

mos, tilos, carpes, hayas &c. Las descubiertas son aquellas que no tienen á lo largo mas que platabandas, ó acirates de cuadros, y paredes de árboles entretregidos llamadas palizadas.

Todas las calles en los jardines deben tener un declive imperceptible, y levantadas al medio. Antes de plantar los árboles, se han de trazar las calles, gobernando su direccion con estacas, á doce pies de distancia.

Para impedir que las malas yerbas, y tambien las borrascas, no echen á perder las calles, se las maceará bien, y despues se echará como cuatro dedos de arena por encima, y es mejor la de rio pasada por una piñera clara.

**CALLOS DE PIES.** Son unos tumores duros que salen en los pies, y causan muchos dolores en ciertos tiempos. Remedios para curarlos: remójanse los pies en legia caliente para ablandar los callos, se les corta la superficie, y pone encima la raiz de celidonia machacada, que sacará el callo. O podrá ponerse sobre los callos goma amonia-

ca disuelta en aguardiente: tambien es bueno mascar un puerro, y empapado en la misma saliva ponerlo encima de los callos, y continuar hasta lograr alivio.

**CAMAS DE JARDIN.** Son ciertos cuadros, que se hacen con estiércol de caballeriza recién sacado, con ocho ó nueve pulgadas de él de muladar bien podrido y seco: deben tener cuatro pies de alto, otro tanto de ancho, y con la esposicion al mediodia. Cuando está preparada la cama, se dejan pasar siete ú ocho dias, para dar lugar á la evaporacion del calor del estiércol. Las camas se han inventado en los países templados, para tener en todo tiempo lechugas, chicoria y otras ensaladas. Cúbrese las granas con campanas, ó esteras levantadas como un pie, para preservarlas del mucho frio. Para recalentar las camas, se las muelle el estiércol de cuando en cuando, y si estuviese demasiado podrido, se renueva.

**CAMEDREOS.** Planta que se cria en los sitios incultos y pedregosos: tiene

un pie de alto y las hojas son pequeñas, y parecidas á las de la encina. Esta planta es amarga, aperitiva y sudorífica; el cocimiento de ella, es muy bueno en las fiebres, en el escorbuto, en los principios de la hidropesía, y aun para la gota.

**CAMPANAS PARA LAS PLANTAS.** Hácense de vidrio, y deben tener cerca de diez y ocho pulgadas de ancho, y lo mismo de alto, con una bola encima para tomarlas y situarlas: sirven en invierno, y demas meses frios, para cubrir las plantas, que se desea adelantar, por medio de abonos cálidos; tales son particularmente los melones, las ensaladillas &c.: estas campanas las defienden grandemente de los frios y vientos; pero alguna otra vez se las levanta solo de un lado sosteniéndolas con una horquilla, y esto se llama dar aire á la campana.

**CAMPANILLA Ó GALILLO INFLAMADO.** Mézclase una onza de miel rosada, con seis de agua de llanten, y caliente se gargarizará una vez por la mañana, al mediodía, y por la noche.

Tambien puede usarse del gargarismo hecho con el cocimiento de chicoria silvestre, ó de la cataplasma de ruda aplicada por fuera.

Si se hubiese caido la campanilla, se la echará con el cabo de una cuchara, polvos de nueces de cipres ó pimienta.

**CANARIO.** Pájaro pequeño que tiene el pico corto, y el vientre amarillo: es estimado por el canto, y puede imponérsele en variedad de tonos: el macho tiene una mancha sobre la cabeza, mucho mas negra que la hembra; es mas amarillo tambien, y quanto mas viejos, tanto mas tiran á este color.

Los de Canaria viven diez y ocho y veinte años, con tal que se les cuide, principalmente dándoles siempre de una misma comida, como mijo, ó cañamones; pero no se seguirá con aquella á que desde el principio se aficionen mucho: la acelga y la correhuela los refresca.

Despues del ruiseñor, es el canario el pájaro que canta mejor, y para

enseñarlos algun tono, ha de ser cuando ya coman solos, de noche y con la jaula cubierta.

Para hacerse con buena casta de canarios, se apareará una isabela con un junquillo (uno y otro nombre le toman de sus colores) ó una junquilla con un macho blanco. A fin de Marzo se echan, y para ello se les pone en la pajarera, de que puedan hacer sus nidos, como grama, yerba, ó heño menudito, con algunos pedacitos de algodón, cubriendo el suelo de ella con cascajo de rio, y poniendo en medio un vaso con agua, que se mudará todos los días: la posición mas favorable de una pajarera es al oriente.

Regularmente tardan en sacar trece días, y si la pájara es delicada tarda mas. Cuando lo hayan hecho se dará á los padres, ademas de lo ordinario, la mitad de la yema de un huevo duro, y un poco de vizcocho, de que se hace una pasta, y á que se añadirá alguna yerba, como correhuela ú otra, echando en el agua tambien un poco de azúcar, y por último se cuidará

de darles á comer lo que mas les guste.

Hay esperiencia de que las hembras blancas ó junquillas, aunque empollan bien, no son buenas criadoras, y así es preciso antes que los hayan acabado de sacar, ponerlos á las pardillas, pero han de estar ya cerca de salir, y lo mismo al gilguero. Puede ponerse á empollar la hembra del canario con un pardillo, pero no al contrario.

Cuando se les da á comer á mano, se hará una pasta de yema de huevo majada, y vizcocho desleido en agua, con un poco de grana de nabo algo cocida, y sin majar.

Los canarios tienen varias enfermedades. 1º Un abceso encima de la rabadilla: se le cortará con la punta de una tigera, y apretará un poco, para hacer salir la materia, y se le echará encima un poco de sal desleida en la boca. 2º Ciertos gusanillos que se crían en las jaulas, y les incomodan, en cuyo caso se les mudará á otra jaula, y meterá en agua hirviendo la infectada. 3º Los insectos que se les meten entre las plumas; y para preca-

verlos de ellos, se pondrá en la jaula un palo de sauco, sin corazon, y agugereado á trechos por la parte de arriba, y se sacudirá los mas de los dias. 4.<sup>o</sup> La muda, y particularmente la del otoño, que es mortal á muchos canarios. El modo de librarlos es ponerlos en sitio caliente; sacarlos al sol alguna vez; soplarles cada segundo dia un poco de vino blanco por encima de ellos, y ponerlos luego al sol para que se sequen; si estan muy gordos, se les dará por algunos dias grana de nabo, que habrá estado en remojo doce horas.

CÁNCER. Es un tumor impuro y maligno, que por lo comun acomete á los pechos de las mugeres. Las señales de un cáncer, son hallarse al principio del bulto solo de un guisante; pero puede llegar en poco tiempo al de un melon. Este tumor es duro, negruzco, y crece en redondo; siempre ocasiona dolor, aunque unas veces mas que otras, y quanto mas negras tuviese las venas al rededor, tanto mas peligroso es.

Hay dos géneros de cáncer: el ocul-

to ó no ulcerado, y el manifesto ó abierto, que es el que se llama ulcerado. Los remedios que deben hacerse cuando es oculto, se dirigen á impedir que pase á ulcerarse, y son alguna otra sangria corta, purgantes suaves, como una infusion de tres dracmas de sen en media azumbre del cocimiento de manzanas reinetas las mas dulces; tomar en ayunas triaca desleida en un poco de vino blanco, y tambien se puede hacer uso de los remedios siguientes.

Tómase media onza de cochinillas lavadas en vino blanco y secas al sol, una dracma de polvos de víbora, una onza de ojos de cangrejos, media dracma de sal de orina y de tártaro; muélese bien todo, y se da una dracma de ello cada vez. Pueden aplicarse tambien remedios esternos; como ramas verdes puestas sobre la parte, ó gusanos de tierra majados, é incorporados con la nata de la leche, agua de yerba mora, y un poco de sal de saturno en un almirez de plomo, y con mano de lo mismo.

No se tocará con hierro á los cáncros ocultos, sino valerse de remedios dulcificantes para modificar la acrimonia del humor, como son los que se acaban de indicar, y hacer tambien uso del suero y leche de cabra.

En los remedios exteriores no se usará de emplastos, aceites, ni unguentos, sino de agua de llanten, queso nuevo disuelto en agua de yerba mora, y esto en el caso que el cáncer ocasiona muchos dolores. De este modo se puede sostener oculto un cáncer veinte años, aplicándole una plancha de plomo.

Si el cáncer está manifesto, esto es, abierto ó ulcerado, debe usarse de los remedios siguientes. Tómanse hojas de marrubio blanco, que se halla en las orillas de los caminos; cuécese en vino blanco con un poco de sal, y con ello caliente, se fomenta por mucho tiempo el cáncer.

Otro remedio. Untase el cáncer con aceite de oliva en la que se habrá hervido, en un puchero bien tapado, un sapo vivo, espolvoreándole con polvos

de sapo, que se habrá calcinado en un horno, habiéndole metido en un puchero y tapado este bien con barro.

Otro. Con harina, cerveza y un poco de agua se hace una especie de papilla, que se meterá en un saquito de lienzo claro, de suerte que pueda pasar la sustancia con facilidad, y se aplicará al mal en forma de cataplasma, y renovará dos ó tres veces al día, siempre con lienzo limpio. El motivo del uso de este remedio, es que esta papilla es un atractivo en que se ceba un gusano que hay en el cáncer, impidiéndose por este medio, que lo haga continuamente en la carne; cuando se advierta que el gusano no hace este efecto en la carne, se usará de algun buen unguento para hacer crecer aquella de que se mantenía, y de donde se le apartó, con la continua aplicacion de las cataplasmas.

El bálsamo hecho con aceite de oliva y tabaco hembra de hojas redondas, es muy estimado para los cáncros de los pechos y otras partes, pero si se descuida en el uso de los re-

medios eficaces, pueden tomar tal incremento, que sea preciso recurrir á la operacion.

Cáncer á la boca. El cocimiento de la escolopendra es bueno para gargarizarse con él; pero el gargarismo excelente que hay para esta especie de mal es el siguiente: échase en un vaso con agua alumbre de roca tanto como una nuez, doce ó quince hojas de zarza, una cucharada de cebada y miel rosada, y se hace hervir todo hasta que quede en la mitad.

CANELA. Es la corteza de un árbol que se cria en la isla de Ceylan, y su agua fortifica y da gran calor al estómago; es buena contra los flatos, ayuda la digestion, y conforta el corazon.

Para hacer el agua de canela, se toma media libra de la mas picante, se la quebranta y echa en una cucúrbita de vidrio, ó pedernal; échase tambien azumbre y media de buen vino blanco; acomódase á la cucúrbita un chapitel con su recipiente; tápanse bien las juntas con argamasa, y de-

jando en infusion la materia ocho dias, se pondrá la cucúrbita al baño maria, y hará destilar toda la humedad.

CANGREJOS. Especie de pescado pequeño de que hay dos géneros, el de rio que es bastante conocido, y el de mar que es mucho mayor; unos y otros tienen las patas largas, y horquilladas: conócense los machos en un cordón que tienen unido á la cola, y en las patas que son mas cortas y blanquizcas. Los sitios que abundan mas de cangrejos son los arroyuelos de agua corriente; por el dia se retiran á las cavidades, ó debajo de las peñas, y es donde debe echárseles el cebo.

Pesca de cangrejos. Tómase una percha pequeña, y poniendo á la punta de ella por cebo ranas ó tripas de animales, se irá metiendo en aquellos sitios donde se considere que hay cangrejos; déjase resbalar por debajo una cesta, y subiéndola con lentitud, se hallan en ella los cangrejos.

Otro modo de coger los cangrejos. Se dejará podrir una liebre vieja por espacio de ocho dias entre estiércol,

y al cabo de ellos se meterá en un haz de espinos, sarmientos, ó de otra cualquiera leña torcida, y liándole con una cuerda ó sogá, se echará en el río y dejará allí hasta la mañana siguiente en que tirando por la punta de la sogá, que se habrá dejado atada á una piedra, hallaránse en el haz una infinidad de cangrejos.

CAÑAMO. Planta que produce los cañamones, y cuya corteza sirve para cuerdas, maromas, lienzos y vela de navíos. El cañamo macho es el que lleva la grana; enrama mas que la hembra, y tiene las hojas anchas, y las raíces muy peludas; la hembra apenas enrama, las cañas son delgadas, y la hilaza que da es sumamente fina y se hace de ella mas estimacion.

Modo de cultivar el cañamo. El fondo de tierra para un cañamar, ó sitio donde debe sembrarse el cañamo, ha de ser fuerte y fértil; las tierras mejores son aquellas que estan á lo largo de algun arroyo ó foso. Antes de sembrarle, se dará á la tierra tres labores: uno antes del invierno, otro

despues, y el tercero antes de la sementera: las labores á azada ó pala son las mejores, y en cada uno debe pasarse el rastrillo, y la tierra se pondrá en montoncitos: se sembrará como por fines de Abril, hasta mediado de Junio, y no muy claro.

El cañamon escogido para simiente debe ser de la última cosecha, y tener el grano limpio, y bien criado: luego que se siembre, se pasará el rastrillo para taparle, y poner algunos espantajos, porque los pájaros son voraces de esta simiente: se abonarán todos los años los cañamares, esparciendo el estiércol antes de la labor de invierno, para que se envuelva bien con la tierra; pero los abonos bien pasados, como la palomina, no se esparcirán hasta antes de la última labor.

El cañamo requiere agua despues de sembrado, y sino llueve se le regará. Conócese que está maduro cuando las cañas se ponen amarillas por encima, y blanquizcas por el pie, lo que sucede regularmente por últimos de Julio, en cuyo tiempo se recogerá, co-

menzando por el cáñamo hembra, arrancándole poco á poco, y haciéndole manadas, se le irá colocando en las linderas de la tierra: el macho se arranca un mes despues, y se ata en gavillas, que se pondrán cabeza arriba, para que se exhale y seque al sol: quando el cáñamo hembra está seco, se le sacude á mano sobre un tajo para que caiga lo seco y la grana; pero el macho se sacude en las eras sobre mantas, y despues se le pone en manojos grandes para echarle en remojo, á fin de desprender la hilaza, lo que se hará en una balsa donde dé el sol, y alli se amontonarán los manojos en cuadros, y echándoles piedras, se les dejará ocho dias; hácese despues los manojos mas pequeños, y se ponen al sol para secarse.

En muchas partes secan el cáñamo en hornos, ó le ponen á enjugar sobre estacas junto á las paredes, moviéndole de cuando en cuando, para que se seque por igual.

No falta quien tenga por conveniente suspender la maceracion del cá-

ñamo macho hasta el mes de Mayo, por necesitar mas calor.

El autor del nuevo tratado sobre el cáñamo, es de parecer, que en lugar de esponerle al sol antes del remojo, convendrá remojarle al salir de la tierra, porque entonces tiene la goma mas facilidad para la disolucion, y no necesita mas que cuatro dias; sobre lo que advierte que las aguas calientes adelantan la maceracion, y que el cáñamo remojado en rios, es mas blanco, y mejor acondicionado.

Quando se saca el cáñamo de la balsa ó charco, es preciso lavarle en agua corriente, para desprender la goma y cieno que tenga: conócese que está bastante macerado, siempre que la corteza se separe con facilidad de la paja, y el exceso en el remojo se tiene por perjudicial.

Quando está seco el cáñamo cerca del invierno, se le monda, es decir, que rompiendo por un lado la caña, se saca por el otro; esta operacion es fácil, pero al mismo tiempo larga; y así en las provincias donde se



coge mucho cáñamo, usan de ciertos instrumentos que llaman espadillas, y la accion espadar; pero el autor que acabamos de citar, hace ver que esta preparacion del cáñamo es sumamente trabajosa, y despues de repetidas esperiencias, propone un nuevo método mas sencillo de operaciones para prepararle, que en resúmen es este.

1º Es preciso reducir el cáñamo en manadas pequeñas, que no pasen de un cuarteron para echarlas al agua, doblarlas al medio y torcerlas, para manejarlas alli con mas facilidad, sin mezclarlas.

2º Se meterán en una gran vasija empapadas: llénase de agua y se dejan alli en remojo tres ó quatro dias, moviéndolas de quando en quando una por una.

3º Quando el cáñamo ha soltado la goma mas gruesa, se sacan las manadas, se tuercen y lavan en el rio, despues se sacuden un poco sobre una tabla, y luego se estiende cada una en un banco, donde se golpean todo

á la larga con el canto de una paleta de lavandera, pero no con esceso.

Para dar al cáñamo toda la perfeccion, le parece al mismo autor que seria el medio mas propio llevarle de nuevo al rio, y volver á dar á cada manada otro remojo en agua corriente, cogiéndola cabo por cabo, y quando el cáñamo esté del todo limpio, se le tuerce, y pone al sol á secar.

Tambien advierte que en lugar de esta última operacion, se haga uso de las legías ordinarias de cenizas, cuyo álcali ó principio salino, juntamente con el calor del agua, operan la dissolution con mas prontitud que el agua fria.

Déjase alli en remojo cada madeja como media hora, se la tuerce y revuelve en el agua, como hacen las que curan los lienzos; échase fuera la agua sucia, y se repite la misma operacion otras dos veces; y añade, que despues convendrá golpear el cáñamo y lavarle por último en agua corriente, como que estas operaciones se hacen en tiempo en que no cause inco-

modidad meter las manos en el agua.

Cuando el cáñamo está bien seco, se le dobla torciéndole un poco, para que las hebras no se mezclen, y solo resta darle un leve golpeo, antes de pasarle al rastrillo, lo que acaba de separar las fibras del cáñamo, y le pone mas blanco, suave y hermoso á la vista.

Los que comercian en cáñamo, deben informarse donde se ha criado; pues por lo comun el que se cultiva en las provincias meridionales de Francia, es de mejor calidad que el de las setentrionales; y así debe preferirse el de la Guiena al de la Bretaña, y atender á la blancura y fortaleza, como tambien á que no esté podrido, ni mezclado; y como tenga estas circunstancias, poco importa que sea corto el cáñamo ni grueso.

CAÑAMONES. Es la grana que produce el cáñamo macho; hácese de ellos aceite de arder, que sirve tambien para preparar las lanas, y molidos entran en la composicion del jabon negro.

CAPON. Pollo que se castra para engordarle. Los capones á los seis ó siete meses, es cuando estan mejores para comerse; la carne de capon, particularmente cuando estan gordos, y son pollos, es muy nutritiva, restaurante y de gran gusto; el caldo de él tambien propio para recobrar las fuerzas.

CAPUCHINA. Planta que tiene las flores amarillas con vetas encarnadas; se siembra en la primavera, y se trasplanta junto á las paredes, que miran al mediodia; se las pondrá algun apoyo para sostener los montantes, y regarlas en verano, pues de este modo se puede hacer entretregidos: las flores sirven para guarnecer las ensaladas; y los botones de ellas, es lo que se llama alcaparras, que se escabechan con vinagre antes que lleguen á abrirse.

CARACOL. Insecto con concha, diferente de los caracoles que no la tienen, cuyo color es pardo y rojo, y se llaman limazas. Aunque esta especie de insectos son perjudiciales á las viñas y frutas, y que realmente se de-