

levadura que apropia la savia comun á cada especie vegetal, y contribuye muchísimo para prepararla para que le sirva de alimento.

3º El aire fijo tiene unidos los principios de la savia, y les da consistencia para formar la planta; todo animal y vegetal que pierde este gas ácido carbónico se descompone y disuelve.

4º La primera savia de la primavera la chupan las raices brotadas desde Agosto hasta fines de otoño, y la savia de Agosto sirve para las raices que han nacido y brotado desde la primavera hasta Agosto.

5º La savia de Agosto nutre, perfecciona y conserva los botones de fruto de los árboles de cuesco que deben abrirse en la primavera siguiente, y los botones de fruta de los árboles de pepitas.

6º La savia de Agosto que queda en los vasos y tubos del árbol es la que contribuye al desarrollo de los botones, y de los brotes de los árboles cortados por el pie, y de los prime-

ros brotes de las estacas, y aun de las flores ya formadas en los botones, aunque estas flores no granan, y si un corto número de ellos echa grana es infecunda.

SAXIFRAGA. Es una especie de yerba ó mata que tiene el tallo veloso y de un color encarnado pálido; la raíz es fibrosa, y la estremidad de las fibras estan guarnecidas de tubérculos del tamaño de un guisante, rojizos y colocados unos sobre otros; las hojas son arrifionadas, hendidas en muchos lóbulos colocadas alternativamente; su flor es blanca, compuesta de cinco pétalos iguales, dispuestos en rosa, y su pistilo se convierte en un fruto de dos cajas: se cria en los montes tallares y los sotos, y florece en Mayo. Los tubérculos de la raíz son amargos, y la planta acre, aperitiva y diurética. Los tubérculos desaparecen cuando empieza á secarse, y así deben cogerse luego que florece; se hace uso de esta planta en infusion.

SEBO. Sustancia crasa que se halla en el cuerpo de los animales que tienen cuernos, ó que no tienen los pies

con separacion de dedos, en las estremidades de los músculos y en los miembros; y sirve para hacer velas. El sebo se estenderá en varales luego que se saca del animal; se le derrite ocho dias despues, y no mas tarde; se deja enfriar en barreños, donde forma una especie de pan, que se endurece, pero no se rompe con facilidad; y para que sea bueno debe estar seco y tieso de modo que rujá. (*V. Velas.*)

SED. Es el deseo que tenemos de beber ó tomar algun fluido. Nace de la sequedad que hay en el estómago y esófago causada por el calor, y por esta razon deseamos humedecernos. Cuanto mas secos estan los vasos mas se estrechan, y la sangre corre por ellos con mas velocidad; se aumenta el calor y la sed se hace insufrible. Hay ademas de esto otras muchas causas de la sed, pero todas ellas la causan, porque escitan el calor. No hay enfermedad alguna en que no se escite la sed, y si en algun estado de las enfermedades agudas no se manifiesta el sentimiento de la sed es prue-

ba de que los órganos han perdido la sensibilidad y se debe temer una muerte próxima. El agua es el mejor medio para calmar la sed, y cuanto mas fria produce mejor este efecto; en las enfermedades agudas se debe combinar con los zumos ácidos vegetales ó con los minerales dilatados hasta darlas un agrio agradable, tal como es el ácido vitriólico ó sulfúrico, el nítrico, &c. La limonada comun, un cocimiento ligero de agua de arroz disueltos algunos granos de nitro en ella, el caldo de pollo y el suero son muy buenos para templar la acrimonia de la saliva y de la linfa. Como de la sed nacen una multitud de enfermedades especialmente las inflamatorias, conviene muchísimo que las personas que tienen la sangre acre, ó los humores crasos y viscosos, beban todos los dias alguna bebida agradable. El que goza de buena salud debe abstenerse de beber despues de haber corrido ó hecho algun egercicio violento, ó estando sudado, porque el humor que salia á fue-