritable, seria mejor darles algunos baños tibios al dia con el cocimiento de salvado, y si la picazon fuese muy considerable en los perros este baño debe hacerse con el cocimiento de adormideras ó de infusion de flores de amapola. Estos son los remedios esteriores que deben usarse con los animales domésticos sarnosos; si con estos no se pudiere curar la sarna, entonces se debe acudir á los remedios internos. Pasados dos ó tres dias despues de los remedios esteriores debe sangrarse el animal, y darle tres veces al dia una bebida del agua que se hará con las sustancias diluyentes y temperantes siguientes: se tomarán dos cuartillos del primer cocimiento que hemos dicho arriba para los fomentos y las lociones, se le añadirá una onza de sal de nitro y dos de tártaro de vino; se hace cocer hasta que esté todo bien disuelto, y á los animales mayores se les da á beber de una sola vez, y á los menores en cuatro veces. Ademas

de esto se les echarán tres lavativas con dos cuartillos del agua del cocimiento primero poniendo en ella una onza de aceite comun, y dos de miel. Esta cantidad se empleará para el buey en una sola lavativa, y lo mismo se irá continuando hasta que se haya evacuado el vientre y cesen los síntomas inflamatorios, y la picazon que acompañan á la sarna. Despues se les darán las bebidas y bolos depuratorios que se harán de la manera siguiente: se tomarán dos puñados de fumaria ó palomilla oficinal, una onza de raices de romaza, otra de énula ó yerba ala, se hacen pedazos, se cuecen en cuatro cuartillos de agua comun hasta que se reduzcan á la cuarta parte; se retiran del fuego, se le añade una onza de sal amoniaco, se deja enfriar, y se le da á beber al animal en la dósis que dijimos arriba, despues de haber tomado el bolo siguiente: se toma una onza de flor de azufre, dos dracmas de mercurio dulce, cuatro de antimonio diaforético sin lavar, y la cantidad suficiente de miel

para incorporar esta sustancia, y hacer un bolo que se dará al animal por la mañana en ayunas, á cada uno en la cantidad que sea proporcionada á su especie y á su alzada, y despues la bebida que hemos dicho por espacio de cuatro ó cinco dias, y acabados estos se vuelve al uso de las bebidas atemperantes. Despues de este régimen las partes afectadas del virus sarnoso se ponen blandas y flexibles, y sin la picazon que es lo último que se disipa, y en este estado se pueden aplicar esteriormente los tópicos antipsóricos propiamente dichos, como el ungüento mercurial que se hace de la manera siguiente: se toman partes iguales de mercurio líquido ó azogue y manteca de cerdo, se echan en un mortero de hierro ó de mármol, se tritura el mercurio con una mano de hierro ó de madera, con un poco de trementina hasta que quede perfectamente dividido, lo que se conoce tomando un poco de la mezcla, estregándola entre las manos, y viendo que no deja glóbulos en ellas, entonces se

va echando poco á poco la manteca, que se habrá desleido á fuego lento, y se tritura hasta que se enfrie enteramente; con este ungüento se darán friegas al animal. Si la sarna ocupa todo el cuerpo del buey se empleará para cada friega la dósis de dos dracmas, y en los demas á proporcion; las primeras friegas se darán en la cabeza despues de haberla esquilado bien, despues en la cola y el lomo, y desde alli se bajará hasta las estremidades sin omitir ninguna de las que estan plagadas del mal de la sarna. Para los de cerda se podrá usar del ungüento siguiente: se tomará media libra del ungüento mercurial de que acabamos de hablar, cuatro onzas de aceite de laurel, dos de flor de azufre, y media de sublimado corrosivo muy bien molido; se mezclará todo exactamente en un mortero de mármol con una mano de madera, y si la mezcla tuviese demasiada consistencia se le añadirán unas gotas de aceite comun, ó de manteca fresca de cerdo ó de vacas, y las otras partes

afectadas de la sarna se lavarán con la locion siguiente bien caliente: se tomarán seis cuartillos de orines humanos, dos de leche de vacas, y cuatro onzas de hojas de tabaco; se hará cocer todo á fuego lento en una vasija de barro quince ó veinte minutos, se retirará del fuego, se dejará en infusion, y se conservará para usarlo. Se empleará tambien este líquido para lavar las partes de los tegumentos de los bueyes, cuya sarna se haya resistido á las friegas mercuriales; las lociones con esta agua se harán tarde y mañana hasta que cese la picazon. Si los bueyes solo sienten la picazon en las piernas, se bañarán con agua de vejeto mineral lo mas caliente que sea posible; esta agua se hace de la manera siguiente: se tomarán ocho libras de agua comun lo mas pura que sea posible, una onza de estracto de saturno, y cuatro de aguardiente; estos líquidos se baten y agitan juntos, y se ponen blancos como la leche. Tambien se usa el litargirio disuelto por el vinagre, del cual resulta el estracto de

saturno, ó agua vejeto mineral de Gular; cuando este estracto está dilatado en mucha agua, el mismo autor aconseja como tópico el agua blanqueada con el estracto de saturno; y cuatro ó cinco dias despues de disipada la erupcion, añadir media onza de sal comun á dos libras de esta agua, y continuar lavando con ella las partes sarnosas; con este solo remedio las dos especies de sarna se desvanecen en el término de diez dias. De estos dos remedios se debe usar con mucha precaucion, porque suelen tener malas consecuencias, y desde luego que se vea algun síntoma malo, se deben suprimir las friegas, y quitar el ungüento que se haya puesto, y se lavarán las partes con un cocimiento de salvado, poniendo en la boca del animal un cocimiento de cebada melado y alcanforado, que se hace de la manera siguiente: se tomará un buen puñado de cebada entera, y se cocerá un cuarto de hora en ocho cuartillos de agua comun; se colará el líquido, y se le añadirá media libra de miel comun y

dos onzas de aguardiente alcanforado. Se dará al animal esta bebida de media en media hora, haciéndole tragar la mayor porcion que sea posible, y si esto no alcanza se recurre á las sangrías, á las lavativas y bebidas purgantes siguientes: se tomarán tres onzas de sen, y se echarán en dos cuartillos de agua hirviendo, se deja en infusion por dos horas, se cuela, se le añaden dos onzas de sal comun, se disuelve la sal y se emplea esta cantidad para una lavativa al buey. La bebida purgante se hace del modo siguiente: se toma onza y media de aloe, cuatro de vinagre tartarizado, y tres de miel comun; se mezcla y se tritura todo, y se da en una sola dósis al buey por la mañana, cuando aun está en ayunas y sin haber comido la noche antes, haciéndole tomar sobre el purgante algunos cuartillos de agua comun. El vinagre tartarizado se hace de la manera siguiente: se toman dos onzas de sal de potasa y cuatro de sal comun; se disuelve todo y se filtra, y resulta una agua alkalina; se

añade á esta agua libra y media de vinagre, y así queda hecho el vinagre tartarizado. Para precaver los efectos del retroceso de la sarna que pueden causar los tópicos, se usará los sudoríficos siguientes: se toma un buen puñado de flores de sauco, dos onzas de palo santo ó guayaco hecho pedazos; se cuece el palo en tres cuartillos de agua comun hasta que embeba una tercera parte; se retira del fuego, y se le añade entonces la flor de sauco, y ademas una onza de sal amoniaco y otra de flor de azufre.

Sarna de caballos. Esta enfermedad los endurece, seca y arruga el pellejo, y les hace caer el pelo: proviene de cierto humor acre producido de las malas comidas, mucho trabajo, ó tal vez por la simple frecuencia de otros caballos sarnosos. Las señales de estarlo un caballo son cuando se rasca á un lado mas que á otro, como las piernas ó la cola, y que el sitio de la comezon está mas abultado de lo regular. La sarna que se manifiesta por cortezones, que cuando se caen

dejan unas pequeñas heridas, es mas fácil de curar que la llamada viva, que no echa por fuera mas que una especie de roña, y hace caer el pelo.

Remedio. 1º Se sangrará al caballo, y purgará con tres ó cuatro píldoras de cinabrio ó bermellon, dos á cada vez para purificarle la sangre; despues se le dan dos onzas de antimonio preparado cada dia, si se resiste á tragar las píldoras.

Si es por la primavera, se le puede echar á pacer dejándole allí de dia y de noche; y por el verano se le dará salvado envuelto con algunas yerbas picadas, como la fumaria ó palomilla, escabiosa, chicoria de campo, y media onza de azufre todo revuelto, sirviéndose en el otoño é invierno de las raices de las mismas plantas; y tambien se le puede purgar del mismo modo que cuando tiene calentura. Despues de la sangría y las purgas se tomará raiz de nueza blanca, de que se raspará una buena porcion y se hervirá en vinagre, con que se le fregará las partes sarnosas dos ó tres dias segui-

dos; y tambien podrá hacerse uso de la pomada siguiente. Se tomará una libra de grasa que no tenga suciedad, un cuarteron de cinabrio en polvo; mézclase todo, y con ello se untan los sitios sarnosos del caballo.

SARPULLIDO. Remedio. Se remojará papel de estraza en vinagre, y dejándole secar, se repite esto tres veces; quémase despues este papel en un plato de donde saldrá el humo, y quedará en él un licor amarillo con que se dará el sarpullido con la punta de un dedo.

Se lavará trementina en muchas aguas, con que se incorporará una porcion suficiente de polvos de azufre para hacer un ungüento. O se meterá en vinagre fuerte un huevo fresco entero, y cuando la cáscara esté disuelta quedara por encima una especie de espuma, con que se dará el sarpullido.

Másquense yemas de huevos frescos, estando en ayunas, y se pondrán sobre el mal.

Sarpullido inveterado. Remedio. Tómense nueces añejas, sal comun y vi-

nagre, una onza de cada cosa; y majándolo todo junto se aplicará á la parte enferma. O se tomará dos dracmas de sal de saturno, y mezclándola con una onza de ungüento rosado, se pondrá en el mal.

Sarpullido corrosivo. Derrítese una onza de cera nueva con tres de aceite de almendras amargas, y estándolo, se incorpora en ello una dracma de sal de saturno, revolviéndolo continuamente fuera de la lumbre hasta que esté frio, y se aplicará este encerado á la parte enferma. Las hojas de tusílago majadas son tambien buenas para esto.

Para el sarpullido casposo se hará uso del aceite de papel de naipes, ó de lienzo quemado en un plato, ó de un pedazo de manteca fresca, y otro tanto de pez derretida é incorporada.

SATURNO (sal de). Remedio usado esteriormente con bastante frecuencia para la curacion de hombres y animales. Esta sal se saca del plomo reducido á cal y disuelto por el vinagre. No se puede hacer uso interiormente de esta sal sin esponerse á grandes

peligros, porque causa dolores mas ó menos vivos en la region epigástrica, náuseas violentas y cólicos que causan muchos dolores en la region umbilical; algunas veces una incomodidad universal, angustias, palpitaciones, temblor en las estremidades, perlesías en las piernas, convulsiones, y la muerte si se usa mucho tiempo y en una dósis muy crecida. La sal de saturno disuelta en agua comun contribuye mucho á resolver la erisipela, pero la repercusion suele ser funesta. Está indicada en la erisipela causada por la picadura de una abeja, por el sol, por el fuego, en la comezon de la piel, por la acrimonía de la traspiracion insensible en la inflamacion esencial de las partes de la generacion, por el virus venereo, ó por la acrimonía de los humores que las lubrifican, en las inflamaciones erisipelatosas, de las úlceras, de los ojos, del ano, de las hemorroides con comezon. Es útil en las herpes húmedas cuando no hay riesgo en disecarlas, y en las quemaduras recientes antes que sobrevenga erisipela.

SAUCE BLANCO. Especie de árbol que se levanta á la altura de los mayores álamos, sino lo desmochan cuando se planta; su corteza es áspera y desigual, la de las ramas nuevas lisa y verdosa; tiene flores de trama, separadas los machos de las hembras en pies diferentes; encierran muchas semillas pequeñas, ovales y coronadas por un milano sencillo, erizado y velloso; sus hojas tienen la figura de hierro de lanza, agudas, cubiertas por ambos lados de vello blanquecino, dentadas por las orillas, á manera de sierra, y con glándulas en los últimos dientecitos; su raiz es ramosa y leñosa. Se cuentan muchas especies de sauces, pero aqui solo hablaremos de la mas comun y mas conocida, de la cual el labrador á quien instruimos puede sacar utilidad.

Este árbol es de mediana corpulencia, que tiene la madera blanca, ligera, flexible, y dificil de romperse. Los sauces se hacen mas abultados en los sitios húmedos: aunque este sea un árbol acuátil, no deja de criarse bien en

sitios secos como en los bosques, y no quiere tener las raices en el agua como el aliso; pero donde se hace mas bien es en los fosos, zanjas de calzadas y prados. Este árbol se multiplica por medio de las ramas; y cuando se quiere hacer una saucera se escogen las que parezcan mejores, del grueso de un puño, y de seis á ocho pies de largo; se cortan en declive por lo mas abultado, y se plantan en hoyas de dos pies de hondo, y mas juntas cuanto mejor sea el fondo de tierra. En los dos primeros años se les poda en Marzo, y no se deja á la copa mas que las ramas de mejor vista; despues cada cuatro años se les quitan todas las ramas superiores ó de arriba; por Febrero, lo mas cerca del tronco que se pueda; pero si se quiere tener varales largos bastará podarlos sin quitarlos la copa.

Las hojas del sauce son refrigerantes, y el cocimiento de ellas bueno para los esputos de sangre: en los insomnios se baña con él los pies, y aun habiendo calentura; la corteza detiene el

flujo de sangre en las mugeres. Se distingue el sauce en macho y hembra; esta lleva la grana, y el macho no da castañas.

Sauco. Es un arbolito de mediana altura, que se cria en los valles y sitios sombríos; tiene las ramas cubiertas de dos cortezas, y contienen un meollo blanco; las flores son á modo de rosas, y el fruto ó bayas negro, cuando está maduro, y lleno de un jugo rojo oscuro. Las flores del sauco son emolientes y anodinas; cocidas en leche y aplicadas en cataplasma, curan la gota, y tomadas interiormente escitan el sudor; las bayas son tambien sudoríficas y buenas en la disenteria; la segunda corteza tomada en infusion purga los humores de la hidropesía; y el aceite de esta misma corteza cura las quemaduras.

Savia. Es aquella sustancia líquida de la que se nutren las plantas, los arbustos, las yerbas y todos los vegetales; de dia sube por los vasos ó conductos, y se estiende á todas las partes de los vegetales, y de noche des-

ciende. La savia se compone de dos sustancias, es á saber: de la linfa, que es un humor como el agua, como se ve en la vid cuando llora; y en todas las plantas si se corta alguna rama se ve que sale un líquido claro y tan fluido como el agua, y esto es lo que se llama linfa de la savia, ó mejor diremos savia imperfecta, que necesita de laborarse mucho para poderse poner en el estado de alimentar las plantas; á fuerza de subir y bajar por los vasos va recibiendo partículas salinas y oleosas del aire y de la tierra, y se va espesando poco á poco hasta ponerse en un estado mas denso que recibe el color y la consistencia segun la naturaleza de las plantas que ha de nutrir; y así si rompemos una rama ó un tallo de euforbia ó leche-trezna vemos salir un jugo blanco que parece leche; en la remolacha es encarnado; en la celidonia mayor es amarillo oscuro; en los árboles de cuesco es gomoso; en los pinos, abetos &c., resinoso; y lo mismo se ve en todas las plantas: la savia debe ser correspon-

diente á su naturaleza para que puedan crecer y estar en un estado de lozanía y prosperidad. ¿Mas de que modo concurre la savia á formar el esqueleto ó armazon de los vegetales? Para poder definir esta cuestion es necesario analizar los vegetales mismos, ó hacer la anatomía de ellos por medio del fuego que los descompone; y dividiendo las sustancias nos hace conocer los principios de que se forman. La química se ha aplicado á hacer esta analísis, y ha conseguido por medio de su industria descubrir este misterio de la naturaleza, que hasta ahora ha sido impenetrable. Por medio del analísis se estraen de todos los vegetales agua, aire, bien sea atmosférico, bien fijo ó inflamable; sal, aceite craso ó una sustancia oleosa, y la parte terrea que sirve para formar el armazon de la planta, la que le da firmeza y consistencia. Todas estas sustancias es necesario que se hayan unido con la savia por medio del movimiento de ascension y descension, por los vasos de las plantas, y que por medio de las elaboraciones y secreciones,

por los impulsos que el aire que corre por los poros les ha dado, se hayan ido perfeccionando y poniéndose en un estado en que reuniéndose con la planta la hayan hecho crecer. ¿Pero como han podido reunirse principios tan contrarios para formar un todo? ¿Tiene acaso cada planta cierta propiedad de eligir en el suelo donde se halla los jugos que les son propios? Esto parece que quieren algunos naturalistas, y pretenden confirmar su opinion con muchas observaciones que han hecho; pero quizas estas observaciones prueban lo contrario de lo que ellos quieren inferir.

No se puede dudar que cada planta tiene su propiedad diferente, y que el autor de la naturaleza les ha impuesto á cada una de ellas una ley peculiar, de la cual nunca se apartará, quiero decir, que la ha destinado para cierto fin, queriendo que crezca, se conserve, se propague, y le ha dado para esto los medios eficaces y mas seguros; que colocadas estas plantas junto á otras que son del todo opuestas, siendo

unas saludables y otras venenosas, unas de un color y otras de otro, unas de un sabor dulce y otras amargo: todo esto es cierto, mas se podrá inferir de aqui que cada una de ellas tiene la propiedad de elegir los jugos que le son propios, y que estos estan por todas partes derramados y mezclados; de modo que si se pone en un tiesto ó en un cajon tierra para sembrar algunas flores, en esta tierra se han de hallar los jugos correspondientes para todas las yerbas y flores las mas contrarias y de cualidades mas opuestas; y estos tan distintos, que estas plantas cruzarán mil veces sus raices y radículas para ir á buscar cada una el alimento correspondiente. De ninguna manera, esto parece absurdo, y lejos de esplicar las operaciones de la naturaleza no hace mas que echar un velo tupido sobre ellas. ¿No es mas natural y mas sencillo decir que en la tierra y en el aire estan mezclados todos los principios que forman la savia, que estos se elaboran conforme á los vasos de cada planta, y que así la nutren, la conservan, pro-

ducen las flores, los frutos y las semillas para propagarse, que todas tienen diferentes propiedades y diversas cualidades; y esta diversidad nace del órden que acabamos de decir ha establecido el Criador en cada una de ellas?

No debemos persuadirnos tampoco que los sabores tan diversos que percibimos en las plantas ocasionados de las sales, sean una prueba de que en la tierra hay todas estas diferentes especies de sales, y que cada planta chupa la que le es peculiar. Esta es una pura imaginacion que no tiene mas fundamento que el deseo de acreditar la opinion que refutamos. En la tierra no hay esta diversidad de sales, la esperiencia nos lo manifiesta todos los dias. Cuando se toma tierra para hacer legía y se mezcla con agua, es indudable que las sales quedan disueltas en el agua, y cuando esta se evapora ó por el fuego, ó por el sol, ó por el aire, no deja en el fondo sales de diferentes sabores y olores sino una sola especie de sal del mismo sabor. Es evidente, pues, que no estan en la tierra

estas diferentes especies de sales como se supone, sino sola la materia que cada planta por medio de la elaboracion y de las diferentes figuras de sus poros y vasos le hace tomar las cualidades que en ellas se ven. La sal como sustancia concreta no se halla en las plantas, como habia de correr por las raices capilares, por los vasos de las mas pequeñas ramas, de las hojas, de las flores y de otras partes mas pequeñas de las plantas, á las cuales llega la savia para que pueda nutrirse. Es preciso suponer que está desleida en el agua que debe componer la savia, y de esta agua salada unida con la alcalina, resulta un fluido salino que participa de los dos, pero que es de un género diferente.

Lo mismo debemos decir de los aceites ó sustancias oleosas que se sacan de las plantas, que son tan diversos como las sales. Con la savia se une una sustancia oleosa, sea de la tierra, sea del aire, pero recibe diferentes modificaciones por el movimiento y los vasos de cada planta. Pero si este jugo

nutritivo, propio y peculiar de cada planta, no se halla en la tierra formado sin que le cueste mas que buscarlo á la raiz para apropiárselo, veamos cuáles son los principios constitutivos de la savia, y cómo por medio de ellos se forma el esqueleto ó armazon de cada una, y contraen el sabor, color y olor que les son propias. Ya hemos dicho arriba qué sustancias se estraian de las plantas por la analísis química, y que es preciso que todas estas se hayan reunido en la savia, y por medio de ella se hayan comunicado y depositado en la mismas plantas.

La tierra caliza es la única que es soluble en el agua, y así solo esta se puede considerar como parte integrante de la savia. Esta tierra alcalina es la que unida con los ácidos fermenta. Se compone de despojos animales y vegetales; es la verdadera tierra vegetal el verdadero *humus*, la tierra soluble por escelencia, las lluvias la disuelven y la arrastran mas fácilmente que las tierras vitrificables. Esta tierra está siempre mezclada con

otras especies de tierras, porque sus partecillas se introducen cuando se disuelve en los poros de las otras tierras y se mezcla con ellas. Solo esta tierra alcalina que se disuelve con el agua forma parte integral y esencial de la savia, y concurre directamente á la vegetacion; las demas son como unas esponjas que contienen y conservan el agua que es necesaria para las disoluciones para que pueda hacerse la vegetacion, y así contribuyen á ella solo indirectamente, sirviendo de apoyo á las raices. La arcilla contiene demasiada agua, y la arena pura demasiado poca, porque en esta tierra se filtra y se evapora con facilidad; la tierra buena es la que contiene el agua necesaria para la planta y la tierra soluble para alimentarla; cuanta mas tierra soluble contenga esta es tanto mas sustanciosa. En esta tierra soluble es necesario distinguir dos cosas, es á saber: la parte salina, y la parte terrea que han depositado en ella los animales y vegetales descompuestos. La naturaleza misma provee abundan-

temente de esta tierra soluble á la tierra matriz por medio de las destrucciones y descomposiciones, y nosotros por nuestro descuido é inercia hacemos que el suelo sea estéril, no procurando aplicar á la tierra matriz esta tierra alcalina ó alcaliza: la parte terrea se compone de unas partes muy pequeñas que han servido para la organizacion de los individuos que han tenido vida. La tierra matriz siempre subsiste la misma, porque no se disuelve ni se descompone; lo mas que hace es mezclarse con la tierra soluble, pero por medio del agua se separa esta, y aquella queda sola y vuelve á reunirse. Se ve por lo que dejamos dicho que el primer principio de la savia y el que sirve de fundamento á los demas, el que debe servir de esqueleto á las plantas es la tierra soluble, ó tierra alcalina ó caliza, porque solo esta es capaz de la mayor atenuacion y division, ó disolucion por medio del agua.

Esta agua luego que penetra la tierra disuelve las sales que hay en ella, y la tierra caliza ó el verdadero *humus*

como hemos dicho, y por consiguiente ya no debe mirarse como agua pura semejante á la de las lluvias que caen en el invierno. Es una agua compuesta mas ó menos saturada con cuerpos estraños, terreos y salinos que son una parte de la savia que necesitan del aceite ó parte oleosa para poderse reunir. Esta materia crasa que llamamos aceite, la suministran á la tierra en abundancia la descomposicion, ó llamemos destruccion de los animales y vegetales, la cual dividida en pequeñísimas partículas vuela por el aire y penetra por la superficie de la tierra. La resina, la cera, el sebo y aceite que se sacan de ciertas plantas y las gomas que se ven salir de ellas naturalmente, son una prueba evidente que hay en ellas una materia oleosa, crasa y pegajosa, la cual no puede haber entrado en ellas sino por la savia, contribuyendo para esto el aire que circula por los vasos canales y poros de las plantas. En la tierra hay aire semejante al que llamamos atmosférico, el cual está mezclado con otros cuerpos y otras especies

de aires. Cuando se destruyen y se corrompen las plantas y los animales, se desprende el aire fijo ó de combinacion, el gas ácido carbónico, el cual por medio del agua se disuelve y se une con las partículas de tierra, y así forma tambien uno de los principios esenciales de la savia, y contribuye infinito para la reunion de las moléculas y composicion de los cuerpos. La esperiencia nos hace ver todos los dias que de la descomposicion de las plantas que se hace por el fuego, sale aire fijo ó gas ácido carbónico; y que en ella se encuentra, si se hace el análisis por ebulicion, aire atmosférico, aire fijo, y muchas veces hidrogeno ó aire inflamable.

La misma análisis nos ha manifestado que hay sales en las plantas. Es indudable que cada una tiene la suya propia, que la ha formado así por el movimiento que ha tenido por sus vasos, por medio del cual las partecillas han tomado cierta configuracion que no tienen las que estan en otra especie de árboles. Estos son todos los principios

que entran para formar la savia, que es el alimento de las plantas. Estos principios tan contrarios, que parece que era imposible reunirlos, el Autor de la naturaleza los ha combinado de tal manera entre sí, que se unen con la mayor facilidad. El agua y el aceite por sí solos nunca podrian reunirse por la oposicion que hay entre estos dos principios; pero si á uno y á otro se le añade una cantidad suficiente de sal, especialmente alcalina, fácilmente se unen entre sí y se mezclan por este medio, porque se les quita toda la oposicion, ó rompiéndose con las sales las partículas del aceite y del agua que se escluian, ó abriendo en uno y otro cuerpo cavidades proporcionadas á la figura de entrambos cuerpos para que puedan con facilidad penetrar y mezclarse mútuamente, y resultando de este modo un cuerpo jabonoso y soluble en el agua, tal como es el jabon que comunmente se usa, pues no es otra cosa que un agregado de aceite, sal y agua que se disuelve fácilmente en el agua. La tierra alcalina ó alcaliza, que

por medio del agua se divide en partes de una pequeñez inconcebible, se une á esta mezcla y se mantiene en disolucion en el fluido por medio del aire ó gas ácido carbónico, así como este mismo aire tiene en disolucion las sustancias terreas y salinas que dan el sabor á las aguas minerales, las cuales á la vista son tan claras y limpias como las de las fuentes mas puras; pero si se deja escapar el aire fijo, luego se enturbian y forman un depósito en el fondo del vaso mas ó menos grande segun su naturaleza, y así el aire fijo es el que tiene estas materias disueltas, y luego que este se separa vuelven á tomar sus propiedades, se reunen y se precipitan en el centro, formando un sedimento. En la vegetacion sucede lo mismo: el agua disuelve los principios, el aire fijo ó el gas ácido carbónico los conserva en su disolucion, y pasando la savia desde las raices hasta las estremidades de las hojas por canales diferentes, unos mas anchos que otros, unos rectos, otros torcidos, se va perfeccionando con este

movimiento hasta que se pone en estado de alimentar la planta, pero á medida que el aire fijo combina con la planta, el *humus* ó sedimento forma su esqueleto y constituye su solidez. El mayor número de las moléculas de tierra que encierra y de aire fijo, le dan á la madera del árbol mayor peso y mayor consistencia, y así se ha observado que se estrae por el analísis mas ceniza, mas aire fijo ó mas gas ácido carbónico de los árboles que tienen la madera mas compacta y mas pesada que de las que la tienen mas porosa y mas ligera; resulta de todo esto que la savia es única. Mas si es única para todas las especies de plantas, ¿en que consiste que las plantas dan sales diferentes, y tienen sabores tan distintos, olor y color? ¿Será posible que una sola causa produzca efectos tan diferentes? Analícense las plantas, y veremos que las de diferentes especies dan sales diferentes, aceites distintos, aguas diversas, y aires fijos ó gases ácidos carbónicos del todo diferentes. Esto sucede así porque en la vegetacion en virtud de la fer-

mentacion se hacen varias combinaciones sobre la savia, sobre el agua jabonosa que tiene en disolucion muchos principios que combinados de otras muchas maneras producen la diversidad de olores, sabores, aceites y sales particulares; tan artificiosa es la naturaleza que de una misma materia con millares de combinaciones que hace de ella y de los principios que de estos resultan sabe producir efectos tan diferentes. La primera transformacion se hace sobre la grana cuando germina: el grano antes de germinar tiene un gusto bien diferente del que tiene despues que ha germinado; las raices pequeñas y la sustancia que está debajo de la película tambien lo tienen diferente entre sí, lo que puede observar cualquiera en el trigo ú otra grana que no sea conocida. ¿De donde nace esta diversidad? De la sustancia que ha adquirido el gérmen, con lo cual se ha hecho una nueva combinacion por medio de la fermentacion del grano que ha absorvido la humedad, la cual correrá por toda la planta, adquiriendo

casi á cada paso que corre nuevas modificaciones, especialmente luego que las raices empiecen á chupar la materia oleosa, ó el agua jabonosa que es lo que principalmente constituye la savia. Cuánta variacion no habrá en estos principios saviosos, cuántas transformaciones, qué combinaciones; los efectos que vemos tan diversos nos manifiestan bien todas estas transformaciones. Los principios generales en virtud de ellas se asimilarán y se harán propios de cada planta de comunes que eran. La transformacion primera de la savia se hace en el orificio de las radículas que chupan el agua jabonosa, y luego despues que entra dentro por los vasos recibe mil transformaciones, si antes no llega á ponerse en estado de ser alimento proporcionado á cada planta: esta primera operacion toda se hace debajo de tierra, porque el embrion de la planta está encubierto alli como el del hombre en el seno de la madre; solo se alimenta de una savia tan ténue como si fuera leche; pero cuando sale

á la luz á recibir las impresiones del aire, del sol, del frio y del calor, empiezan nuevas transformaciones bien diferentes de las primeras en los principios de la savia, porque el calor y los impulsos del aire la hacen subir hasta los estremos de la planta; y el frio de la noche detiene su movimiento y la hacen descender hasta las estremidades de las raices. De dia las raices chupan en abundancia los jugos de la tierra, y subiendo por los vasos van fortificando á la planta haciéndola crecer, y echando por la transpiracion las impurezas de la savia; por la noche absorve los jugos que hay en el aire, pero no tiene las secreciones del dia para purificarlos, sino que esta operacion se hace en las raices donde baja esta savia, y alli se perfecciona y purifica, arrojando fuera toda impureza. Cuando la flor está para salir parece que cesa la germinacion, y toda la operacion parece que se aplica á perfeccionar la savia, nace la flor y se realiza la fecundacion de las granas, y empieza una nueva revolucion de la savia, que se elabora con

mas cuidado, se perfecciona mucho mas, y es muy regular que las secreciones serán mucho mas copiosas, porque como la planta ya no crece no se necesita tanta savia, con solo la que es necesaria para el simple alimento tiene bastante. En este estado trabaja en perfeccionar el fruto y la grana para su reproduccion, que es el fin para que la ha criado el Autor de la naturaleza.

El olor de las flores es muy probable que nace del aceite esencial de las plantas que el calor lo hace exhalar y estender á una gran distancia. Hay plantas que tienen la grana olorosa y otras no. Las que tienen la semilla olorosa participan mas ó menos de su olor, porque el aceite que contiene la grana se comunica á toda la planta; mas como sufre tantas transformaciones del modo que hemos dicho, por esta razon algunas veces las flores dan un olor diferente del de la grana: otras veces aunque es el mismo, pero es mas remiso ó no es tan subido. El aceite puede dividirse en partes infinitamente pequeñas, y así la mas leve porcion po-

drá ocupar un espacio muy estenso y derramar por todo él el olor de la flor. La luz del sol acaso es el vehículo del aceite, y el que lo lleva con gran prontitud á todas partes despues que el calor lo ha empezado á poner en movimiento haciéndolo exhalar de la flor. Si una rosa se pone en agua helada pierde su fragancia; si se pone en un cuarto oscuro por momentos se va disminuyendo su olor: esto parece que hace verosímil la opinion de que el calor es la causa suficiente del olor, y la luz del sol el vehículo de él.

Resulta de lo que hemos dicho hasta aqui que la savia es el alimento de las plantas, por el cual se forman y crecen despues que el gérmen ha empezado á ponerse en movimiento. La savia como nuestros alimentos padece sus enfermedades que dañan mucho y perjudican á las plantas. La savia puede alterarse por causas internas y esternas. Si la savia tiene demasiada sal es corrosiva y destruye la planta; si tiene demasiado aceite no pueden hacerse combinaciones con ella, no cir-

cula sino con mucha lentitud, se debilita la planta y al fin perece. Los vicios de la savia que provienen de causas internas son el enmohecimiento, la putrefaccion y otros. Las causas esteriores son los gusanos que roen las raices, y les hacen heridas; la savia no puede circular, se queda estancada y se corrompe; la tierra que está cerca de las plantas contrae ciertos vicios que los comunica á la savia, y juntándose estos con los que hay en la planta; de esta combinacion resulta que se vician totalmente y la hacen enfermar, y últimamente perecer.

La savia parece que se renueva dos veces al año, es á saber, en la primavera y en el otoño. No sabemos si este raro fenómeno que se ha observado en algunos árboles es comun en todos; mas como la naturaleza es uniforme en sus operaciones podemos juzgar que la savia se renueva en todos los árboles. No hay árbol que no reciba el engerto en la primavera y en el otoño; pero no en los meses intermedios; esto parece que prueba que

la savia en ciertos meses está como muerta, sin accion ni movimiento, y en estado de quietud, y otros en que se renueva y pone en movimiento, como son la primavera y otoño. Los árboles que estan siempre verdes como el abeto y el pino tienen un reposo evidente y dos savias distintas, de manera que los que recogen la pez y las resinas nunca se engañan en esto. En el invierno no hay fermentacion ni composicion, ni descomposicion en el seno de la tierra por el frio, que teniendo contraidos los vasos de las plantas y de sus raices, los principios de la savia estan sin movimiento, y no pueden absolutamente mezclarse ó combinarse.

Luego que empieza el calor se pone en movimiento el agua que hay en la tierra, y se introduce por los tubos de las raices, del tronco y de las ramas; pero no es mas que agua pura incapaz de disolver la savia que quedó en las partes del árbol, porque es demasiado cruda, y el árbol no tiene la fuerza necesaria para apropiársela;

pero no deja de ser muy útil así para disolver la savia que habia quedado en los tubos del árbol, como para que las raices descubran sus poros, y se conviertan en raicillas: continuando el calor empiezan las verdaderas combinaciones en el seno de la tierra; su agua se llena de principios y es un disolvente de los que existen en las raices y en el árbol, y empieza con el mayor rigor la vegetacion hasta el mes de Julio que con el calor parece que se estingue; su fuerza cesa y su movimiento, y la savia se queda como muerta. Este tiempo de reposo parece que solo sirve para purificar la savia por medio de las secreciones y las traspiraciones. Concluido el rigor de los calores vuelve á ponerse en movimiento la savia, y á esto se llama renovarse: los árboles toman un nuevo vigor; las raices nuevas que habian estado como en la infancia empiezan á engendrar y arrojar otras que trabajarán en su acrecentamiento, y en llegando la primavera suministrarán los jugos destinados á desleir los prin-

cipios de la antigua savia, y proveer otros nuevos; de este modo se digieren y se perfeccionan los principios saviosos para cada estacion. Las raices que nacieron en la primavera suministran los principios de la savia del mes de Agosto, y con esta savia se prepara el gérmen de los botones alimentado cada uno por una nueva hoja. Todos los botones ó gérmenes que no deben abrirse hasta el año siguiente los perfecciona la savia del mes de Agosto segun el modo de vegetar que se observa en la naturaleza, y lo mismo se verifica con los botones de fruto de ciertos árboles. Mientras dura la savia de la primavera en su mayor fuerza se alargan los brotes teniendo casi en toda su estension el mismo grueso, y las yemas estan con poca diferencia igualmente separadas unas de otras. Cuando esta primera savia empieza á retardar su curso, el grueso de la parte superior del tallo se disminuye, y sus botones se aproximan; en fin durante el intervalo de las dos savias el boton terminal se agos-

ta, y frecuentemente pierde su hoja. Mientras dura la savia de Agosto que en unos climas es mas y en otros menos se puede engertar, porque toman los engertos; pero en acabándose no se puede hacer esta operacion. Síguese de aqui que la savia de Agosto se debe á las raices desde el principio de la primavera hasta el momento del reposo ocasionado por el mucho calor, que pasada esta época ya no trabajan para sí, sino para el árbol para procurarle la nueva savia y arrojar nuevas raices, que cuajarán á fines de otoño, se perfeccionarán en invierno, y cuando vuelva el calor chuparán la savia de la primavera. Pondremos aqui en compendio reducido á pocos principios lo que hemos dicho en este artículo.

1º La savia es una en todas las plantas por la combinacion de todos sus principios que estan disueltos en un fluido acuoso por medio del aire fijo ó gas ácido carbónico.

2º En la estremidad de cada raiz grande ó pequeña hay una especie de

levadura que apropia la savia comun á cada especie vegetal, y contribuye muchísimo para prepararla para que le sirva de alimento.

3º El aire fijo tiene unidos los principios de la savia, y les da consistencia para formar la planta; todo animal y vegetal que pierde este gas ácido carbónico se descompone y disuelve.

4º La primera savia de la primavera la chupan las raices brotadas desde Agosto hasta fines de otoño, y la savia de Agosto sirve para las raices que han nacido y brotado desde la primavera hasta Agosto.

5º La savia de Agosto nutre, perfecciona y conserva los botones de fruto de los árboles de cuesco que deben abrirse en la primavera siguiente, y los botones de fruta de los árboles de pepitas.

6º La savia de Agosto que queda en los vasos y tubos del árbol es la que contribuye al desarrollo de los botones, y de los brotes de los árboles cortados por el pie, y de los prime-

ros brotes de las estacas, y aun de las flores ya formadas en los botones, aunque estas flores no granan, y si un corto número de ellos echa grana es infecunda.

SAXIFRAGA. Es una especie de yerba ó mata que tiene el tallo velloso y de un color encarnado pálido; la raiz es fibrosa, y la estremidad de las fibras estan guarnecidas de tubérculos del tamaño de un guisante, rojizos y colocados unos sobre otros; las hojas son arriñonadas, hendidas en muchos lóbulos colocadas alternativamente; su flor es blanca, compuesta de cinco pétalos iguales, dispuestos en rosa, y su pistilo se convierte en un fruto de dos cajas: se cria en los montes tallares y los sotos, y florece en Mayo. Los tubérculos de la raiz son amargos, y la planta acre, aperitiva y diurética. Los tubérculos desaparecen cuando empieza á secarse, y así deben cogerse luego que florece; se hace uso de esta planta en infusion.

SEBO. Sustancia crasa que se halla en el cuerpo de los animales que tienen cuernos, ó que no tienen los pies

con separacion de dedos, en las estremidades de los músculos y en los miembros; y sirve para hacer velas. El sebo se estenderá en varales luego que se saca del animal; se le derrite ocho dias despues, y no mas tarde; se deja enfriar en barreños, donde forma una especie de pan, que se endurece, pero no se rompe con facilidad; y para que sea bueno debe estar seco y tieso de modo que ruja. (*V. Velas.*)

SED. Es el deseo que tenemos de beber ó tomar algun fluido. Nace de la sequedad que hay en el estómago y esófago causada por el calor, y por esta razon deseamos humedecernos. Cuanto mas secos estan los vasos mas se estrechan, y la sangre corre por ellos con mas velocidad; se aumenta el calor y la sed se hace insufrible. Hay ademas de esto otras muchas causas de la sed, pero todas ellas la causan, porque escitan el calor. No hay enfermedad alguna en que no se escite la sed, y si en algun estado de las enfermedades agudas no se manifiesta el sentimiento de la sed es prue-

ba de que los órganos han perdido la sensibilidad y se debe temer una muerte próxima. El agua es el mejor medio para calmar la sed, y cuanto mas fria produce mejor este efecto; en las enfermedades agudas se debe combinar con los zumos ácidos vegetales ó con los minerales dilatados hasta darlas un agrio agradable, tal como es el ácido vitriólico ó sulfúrico, el nítrico, &c. La limonada comun, un cocimiento ligero de agua de arroz disueltos algunos granos de nitro en ella, el caldo de pollo y el suero son muy buenos para templar la acrimonía de la saliva y de la linfa. Como de la sed nacen una multitud de enfermedades especialmente las inflamatorias, conviene muchísimo que las personas que tienen la sangre acre, ó los humores crasos y viscosos, beban todos los dias alguna bebida agradable. El que goza de buena salud debe abstenerse de beber despues de haber corrido ó hecho algun egercicio violento, ó estando sudado, porque el humor que salia á fue-

ra con el egercicio retrocede con la bebida, y muchas veces carga sobre el pulmon, y resulta una pulmonía que quita la vida sin remedio.

SEGADOR. Es el que siega ó corta la yerba de los prados, ó de los sembrados, ora lo haga con la hoz ó con la guadaña.

SELLO DE SALOMON. Planta que se cria en los sitios sombríos, y tiene los tallos de tres pies de alto y redondos; las hojas anchas, y las flores forman una especie de campanilla; la raiz es medicinal, y una onza partida en pedazos, echada en infusion en vino blanco, cura la quebradura de los niños, haciéndose tomar dos ó tres veces cada dia, y tambien es bueno para el mal de piedra.

SEMBRADERA. Es un instrumento inventado por el autor del cultivo de las tierras, y por cuyo medio se evitan los inconvenientes que hay en el modo de sembrar á mano. Estos inconvenientes consisten en que por lo regular los puños no son iguales por la diferencia

que hay en los granos; que la simiente se junta en el fondo y queda muy poca en las eminencias; que es preciso gastar mucha simiente para reemplazar la que queda fuera de la tierra, y que coman los pájaros.

Esta sembradera hace: 1º que los surcos queden á la distancia y hondura que se quiere: 2º los vuelve á tapar ó llenar de tierra de modo que todos los granos quedan debajo de ella: 3º echar en cada surco la porcion precisa de simiente y nada mas. Antes de hacer uso de esta sembradera se necesita estar seguro por la esperiencia de la buena calidad del grano, porque si diere mas ó menos cañas, como una sesta ó décima parte, así habrá de aumentarse ó disminuirse la simiente que se ha de echar en la tierra.

Siguiendo el método de esta sembradera, los granos quedan por hileras, y estas serán únicas, dobles ó triples, segun la vivacidad de las plantas, porque si estas lo son mucho bastará una hilera, y entre estas se deja un espacio de siete á ocho pulgadas, cuyos es-

cios se llaman *separaciones*. Llámanse tablas ó eras el espacio ocupado por las hileras, con las separaciones que estan entremedio; y platabandas se llaman los espacios que separan las eras ó tablas; por egemplo, entre dos y dos hileras, entre tres y tres, hay separacion, y así la hay una entre dos, hay dos entre tres, tres entre cuatro, correlativamente.

El autor de este método asegura que al tiempo de la siega, la mayor parte de granos de trigo habrán producido veinte ó treinta cañas, al paso que sembrando regularmente no dan mas que dos ó tres.

Esta sembradera es absolutamente necesaria para practicar por mayor este nuevo método de cultivo; y los que quieran sembrar todo género de granos deben acomodar la sembradera de tres cilindros, cuyas casillas sean de diferente tamaño, sirviendo las mayores para sembrar las habas y guisantes, y aun para la avena. El cilindro para el trigo ha de ser de un grandor mediano, y podrá servir tambien para sem-

brar el centeno y la cebada; en fin el tercero, cuyas casillas son mas chicas, se destina para sembrar los granos menudos, como el mijo, la naba, mielga y otros. Culture des terres: tom. 1. pag. 394.

Puede verse la descripcion de esta máquina con figuras en este mismo tratado: tom. 2. pag. 135.

Mas como estas mismas máquinas tienen bastante obra, y por costosas pueden desanimar al labrador, un particular cuyo celo es digno de elogio, ha dado al público el conocimiento de una pequeña sembradera que ha ideado para habituar á los labradores al uso de la sembradera de tres rejas, y la acaba de egecutar con aprobacion del intendente de Picardía. Esta pequeña máquina está montada sobre un arado comun, y puede hacerse uso de él por todo labrador hasta el mas pobre, y en todo género de terrenos indistintamente. en fin, es un arado que ara y siembra al mismo tiempo.

El inventor de él nos dice no haber costado en Amiens mas que seis pesetas; y que lo que hay que mudar en

el arado no consiste en otra cosa que en quitar los dos palos que estan sobre el asiento de él, substituyendo en su lugar dos medias horquillas, que sirven para sostener la caja de la sembradera: es preciso poner ademas en uno de los cubos de las dos ruedas, que deben tener seis ó siete pulgadas de diámetro, una polea del de seis ó siete líneas para contener la cuerda que ha de dar el movimiento al grano, para que este vaya cayendo con proporcion en el surco. La primera prueba, dice, que se hizo de esta sembradera fue á un cuarto de legua de Amiens, y que tuvo todo el efecto que pudiera esperarse en corta porcion de tierra bien preparada. Al dia siguiente se hizo segunda prueba en una yugada de tierra de mediana calidad, y tuvo igual suceso, sin que se hubiese podido ver despues de sembrado un grano de trigo sobre la tierra, ó que no estuviera tapado.

En esta yugada se echó dos sestarios de trigo y algo menos, que pesaron noventa y cinco libras de grano, en

lugar de tres sestarios y algo mas que el labrador acostumbra á echar de simiente en igual porcion de tierra, que asciende á ciento cincuenta y siete libras de grano; y por consiguiente se ahorra en este nuevo método una tercera parte de simiente. Acostumbrados los labradores á sembrar á la mano, no será fácil apartarlos de esta rutina, sin que por sí mismos vean hacer los instrumentos sencillos y cómodos para sembrar las tierras con mas economía, cuya sabia reflexion hace el mismo autor. *Alm. d'Agr.*

En efecto, es constante que se pierde un tercio de simiente cuando se siembra á mano, pues por diestro que sea el que siembra, siempre resultan de este modo muchos inconvenientes; aun cuando supongamos que el grano queda repartido en perfecta igualdad, mucha parte queda atollado por el arado, de modo que no puede nacer; de donde proviene quedar despues varios campos sin pies, y otros muy espesos; mas si luego que se ha sembrado acaece llover, no se puede por lo regular hacer

pronto uso del rastrillo para tapar el grano, y entretanto le comen los pájaros.

SEMBRAR. La accion de sembrar es una de las operaciones mas importantes de la agricultura, y sobre ello hay reglas, cuyo conocimiento y práctica es indispensable á todo buen labrador.

1º Antes de sembrar es preciso conocer la calidad de la tierra para saber la especie y cantidad de grano que necesita: igualmente es preciso asegurarse de la calidad de la tierra donde se ha criado cuando se compra para sembrar.

2º Haber dado á la tierra las labores necesarias.

3º Escoger la mejor simiente de cualquiera especie que sea. El buen trigo por egemplo, debe ser de un pardo blanquecino, pesado y que resista al diente. (*V. Trigo.*)

Debe estar tambien perfectamente acribado y limpio de toda otra cualquiera grana; convendrá que el trigo que ha de servir para simiente se traiga de un terreno distante algunas leguas de aquel donde se ha de echar,

y de tierra mas ligera, porque el mismo trigo echado siempre en una misma degenera. Es mas útil traer las simientes de paises donde las plantas se crian bien naturalmente, y sembrar el trigo en un terreno de una naturaleza contraria á aquel de donde se ha sacado, por cuyo medio se logra mucho mejor cosecha. El trigo añejo para sembrar es lo mismo que el nuevo, aunque por lo comun se siembra con el del año anterior.

En la mayor parte de las provincias de Francia se acostumbra pasar la simiente por una legía de cal viva donde la dejan en remojo cinco ó seis horas, y en su defecto la echan en una salmuera; otros la remojan y quitan los granos que quedan por encima, pues de este modo sale pronto el pan; otros riegan el trigo en el monton con esta agua, ó echan por encima la cal viva y le revuelven bien; estas varias precauciones impiden que salga el pan anieblado, que en lugar de harina contiene un polvillo negro de mal olor.

Los buenos colonos de Inglaterra, para librarse del accidente de la niebla, mudan todos los años una parte de la simiente, ó á lo menos cada tres años, particularmente el trigo. Es constante que la cal hace abultar el grano, de modo que aumenta una sesta parte; ademas el grano así preparado multiplica con mas facilidad, resiste mas bien á las lluvias, á las malas yerbas, y á los cocos. Es un principio generalmente recibido y esperimentado, que se necesita mas simiente en la tierra mala que para la buena.

Nos parece conveniente manifestar al público un método practicado en Inglaterra para la preparacion de la simiente y es el siguiente: se toma el agua roja que filtra de los muladares que estan al aire y á la lluvia en ciertas vasijas que se atollan cerca de ellos; hácese evaporar al fuego una porcion de orines para acelerar la putrefaccion, y mezclándolos con el agua del muladar, se pone á la lumbre en una caldera, échase á remojar en este licor la si-

miente por espacio de cuatro dias, y producirá una cosecha abundante.

Otro método para las tierras flojas y areniscas. Se tomará de trece á catorce libras de estiércol de ovejas que se hervirá en agua, y donde se desatará tres ó cuatro libras de salitre; échase en ello media fanega de trigo por ocho horas, y poniéndole á secar en sitio donde no de mucho el sol se sembrará claro; pero si se repite aquella operacion muchas veces, tarda muy poco el trigo en espigar, y con esto no tiene la tierra necesidad de abono.

Está visto por repetidas esperiencias que por medio de las preparaciones de las simientes, cada grano echa siete ú ocho cañas, y cada una de ellas una espiga con mas de cincuenta granos, como que ha habido quien ha contado pasadas de cincuenta cañas en un mismo pie.

El tiempo propio para sembrar es en otoño, principalmente desde el veinte de Setiembre hasta el diez de Octubre, respecto al trigo, centeno, morcajo, espelta y cebada cuadrada; otras

especies mas ordinarias se siembran en primavera, como tambien la avena, cebada, lentejas, altramuces y otras que se les da el nombre de marzos. Pueden sembrarse juntos ó á parte, y se da la mayor parte de estos granos en forrage á los animales de carga, á las vacas y ovejas, y el grano es para los caballos y aves.

Por lo general puede sembrarse muy bien durante seis semanas en los meses de Setiembre y Octubre empezando por los llanos, porque estos se han de sembrar antes, y todo pan sembrado temprano nace mas bien. Hay ciertas circunstancias que obligan á dilatar esta operacion para otro tiempo. 1º La mucha abundancia de lluvias. 2º Cuando es una tierra cálida ó pedregosa, por temor de que arroje demasiado antes de la primavera. 3º Si la tierra ha producido el año anterior algun forrage, porque es preciso que haya tiempo para prepararla. 4º Cuando nuevamente se la ha descuajado, ya por haber estado en monte ó en pradera. En todos estos casos debe dilatarse la

siembra hasta Diciembre y aun hasta Febrero.

El órden que debe guardarse es comenzar la siembra por el centeno, despues el morcajo, síguese la espelta, y últimamente el trigo, que será en tierra fuerte y húmeda, despues de haber llovido. En cuanto á las especies llamadas marzos, se siembran en la primavera, comenzando por el trigo de Marzo que requiere tierra fuerte y los mismos labores que los demas trigos: despues á principios de Abril el maiz y mijo.

En cuanto á la cantidad de simiente depende de la calidad de la tierra, porque las mas ligeras requieren mas que las fuertes; lo mismo sucede por lo que mira á paises húmedos y acuátiles, ó cubiertos de árboles, porque estos necesitan mas que los secos. Aunque la costumbre comun es echar ocho medidas que contengan el peso de veinte libras de trigo cada una para cada yugada de tierra, y como cuatro para el mijo; el uso constante de los lugares es la mejor regla, y

por lo general mas vale echar algo mas.

En cuanto al modo de sembrar, el trigo se siembra á mano llena: el labrador ata delante de sí la manta por lo angosto, y echando en ella una medida de trigo enrosca al brazo izquierdo lo que sobra para que el trigo no se escape; cógese un puño de él y marchando sobre una misma línea le esparce circularmente echando la mano hasta el hombro izquierdo: llena de nuevo la mano, y camina siempre con el pie derecho, adelantando de este modo con un movimiento siempre igual, y con esta especie de medida hace la distribucion de la simiente con perfecta igualdad. Cuando el labrador ha llenado cierta anchura de tierra que regula segun la distancia hasta donde ha arrojado el trigo, empieza por otra línea sin interrupcion.

Despues que ha sembrado el campo cubrirá la simiente, tanto para que los pajaros no la coman, como para que la tierra la comunique su sustancia; pero no la meterá muy adentro, porque cuanto mas honda quede tanto

mas tarda en nacer, y las raices echan mejor á la superficie de la tierra, como las penetra mas bien el calor del sol; por otra parte la lluvia no pasa mas que algunas pulgadas de hondo, y la superficie siempre está humeda: el mejor modo y mas seguro es sembrar á una pulgada de hondo, porque tambien si el grano queda enteramente descubierto no prende en tiempo seco; pero sino fuere bastante una pulgada se le ahondará mas, y lo mismo se hará si hubiese bastante tiempo para que se crie.

En las tierras ligeras se entierra ó tapa el grano con el rastrillo comun, pasándole á la larga y al traves; y cuando hay terrones se hace uso de un rodillo de encina con sus puas de hierro. Por lo general el trigo ha de quedar algo mas cubierto en las tierras ligeras que en las fuertes, y antes de pasar el rastrillo se podrá dar á la tierra una labor ligera, pasarle luego, y si se puede será bueno sembrar siempre en buen tiempo.

En cuanto á la siembra de las gra-

nas de plantas, debe saberse que cada especie se ha de poner segun lo hondo que la convenga, y para esto se hacen varios hoyos con el plantador; de ese modo se hace la esperiencia que se acredita al tiempo de arrojar las plantas, y se ve la hondura que conviene á cada una.

Receta para que abulten las plantas y legumbres y darlas un gusto escelente. Se tomará cierta porcion de nitro ó salitre como media libra, y la mitad mas de sal; échase en un crisol y se derrite; despues se aparta del fuego y deja enfriar; y para cada libra de esta materia se echarán diez azumbres de agua; disuélvense alli las sales, y con ella se regarán las plantas, y se remojan tambien las granas para sembrar.

Todos los agricultores convienen en un punto, y es que los labradores siembran mucho mas grano del que se necesita, de que resultan dos pérdidas, una lo que se gasta de mas, y otra lo menos abundante de la cosecha y calidad inferior.

La prueba mas precisa y útil para arreglar la cantidad de simiente, seria sembrar una tierra en diferentes tiempos, como á mediados de Setiembre, á mediados de Octubre, á principios de Noviembre, á mediados de este mes, ó á principios de Diciembre. Ultimamente, será sumamente útil saber fijo el tiempo en que conviene sembrar, tanto para la seguridad de la cosecha, como para la abundancia y calidad de granos.

Pondremos aqui la reflexion que hace un inteligente: por repetidas esperiencias, dice, he hallado lo útil que es la preparacion de las simientes. 1º La simiente preparada se adelanta ó sale primero que la que no lo está: 2º los pájaros no hacen en ella tanto daño: 3º el trigo sale mas espeso, y de consiguiente convendrá sembrar mas claro: 4º no está tan espuesto á anieblarse, como el que no tiene preparacion alguna. Como por lo general no se pueden limpiar las tierras, segun se hace con una era de lechugas para quitarlas todas las malas yerbas, mas

bien convendrá sembrar espeso que claro, para que de ese modo venza el pan á la yerba, pues cuando se siembra claro toda mala yerba crece con fuerza, se aprovecha de la sustancia de la tierra, y sujetando al pan no le deja medrar.

Debe advertirse que en las tierras frias los granos estan menos espuestos á helarse, cuando estan sembrados espesos que si lo estuviesen muy claros; pero como por otra parte el grano sembrado claro produce mas en igual porcion de terreno, igualmente trabajado y sembrado espeso, se sigue que la tierra no puede criar mas que aquella cantidad de plantas proporcionadas á su fecundidad. En fin está visto que si se da á los granos una labor muy honda, cuando se les trabaja y escarda en Mayo les hace profundar mas las raices, que tomando mas humedad los impide la maduracion á su tiempo.

SEMIDOBLE. Se usa de esta voz para designar las flores que tienen mas pétalos ú hojas en las flores que cuan-

do son sencillas. Si esta flor tuviese un poco mas de volúmen se llamaria flor doble; pero si se cultivan y ponen en buena tierra últimamente se consiguen flores dobles. Las flores semidobles producen menos grana que las sencillas; pero está mas gruesa y está mas bien nutrida que la de aquellas; duran mas tiempo, y conservan mas sus colores que las sencillas, pero menos que las dobles. En las sencillas fecundada la grana se marchita la flor, y así solo dura dos ó tres dias; en la semidoble la fecundacion es mas lenta, y por esta razon se conservan mas tiempo; la doble no fecunda su simiente, y este es el motivo porque conserva mucho mas tiempo su belleza y su frescura.

SEMIFLÓSCULO. Es una pequeña flor compuesta meramente de un tubo estrecho que se ensancha por arriba en forma de lengüeta hendido por su estremidad, y por esta causa se llama flósculo alengüetado.

SEMILLA, GRANA Ó SIMIENTE. Es la parte de una planta destinada para su reproduccion, en la cual se contiene

la nueva planta con todas sus partes, y no necesita para empezar á vegetar, sino que el calor de la tierra ponga en movimiento las partes mas sutiles que contiene como sucede en el huevo empollado con el calor de las aves. Las raices son las primeras que empiezan á chupar la savia mas sutil en una pequeñísima cantidad, elaborarla y reducirla á alimento para empezar á nutrirse poco á poco las partes pequeñísimas de la planta. Esta semilla ó simiente la naturaleza en todas las plantas la forma con el mayor cuidado, y con el mismo la conserva, y cuanto mas delicada es, le pone mayores preservativos para librarla de la humedad, de las aves, ó de los golpes ó de otros accidentes que pudieran destruirla como se ve en las almendras, nueces y castañas que les ha puesto una cáscara verde, lisa y carnosa, y debajo de estas una madera muy dura, y cuando esta madera ha tomado su consistencia para conservar la simiente se secan las cortezas de fuera, se sueltan y se caen, porque

ya no son necesarias. Ademas de estas cubiertas que son tan fuertes, las simientes tienen otra interior mas delgada, coriacea y bastante fuerte, la cual está pegada á la misma simiente. Si una ú otra de estas dos últimas cubiertas se destruye la simiente se pudre. Las simientes pequeñas estan defendidas por una cáscara dura y aceitosa para que la humedad no pueda penetrarla. Todas las semillas ademas de las cubiertas que hemos dicho tienen el gérmen que es aquella partecita que se ve mas claramente en las almendras, castañas, judías y otras semillas, entre los lóbulos ó cotiledones. La parte superior de este gérmen que apunta en la estremidad de la almendra es lo que forma la radícula, y la inferior es la que se convierte en planta.

SEMILLERO. Es un sitio donde se cria una multitud de plantas nuevas con el fin de reemplazar los árboles muertos, ó que es preciso arrancar. Las plantas unas salen de la pepita ó del hueso, y se llaman árboles fran-

cos que tienen necesidad del ausilio del engerto, porque son silvestres; otras son los renuevos que se sacan en los bosques, y se llaman estacas; estas se cortan de ciertos silvestres que producen una fruta áspera y de mal gusto.

Hay cuatro géneros de semilleros. 1º El de simiente y de fruta de pepita llamado así, porque en él se crian los arbolitos por medio de la pepita ó de la grana. Para esto deben tomarse las pepitas de frutas bien maduras, y guardarlas en sitio seco antes de hacer uso de ellas. Las granas han de ser del mismo año, redondas y llenas por dentro, y así las que echándolas en agua se van al hondo, son las mejores. Antes de sembrar unas y otras se tendrán un dia en agua, donde se echará un poco de nitro para facilitar el arrojo. Por el mes de Marzo se siembran las pepitas en campo lleno, ó en rayas separadas un pie unas de otras, se las cubre con tierra y echa por encima estiércol; cuando empiezan á echar se las escarda, y despues se da una labor ligera. A los dos años

se trasplantan á otro semillero, y se ponen en hileras á dos pies unos de otros.

2º El semillero de frutas de hueso, donde por lo comun no se crian mas que almendros, pues para los albérchigos, albaricoques, guindos y ciruelos, es preciso valerse del medio del engerto, porque el tener estos árboles por medio de la siembra del hueso es sumamente prolijo; aunque á la verdad hay algunas especies que requieren sembrarse, como el albérchigo llamado violeta, y la ciruela damasco negro, pero las demas han de ser engertadas.

3º El semillero de plantas de campo. Para este efecto debe cogerse desde Setiembre hasta Diciembre las granas del tilo, fresno, acer y haya, y por lo que mira á la del olmo, se coge la grana en el mes de Mayo, y se siembra en el mismo tiempo: siémbranse estas granas en eras, y cuando no se las quiere sembrar por dejarlas en su sitio, se las saca al cabo de dos años para trasplantarlos en el semille-

ro á un pie de distancia uno de otro; en cuanto á la encina se la siembra para dejarla en su sitio, esto es, donde haya de permanecer, porque si se trasplanta no prevalece tan bien. En cuanto á los árboles verdes, como el tejo, el acebo, abetos y pinos, es mejor plantarlos á estaca que sembrarlos; y por lo que mira á las nueces, avellanas, bellotas y castañas se acopian en los meses de Octubre y Noviembre, se las hace aguijar por el invierno, echándolas en camas de arena, y se siembran ó plantan por la primavera.

4º El semillero de barbados. Entiéndese por este nombre toda planta formada, como rama, renuevo silvestre que se destinan para engertar tales ó tales sujetos; mas para esto es preciso saber escoger las diferentes plantas, y á qué árboles convienen para el engerto. Para lo cual cuando se quiere tener perales, y manzanos francos de tronco alto, se escogerán los perales y manzanos silvestres de solo un año: 2º para los man-

zanos que se destinan á espaldera ó enanos, se toman las plantas de los manzanos llamados paraisos: 3º para los perales que han de servir al mismo fin, ha de ser la planta de membrillo: 4º para los albérchigos, albaricoques y ciruelos, se necesitan plantas nuevas de este último árbol, y de la especie llamada damasco negro y san Julian: para los albaricoques se escogen los ciruelos que lleven las ciruelas mas abultadas, y para los ciruelos se tomarán las plantas de esta especie, aunque sean de la clase que se quiera, á escepcion de los que dan la fruta áspera: 5º para los guindos se escogerán las ramas del meriso blanco y colorado. En fin el almendro no quiere ser trasplantado, y así se le pondrá en el sitio donde ha de permanecer.

Cuando se han escogido ya las plantas se las pone en el mes de Noviembre, y en terrenos húmedos por Febrero, y siempre en buen tiempo, y sitio destinado para semillero. El terreno de este, que habrá de ser solo de

mediana calidad, se habrá cavado á dos pies y medio de hondo y puesto á nivel en eras de diez á doce pies. Pónense estos renuevos en una especie de regatas de un pie de ancho y otro de hondo, á tres pies unas de otras, y dispuestas de modo que los estremos de ellas miren al mediodia, y por consiguiente al norte los opuestos. Cuando se plantan los silvestres de perales y manzanos francos criados de pepita, es preciso cortar la mitad de la raiz de la planta, y cercenar como siete pulgadas á lo alto, con la separacion de dos pies de unos a otros, dejándolos á dos ó tres pulgadas de la tierra para que vuelvan á echar leña nueva donde se les engerte.

Todos estos semilleros quieren ser cultivados con cuidado. 1º Por Mayo se pinzan los silvestres de peral y manzano que comienzan á arrojar, de suerte que no se deja á cada rama mas que una yema. Cerca de Junio se da una labor ó mas con la pala, y solo por el medio para no ofender las raices, y despues se cubre la

tierra con helechos; por el Noviembre se les cava al pie apartando la tierra al rededor, y al Marzo siguiente se labra la tierra del semillero y envuelve con ella el helecho. 2º Si no se ha aprovechado bien se echa estiércol á medio podrir antes de labrarla: 3º se podarán los silvestres cuando empiezan á formar el tronco, esto es, que se les cortará todas las ramas, y no dejarles mas que como siete ú ocho pulgadas de alto. Cultivadas así estas plantas se las puede engertar al tercero ó cuarto año, y se cuidará todos los años de cortarlas tambien todas las ramas que estan por bajo del montante ó rama superior, para que se conserven derechos y formen buen tronco; á los siete ú ocho años se puede hacer uso de ellos para reemplazar algunos sitios desocupados.

El terreno de un semillero para árboles frutales, no ha de ser mas fertil que el del jardin, porque si lo fuese, jamas prevalecerán los árboles cuando se les trasplante, y así esta operacion ha de ser siempre de terre-

no inferior á otro de superior calidad.

SEN. Es una especie de arbusto ó arbolito que se levanta de dos á tres pies, y se cria en el Egipto, la Arabia, y aun en la Italia; su raiz es ramosa; su tallo es leñoso; las flores nacen del encuentro de las hojas; son de cinco pétalos redondeados, y cóncavos; su fruto es una silicua oblonga, encorvada é hinchada que contiene muchas semillas casi redondas; sus hojas estan colocadas alternativamente sobre los tallos; son redondeadas, iguales y obtusas. Se podria cultivar en nuestros paises templados, y se connaturalizaria muy bien en nuestras provincias meridionales, aunque sus hojas no serian de tan buena calidad como las de Egipto, siempre serian muy útiles para la medicina veterinaria que hace mucho uso de ellas. Se siembra en Febrero despues de haber preparado bien el terreno, ó con la laya ó con el arado; no debe sembrarse espeso, y las noches ó dias que haga frio deben cubrirse las plantas con

esteras ó paja. Las hojas de este arbolito son purgantes, producen náuseas y cólicos mas ó menos vivos que se disipan segun pierde la fuerza el purgante: el mejor sen es el que viene de Alejandría: debe ser escogido, nuevo, en hojas, la mayor parte enteras, medianas, de color verde pajizusco, olor fuerte, y gusto desagradable. Tambien se hace uso de las vainillas del sen que han de ser grandes y del mismo color que las hojas, aunque algo mas bajo.

El sen purga grandemente los humores recocidos y viscosos, la bílis, la pituita de la cabeza, del hígado y del bazo. Como ocasiona retortijones arrimándose á los intestinos, no se dará nunca sin agregar la sal de tártaro que es precipitante. Corrígese tambien el calor y la secura que tiene con la flor de violeta y de borraja, y para impedir que perjudique al estómago se añade la canela y el gengibre. La dósis en infusion es hasta dos dracmas ó media onza, y en sustancia hasta dracma y media.

La infusion del sen se hace así: tómase media onza, media dracma ó una de simiente de anis, un escrúpulo ó media dracma de sal de tártaro; échase todo en infusion en suficiente cantidad de agua natural, y se deja en sitio templado toda una noche; cuélase, y para tres onzas de este licor se añade tres dracmas de canela, y media onza de jarabe de chicoria compuesto de ruibarbo, y se mezcla todo para hacer una bebida purgante.

El sen purga todo género de humores, y particularmente la melancolía y bílis, echando media onza en infusion en dos vasos de leche clarificada que se tomarán por la mañana, mediando una hora de uno á otro. Este purgante repetido puede curar las largas enfermedades causadas por obstruccion de los humores.

El sen es contrario en las disposiciones inflamatorias, como enfermedades de pecho, hemorragias, &c.

SENCILLA SIMPLE. Llámase así la flor que no tiene mas que su corola tal como la naturaleza se la ha dado,

y contiene todo lo que es necesario para su reproduccion, lo que no sucede en las flores dobles que solo las consiguen los floristas á fuerza de violentar la naturaleza, y pueden mirarse en su género como verdaderos monstruos, como unos eunucos incapaces de reproducirse, porque las partes necesarias para la generacion se convierten en pétalos y hojas de la flor.

SENECIO Ó YERBA DE SANTIAGO. Es una especie de yerba que tiene la raiz fibrosa y blanquecina, el tallo de dos pies de alto, cilíndrico, acanalado, liso ó un poco borroso; las hojas estan colocadas alternativamente en los tallos, y las flores son amarillas, y salen en la cima; es una planta vivaz que se cria en los paises templados, en los terrenos húmedos; florece desde Mayo hasta Agosto; esta planta tiene un olor aromático, y el sabor amargo y algo acre; es vulneraria y detersiva; sus hojas aceleran la espectoracion en la tos catarral y el asma pituitosa; se usa de ellas en cataplasmas, infusiones y cocimientos.

SERBAL. Especie de árbol que tiene la raíz leñosa y ramosa; su tallo es medianamente grueso; su corteza es áspera y escabrosa; la madera es durísima, compacta y rojiza; las hojas estan colocadas alternativamente, son largas, puntiagudas y dentadas por sus orillas, blanquecinas y borrosas por debajo, y las flores que nacen encima de los tallos son rosadas; su fruto es una baya tierna llamada serba casi redonda; contiene tres semillas oblongas, distintas y cartilaginosas; tiene el gusto muy acerbo antes de madurar; pero cuando madura se pone tierno, insípido, dulce, indigesto y astringente; tienen la propiedad de estreñir y disminuir la diarrea causada por debilidad; aplicadas esteriormente repercuten las almorranas y calman el dolor. En algunos paises lo estrujan en la prensa, y esprimen un jugo que fermenta, y se hace una bebida mas fuerte que la sidra. La serba es preferible al níspero. La madera de esta planta es muy dura, y los escultores y evanistas hacen uso de ella para embuti-

dos, husillos de prensas, y de piñones, dientes de ruedas, &c. este árbol se cria en todas partes, aun en las grietas de las rocas con tal que haya tierra. Hay alguna variedad en estos árboles segun el clima y terreno donde se hallen; pero no por esto deben constituirse diferentes especies.

SERPIENTE. Remedio específico contra las picaduras de las serpientes. Se picará con una lanceta, ó con una aguja la parte herida para hacer salir algunas gotas de sangre en caso que no la haya echado, y se pone alli inmediatamente la piedra de serpiente. (Llámase así un pedazo de cuerno de ciervo cortado, de la figura y grueso de una moneda de cobre, y pasado ligeramente sobre el fuego.) Esta piedra se une alli, y se deja pegada hasta que por sí misma se caiga, que es la señal de que el veneno ha salido; algunas veces se desprende á los dos dias, y otras se mantiene sobre la llaga hasta doce y quince. Cuando se ha caido se la lava luego con leche, y despues con agua tibia para limpiarla

bien de la grasa de la leche. Es tambien un buen específico esta piedra contra las mordeduras de animales rabiosos, como para curar el carbunco y aun la hidropesía.

SERPOL. Planta que se cria en los sitios montañosos, incultos, pedregosos, y en los jardines; tiene los tallos de un pie de alto, las hojas y las flores son pequeñas, y estas tiran á purpúreas. El serpol es de un olor agradable y de un gusto aromático; tiene la propiedad de cálido, aperitivo, cefálico y estomacal; es muy útil en las enfermedades catarrales de la cabeza; detiene el esputo de sangre, y escita la orina y los meses.

SERRATULA DE CAMPOS, ó cardo de campos, ó hemerhodral. Es una especie de yerba que tiene la raiz ahusada y rastrera; su tallo es herbáceo, acanalado y ramoso; tiene unas quince pulgadas de alto; las flores son de un color violado claro, y nacen en la cima; las hojas estan colocadas alternativamente. Esta planta es aperitiva, resolutiva y antihemorroidal, que

por esta razon se le ha dado el nombre que tiene.

SESELI. Es una especie de yerba que tiene la raiz ahusada, pequeña y tortuosa; su tallo es herbáceo, alto, derecho, áspero, acanalado; su flor es rosada, y tiene dos granas ovales, acanaladas, convexas por un lado y aplastadas por otro; las hojas estan colocadas alternativamente sobre los tallos. La semilla es aromática, diurética, emenagoga, resolutiva y carminativa, y se usa de ella en los mismos casos que de la del hinojo comun y del anís.

SESTARIO. Es una medida que varía segun los lugares, y la naturaleza de las cosas que se miden; y en Paris en materia de licores, es el sestario la mitad de una botella comun.

Un sestario de harina con el salvado debe pesar doscientas y cuarenta libras lo mismo que el del trigo; y el de harina ha de hacer por lo comun ciento y setenta, ó ciento y ochenta libras de pan.

SETA. Es una especie de planta que se cria sin hojas, tiene el tallo muy

bajo, y sostiene una cabeza redonda ó chata. Las mejores setas y mas sanas son las de los prados, y se las halla despues de las primeras nieblas del otoño. Las de los bosques y las que se encuentran á las orillas de los montes no son tan estimadas; las mejores y de que se hace mas uso para las salsas y demas condimentos se encuentran á principios de Mayo; son blancas por fuera y encarnadinas por dentro. Las setas cuya especie es dañosa tienen hojas negras y mal olor: las que nacen al pie de los árboles como el pino y el abeto sirven solo para ciertos remedios; pero las que se crian en el sauco que se llaman orejas de judas, son tan mortíferas como el veneno.

Setas venenosas. Los síntomas que indican haberlas comido son una sensible pesadez en el estómago; el enfermo esperimenta ahogo y opresion, y algunas veces se suspende la orina, ó es muy turbada; si no se pone pronto remedio la respiracion cada vez es mas dificil, y los temblores y sudores

frios anuncian ser inevitable la muerte.

Hasta ahora el agua tibia, la leche, las emulsiones que se han hecho tomar á los enfermos de esta clase no han surtido el mejor efecto. Un médico de Paris (Mr. Hatté), es de dictámen que despues de haber hecho vomitar al enfermo con el emético, se haga beber mucha agua envuelta con algo de vinagre, porque este licor actuando por su cualidad de antídoto en las partículas del veneno ocultas en las cavidades del estómago, ó que han penetrado las membranas de los intestinos, destruye su accion, é impide hacer el daño.

Remedio contra la sofocacion por haber comido malas setas. Se comerán puerros asados ó ajos crudos; y tambien es bueno el vinagre ó zumo de la berza; todos estos remedios son buenos contra el veneno de las setas.

SETIEMBRE. Trabajos que han de hacerse en este mes. Se siembra el centeno y el morcajo, se alzan los barbechos, se corta el arroz y los mijos; y tambien debe comprarse los cerdos

flacos para meterlos en la bellota; se echa el estiércol en las tierras, y se estiende, y da principio á la vendimia.

En los jardines se trasplanta mucha chicoria, á medio pie una de otra, y se riega cuando hay calores á mediados del mes; se engertan los albérchigos en almendros, ú otros albérchigos que estan puestos; á fines del mes se siembran las espinacas y atan las coliflores que esten ya repolludas, y tambien el ápio, pero á este se les amontona estiércol seco. En cuanto á las flores se siembra la grana de las orejas de oso, francesillas ó renúnculos, íris, tulipanes y otras plantas anuales; se renuevan los claveles, alelíes y otras plantas que echan mucho.

Como no está puesto el artículo Agosto en la letra que le corresponde le pondremos aqui. Los trabajos que deben hacerse en el mes de Agosto, son dar la tercera labor, ó como se dice comunmente terciar las tierras, llevar á ellas el estiércol, arrancar el cáñamo, mallar ó trillar el centeno para

la siembra, quemar las zarzas y malas yerbas de las dehesas; y tambien es el tiempo de buscar los manantiales para hacer las fuentes y los pozos. En cuanto á los jardines se hollarán los montantes de las cebollas y las hojas de las remolachas, chirivías y zanahorias; se siembran las espinacas para mediados de Setiembre; se trasplantan los fresales, y las lechugas reales para el otoño é invierno.

Por lo que toca á las flores se plantan los anémones sencillos para tener flores en el otoño é invierno. A fines de Agosto se meten en la tierra los jacintos, anémones, francesillas, y los junquillos ó alelíes mas hermosos.

SETO. Es el cerco de las heredades ó haciendas con arbustos espinosos; hay dos especies de setos, los unos se llaman vivos porque se forman con plantas que se arraigan y vegetan, y los otros muertos porque se hacen con estacas ó con ramas espinosas y secas. La utilidad de cercar los campos con setos antes que con paredes es bien conocida sin que sea necesario demos-

trarla aqui. Todo el mundo sabe que el cerco de los setos es menos costoso, mas duradero, provee de leña, deja correr con mas libertad el aire por toda la heredad. Los setos vivos pueden hacerse con árboles frutales, los cuales se llaman setos de frutales que ademas de la utilidad de tener resguardadas las heredades producen frutos, y con árboles ó arbustos que no dan frutos aunque su hoja pueda ser útil para alimentar los ganados en invierno, y estos se llaman únicamente setos defensivos.

Los setos de árboles frutales pueden hacerse de manzanos, perales, membrillos, nísperos, serbales, ciruelos y aun albaricoques; pero no de guindos ni de pérsicos, porque es demasiado corta su duracion. El nogal es mejor porque dura mucho, cierra bien, da fruto y los ganados no comen sus hojas; el almendro para que sea bueno para esto se le debe impedir que suba perpendicularmente, y no se le deben cortar las ramas que echa por abajo; el avellano si se pone en

los setos debe cuidarse mucho, porque deben cortársele los vástagos que echa de las raices de continuo, y luego que estos llegan á cierta altura no hacen mas que debilitar á los otros; el membrillero es escelente para este efecto porque se presta muy bien á todos, toma con mucha facilidad las formas que se le quieran dar, y echa bastantes ramas; en fin todos los árboles frutales vigorosos y que vegetan con fuerza son escelentes para setos. Pero dirá alguno, el ganado roerá estos árboles, y luego los hará perecer; esta dificultad no debe detenernos, porque si el ganado es propio el dueño sabrá tomar las providencias correspondientes para preservarlos, mas si es ageno los pastores responderán del daño que hayan causado, y el juez les impondrá la pena de la ley, con lo cual serán mas cautos en adelante y pondrán mayor cuidado para que no causen este daño que tienen que repararlo de su bolsillo. La fruta la robarán y no será para el dueño. Convengo que es mas dificil de precaver

este inconveniente que el primero, especialmente si estos setos estan cerca de las poblaciones ó de los caminos reales; pero la vigilancia del gobierno y la severidad de la ley conservarán la propiedad, y contendrá la avaricia de los unos y la golosina de los otros. Con estos setos de árboles frutales se proporciona al pobre labrador una cosecha demas, que no seria de poca consideracion, la abundancia de leña y la facultad de poder quitar los árboles frutales del medio de las heredades que perjudican mucho con su sombra á las producciones del terreno. Si todos los labradores adoptasen este plan ¿que utilidades tan grandes no se seguirian ya para los pueblos, ya para las familias particulares en la abundancia mayor de leña, de frutas y de otras producciones?

Los setos de árboles silvestres son los que se forman con encinas, robles, carrascas, hayas, fresnos, sicomoros, olmos, &c.; mas el olmo es muy perjudicial porque estiende sus raices horizontalmente á distancia de treinta ó

cuarenta pies para chupar la sustancia de los granos, de las cepas y de las demas plantas, y si se cortan sus ramas para impedirles que suban aun las estienden mas. Si la morera pudiese criarse en todos los climas, ningun árbol seria mas acomodado para los setos con tal que cuando se plante no se le corte la raiz madre, la cual penetra perpendicularmente, mas cortada esta echa raices horizontales á tanta estension que no son menos perjudiciales que los olmos. Todo árbol que conserva la raiz ó raices perpendiculares, y el terreno tiene bastante fondo, siempre se arraiga perpendicular y profundamente, y así es preciso mirar como abuso muy perjudicial la costumbre que hay de cortar las raices de los árboles cuando se trasplantan.

Para formar setos de árboles y arbustos espinosos es necesario escoger los que son mas acomados al clima y al terreno, porque sin esta prevencion todo seria inútil. El granado por egemplo que es muy bueno para los

setos porque reune la utilidad singular de arrojar muchos tallos, y formar setos impenetrables, á la de que el ganado respeta mucho su follage y brotes, y su fruta es muy apreciada, no puede plantarse sino en paises templados; el paliuro es tambien muy bueno, el acerolo, la aulaga con tal que cuando está tierna no llegue á él el ganado; el enebro de la miera, el espino cerbal, el azufaifo que tambien presenta espinas sin número, el espino albar que sin contradiccion es el mejor de todos porque se presta á todas las formas que se desea; pero es necesario tambien guardarlo algun tiempo del diente del ganado; el endrino, el rosal silvestre, el agracejo oficinal y el grosellero espinoso. El seto de acebo seria sin duda alguna el mejor de todos si su vegetacion no fuese tan lenta. Las zarzas no deben emplearse para este uso porque tienen muy poca fuerza, y sus brazos largos se arrastran por uno y otro lado, y se arraigan por todos los puntos que tocan en tierra, y ocupan inútilmente un vas-

to espacio de terreno. Los setos hemos dicho que se hacen con el fin de apartar de la heredad el ganado, las gallinas, los perros y otros animales, y siempre que se consiga esto el seto será perfecto; el que es formado de plantas arraigadas y nacidas de las simiente ó de la grana es el mejor, pues la planta de este modo arraiga mejor y su vegetacion es mas vigorosa. Antes de hacer la siembra debe cavarse profundamente el terreno, abrirse una grande zanja, estercolarse y ponerle muchos céspedes; esta cava debe tener tres pies de ancho y otros tantos de profundidad; las plantas deben estar á distancia de un pie unas de otras si el terreno es de mucha feracidad, y por el contrario si es endeble deben estar mas cerca. No deben mezclarse unas plantas con otras porque no vegetando todas á un tiempo, las unas se llenan de hojas antes que hayan salido las de las otras, les hacen sombra y les impiden de gozar del beneficio del contacto directo del aire y de las impresiones del sol,

y así la vegetacion de los primeros daña considerablemente á estos, los estenúa y los hace perecer, y aun cuando todos vegetasen á un tiempo se perjudicarian de la misma manera, porque unos son mas altos que otros, tienen mas fuerza unos que otros, y por todas estas razones se destruyen mutuamente, y así es muy perjudicial hacer los setos de diferentes especies de plantas. Hecha la plantacion ó la siembra, y arraigadas y salidas las plantas, todos los años deben cavarse á la profundidad de un pie para destruir las raices que empiecen á estenderse y obligarlas á que profundicen en la tierra, escardar las plantas y aun cercarlas con una especie de seto muerto y punzante para que el ganado, especialmente las cabras, no las roan porque las destruyen enteramente. Se deben regar las plantas cuando lo necesiten, y cuando los tallos tengan demasiada altura deben rebajarse, y á las ramas inferiores no se les deben dejar mas de seis pulgadas de diámetro de cada lado del pie, y esto de-

be hacerse en el tallo para que la savia no se arrebate á la cima y haga morir á las ramas: cada dos años debe hacerse esta operacion. La plantacion de los setos debe hacerse á fines de otoño cuando los árboles se han despojado de la hoja; las lluvias del invierno aprietan la tierra contra las raices, esta se sienta y luego que llegan los calores empiezan á vegetar con fuerza las raices, y se debe procurar darle al seto una regularidad correspondiente para mezclar lo agradable con lo útil. Las mismas reglas y el mismo método debe seguirse en los setos de árboles frutales, con la diferencia que deben colocarse á mayor distancia unos de otros, y cultivarlos mejor, cavándolos, estercolándolos, y podándolos á sus tiempos respectivos.

Sexo de las plantas. Las plantas se distinguen en machos y hembras: los antiguos conocieron esta diversidad de sexos, y en nuestros dias los aldeanos en el lúpulo, cáñamo y otras plantas conocen las que son machos y hembras, y saben distinguirlas muy bien.

Han observado que ciertas plantas daban flores y no grana, y otras flores y granas, pero de diversa configuracion: todas las flores encierran en el mismo cáliz las partes sexuales del macho y de la hembra. En algunas plantas las flores masculinas estan separadas de las femeninas, pero estan en el mismo pie como en los nogales, avellanos, calabazas, melones &c: otras vienen en pies diversos como en el alfónsigo, el lúpulo, cáñamo &c. En el primer caso la flor hermafrodita encierra en el centro el sexo femenino llamado pistilo; y las partes sexuales masculinas estan colocadas alrededor de él, y las mas veces no estan adherentes á él sino á la corola ó al cáliz: en los otros dos casos todas las partes masculinas estan reunidas y lo mismo las femeninas, aunque separadas de las otras.

Sicomoro. Arbol que se cria en la Siria, y se cultiva en Francia; todo su mérito consiste en la hermosura, y tiene la hoja parecida á la del moral; la madera es muy dócil, y echa un jugo como leche; se planta á estaca,

y haciendo bien pronto, enrama bastante.

SIDRA. Es una bebida de que se hace mucho uso en los paises donde no hay vino, y se hace de manzanas comunes, pero no han de ser agrias, porque solo las que son dulces hacen la buena sidra, y que no se sube á la cabeza. Despues que se han cogido las manzanas se las deja al aire en diferentes montones; despues se tienden en paneras, cada género segun el grado que tenga de maduracion; se despedazan en un mortero ú otra vasija acomodada, y bajo de dos muelas de madera puestas de canto y fijas á un ege que da vueltas y hace andar una caballería; despues se llevan á esprimir al lagar segun se hace con las uvas: cuando estan bien esprimidas se echa el licor en toneles donde se deja hervir quince dias ó tres semanas y despues se tapan. La buena sidra ha de ser clara, de un gusto dulce y picante y de buen olor; y hay alguna que se guarda hasta cuatro años.

Método de Inglaterra para hacer bien

la sidra. Como á las cuarenta horas despues que el zumo de las manzanas está encubado, y que se advertirá levantarse como una corteza, no se revuelve, ni permite que se rompa, sino que de cuando en cuando se saca un vaso de sidra por la canilla, y cuando esté clara se pasa á una vasija lavada; esta operacion desprende parte de la hez, é impide que la corteza se mezcle con la sidra.

2º Cuando está ya trasegada se la deja fermentar por cuatro ó cinco dias para darla cierta fuerza, pero no mas tiempo, porque perderia la dulzura; despues de este tiempo se la pasa á otra vasija donde se habrá quemado una mecha de azufre, y se tapa hasta ponerla en botellas, esto es, á fines de Mayo ó Agosto; y no se sacará muy á menudo, porque perderá la fuerza. *Journ. d'Angleterre.*

El espíritu de sidra fortifica el corazon, y conviene en los afectos melancólicos, y lo mismo sucede á la sidra que ha fermentado con buenas pasas de Damasco.

SIEGA. Cuando los panes dejan de florecer por un tiempo bueno, claro y caliente puede esperarse que la siega será larga. Si los labradores tuvieran el cuidado de notar el tiempo que se pasa en la mayor parte de los años desde que se siembran los granos hasta que echan flor, podrian por esta observacion arreglar el tiempo de la siembra, y disponerlo de modo que la flor del trigo acaeciese al mismo tiempo de la luna en que fue sembrado. El mas favorable es el de la luna llena, porque entonces está el aire por lo regular tranquilo y el cielo sereno. El tiempo mas á propósito para la maduracion de los panes es cuando está caliente y con algunas lluvias suaves; pero no continuas, porque con el tiempo húmedo se echa la paja fácilmente y se pudre, abulta la cáscara del grano y da mas salvado que harina: por el contrario, el tiempo seco deseca el grano prontamente, se arruga y vale poco; y así el punto de perfecta maduracion en los granos es cuando salen con facilidad de la espi-

ga, y no se despedazan con el golpe ó el trillo. Conócese que los panes estan para segarse cuando la paja muda de color, esto es, que de amarilla se vuelve blanca, y en arco que forma la espiga bajando la punta; y en cuanto á los trigos que han sido dañados por la niebla (esta enfermedad ó accidente la llaman pimiento por la sustancia colorada que contienen los granos) deben segarse antes que esten enteramente maduros, porque la aridez de aquella sustancia que es el efecto de la niebla, consumiria en poco tiempo el grano.

Se comenzará la siega por toda especie de cebada, tres semanas despues el centeno y morcajo, la espelta, y á fines de Agosto el trigo, debiendo segarse al mismo tiempo las avenas y trigos de Marzo; los mijos cuando esten maduros se arrancarán y pondrán á secar con la caña; por Setiembre y Octubre el maiz.

2º Se empezará á segar desde que amanece, porque el rocío hincha el grano y le impide de granar pronto;

hace la siega alta ó baja segun se quiere destinar la paja ó el rastrojo, porque unos necesitan toda la paja, y otros quieren beneficiar las tierras quemando en ellas el rastrojo.

3º Segun se va segando el trigo se tiende por gavillas en la tierra por hileras, disponiéndolas de tal modo que quede entre unas y otras una senda para que se sequen mas bien, y siempre al traves de los surcos.

4º Cuando las gavillas estan secas se hace de ellas unos montones dispuestos en redondo, y de modo que todas las espigas vayan á parar al centro, y los estremos de las pajas hácia fuera. Será lo mejor acarrear cuanto antes las mieses á la granja, particularmente si el tiempo está de agua; pero si aconteciese llover cuando la siega, será útil suspenderla, porque los panes tienen menos peligro en tal caso sobre el pie que en el suelo. Si hubiere precision de segar en tiempo en que el pan no estuviese maduro, se pondrán las manadas un dia al sol con las espigas para arriba, y al siguien-

te se llevarán á la granja, y poniéndolas de nuevo al sol se continuará del mismo modo hasta que esté maduro.

SIEMPREVIVA MAYOR. Planta que se cria en las paredes viejas y edificios arruinados; tiene el tallo de pie y medio de alto, de donde salen dos ramas que echan unas flores de color moreno. El cocimiento de la siempreviva es bueno contra la disenteria envuelto con aceite rosado, y aplicado cura los dolores de cabeza.

La siempreviva menor se cria tambien encima de las paredes y sitios pedregosos; echa una multitud de ramitas muy menudas; las hojas tienen mucho jugo, y las flores son amarillas. Esta planta es cálida, de un gusto muy agrio, y buena contra el escorbuto por la sal volátil que contiene, y tambien contra la hipocondría; el zumo de la siempreviva quita las calenturas intermitentes.

SILO. (*V. Granero.*)

SILICUA. Es la vaina de las semillas de las flores, que tienen la forma de cruz como los alelíes, las berzas,

los rábanos, &c. Si la vaina es muy pequeña se llama silícula.

SILVADOR. Caballo soplon y de corto aliento, que padece el vicio de tener el pecho poca amplitud, estar mal sostenida la cabeza por la debilidad de los nervios, lo que le obliga á estar cabizbajo, tener la laringe estrecha, y el orificio y fosas nasales poco dilatadas; tener un polipo en estas partes; el no poderse dilatar los pulmones, y finalmente, el defecto de conformacion interior, todos vicios internos, son los que causan el silvido del caballo, vicio que es absolutamente incurable.

SILVESTREBORDE. Es un árbol que se halla en los montes ó en los campos, y no está cultivado. Los árboles que no estan engertados se llaman bordes: para que puedan producir buenos frutos deben engerirse, porque de este modo se purifica la savia, y se afinan y mejoran los frutos.

SIMIENTE. Dáse este nombre á todo aquello que es propio para producir la planta de donde ella proviene;

pero mas bien se entiende por lo comun el nombre simiente del trigo que se ha de sembrar.

Simiente contra lombrices. Es una grana menuda, verdosa y de un gusto amargo; sale de una planta que se cria en la Persia; es cálida, amarga y específica para matar las lombrices; y se da á los niños desde un escrúpulo hasta una dracma, segun la edad, y en cualquiera cosa.

SINCOPE. Caer en un síncope es esperimentar un gran desfallecimiento del corazon. Se manifiesta por la palidez del rostro, el sudor frio, y por la privacion de los sentidos; y proviene por lo comun, ó de un gran pavor, ó de haber perdido mucha sangre. El remedio es echar agua fria en la cara del sincopizado y con fuerza, echarle de espalda, darle aire quitándole ó aflojándole los vestidos, se le friega la nariz y las sienes con vinagre, ó agua de la banda de Hungría; se le hará tragar una dracma de triaca en vino.

SISIMBRIO TALIESTRO. Yerba de mu-

chos pétalos dispuestos en forma de cruz; su raiz es larga, leñosa, fibrosa y blanca; su tallo tiene uno ó dos pies de alto: es redondo, duro, y algo velloso: las flores estan en la cima de las ramitas en pedículos largos y delgados: las hojas estan colocadas alternativamente; las semillas son pequeñas y redondeadas. Las hojas tienen la propiedad de ser astringentes, detersivas, vermífugas y febrífugas. Se administran contra la diarrea, por debilidad del estómago y de los intestinos; en la diarrea por humores ácidos, en las flores blancas y en las hemorragias internas, bien sea en infusion ó en cocimiento.

SISON AMOMO. Es una especie de yerba con flor rosada; su raiz es ahusada, sencilla, blanca y dura; el tallo es de dos pies, acanalado, meduloso y ramoso; su flor es aparasolada; su fruto son dos semillas pequeñas y y rayadas; imprimen en la lengua un sabor acre y mas aromático que las raices; son carminativas y diuréticas.

SISTEMA BOTÁNICO. Es una especie de reunion de principios encadenados

entre sí, y de consecuencias deducidas de estos evidentemente para esplicar la naturaleza y especies de las plantas, de su vegetacion, causas que la producen, efectos que de esta resultan, diferentes propiedades de las plantas, y todo lo que pertenece á un pleno conocimiento de ellas. Tournefort, Duhamel y Linneo son los que hasta ahora han hecho mas progresos en esta parte, y el sistema de Linneo es el que se sigue mas generalmente.

SOBACO. Es el intervalo que separa el pecho de la articulacion de la espalda con el brazo; en los animales decimos que estan heridos de los sobacos cuando tienen alguna inflamacion ó rozadura en la parte interna y superior del antebrazo. La piel de esta parte es naturalmente delicada, y así en un viage largo ó cuando se le pone mucha carga se suelen desollar por la frotacion ó del que va á caballo ó de la misma carga, pero se cura fácilmente con fomentaciones emolientes.

SOBREFLOR. Es la flor tardía que sale en los árboles cuando ya no se espe-

raba. Sucede regularmente esto cuando despues de una sequedad muy grande sobreviene una abundancia de agua que penetra hasta la raiz, y la savia que estaba como muerta y sin movimiento sube con ímpetu, y hace que los botones de fruto que no se hubieran abierto hasta el año siguiente se abran entonces, y luego salen las flores, y esta es la que se llama sobreflor.

SOBRE-CANA, SOBRE-HUESO: es un tumor que está situado sobre la caña del caballo, y adherente al mismo hueso: este tumor es huesoso, y se le debe dar el nombre genérico de exostose en cualquiera parte que esté; mas los veterinarios llaman comunmente sobre-hueso al tumor que está en la parte lateral interna de la caña; y cuando este mismo tumor está en la parte opuesta, esto es en la parte lateral esterna de la caña, se llama sobre-caña: si estos tumores aparecen á un mismo tiempo en las dos partes se dice que el animal tiene un sobre-hueso y una sobre-caña: si estan tan cerca de la articulacion de la rodilla que impiden el

movimiento de ella, se llama sobre-hueso y sobre-caña eslabonado. De este modo se distinguen claramente los tumores huesosos que aparecen en la caña del animal, los cuales rara ó ninguna vez se curan porque nunca se resuelven.

SOBRE-NERVIO. Es la inflamacion que resulta de un golpe dado en el tendon flexor del animal, que luego empieza á cojear, le sobreviene en la caña y en las partes inmediatas una obstruccion que dura algunos dias, y despues se disminuye insensiblemente, y se resuelve, y despues de la resolucion aparece en él una carnosidad semejante á un ganglio, cuyo sitio está en la misma cútis, y algunas veces en el tegido celular. La inflamacion se cura con fomentaciones emolientes y cataplasmas de la misma naturaleza; y se termina la curacion con baños y fricciones aromáticas hechas con cocimiento de salvia, tomillo, romero &c. Si se llega á formar el ganglio, que es un tumor duro y sensible que sale en las estremidades de los tendones del caballo, en la membrana que

le cubre, y hace cojear al caballo; se le aplican cataplasmas emolientes de hojas de malva, de parietaria &c.: despues del uso de estos tópicos se le hacen fricciones resolutivas y espirituosas con aguardiente alcanforado, y si así no se cura se aplica el fuego ó cauterio: si el ganglio se ha hecho muy abultado se hace una incision con el bisturí para dar salida al humor, poniendo mucho cuidado para no herir el tendon. Si con los remedios indicados no se consigue la resolucion del tumor se le hacen friegas con la disolucion de la sal de tártaro en agua destilada con el linimento hecho con el álcali volátil y el aceite comun, con el ungüento mercurial y otros resolutivos semejantes; muchas veces suele curarse con una compresion fuerte y continuada, sin aplicarle otro remedio.

SOBRE-PUESTO, ENTALONADO. Es un estrechamiento de los pulpejos y talones del casco del caballo que, ó procede de la conformacion natural de las partes, ó de que el albeitar ha abierto demasiado los candados, y los ha destruido

ó ha raspado demasiado el casco en el parage de la corona cerca de la terminacion del pelo. El sobre-puesto natural es incurable: el accidental se cura teniendo continuamente el pie humedecido con cataplasmas emolientes, con arcilla mojada ó con embrocaciones, y no destruyendo nunca los candados.

SOCORVA. Es un tumor duro que ocupa la parte posterior é inferior del hueso calcaneo ó del corvejon hasta la parte superior y posterior del hueso de la caña en el parage del tendon flexor del pie. La causa que produce este tumor es la estension de alguno de los tendones de que acabamos de hablar. Se usa en su curacion de los remedios que hemos dicho para los demas tumores.

SOFOCADOS. Se llaman los animales que han sido ahogados por el humo; si no estan muertos, inmediatamente se les debe sangrar de la vena yugular siendo un caballo, un buey ú otro animal mayor; y si no se quita la tos á la primera sangría se repite.

SOL. Es el primero y principal de

los planetas, y el que por su calor tiene mayor influencia en la vegetacion.

SOLANO: así se llama una familia numerosa de plantas que la mayor parte son venenosas.

SOLANO DULCAMARA. Yerba con flores menopétalas; sus raices son fibrosas, morenas, y alguna vez bastante gruesas; arroja brazos leñosos de cinco ó seis pies de largo, que serpean por el suelo, á no ser que puedan agarrarse en algun árbol; la corteza de las ramillas nuevas es lisa y verde: sus hojas son oblongas, lisas y puntiagudas: sus flores estan en racimos pequeños; produce un fruto tierno ó baya suculenta, que contiene muchas granas pequeñas, blanquecinas, aplastadas, y de sabor desagradable: tiene esta planta la propiedad de purificar la sangre; aplicada esteriormente es un buen tópico anodino, resolutivo y vulnerario; tomada interiormente es atenuante, resolutiva, sudorífica, diurética y depurativa; con su jugo se quitan las manchas del cútis y conserva la frescura de la tez. Esta planta tiene escelentes

virtudes para purificar y adelgazar la sangre.

SOLITARIA. Se llama la flor que está única sobre su tallo, como el tulipan y otras.

SOLLO. Es un pescado de agua dulce, largo y abultado, que tiene la cabeza flaca y grande, el hocico largo y muy abierto, con muchos dientes agudos y venenosos; los ojos son dorados, el lomo ancho y la cola corta. Este pescado apetece el cieno, y es en estremo voraz; está continuamente persiguiendo á los demas peces. Se le tiene por el lobo de las aguas, y así no se echa mas que en los estanques de mucha capacidad y con prudencia, porque como atrapan todos los peces que son mas débiles que ellos hacen mas gasto de lo que valen.

La pesca de los sollos se hace de varios modos: 1º con anzuelo poniendo por cebo otros peces pequeños: 2º con redes que se echan en agua corriente y una piedra en medio que las haga bajar al hondo: 3º con el sedal volante que se ata á un varal,

y por cebo se ponen gobios ú otros peces chicos. Échase el sedal lo mas adentro que se puede, y se mueve de cuando en cuando: este movimiento aviva á uno y otro pescado, y viniendo el sollo cae en el anzuelo: 4º tambien se les coge con un espejo; y para ello se pone este al sol haciendo reflejar la luz en el agua donde se sepa que los hay; inmediatamente vienen los sollos á ponerse entre dos aguas y se les mata á escopeta; si muere alguno no tarda en presentarse encima del agua, de donde se le orilla fácilmente con un palo.

SOMBRERERA. Yerba que tiene la raiz gruesa, larga, morena por fuera, blanca por dentro y muy fibrosa; su tallo tiene de alto pie y medio, y es algo velloso; sus hojas que salen de las raices son muy anchas, casi redondas, un poco dentadas en sus orillas, sostenidas por un peciolo muy largo, cilíndrico y carnoso; pero las que salen de los tallos son estrechas y puntiagudas; sus flores son flosculosas; el

cáliz comun es cilíndrico; tiene unas semillas solitarias, oblongas, comprimidas, coronadas de un milano velloso, sostenidas por un hilillo, y contenidas por el cáliz en un receptáculo desnudo. Se cria en las orillas de los rios, y en las montañas; florece en Marzo, Abril ó Mayo, segun los climas, y es planta vivaz. La raiz tiene el sabor amargo y algo acre, el olor aromático y suave; es resolutiva, sudorífica y vulneraria; es útil algunas veces en el asma pituitosa, la afeccion catarral, y en la catarral ya antigua; en la supresion del flujo menstrual y de los líquidos causada por cuerpos frios; en las enfermedades de los niños causadas por lombrices comunes, ascárides ó cucurbitáceos sin disposicion inflamatoria; y se hace uso de la raiz en cocimiento para los hombres y los animales.

SOMBRERILLO, oreja de monge, ombligo de Venus, cotiledon, embudejo: con todos estos nombres se significa una yerba que tiene su raiz bulbosa,

carnosa, blanca y guarnecida por debajo de fibras pequeñas; su tallo es de medio pie de alto; sus hojas son gruesas, carnosas, redondas, tiernas, ahuecadas en forma de cuchara, llenas de jugo, sin nervios, por encima sostenidas por un largo peciolo que está unido al nervio interior de la hoja, un poco fuera del centro, ó cerca de la orilla; sus flores de una sola pieza, y su fruto es una vaina membranosa con una sola bálbula que contiene muchas semillas cilíndricas; se cria en las rocas húmedas y las paredes viejas; florece en Mayo ó Junio segun el clima. El gusto de las hojas es viscoso, insípido y acuoso; son refrigerantes, diluyentes y diuréticas, y se usan especialmente contra la dureza de los pechos de las mugeres, y su jugo se emplea para lo mismo.

SOPORÍFERO. Se da este nombre á los remedios que aletargan y hacen dormir; un soporífero es como un ligero narcótico. La belladona, el beleño, la cinoglosa, todas las especies de ama-

:

polas, los licores fermentados, la leche, los alimentos glutinosos, el azúcar, el jugo de las carnes, y en fin, todos los aguardientes son verdaderos soporíficos.

SORALEA, CULEN-CULEN, Arbol del coral. Es un arbolito que tiene la flor amariposada y un poco violada; es de una mediana altura; su madera es fuerte; las ramas huecas y medulosas, y al principio son cuadrangulares; las hojas estan colocadas alternativamente en cada articulacion de las ramas reunidas de tres en tres sobre el mismo peciolo; oblongas, enteras en sus orillas, y de un verde oscuro; las flores nacen de los encuentros de las hojas, y encima de las ramas, dispuestas en espiga; su fruto es una legumbre oval, redonda en su base, terminada en punta, y contiene una sola grana arriñonada. Este árbol es originario del Perú. Sus ramas nuevas estan cubiertas de una materia glutinosa; su olor es fuerte aromático, y el sabor de las hojas amargo. Las hojas se emplean en in-

fusion teiforme contra todas las enfermedades cutáneas, y particularmente contra la sarna, y tambien podrian servir para curar la roña de los ganados.

SORDERA. Remedio: se echa en un brasero simiente de anis verde, y recibiendo por un embudo el humo se repetirá de tiempo en tiempo; tambien es bueno el del tabaco.

Para la sordera que proviene de catarro se majarán dos ó tres hojas de cardo santo, y se meterán en el oido lo mas adentro que se pueda en forma de tienta, debiendo echarse del lado opuesto, y renovar el remedio todos los dias.

Otro remedio. Se tomará una cebolla blanca y partiéndola por medio para sacar lo de adentro, se llenará aquel hueco de aceite de manzanilla y se pone á asar; cuando lo esté se pondrá entre dos platos, se instilará en el oido el zumo que saldrá de ella. O se tomará zumo de berza y vino por iguales partes; caliéntese el vino y mez-

clando con él el zumo de la berza se echarán algunas gotas en el oido que se tapará despues bien con algodon.

En cuanto á los remedios contra la sordera, es preciso que sean tibios y nunca frios, y no se aplicará otro mientras el oido no esté limpio del anterior, cuidando siempre que se instile en él algun licor de taparle con algodones almizclados.

Sosa. Es una yerba con flores de muchas piezas; su raiz es dura, fibrosa y ramosa; su tallo tiene tres pies de alto y sin espinas, con lo cual se distingue de otra especie que se cria á las orillas de la mar; sus ramillas son derechas y rojizas; sus hojas son largas, angostas, gruesas, sin espinas y adherentes á los tallos; su flor se compone de cinco pétalos ovales terminados en punta: hay dentro de ella una sola semilla negruzca, brillante y enrollada en espiral. Sus hojas no tienen olor, son de un sabor acre que tira al de la sal comun. Se dice que provocan con fuerza el curso de la ori-

na, favorecen la espulsion de las arenillas contenidas en las vias urinarias, la resolucion de los tumores escrofulosos, de los del hígado de la bilis y del mesenterio; curan la ictericia por la obstruccion de los vasos biliares, la hidropesía por la obstruccion de los vasos del abdómen, y la fluxion catarral de la vegiga; pero debe procederse en el uso de ella con mucho cuidado porque puede causar alguna irritacion é inflamacion en las vias urinarias. Las hojas y los tallos quemados producen cenizas sólidas llamadas sosa en piedra, que contienen mucho álcali marino. Esta sosa se diferencia de la que se llama barrilla de alicante en que la barrilla tiene su cajilla vellosa; sus hojas cilíndricas, obtusas, borrosas y carnosas; su tallo tiene un pie de alto: es belloso, herbaceo, y arroja sus ramillas esparcidas. Se cria en los paises cercanos á la mar, en las provincias meridionales de España, y en la villa de Tamarite, en el reino de Aragon: se empezó á cultivar hace como unos

cuarenta años, y se cria perfectamente bien, aunque dista mas de catorce leguas de la mar, porque el terreno de este pueblo es muy salitroso; y lo mismo sucederia en todos los paises salitrosos si los labradores se aplicasen á cultivarla Las cenizas de la barrilla son de un grande uso para las fábricas del jabon y para algunos tintes. La barrilla se siembra al mismo tiempo que el trigo y en el mismo terreno; si el año es seco prospera la barrilla y perece el trigo; y si es lluvioso sucede lo contrario, porque las muchas aguas deshacen la sal y la hacen penetrar ó filtrar en lo interior de la tierra, y así no perjudica á las raices del trigo. Si no es el año ni demasiado seco ni demasiado lluvioso, hay mediana cosecha de trigo y de barrilla, y esta se coge dos meses despues del trigo; pero para que la cosecha de la barrilla sea buena es necesario que la llueva en los meses de Junio y Julio. En los terrenos que son muy salitrosos no debe sembrarse si-

no barrilla, y se saca de este modo mucha utilidad de un terreno absolutamente estéril. Antes de quemar la barrilla debe esponerse al ardor fuerte del sol, cuidando de recogerla y amontonarla por la noche, porque como está impregnada de sal atrae mucho la humedad del aire; y por la mañana debe estenderse de nuevo, y así se debe hacer algunos dias hasta que esté seca y en disposicion de quemarse; para esta operacion se le abren unas hoyas en tierra las unas cerca de las otras para que un solo hombre pueda cuidar de ellas: estas hoyas deben estar en forma de cono con la punta hácia bajo, poniendo en el centro de ella una piedra labrada y cóncava que le sirva de base: las paredes de la hoya deben ser de fábrica, unidas las piedras con una arcilla bien tenaz y bien amasada, y deben secarse bien antes de poner la barrilla. Si hubiese rocas en las inmediaciones del campo donde se ha cogido la barrilla seria mejor hacer en ellas las hornillas. Para que-

mar la barrilla se pone en el fondo de la hoya ó del hornillo un poco de leña bien seca mezclada con un poco de paja; se cubre todo con una capa de barrilla y se pega fuego á la paja, y luego se comunica á la leña y á la barrilla, y se le va echando barrilla, no dejando salir la llama sino ahogándola, echándole nueva barrilla, conservando siempre hasta el fin un fuego concentrado y reberverado. Cuando la hoya está llena de barrilla bien cocida se sacan el carbon y la ceniza que nadan sobre la materia, y despues se agita bien con unos varales largos la masa, la cual toma mayor consistencia cuando se enfria cuanto mas agitada haya estado. En enfriándose se saca esta masa del hornillo, la cual se ha consolidado tanto que es necesario un martillo para romperla.

SÓTANO. Es una especie de cueva que se hace en los patios de las casas de campo donde se meten todas las prevenciones durante el verano, y aun el vino en ciertos parages. El só-

tano debe estar mas bajo que el piso del patio, y la puerta al norte en cuanto se pueda, ó al poniente.

SOTECHADO, cobertizo, portal. Es un cubierto para preservar los carros, carretas, instrumentos de labor y leña &c., de la humedad, del agua y del mal temporal: es utilísimo este cobertizo en la casa de un labrador para poner en él y conservar mejor los instrumentos necesarios para las labores del campo y para tenerlos á mano cuando sean menester. Los labradores son la gente mas descuidada, que acostumbran á dejar sus cosas en cualquier parte, teniéndolo todo en una gran confusion, no haciéndose cargo que el órden en todas las cosas es bueno y facilita y abrevia las operaciones. Por el descuido que tienen los labradores en dejar sus instrumentos en cualquier sitio sucede que estos se rompen, ó que es preciso gastar mucho tiempo en buscarlos cuando se necesitan, lo que no sucederia si los pusiesen en el parage destinado para esto, como en el co-

bertizo ó en alguna otra pieza semejante.

El propietario para hacer tener el cuidado correspondiente al mayordomo y á los criados en esto y en todas las demas cosas, deberá por sí mismo visitar con frecuencia el cobertizo ó la pieza destinada para guardar los instrumentos, y para ver en que estado estan. Llevará consigo al mayordomo, y cuando vea algun instrumento fuera de su sitio le mandará que lo ponga por su mano, y esta tácita reprension le hará en adelante ser mas cuidadoso para obligar á los criados á que pongan las cosas en sus respectivos sitios, porque no tenga que hacerlo él mismo pagando sus descuidos. El propietario le mandará alguna vez al mayordomo por las noches que vaya á ver si las cosas estan como deben en sus sitios; y pasado algun rato acompañado del mismo lo irá á ver de propósito: esto le hará ser cuidadoso y vigilante. El medio mas seguro para conseguirlo es darle contados los instru-

mentos, y hacerlo responsable de los que se pierdan ó rompan á menos que se rompan de viejos, y su propio interes le hará entonces poner cuidado. En el sotechado ó pieza destinada para los instrumentos de la labranza debe estar todo puesto por su órden; los utensilios y herramientas deben estar en la circunferencia colgados, enmedio se pondrán las carretas, carretones, &c., dejando entre estos y la pared algunos pies de hueco para que pueda pasarse cómodamente á sacar los instrumentos que sean necesarios; los que sean de menos uso deben ponerse mas retirados que los demas. Luego que se entra en una alquería ó casa de campo se conoce si el propietario gusta que sus cosas esten arregladas y con aseo. Si vemos que hay desórden, poca limpieza y aseo podemos juzgar sin engañarnos que sucederá lo mismo en el cultivo de las tierras y el cuidado del ganado.

Soto de caza. Es un sitio vedado donde hay abundancia de caza de co-

nejos y perdices para la diversion del propietario ó de aquellos á quienes les permita entrar á cazar en él.

Seria mucho mejor para los labradores que no hubiera ningun soto por los graves perjuicios que causan á los campos los conejos y demas animales de caza que se crian en ellos. Apenas basta una fanega de tierra para cien conejos. Es increible el daño que estos animalillos hacen en los sembrados, en los montes tallares, &c.; los perjuicios que resultan á los labradores que cultivan tierras cerca de los vedados son incalculables, y jamas se les podrá hacer por los propietarios de los sotos una reparacion competente. Los conejos deberian esterminarse del todo, y si pudiera ser echarlos á los bosques y montes mas separados de las tierras de cultivo. Para destruirlos no basta cazarlos con escopeta, porque esto no sirve mas que para divertirse; los lazos tampoco los pueden acabar, ni los hurones, aunque este medio es mas eficaz que los otros; taparles las ma-

drigueras y despues cazarles con perros es el mejor medio para acabarlos.

Se llama madriguera ó vivar la cueva que los conejos hacen escarbando con sus manos, ahondando la tierra hasta que se comunican unos con otros. Estas madrigueras tienen sus bocas, aberturas, puertas ó salidas, cuyo número es proporcionado á su estension; por ellas se mantiene una corriente de aire, sin la cual no podrian vivir los conejos en lo interior. Regularmente salen de noche estos animalillos y de dia se estan escondidos. Cuando se quiere acabar con ellos se hace una batida general con perros, habiendo antes cerrado las madrigueras, y todos los que se hallan fuera perecen de este modo porque el conejo huye á su madriguera, y hallándola cerrada se aturde y lo coge el perro; tambien se les puede hacer entrar dentro de sus cuevas por medio de la batida, y en teniéndolos dentro se llenan de leña las bocas, y se les prende fuego, haciendo por defuera mucho ruido, el humo se introduce

hasta lo mas interior, especialmente cuando el viento que sopla lo impele ó se le ayuda por medio de los fuelles: este humo vicia el aire interior, lo hace mefítico ó mortal, y sofoca á los conejos. Quemada la leña, la brasa se empuja hácia dentro, se destruyen las bocas de las madrigueras, se cierran muy bien con piedras y tierra, de modo que el humo no pueda salir por ninguna parte. No debe emplearse la paja para esta operacion, porque oprimiéndola en la boca no ardería: es inútil tambien para acabar con los conejos taparles solamente los agujeros porque luego abren otros de nuevo.

Suco. (*V. Jugo.*)

Sudor. Es el humor claro y limpio que sale por los poros del cuerpo del hombre, ó de los animales, que proviene ó de algun esceso de trabajo, ó del movimiento demasiado acelerado de la sangre, ó de relajacion de la piel; regularmente tiene un olor fétido especialmente en la crísis de las calenturas humorales pútridas, é indi-

ca la crísis antes que se realice. Las personas sanguinas y pletóricas, y las de un temperamento flemático, y que tienen la carne esponjosa, estan muy propensas al sudor.

El sudor se distingue en *crítico*, *sintomático y colicuativo*. El crítico regularmente se manifiesta al fin de las enfermedades cuando la materia está ya cocida, y es precedido siempre de calofrios, á los cuales se sigue un movimiento undulatorio en el pulso y un calor halituoso que se esparce por todo el cuerpo; debe ser abundante; y si en algunas enfermedades conviene muchísimo para su curacion escitar el sudor, lo que se hace con el reposo, por medio de bebidas tibias y abundantes, y con otros remedios eficaces para ayudar á la naturaleza á desembarazarse de la materia morvífica, debe cuidarse que se disminuya la violencia de los accidentes, que el enfermo no se debilite con el sudor, sino que se alivie.

El sudor sintomático se anuncia siempre en el tiempo de la crudeza, es á

saber: al principio de la enfermedad es perjudicial, porque despoja á la sangre de la serosidad que necesita para superar la violencia del mal, y no disminuye la causa de este, y este sudor no es general de todo el cuerpo, sino solamente de algunas partes de él, como se ve en las calenturas pútridas y fiebres de supuracion.

El sudor colicuativo es cuando el humor que sale por los poros, aunque en abundancia, es estremamente claro, sin ningun olor, y no hace mas que estenuar y quitar las fuerzas al paciente. El sudor que debilita mucho al enfermo siempre es muy perjudicial, y suele ser un prenuncio fatal de una gravísima enfermedad por la desecacion y estenuacion que ocasiona á los que lo esperimentan.

Nadie ignora que el sudor es una evacuacion útil en las enfermedades agudas, y la esperiencia nos enseña que siempre sobreviene despues de algun movimiento forzado ó de algun egercicio violento. Hacemos poco caso, y no te-

nemos cuidado de arroparnos cuando sudamos mucho, antes bien buscamos el medio de evitar el sudor, descubriendo el cuerpo y desarropándonos, y pasando de un parage cálido á otro mas fresco. Esta poca precaucion suele causar varias enfermedades, como la pleuresía verdadera y la falsa, la calentura efímera, el asma, los resfriados, y las diferentes especies de catarro que no se contraerian si se tuviese mas cuidado, y si en vez de destaparnos nos ajustásemos y abotonásemos la ropa, y evitásemos el ponernos al aire libre. No hay cosa mas saludable cuando se suda bien, y sobre todo de la cabeza, que lavarse las manos con agua fria: este medio, aunque sencillo, es muy á propósito para disminuir el movimiento de la sangre y calmar todo el sistema vascular, lo que se halla confirmado con la observacion y esperiencia de todos los dias. Los sudores sintomáticos no desaparecen sino cuando cesan las causas que los producen. Seria inútil aplicar remedios pa-

ra esto mientras las causas no se quiten; cuando dependen de una saburra abundante á los primeros dias exigen que se administren los purgantes. Si son efecto de las calenturas intermitentes la quina es el mejor específico; si vienen despues de alguna supuracion de cualquier órgano se pueden prescribir con algun suceso los balsámicos, los vulnerarios detersivos y los analépticos. El sudor habitual se cura con dulcificantes y temperantes, como el agua de arroz, en la cual se disuelven algunos granos de nitro purificado; el agua de naranja y de limon, el zumo de guindas desleido en agua con un poco de azúcar; si viene de la relajacion de la piel se debe usar de la quina.

Seria muy peligroso detener de repente el sudor colicuativo, y por esta razon se deben tomar cordiales ligeros. Para llamar el sudor que se ha interrumpido de repente se emplearán diaforéticos ligeros como el agua de amapolas, y cocimiento de flor de sauco, y se administrarán friegas secas por

todo el cuerpo, abrigándole despues con paños sahumados con alcaravea ó tomillo.

SUDORÍFICOS. El efecto de los remedios sudoríficos es animar la circulacion de la sangre, y facilitar la traspiracion: convienen en todas las enfermedades que provienen de la espesura que se hace en ella por falta de traspiracion; como en la pleuresía, reumatismos generales, ciáticas, cólicos, vómitos; en las fiebres continuas, malignas y atabardilladas; en las viruelas, sarampion, erisipela, y en todas aquellas en que los fermentos impuros se mezclan con la sangre.

Luego que el enfermo haya tomado el sudorífico se le cubrirá con cuidado, y se mantendrá quieto sin descubrirse; cuando empiece á sudar se le dará un caldo en que se esprimirá medio limon si le hay; guardará el sudor cinco ó seis horas, ó á lo menos hasta que empiece á ser un sudor pegajoso y frio, ó que se perciba alguna palpitacion del corazon ó debilidad;

entonces se mudará ropa al enfermo y dará algun caldo. Durante el sudor si se quejase de cierta especie de ansiedad se le dará de cuando en cuando una cucharada de vino ó de jalea.

Si el enfermo no hallase alivio con los primeros sudores, se repetirá el mismo sudorífico todos los dias ó cada segundo dia, lo que no impide que en los intervalos se sangre y purgue. (*V. Pleuresía.*)

En cuanto al régimen durante el uso de los sudoríficos depende de los diferentes géneros de enfermedades.

Sudorífico en las calenturas con frio. Es preciso que el enfermo una hora antes del acceso se entre en la cama caliente sin camisa y envuelto en una sábana: beberá medio cuartillo de tisana tibia, y se le pondrá á los pies una botija de barro de dos azumbres llena de agua tibia, esto es, que pueda sufrirse con la mano, y otra mas chica en cada sobaco. Luego que sienta el frio beberá medio cuartillo de agua tibia, y se mantendrá con el su-

dor durante todo el acceso; despues de esto se le enjugará y dará un caldo, y pasada una hora podrá comer si tiene gana. No hay calentura alguna que no quite este remedio si se repite tres veces, cuando á la primera no haya faltado.

Otro sudorífico. Se tomará una dracma de grana de yedra seca y moliéndola se echa en infusion por algunas horas en un vaso de vino blanco; bébese todo y se mete en la cama el enfermo: este remedio escita un sudor abundante que quita toda enfermedad á la que convenga el sudar.

Sudorífico contra los reumatismos, ciática, &c. Tómese madera de box y de enebro onza y media de cada uno; raspaduras de guayaco seis dracmas; dos de salsafras y una de comino; pártense menudo las maderas y se echa sobre todo tres azumbres de agua hirviendo, dejando la vasija en infusion bien tapada, y con masa para que no se evapore, por espacio de treinta horas á lumbre lenta. La dósis es de dos

á tres vasos cada dia por la mañana en ayunas, por la tarde, y al irse á recoger.

Esta tisana es buena tambien contra las viscosidades, y para hacer traspirar los humores dañosos; y conviene á todos aquellos que son acometidos de apoplegía y perlesía serosa.

Por lo general los sudoríficos no convienen á personas de temperamento seco, árido y bilioso; á los que son delicados de pecho, ó que estan demasiadamente flacos y estenuados; ni en todas aquellas enfermedades que provienen de una sangre biliosa, y que carece de serosidades.

Hácese uso de los sudoríficos no solo para facilitar y aumentar la traspiracion, sino en ciertas enfermedades como en la debilidad del estómago, indigestiones, cólicos, náuseas, flujos de vientre serosos, y solo se dará al enfermo por la mañana en ayunas la mitad de la toma del sudorífico; pero no en las restricciones de vientre, ni á las mugeres cerca de la correspondencia de reglas.

SUEÑO. Es el estado en que cesan en el hombre las funciones animales y racionales, por medio del cual la naturaleza se repara de las fuerzas que ha perdido en los trabajos en que se ha ocupado. El demasiado sueño es muy peligroso para la salud, y dispone á enfermedades soporosas, porque los humores se estancan por la falta de movimiento, se corrompen é inficionan la masa de la sangre. El dormir poco es igualmente peligroso, porque no se reparan las fuerzas; los nervios se van debilitando; se agotan los espíritus, y sobrevienen algunas enfermedades. Los físicos han discurrido hasta ahora mucho para averiguar las causas del sueño, pero todos los esfuerzos han sido inútiles; se atribuye comunmente á la compresion y al asiento de las fibras del cerebro. El sueño bueno y saludable es el que es tranquilo, que no está interrumpido con imágenes tristes é incómodas, y que tiene una duracion correspondiente á la edad y circunstancias del hombre, por-

que todos no necesitan el mismo sueño: un niño debe dormir mas que un adulto, y un hombre laborioso mas que otro que está ocioso; y los que comen y beben mucho mas que los que son sobrios y templados. Regularmente á todo hombre de cualquier estado y condicion que sea le bastan siete horas de sueño siendo adulto, porque este es tiempo mas que suficiente para reponerse la naturaleza de toda especie de fatigas; lo que pasa de este tiempo, lejos de dar vigor á la naturaleza se lo quita, y la hace inútil para egecutar sus operaciones, porque los órganos se aflojan, los nervios se hacen insensibles y se pierde casi el movimiento y la sensacion en todas las partes del cuerpo: cuando el hombre ha llegado á este estado por haberse entregado demasiado tiempo á esta dulce inclinacion, y por mas esfuerzos que haga para resistir al sueño no puede conseguirlo porque no tiene ya fuerzas la naturaleza, y de este sueño se pasa á un sopor casi continuo, y del sopor á una dulce muerte.

Para dormir bien por la noche el mejor remedio es egercitarse de dia en algun trabajo corporal, cenar poco, no beber licores fermentados, porque aceleran el movimiento de la sangre, y la arrebatan á la cabeza, tenerla esta alta sobre una almohada, y arroparse moderadamente con ropa que abrigue y pese poco, porque el demasiado peso sobre el cuerpo quita el sueño. No se debe dormir con la cabeza baja porque los espíritus animales corren con demasiada agitacion á la cabeza, vuelven á agitar los nervios y las fibras del cerebro de la misma manera que las han agitado los objetos que hemos visto ú oido, y han fijado nuestra atencion, y vuelven á representarse estando en el sueño acompañados de mil circunstancias impertinentes ó de ideas contrarias, formando de estas mismas ideas ó de otras que jamas hemos tenido unos monstruos que nos atemorizan y sobresaltan. La tristeza contribuye tambien mucho á que nuestros sueños no sean apacibles, y lo mismo

hace cualquiera otra pasion que esté muy exaltada, y así el que está agitado con alguna pasion no debe ir á acostarse hasta que se haya tranquilizado. El dia está destinado para el trabajo y la noche para el sueño por el mismo Autor de la naturaleza, y así los que invierten este órden sin necesidad, se oponen á la voluntad del Criador, y se esponen á contraer mil enfermedades. Los hombres estudiosos que pasan una gran parte de la noche trabajando ó meditando para ilustrar é instruir á los demas, regularmente estan espuestos á afecciones nerviosas. A algunas personas les conviene dormir la siesta, á otras no; en general todos los que tienen el estómago débil por cualquiera causa que sea deben dormir un poco para ayudar la digestion como son los viejos, los valetudinarios, los estudiosos, &c.; el sueño de la siesta debe ser corto, no debe ser menos de un cuarto de hora, ni mas de una hora, bien que esto debe medirse por la dificultad de digerirse los alimentos

y descomponerse en el estómago; cuanto mas dificiles de digerir sean los alimentos, y menos las fuerzas del estómago, mas tiempo debe dormirse la siesta, y menos cuando los alimentos que se han comido son de fácil digestion, y las fuerzas del temperamento proporcionadas. No debe dormirse la siesta en cama sino sentado en una silla, ó recostado, de manera que la cabeza quede alta, el cuerpo algo inclinado, y vuelto un poco sobre el lado izquierdo, y se debe procurar ponerse en una situacion que no se impida la circulacion de la sangre en ninguna parte del cuerpo, y así antes de ponerse á dormir la siesta es necesario soltar todas las ataduras y botones, como el cuello de la camisa, los botones de la pretina de los calzones, el chaleco, las hebillas de las charreteras, en fin toda especie de atadura para que quede del todo libre la circulacion de la sangre, para que de este modo no haya obstrucciones ni dolores de cabeza.

Del sueño escesivo y morvífico como

hemos dicho, suelen nacer las afecciones soporosas, ó comatosas, ó de letargo. Los remedios mas eficaces contra el sueño morvífico son los vomitivos, los purgantes fuertes, las lavativas acres é irritantes, y los vegigatorios; la sangría, si hay plétora en la cabeza es muy útil; el humo del tabaco introducido por el ano en los intestinos causa buenos efectos, y tambien los sinapismos; y si el mal resiste á todos estos remedios es necesario probar la inmersion súbita en el agua fria, pero solo debe acudirse á este remedio en un caso del todo desesperado.

SUERO. Modo de hacerle. Se tomará una azumbre de leche de vacas, y quitándola bien la nata se deshará como una haba de cuajo; pónese el puchero en agua caliente ó hirviendo donde se dejará media hora, y despues se aparta de la lumbre y deja enfriar; pásase la leche por una estameña fina sin esprimir, y entonces está el suero perfectamente hecho y clarificado.

Otro modo. Se tomará una azumbre de leche de vacas que se hará hervir en un barreño vidriado, y cuando empiece se echará en ella media dracma de cremor de tártaro en polvo y un poco de zumo de limon; apártase de la lumbre, déjase enfriar, y se pasa por la estameña.

Otro modo mas nuevo de hacer el suero: 1º se escogerá la mejor leche y lo mas recien ordeñada que pueda ser, de que se tomará mas ó menos, segun la porcion de suero que quiera hacerse: pónese á hervir, y se echa cremor de tártaro lo que necesite para torcer, porque hay leches que cuajan con mas facilidad que otras, aunque por lo comun necesita cada azumbre de leche una onza.

Para que salga mejor no se echa el cremor de tártaro hasta que está cerca de hervir, y se revuelve bien hasta que se cuaje como para el queso; en este tiempo se apartará de la lumbre y pasará por un lienzo blanco y fino; déjase enfriar un cuar-

to de hora, y despues se toma para cada azumbre de suero cuatro claras de huevo que se batirán bien de modo que queden como natillas, y en este estado se echarán en la vasija del suero que se pondrá otra vez á hervir cuatro ó cinco minutos, con lo que quedará bien claro siempre que haya el cuidado de que cuaje bien la primera vez.

Ultimamente se le aparta y deja enfriar, y se pasa por un tamiz donde se pondrán dos hojas de papel de estraza con lo que va filtrando poco á poco. Despues de esta operacion queda el suero como agua muy cristalina, y está como corresponde para quien tenga necesidad de tomarle.

SUFOCACION. Enfermedad muy aguda que impide y casi quita la respiracion; causan esta enfermedad las inflamaciones de la garganta y del pecho; los cuerpos detenidos en el esófago, y la traquiarteria; los pólipos en el corazon; la constriccion espasmódica de la laringe y de la matriz;

los tomures; los tumores y abscesos considerables que atacan la sustancia del pulmon; las obstrucciones sanguinas en las glándulas próximas á los órganos de la respiracion, y un derrame de cualquiera materia en la cavidad del pecho: el mismo efecto producen el vapor del azufre, del tufo de carbon, de la fermentacion vinosa y otras; mas la causa próxima de la sofocacion es la obstruccion sanguina del pulmon. Esta enfermedad es mas ó menos peligrosa segun las causas de donde viene; la causada por el tufo del carbon, azufre, &c., se cura con facilidad si se aplican pronto los remedios; la que es ocasionada por los espasmos de la matriz en aplicando á la enferma olores fuertes cede inmediatamente; la que viene de un cuerpo detenido en la traquiarteria, de un pólipo en el corazon, ó de un aneurisma no tiene remedio; la que nace de un cuerpo detenido en el esófago, se cura prontamente, porque hay remedios eficaces para hacer salir el cuerpo de-

tenido en él. El facultativo hábil examinará bien al enfermo para conocer de donde proviene la sofocacion, y conocida esta aplicará los remedios correspondientes. Si proviene de una plétora universal ó de alguna obstruccion sanguina en algun órgano, aplicará sangrías á los pies y brazos, y dieta; si nace de la fermentacion de los humores se darán al enfermo bebidas acídulas muy frescas y aun heladas, como agua de limon, de naranja, el jarabe de vinagre y el zumo de guindas dilatados en suficiente cantidad de agua. Si viene de alguna causa mefitica se aplicará el álcali volátil fluor, el agua de luce y otros espíritus, mojando una pluma é introduciéndola en la garganta, dandola vueltas entre los dedos; á los sofocados por el tufo del azufre, carbon, &c. se les pondrá en aire libre y fresco. Las lavativas acres y estimulantes, las fricciones secas en todo el cuerpo, el humo del tabaco introducido por el ano, y algunos polvos estornudatorios acres, como el ta-

baco, la euforbia y el pelitre producen tambien muy buenos efectos; en la sofocacion que viene de la empiema ó de una vómica no conviene sangrar.

SUMAR. (*V. Contar.*)

SUPRESION DE ORINA ó dolor nefrítico: es un vicio que impide que la orina se separe de la masa de la sangre en los riñones, lo que puede nacer del vicio de algun órgano destinado para esta operacion ó de algun cuerpo estraño. Si la orina filtrando por los riñones se detiene en la vegiga se llama esta enfermedad retencion de orina; cuando ó no se separa la orina en bastante cantidad ó no tiene el paso libre para llegar á la vegiga, el caballo ó cualquier otro animal padece grandes dolores, se agita, se atormenta, dobla los lomos, y tiene una fuerte calentura: esta supresion viene ó de la inflamacion en los riñones y de los uréteres, ó de obstruccion en estas partes, ó porque hay en ellas alguna piedra. En la inflamacion de los riñones los tubos secretorios se estrechan, y no pu-

diendo filtrar la orina refluye á la masa de la sangre, y causa la supresion en la inflamacion de los uréteres; igualmente se estrechan los canales y resulta el mismo efecto, y sucede lo mismo en la obstruccion de los riñones. Este mal se cura fácilmente si procede de inflamacion; pero si es de cálculo ó piedra en los riñones y ureteres es incurable. El remedio para la inflamacion es las sangrías repetidas, lavativas emolientes y refrigerantes, con un cocimiento de parietaria, de malvavisco ó linaza, bebidas dulcificantes y diuréticas; con estos remedios se suple la falta de serosidad en la sangre, se da mayor elasticidad á las fibras desliendo los fluidos, se disuelven las sales y partes tartarosas, y se restablece por este medio la secrecion interceptada. Muchas veces las inyecciones solas de los cocimientos emolientes ó ayudados con la trementina, el nitro &c., producen sin ningun otro socorro los efectos que pueden solicitarse.

SUPOSITORIO. (*V. Cala.*)

SUPURACION. Es la conversion del humor del tumor en pus ó materia: se puede considerar la supuracion como el segundo estado de la inflamacion. Cuando la inflamacion es violenta y la sangre está en un movimiento acelerado y no es demasiado acre, la supuracion se hace muy pronto, porque las partes de la sangre detenidas en los vasos mas pequeños no pudiendo llegar hasta las últimas ramificaciones siendo empujadas por otras, rompen estos mismos vasos, se pudren las partes mas sutiles por la accion del calor que es escesivo, se ponen acres y fétidas, y roen y corrompen las partes inmediatas á su accion, y esta materia corrompida es lo que llamamos pus. Esta supuracion regularmente se hace al séptimo dia. Hay supuraciones internas y esternas, pero aqui no nos detendremos en estas menudencias porque no son necesarias á los agrónomos. La supuracion interna se conoce generalmente por la cesacion del dolor punitivo y del ardor local, á los cuales sucede un dolor gra-

vativo, se sienten calofrios irregulares, el pulso se pone duro é intermitente, y se siente languidez y frio en las estremidades.

La resolucion de los humores se consigue con el uso de los balsámicos espirituosos, y así se evita que se forme el pus y se facilita al mismo tiempo la cicatriz. La sangría regularmente es peligrosa porque no hace mas que facilitar la reabsorcion de los humores. Las pasiones violentas, las indigestiones y otras causas suelen impedir que se forme el pus, lo que es muy peligroso para el enfermo. La abertura del tumor se consigue con los supuratorios emolientes ó emplastos que ponen el pus mas fluido: los supuratorios irritantes no deben aplicarse cuando hay ardor y fiebre, porque la irritarian mas y pondrian la piel mas tirante. Hay algunos casos en que es necesario abrir el tumor para que salga el pus, y otros en que de ninguna manera conviene hacerlo: el facultativo hábil sabrá en que circunstancias deberá usar del bisturí sin peli-

gro alguno. Los animales estan tambien espuestos á los tumores que tienen regularmente el mismo progreso que en los hombres; se usa de supuratorios emolientes para hacerlos llegar al punto de supuracion y dar salida á las materias.

Se forma la inflamacion y la apostema porque el pus siempre es efecto de la inflamacion, aunque no todas las inflamaciones lo producen; siempre un grado de calor egecuta la resolucion, y otro en que todos los vasos de la parte estan de tal manera obstruidos que interrumpen el curso de la sangre que sofoca; el volúmen de este fluido es el principio de la gangrena. De aqui se sigue que en los movimientos que ocasionan la supuracion es necesaria cierta intensidad para producir la resolucion de ellos. Esta intensidad debe ser proporcionada á la accion de los sólidos, de manera que ni debe ser demasiado fuerte, ni débil. Si es demasiado fuerte se debe mitigar la tension y apaciguar el dolor, y el calor

aplicando los emolientes y anodinos, los cuales humedecerán y relaxarán los sólidos, disminuirán la inflamacion, limitarán sus progresos, y evitarán la sofocacion; una parte de los humores obstruidos á los cuales se habrán unido sus moléculas, recobrará la libertad de su curso, y la otra sufrirá la mutacion á que la someterá la dilacion moderada de los canales, y facilitará tambien su evacuacion al esterior debilitando los tegumentos. Si la tension es demasiado lenta conviene escitar una inflamacion en la parte, irritar, alterar, avivar los sólidos y darles movimientos proporcionados á lo que debe esperarse de ellos, poniéndolos en estado de que obren en el humor detenido para descomponerlos, y así en este caso se debe recurrir á las sustancias activas é irritantes segun la necesidad. Si la tension es suficiente para ayudar sus movimientos espontáneos ó acelerarlos, no es necesario mas que mantener el calor interno de la parte, ó preserván-

dolo del contacto del aire esterno, ó reteniendo en ella el humor traspirable que mezclándose con la materia obstruida la pone mas fluida ó movible, lo que se consigue muchas veces por cualquiera especie de tópico aplicado sobre el tumor, y capaz de cerrar los poros.

Cuando la tension es demasiado fuerte se aplicarán las plantas emolientes y anodinas, como las hojas y flores de malva, malvavisco, gordolobo, violeta, mercurial, parietaria, de yerba cana, acelga, linaria y de alelíes amarillos &c.; las flores de azucena, higos secos, la acedera, yemas de huevos, cataplasmas de rábanos, de pan de trigo, de centeno, cebada, linaza y avena cocidas en agua de cerveza ó leche, y los cocimientos de las plantas emolientes, y el ungüento de altea. Cuando la tension está remisa se usará de la levadura de trigo, los ajos, cebollas albarranas y comunes, la boñiga, el escremento de cerdo, la palomina, las grasas, los aceites rancios,

las gomas amoniacas, el elemí, el gálbano, el bdellium, el opponax, el sagapeno, el emplasto de diaquilon gomado, el de gálbano azafranado; y si estos medicamentos no tienen bastante fuerza se recurre á la euforbia, á la mostaza y á las cantáridas. Por fin cuando la tension es suficiente se aplica la miel, la manteca, las médulas de huesos, la cera, el aceite, las grasas, la pez, la resina bajo la forma de emplasto, y el ungüento basilicon; con estas medicinas se consigue con facilidad la supuracion de la materia, y la resolucion de los tumores.

SURCAR, sulcar, surco ó sulco: es un foso pequeño abierto por el arado en la superficie del campo, y surcar es la accion de abrirlo. Cuando el campo es de mucha estension es necesario partirlo en algunos trozos para que los surcos no sean tan largos, y se cansen menos las yuntas que al fin del surco quieren descansar.

SURCOS. Son tambien unas rayas que se tiran en las tablas ó eras pa-

ra sembrar en ellas en lugar de hacerlo en campo lleno, y en ellos se siembra ciertas legumbres y hortalizas, como son la acelga, acedera, peregil, perifollo y espinacas; despues se llenan de tierra los surcos, y no hay necesidad de pasar el rastrillo.

SURTIDOR. Los surtidores son una especie de adorno que se ponen en los jardines para hermosearlos, y se logra por medio del movimiento del agua que se la hace subir al aire precipitadamente, despues de haber caido en la alberca por el conducto; sale de ella por un cañuto, y entonces el ímpetu que adquiere cuando baja hace el efecto mas ó menos alto segun la alberca.

Modo de hacer un surtidor. 1º Despues de hecha la pila es preciso dejar una abertura al estremo del conducto, y poner alli á la entrada una llave de cobre proporcionada al diámetro del conducto, de modo que pase tanta agua por el agujero como por el conducto del cañuto.

2º Se pondrá en el centro de la pila un cañuto montante llamado cepa, y al cabo de él otro que es el que forma el tiro del agua. Los mejores son los que no tienen mas que una surtida ó salida rematando en punta. Es preciso que el agua sea forzada en este cañon montante; mas para hacer saltar bien las aguas habrá de proporcionarse el grueso de los conductos con el de la cepa y cañuto superior, es decir, que si este tiene cuatro ó cinco líneas de diámetro que hacen una surtida de poco mas de una pulgada, necesita un conducto de pulgada y media de diámetro; uno de dos pulgadas para el de seis ó siete líneas, y así de otros.

La regla general es que la surtida debe ser cuatro veces mas chica que la abertura del encañado, y no hay duda que cuanto mas capaces sean estos tanto mejor van las aguas. Debe tambien advertirse que para el mejor efecto del tiro del agua es preciso que el conducto al salir de la alberca tenga

dos pulgadas mas de diámetro que en su construccion; y así si tiene cuatro pulgadas se le dará seis al fondo de la alberca para que el agua salga con mas prontitud, y de mas peso al tiro. Ultimamente se hará que los conductos pasen por encima del paflon de la pila, y nunca por bajo, pues de este modo puede atenderse al remedio de los accidentes que acaezcan.

El agua sube casi tan alta como el sitio de donde viene, y así nivelando el terreno desde la alberca hasta la pila, puede conocerse á que altura deberá la fuente despedir el agua, no obstante debe ponerse como un pie de menos en cada cien toesas.

Fin del tomo quinto.