

ocasionan grandes perjuicios. *Essai sur l'admin. des terres.*

Modo de preservar la hortaliza y otras plantas que se siembran en campo abierto del destrozo que hace en ellas la caza. Tómase para una yugada de tierra dos onzas de *assafétida*, que se vende en las boticas; échase en un puchero lleno de zumo de estiércol; hácese hervir hasta que se disuelva enteramente la droga; pásase á un cubo donde se echará como una azumbre del mismo estiércol; revuélvese todo bien, y se lleva al campo que se ha de sembrar, sin que pueda temerse por eso que las plantas contraigan algun mal olor.

CEBOLLA. Planta hortaliza y bulbosa, que echa unas hojas de mas de un pie de alto: el tallo es redondo y hueco, y suele levantar hasta tres pies; lleva á lo alto ciertas flores, á las que sobreviene un frutillo que contiene la grana, que es redonda y negruzca. La raiz de la planta es lo que se llama cebolla, que es una especie de bulba redonda, y chata por encima, en

vuelta de muchas películas blancas ó encarnadas, y de un olor fuerte: las primeras son las mejores, y de que mas uso se hace en las cocinas.

Multiplicase por medio de la grana, que se siembra en medio del campo, desde últimos de Febrero, hasta Abril; échase algo clara, y se cubre: las cebollas requieren tierra suelta, y si salen espesas, se entresacan; para tenerlas bien gruesas, se las arranca, cuando son como plumas de gallina, y se trasplantan.

Como la cebolla es una especie de legumbre, de que se hace uso en toda Francia, y casi en toda la Europa, sin la que no puede pasarse para condimentar, y aun para alimento, hemos creido conveniente insertar parte de las observaciones, hechas por agricultores inteligentes, sobre el mejor modo de cultivarlas; hacerlas mas saludables, y de un gusto mas suave.

Las cebollas se crian mas bien en tierra arenisca que en las fuertes ó frias, y su calidad depende de la naturaleza del terreno donde se planten, como

tambien de los abonos; y así para que sean de un gusto suave, se pondrán en tierra arenisca, y se abonará con estiércol bien podrido ó hecho tierra, y se sembrará la mejor grana: la especie de cebolla mas estimada son las largas.

No requieren labor muy profunda, ni plantarse con mucha anticipacion para que se crien á la superficie, porque cuando se las da mucha labor arraigan demasiado, y no dan mas que hoja, y este mismo defecto ocasiona el que no sean de tan buen gusto y no puedan conservarse tan bien, porque reciben mucha humedad; no necesitan mucho riego, pues cuando han llegado á tomar fuerza, el calor las hace abultar y madurar temprano.

Las que se apartan para aumentar la especie deben escogerse de las mas abultadas, de piel mas fina y de pocas hojas; las que se destinan para grana se han de haber plantado en Marzo, y no cogérla hasta que haya madurado, aguardando para ello á que el tallo esté amarillo y casi seco. *Jour. Oecon.*

Las cebollas secas son mas sanas que

las verdes. Esta planta tiene virtudes saludables, porque tomada con hinojo cura la hidropesía siendo al principio; puestas en las heridas aplaca los dolores; comida asada con aceite, vinagre y azúcar; es buena contra la tos, y para los asmáticos; majada y envuelta con manteca mitiga el dolor de las almorranas.

Se hace uso de la raíz ó bulba para muchos remedios; es cálida, aperitiva, incisiva, pero flatulenta: escita la orina y los meses en las mugeres: asada en un paño mojado, y aplicada en cataplasma, madura las apostemas, y es buena del mismo modo para los sabañones y quemaduras, cuando no han llegado á abrirse.

CELEBRO HÚMEDO. Remedio para descargarlo. Tómanse dos puños de almoradux, diez clavos de especia quebrantados, el peso de doce granos de euforbio machacado: hácese hervir todo en media azumbre de agua de fuente, con diez ó doce hervores; pásase por un lienzo el licor, y se echa en una botella, para hacer uso de él del modo

siguiente : échase un poco en una cuchará, y poniendo sobre ella la nariz, se introducirá esta agua por medio de la aspiracion; tiénese baja la cabeza, y entre los dientes un palito como el dedo pequeño de grueso, y al punto irán fluyendo todas las destilaciones del cerebro por boca y narices, sin dolor ni violencia.

CENIZAS. Las mejores son la del haya y carpe, de que se hace el buen salitre; son uno de los ingredientes del jabon, y sirven de mucho á los tintoreros; las cenizas son muy útiles para el cultivo de las tierras, y debe considerárselas como la quinta esencia del abono, no solo porque hacen fructificar el grano, haciendo crecer tan considerablemente la planta, sino tambien porque destruyen las malas yerbas, y limpian el pasto, al paso que el estiércol, particularmente siendo nuevo, las aumenta por su crudeza: se ha advertido que mezclando el trigo con ceniza le endurece considerablemente, y preserva de la niebla; pero es preciso moverle todos los dias y limpiarle bien.

CENTAUREA MAYOR. Planta que se cria en los sitios montañosos y ásperos: hácese uso de la raiz en los remedios, porque es astringente y vulneraria; buena contra la disenteria y flujo de vientre; remedia el esputo de sangre, la tos y el asma.

CENTAUREA MENOR. Esta planta, que nace en las tierras secas y areniscas, es amarga, vulneraria y detersiva: purga con suavidad los humores biliosos y serosos; es útil en las fiebres, supresion de meses, gota, escorbuto y lombrices; el cocimiento de ella descarga la cabeza.

CENTENO. Especie de grano muy conocido, de que se hace pan, que á la verdad es de difícil digestion: sus cañas suelen levantar hasta cinco y seis pies: las espigas y granos son mas largos que de trigo, pero no tan abultados: el centeno mayor se siembra en invierno, y el menor en la primavera.

La harina de centeno puesta en cataplasma resuelve los tumores dolorosos de las erisipelas y la gota, y el cocimiento del salvado detiene los cursos de vientre.

El centeno requiere tierra seca y de poca sustancia, y conviene sembrarse en tiempo seco, porque se pudre con mas facilidad que ningun otro grano.

CERA. Es la produccion del trabajo de las abejas: la mejor es amarilla, de color vivo, de un olor agradable, y bien purificada.

Modo de perfeccionar la cera segun la diversidad de usos para que es propia. Luego que se ha sacado la miel de la cera se mezcla con la que no estaba llena, se la echa en una caldera con agua á proporcion: puesta al fuego, se revuelve con una espumadera, y quando esté deshecha y bien líquida, se echa en una manga de lienzo grueso, que se habrá antes remojado en agua tibia y torcido: cuélgase en el techo, y se pone debajo una vasija mediada de agua fresca en que cae la cera; apriétase la manga con dos palos de madera fuerte, que se van resbalando hácia abajo: derrítase otra vez la que no ha podido pasar, y por último se tuerce la manga hasta concluir: los que tienen una gran porcion de col-

menas tienen sus prensas para hacerlo con menos trabajo.

Para poner en pan la cera es preciso, despues de pasada, dejarla enfriar y cuajar; despues se saca con una espumadera del agua limpia donde se habrá lavado; échase en una caldera con agua, y se deslíe al fuego; luego que lo esté, se echa en barreños mas anchos de arriba que del fondo, donde se habrá echado antes un tercio de agua bien caliente; condénsase presto la cera, y forma unos panes de la figura del barreño, que se despegan enfriándose. De la borra de la cera que queda en las mangas, quando está todavía caliente se hacen unas bolas, que se venden á los que hacen el hule ó lienzos encerados.

CERCADO DE HEREDAD. Son de grandísima utilidad los cercados, porque ademas de defenderlos del daño de los ganados y de los rateros, sirven de recreo á la vista, particularmente los vivos ó arraigados. Las plantas de que se hacen son el espino verde, blanco y negro, el acebo, el endrino y otros;

puede tambien entremeterse árboles de altura, como robles y olmos, para cuyo efecto se sacan renuevos del grueso de un dedo, con bastantes barbas; pónense á cuatro dedos de distancia en una zanja; se les amontona la tierra, y se rebajan de modo que no queden fuera mas que tres dedos, cuyos pies se trabajan tres ó cuatro veces al año: por la primavera se les iguala á tiguera, y despues todos los años la copa, guarneciendo lo bajo con el despojo: los que se hacen mas pronto son los de espino blanco, para lo que se escogen renuevos del principal cepo, que tengan como tres pies, y se plantarán bien juntos.

CERDO. Llámanse así los puercos castrados, porque los que no lo estan, y sirven para padres, se les da el nombre de verracos: el cerdo es naturalmente muy gloton, y halla gusto en estar entre el cieno: toda comida le está bien, pero apetece grandemente la bellota. Estos animales, aunque son tan sucios, les conviene la limpieza, bariéndoles la pocilga de cuando en quan-

do, y echándoles paja fresca á menudo, cuya limpieza contribuye mucho á que se hagan fuertes y engorden.

Cuando son muchos, el muchacho encargado de ellos, que se llama porquero, debe llevarlos al campo desde la mañana, y puede guardar hasta cincuenta: en otoño nada los engorda mas que las bellotas, habas y castañas: puede tambien hacerlos pastar en sitios cenagosos, y donde haya árboles que lleven fruta silvestre: se podrán sacar todo el año, menos en tiempo de mucho calor y frio excesivo, y se cuidará de que beban, porque la sed los enflaquece.

En quanto al modo de criarlos: tres semanas despues que han nacido, se les lleva al campo, dándoles por mañana y tarde agua blanca con salvado, se destetan á los dos meses, y se les da despues suero, salvado, el agua de fregar, frutas podridas, nabos picados, y en Abril ya pueden ir al campo: se castran á los seis meses, y el tiempo mas oportuno para ello es la primavera ú otoño, lo que se egecuta por

medio de una simple incision como á los corderos.

Los cerdos estan sujetos á ciertas enfermedades: 1.^o la lepra; la señal es cuando estan torpes y pesados, la lengua y gorja cargadas de postillas, y las raices de las cerdas ensangrentadas. Remedio: es preciso separar el cerdo que se halle en tal estado de los demas, tenerle en paja fresca, sangrarle debajo del rabo, bañarle á menudo en agua clara, y darle á comer salvado con agua y borra de vino.

Otro remedio. Cuando las pústulas negruzcas se hallan bien formadas sobre la lengua del cerdo, ó que se manifiesta la enfermedad por la ronquez del animal, se le espolvorea la lengua con antimonio crudo, molido, y mezclado con harina de cebada, muchas veces á la semana; y se ha experimentado tambien que este remedio es muy bueno para los granos ó diviesos del ganado.

2.^o El catarro ó inflamacion de glándulas al cuello. Remedio: se sangra el cerdo debajo de la lengua; se le friega la parte afecta con harina de trigo mez-

clada con sal, y todo él con agua de legía bien fuerte, y contrapelo, bañándole despues en agua clara.

CEREZO. Arbol de que hay varias especies, y se distingue por la calidad de cerezas que llevan. Todo cerezo requiere tierra ligera, y mas calor que humedad: salen por medio del hueso, que se siembra á fin de Febrero, despues de haber fermentado en arena todo el invierno, y se le ingerta en el Setiembre inmediato.

CEREZO SILVESTRE. Es el que se cria en los bosques, y tiene la flor mas hermosa que la de los cerezos que se cultivan: la madera es muy fuerte y sonora, por lo que se emplea en clavordios y otros instrumentos músicos; su corteza es blanca y lisa, y tiene el fruto blanco y encarnado; no se hace gran caso de él; pero sirve para dar color á la ratafia: en este árbol se ingiere el buen cerezo, cuya operacion tiene mejor suceso á escoplo que á escudete, y da despues unas cerezas grandes y hermosas; pero se ha de escoger el silvestre que las produzca blan-

cas, y las puas que se ingerten de buena calidad.

CERVEZA. Bebida que se compone: 1.^o de cebada, trigo ó avena: 2.^o de la yerba llamada lúpulo: 3.^o de levadura y agua; y para darla mejor gusto se suele echar algo de culantro.

CHICORIA. Planta hortaliza de un gran uso, particularmente en ensaladas: hay varias especies de chicorias; pero la blanca, llamada menuda, es la mejor: la escarola, que tiene mas uso, y la verde, que es mas silvestre: unas y otras se perpetuan por medio de la grana, que se siembra regularmente en Junio y Julio, y así la habrá por Setiembre y otoño; y para tenerla buena en invierno, se sembrará desde mediado de Agosto hasta mediado de Setiembre.

Para volverla á plantar á cordel se hacen eras de cinco ó seis pies de ancho: siémbrese en Setiembre la grana muy clara, cuidando de entresacarla cuando sale muy junta, y regarla á menudo: como hace en ella tanta impresion el frio, se cubrirá de estiércol bien seco: y para blanquearla se ata

por dos ó tres partes; y si se quiere conservar, se mete entre arena menuda en la cueva, ó en el retiro de plantas, con las raices para arriba.

CHICORIA SILVESTRE. Planta que se cria por lo comun en los lugares áridos y areniscos, y la raiz es de mucho uso en la medicina para tisanas: debe ser gruesa, bien criada, blanca, y cogida en Mayo ó Setiembre: es refrigerante y aperitiva.

CHIMENEAS HUMOSAS. Este defecto puede provenir de muchas causas, como de los vientos, de la falta de aire, de la mala situacion, de su construccion defectuosa, de la lluvia ó nieve, de la presion de los rayos del sol, de la mala leña ó mal puesta, ó de la mala direccion del cañon; por lo que el arquitecto deberá observar, 1.^o qué vientos reinan en el pais, y volver la chimenea del lado que no puedan encañonar: 2.^o el defecto de aire proviene, ó del mucho calor de la pieza, que impide al aire la fuerza de sostener el humo, ó de alguna puerta abierta en otra mas caliente: 3.^o de la mala situa-

cion, como si la chimenea puede ser dominada por el edificio, ó algun otro cuerpo capaz de detener el aire ó hacerle retroceder, como si está muy cerca de alguna puerta ó ventana: 4.^o la defectuosa construccion, esto es, si salen en el cañon algunas piedras ó material, ó que el fondo de la chimenea no tenga bastante capacidad: 5.^o las lluvias ó nieves, quando la chimenea es tan ancha que puedan caer en ella, lo que sucede tambien con los rayos del sol: 6.^o lo mal puesto de la leña, porque es preciso que el aire halle paso entre los troncos, ó si estoviesse verdes: 7.^o mala direccion del cañon, como sucede en aquellos que estan adosados; pero este defecto puede enmendarse desviándolos por líneas curvas, que proporcionan al humo las salida, mas bien que las rectas. Quando se fabrica una chimenea es indispensable la observacion de los vientos, y así no será fácil conocerlos sin saberse orientar, y para ello es muy esencial distinguir con exactitud el mediodia: he aqui un método fácil y seguro de conocerlo.

Se eleva sobre un plano puesto horizontalmente y bien á plomo, un punzon ó aguja larga, perpendicular al plano, ó una chapa que forme un triángulo rectángulo. Desde el centro de la aguja ó del punto en que el ángulo recto del triángulo toca el plano, se describen muchos círculos de diferentes diámetros, pero todos céntricos; obsérvese antes de mediodia el momento en que la sombra de la aguja reduciéndose llega á tocar un círculo para volver á entrar en su circunferencia, y el punto en que la misma sombra, despues del mediodia, volverá á tocarle para salir de él. De estos dos puntos, que en sus tiempos se habrán señalado con exactitud, se tirará una recta; pártese esta línea en dos iguales y por el punto de seccion, y el de los círculos se tirará otra recta, que dará exactamente el meridiano; porque todos saben que el sol tiene igual elevacion en el horizonte á las ocho de la mañana que á las cuatro de la tarde, y á las nueve como á las tres, con que queda demostrado, que dividiendo en dos partes

iguales el espacio comprendido entre las horas, el punto de su division es infaliblemente el de mediodia.

Cuando se tiene el mediodia, los otros tres puntos cardinales son fáciles de hallar, como conocer los cuatro principales vientos, cuya naturaleza y efectos debe atender el arquitecto para la construccion de la chimenea, acomodándose para la figura redonda, cuadrada ó triangular, á la capacidad y naturaleza del sitio. Algunos han advertido que las cocinas al mediodia ó poniente ahuman menos que las que se hallan espuestas á otros vientos, y así convendrá abrir las puertas y ventanas á estos lados.

Para evitar los malos efectos de los vientos en las chimeneas ya fabricadas se han inventado varios géneros de cubiertas, y el efecto que estas deben producir es dar paso libre al humo, y cerrarlas al viento.

CHINCHES. Remedio contra ellas. Hácese con jabon negro y mercurio una especie de unguento, con que se darán los lugares donde las haya.

O hervir coloquintida y ruda, con cuyo cocimiento se layará la madera de las camas; y para las que estan en las paredes se maja quince dracmas de yerba piogera y otro tanto de cebolla marina cortada en pedazos, con una cucharada de vinagre fuerte, que se hace calentar para dar con ello las paredes; las juntas de las camas podrán darse tambien con la cola de pescadò cocida.

CHIRIVÍAS. Planta hortaliza que tiene las raices como los nabos: son pequeñas y largas, y se multiplican por medio de la grana, que es negra y picante; se siembra y cultiva como la remolacha, y tambien puede plantarse.

CHIRLITO. Pájaro como una paloma de grande, que tiene encima de la cabeza una especie de cresta negra, el cuello verde, y el cuerpo pintado de azul, negro y blanco: se cazan en Noviembre junto á los rios y lagunas; son buenos para comerse, y se pueden componer sin abrirlos, como las chochas, alondras ó cogujadas.

Hay otra especie de chirrito pasage-

ro, que tiene el pico negro y redondo, y no tiene mas que tres dedos: los cenicientos, verdes y encarnados que son los de mejor gusto: estos pájaros van en bandas; aparecen á fines de Setiembre á las orillas del mar, rios y estanques, y se retiran á fines de Abril: la carne de estos chirritos es de un gusto exquisito y delicado, escita el apetito, y purifica la sangre.

CHOCHA. Pájaro de paso, largo de patas, con el pico tambien largo y delgado; tiene la pluma como la perdiz, y tambien es dificil en volar, pero corre con una viveza extraordinaria. Las chochas ó becasidas vienen del norte por Octubre é invierno: estan en los montes espesos y sitios cenagosos. Conócese los sitios donde las hay por la freza, que es pardusca, y como una mano de grande: la carne de las chochas es delicada, y se componen sin desbucharlas, como á los tordos, chirlos y cogujadas.

CHOCOLATE. Pasta seca, dura, pesada y de color pardo encarnadino, con un gusto agradable: la basa del

chocolate es el cacao, que es la grana de una especie de pepinos, que producen ciertos arbolillos en las indias occidentales. Las pepitas de que es formada esta grana se mondan al fuego; despues se tuestan á un fuego moderado, y últimamente se maja en un mortero, y hace una pasta, que se cuece con azúcar; este es el chocolate provechoso ó saludable. Si se le quiere dar algun olor, cuando el cacao y azúcar estan en pasta, se le añade diez y ocho cáscaras de vainilla en polvo, á cada cuatro libras de pasta, una dracma de canela, y ocho clavos: tambien hay quien echa un grano de almizcle, aunque esto no es del gusto de muchos; mézclase todo prontamente, para que no se evapore lo volátil, y se hacen pastillas.

Modo de hacer el chocolate. Póñese al fuego una chocolatera con media azumbre de agua comun, y cuando está hirviendo, se echan en ella cuatro onzas de chocolate rallado, otro tanto de azúcar en polvo; cúbrese dejándolo hervir suavemente como un cuar-

to de hora, batiendo allí el licor con un molinillo; apártase algo de la lumbrera la chocolatera; vuélvese á batir para hacer espuma, y se echa en las gícaras.

El chocolate es bueno para los estómagos frios, para el pecho, tos y vértigo; es confortante y nutritivo, y conviene á los hécticos.

CHORRO DE AGUA Ó SURTIDOR. Hácese estos, particularmente en los jardines para que sirvan de adorno y hermosura; lógranse por medio del movimiento del agua forzada á subir desde una alberca, pasando por un cañuto, y cuya viveza en el descenso, la hace elevar á una altura correspondiente á la alberca.

Modo de practicarlos. 1º Construída la alberca, es preciso hacer á la estremidad del conducto un agujero, y poner en él una llave de cobre proporcionada al diámetro del conducto, de modo que pase tanta agua por él, como por el hueco del tubo. Esta llave es para desocupar el conducto, y hacer subir mas el agua.

2º Se pone en el centro de la alberca un tubo montante, llamado cepa, y encima de él un cañuto, que debe formar la disposicion ó modo de salir el agua: los mejores son los que no tienen mas que una salida, terminando en punta. Es indispensable dejar de estar forzada el agua en este tubo montante, como tambien en el cañuto para formar el chorro; pero para hacerla saltar bien, se proporcionará el grueso de los conductos con la cepa y cañuto, esto es, que para un chorro de cuatro ó cinco líneas de diámetro que proporciona una salida de poco mas de una pulgada, se necesita un conducto de pulgada y media de diámetro; para uno de seis á siete líneas, un conducto de dos pulgadas, y así de los demás. La regla general es, que la salida de los cañutos, debe ser cuatro veces mas pequeña que la abertura de los tubos del conducto, y cuanto mas grueso sea este, mejor van las aguas; con advertencia que para conseguir el éxito, es necesario que el conducto al salir de la alber-