

BEAT

más elevado de toda la costa, y muy peligroso en invierno.

BEAR: Geog. isla del Océano Atlántico, en la costa del Estado de Maine en los Estados-Unidos.—Nombre de dos islas de la bahía de James en el mar de Hudson, sit. en la costa de Nueva-Bretaña.—**BLACK BEAR:** lago de la América Setentrional, á los 33° de lat. N. y 103 de lonj. O.—**GREAT BEAR:** lago de la América Setentrional, sit. á 65° de lat. N. y 116 de lonj. O.—**WHITE BEAR:** lago de los Estados Unidos, sit. cerca de los manantiales del Misisipi.

BEARNE: Geog. prov. antigua de Francia, agregada á la corona por Enrique IV en 1589, y que daba su nombre á su gobierno militar, compuesto del Bearne y de la Baja-Navarra. En el dia forma parte del depart. de los Bajos-Pirineos.

BEARNÉS: adj. lo perteneciente al Bearne y á sus hab.—adj. s. el natural del Bearne.

Beata: adj. s. f. la mujer que viste hábito religioso, y aunque fuera de comunidad, vive en su casa particular con reconocimiento, ocupándose en obras piadosas. Hay sin embargo algunas que viven en clausura, bajo de cierta regla.—La mujer que viste hábito religioso y sirve para salir á hacer algun encargo en nombre de la comunidad á que está agregada, y tambien la que con hábito religioso pide limosna para algunos conventos de religiosas de San Francisco.—fam. La mujer que frecuenta mucho los templos y se dedica á toda clase de

BEAT

devociones; hipócrita, gazona, santurróna.

Beatería: s. f. se usa en sentido irónico como equivalente de virtud fingida ó hipocresía.

Beaterio: s. m. la casa en que viven las beatas formando comunidad y siguiendo alguna regla.

Beatificación: s. f. el acto de beatificar.

Beatificador: s. m. el que beatifica.

Beatíficamente: adv. Rel. con vision beatífica.

Beatificar: v. a. met. hacer respetable ó venerable alguna cosa, consagrarla, santificarla.

—Rel. declarar el Sumo Pontífice, previas las informaciones necesarias, que alguna persona ya difunta merece que se le rinda culto.

Beatífico: adj. Rel. lo que hace bienaventurado á alguno.

Beatísimo: adj. tratamiento dado al Sumo Pontífice.

Beatitude: s. f. Rel. la bienaventuranza ó felicidad eterna de que gozan los elegidos en el cielo por su union con Dios. Título honorífico que hoy solo se da al papa.—**BEATITUDES EVANGÉLICAS:** las ocho máximas que sirven de introduccion al discurso de Jesucristo en el monte Sinal, referido por San Mateo.—**BEATITUD FORMAL:** conocimiento, amor de Dios y alegría de verlo y amarle.—**BEATITUD OBJETIVA:** Dios solo, bien eterno, infinito y universal.—**BEATITUD SOBRENATURAL:** posesion de la gracia y de sus virtudes sobrenaturales, que

BEAT

preparan al justo para la bienaventuranza eterna.

Beato: adj. bienaventurado. El que se ejercita en obras piadosas, absteniéndose de los placeres mundanos.—El que afecta esta virtud y no la tiene; hipócrita, gazona, santurrón.

—Rel. adj. s. el siervo de Dios beatificado por el Sumo Pontífice.—Se aplica á los hombres, aunque menos comunmente, en las mismas acepciones que respecto á las mujeres comprende la palabra BEATA.

Beaton: adj. s. SANTURRÓN.

Beatons: Geog. isla del Grande Océano, en la costa N. O. de la América Setentrional, y cerca de la costa O. de la gran isla de Revillajedero.

Beatoun: [DAVID] Biog. cardenal, arzobispo de San Andrés en Escocia, y uno de los mayores antagonistas de la Reforma, guarda-sellos de Jacobo V. canceller y primer ministro de María Stuardo; m. asesinado en 1547.

Beatriz: Biog. nombre de tres condesas de Bigorré que poseyeron aquel territorio desde el año 1080 al 1190.—Viuda de Bonifacio III, conde de Toscana, á quien sucedió como tutora de sus hijos, reinando después con su hija Matilde; m. en 1076.—Hija de Reinaldo, conde de Borgoña, casada en 1150 con el emperador Federico I, al que llevó en dote la Borgoña Cisjurana y la Provenza; m. en 1185.—Hija de Raimundo Berenguer, conde de Provenza, casada con Carlos de An-

jon, hermano de San Luis; m. en 1265.—Hija de Fernando, rey de Nápoles; segunda mujer de Matías Corvino, á quien envenenó esperando sucederle; m. en 1508.—Princesa del Vienes, hija de Guido V y su sucesora; se casó en 1184 con Hugo III, duque de Borgoña; m. en 1228.—

BEATRIZ ALFONSO: hija natural de Alfonso el Sábio y de María Guillen de Guzman, casada en 1253 con Alfonso III de Portugal. Apoyó á su padre eficazmente cuando la rebelion de su hermano Sancho el Bravo; y m. en 1303.—**BEATRIZ DE PORTUGAL:** reina de Castilla, hija del rey Fernando de Portugal, casada en 1383 con Juan I de Castilla, para que sus hijos reuniesen ambas coronas. Pero las intrigas de su madre y de los Ingleses, que ya entonces empezaban á influir en Portugal, y la batalla de Aljubarrota, decidieron la cuestion en favor del maestro de Avis, hijo bastardo de Pedro I á la muerte del rey Fernando.—Mujer de Carlos III, duque de Saboya, con quien se casó en 1521. Sus contemporáneos hacen mil elogios de su extraordinaria hermosura.

—**BEATRIZ DE SUEVIA:** reina de Leon y de Castilla, primera mujer de San Fernando, con quien se casó en 1219, nieta del emperador Isaac el Anjel, y madre de Alfonso el Sábio, que dedicó á su elojio una de sus cántigas. Se hizo célebre por su hermosura y por sus virtudes.—**BEATRIZ DE TENDA:** esposa en segundas nupcias de Felipe María, señor de Milan, de cuya ciu-

BEAU

dad se apoderó en 1412. A pesar de su conducta intachable fué acusada por su marido de adulterio, y m. en el cadalso. Este suceso ha dado á Bellini asunto para una de sus mejores óperas.—SANTA BEATRIZ: martirizada en Roma bajo el imperio de Diocleciano, en 303.

Beatsonia: s. f. Bot. género de plantas de la familia de las franquenidáceas. Los ingleses de Santa Elena la usan en sustitución del té.

Beatti: (JACOBO) Biog. célebre poeta, crítico y moralista escocés; n. en 1735 y m. en 1803; *El menestral*, poema; *Ensayo sobre la poesía de la música*; *Ensayos sobre la naturaleza é inmutabilidad de la verdad*; *Elementos de moral*.

Beaucaire: Geog. ciud. de Francia, sit. en el depart. del Gard, á orillas del Ródano, y cerca del lugar donde se le une al canal de Aigues Mortes; tiene 10,000 hab. Celebra una gran feria desde el 22 al 28 de Julio, que es una de las principales de Europa; á ella concurren sobre 10,000 mercaderes de Europa, África y Levante, y se venden toda especie de mercancías.

Beauchair: (PEDRO LUIS DE) Biog. historiador y publicista, consejero del landgrave de Darmstadt; m. en 1804; *Anti-contrato social*; *Historia de Pedro III, emperador de Rusia*.

Beauchamp: [ALFONSO DE] Biog. historiador italiano; n. en Móaco en 1767, y m. en 1832; *El falso Delfín*; *Historia de la campaña de Suwarof en Italia*; *Historia*

BEAU

de guerra de la Vendée.—JOAQUIN BEAUCHAMP: astrónomo y viajero francés, indivíduo del Instituto; n. en 1752, y m. en 1801. Recorrió la Turquía y la Persia para hacer observaciones astronómicas, y formó parte de la comisión de Egipto: *Viaje de Bagdad á Basora*; *Memoria sobre las antigüedades babilónicas que se encuentran en los alrededores de Bagdad*.

Beauchamps: Biog. literato y autor dramático francés; n. en 1683, y m. en 1761; *Investigaciones sobre los teatros de Francia*.

Beauchene: Biog. médico francés; n. en 1748, y m. en 1824; *De la influencia de los afectos del alma sobre las enfermedades nerviosas de las mujeres*; *Máximas, reflexiones, ideas diversos*.

Beaufort: Biog. sabio historiador del siglo XVIII; n. en Alemania en 1735; *De la incertidumbre de los cinco primeros siglos de Roma: República romana ó plan general del antiguo gobierno de Roma*.—ENRIQUE DE BEAUFORT: hermano de Enrique IV, rey de Inglaterra; obispo de Winchester, canceller, embajador en Francia, cardenal en 1426. Coronó en la catedral de París á su sobrino Enrique VII como rey de Francia, y fué uno de los jueces de la célebre Juana de Arco; m. en 1447.—FRANCISCO DE VENDOME, DUQUE DE BEAUFORT: hijo de César, duque de Vendome y nieto de Enrique IV de Francia; uno de los jefes de la guerra de la Frouda, en la que alcanzó tanta popularidad que se le

BEAU

llamaba el rey de los mercados. Derrotó á los piratas berberiscos, fué á socorrer á los Venecianos sitiados por los Turcos en Candia, y m. en una salida que hizo de la plaza en 1669.—JUAN BAUTISTA DE BEAUFORT: teniente general de los ejércitos republicanos franceses, uno de los más bizarros y consecuentes, que se distinguió en todas las guerras de la República, lo cual no obstó para que Napoleón le diese su retiro con un grado inferior en cuanto se opoleró del gobierno, acordándose de un castigo que le impuso este digno general el 13 de diciembre, en París en 1761, y m. en 1815.—MARGARITA BEAUFORT: madre de Enrique VII, rey de Inglaterra, fundadora de los colegios de Cristo y de San Juan en la universidad de Cambridge; n. en 1444, y m. en 1509.

—Geog. condado y puerto de mar de los Estados Unidos en la Carolina del S. con 32,000 hab.; la capital tiene el mismo nombre.—Condado de la Carolina del N.

Beauharnais: (ALEJANDRO, VIZCONDE DE) Biog. hermano del marqués de este título; n. en la Martinica en 1760; se distinguió en la guerra de América, fué diputado en la Asamblea nacional que presidió dos veces, general de división en el ejército de Custine, condenado por el tribunal revolucionario por haber perdido á Maguncia, y ejecutado el 26 de Junio de 1794. EUGENIO BEAUHARNAIS: hijo del anterior y de Josefina Tascher de la Pagerie; n. en

BEAU

1781, acompañó á Bonaparte á las campañas de Italia y Egipto en calidad de ayudante de campo; creado príncipe imperial en 1804, virrey de Italia en 1805, casado con la hija del rey de Baviera, y designado como sucesor de Napoleón. En 1809 rechazó con el ejército de Italia al austriaco, que trataba de invadir el país, se unió con el grande ejército, ganó la batalla de Raab y contribuyó al éxito de la de Wagram. Mandó un cuerpo de ejército en la expedición de Rusia y á la vuelta hizo con los restos de aquel una retirada admirable. Cuando la Restauración, se retiró á la corte de su suegro con el título de duque de Leuchtemberg, y m. en 1824.

Beaujour: (LUIS FELIPE DE) Biog. diplomático francés; par de Francia; n. en 1763, y m. en 1836; *Cuadro del comercio de la Gracia*; *los Estados Unidos al principio del siglo XIX*; *Teoría de los gobiernos*.

Beaulieu: (AGUSTIN) Biografía, navegante francés; n. en Ruan en 1589, y m. en 1637. Escribió una relación de los viajes que hizo á la India por cuenta de la Compañía.—CLAUDIO FRANCISCO BEAULIEU: periodista é historiador francés; n. en 1754, y m. en 1827; *Ensayos históricos sobre las causas de la revolución: La revolución francesa considerada en sus efectos sobre la civilización de los pueblos*.—HÉCTOR DE BEAULIEU: poeta francés del siglo XVI; n. en el Lemosin, y fué sucesivamente músico ambulante, sacerdote católico y ministro pro-

BEAU

testante en Ginebra; *Colección de poesías*.—JUAN PABLO BARON DE BEAULIEU: general austriaco; n. en el Brabante en 1725, hizo sus primeras armas en la guerra de Siete Años, reprimió la insurrección de su país, y obtuvo algunas ventajas contra los Franceses; pero fué luego completamente derrotado en Montemote y Lodi en 1796, y m. en 1819.—SEBASTIAN DE PONTAULT DE BEAULIEU: primer ingeniero y mariscal de campo de los ejércitos de Luis XIV, y uno de los creadores de la topografía militar: *Planos y vistas de los sitios y batallas de Luis el Grande*.

Beaully: Geog. río de Escocia, congado de Inverness: abunda en salmones y forma el magnífico salto de Kilmorak.

Beaumanoir: Biog. célebre caballero breton, uno de los héroes del combate de los Treinta, dado en 1351 durante la guerra de la sucesión de Bretaña.—FELIPE DE BEAUMANOIR: uno de los más antiguos juriscultores franceses, bañó de Clermont y de Vermandois; m. en 1293: *Cosmografías de Beauvois*.

Beaumarchais: [PEDRO AGUSTIN, BARON DE] relojero, literato, crítico y autor dramático francés; n. en París en 1732, y m. en 1799; inventó una nueva clase de escape para relojes, que le valió una honrosa distinción de la Academia de Ciencias; enseñó á tocar el arpa y la guitarra á las hijas de Luis XV; acumuló grandes riquezas vendiendo armas y municiones á los Americanos y los volvió á per-

BEAU

der en contratos con la República francesa. Fué célebre en toda Europa por la pintura fiel, aunque un poco libre, que hizo de la sociedad, y principalmente de los artesanos de aquella época. Entre sus obras más notables se cuentan: *El barbero de Sevilla*; *El casamiento de Figaro*, y *La madre culpable*. Publicó además á su costa la primera edición de las obras de Voltaire.

Beaumelle: (LORENZO ANGLIVIELLE DE LA) Biog. literato y crítico francés, célebre por las reyertas que tuvo con Voltaire; n. en 1727, y m. en 1773: *Mis pensamientos ó el qué dirán*; *Cartas á Voltaire*; *Comentarios sobre la Henriada*.

Beaumont: [AMBLARD DE] Biog. ministro del delin Humberto II, que se decidió por sus consejos á reunir el Delfinado á la corona de Francia en 1349.—ANTONIO ERANCISCO, VIZCONDE DE BEAUMONT: distinguido marino francés, que por su talento llegó á ser jefe de division. La revolución de 1789 cortó su carrera por razon de sus ideas aristocráticas muy pronunciadas en la Asamblea constituyente; m. en 1805, dejando la reputacion de uno de los más hábiles marinos del siglo XVIII.—CRISTÓBAL DE BEAUMONT: arzobispo de París, perseguidor de los Jansenistas y célebre por sus contiendas con los filósofos; n. en 1703, y m. en 1751.—JUAN BEAUMONT: poeta y literato inglés del siglo XVII: *La Corona de espinas*; *La batalla de Bosworth*; *Diálogo*

BEAU

entre el mundo, un peregrino y la virtud.—Poeta inglés, profesor de la univesidad de Cambridge, donde m. en 1699: *Psiquis ó El misterio del amor*, poema alegórico sobre las relaciones de J. C. con las almas.—LUIS DE BEAUMONT: conde de Lerin y condestable de Navarra, jefe de un partido numeroso que ajitó por largo tiempo el país, defendiendo la causa del príncipe Carlos de Viana en la segunda mitad del siglo XV.

Baume: Geog. ciudad de Francia, depart. de la costa de Oro; tiene 10,600 habitantes. Es célebre por sus vinos, que son los de primera calidad de la Borgoña. Se hace de ellos un gran comercio, y tambien de paños, granos y ganados.

Bauplam: (GUILLERMO LEVASSEUR DE) Biog. ingeniero y geógrafo francés del siglo XVII, capitán de artillería de Polonia durante el reinado de Segismundo III y de Ladislao IV: *Descripción y mapa de la Ucrania*.

Beaupré: Geog. grupo de tres islas en el Grande Océano Equinoccial, al N. E. de Nueva Caledonia, que fueron descubiertas el 17 de Abril de 1793 por Entrecasteaux, y se les dió el nombre de Beaupré, ingeniero hidrógrafo de la expedición hecha en busca de La Perouse.

Beaupreau: Geog. ciudad de Francia, sit. en el depart. del Maine y Loira; tiene 3,000 hab. Se hizo célebre en la guerra de la Vendée, por una derrota completa que sufrió en ella el ejército republicano en 1793.

BEAU

Beaupuy: (ARMANDO MIGUEL) Biog. uno de los generales más distinguidos de la primera república francesa, que m. en 1798 cuando la famosa retirada de Baviera.—NICOLÁS MARIA DE BEAUPUY: hermano del anterior, individuo de la primera Asamblea legislativa, del Consejo de los Quinientos, y por último del Senado; m. en 1802.

Beaurain: Biog. geógrafo del rey de Francia; n. en 1696, y m. 1771: *Campaña del mariscal de Luxemburgo*; *Atlas de geografía antigua y moderna*. Su hijo publicó los *Mapas de las campañas de Condé y de Turenna*.

Beaurcaire: Biog. gobernador francés de la plaza de Verdun, sitiada por los Prusianos en 1792. No habiendo podido conseguir que la guarnicion se defendiese, se suicidó de un pistoletazo. La Asamblea Legislativa le concedió los honores del Panteon, y la municipalidad de París dió su nombre á una calle.

Beausobre: (CARLOS LUIS) Biog. teólogo prusiano, ministro de la iglesia de Berlin; publicó *Discursos sobre el Nuevo Testamento*, y completó la historia de la Reforma que su padre Isaac dejó incompleta.—ISAAC DE BEAUSOBRE: padre del anterior y del siguiente, célebre teólogo francés, protestante y capellan del rey de Prusia; n. en 1659, y m. en 1738: *Historia del maniqueismo*; *Historia de la Reforma*; *Traducción del Antiguo Testamento*.—LUIS BEAUSOBRE: hijo del anterior y hermano del primero; literato, fisico y e-

BEAU

conomista, miembro de la Academia de Berlín y consejero privado del rey; n. en Berlín en 1730, y m. en 1783: *Discursos filosóficos sobre la naturaleza del fuego; Sueños de Epicuro; Introducción general al estudio de la política, de la hacienda y del comercio.*

Beausoleil: (BARON DE) Biog. célebre mineralojista flamenco del siglo XVII; murió en los calabozos de la Bastilla por los años de 1643: *Diárismus verae philosophiæ de materia prima lapidis.*

Beauvais: Biog. obispo de Senes, predicador elocuente y diputado en la Asamblea constituyente; n. en 1731 y m. en 1790: *Sermones; Panegíricos; Oraciones fúnebres.*—Médico francés, individuo de la Asamblea legislativa, y después de la Convención; fué hecho prisionero en Tolon cuando la entrega de esta plaza á los Ingleses, y m. de resultas de los malos tratamientos que le hicieron sufrir en 1794.—BELTRAN POIRIER DE BEAUVAIS: general vendeano, y uno de los enemigos más encarnizados de la República; n. en 1755, y m. en 1827.—CARLOS TEODORO BEAUVAIS: general francés; n. en Orleans en 1772, y m. en 1830: *Biografía universal; Victorias y conquistas de los franceses; Correspondencia oficial y condencial de Napoleon.*

—Geog.: ciudad de Francia, depart. del Oise; tiene un tribunal de apelacion y otros de primera instancia y 13,000 hab., fábricas de tapices, de paños finos, tejidos

BEAU

de lana é indianas, plantaderias de algodón, tintorerías, tenerías y fábricas de sulfato de hierro. Es célebre esta ciudad por el sitio memorable que sostuvo en 1742 contra el duque de Borgoña que mandaba 80,000 hombres.

Beauvallet: Biog. escultor francés, académico, ardiente partidario de la revolución; n. en 1749, y m. en 1828. El 9 de termidor dió á Robespierre y á Lebas las pistolas que debían librarlos del cadalso: *Bustos de Marat; Chaliery Guillermo Tell; Narciso, Pomona, Susana en el baño; Moreau, estatuas.*

Beauvan: (CARLOS JUSTO) Biog. mariscal de Francia, general de las tropas auxiliares de España, gobernador del Languedoc y de Provenza, ministro de Estado, individuo de la Academia francesa; n. en 1720, y m. en 1793.—EL BARON ENRIQUE BEAUVAN: combatió á fines del siglo XVI en Alemania á favor del duque de Baviera, contra los Turcos, y fué embajador del duque de Lorena en Roma: *Relacion de sus viajes y campañas.*—LUIS DE BEAUVAN: gran senescal de Provenza, chambelan de Renato de Anjou; m. de embajador en Roma en 1742.—MARCOS DE BEAUVAN: principe de Craon; n. en 1679, y m. en 1754, ayo del duque Francisco de Lorena, virey de Toscana.—RENATO BEAUVAN: uno de los caballeros más valientes del siglo XIII, compañero de Carlos de Anjou en la expedición de Italia; contribuyó mucho al éxito de la batalla de Benevento; fué nom-

BEBE

brado condestable del reino de Nápoles, y m. en 1266.

Beaver: Geog. río de la América, en el Estado del Ohio, que nace cerca de la ciudad de Salem.

Beaver-islands: Geog. islas del lago Michigan.

Beavers: Geog. pueblo del N. O. de la América Septentrional, sit. á orillas del Onjiga y en la orilla del lago del Esclavo. Los indios que lo componen son de carácter apacible, y viven principalmente de la caza.

Bebau: Geog. desfiladero el más occidental del Atlas. La parte más estrecha de este collado lleva un nombre árabe, que significa cuello de camello.

Bebedero: adj. se aplica al agua ú otro licor bueno de beber.—adj. s. m. el vaso de barro ó de otra materia donde se echa de beber á los pájaros enjaulados y á ciertas aves domésticas, como gallinas, palomas, etc.—El paraje adonde acuden á beber las aves y otros animales.

—Art. y Of. pl. piezas ó pedazos largos de tela que ponen los sastres en los extremos de los vestidos y en las delanteras y bocamangas, por la parte de adentro, para mayor resguardo y fuerza.

Bebedizo: adj. se aplica al agua potable, y á cualquier liquido que puede beberse.—La bebida que se da por medicina.—La bebida que en general se toma por el vino ó los licores fuertes; y así se dice hablando del que los usa con frecuencia: *es muy aficionado ó dado á la bebida.*

Bebidas: Méjico. La si-

BEBI

Bebedor: adj.: el que bebe. Dicese comunmente del que bebe con exceso vino ú otros licores.—refr.: DEBAJO DE UNA MALA CAPA SE HALLA UN BUEN BEBEDOR.

Beber: v. a. ir metiendo en la boca y pasando inmediatamente al estómago alguna cosa líquida.—REFRESCAR, en la acepcion de tomar por la tarde refrescos y otras cosas que no lo son ciertamente, como chocolate, almíbar, etc.—Absorber, chupar.—mot. tomar ó sacar datos, noticias, etc., y así se dice: *tal autor ha bebido en buenas fuentes.*

Bebera: s. f. Bot. planta de cuya corteza se estrae la beberina, y que los habitantes de Guyana emplean en cocimiento contra la fiebre.

Beberaso: Geog. España, lugar situado en la prov. de Oviedo, felig. de San Emiliano de San Millano.

Beberina: s. f. Quím. nombre dado á un alcaloide que se ha encontrado en la corteza de la bebera.

Bebida: s. f. cualquier liquido simple ó compuesto, natural ó elaborado, que se bebe ó es propio para beberse.—Se aplica tambien á los medicamentos potables que se hacen en la botica.—Hablando en general se toma por el vino ó los licores fuertes; y así se dice hablando del que los usa con frecuencia: *es muy aficionado ó dado á la bebida.*

Bebidas: Méjico. La siguiente es una noticia curiosa que demuestra la industria licorista nacional, y la diversidad de bebidas que se han usado y se usan actual-

BEBI

mente en varias poblaciones de la República; explicándose por separado el modo de beneficiar dichas bebidas.

BEBIDAS NACIONALES USADAS EN LA REPÚBLICA MEXICANA.

Acámbaro.—Charape, Chinguirito, pulque de almendra, pulque blanco.

Acapulco.—Chilocle, mescal y tuba.

Acazacan.—Chinguirito y tepache.

Apam.—Pulque blanco y pulque tlachique.

Atlixco.—Cerveza, mescal, ojo de gallo, ponche de pulque, pulque de almendra, pulque blanco, pulque tlachique, sangre de conejo, tepache, tepache comun y tlachique.

Bolaños.—Chinguirito, mescal, tejuino, tepache, vino de caña y vino de mezquite.

Cadereita.—Bingarrote, pulque blanco, pulque de naranja y sangre de conejo.

Celaya.—Vino de mezquite y vino resacado.

Chalco.—Bingarrote, cerveza, chicha, chilocle, chinguirito, copalotle, mantequilla, mescal, ponche de pulque, pulque de almendra, pulque blanco, pulque de guayaba, pulque de huevo, pulque de naranja, pulque tlachique, sangre de conejo, tepache, tlachique, tuba y zambumbia.

Charcas.—Chinguirito, pulque blanco, pulque tlachique y vino mescal.

Chautla.—Bingarrote, cerveza, charape, chicha, chilocle, chinguirito, mescal, ojo de gallo, ponche de pulque,

BEBI

pulque de almendra, pulque blanco, pulque de guayaba, pulque de huevo, pulque de naranja, pulque tlachique, sangre de conejo, tepache, tlachique, tuba ó pincharo, vino de caña, vino de salvado y zambumbia.

Chihuahua.—Aguardiente de frutas, mescal y tejuino.

Chilapa.—Mescal y tepache.

Cholula.—Pulque blanco.

Coahuila.—Mescal, vino blanco y tinto de uva.

Colima.—Mescal y tuba.

Córdoba.—Chinguirito, y tepache.

Cosamalapaan.—Chinguirito, y tepache.

Cuernavaca.—Chinguirito, mescal, ojo de gallo, y pulque blanco.

Coyoacan.—Chicha, chinguirito, ojo de gallo, ponche de pulque, pulque de almendra, pulque de maíz, pulque blanco, pulque de guayaba, pulque de huevo, pulque de naranja, pulque tlachique y sangre de conejo.

Durango.—Charape, mescal y pulque.

Fresnillo.—Mescal, pulque y tlachique.

Guadalajara.—Bingarrote ó bingui, cerveza, chinguirito, ex-comañon, mescal (tequila), ponche de pulque, pulque tlachique, tejuino, tepache, tuba y vino de caña.

Guadalcázar.—Aguamiel, bingarrote, ponche de pulque, pulque blanco, pulque de naranja, sangre de conejo ó colonche y tepache.

Guadalupe.—Chilocle, pulque de almendra, pulque blanco, pulque de guayaba, pulque de huevo, pulque de naranja, pulque tlachique,

BEBI

queauchan-vino, sangro de conejo y tepache.

Guanajuato.—Bingarrote, cerveza, charangua, mescal, sangre de conejo, tepache y vino de tuna.

Huajuapán.—Chiquito, mescal corriente, mescal flojo ó cola, mescal resacado de cola, mescal resacado corriente y mistela por alambique.

Huachuánango.—Aguardiente de uva silvestre, charape, chinguirito, pulque tlachique, tepache y tepache de iobo.

Huayacocotla.—Chinguirito, mescal de pulque y zlizitle.

Huejotzingo.—Pulque blanco y pulque tlachique.

Juan de los llanos (San).—Bingarrote, cerveza, charape, chilocle, chinguirito, mescal, ponche de pulque, pulque de almendra, pulque blanco, pulque de guayaba, pulque de huevo, sangre de conejo y tlachique.

Leon.—Aguardiente, aguardiente criollo, de San Luis de la Paz, bingarrote, cerveza, tepache y vino mescal.

Luis Potosí (San).—Bingarrote, cerveza, chinguirito, mescal, pulque blanco, pulque tlachique y sangre de conejo (colonche).

Malinalco.—Pulque y tepache.

Maravatio.—Sendecho, tepache de ciruelas pasadas y tepache de timbiriche.

Mazatlán.—Vino mescal de Guadalajara.

Mejicalzingo.—Bingarrote, chicha, chilocle, chinguirito, mescal, ponche de pulque, pulque de almendra, pulque blanco, pulque de guayaba, pul-

BEBI

que de huevo, pulque de naranja, ponche de cidra y sangre de conejo.

Mextitlán.—Bingarrote, charape, chicha, chilocle, chinguirito, mescal, ojo de gallo, pulque de almendra, pulque tlachique, tepache y vino de salvado.

Miguel el Grande (San).—Aguardiente de uva, bingarrote, charape, pulque de almendra, pulque blanco, pulque de naranja, pulque tlachique y sangre de conejo.

Nejapa.—Mescal, pulque y tepache.

Oajaca.—Bingarrote, cerveza, chicha, chinguirito, chianuco, coyote, mantequilla, mescal, ojo de gallo, ponche de pulque, pulque de almendra, pulque blanco, pulque de guayaba, pulque de huevo, pulque de naranja, pulque tlachique, revoltijo, sangre de conejo, tecuín, tejuino, tepache, tepache comun, tlachique, tuba, vino de mezquite, vino de palmas silvestres, vino de salvado y zambumbia.

Pachuca.—Bingarrote ó bingui, cerveza, charape, chicha, chilocle, ojo de gallo, ponche de pulque, pulque de almendra, pulque blanco, pulque tlachique, sangre de conejo, tuba, vino de mezquite y vino de salvado.

Páezaro.—Pulque tlachique, tepache y vino de salvado.

Puebla.—Aguardiente, cerveza, chinguirito, mescal, ponche de pulque, pulque de almendra, pulque blanco, pulque de chirimoya, pulque de guayaba, pulque de huevo, pulque de naranja, pulque de

BEBI

piña, sangre de conejo y tepache.

Pinos.—Mescal y vino de tuna.

Quautilan.—Pulque blanco y pulque tlachique.

Quautla.—Chinguirito, mescal, pulque tlachique y tepache.

Querétaro.—Bingarrote, cerveza, charape, mescal, pulque colorado, pulque tlachique y vino de mezquite.

Salamanca.—Bingarrote, mescal, tepache y vino de salvado.

Satillo.—Pulque, tejuino y vino de uva.

Santander.—Mescal, peyote, pulque y sangre de conejo.

Sayula.—Mescal, pulque blanco y tepache comun.

Sombrete.—Mescal y pulque blanco.

Sultepec.—Charape y pulque blanco.

Tabasco.—Chinguirito.

Tacuba.—Bingarrote, cerveza, charape, chicha, chilocle, chinguirito, chuánuco, coyote, excomunión, mantequilla, mescal, ojo de gallo, poya-ronca, ponche de pulque, pulque de almendra, pulque blanco, pulque de guayaba, pulque de huevo, pulque de naranja, pulque tlachique, quebrantahuesos, revoltijo, sangre de conejo, tecuin, tejuino, tepache, tlachique, tuba, vino de caña, vino de mezquite, vino de salvado y zambumbia.

Tampico.—Cerveza, chinguirito, pulque de coyol, sisque ó aguardiente de pulque.

Taxco.—Pulque y tepache.

Tehuacan.—Cuaruapo, ojo de gallo, oztotzi, pulque blanco, pulque de piña, pulque

BEBI

tlachique, sangre de conejo, tecolito, tuba ó pincharo, zambumbia ó jungurango.

Tehuantepec.—Chicha y mescal.

Tepeaca.—Chinguirito, mescal y pulque fino.

Tepozcolula.—Mescal y tepache.

Tetela del Río.—Charape.

Tetilla.—Tepache.

Teotitlan del Camino.—Jobo, nochole, ostochi y tepache.

Texcoco.—Bingarrote, cerveza, charape, chicha, chilocle, chinguirito, chuánuco, copalote, coyote, excomunión, mantequilla, mescal, ojo de gallo, poya-ronca, ponche de pulque, pulque de almendra, pulque blanco, pulque de chirimoya, pulque de durazno, pulque de guayaba, pulque de huevo, pulque de naranja, pulque de piña, pulque tlachique, quebrantahuesos, revoltijo, sangre de conejo, tecuin, tejuino, tepache, tlachique, tuba, vino de caña, vino de mezquite, vino de salvado y zambumbia.

Tlalpujahua.—Pulque blanco, pulque tlachique, sende-cho y tepache.

Tlaxcala.—Cerveza, chilocle, chinguirito, mantequilla, ojo de gallo, ponche de pulque, pulque de almendra, pulque de guayaba, pulque de huevo, pulque de naranja, revoltijo, sangre de conejo, tepache comun, tlachique y zambumbia.

Toluca.—Cerveza, chicha, chilocle, chinguirito, mantequilla, mescal, ojo de gallo, ponche de pulque, pulque de almendra, pulque blanco, pulque de guayaba, pulque de

BEBI

huevo, pulque de naranja, pulque tlachique, sangre de conejo y vino de caña.

Tula.—Pulque blanco.

Tulancingo.—Chinguirito, mescal, pulque de almendra, pulque blanco, pulque de guayaba, pulque de huevo, pulque de naranja, pulque tlachique, sangre de conejo, cidra y tepache comun.

Tuxtla.—Pozole y tepache.

Valladolid (Morelia).—Cerveza, charape, chinguirito, pulque de almendra, pulque blanco, pulque de guayaba, pulque de huevo, pulque de naranja, sangre de conejo, tecuin y vino de salvado.

Villa de Valles.—Charape, chinguirito, chuánuco y mescal.

Villa-Alta.—Charape, mescal y pulque blanco.

Jalapa.—Cerveza, chinguirito, pulque, cidra, tepache y zambumbia.

Xiyacan.—Chinguirito, mescal y tepache.

Xochimilco.—Chicha, chilocle, chinguirito, mantequilla, mescal, pulque de almendra, pulque blanco, pulque de guayaba, pulque de huevo, pulque de naranja, pulque tlachique, sangre de conejo, cidra y tepache comun.

Xamiquilpan.—Bingarrote, chicha, chilocle, excomunión, mantequilla, mescal, ponche de pulque, pulque de almendra, pulque de guayaba, pulque de huevo, pulque de naranja, pulque tlachique, sangre de conejo, cidra y vino de salvado.

Izucar.—Mescal, pulque tlachique y tepache.

Zacatecas.—Bingarrote, cer-

BEBI

veza, chinguirito, mescal, pulque, tejuino, tepache, vino de mezquite y vino tepemé.

Zacatlan.—Bingarrote, cerveza, charape, chilocle, chinguirito, pulque de almendra, pulque de guayaba, pulque de huevo, pulque de naranja, pulque tlachique, rosoli, sangre de conejo y tepache.

Zamorá.—Mescal.

Zimapan.—Pulque.

Zumpango.—Pulque blanco y pulque tlachique.

ESPLICACION DEL MODO DE BENEFICIAR CADA UNA DE LAS DIVERSAS BEBIDAS MENCIONADAS.

Aguardiente criollo de San Luis de la Paz.—Hácese de porción de uva, agua y dulce, destilado todo á fuego por alambique.

Aguardiente de frutas.—Del durazno, pera y manzana, y el agua correspondiente, se hace una infusión, que alambicada, resulta un licor muy parecido al aguardiente de uva, el cual, revuelto con éste, se vende por aguardiente.

Aguardiente de uva silvestre.—Este es un licor ó aguardiente estraido por alambique del conjunto de uva silvestre y panocha, fermentado; agregándole, para mayor espíritu, la raíz que llaman xixique.

Aguamiel.—Es el zumo del magney, sin composición ni fermentación alguna.

Bingarrote ó Bingui.—Se asan en barbacoa cabezas de magueyes viejos, y martajadas se echan á fermentar en una vasija de pulque, y se extrae después á fuego por alambique. A la primera boti-

BEBI

ja que sale llaman Bingui y al resto Bingarrote.

Cerveza.—Se compone de un cocimiento de cebada, limon, tamarindo ó trigo y azúcar, y sirve de refresco. Tambien se hace con cáscaras de piña, clavo, pimienta, cominos, culantro y azúcar, fermentada. La fabrican además con cualquiera materia amilácea fermentada y con lúpulo, que sirve para darla aroma.

Caranghua.—Hácese con pulque rezagado, almibar, chile colorado, arrimado todo en vasijas de barro al calor de mausa lumbre, con que fermenta.

Charape.—A una porcion de pulque se agregan panochas blancas, canela, clavo y un poco de anís. En doce horas toma incremento la bebida.

Chicha.—Se compone de agua de cebada, piña y masa de maíz prieto. Se deja acedar por espacio de 4 dias, y después se le agrega dulce, clavo y canela, con que fermenta cuatro dias.

Chitole.—Chile ancho, pasote, ajo y una poca de sal se incorpora con el pulque, y adquiere tanta fortaleza como el aguardiente.

Chinguirito.—En cueros de res se echa agua y miel prieta; se ponen aquellos en lugar abrigado, y se introduce fuego en braceros, con que fermenta pronto, y ya de punto se pasa al alambique, de donde resulta que la primera sacada queda á prueba de Holanda, y así en las demás resacadas sale á prueba más alta, hasta verificar la de refinado.

BEBI

Chiquito.—Compónese de agua y tuna de esa que llaman *cardona*, fermentada.

Chumusco.—Se hace de ciruela ó de cualquiera otra fruta que tenga dulce, como el durazno, manzana, etc., la cual molida se pone á fermentar en correspondiente agua y panocha, hasta que toma fuerza, y se cuele.

Copalote.—Es un licor usado por los naturales, muy caliente y dañoso. Se forma de semilla de árbol del Perú, cuando está colorada, fermentada con pulque tlachique por uno ó dos dias.

Coyote.—Se compone de pulque inferior, miel prieta y palo de timbre, y dejándolo en infusión se fortalece. Esta bebida es nociva.

Excomunión.—Esta bebida es el mescal que se prohibió en tiempo del fanatismo con excomunión en el obispado de Valladolid, siendo obispo el Sr. Elizacochea, y de aquí trae esta denominación.

Guarapo.—Compónese de caña de castilla ó de la de milpa, pulque y miel prieta; se le pone maíz, y á los cuatro dias se fermenta.

Mantequilla.—Al pulque se mezcla aguardiente y azúcar, y de estos tres ingredientes resulta tal bebida.

Mescal.—Unas cabezas de agaves (magueyes) medianos de que no puede estraerse pulque, se asan, majan y echan en infusión, con el agua correspondiente, de cuyo fermento toma punto para alambicarlos.

Mescal corriente.—Se estrahe por alambique el conjunto de agua y agave (maguey) cha-

BEBI

parro cocido, que nombran en la Misteca *yahuytzingu*, fermentado ántes en cueros, á que suele agregársele timbre y pulque blanco.

Mescal flojo ó cola.—Es el mismo licor de arriba, con la diferencia de ser de la segunda resacada.

Mescal de pulque.—Estráese por alambique porción de pulque tlachique y miel de piloncillo, fermentado en cuero.

Mescal resacado de cola.—Este licor lo resacan del mescal cola, para mejorarlo, y queda reducido á la cuarta parte.

Mescal resacado corriente.—Lo resacan por alambique de mescal corriente, y queda reducido á la cuarta parte.

Mistela por alambique.—Es el mescal corriente, resacado por el alambique, con el agregado de anís y almibar.

Nochole.—Compónese de zumo de tuna, pulque ríspido y agua, y se fermenta.

Obo.—Es compuesta esta bebida del zumo de la fruta llamada obo [que es una especie de ciruela silvestre], mezclado con agua para su fermentación.

Ojo de gallo.—El pulque blanco misturado con agua y miel prieta; se hierve con pimienta, anís y chile ancho, y fermenta en un dia.

Ostoché.—Es el zumo de la caña del maíz, fermentado con agua.

Ozotzi.—El zumo de la caña del maíz misturado con pulque, y á falta de éste, panocha ó miel prieta, y para fortalecerla le revuelven palo

de timbre, quedando de color verdoso.

Peiyote.—Se hace de una especie de vinagrilla, del tamaño de una bola de truco que se cria en terreno seco y estéril, y majándola la ponen en unos morteros de palo á fermentar con agua, y para avivarla más, le echan una ó dos hojas de tabaco.

Polla-Ronca.—A una cantidad de pulque blanco se le echa zarzamora, capulín, pimienta y azúcar ó panocha.

Ponché de pulque.—Una porcion de agua de limon se revuelve con pulque, aguardiente, clavo y nuez mozcada.

Pozole.—Pónese al fuego maíz hasta que revienta y entónces se muele en metate, dejándolo acedar hasta tres ó cuatro dias. Esta bebida es alimenticia.

Pulque de almendra.—Segun la cantidad del pulque, se regula la de almendra dulce, se muele y revuelta con el pulque se agrega el azúcar correspondiente.

Pulque de atole (harina de maíz.)—Se revuelve en el pulque una cantidad regular de atole acedo, se cuele por cedazo y se endulza.

Pulque de Chirimoya.—De los magueyes mansos capados, de tres ó cuatro años, se estrahe el agua miel, se introduce en los tinacales en los cueros destinados á este efecto, sobre aquella madre que tienen preparada, y segun la distancia de su tránsito, en el golpeo del camino, adelgraza y toma fortaleza.

Pulque colorado.—Quitada la cáscara á la tuna, se ma-

BEBI

chaca en un cedazo para separar la pepita, y el zumo se pone á fermentar en una vasija de barro con la yerba que llaman timbre, que es cáscara del árbol de este nombre.

Pulque de coyol.—Es el zumo que se extrae de la palma que llaman coyol.

Pulque de durazno.—Los duraznos sin corteza se ponen en un perol con corta porción de agua, al fuego, hasta que consuma la mitad de ésta y tome color; en cuyo acto se separan los duraznos, y fría el agua se echa en el pulque, endulzándolo con azúcar.

Pulque de guayaba.—Segun la cantidad de pulque es la de guayaba sin cáscara y machacada, á que se agrega el azúcar correspondiente, y se cuele en un cedazo.

Pulque de huevo.—Separadas las claras de los huevos respectivos al pulque que se ha de hacer, se echan en él las llemas y se baten hasta quedar bien incorporadas, se agrega el azúcar necesaria.

Pulque de naranja.—Se extrae el zumo de naranja correspondiente al pulque, en que se incorpora, y se endulza.

Pulque de jobo.—Esta es una fruta á modo de ciruelas, que llaman obos, la cual disuelta en pulque con un poco de panela ó azúcar, lo cuele y usan como vino.

Pulque de piña.—Martajadas las piñas sin cáscara, se incorporan en pulque blanco, y á poco intermedio se cuele en un cedazo, endulzando la bebida.

Pulque tlachique.—Dimana ó se fabrica de los magueyes

BEBI

tiernos que llaman *mecelones* ó *cinarrones*. Estos los raspan sin que tengan sazón ni otro preparativo, por lo que sale el pulque de mal gusto, baboso y espeso.

Quauchan, vino.—Lo fabrican los naturales con el pulque tlachique, incorporándole la frutilla que produce el árbol del Perú, separada su cascarrilla; y teniéndolo en infusión 4 ó 6 días, lo usan sin más composición.

Quebrantahuesos.—Al zumo extraído de la caña del maíz, se incorpora maíz tostado y semilla madura del árbol del Perú, y todo en infusión fermenta por dos ó tres días.

Revoltijo.—Al zumo de tuna echan cáscara de tuna ó una raíz que llaman del pulque, y ya que ha fermentado le agregan mescal.

Rosoli.—Es un licor compuesto de agua, arroz, garbanzo tostado, cebada, cañela molida y carne de cidra, y se pone en infusión quince días, destilándolo después por alambique.

Sangre de conejo.—Al pulque blanco se revuelven tunas que produce el nopal que llaman tapon; las estregan con las manos, y pasado rato se cuele por cedazo quedando el líquido de color de sangre, á que se agrega el dulce correspondiente.

Sendecho.—Se echa el maíz amarillo á nacer en agua, se seca y quiebra en un metate, y vuelto á remojar por una noche, al siguiente día se remuele y pone á cocer en todo él, y al oscurecer se cuele hirviendo, y añade un poco de panchocha rayada,

BEBI

Sidra.—El zumo de la manzana ó pera bergamota extraído por prensa, se pone á fermentar dos ó tres meses, hasta que clarifica.

Sisique ó *aguardiente de pulque.*—Es como el aguardiente resacado por alambique, del pulque que produce la caña.

Tecuin.—Maíz prieto, tostado y molido, agua y piloncillo, se deja en infusión dos días.

Tecoli.—Son unos gusanos de magney que se tuestan y reducen á polvo; los revuelven con pulque y toma un color morado.

Tejuino.—Es zumo sacado de todo género de tuna, puesto en infusión subterránea con cáscara de timbre, por corto tiempo, y no se le mezcla dulce ninguno.

Tepache.—Pulque blanco se mezcla con miel de panchocha hervida con anís, y las horas que gasta en enfriar son á beneficio de la fortaleza.

Tepache de ciruelas pasadas.—Esta fruta se pone en infusión de agua por tres ó cuatro días, hasta que bien remojada se deshace con la mano en la misma agua, y colocada se usa sin otro compuesto.

Tepache comun.—Del asiento que va dejando diariamente el pulque tlachique, juntan una cantidad que deslien en agua, echándole miel prieta, pimienta y una hoja de maíz, y poco después fermenta.

Tepache de jobo.—Fermentado en vasijas de barro el conjunto de la fruta (parecida á la ciruela), llamada jo-

bo, y piloncillo, se le agrega para mayor actividad la raíz del árbol nombrado *xixique*.

Tepache de timbiriche.—Hácese de una fruta llamada timbiriche (son unas vainitas blancas con pepitas), machacada y echada en agua á fermentar y colada, se usa sin agregarle dulce por tenerlo naturalmente.

Tlachique.—Procede de magueyes de sazón de todas calidades, y con el pié ó madre del pulque fino, sale delgado y de gusto.

Tolonce.—Se compone de la frutilla del árbol del Perú, fermentada con pulque.

Tuba.—La palma de coco produce cierto licor por medio de una incisión que se le hace en el tronco donde va á descollar en tiempo de florecer, y como destila paulatinamente, se recibe en una vasija.

Timbiriche.—Es una frutilla nombrada timbiriche que se da en tierra caliente, de la que se hace bebida, después de fermentada.

Vino de caña.—Se muele la caña de maíz en un mortero, y todo el jugo depositado en una vasija se deja que fermenta naturalmente, y luego se endulza con panchocha.

Vino mescal de Guadaluja (Tequila).—El conjunto de agua comun con miel y cabezas de magney nombrado mescal, fermentado en cuecos, se extrae por alambique.

Vino de mezquite.—La fruta del mezquite, que es una vaina como la del guaje ó del frijol, mucho más grande, molida y esprimida, se echa en infusión en competente

BEBI

agua, y se saca por alambique al fuego.

Vino de palmas silvestres.—Los dátiles de las palmas silvestres, azados en un hoyo ó barbacoa y molidos, se echan en infusión en agua correspondiente, y fermentado se cuele y bebe.

Vino resacado.—Piñas ó troncos de magueyes quitadas sus pencas, se cuecen en horno por quince días, machacándose luego y se echan en infusión de pulque metido en cueros, por dos días, con raíz de timbre; después se alambica y sale un vino ordinario, el cual vuelto á refinar en el mismo alambique, produce un licor gustoso que llaman vino resacado.

Vino de salvado.—Puesto en infusión el salvado, con agua, panocha ó miel, fermentado y de punto, lo pasan á alambique, del que se saca por una ó dos ocasiones.

Vino tepemé.—Es un licor compuesto del zumo de pencas de un maguey angosto y silvestre hervido con palo de mesquite, para su mayor fortaleza.

Vino de tuna.—Se hace de la tuna cardona exprimida con prensa, y colado el caldo se estrae por alambique, lo echan en barriles con madre de arropo de la misma tuna, lo dejan fermentar y lo traiegan.

Zagardna ó ponche de cidra.—Compónese de agua fría azucar, y unas gotas de limón ó naranja y se le mezcla cidra.

Zambumbia.—Tostada la cebada y majada, se echa en agua, y en término de tres ó

BECA

cuatro días se fermenta, y la endulzan con miel de panocha.

Zlízille.—Es un licor que resulta inmediatamente del caldo de la caña, fermentado en vasijas de barro, agregándole algunas yerbas irritantes para mayor espíritu.

Bebido: adj. se aplica al que ha bebido con demasia y está casi embriagado.

Bebiestrojo: s. m. fam. mezcla irregular y estravagante de bebidas.

Beborrotcar: v. n. fam. beber á menudo y en pequeñas cantidades.

Bebre: Geog. río de Francia que tiene su origen en los confines del depart. del Loira, y desagua en el río de este nombre.

Beca: s. f. insignia que llevan los colejiales sobre el ropón ó manto, del mismo ó de distinto color que éste. Es una faja de paño, como de 25 centímetros de ancho, que cruza por delante del pecho. desde el hombro izquierdo al derecho y descende por la espalda más ó ménos, según el estilo de los colejios; comunmente tiene en su lado izquierdo una rosca fijada como á un metro de su extremo.—La plaza ó prebenda de colejial.

Becabunca: s. f. Bot. especie de verónica que se cria en las márgenes de los ríos y tiene uso en Medicina como anti-escorbútica. Es muy parecida al berro de fuente.

Becacin: s. m. Zool. GALLINETA CIEGA.—BECACIN CABALLERO: sub-jénero de aves del órden de las zancudas,

BECA

que tiene pico de becada y los dedos exterior y medio reunidos por una membrana muy corta.—BECACIN DEMAR: pez que pertenece al jénero orfía: se le ha dado este nombre por la excesiva longitud de la boca.—BECACIN DOBLE: ave que se diferencia de la gallineta ciega por su tamaño, que es un tercio mayor, y porque sus fajas superiores son más pequeñas, y las pardas de debajo más grandes y en más número.—BECACIN PEQUEÑO: Ave que tiene una faja negra en la cabeza; en el fondo de su papada refleja un brillo verde-bronceado; un medio collar gris ocupa la nuca, y sus flancos y pecho están salpicados de pardo. Se oculta en los cañaverales de los estanques, debajo de los juncos secos y de las yerbas que han caído y sido arrastradas á la orilla del agua.

Becal: Geog. Méjico. pueb. cab. de su municip. en el depart. de Kalkini, Estado de Campeche; tiene una escuela, casa de Ayuntamiento, iglesia, varias casas de cal y canto, y muchas de tejido de varas y techo de palma. Su pob. es de 1,793 hab. En su jurisdicción se cuentan cuatro haciendas de labranza, cría de ganado vacuno y caballar, dos sitios ó ranchos de indíjenas. La principal industria de los habitantes consiste en las labores agrícolas y la alfarería ordinaria. La mayor parte de sus terrenos son pedregosos.

Becanchen: Geog. Méjico: *becan*, en el idioma de estos naturales, es un canal

BECA

ó corriente por donde atraviesa el agua: así es que el centro de esta población lo dividen varios *becanes*, de donde toma origen la palabra *Becanchen*, con que se denomina el pueblo.

Este lugar oriünariamente fué un bosque, una montaña elevada, una espesa y lóbrega selva; en sus cercanías solo existían algunas plantas de tabaco ó lámense vegas, pues muy pocos eran los que cultivaban esa planta, á causa de hallarse este ramo de agricultura estancado por el gobierno. Al punto solo llegaban algunos con el objeto de cazar ximios, faisanes, pavos y otros animales de que abundaba aquella montaña, yendo á ella por estrechas sendas, pues no se conocía entonces ningún camino regular. Un natural llegó á este punto, y tratando de preparar terreno para su labor, vió en este sitio un riachuelo, y siguiendo su curso llegó al sitio en que el agua se desprende de la roca: este es el punto denominado *Sallab*.

Los primeros pobladores fueron Martin Manrique de Sacalum, José y Juan Sayas. Estos formaren sus labores agrícolas en el lugar en que hoy se encuentra la plaza; establecieron sus casitas y obtuvieron el inapreciable hallazgo de los primeros pozos. Descubierto este principal elemento de la vida, é invitada muchos individuos por aquellos laboriosos labradores, fueron avocándose algunos y formaron la población. Se propagó la voz y reconocido aquel lugar, que o-

BECE

frecia grandes ventajas por la feracidad de su tierra, la belleza de sus montañas y otros elementos; como por encanto, la población fué aumentándose con tal violencia y progreso, que el año de 1823 ya se le nombraba ranchería de primer orden, y el año de 1829, el 4º Congreso Constitucional del Estado, erigió en pueblo, la ranchería de *Beanchen*.

Beauceour: Geog. río considerable del Bajo-Canadá, que nace al S. de San Lorenzo, y desagua en el río de este nombre.

Beccasina, becaza: s. f. Zool. CHOCHA.

Beccaria: Biog. nombre de una poderosa familia italiana que durante los siglos XIII y XIV estuvo á la cabeza del partido gibelino, y fué esterminada en 1418 por los Visconti.—CÉSAR BONDESANA, MARQUÉS DE BECCARIA: célebre publicista milanés; n. en 1735, y m. en 1793. La obra que justamente le ha dado una reputación europea, es su famoso tratado *De los delitos y penas*, traducido á todos los idiomas.

Beccuti: Biog. poeta italiano llamado el *Copetta*, uno de los que la academia de la Crusca ha declarado clásicos; n. en Pefusa en 1509, y m. en 1553: *Poetas*.

Beccerra: s. f. la hembra del becerro.

—Biog. GASPARE BECERRA: escultor, pintor y arquitecto español; n. en Brea en 1520, y m. en 1570. Viendo los grandes progresos que Berruguette había hecho en Italia, pasó allá á perfeccionarse, con-

BECE

siguiendo captarse la estimación de los inteligentes. Felipe II, sabedor de su mérito, le llamó á su servicio, ocupándolo en las obras del palacio del Pardo y en otras muchas y nombrándolo primero escultor y luego pintor de cámara. Sus dibujos son rarísimos y muy estimados.

Becerril: adj. lo que es propio del becerro.

—Biog. apellido de una familia española, natural de Cuenca, que se ha hecho célebre por sus trabajos en el arte de la platería.

Becerrillo: s. m. la piel del becerro curtido ó adobado.

Becerro: s. m. la piel del añojo, ternero ó ternera, curtida y dispuesta para varios usos y principalmente para hacer calzado.—Libro en que las iglesias y monasterios antiguos copiaban sus privilegios y pertenencias para el uso manual y corriente. También se llaman hoy así los libros en que algunas comunidades tienen ó tenían sentadas sus pertenencias, y aquel en que están sentadas las iglesias y piezas del real patronato.—Libro en que por orden de Alonso XI y de su hijo Don Pedro en las cortes de Valladolid, celebradas el año 1351, se escribieron las behetrias de las merindades de Castilla y los derechos que en ellas pertenecían á la Corona á los diversos y á los naturales.—Libro que se guarda en el archivo de Simancas, y contiene el orijen de la nobleza de España.

—Hist. y Rel. ídolo que los israelitas fabricaron al

BECK

pié del monte Sinaí, y al que tributaron un culto semejante al del buey Apis en Egipto.

—Zool. el hijo de toro y vaca que apenas tiene un año.

—BECERRO MARINO: especie de cetáceo: V. LOBO MARINO.

Becestan: s. m. Com. mercado público en Turquía.

Beck: (BARÓN DE) Biog. célebre general español; n. en Arras en 1647, de resultas de las heridas recibidas en la batalla de Lens, donde dividió con el archiduque Leopoldo el mando del ejército español.—CRISTÓBAL DANIEL BECK: célebre helenista y bibliógrafo alemán, profesor de literatura griega y latina en Dresde; n. en 1779, y m. en 1832: *Doctrinas de los filósofos; Píndaro; Eurípides; Tucídides; Repertorio bibliográfico*. JACOBO SEGISMUNDO BECK: filósofo alemán del siglo XVIII discípulo de Kant, cuyas doctrinas modificó.

Becket: (TOMÁS) Biog. célebre prelado inglés más conocido bajo el nombre de *Tomás de Cantorbery*, canceller de Inglaterra, embajador en Francia y después arzobispo de Cantorbery; n. en 1117. Su estremada ambición escitó varios disturbios en Inglaterra, y m. asesinado en 1170, de orden de Enrique II. Fué canonizado por el papa Alejandro III en 1173.

Beckincham: Biog. poeta dramático inglés; n. en 1669, y m. en 1730: *Enrique IV rey de Francia; Escipion el Africano*, tragedias.

Beckmann: Biog. erudito y economista alemán; n. en 1739, y m. en 1811; fué pro-

BECQ

fesor de Física é Historia natural en el gimnasio luterano de Petersburgo y en la Universidad de Gotinga: *Noticia sobre la historia de los descubrimientos en las artes y oficios; Elementos de economía rural para el uso de los Alemanes; Biblioteca físico-económica*, etc.—Historiador y geógrafo alemán; n. en 1641, y m. en 1717: *Historia orbis terrarum geographica et civilis; Historia Anhaltina*.

Beckwith: Biog. general inglés, n. en 1753; se distinguió contra los Americanos en la guerra de la independencia; conquistó á los franceses en 1809 la Martinica y la Dominica, m. en Londres en 1823.

Becquerel: (ANTONIO CÉSAR) Biog. Físico francés y miembro del Instituto, nació el 7 de Marzo de 1788, en Châtillon-sur Loing (Loiret), y en 1808 salió de la Escuela politecnica como oficial de ingenieros. En España, sirvió bajo las órdenes del mariscal Suchet, y tomó parte en los sitios de Tortosa, Tarragona, Sagunto y Valencia. De vuelta á Francia en 1813 fué nombrado inspector de la Escuela politecnica. En 1814 hizo la campaña de Francia y abandonó el servicio después de haber hecho su dimisión de jefe del batallón de ingenieros.

Electo miembro de la Academia de ciencias, como sucesor de Lefèvre-Gineca, en Abril de 1829, y nombrado corresponsal de la Sociedad real de Londres, en 1837, M. Becquerel llegó á ser profesor de filosofía en el Museo

BECQ

de Historia Natural. Contribuyó con sus memorias y sus dictámenes al Consejo General de Loiret, llamando la atención del Gobierno sobre las mejoras efectuadas en Soloyne. Fué ascendido á comandante de la Lejion de honor, el 12 de Agosto de 1865, y murió en París en Enero de 1878.

Se debe á M. Becquerel, un gran número de trabajos sobre diversos ramos de la electricidad.

En 1835 y 1837, describió su *cadena simple de oxígeno*, primer bosquejo de las pilas ó corrientes constantes, é hizo conocer la *balanza electromagnética*. Publicó cierto número de importantes mejoras en las *actas* de la Academia de ciencias, los *Anales de física y de química* y otras compilaciones. "Investigaciones sobre el desarrollo del calor por el frotamiento" [1838]; "Memoria sobre los caracteres ópticos de los minerales" [1839]; "Sobre las propiedades electro-químicas de los cuerpos simples y sus aplicaciones en las artes" (1841); "Memoria sobre la reproducción artificial de los compuestos minerales, con ayuda de las corrientes eléctricas muy débiles" [1852] etc., etc.

Ha publicado en las mismas compilaciones, memorias de física aplicada á la fisiología: "Investigaciones sobre el calor animal" [1835-1836-1838]; "Esperiencias sobre el torpedo" (1839); "Esperiencias sobre temperatura propia de los animales de sangre fría" (1841); "De la acción de la sal en la vejetacion y de su

BECH

empleo en la agricultura [1849], etc.

M. Becquerel escribió tambien otras obras de mérito, tales como: "Tratado de la electricidad y del magnetismo;" "Tratado electro-químico;" "Tratado de Física aplicado á la química y á las ciencias naturales;" Elementos de física terrestre y de meteorología;" "Tratado de las grasas orgánicas;" "Tratado de la electricidad y del magnetismo, su aplicacion etc.;" y resumen de la historia de la electricidad y del magnetismo," en colaboracion de Edmundo Becquerel, (1834-1858).

Bectas: Biog. agá de los jenizaros, jefe de una revolucion organizada en 1649 por la sultana Kiasun con objeto de destronar á Mahomet IV y de colocar en el trono á su hermano Soliman. Descubierta el complot, el gran visir mandó matar á Bectas y á la sultana.

Becuadrado: s. m. Mús. la primera propiedad de la música, y es cuando el hexacordo comienza por la clave en *gesolreut*.

Becuadro: s. m. Mús. accidente de la música, por el cual la nota que se habia subido ó bajado ántes medio tono, vuelve á su sonido natural.

Becher: [JOAQUIN] Biog. célebre químico alemán, profesor de Medicina en Maguncia, consejero áulico del emperador y primer médico del elector de Baviera; n. en 1628, y m. en 1685: *Fisica subterránea*, libri II.

Bechin: Geog. ciudad de

BEDE

Bohemia, á 50 kil. Sur de Praga. Tiene un castillo y baños minerales.

Bechstein: Biog. naturalista alemán; n. en 1757, y m. en 1811: *Representacion exacta de los objetos de Historia natural, con esplicaciones; Historia natural de Alemania*.

Bech-tau: Geog. montaña de la Rusia Europea en el Cáucaso. Sus aguas termales son las más célebres de la Rusia.

Beda: s. f. mina de oro ó plata con mezcla de hierro beneficiada en el Perú.

— Biog. BEDA EL VENERABLE: sacerdote ó historiador anglo-sajon; n. en 673, y m. en 735: *Manual de dialéctica; Historia eclesiástica de Inglaterra*. — NORL BEDA: teólogo normando, de fines del siglo XV, célebre por sus persecuciones contra los literatos y sobre todo contra los profesores de griego, lengua que quería proscribir como herética; m. en 1536.

Bedar: Geog. España: lugar de 500 vec., situado en la prov. de Almería, á 50 kil. de esta ciudad.

Bedé de la Gorman-diere: Biog. jurisconsulto francés de fines del siglo XVI: *De la libertad de la iglesia galicana; Derechos de la Iglesia católica y de sus sacerdotes; Derechos de los reyes contra el cardenal Bellarmino*.

Bedegar: s. m. Bot. tumor ó protuberancia esponjosa, producida en los rosales silvestres por la picadura de un insecto.

Bedekem: Geog. río de

BEDF

China en la prov. oriental de los Kalkas.

Bedel: adj. s. en las universidades y estudios generales, el encargado de celar la asistencia á las aulas, de advertir los dias de asueto y fiestas, y de citar para juntas.

Bedela: s. f. Bot. nombre dado al árbol que produce la goma-resina llamada bedelio. Especie de palmera.

Bedelia: s. f. el empleo ó cargo del bedel.

Bedelignin: s. f. Med. se llama así al olor fétido que despiden ciertas úlceras.

Bedelio: s. m. Bot. gomeresina de la arabia y de las Indias Orientales, producida por el árbol conocido con el nombre de bedela. Se presenta en lágrimas globulosas de tamaño variado, de color amarillo-pálido, coloreado ligeramente de verde algunas veces, de lnstre de cera, de olor débil y de sabor amargo. Se emplea en la Veterinaria.

Bedelómetro: s. m. Médico instrumento empleado para reemplazar á las sanguijuelas, é inventado en 1819. Ofrece la ventaja de indicar con exactitud la cantidad de sangre que localmente se extrae.

Bedelópodo: adj. Zool. se dice de los animales que tienen los pies armados de ventosas.

Bedelópodo-batracios: adj. s. pl. Zool. familia de reptiles batracios, que comprenden todos aquellos que, como ranillas, tienen los pies armados de ventosas.

Bedford: Geog. condado de Inglaterra; linda al N. con el de Northampton, al N. E.