

La raíz y la grana de la peonía macho se usa para varios remedios: es cálida, astringente, cefálica y buena contra la epilepsia, el vértigo y la convulsión. La dosis de la raíz y de la simiente, es desde una dracma hasta dos en polvos.

PEPINOS. Planta hortaliza rastrera que echa las flores amarillas y el fruto es de medio pie de largo, áspero, y cuando está maduro se pone amarillo; la grana que está en medio de él es blanca, puntiaguda á los dos extremos, y contiene una almendrita dulce. Se siembran en camas, y en estiércol pasado, por Noviembre y Diciembre: se ponen quince ó veinte pepitas debajo de cada campana; se trasplantan tres semanas despues en cama nueva, y al cabo de un mes en otra, y se tienen tapados hasta fines de Mayo. Es el mismo cultivo el de los pepinos que el de los melones, pero no se pone tanto cuidado en cortarlos.

PEPITA. Llámase así cierta enfermedad de algunos pájaros, y consiste en un granito que les sale dentro del

pico; para curársele es preciso, en lugar del agua que se les pone regularmente, darles grana de melon remojada en agua bien clara por dos ó tres dias.

PERAL cultivado en los jardines. Arbol de mediano cuerpo, que tiene las hojas verdes, y blancas al extremo, y rematan en punta: la fruta carnuda, abultada de un lado y delgada por el del palito. Se multiplica trasplantándole de los semilleros de plantas ya arraigadas de diferentes tiempos, y á estaca.

Los que han de estar á todo viento se engertarán á pua con silvestres que provengan de cepa, ó como dicen los jardineros, en franco, cuyo nombre dan al peral silvestre porque echa un tronco vigoroso: los que se destinan para enanos ó espalderas, se engertarán en membrillos que tengan buenas ramas, y las hojas grandes, porque se hacen bien en tierras fuertes, dan prontamente fruto y en abundancia.

Peral á todo viento. (V. como se

cultiva al artículo Manzano de campo.)

PERAS. Las peras es el fruto que produce el peral, y el número de sus especies casi infinito; por lo que hablaremos solo de las mas conocidas, y de las propiedades que las distinguen unas de otras.

1.º Las peras de verano moscadas, son unas peras chicas que se las llama así por el olor que dan.

La Magdalena es larga, menuda y de un rojo pardo; tiene el agua dulce y azucarada.

La moscada de palo largo. La blanqueta que es almizclada, mas larga que redonda, y la monda lisa.

La blanqueta abultada, mas temprana que la otra, tiene el color blanquecino, y el palo grueso y corto.

Pera de la reina: es amarilla y ambarada, y de un gusto superior.

La bellísima, que es parecida á una breva abultada, de color rojo y amarillo envuelto.

La cermeña abultada, es larga, roja, mantecosa y escelente.

Cermeña chica, es algo roja y par-

da, de un gusto mas subido que la otra, y se guarda mas tiempo.

La humosa, es pequeña, larga, verdosa, dulce y moscada.

Bergamota de verano, es abultada, verde, mantecosa y azucarada.

La incógnita, es roja, amarilla y muy azucarada.

La pera de arrope, es chica, redonda y chata, tiene el palo largo, y el color blanco y amarillo.

La cermeña temprana, es larga, encarnadina, y la monda muy delicada: llámase tambien pera de la reina.

La pera de Orange, es de varias clases; la comun es verde y chica; la real es grande y hermosa; y últimamente la moscada que es mas chata, y de mejor gusto cuando está verde que de madura.

La salveati, es bastante abultada, redonda y lisa, con el palo delgado; tiene el color amarillo y encarnado, y si se quitan las hojas que la impiden el sol, es de buen gusto.

La verde larga, es suave y zumosa.

La manteca roja, es abultada, lar-

ga y muy colorada, zumosa y bastante azucarada.

La manteca gris, no es tan roja, pero es mas tardía y zumosa.

2º Las peras de otoño son la señor Juan, dorada, aunque la carne no se deshace, sino que salta al comerse; es jugosa y azucarada, y no es tan espuesta á la piedra como la del color gris de la misma clase.

La bergamota de otoño, es abultada, lisa, chata, y tiene el palo corto; cuando está madura es amarilla, y se deshace en la boca con mucha dulzura.

La bergamota Suiza, es rayada de verde y amarillo.

La verde larga, es suave, y se deshace en la boca.

La verde larga Suiza, tiene las mismas calidades, y el fruto es abigarrado.

La azúcar verde, es parecida á la verde longa, pero mas corta y mantecosa.

La decana ó manteca blanca, es abultada como la manteca gris; tiene la monda lisa, el palo grueso y cor-

to, es amarilla cuando madura; se pone zonga fácilmente, y así es preciso cogerla algo verde.

La marquesa, es abultada, verde y amarilla cuando madura; tiene la cabeza chata, el medio abultado, y alarga hácia el palo; se deshace, y es suave.

Hay otra especie de bergamota que es poco comun, y se llama cresana; es abultada y chata, de un pardo verdoso, mantecosa, azucarada, vinosa, escelente; y cuando madura, amarilla.

La envidiada, es gruesa, pardusca, puntiaguda hácia el palo, y de las mas mantecosas y azucaradas.

La rasoliso, es casi redonda, blanca, y se deshace al comerse.

La virgulosa, es abultada, verde, amarilla cuando madura; tiene el palo corto, la monda lisa, y es estraordinariamente mantecosa.

La san German, es abultada y larga, verde y jaspeada; amarilla cuando madura; tiene el palo corto y abultado, y cuando se come mucha suavidad; dura hasta Marzo.

La ambarina, es redonda, y de un color entre verde y gris; tiene el palo larguito y derecho, la carne fina, mantecosa, azucarada y con humillo; se come en Noviembre y Diciembre.

Espino de invierno: es una pera casi verde y amarilla cuando madura, de las que mas se deshacen, y se come por el mismo tiempo.

3^o Peras de invierno son:

La cristina de invierno, es muy abulta, encarnada del lado del sol y amarilla del otro; zumosa y azucarada, escelente para comerla cruda; parece bien en los postres, y se hace de ella buenas compotas.

La colmar, es abultada al medio, y se va alargando hasta el palo, que es corto y grueso; tiene el color de un verde jaspeado, la monda suave, la carne tierna y azucarada; cuando madura amarilla, y es una de las peras mas escelentes de invierno; madura en Enero, Febrero y Marzo.

La beza, es parecida á la manteca gris; se deshace en la boca, y es azucarada. Hay otra pera de esta espe-

cie bastante abultada, parecida á un limon, jaspeada de verde y amarillo, que tiene el palo largo; la carne mantecosa, y el agua azucarada y humosa.

La angélica de Burdeos, parecida á la cristina de invierno, no tan abultada y mas chata; es dulce y suave.

La bergamota de pascua, es verde, mantecosa, y se deshace en la boca. Hay otra bergamota que es abultada, casi redonda, delgada hácia el palo, se deshace y es muy suave.

La bergamota de Sulli, es parecida á la bergamota de otoño, pero no tan chata; tiene manchas negras, es suave y azucarada.

La pera real de invierno, es parecida á la cristina de verano, amarilla y azucarada; buena en Enero, Febrero y Marzo.

Peras para compotas. El dangober que es abultada, roja de un lado, y del otro de un gris encarnadino; madura en Enero y Febrero.

El franco real, es abultada, casi redonda, y de un color amarillo alconado.

El martin seco, es mas larga que redonda, roja del lado del sol, y no tanto del otro; no es de las que se deshacen, pero es azucarada.

La humosa de invierno, es abultada, redonda, y de un amarillo colorado.

La moscada de otoño, es pequeña, seca y humosa.

La pera de flor doble, es abultada, chata y hermosa á la vista; es colorada de un lado y amarilla del otro, la monda lisa, el palo largo y derecho.

Método para conservar mucho tiempo las peras.

Como las peras no se pueden mantener mucho tiempo en su primer estado de bondad, y no se las puede guardar por lo regular de un tiempo á otro, los que han tenido el gusto y curiosidad de conservar esta hermosa produccion de la naturaleza, lo mas que se puede, han observado que el medio mas sencillo es hacerlas secar al sol, ó en un horno.

En segundo lugar, dicen que se use para esto de ciertas precauciones que esplican por menor: he aqui lo que principalmente debe saberse acerca de ello.

Es preciso coger antes que esten perfectamente maduras las peras de invierno, con particularidad la colmar y beza, que son las mejores para secarse. En las provincias setentrionales de Francia se hace esta cosecha por fines de Octubre; y en las meridionales en Noviembre: deben cogerse las peras con sus palitos, y en buen dia.

2º Se echarán en una caldera, y en agua hirviendo, donde se pondrán á medio cocer, hasta que esten algo blandas, y despues se tenderán en zarzos ó tegidos de mimbres para que se enjuguen; se mondarán, y dejarán los palos, y á proporcion que se van mondando se pondrán en fuentes con el palo hácia arriba, dondê echarán una especie de almibar que se pondrá á parte.

3º En la misma disposicion en que estan las peras con los palos hácia arri-

ba, se irán poniendo en zarzos, y metiéndolas en un horno, de donde se acabe de sacar el pan, ó que tenga un calor poco mas ó menos semejante, y en él se dejarán por espacio de diez ó doce horas: en este intervalo se echará azúcar en el almibar que dejaron las peras, esto es, media libra en cada libra de almibar, con mas media azumbre de aguardiente, canela y clavo, lo que se dejará todo en infusión diez ó doce horas en cenizas calientes.

4.^o Despues de haber sacado las peras del horno, se remojarán en el almibar, y volverán á meter en el horno, que deberá tener el mismo calor que cuando se metieron la primera vez, antes menos que mas.

5.^o Se sacarán del horno y se meterán de nuevo en el almibar para darlas otro baño, y volverlas á meter tercera vez en el horno, que no deberá estar tan caliente como la anterior. Déjanse allí hasta que esten bien secas; y lo estarán cuando tengan un color de café claro, y la carne fuer-

te y transparente: últimamente, cuando las peras estan bien frias se las envuelve en papel blanco, y guarda en cajas: este es el modo de conservar mucho tiempo este género de fruta; y aun tendrá un gusto superior dejándolas algunos meses despues de esta preparacion. *Jour. Econ. Janv.*

PERCA. Pescado de agua dulce, que tiene el color abigarrado en el vientre, y lo demas del cuerpo ceniciento, con algunas vandas morenas. Tiene encima del espinazo dos ganchos puntiagudos, cuya picada es dañosa á los peces y á los hombres, y es muy perjudicial en los estanques; se mantiene en los rios, y tienen una acción sumamente pronta en las aletas: se pescan con el cebo, compuesto de hígado de cabra. Este pescado es muy apreciable por ser de un gusto delicado y de mucha sustancia.

PERDIZ. Especie de caza de pluma muy comun, y bastante apreciable en las mesas: se distinguen regularmente en rojas y pardas. Las rojas, que se llaman así por el color del pico y de las patas, son mas abultadas y hermosas

que las pardas; pero estas con no ser tan grandes son mas estimadas, porque tienen cierto gusto ó humillo mas delicado.

Caza de perdices.

Para hacer bien esta caza son precisos cinco ó seis cazadores á caballo. Uno de ellos y el mejor montado, irá algo adelante con buenos perros, y siempre contra el viento; dos irán á los lados, y otros dos detras, á distancia considerable, pero de modo que puedan oirse, marchando siempre con el mismo orden y distancia. Cuando sale la bandada, el primer cazador da una voz diciendo: *ahi van, cuidado*, ú otra semejante, para que los demas adviertan el parage á donde van á parar.

La destreza del primer cazador consiste en saber seguir las perdices, y hacerlas ir contra el viento, ó el monte, para quitarlas la fuerza; y como lo haga bien, no dejarán de caer á los tres vuelos, y se las podrá matar con facilidad.

Los perros de mediana talla son los

mejores para este género de caza: es preciso que cacen con ligereza, y la cabeza alta, sin correr unos entre otros, sino que cazando con igualdad, esten enseñados tambien á no echar las perdices antes de llegar.

Puede tambien hacerse la caza de perdices con reclamo, que es una especie de tamboril, y se tocará por la mañana encima de alguna colina; las perdices corresponden al reclamo, y se las mata con escopeta y perros, ó con redes, de que hay muchas especies, en las malezas, y poniéndolas cebo.

Para poblar un terreno de perdices es preciso, 1º dejar de cazar, así á ellas como á los pollos, desde fines de invierno hasta Julio; 2º esterminalos machos lo mas que se pueda, porque hacen perjuicio á las perdices cuando estan apareadas; las impiden de estar echadas, y quiebran los huevos; 3º destruir lo posible los animales carniceros y aves de rapiña; 4º tener cuidado de cazar lejos; 5º en el mes de Mayo y Junio se cazará únicamente con el fin de buscar cuantos huevos de

perdiz puedan hallarse, y echárselos á una gallina para que los saque al mismo tiempo, y no se envolverán los de una camada con los de otra: últimamente, si se quiere criar los pollos en casa es preciso haber cogido los huevos algo distante de ella, y no dejarán la gallina.

Otro modo de poblar una tierra de perdices. Se hará una especie de gallinero ó pajarera grande de veinte y cinco á treinta pies, que se cubrirá bien de paja ó teja, y dejará una ventana al sol de la mañana; échanse en diversos sitios de la pajarera cuatro ó cinco montoncitos de tierra amarilla, altos de un pie y dos de ancho; hecho esto, se la puebla de perdices ó por medio de los huevos, que se compran á la gente del campo que va á cortar la yerba, y se echan á las gallinas ó á los perdigones, que se cogen con redes por la primavera.

Para esto se tendrá una perdiz que sirva de reclamo, y se pondrá á lo último de una tierra de pan encima de un surco, y mas adelante se tiende la red, donde caerá el macho que viene

al reclamo de la perdiz, y se les irá metiendo en la pajarera á proporcion que vayan cayendo en las redes, y echándoles de comer trigo y cebada, con el cuidado de poner agua fresca en varias vasijas. Por la primavera se dejarán escapar los machos que sobren, unos tras otros, con direccion á aquel parage donde se conozca que hay falta de ellos.

Distinguense los perdigones de las perdices en que estas tienen la primera pluma del ala puntiaguda, el pico y las patas negras: los perdigones, aunque tambien convienen en la pluma, tienen al cabo de ella un poco blanco.

A las perdices no se las sangra para matarlas, y solo se las estrella la cabeza. La carne del pollo es de un gran gusto y muy nutritiva; conviene á todo género de convalecientes, pero no se comerá recien muerto.

PEREGIL. Planta hortaliza, cuyas hojas mas bajas estan cortadas en forma de sierra, y las altas son largas y puntiagudas; la raiz es bastante gruesa, y la grana menuda; esta planta florece en Junio, y echa la grana en Julio.