

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-

be procurar su destruccion: los caracoles de concha tienen ciertas virtudes, pues son refrigerantes, lenitivos y saludables á los nervios y pulmones; son tambien muy buenos contra el esputo de sangre, afecciones de pecho y otras varias propiedades que se les atribuye.

Modo de destruir los caracoles en gran parte. Como estos animales comen las frutas, talan las flores y las hojas de las plantas mas raras, es conveniente trabajar para impedir estos daños: he aqui un medio bien fácil de lograrlo. Se pondrán cerca de aquellos árboles y flores de mas atencion algunos rollitos de naipes de trecho en trecho; cébanse en ellos con gusto, de que hay experiencia, sin duda por el engrudo que contienen, y se hallará junto á las cartas una infinidad de caracoles, que podrán matarse con facilidad, lo que no podria egecutarse sin esto, porque por lo comun estan ocultos en las espesuras, ó en agujeros. Otro: (*V. Art. árboles al fn.*)

CARBON. El mejor carbon es el que

se ha hecho de leña nueva, esto es, cortada en el mismo año, y de la mas fuerte, como encina ó roble, carpe, acebo, fresno &c. Debe hacerse solo en los montes, y para ello se escoge un sitio ó foso en algun claro, donde se amontonan los trozos de leña de que se ha de hacer, que han de ser de dos pies de largo y de grueso desde dos hasta siete pulgadas; se les dispone en cuadro unos sobre otros, haciendo como cuatro muros, de modo que quede en el medio un espacio de pie y medio de ancho: llénase este cuadro de troncos, que se pondrán derechos arrimados á los montones, terminando en pirámide; y rodeando todo el horno de céspedes para impedir la ventilacion, se deja una abertura para comunicar el fuego, cuidando de ello por espacio de trece dias, que es el tiempo que se necesita para hacerse el carbon: se le considera hecho y perfectamente quemado cuando ya no echa humo, en cuyo tiempo se tapan con exactitud todas las aberturas del horno con tierra, para que el

carbon se apague, lo que se logra al cabo de veinte y cuatro horas.

El carbon de tierra se gasta en las oficinas donde se trabaja el hierro, y su fuego es mas áspero que el del carbon de leña.

CARDENILLO. Es el herrumbre que se hace en el cobre, mojándole con vino ó vinagre, esto es, suspendiendo unas planchitas de cobre encima del vapor del vinagre en una vasija hecha á propósito, juntando despues el cardenillo que se ha formado en las laminillas.

CARDO. Hortaliza, cuya multiplicacion se consigue por medio de su grana, que es del grueso de un grano de trigo, y se siembra desde mediado de Abril hasta mediado de Mayo en tierra bien trabajada, haciendo unas hoyas de seis pulgadas de hondo, y un pie de ancho, echando la grana en cada una de ellas, y dejando solo dos ó tres, cuando hayan salido en cada una de ellas.

Puede tambien sembrarse en camas; pero en este caso ha de ser en eras

de cuatro pies de ancho, buena tierra y bien laboreada: cuando se trasplantan, será en hoyos de un pie en cuadro. Los cardos deben regarse con cuidado; darlos dos ó tres labores al año, y cuando estan bien altos, se les ata con paja, y amontona un pie de tierra.

CARDO SANTO. Planta que no se cria en los jardines sin sembrarla; es excelente para las heridas recién hechas, cogida á principio de Junio; las hojas son cordiales y sudoríficas; cortan las calenturas; matan las lombrices, y son contra el veneno y putrefaccion.

CARNERO ó MARON. Es el macho de un hato de ovejas ó carneros castrados. Para ser bueno habrá de ser largo y alto, la cabeza abultada, la nariz roma, los ojos negros y atrevidos, los cuernós bien enroscados, los testiculos gruesos, y bastante cubiertos de lana. Su edad se conoce por el diente como á las ovejas, y tambien en los cercos que tienen en la estremidad de los cuernos, porque cuantos tienen, otros tantos años se les cuenta.

Un macho solo basta para cincuenta ovejas; pero es preciso que tenga á lo menos tres años, y que no pase de ocho. Debe dársele pan á menudo, cebada y cañamones; tenerle siempre separado de las ovejas, menos en el tiempo en que es preciso echarle á ellas.

CARNERO CASTRADO. La carne de carnero mas delicada es la de aquellos que han comido la yerba mas fina y dulce, como se experimenta en los llanos de los países marítimos, ó que han pastado en los matorrales y montañas áridas; por el contrario los carneros que han engordado en pastos muy fértiles, no tienen tan buena carne: engordan muy bien con la grana del nabo, y el peregil es tambien excelente alimento, porque es cálido y seco, y si se pudiese sembrar algunas piezas de él, seria gran ventaja.

Es muy nutritiva la carne del carnero, y de gran sustancia cuando es nuevo y está bien mantenido; se digiere con facilidad, y es acomodada á toda edad y temperamento.

El sebo mezclado con el de buey, sirve para hacer velas, pomadas y ungüentos; la piel es buena para las contusiones, descomposturas de nervios y dislocaciones de miembros; pero debe ser de carnero recién muerto: hácese tambien uso de ellas en los reumatismos y resfrios.

CARPA. Pescado de agua dulce muy comun, que tiene las escamas muy anchas y amarillas, el vientre blanquizco, y el lomo pardo; críase en los sitios cenagosos, y su mejor gusto le tienen en los meses de Marzo, Mayo y Junio.

Pesca de carpas. Se pescan á anzuelo y con redes, y el cebo es gusanos de tierra; para atraerlas se usa de el de habas, ó aluvias, que se echan en remojo seis ú ocho horas; despues se las yerbe en un puchero nuevo, hasta que esten á medio cocer, y entonces se echa un cuarteron de miel, tres granos de almizcle, aloe ó acibar, como dos habas; cuécense algo mas, y se retiran para la ocasion, sirviendo de las mejores para el anzuelo.

Para hacer venir la pesca al sedal, se toman tres granos de almizcle, cuatro gotas de aceite de espliego, otro tanto de alcanfor; frótase con ello el anzuelo, y se ceba regularmente; tambien se puede cebar el anzuelo con unos pedacitos de casquete ó forro de sombrero viejo bien grasiento, particularmente para los peces pequeños.

CARPE. Arbol que tiene la madera muy dura, la corteza blanca y áspera, y el tronco que es muy grueso, echa unas ramas que se estienden al rededor: en los jardines sirve para hacer los entretegidos ó palizadas.

Este árbol, como el acebo, se multiplica de grana y plantas arraigadas, por cuyo primer medio crecen mas pronto, y se hacen mas hermosos; échase la grana en surcos, y al cabo de dos años se les trasplanta; se forman con bastante lentitud, pero echan buenos brazos, y proporcionan mucha sombra. La leña del carpe calienta mas que ninguna otra, y se hace de él el mejor carbon: empléanla tambien los carreteros en las obras de su oficio.

CARRETA. Género de carruage muy comun, y necesario en el campo: el labrador debe tenerlos de diferente magnitud, para la variedad de usos que se le ofrezca. Los que sirven para acarrear las mieses, el heno y el cáñamo, deben ser grandes y mas estrechos abajo que arriba, con buenos eges, las ruedas fuertes, las cambas bien encajadas, las barandillas de buena madera, y las tablas fuertes, porque han de servir para llevar los granos, abonos y materiales.

CASA DE CAMPO. Los beneficios y conveniencias que debe tener una casa de campo son: 1.º que disfrute un buen aire, y tenga un terreno fértil, lo que se conoce por la calidad de producciones que se crían en él; las aguas, que para ser buenas, no deben tener olor ni gusto alguno, como que dimanen de un origen abundante. 2.º Deben hallarse en ella las principales comodidades y proporciones de lo necesario para vivir, por medio de la corta distancia á pueblos grandes, y caminos reales, para poder de este modo tener mejor

despacho á sus efectos, con el beneficio de la inmediacion á rio y monte. 3º La situacion buena, y con alguna elevacion, para que goce de una prespectiva hermosa, y colocada en medio del terreno que de ella depende. 4º Que tenga buena situacion, esto es, al oriente ó mediodia, y no al poniente y menos al norte: el cuerpo de casa será mas apreciable, siempre que se halle entre el patio y el jardin. 5º Que los cuatro ángulos de la casa miren rectamente á los cuatro aires principales, para que cogiendo el viento al edificio por el flanco, haga en él menor impresion. 6º Debe estar libre de las crecidas que ocasionan las lluvias, no tener al rededor de ella pantanos, ni lagunales, que no son favorables á la salud de los que la habitan.

CASCA. Llámase así la corteza de las encinas molida: sirve para preparar los cueros, y su qualidad es cerrar bien los poros de ellos: la mejor es la recién hecha.

CASCADA. Dase este nombre en los

jardines de recreo al sitio por donde se descarga una alberca superior, del agua que recibe de otra, por medio de una embocadura, que forma á la vista, como una banda de plata.

CASIA PURGANTE. Cáscara de cierto árbol grueso, y la mejor es la que nos viene de levante, cuyos palos deben ser gruesos, lisos y pesados, y que no suenen cuando se les sacuda; su corteza es delgada, el color oscuro y lustroso, blanco por dentro, y que tenga bastante corazon, de un olor suave, y el gusto azucarado. Hácese uso de la casia en los purgantes: laxa con suavidad el vientre, sin causar dolores; pero no es conveniente á los hipocondriacos, ni á personas sujetas á flatos, á menos que vaya corregido con estomacales: la dosis es onza y media, y para los niños dracma y media. (*V. Purgantes.*)

CASTAÑO. Arbol que produce las castañas, y es bastante común en las provincias meridionales de Francia.

Puede considerarse el castaño como un don, presentado al hombre por la

Providencia, para indemnizarle de la esterilidad de ciertos terrenos, porque su fruto, sin mas condimento que el agua, le sirve de alimento. El castaño se cria bien en tierras ligeras, y aun en los sitios mas áridos, areniscos, pedregalosos y montuosos; pero es preciso mantenerle en el debido estado: llámase castañal un terreno de mas ó menos estension, plantado de castaños ingertos. Un agricultor puede tener buena utilidad, por medio de un castañal, pero necesita para ello la proporcion de un semillero, para criarlos de nuevo por simiente: plantarlos con proporcion á la calidad de la tierra, y cultivarlos con orden; tener el plantel ó semillero libre de los insultos del ganado, y será bastante un terreno de mediana calidad, pero que le bañe bien el sol por todas partes.

1º Antes de sembrar, se prepara la tierra con las labores correspondientes, sembrando en Marzo las castañas, que se habrán escogido de las mas abultadas, y conservado en arena. 2º Se sembrarán en un surco, á la distancia

de un pie una de otra, con la separacion de dos, entre surco y surco. Al año y por el mismo tiempo, se da una labor ligera, y por Junio y tiempo húmedo, se quita toda yerba que las sofoca: continúanse así en los años siguientes las labores, con solo el cuidado de darlos cada vez mas profundos.

Al tercer año en el mes de Marzo se podan, esto es, se cortan los brazos laterales para que echen un tronco robusto, y cuando á pie y medio de la tierra tienen cinco ó seis pulgadas de circunferencia, se trasplantarán en los castañales, donde se pondrán solamente los pies que se consideren necesarios, segun la calidad de la tierra. Las hojas para recibir las plantas nuevas, deberán ser de una toesa en cuadro, un pie de hondo, y á la distancia de cinco ó seis toesas. Plántanse los nuevos pies á cordel en los meses de Noviembre y Diciembre, en un buen dia, cuidando de conservarles los mismos aspectos que tenian en el semillero, y de

quitarles siempre por Marzo los renuevos débiles é inútiles.

Los castaños se ingertan en Mayo, á cañutillo, cuidando de que el corte vaya igual horizontalmente, para la perfecta union de los labios; en fin esta operacion requiere un tiempo apacible, y proporcionar el número de ingertos á la fuerza, y vigor de los silvestres en que se han de poner, porque el producto de los castaños depende de la eleccion del fruto de que estan ingertos los silvestres, y así lo mas seguro es tener á un lado de los semilleros árboles de la especie del fruto conveniente al terreno.

Quando las plantas se hallan ingertas, se mantendrán con vigor por medio de las continuas labores, podándolas con proporcion al terreno donde estan puestas. En los sitios bajos, se entresacarán las ramas para que echen buen tronco: en los altos, como estan á todo aire, y los troncos toman poca altura, se les quitan los brazos torcidos, sin dejar mas que un corto número de los maestros, cuidando de

hacer el corte de todos cerca del tronco, y descargarlos de los mamones, esto es, de los que no dan fruto, y arruinan el árbol.

La madera del castaño es de gran resistencia, y despues de la encina y roble, la mejor para edificios; sirve para los puntos de obra de escultura, cercas de parques, parapetos y otras.

CASTAÑOS DE INDIAS. Llámense así por la parte de donde nos vienen; tienen el fruto mas abultado que los nuestros, y mas gustoso: se crian en el Leonés, Delfinado y provincias comarcanas; se hacen mas pronto que los castaños regulares, y están bien en cualquiera casta de terreno.

CASTRON. Un castron para ser bueno debe ser grande, tener la cabeza chica, las patas gruesas, el pelo negro y espeso, la barba larga y poblada, y son mas estimados los que no tienen cuernos: se pueden echar á las cabras desde dos años hasta cinco, y concluido este tiempo se castran y engordan. Este animal es muy lascivo, y uno solo puede bastar para ciento

y cincuenta cabras; pero en aquel tiempo en que se les echa, es preciso mantenerles bien con heno y salvado, por espacio de dos meses: cástrase á los cabritos á los seis meses ó un año, y solo se reserva uno ó dos para la multiplicacion del hato.

El tuétano y el sebo del cabron ablandan y suavizan, y son propios para fortificar los nervios; la piel sirve para el transporte de vinos y aceites, pero es preciso tenerlos siempre llenos ó inflados, y en el aire para que los gusanos no se introduzcan en ellos.

CATAPLASMA. Remedio exterior de alguna consistencia, y que se compone regularmente de harina, unguentos, gomas, polvos, yemas de huevo, y se aplica á la parte enferma, unas veces para suavizar ó resolver, otras para mitigar los dolores, y tambien para escitar la supuracion.

La cataplasma no se diferencia de los fomentos en otra cosa mas, que en estos las heces de las yerbas se aplican á la parte afecta, ya simplemen-

te, ya pasadas por tamiz, con el agregado de algunos polvos, harinas, aceites ó untos.

CATARRO. Proviene de la mucha humedad del cerebro, que ocasiona destilacion de humores á las narices, garganta y ojos. Remedio. Se toma una plancha de hierro y se pone al fuego hasta que esté encendida, se rocía con vinagre rosado, y en su defecto, comun, y se recibe por las narices aquel humo; tambien pueden ponerse en remojo toda una noche rosas y habas en vinagre; hacer con él la misma operacion anterior, y repetirla por algunos dias. Para el catarro sofocante, se hace hervir almoradux en vino blanco, y se recibe el vapor por un embudo: ó tambien, échase en infusion en agua clara de fuente, que esté hirviendo, madera de salsafra, que tomará un encarnado hermoso, y agregando un poco de canela, se usará de esta tintura.

CAZA. Egercicio en que se persigue, así á la caza de pelo, como á la de pluma: he aqui la que se encuentra

en cada estacion del año. 1.º En la primavera: aunque esta estacion parece muerta para la caza, no obstante puede cazarse entonces desde las cuatro de la mañana hasta las nueve, y se oyen cantar las palomas torcaces en los árboles, en cuya caza no deja de hallarse diversion. Puede tambien cazarse en los matorrales hasta las diez, y se verá la liebre y el conejo que se retiran: tambien se podrá ir allí al ponerse el sol, y apostándose á la distancia de veinte pasos, se esperará á la caza que va entonces á comer á algun prado ó sembrado. Por este tiempo se caza tambien el cabrito montés, que se encuentra en los bosques recién cortados, pero es solo por las mañanas, y al ponerse el sol.

2.º En el estío se cazan por la fuerza del calor los mismos animales, y con la ayuda de los perros de muestra se puede tirar á las codornices despues de hacerlas salir.

3.º En el otoño se halla la caza de pluma en abundancia, y así es la estacion mas gustosa de cazar. A últimos de Agosto

se empieza á cazar la perdiz, que la echan los perros delante del cazador, porque como los rastrojos estan altos, apenas se las ve, y así sería muy difícil tirarlas en tierra.

Puede tambien en esta estacion cazarse en los grandes lagunales y estanques, pero ha de ser muy de mañana, de donde se ven salir los pájaros que han pasado allí la noche, y van por bandadas, y puede repetirse á las cuatro de la tarde: tambien se cazan los animales flavos ó rojos que salen al ponerse el sol, pero es preciso situarse al opuesto del aire para que no sientan al cazador.

4.º En el invierno se halla lo mas de la caza: en la fuerza de los hielos se matan con facilidad una multitud de aves acuátiles, que van á los rios y riachuelos, y lo mismo hacen en tiempo de nieves: tambien las perdices, porque se las ve desde lejos; pero es preciso andar rodeándolas: cuando está el tiempo suave, se acecha á los pájaros en las orillas de los estanques y lagunales, porque entonces dejan los rios:

en este mismo tiempo se hallan los chirlos y cercetas en los parages donde ha llovido: hácese tambien en esta estacion la caza de las palomas torcaces á escopeta y con mucho ruido.

Los aficionados á la caza no deben omitir circunstancia alguna; por último, será bueno que lleven sobretodos verdes ó pardos, que son los dos colores que estraña menos la caza, y así no la espantarán con facilidad.

CAZA. Llámase así todo animal cuadrúpedo ó volátil que hace el principal objeto de la caza, y son estimados en las mesas. La caza mayor son los flavos y negros, como ciervos, venados, javalíes &c. La menor se distingue en caza de pelo y pluma.

Modo de conservar la caza fresca desde principio de cuaresma hasta pascua. Abrese la caza, sea de pluma ó pelo, se la desocupa, y á la de pluma se la quita tambien el buche; y á una y otra se deja con la pluma y pelo: se las llena de trigo, y mete en un monton de él, donde se mantendrán perfectamente hasta la pascua. Este método

ha sido practicado por un caballero de Fontenai-el conde, en el Potú, y comunicado á uno de sus amigos, que asegura tener esta caza ó mantener todo su gusto y delicadeza. *Journ. écon.*

Hay tambien quien asegura, que para mantenerse la caza un mes es bueno abrirla, y colgarla en un tonel que haya tenido vino, y no esté lavado; pero sin tocarse las piezas, ni llegar al tonel, y tapándole bien.

Si los señores estuviesen penetrados de la utilidad comun, y aun de la propia, no permitirian una porcion de caza tan considerable en sus dominios, lo que es ciertamente abusar del derecho que les está permitido: no debieran ignorar que los ciervos destruyen los bosques; que es imposible tener en los llanos muchas liebres sin que hagan un daño muy considerable en los sembrados, pues mil liebres comen tanto como cien vacas. Los conejos hacen tambien un estrago aun mas sensible, porque asolan todas las inmediaciones de los sotós cuando no tienen pasto, y pasan á los montes replantados, donde