

propiedad de corregir el vicio de la sangre que se encamina al escorbuto. Esta especie de legumbre no tiene gusto alguno; pero no por eso es desabrida; y la falta de sabor que tanto se ha declamado, constituye en las patatas precisamente la apreciable cualidad de acomodarse á todos nuestros gustos, que no se canse uno de ellas como sucede con el pan, y que en muchas cosas se parezca á este alimento de primera necesidad; y últimamente, que pueda entrar en su composición en tiempo de escasez ó carestía; en este concepto siempre serán al mismo tiempo un suplemento y objeto de economía para los labradores, cuyos terrenos no sean á propósito para otra producción.

XXVIII. Pan de batatas. Tómase veinte y cinco libras de harina de trigo, centeno ó cebada, según el uso y recursos del país; se desata un poco de reventadura con suficiente agua caliente para hacer una masa fuerte, que se dejará fermentar regularmente. Se tendrán veinte y cinco libras de patatas que habrán cocido antes, y calientes, se en-

volverán con la masa y un cuarteron de sal desleído en agua. Cuando la mezcla esté bastante amasada, por medio de un rollo ó alisador de madera, se hacen los panes de dos ó cuatro libras, y después de haber fermentado bien se les mete en el horno, que se enrojará menos de lo regular.

XXIX. No hay planta tan generalmente útil como la patata; se tiene por la primera de las legumbres, da forrage para el ganado todo el año y le mantiene gordo; es un buen recurso para que el arrendatario haga su verano, y mantenga en el invierno una gran porción de ganado; y el labrador menos acomodado también á proporcion hará producir á su terreno pobre con que alimentar la familia, la vaca, el cerdo y las gallinas.

El cultivo de patatas nunca puede ser perjudicial al del trigo ni otros granos, y cuando una y otra cosecha fuere abundante, se destinarán las patatas á mantener el ganado y hacer comercio de él, con que se logrará doblar las cosechas.

Bazo. Remedio para el mal de bazo. Se

usará de una tisana hecha con escolopendra ó lengua de ciervo, y politrio, que es una especie de culantrillo, ó se hará hervir en agua de fuente un bazo de buey; bébese por espacio de nueve mañanas un vaso de este cocimiento; despues se pone á secar el mismo bazo en un horno, envuelto en papel, y cuando está ya seco se hará polvos, que se repartirán en nueve partes iguales, y tomará en un vaso de este cocimiento una cada dia hasta concluir las nueve papeletas.

Tómense dos puños de hojas de vervena, dos ó tres claras de huevo, y un poco de harina de cebada ó centeno, y machacando la vervena en un mortero, se echarán allí las claras de huevo y la harina; mézclese todo bien, y haciendo de ello una cataplasma, en unas estopas algo altas, se aplicará bien caliente á la region del bazo, donde se dejará quince ó diez y seis horas, y continuará hasta lograr alivio. Esta cataplasma atrae como por un sudor de sangre todo el humor maligno, y es tambien muy propia para la pleuresía ó dolor de costado.

Bazo opilado ú obstruccion del bazo. Conócese por la tension y dureza del lado izquierdo bajo las costillas, y dificultad de respirar cuando el enfermo apresura el paso.

Remedio. Hácese hervir una azumbre de agua en vasija proporcionada, y cuando esté en la fuerza del hervor se echan allí dos onzas de limaduras de acero, y dando un par de hervores se apartará, de cuya agua beberá el enfermo á toda comida. El agua en que los herreros apagan el hierro tambien es buena para quien tenga mal de bazo. Si el bazo está hinchado, se majarán hojas verdes de tabaco en un mortero con un poco de vinagre, y en forma de cataplasma se aplicará á la region del bazo para suavizar la dureza.

Bazo cirroso. Conócese que el bazo ha degenerado en cirro, por un sentimiento de pesadez que padece el enfermo en la misma region, con dificultad de respirar, y de estar echado sobre aquella parte.

Remedio. Hácense píldoras con una

onza de aloe ó rábila, que se pondrá en infusion y digestion á fuego lento en zumo de rosas blancas, y agregando una dracma de goma amoniaca, se tomará una dracma de ello antes de cenar; dos veces cada semana.

Hácese beber al enfermo una tisana comun de una onza de limaduras de acero que se hará hervir en agua de rio ó de fuente, despues de haber atado el acero en un paño. La simiente de mostaza majada con orines es buena aplicada en cataplasma.

**BENEFICIAR LAS TIERRAS.** Es el arte de mejorarlas por medio de varios géneros de estiércol y otros abonos; ó empleándolas á diversas producciones, ya sean ligeras ó fuertes; pero es preciso conocer la calidad de la tierra para echarla el abono correspondiente. Las tierras áridas, secas y ligeras necesitan abonos crasos, como son el estiércol de buey, vaca, cerdo y todo género de inmundicias. Las tierras húmedas y pesadas tienen necesidad de abonos cálidos, tales son el estiércol de caballerías, gallinaza, palomina y

tierra blanca. Puede tambien beneficiarse las tierras por medio de otras materias que hacen el mismo efecto que el estiércol comun, y para ello los buenos arrendatarios tienen siempre á un lado del corral un hoyo de alguna estension, donde continuamente echan todo género de basuras é inmundicias, como los escrementos y orines de los animales, y aun de los hombres; de los albañales, fregaderos, barreduras de calles, animales muertos, desperdicio de forrages, cenizas, madera podrida y otras cosas, haciendo pasar por él la agua llovediza por medio de algun reguero para tener en buen estado el estiércol. En la diversidad que hay de estiércoles, es preciso atender á los que convienen segun la naturaleza de las tierras para su abono: 1.<sup>o</sup> el cieno de los estanques, lagunales, fosos, barreduras de calles y otros de esta clase, son crasos y húmedos, y por lo mismo propios á las tierras ligeras y secas; pero no debe hacerse uso de ellos hasta despues de un año en que estarán

espuestos al sol y al aire: 2º todo género de cenizas conviene á qualquiera tierra, y particularmente siendo floja, aunque debe envolverse con estiércol: 3º el orujo es muy bueno en tierras frias y fuertes porque las sutaliza por el fuego que contiene: 4º la tierra de los céspedes mezclada con la del campo es un abono escelente: 5º el rastrojo quemado en la misma tierra, la proporciona bien para el trigo. (*V. Tierras.*)

El beneficio de las tierras de huertas y jardines se hace por medio del estiércol, ó tierras que se echan en ellos: en las fuertes ó tenaces se echará estiércol de caballo, que es ligero y seco: en las areniscas, el de vaca que es craso y pesado: puede tambien hacerse en la inmediacion al jardin algunas escavaciones, y ver como puede descubrirse alguna veta de diferente calidad de aquella que se desea mejorar: un fondo de tierra árida y arenosa se la abonará con la mezcla de cieno negro de algun lagunal ó pantano, que deberá sacarse de tres ó cua-

tro pies de hondo, por cuyo medio se consigue consolidar aquel terreno ligero, y para desatar uno que sea gredoso, se hará la mezcla con arena; pero estas tierras envueltas, se dejan reposar un año para que tengan tiempo de penetrarse. Para enmendar una tierra á menos costa, si por egemplo es esponjosa, y difícil á moverse, se tendrán los cuadros ó heras de las huertas algo levantados al medio, haciendo á los lados un declive ó caída imperceptible, para que corran las aguas que resfrian la tierra; si por el contrario esta es seca y porosa, se tendrán los cuadros mas bajos que las calles, para mantener un fondo húmedo.

BERRO. Planta de que hay dos especies, el acuátil, y el llamado mastuerzo; este tiene las hojas larguitas y de un gusto agrio: se cultiva en los jardines, y no se multiplica mas que por medio de la grana, que es muy menuda, ovalada, y de un color que tira á amarillo: esta especie de berro es bueno para purificar la sangre, y la grana mueve la orina, pone en mo-

vimiento los espíritus, y es buena contra las enfermedades del bazo y del hígado.

El berro acuátil se parece bastante al anterior, pero tiene las hojas mas pequeñas, y se cria junto á las fuentes y arroyos; su decoccion es buena contra las hinchazones del vientre, y la dificultad de orinar, como para la perlesía de la lengua: empléase uno y otro en ensalada.

BERZAS. Planta de huerta de que hay varias especies; el repollo blanco, que es la mas temprana: la apiñada de Milan: la colilior, que puede considerarse diferente de las demas, y otras. La berza en lo general requiere tierra abundante en jugos, y que tenga mucho fondo, sin ser muy húmeda; y así las tierras fuertes trabajadas, y abonadas con estiércol, las esta bien, particularmente siendo pedregales; igualmente los llanos arenosos que tienen fondo, y que se les haya abonado mucho, como tambien para sembrar alli los cañamos: si puede proporcionarse las bastante riego por medio de algun

manantial, habrá berzas para todo el año.

Cultivo de las berzas. Siémbrase el repollo blanco en Agosto ó antes si el terreno es frio, y cuando han crecido como medio pie, se trasplantan al semillero, y despues en camas ó heras bien abonadas, á dos pies uno de otro; se les riega y entresaca. Las coles de Milan, y las rizadas que se comen por invierno, se siembran en heras desde Mayo en todos los meses hasta Octubre, y se las cultiva como las demas; las encarnadas se siembran á últimos de Mayo.

Todo género de berza se la planta hasta el cuello, se la corta el pivot ó raíz perpendicular, y amontona la tierra al pie, regándola bien en tiempo de calores. Para tener buena grana es preciso aguardar al fin del año que han sido plantadas; para cuyo efecto se ponen en sitio separado y espuesto al sol cierto número de ellas, y desde Junio hasta Julio crece la grana, que es redonda, y como cabezas de alfileres.

Si se quiere tener buena grana de las coles de Milan y de las apiñadas, se escogerán entre las berzas las que parezcan mas bien hechas y mas hermosas, y despues de haberlas sacado con la pala, se las trasplanta, antes de las grandes heladas, en un huerto, donde se las vuelve á replantar, y por medio de las esteras ú otros defensivos se las defiende de las lluvias de invierno, escarchas y nieves. Abrense un poco en cruz en la cabeza sin tocar al troncho, para que las hojas puedan abrirse y crezcan para la grana, cuidando de no dejar granar alli otra especie para que no bastardee esta.

Para tener coles todo el invierno se hacen en los huertos unos hoyos redondos de cuatro pies, y echando en ellos una capa de paja, se acomoda alli otra de coles recién cogidas, cabeza abajo, al lado unas de otras, y sobre cada capa de coles se echa otra de paja, cubriéndolo todo por último de tierra algo molida.

La coliflor es la especie mas delicada de todas, y su grana no se cria en Fran-

cia; se la trae de la isla de Chipre por Marsella, y es preciso renovarla todos los años; la buena es de color vivo, oleosa y bien redonda; siémbra en Abril en heras mullidas, y se cultiva como las demas coles.

BESTIAS. (*V. Animales de asta.*)

BETÓNICA. Planta que se cria en los montes, de un gusto ágrío y amargo: es cefálica y hepática, es decir, que su uso conviene en las enfermedades de cabeza y del hígado, y escita al estornudo. Tómase como té: la infusion es conveniente en la ictericia, y obstrucciones. La betónica es buena aplicada á las heridas de cabeza, y aquellas personas á quienes lloren los ojos de continuo deben mascar por la mañana las hojas.

BIENES DE CAMPO. Los mas estimados son 1º las praderías y dehesas, porque rinden mucho á poca costa, sin gran cuidado, y no estan espuestas á una infinidad de accidentes como otras haciendas: 2º los montes y plantas que producen anualmente, como son los cerezos, nogales, olivas y otras: 3º las tierras de labor: 4º los viñedos, aun-

que en ciertos territorios ó climas son de mayor utilidad que las tierras. La mejor hacienda de campo es aquella que tiene algo de todo, y no muy distante de la casa del dueño. (*V. Señorío.*)

**BIZCOCHOS.** Cierta género de pasta, y se hace de muchos modos.

*Bizcochos de Saboya.*

Modo de hacerlos. Tómanse cuatro huevos frescos, ó mas, según la porción que se quiera hacer, y se pesan para tomar otro tanto de azúcar en polvo, y la mitad de harina: hecho esto se cascan los huevos, y separan las yemas de las claras, bátense estas mucho hasta que levanten como nieve: échase la azúcar en las yemas, que tambien se baten con una cuchara de madera, y despues se mezcla todo con las claras: tómanse la harina, que deberá haberse puesto á secar al horno, y echándola en un cedazo, se irá pasando poco á poco en el batido para que se mezcle bien, y quando lo esté, se pone en moldes largos ó redondos: báñanse con azúcar y un polvo de harina, y se cuecen á fuego moderado en un horno de cobre ó de panadero.

*Bizcochos del palacio Real.*

Estos vizcochos se hacen lo mismo que los antecedentes, con sola la diferencia de añadir al batido, antes de echarle en los moldes, dos pizcas (*V. Pizca*) de ralladuras de limon, y conserva de flor de naranja.

*Bizcocho de almendra.*

Tómase como un cuarteron de almendras amargas y otro de las dulces: échanse en agua hirviendo, y se mondan sin echarlas en agua fria: májanse en un mortero que esté seco, y batiendo en una tartera cuatro ó cinco claras de huevo, se echará en ella la pasta de almendras, y desleirá bien con una cuchara; despues se echará allí cinco cuarterones de azúcar en polvo, y mezclado todo bien, se estiende la pasta en un papel blanco con un cuchillo, formando con otro los bizcochos del grueso de un dedo; métense en el horno á fuego lento, y quando se vea que levantan, se aumenta; estando cocidos, y teniendo bastante color, se sacan; pero no se quita el papel hasta que estén frios.

BLANQUEO DEL LIENZO. Ya hace mucho tiempo que se ha advertido, que el modo de blanquear los lienzos en muchas partes de Francia, particularmente en Paris y sus contornos, visiblemente le destruye, y ocasiona su poca duracion: en efecto, no es extraño que aun el mejor no pueda resistir al golpeo de paleta sobre piedras tal vez desiguales, ni á los efectos que causan en la ropa las legías cargadas de cenizas, de sales, tal vez de sosa, y aun de cal.

Como en la economía de una familia crecida no es el lienzo objeto de corta consideracion, nos ha parecido preciso explicar aqui el modo de blanquear el lienzo en Holanda; por quanto es tambien fácil su práctica en pueblos pequeños.

En aquel país las lavanderas ó personas ocupadas á la cura ó blanqueo de los lienzos, los jabonan á partes con jabón negro, y los meten en una tina ó pozal, donde cubriéndolos con una estopa, echan una caldera de agua hirviendo con cenizas, proporcionando la cantidad de agua á la porcion del lienzo: hecho esto se cubre, y se deja en es-

te estado por espacio de seis horas á lo menos. Despues lo jabonan á mano como se hace con la ropa; y quando está bien lavado le llevan al tendedero, que son unas praderas cercadas de árboles, donde hay muchos canales de cuatro pies de hondo, y tendiendo el lienzo en la yerba á la larga de los canales, le rocian con una paleta hecha á este fin, por dos dias, á proporcion que se seca; y quando está bien blanco, si la tela lo requiere, se mete en azul, y se lleva á casa para aplancharla.

BLANQUEO DE MEDIAS DE SEDA. Se jabonan bien primero, y despues se pondrá en un azufrador un lienzo en que se estenderán las medias: pónese debajo un brasero con lumbre; échase azufre molido, cúbrese con una sábana, y quando el humo haya hecho su efecto, se vuelven al revers, y aplanchan.

Para lavar los encages ó blondas es preciso primero desapuntarlos ó descoserlos, despues se estiran y doblan unos sobre otros; métense en un saquito de lienzo limpio, y se ponen en aceite de oliva veinte y cuatro horas: 2.º se



hará una agua de jabon mas fuerte que lo regular , y cuando haga mucha espuma , se mete en ella el saquito un cuarto de hora ; lávase todo ; vuélvese á meter en jabon y á lavar , y se echan en almidon desatado : 3º en fin , se sacan las blondas del saquito , y luego se aplanchan separadas.

**BOCA DE MAL OLOR Ó ALIENTO FUERTE.** Remedio. Se tendrá en la boca raíz de iris de Florencia , ó un clavo de especia , ó se tostará en una cuchará un poco de alumbre , y se meterá en la boca , como una haba , dos veces al dia.

**BOCA DE CABALLO.** Cuando se hubiese herido la boca de un caballo , que regularmente sucede si el bocado es demásiadamente pesado , de modo que se asiente sobre las barras , siendo pequeña la herida , bastará frotar aquella parte con miel rosada muchas veces al dia ; pero si hubiese úlcera formada , ó rotura de hueso , se introducirá en ella un poco de algodón empapado en espíritu vitriolo , teniéndole con una mano la lengua , y con la otra la boca abierta , y

los dias siguientes se le fregará con miel la llaga hasta que crie escara , y cayendo esta , se lava con aguardiente. Si hubiese agujero en la barra con podredumbre , se le llenará muchas veces al dia de azúcar molida , múdasele el bocado , y se le pone un cañon sencillo.

**BOLA DE MARTE.** Piedra vulneraria de acero , cuya virtud es curar las llagas y úlceras : se hace de limaduras de acero y tártaro blanco de Mompeller en polvos , por iguales partes uno y otro , y de raíz de aristoloquia molida , ocho onzas en una libra de limaduras de acero ; hácese de todo una pasta blanda con aguardiente , dejando la materia en digestion por el estío , y revolviéndola de tiempo en tiempo , hasta que esté todo enteramente seco : vuélvese á poner la pasta en polvos , se la echa aguardiente , y repite la operacion anterior , hasta que no se perciban las limaduras , y se ponga todo en polvos sumamente menudos , de que se hacen bolas , que se dejan endurecer al aire.

**BOLLOS.** Modo de hacerlos. Se hará una masa de la mejor harina de tri-

go (diez libras mas ó menos, segun la porcion que se quiera), y del tercio de ella se hará con la espuma de cerveza y agua caliente la levadura; déjase revenir esta masa en un plato de madera, que se cubrirá bien, seis horas en invierno, y cuatro en verano: en volviendo á levantar, se desata con la levadura y agua caliente lo restante de la harina: échase un cuarteron de sal molida, libra y media de buena manteca, media docena de huevos y algo de leche: amásase todo bien y mucho tiempo, estendiéndolo con la palma de la mano, y volviéndolo por todos lados; acomódase el bollo en la pala, y despues de haberle picado, se le dora y mete en el horno media hora.

**BOMBA.** Máquina hidráulica de gran comodidad para subir el agua de los rios, estanques y pozos, y conducirla donde se quiere segun la necesidad, para facilitar el riego. Una bomba se compone de un cañon, cuya principal parte se llama cuerpo de la bomba, y el resto tubo montante; del macho del cañon, llamado comunmente émbolo,

que tiene su juego en el cuerpo de la bomba, y de dos sopapos ó válvulas por donde entra el agua: hay varios géneros de bombas; pero pueden reducirse á dos, á saber: 1<sup>o</sup> la bomba aspirante que es aquella que por el movimiento de un émbolo hueco, y una válvula, atrae la agua por encima del cuerpo de la bomba hasta la altura de treinta pies ó mas, segun la pesantez del aire, que es la causa de este efecto. Este émbolo eleva al mismo tiempo el agua que habia hecho pasar por encima de la válvula bajándose: esta es la bomba mas sencilla de todas.

2<sup>o</sup> La bomba de compresion es aquella que, á diferencia de la primera, tiene el cañon montante al lado del cuerpo de la bomba, que así este como el émbolo son semejantes á una geringa comun, porque no estando el émbolo hueco, ni teniendo válvula como las otras, no pasa el agua por medio, sino que solamente la atrae, subiendo por encima de la válvula del cuerpo de la bomba, y la obliga bajándose por encima de la otra válvula, que se halla en la