

de estos animales; pero ninguno lo ha hecho con mayor cuidado ni ha desenvuelto mejor las operaciones de la ruma que Daubenton en la obra que publicó sobre esta materia, la cual mereció la aprobacion de los sabios naturalistas.

S

SABAÑONES. (*V. Frieras.*)

SAJA, sajadura, escarificacion: operacion que se egecuta por el cirujano con un instrumento, cortando la piel y los tegumentos, y suele tambien egecutarse en los árboles, abriendo su corteza que está demasiado apretada por enfermedad ó por una sequedad excesiva; de manera que comprime los vasos y no deja correr con libertad la savia; pero cuando la corteza está enteramente seca por un lado ó en partes, lo que debe hacerse es quitarla con la podadera y cubrir la herida con unguento de ingeridores; si la corteza solamente está marchita no estando interceptada la savia, el unguento de ingeridores producirá tambien un efecto

muy bueno, porque la corteza vuelve á tomar nuevo vigor, y restablecidas las flores de la madera se quita el unguento.

SAL. Sustancia ácida, cuya propiedad principal es resistir á toda corrupcion, y preservar asimismo las carnes de la que puede ocasionar en ellas el aire. Hay muchas especies de sales.

Sal marina ó comun: es la que se saca del mar ó de muchos lagos salados por la evaporacion, esto es, haciendo hervir esta agua en unas calderas grandes hasta que se haya quitado toda la humedad, de que queda una sal blanca. La sal por cristalización es aquella que se hace echando el agua del mar hácia los saladares, en los calores del estío, donde evaporándose el agua queda una sal parda, que es la mejor.

La sal penetra, digiere, abre, enardece, y es buena contra las crudezas del estómago: se hace uso de ella en las lavativas, y esteriormente en la apoplegía, convulsiones y dolores de dientes.

Sal prunela ó cristal mineral: es el salitre de que se ha sacado una parte

de lo volátil, por medio del azufre y del fuego; se da para refrescar, y hace orinar en las fiebres ardientes y otras enfermedades que provienen de ardor y de obstruccion: la dosis es de diez granos hasta una dracma en caldo.

Sal policresta, salitre despojado de la parte volátil por el azufre: se calcina en un crisol á fuego violento hasta que esté bien blanco. Sirve para muchos usos: es purgante, escita la orina, y se echa regularmente en infusion con el sen desde un escrúpulo hasta cuatro.

Sal vegetal ó tártaro soluble: es la nata del tártaro reducido en forma de sal; es propia en todas las enfermedades que provienen de obstruccion: la dosis es de diez granos hasta dos escrúpulos.

Sal amoniaca. Esta es una sal artificial, que ha sucedido á la natural que tenian los antiguos; la que nosotros tenemos nos viene de Venecia, y se hace en panes chatos y redondos; prepárase con cinco partes de orinas, una de sal marina, y una pequeña parte de

hollin de chimenea, que se cuece junto y hace una masa; de esta se saca por medio del fuego la sal amoniaca, que para ser buena ha de ser seca, limpia, cristalina, y tener un gusto acre y penetrante; es sudorífica y resiste á la corrupcion, y se da en las cuartanas: la dosis es de un escrúpulo hasta media dracma.

SALAR, SALAZON. Es la accion de salar las carnes y otras cosas que se quieren preservar de la corrupcion. El mejor tiempo para hacer esta operacion es cuando empiezan los frios, porque la sal nunca agarra mejor que cuando hiela. Si el tiempo está húmedo se gasta mucha mas sal, y quedan menos saladas las carnes y mas espuestas á corromperse. Quanto menos cáustica y corrosiva sea la sal, es tanto mejor para esta operacion.

SALICARIA OFICINAL. Planta que tiene los tallos de seis á siete cuartas, ásperos, rojizos y nudosos; las flores nacen en espiga, de color de lila, y las hojas son opuestas, largas, de figura de un corazon; las raíces son del grueso de

un dedo, leñosas y blancas; el tallo y las hojas tienen el gusto amargo; las flores no tienen olor. El cocimiento de esta planta produce buenos efectos en la disenteria serosa y epidémica. Para este efecto se toma un puñado de flores, tallos y hojas, y todas juntas se cuecen en dos cuartillos de agua, y se bebe de ella.

SALITRE NITRO. Es una sal neutra compuesta de un ácido particular, que se llama ácido nitroso, y del álcali fijo, como el que se saca de los vegetales para combustion. En algunas plantas está formado enteramente el nitro como en el girasol y el maiz, cuyas médulas se queman chispeando; tambien se saca el nitro de la legía de las tierras, haciendo despues evaporar el agua para que las partes salinas se reunan para la cristalización: esta sal mineral se saca de los edificios viejos y lugares cargados de orines de muchos animales; y el modo mas comun de hacerle es así: tómate una gran porcion de estas piedras y tierra, que se desmenuzarán y echarán en toneles agujerea-

dos por bajo; échase en ellos mucha agua, la cual, despues de haber disuelto las sales de que estan cargadas estas materias, cae en una vasija que se habrá puesto debajo. Échase despues esta infusion en ceniza, de que se hará una legía, y esto por dos veces; rédúcese á la cuarta parte este licor por medio de un fuego moderado, aunque siempre igual; se deja reposar, y al cabo de algunos dias se hallarán al fondo unos cristales, que se harán secar, y haciendo evaporar el resto del licor se le deja enfriar, y este es el salitre.

El salitre sirve para la composicion de la pólvora y para la preparacion de las aguas fuertes; es incisivo y resolutivo; escita la orina, espele la piedra de los riñones, y mitiga los ardores de la sangre; en las fiebres ardientes se da echando dracma y media para cada azumbre de agua.

Hay tambien un salitre natural pegado á las murallas y á las rocas, que es preferible para la pólvora.

SALIVACION. Es la evacuacion espontánea de la saliva, ó escitada por

los remedios que obran inmediatamente sobre las diferentes partes de la boca; en las inflamaciones y otras enfermedades en que estan afectados los órganos de la deglucion siempre se muestra la salivacion. Las causas que producen la salivacion son los alimentos acres y ardientes, el abuso de los licores espirituosos, y tambien las pasiones vivas de ánimo, y la hinchazon y relajacion de las glándulas salivares. En algunas enfermedades es muy útil la salivacion; y los buenos médicos aconsejan que se escite en la gota serena y en la rabia, en las afecciones soporosas, las fluxiones linfáticas, en la sordera y enfermedades cutaneas. Se ayuda con el ojimiel, los vapores de leche y cocimientos emolientes; se escita con gargarismos irritantes, como es el cocimiento de mostaza; la aplicacion de un vegigatorio en la nuca suele ser muy útil cuando se teme ó se sospecha que se suprima repentinamente. La salivacion es muy dañosa en las personas de un temperamento vivo, seco, ardiente y bilioso, porque les falta serosidad en

vez de tenerla de sobra; y en las que son de una complexion delicada tienen el pecho y el estómago malos, y estan espuestas á vómitos de sangre. Cuando la escrescion de salivas es escesiva turba las digestiones, escita la sed, y conduce insensiblemente á la consuncion; en este caso es necesario aplicar remedios eficaces para contenerla. Se ha observado que el remedio siguiente ha producido muy buenos efectos.

Échase á remojar en vino grana de culantro, y con él se humedecerá la lengua; ó se mascarará gengibre, y beberá buen vino.

SALMON. Pescado de mar, abultado, largo y ancho á proporcion, que tiene la boca con dientes, y los ojos de un azul negro. Por la primavera sube contra la corriente en muchos rios, porque este pescado tiene esta inclinacion, y busca los sitios cenagosos particularmente en los meses de Mayo, Junio y Julio.

La hembra del salmon tiene el hocico mas largo y ganchoso, la carne menos colorada, el vientre mas chato,

y el cuerpo con muchas manchas morenas.

Pesca del salmon. El salmon se coge con redes, á nasa, y con la garduña. Este es un instrumento de hierro con dos ó tres garabatos, enmangado al cabo de un varal, y con que se enganchan los pescados mayores: de este modo se pescan en Mayo; y en Marzo con las redes, que deben ocupar casi todo lo ancho del rio donde los hay: cógense tambien los salmones en diques ó estacadas que se hacen á propósito para esto, y donde se ponen unos enrejados, los que abriéndolos fácilmente los salmones con la cabeza se hallan despues alli encerrados.

SALMUERA. Es el jugo que queda en el saladero despues que se ha quitado la carne que estaba en sal. Esta salmuera se compone del jugo de la carne de puerco y de la sal, y puede hacerse uso de ella segunda vez; pero es preciso antes hervirla en agua de fuente, espumarla y clarificarla á la lumbre.

SALUD. Régimen para conservarla.

En general las comidas sencillas deben siempre preferirse á las condimentadas, porque ademas de ser estas de mas difícil digestion, escitan el apetito des- arregladamente, y dan ocasion á cargar mucho el estómago.

Las personas que se dedican á un estudio serio deben usar de alimentos de mas fácil digestion, y lo mismo harán los viejos, que no aquellos que viven del trabajo de sus manos, ó que tienen una mediana edad: estos estan acostumbrados á mucha actuacion, y por lo mismo no se mantendrian bien con poca comida; por el contrario como los que viven en inaccion ó sin aplicacion alguna es preciso que digieran poco, tambien lo es que coman con sobriedad, y aun dejar de cenar de cuando en cuando.

Tambien es preciso atender á la calidad de las bebidas, con el agua, el vino y los licores, por lo que se usará de la mas ligera en cuanto se pueda, y de los vinos, los mas hechos y menos humosos. Por lo que mira á los licores, se tomarán rara vez y en corta

cantidad; el exceso siempre es muy perjudicial.

No hay cosa mas dañosa que cargar demasiado el estómago de alimentos aunque sean por sí buenos, y no se pondrá menos cuidado en evitar los crudos é indigestos, como los guisados sean de carne ó de viérnes.

El modo mas seguro de conservar la salud es vivir con un régimen sencillo y sobrio; pero deben conocerse los alimentos que nos son propios y la cantidad que se debe tomar. Los alimentos secos y salados enflaquecen el cuerpo; los agrios y terrestres alimentan mal; los que son de difícil digestion fatigan el estómago, y los que son demasiadamente fáciles se corrompen con prontitud en las entrañas muy ardientes. Los alimentos mas puros y sencillos, y los mas fáciles á prepararse, son tambien los mejores. El hombre prudente aborrece todo condimento muy salado ó especiado, y otros ingredientes que escitan y lisonjean el apetito; se abstiene, en cuanto puede, de todo género de pastelería, salchichas, longaniza,

chorizos, y de todas las viandas indigestas y endurecidas al humo; beber poco vino para no irritar los órganos necesarios á la vida.

Debe atenderse tambien á la cantidad, y aunque para esto no puede haber regla fija, lo mas seguro es no esceder los límites del apetito, porque la glotonería llena el cuerpo de crudezas que son el principio de casi todas las enfermedades; aunque por otra parte la demasiada dieta tambien consume los cuerpos, y hace envejecer antes de tiempo.

Es cierto que las personas robustas necesitan comer mas que aquellas que son de complexion delicada; pero atendiendo siempre á la naturaleza de los alimentos; mas por lo general tampoco es preciso ceñirse á vivir siempre de unos mismos alimentos; con tal que estos sean sanos, aunque se varie, en nada perjudicarán á la salud.

Receta de un licor para la salud, mediante la esperiencia que ha hecho de él un hombre que ha vivido hasta la edad de noventa y ocho años sin

resentir las incomodidades de la vejez. Échase en una olla vidriada de un buen vino tinto dos azumbres, una de aguardiente, y otra de agua de fuente ó de rio, con una onza de canela majada, una nuez moscada rallada, doce clavos de especia quebrantados, polvos de culantro, tres pizcas de anis verde, y seis onzas de azúcar piedra: despues se tapa con su cobertera, y ademas al rededor con masa; pónese en una hornilla, ó se mete en un horno, y cuando se juzgue que la composicion comienza á hervir se minora el fuego, y deja hervir á lumbré lenta por espacio de cuatro horas, y si es en horno se deja ocho; al cabo de este tiempo se retira la olla y deja enfriar; despues se quitara la cobertera, y echará prontamente el licor en una botella por un embudo con un lienzo por encima, y donde quedará el poso y drogas que podrán servir para otro licor, echando solamente una azumbre de vino y otra de agua. Tómase por la mañana una cucharada de este licor en cuatro

dedos de vino; últimamente la persona que ha dado esta receta lo tomaba solo cada segundo dia; y en cuanto al segundo licor que saldrá de la casca se tomará mas porcion.

Tisana saludable. Tómase media medida de buena avena bien limpia y lavada, y un puño de chicoria silvestre; hácese hervir uno y otro en seis azumbres de agua por cuatro horas: añádesese media onza de cristal mineral, y un cuarteron de miel blanca, y dejándolo hervir otra media hora se pasará el licor por un lienzo, y echa en una vasija, del que se tomará dos vasos por la mañana en ayunas, y despues no se tomará cosa alguna en dos horas; debiendo beber otro tanto de la tisana despues de comer, y esto se hará por quince dias: las personas delicadas no tomarán mas que un vaso por la mañana; los que sean muy restringentes ó repletos deben empezar el uso de esta tisana por algunas lavativas ó purgacion ligera: esta bebida mantiene el vientre libre, escita la orina, hace espectorar, y descarga el

cerebro; preserva de enfermedades; y mantiene el cuerpo con salud y vigor: puede tomarse en cualquiera estacion del año, particularmente en veranos; pero no en tiempo de mucho frio.

SALVADO. Llámase así la corteza del trigo despues de molido y que queda en la pifera ó cedazo; sirve para dar de comer al ganado, y para engordar las aves. En años en que la cosecha de granos es poco abundante, algunas veces no se separa el salvado de la harina, y los pobres se contentan con este pan, que es mucho mas pesado y de menos alimento.

SALVIA. Planta que tiene un tallo de quince á veinte y cuatro pulgadas de alto; ramoso, velloso y cuadrado; las flores son de color de púrpura, dispuestas en espiga de trecho en trecho; encierra en su cáliz cuatro semillas redondeadas; sus hojas son blanquecinas, gruesas, ovales, enteras y almenadas; su raiz es leñosa, dura y fibrosa. Regularmente se cria en países templados, y florece en Junio y Julio. Hay dos especies de esta, mayor y menor, y

esta es la mas estimada; tiene los tallos de un color verde blanquecino; las hojas bastante largas y espesas, de gusto aromático y tiran como á blancas; las flores son azules, y tienen olor. La salvia se multiplica de la misma planta: es cálida, astringente, cefálica y diurética; hácese uso de ella á modo de té contra los afectos del cerebro, como el vértigo, epilepsia, catarros y apoplegia; y es útil en las indigestiones y debilidades del estómago, ventosidades, cólico, supresion de meses y de orina.

SANDALO. Palo que viene de las Indias, y es de color cetrino, blanco ó colorado: el primero es el mejor, y debe ser tambien duro y pesado: este palo es cordial y aromático; fortifica el estómago y el cerebro; purifica la sangre y detiene las obstrucciones.

SANGRE. Esputos de sangre. Remedio. Se tomará una dracma de goma arábica disuelta en suficiente cantidad de agua de llanten, coral preparado dos escrúpulos, aceite de almendras dulces, jarabe de consuelda mayor, y