

## 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 E. pieuro; 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: *Dionisius verce philosophia 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.—CÁRLOS TEODORO BEAUVAIS: general francés; n. en Orleans en 1772, y m. en 1830: *Biografía universal; Victorias y conquistas de los franceses; Correspondencia oficial y confidencial 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, hilanderías 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 termidoy dió á Robespierre y á Lebas las pistolas que debían librarlos del cadalso: *Bustos de Marat; Chatter y Guillermo Tell; Narciso, Pomona, Susana en el baño; Moreau, estatuas.*

**Beauvan:** (CÁRLOS 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: príncipe 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 Ésciauo. Los indios que lo componen son de carácter apacible, y viven principalmente de la caza.

**Bebaun:** Geog. desfiladero el más occidental del Atlas. La parte más estrecha de este coliado 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 líquido que puede beberse.—La bebida que se da por medicina.—La bebida que supersticiosamente se creía tener virtud para conciliar el amor de dos personas y para otros hechizos. También se llama así la que está confeccionada con veneno.

## BEBI

**Bebedor:** adj.: el que bebe. Dicese comunmente del que bebe con exceso vino ú otros licotes.—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, almibar, etc.—Absorber, chupar.—met. 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 extrae 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 líquido simple ó compuesto, natural ó elaborado, que se bebe ó es propio para beberse.—Se aplica también á los medicamentos potables que se hacen en la botica.—Hablando en general se toma por el vino ó los licotes 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.

*Acayucan.*—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 común 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, copalote, 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.

*Chauitla.*—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.

*Chihachua.*—Aguardiente de frutas, mescal y tejuino.

*Chilapa.*—Mescal y tepache.

*Chobula.*—Pulque blanco.

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

*Colima.*—Mescal y tuba.

*Córdoba.*—Chinguirito, y tepache.

*Cosamaloapan.*—Chinguirito, y tepache.

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

*Cuyoacan.*—Chicha, chinguirito, ojo de gallo, ponche de pulque, pulque de almendra, pulque de matz, 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-comunion, 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

queanchan-vino, sangre 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.

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

*Huayacocotla.*—Chinguirito, mescal de pulque y zizitle.

*Huejotzingo.*—Pulque blanco y pulque tlachique.

*Juan de los Ríos (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).

*Matlinateco.*—Pulque y tepache.

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

*Mazapil.*—Vino mescal de Guadalajara.

*Mejicaltzingo.*—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.

*Mextitlan.*—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, chanauc, 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, tecuin, tejuino, tepache, tepache común, 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.

*Pácuaro.*—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.

*Quautillan.*—Pulque blanco y pulque tlachique.

*Quautilla.*—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.

*Satlillo.*—Pulque, tejuino y vino de uva.

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

*Sayula.*—Mescal, pulque blanco y tepache comun.

*Sombrerete.*—Mescal y pulque blanco.

*Sultepec.*—Charape y pulque blanco.

*Tabasco.*—Chinguirito.

*Tacuba.*—Bingarrote, cerveza, charape, chicha, chilocle, chinguirito, chuánuco, coyote, excomunion, 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, tepache, tlachique, tuba, vino de caña, vino de mezquite, vino de salvado y zambumbia.

*Tampico.*—Cerveza, chinguirito, pulque de coyol, sisi-que ó aguardiente de pulque.

*Taxco.*—Pulque y tepache.

*Tehuacan.*—Cuarnapo, ojo de gallo, oztotzi, pulque blanco, pulque de piña, pulque

## BEBI

tlachique, sangre de conejo, tecolio, tuba ó pincharo, zambumbia ó jungurungo.

*Tehuantepec.*—Chicha y mescal.

*Tepaca.*—Chinguirito, mescal y pulque fino.

*Tepoxcolula.*—Mescal y tepache.

*Tetela del Río.*—Charape.

*Teutila.*—Tepache.

*Teotitlan del Camino.*—Jobo, nochocle, ostochi y tepache.

*Texcoco.*—Bingarrote, cerveza, charape, chicha, chilocle, chinguirito, chuánuco, copalotle, coyote, excomunion, 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, sendecho y tepache.

*Tlaxcala.*—Cerveza, chilocle, chinguirito, mantequilla, ojo de gallo, ponche de pulque, pulque de almendra, pulque blanco, 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.

*Ximiquilpan.*—Bingarrote, chicha, chilocle, excomunion, mantequilla, mescal, ponche de pulque, pulque de almendra, pulque blanco, pulque de guayaba, pulque de huevo, pulque de naranja, pulque tlachique, sangre de conejo, sidra y tepache comun.

*Zacatecas.*—Bingarrote, cer-

## BEBI

veza, chinguirito, mescal, pulque, tejuino, tepache, vino, te mezquite y vino tepamé.

*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.

*Zamora.*—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 porcion 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 infusion, 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 maguey, sin composicion ni fermentacion alguna.

*Bingarrote ó Binguí.*—Se a-

san 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. Á la primera boti-

## BEBI

ja que sale llaman Bingui y a veces Bingarroto.

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

**Caranghua.**—Hácese con pulque rezagado, almíbar, chile colorado, arimado todo en vasijas de barro al calor de mansa lumbre, con que fermenta.

**Charape.**—A una porción 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 días, y después se le agrega dulce, clavo y canela, con que fermenta cuatro días.

**Chilote.**—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 Hollandia, y así en las demás resacasadas sale á prueba más alta, hasta verificar la de refinó.

## BEBI

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

**Chuanuco.**—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 días.

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

**Excomunion.**—Esta bebida es el mescal que se prohibió en tiempo del fanatismo con excomunion 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 días 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 pueden extraerse pulque, se asan, majan y echan en infusión, con el agua correspondiente, de cuyo fermento toma punto para alambicarlos.

**Mescal corriente.**—Se extrae 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 rojo 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 almíbar.

**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 día.

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

**Oztotzi.**—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

## BEBI

de timbre, quedando de color verdoso.

**Peyote.**—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.

**Ponche de pulque.**—Una porción de agua de limón 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 días. 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 extrae 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, adelgaza 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 claras 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 cueilan y usan como vino.

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

*Pulque tlachique.*—Dimana ó se fabrica de los magueyes

## BEBI

tiernos que llaman *mecelones* ó *cimarrones*. 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.

*Revollijo.*—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 panocha 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 maguay que se tuestan y reducen á polvo; los revuelven con pulque y toma un color morado.

*Tejuno.*—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 panocha 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-

## BEBI

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

*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.

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

*Tuba.*—La palma de coco produce cierto licor por medio de una incision 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 panocha.

*Vino mescal de Guadalupe (Tequila).*—El conjunto de agua comun con miel y cabezas de maguay nombrado mescal, fermentado en cueiros, se extrae por alambique.

*Vino de mezquite.*—La frutilla 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 tepenté.*—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 extrae por alambique, lo echan en barriles con madre de arropo de la misma tuna, lo dejan fermentar y lo trasegan.

*Zagardna ó ponche de cidra.*—Compónese de agua fría azúcar, 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.

*Zizille.*—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 demasía y está casi embriagado.

**Bebistrajó:** s. m. fam. mezcla irregular y estravagante de bebidas.

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

**Bebré:** 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 colegiales sobre el ropon 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 colegios; comunmente tiene en su lado izquierdo una rosca fijada como á un metro de su extremo.—La plaza ó prebenda de colegial.

**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 orden de las zancudas,

## BECA

que tiene pico de becada y los dedos exterior y medio reunidos por una membrana muy corta.—BECACIN DE MAR: pez que pertenece al género 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 originariamente 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 Martín Mantique de Sacalum, José y Juan Sayas. Estos formaron 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 invitados muchos individuos por aquellos laboriosos labradores, fueron aveciñándose 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 *Be-canchen*.

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

**Becasina, 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 BONESANA 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 Perusa en 1509, y m. en 1553: *Poetas*.

**Beccerra:** s. f. la hembra del becerro.

—Biog. GASPAR BECCERRA: escultor, pintor y arquitecto español; n. en Brea en 1520, y m. en 1570. Viendo los grandes progresos que Berruguet 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 añejo, 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 origen 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.—BECCERRO MARINO: especie de cetáceo: V. LOBO MARINO.

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

**Beck:** (BARON DE) Biog. célebre general español; m. 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.—CHRISTÓBAL 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.

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

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

## BECQ

fesor de Física ó Historia natural en el gimnasio Interano 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.

**Beccarel:** (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-Gineau, en Abril de 1829, y nombrado corresponsal de la Sociedad real de Londres, en 1837, M. Beccarel 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]; "Experiencias sobre el torpedo" (1836); "Experiencias 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.

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

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

**Becher:** [JOAQUIN] Biog. célebre químico alemán, profesor de Medicina en Maguncia, consejero ánico del emperador y primer médico del elector de Baviera; n. en 1628, y m. en 1685. *Física 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 explicaciones; 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 é historiador anglo-sajon; n. en 673, y m. en 735: *Manual de dialéctica; Historia eclesiástica de Inglaterra*.—NOEL 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 queria proibir 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 gálicana; 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. rio 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 asueño 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.

**Bedeliguia:** 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 lustre de cera, de olor débil y de sabor amargo. Se emplea en la Veterinaria.

**Bedelómetro:** s. m. Medic. 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.

## BEDM

con el de Huntingdon, al E. con el de Cambrige, al S. y al S. E. con el de Hertfort, y al O. con el de Buckingham; consta de 35,000 hab. Es fértil en trigos y pastos. La capital tiene el mismo nombre.— Condado de los Estados-Únidos en la Pensilvania, con 20,000 hab.: su capital tiene el mismo nombre.

**Bedfort:** [JUAN PLANTAGENET, DUQUE DE] Biog. tercer hijo de Enrique IV de Inglaterra, enviado á Francia en 1421 á la cabeza del ejército encargado de vengar un desastre experimentado en aquel mismo año por los Ingleses; fué rejente del reino durante la menor edad de Enrique VI su sobrino, al que hizo proclamar rey de Francia después de la muerte de Carlos VI; ganó muchas batallas, y m. en 1435, después de una gloriosa administración de trece años.

**Bedija:** s. f. copo de lalijero.

**Bedijero:** adj. s. nombre que se da en los esquilos á la persona que recoge la lana llamada *caidas*, cuando se esquila el ganado.

**Bedjab:** Geog. pueblo nomada de la Nubia, que vive errante en las costas occidentales del mar Rojo. Su territorio tiene minas de oro y de esmeraldas. No conoce más gobierno que el patriarcal.

**Bedmar:** (ALPONSO DE LA CUEVA, MARQUÉS DE) Biog. embajador de Felipe III, cerca de la república de Venecia, célebre diplomático, cardenal. Dicese que unido al duque de Osuna, virey español de Nápoles, tramó una cons-

## BEDR

piracion para destruir la república veneciana; lo cierto es que el Consejo le hizo salir ocultamente de la ciudad para que no lo asesinasen el pueblo: m. en 1665: *Exámen de la libertad veneciana*.

**Bedoed-lake:** Geog. lago de la América Setentrional por los 60° de lat. N., y 105 de lonj. O.

**Bedr:** Geog. lugar de la Arabia, á 120 kil. al S. O. de Medina; en sus cercanías se coje el bálsamo de la Meca.

**Bedra:** Geog. rio del Indostan que nace en un distrito montoso cerca de las fronteras de Kanara.—Pequeña isla en el tercio marítimo de Mallorca, prov. y distrito de Ibiza, depart. de Cartajena.

**Bedr-al-djemali:** Biog. célebre general y hombre de Estado musulman, gobernador de Damasco en tiempo del V califa fatimita de Egipto. Devolvió á este príncipe todo aquel país, que se habia rebelado, lo gobernó con la mayor prudencia durante 20 años, y m. en 1094.

**Bedranell:** Geog. pequeña isla del tercio marítimo de Mallorca, sit. en la prov. y distrito de Ibiza, depart. de Cartajena.

**Bedreddyn-lulú:** (ABULFADAYEL) Biog. ministro del rey de Mosul; n. en 1211, y m. en 1268: fué rejente del reino durante las minorías de los dos hijos de este príncipe, y por último rey de Mosul; es célebre por su talento militar, su habilidad política y su magnificencia.

**Bedriac:** Geog. ant. lugar inmediato al Pó, entre Cremona y Mántua; célebre

## BEEL

por la victoria que consiguió Vitelio contra Oton, y por la de Vespasiano contra Vitelio, el año 69 de J. C.

**Beduino:** adj. s. nombre con que se designan las tribus errantes que habitan en los desiertos de la Arabia, el Egipto y la Siria, y forman la raza más pura de los pueblos árabes. Algunas de estas tribus llevan una vida pastoril en las cercanías del desierto, ó de las ciudades del desierto; otras acompañan á las caravanas y conducen sus bagajes y mercancías, y otras en fin viven en los desiertos y acechan el paso de las caravanas para despojarlas de lo que llevan. Los beduinos son amantes á la libertad, valientes, sobrios y castos; ejercen la hospitalidad, aunque su excesiva afición al pillaje les hace algunas veces despojar á los mismos á quienes han hospedado. Tienen gran afición á las armas y á los caballos; siendo éstos el ramo más importante de su comercio. Viven en tiendas que hacen de un tejido de pelo de cabra; se alimentan de arroz, trigo, frutas secas y dátiles; beben agua, leche de camello y café. Tienen una sola mujer, que debe ser de su tribu. Conocen muy poco su religión, y hablan un dialecto del árabe vulgar.

**Bedut:** Geog. isla del mar de la India, sit. á 66 kil. de la Costa N. O. de Nueva-Holanda.

**Beef:** Geog. una de las islas Virjenes, en las pequeñas Antillas, sit. al E. de Tórto-la, de la cual solo la separa un estrecho canal de 1 kil.

**Beelzebub:** Mit. [dios

## BEFF

mosca] divinidad adorada por los Sirios, y á la cual consultaron muchas veces los Hebreos acerca del porvenir.

**Beemerio:** s. m. Zool. nombre dado á un pequeño pájaro que se cria en las cercanías de Nuremberg, y que es mirado por el pueblo como precursor de la peste. Se cree que es el picotero de Bohemia.

**Beemin:** s. m. Astr. nombre de siete estrellas de cuarta magnitud en la cuarta curvatura del Eridano.

**Been:** Hist. Méjico. nombre del décimo tercio día del mes chiapaneco.

**Beethoven:** (LUIS VAN) Biog. compositor músico alemán; n. en 1770, y m. en 1827; quedó sordo á la edad de 28 años: *Victoria de Wellington*, sinfonia; *Cristo en el monte de las Olivas*, oratorio; *Fidelio* y *Egmont*, ópera; *Prometeo*, baile; *Armida*; *Adelaida*, cantatas; *Tratados de armonía y de composición*, etc.

**Befa:** s. f. burla despreciativa, escarnio, irrisión, vituperio.

**Befabemi:** s. m. Mús. el tercero de los signos de la música, segun el sistema de Guido Aretno, el cual consta de una letra y dos voces.

**Befador:** adj. s. el que befa.

**Befadura:** s. f. accion de befar.

**Befar:** v. a. burlar, escarnecer, hacer á alguno objeto de desprecio y risa.

**Befasi:** s. m. Mús. término que hace distinguir el tono de si.

**Beffroy de Reigni:** (ENRIQUE ABEY) Biog. escritor po-

## BEGO

lítico y autor dramático francés; n. en 1757, y m. en 1811: *Diccionario de los hombres y las cosas; Nicodemus en la luna; el Club de las buenas gentes, etc.*

**Befo:** adj. la persona de labios abultados y gruesos.—El labio del caballo y de otros animales. Es voz muy usada en los picaderos.—El que tiene mucho más grueso el labio inferior que el superior, como lo tienen los caballos.

**Bega:** Geog. río de Hungría, que nace en la frontera de la Transilvania, en el monte Buska y se pierde en el Teme.—Canal de Hungría que empieza en el condado de Kraso, y después de 117 kil. de curso, desagua en el Bega cerca de Klekk.

**Begardos:** adj. s. pl. Rel. sectarios de fines del siglo XIII que sostenían, entre otros errores, que el hombre podía llegar en esta vida á tal estado de perfección que quedase impecable, viviendo al mismo tiempo escandalosamente. Fueron condenados por Clemente V.

**Begender:** Geog. prov. de Abisinia, al E. del lago de Bemba. Tiene unos 100 kil. de diámetro y abunda en caballos, ganado y caza.

**Begoe:** Mit. ninfa de Toscana, que dió á los hombres el medio de purificar los sitios heridos del rayo, medio que se conserva en Roma, con los libros sibilinos en el templo de Apolo.

**Begonia:** s. f. Bot. género de plantas exóticas de flores irregulares, muy parecida á la acedera en su forma y sabor. Es tipo de la familia de

las begoniáceas y comprende cerca de 80 especies. En las colonias recibe el nombre de acedera silvestre. En Méjico es una planta preciosa muy cultivada en los jardines.

Esta planta fué dedicada á Francisco Javier Balmis por los botánicos de las expediciones facultativas de la República, en razon de haber sido el primero que la trasportó y dió á conocer en Europa, y el que trabajó con más esmero en perfeccionar su uso medicinal.

El mismo Balmis, tratando de sus virtudes, dice: "la raíz tiene un sabor amargo y su cualidad es purgante drástico, dada en gran cantidad; pero en dosis proporcionada, purga con suavidad; promueve la menstruación (cuando ésta se detiene por falta de cucion en el útero) y en su virtud fundente y antivenérea que se asemeja al *agare*, con solo la diferencia de que ésta última obra principalmente escitando la orina y promoviendo el sudor, y aquella purgando los intestinos.

Usase comunmente esta raíz en forma de enema, después de reducida en polvos sutilísimos y en cantidad de 30 á 40 granos para los sujetos robustos, mezclándose en media libra de cocimiento emoliente; pero estas dosis deberán aumentarse ó disminuirse según la robustez del enfermo y de su facilidad en irritarse. Puede tambien darse por la boca, pero ha de ser en menor cantidad, bastando de 18 á 20 granos para una vez, desleídos en una ó dos onzas de agua comun, bebiendo encima un yaso de la misma. 18011

## BEGO

## BEGU

Sucedá algunas veces que el sabor ingrato y amargo de estos polvos provoca á náuseas, estímulo que conviene promover hasta escitar el vómito en los enfermos que tienen sobrecargadas las primeras vías y con señales de saburra; pero en el caso que convenga evitar dicho vómito, se harán píldoras con la miga de pan. Tambien se dan en infusión á las personas débiles y delicadas, infundiendo en suficiente cantidad de agua la misma dosis de polvos.

**Begoniáceo:** adj. Bot. parecido á la begonia. — s. f. pl. familia de plantas, cuyo tipo es el género begonia. Se crían abundante y espontáneamente en las rejiones tropicales.

**Beguan:** s. m. Med. nombre dado por los Indios á unas concreciones como cálculos, que se hallan en los intestinos de los lagartos, y á cuya sustancia se atribuyen propiedades maravillosas.

**Beguillet:** Biog. historiador, agrónomo y economista francés; n. en 1720, y m. en 1786: *Historia de las dos Borgoñas, en tiempo de Luis XIII y Luis XIV; tratado general de las subsistencias y de los granos; Principios de la vejetacion y de la agricultura.*

**Begüinos:** adj. s. m. pl. Rel. sectarios del siglo XIV, que defendían los mismos errores que los begardos.—adj. s. f. pl. nombre dado á una congregacion antigua de solteras y viudas devotas, que usaban un traje particular, y vivían del trabajo de sus manos. No hacían ningun voto. Su instituto empezó en Flan-

## BEHE

des á fines del siglo XIII, conservándose hasta fines del XVIII.

**Begy:** Geog. lugar del Egipto Central, sit. en la prov. de Favum, donde se ve un hermoso obelisco de granito, sacado de unas ruinas, y que aunque caído, es notable por la forma de su cúspide, cuya punta está redondeada á manera de cilindro.

**Behader:** Biog. último sultán de la dinastía mongola, fundada en el N. de la Persia por los descendientes de Genjis-Kan; n. en 1327, y m. en 1335.

**Behaim:** (MARTIN) Biog. sabio astrónomo y cosmógrafo de Nuremberg; n. en 1430, y m. en 1506: *Globo terráqueo*, en el que dibujó sus observaciones y descubrimientos.

**Behavolpur:** Geog. ciudad del Afganistan, sit. en la prov. de Multan. Está circuida de una muralla con algunos bastiones, y se fabrican en ella tejidos de lana y de algodón, excelentes fusiles y relojes de péndola.

**Behemoth:** s. m. animal de que se habla en el libro de Job. Unos creen que es el hipopótamo, y otros el rinoceronte. Según los Talmudistas es el toro primitivo, principio de las cosas, que consume cada día la yerba de mil montañas, cubriéndose éstas durante la noche de nueva vejetacion para alimentario, y al cual se comen los fieles al fin del mundo.

**Behetria:** s. f. met. confusión, tumulto, desórden. Dicese por alusion á los que había en las antiguas behe-