

ciana, *calamus aromaticus*, y grana de peregil, de cada cosa una onza; bayas de laurel y de enebro, media onza de cada una; canela, clavo y nuez moscada, tres dracmas de cada cosa; tierra sigilada preparada en vinagre, y triaca añeja, una onza de cada una; polvos de víboras cuatro onzas; nueces secas y mondadas; miga de pan de trigo seca, de cada cosa ocho onzas; miel espumada, siete libras. Hácese de todo un electuario segun arte; pícanse las nueces mondadas, májase con la miga seca del pan; pásase por el tamiz vuelto al revés; agrégase los polvos y demas materias, y últimamente la miel y la triaca, que lo hará fermentar todo. El orviatan se mantiene por mucho tiempo, y es conveniente en infinitas ocasiones, así para los hombres, como para los caballos, bestias y todo cuerpo en que haya sospecha de estar envenenado.

OSTRAS. Pescado ó marisco que se cria en el mar entre dos conchas; se comen crudas con pimienta por encima, ó se hace un guiso de este mo-

do: ábrense las ostras y se ponen á escurrir en un tamiz con un plato debajo; derrítose un pedazo de manteca fresca en una cazuela, donde se echará tambien una pizca de harina, y dejará tomar color; agréganse unas cortecitas de pan; últimamente se echan allí las ostras; se las da cinco ó seis vueltas á la lumbre, y sazona con pimienta, peregil, cebolla, y se las humedece con su misma agua, caldo de pescado, si le hay, ó agua caliente, y algo de picante.

OVEJA. Animal de lana que produce los corderos, los que despues de castrados se llaman carneros, y borregos cuando tienen un año y no lo estan: la buena oveja ha de tener bastante lana, y esta larga, brillante y blanca, lo que denota su buen temperamento; ha de ser grande, y lo mismo los ojos; ancha de vientre; la cola, piernas y tetas largas; puede tenerse las dos años y no mas; conócese su edad por los dientes, por lo que debe saberse que hasta los tres años los tienen iguales; pero despues son

unos mas cortos que otros.

Ademas de las ovejas comunes que tenemos en Francia, hay otras especies extranjeras que no dejarian de probar bien. Por egeemplo, las de Flandes son de un producto mas considerable, porque ademas de dar dos corderos cada año, la lana es mas abundante y mucho mas fina: puede multiplicarse esta raza trayendo del Poetú, ó de otra parte donde se crien, un carnero y algunas ovejas; con uno solo basta para cincuenta ovejas, y todos los corderos que se crien de esta raza será la misma que la del carnero.

Las ovejas por lo general son delicadas naturalmente; sienten mucho el calor y el frio, y estan espuestas á varias enfermedades; no viven mas que nueve años, y en pasando de seis ó siete ya no crien.

Se las mantiene en casa con yerba, heno, paja, salvado, nabos, mielga, vainas de legumbres y hojas de verduras; el forrage de cebada y avena, es el mejor para los carneros en in-

vierno; y en el verano se mantienen con solo lo que cogen en el campo, los sitios secos y altos, que abundan en plantas odoríferas, como tomillo, serpol y otras, producen el mejor mantenimiento para los carneros; y los parages acuáticos nada valen; pero las lagunas salitrosas y sitios cerca del mar, les da carnes mas tiernas y de mejor gusto; se las lleva desde la mañana hasta las diez que se les vuelve al aprisco; y por la tarde se las lleva á las tres al campo para retirarlas á la noche. Sobre todo, se les librá de los grandes calores, haciéndolas pastar á la sombra, para cuyo efecto el pastor los llevará por la mañana hácia el poniente, y despues de mediodia al oriente, de modo que tengan la cabeza libre del sol.

En la primavera, otoño é invierno, solo se las lleva á pacer una vez al dia y á buena hora; y cuando tienen corderos no se las alejará, dándolas tambien algun pienso, ademas de lo que ellas cojan en el campo.

Se ordeñará á las ovejas antes que

vayan al pasto, y luego que vuelvan de él, y se cuidará de sacar de los rebaños el deshecho, esto es, las viejas, que lo son cuando tienen cuatro ó cinco años, y lo mismo se hará con los carneros.

Esquilase á las ovejas y carneros una vez al año en el Mayo, y los corderos por Julio, debiendo escogerse para ello un buen día que no haya aire, y como á las ocho de la mañana; se les ata las patas, y echándolos sobre alguna manta, se les corta la lana con unas tixerías grandes muy cerca de la carne, fregándoles después el espinazo con vino y aceite envuelto; y si se les ha hecho alguna cortadura, se les da luego con manteca de puerco ó hez de aceite.

Las ovejas estan preñadas cinco meses; y cuando se trata de utilizar mucho, se las echa el macho desde Agosto, y á principios de Enero se tendrán corderos; pero si tuviese mas utilidad aumentar el ganado que en vender los corderos, como en efecto es mayor la ganancia, no se las echará el maron

hasta Noviembre, porque así saliendo los corderos en buena estacion, se criarán mejor, y habrá mejores ovejas y carneros; no obstante como se desea tener por Febrero corderos, lo regular es aparearlas por Setiembre.

Cerca del tiempo de echarlas el macho, se dará así á este como á las ovejas, media libra de pan de avena y grana de cáñamo, haciéndolas beber agua salada. Cuando la oveja quiere parir no ha de dormir el pastor, antes bien estar muy cuidadoso para socorrerla en caso de no venir bien el cordero; y luego que este haya nacido, le pondrá derecho sobre las patas, y le arrimará á las tetas de la madre, cuidando de encerrarle con ella por cuatro dias en sitio caliente, y dar á la oveja buena yerba y salvado con un poco de sal, hojas de olmo, vainas de algarroba, titos, ú otras legumbres; llevarla despues al campo y dejar el corderillo cerrado en el aprisco; pero luego que haya tomado fuerzas y empiece á brincar, se le sacará al aire por mañana y tarde para que

mame, y entre tanto se le dará yerba menuda, ó algunas legumbres algo cocidas, mezcladas con leche de vaca. Los corderos mas débiles se venderán, y estos son los de la primera ventregada; los otros como mas fuertes se guardarán.

Solo en los dias buenos de Abril se llevan á pacer con las madres, y no muy lejos: se les desteta á fines del mismo mes, y se castran los que se quiere criar, que será cuando tienen cinco ó seis meses. Escógese para esto un tiempo templado, y se egecuta haciendo una incision en la bolsa, y sacando los testículos, que se desprenden por sí mismos apretando la bolsa: friégase la llaga con manteca de puerco, y se da al cordero por dos dias, yerba picada envuelta con salvado.

Ultimamente no es preciso que las ovejas engorden mucho, pues esto seria un obstáculo para su fecundidad. Los corderos conocen perfectamente á las madres, y las van á mamar sin equivocarse, no obstante el gran número de ovejas.

Será muy útil á las personas que tienen pastos comprar cerca de Marzo muchos carneros flacos, y meterles en las dehesas, porque en solo el espacio de tres meses estarán ya bien gordos; y de este modo se puede renovar cada año un hato mas ó menos considerable segun los pastos que tengan. Se meterán en un establo separado los carneros que hayan de engordarse, y cerca de Mayo se les llevará á pastar desde el amanecer, y atendiendo á que haya pasado el rocío, como que beban las mas veces que se puedan, y traerlos al aprisco antes que el sol apriete; volverlos á llevar despues de las tres de la tarde hasta anochecer; y luego que hayan engordado, deshacerse de ellos.

Si fuere en el invierno, cuando se los quiere engordar, se dará de comer así á las ovejas como á los carneros; avena, heno, pelotones de harina de cebada, ó nabos y mielga, echando un poco de sal en el agua.

Las ovejas quieren la tierra seca y ligera; y se aprovechan mas bien alli,