

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

parte inferior del tubo montante: puede tambien añadirse á estos dos géneros de bombas la mista, que se compone en parte de la aspirante, y en parte de la de compresion.

**BORRAJA.** Hortaliza bastante comun, cuyas hojas son violadas y largas, de que se guarnecen las ensaladas. Multiplícase por medio de la grana: para cultivarla basta entresacarla, y escardarla de cuando en cuando. Esta planta es cordial, dulcifica la acrimonia de los humores y de la sangre, y alivia los males que causa la melancolía é hipocondría: es una de las tres flores cordiales.

**BOSQUES.** Los bosques deben ser considerados en la clase de los bienes de campo de mayor utilidad, pues que se hace de ellos un consumo grande, es fácil su despacho, requiere menos trabajo, y estan espuestos á menos contratiempos que otras producciones.

Las tierras propias para los bosques son las medianas ó poco fértiles, pues las mejores deben reservarse para granos y otras producciones.

Siendo tierras húmedas y de fondo,

se plantarán en ellas álamos, sauces y otros árboles acuátiles: en las crasas olmos y fresnos: en las fuertes encinas y castaños, y en las ligeras los pinos. Es necesario tres ó cuatro pies de buen fondo de tierra para los árboles gruesos que echan las raíces perpendiculares, lo que se llama *pivotar*. Los bosques no requieren situacion particular, y así lo mismo es plantarlos en los llanos como en las colinas: los mejores árboles para florestas son los robles ó encinas y castaños, despues el olmo, el pino, el fresno, el ácer y el carpe.

Conócese que un bosque es bueno cuando los árboles estan aprovechados, poblados y lozanos, y no se encuentran en él retama, zarzas, otros arbustos, ni muchos árboles viejos.

El medio mas seguro de hacer un bosque es de pies con raiz, fuertes y de buen crecer, pues por el de simiente es muy largo, y mas espuesto. Se escográn los pies nuevos, que tengan el tronco derecho, y á la altura de pie y medio; muchas raíces y bien criadas, sin moho ni nudos, y plantarlos luego que

se saquen. La plantacion en los fondos pedregalosos y ligeros se hace en Noviembre y Diciembre: en los húmedos por Diciembre y Enero, en tiempo que no sea muy frio ni lloviOSO: se plantarán temprano aquellos que se anticipen á florecer, como son todas las frutas de hueso, y esto se hará á mano y en zanjas, cuyo método está mas en uso que el de hoyas: las zanjas deberán ser de dos pies y medio de ancho y dos de fondo, hechas á cordel al modo de los surcos que se hacen para plantar las viñas, dejando un pie de distancia entre cada una, y echando la tierra de arriba á un lado y la del fondo á otro: se cuidará de quitar las raices dañadas, trabajar y abonar antes la tierra, y al tiempo de ponerlos, echar como dos dedos de buena tierra al pie, atendiendo á dejar en toda su estension las raices mejores, echando poco á poco la tierra, y apretándola con la mano; y quanto mas capacidad tengan las zanjas, tanto mas pronto se hacen los árboles.

El bosque recién plantado se le ha de cultivar, regarle por Marzo en tiem-

po suave, y por el estío siendo largo se le harán seis riegos: las dos labores que se han de dar serán en Abril una en tiempo húmedo, y la otra por Setiembre, tanto para destruir las yerbas, como para animar de nuevo la sustancia de la tierra, y hacer crecer el bosque con mas presteza, cuyo cuidado se tendrá por cuatro ó cinco años.

Para la conservacion de los bosques debe impedirse que los ganados vayan á pastar á ellos durante la *veda* como dice la Ordenanza, que prescribe término, y es hasta que el renuevo tenga seis años, y aun quando el ganado vaya á pastar la yerba y bellota, se cuidará de que no entren mas reses que las precisas para el consumo del pasto, y que anden juntas con sus cencerros ó cascabeles al cuello, é impedir su entrada desde mediado de Mayo hasta últimos de Junio, porque destruyen el bosque comiendo los pimpollos.

Para conocer la altura de un árbol al poco mas ó menos quando no se pueda medir, se echará cierta medida hasta la altura de cinco ó seis pies, señalándola

con un papel, y retirándose hácia atras treinta ó cuarenta pasos, y comparando la medida con todo él, se conocerá á ojo de cuantas se compone, ó cuantas partes de aquella contiene.

La medida del grueso se hace de este modo: tómase la circunferencia del tronco al medio, y se dividirá en tres para tener el diámetro, de que se rebajarán cuatro pulgadas por razon de corteza y desigualdades, y lo que resta es el verdadero diámetro de la parte de que se quiere hacer uso: y así si el árbol tiene diez y siete pulgadas de diámetro, se le podrá dar por todas partes un pie de cuadratura.

*Para conocer la edad de la madera.*

Como cada suco forma al rededor del corazon del árbol un círculo que indica la edad, se conocerá contando el número de los círculos desde el centro hasta la corteza.

La calidad de la madera depende del terreno, y situacion al sol, segun la naturaleza de los árboles, y la fuerza de su plenitud, porque aquella cuyos po-

ros sean mayores ó en mayor número será la mas floja.

*Corta de la madera.*

Los meses de Octubre, Noviembre, Diciembre y Enero es el tiempo á propósito para esta operacion, y cuando reine aire del norte, porque entonces es cuando el jugo tiene menos accion, y el frio cierra los poros del árbol; pero al mismo tiempo se escuadrarán, y luego se almacenan, dejando entre las piezas un espacio capaz de dar lugar á que se sequen poco á poco, y cubrirlos con jara ó paja larga, cuidando de reservarlos de las lluvias.

Box. El box es una especie de arbolito de que se hace mucho uso en los cuadros de los jardines, y á que se hace tomar por medio de la poda ó corte la distribucion que se quiere: tiene la flor verde y el fruto encarnado; la madera es amarilla y fuerte.

El box sale en todo género de terreno y situacion; pero la sombra le es mas favorable: consíguese por medio de pies con raiz; por los retoños, y para esto se toman los ramos de los pies

viejos, se los corta el cabo, y pone de lado en zanjas y terreno sombrío y trabajado, regándolos luego, y tambien se logran por medio de la grana, que se siembra en Octubre en tierra trabajada; y cuando el box este bastante fuerte se trasplanta.

Para plantar los boges con el fin de formar cuadros en los jardines, se debe antes trazar ó delinear el diseño, y luego ahondar los cuadros pie y medio; poner las estacas del nivel con un cordel tirante que vaya por encima de los dos niveles, y allanar el terreno; despues se mete el plantador medio pie, y siguiendo la direccion del dibujo, sacando el plantador, se meten las raices del box, no se echará la tigura al box hasta el segundo año que se planta, y despues de esto se les cubre de arena roja ó amarilla como se quiera. La poda de los boges se hace á mediado de Mayo.

BREA. Composicion hecha con pez, unto y sebo: el mayor uso que se hace de ella es para calafatear los navíos y barcos y tambien se emplea en el fuego artificial.

BUBAS ó MAL VENÉREO. Esta enfermedad, que se contrae por comercio carnal con personas libertinas y disolutas, es terrible, y su nombre solo causa horror al hombre virtuoso: las consecuencias de este mal son tan funestas, que si se deja envejecer se considera como incurable, y su veneno, aunque lento en el progreso, hace por fin caer el cuerpo en podredumbre.

Los límites de esta obra no nos permiten entrar en el por menor, que sería necesario para dar una idea de un mal de esta naturaleza, pues comprendiendo una infinidad de ramos, sería preciso dilatarnos demasiado, así para su explicacion, como para la insinuacion de los remedios.

Pero ademas de esta razon, siendo el objeto principal que nos hemos propuesto en esta obra tratar de la administracion y cultivo de las haciendas, y hechos á escribir en materias que solo presentan objetos puros y conformes á la inocencia de los campos, hemos creído conveniente pasar por alto este artículo, dispensándonos de hablar de un

mal que aun nombrarle no permite el pudor ; por otra parte su contagio no se comunica mas que á las villas y ciudades , donde el lujo , la ociosidad y la intemperancia previenen atractivos al deleite , que por el contrario parece respetar el humilde techo del labrador , á quien sus costumbres sencillas , su vida frugal , y los trabajos regados con su propio sudor , le quitan toda ocasion , y le ponen á salvo hasta de los pensamientos mas leves.

**BUBON.** Llámase así un tumor pestífero que se presenta en forma de pústula amarilla , y blanca en el medio , ó que tira á un encarnado oscuro ; poco á poco aparece negro á las orillas , y alguna otra vez de varios colores. Si el bubon está duro , y cárdeno al rededor , es señal de estar gangrenado , en cuyo caso por pronto remedio se le harán sajaduras profundas , tanto en el medio , como en los extremos , aplicándole un digestivo , hecho con triaca , trementina , bálsamo arceo , y aceite de trementina : si hay mucha podredumbre , se le agregará la tintura de mirra y de aloe , po-

niendo despues una cataplasma madurativa , hecha con cuatro onzas de emplasto de *diachilum* gomado , dos de unguento *basilicum* , una onza de grana de mostaza majada , y otro tanto de palomina , todo envuelto. Si á pesar de estos remedios la gangrena sigue , se lavará aquella parte con la decoccion siguiente. Se echará en un puchero vidriado nuevo un puño de cabezas de cardo santo silvestre , seco á la sombra , cortado en trozos , y cocido en un cuartillo de agua , se pasará el cocimiento esprimiéndole ; despues se aplican á la parte hilas remojadas en él , limpiándola cuatro veces al dia : hácese beber al enfermo por la mañana en ayunas dos onzas de espíritu de vino rectificado , y en su defecto un buen vaso de aguardiente tres mañanas seguidas ; pero si al bubon acompaña inflamacion no es mala señal , y puede esperarse su cura por medio de la cataplasma madurativa ya dicha : se cuidará de purgar al enfermo al fin de las supuraciones , y hacerle guardar una dieta regular.

Otro remedio. Cuando el bubon está

formado, se le aplicará levadura ó hurmiento que no sea recién hecho, ó una cebolla asada entre la ceniza, y se facilitará la salida de la materia que está dentro, abriendo el bubon con una navaja de afeitar, haciendo en cruz la sajadura sin aguardar á la supuracion, y se aplicará un emplastro de unguento divino.

— Ó se pondrá un sapo desecado al horno en un puchero bien tapado con barro ó argamasa: este sapo se infla, y estrae el veneno: aplicase otro, y se continúa.

— BUEY. Animal de asta, de grande utilidad, así por servir para el cultivo de las tierras, como por ser alimento del hombre: llámase ternero hasta que tiene dos años, que es el tiempo de castrarle. El buey para el trabajo debe tener los cuernos medianos, fuertes y tersos, la frente ancha, los ojos grandes, negros y relucientes, que es señal de valor y de su buena constitucion; los dientes blancos, largos é iguales; el cuello grueso y carnoso, y lo mismo el pecho y brazos; la papada que le cuelgue hasta las rodillas, las costillas anchas, el vientre

abultado y caído, la cadera ancha y larga, las patas gruesas, el lomo seguido y lleno, la cola larga, los pies firmes, la uña corta y ancha, talla mediana, y pronto al aguijon: en cuanto al pelo debe tenerle lucio, espeso y liso, y se tienen por mejores los de color rojo, porque los blancos no sirven para engordar.

— El buey vive catorce años, y hace buen servicio hasta los diez: conócese su edad por los dientes, porque á los diez meses echan los de la leche delanteros, y á diez y seis los de los lados, en cuyo lugar salen otros; pero á los tres años se juzga de la edad del buey por el número de nudos que tienen en los cuernos, porque cada año se forma uno.

— Los que se toman en las inmediaciones son de mejor servicio, y menos expuestos á enfermedades que los que se traen de lugares remotos. Los terneros deben erriarse en las praderas, y disponerlos desde los tres años, y no mas tarde, á llevar el yugo: para esto se les acariciará y dará un poco de sal en vino, atarles los cuernos á menudo, y úl-

timamente uncirles con un buey diestro que pueda sujetarlos cuando se inquieten: ó antes de ponerlos al tiro se aparean, y así se llevan á pacer para acostumbrarlos al yugo: los siniestros de estos animales deben corregirse mas bien por cariño que por aguijoneo. Los bueyes se alimentan por invierno con paja, yerba y forrage, como mielgas, sarmientos, hojas de olmo, de encina ó roble y bainas de titos, habas y otras legumbres: en cuanto á la porcion debe dárselos hasta que lo degen, porque estos animales no toman mas comida que la necesaria.

En invierno se llevan los bueyes al trabajo de sol á sol: en la primavera y otoño desde las ocho de la mañana hasta las siete de la tarde: en verano desde el amanecer hasta las nueve de la mañana, y despues de medio día hasta la tarde; pero siempre será mejor tener dos pares, para trabajar con uno hasta las once, y con el otro despues de mediodía: en fin, debe evitarse en cuanto se pueda hacerles trabajar en la fuerza del frio, del calor y las lluvias.

Ademas de lo mucho que estos animales sirven por sus trabajos, es considerable la utilidad que se saca de ellos, vendiéndolos á los carniceros despues de haberlos engordado, y en el otoño es cuando estan mas gordos, y tienen mejor despacho.

**BUGLOSA.** Planta hortaliza de mucho uso en los caldos destinados á humedecer y purificar la sangre: tiene las mismas virtudes ó cualidades que la borraja, y es una de las tres flores cordiales.

**BUHO.** Ave nocturna de color rojo, que tiene una especie de borla ó penacho de pluma sobre los ojos, y le baja al rededor del cuello: los ojos hundidos y negros, el vientre blanco con manchas negras, el pico blanco, y las uñas cortas, las patas cubiertas de pluma, y es contrario de los ratones como los gatos.

**BUITRE.** Ave de rapiña que se echa para coger pájaros, en que se halla bastante diversion: es mas pequeño que el alcotán, y vuela muy alto; pero es mas difícil de adiestrar que los demásalcones, tiene el pico azulado, las patas y dedos amarillos como las alondras, el lomo y la cola negros.



**BUÑUELOS.** Especie de pasta de que se hacen muchos géneros: los mas comunes son, 1º los buñuelos de manzanas ó camuesas, córtanse por la mitad para sacarlas las pepitas, se mondan y hacen ruedas del grueso de un peso fuerte, pónense dos horas en aguardiente, azúcar, limon verde y agua de flor de naranja; despues se empapan en una pasta hecha con harina, un poco de aceite y sal desleido todo en vino blanco; friense, y se les echa azúcar por encima.

**BUÑUELOS DE CREMA.** Tómase medio cuartillo de crema y otro tanto de leche, donde se echan tres huevos y seis yemas que se habrán desleido con un puño de harina, cuatro macarrones, un poco de limon confitado; hácese hervir todo hasta que la crema espese; échase primero la pasta en un plato con un polvo de harina, y despues se cubre con mas harina: cuando esté frio se parte en pedacitos pequeños, que se redondean y hacen freir, espolvoreándolos por último con azúcar.

*Fin del tomo primero.*



