

ca, tenga dos pulgadas mas de diámetro que en su construccion; y así si tiene cuatro pulgadas, se le dará seis al fondo de la alberca, para que el agua salga con mas prontitud, y dé mas empuge al tiro. Ultimamente, los tubos deben pasar siempre sobre la cubierta de la alberca, y no por bajo, para poder remediar los inconvenientes que acaezcan.

La agua sube casi á tanta altura como el sitio de donde sale; y así nivelando el terreno desde el receptáculo hasta la alberca, se conocerá la altura que puede tomar el agua; no obstante debe descontarse como un pie en cada cien toesas.

CIÁTICA. Especie de gota cuyo dolor se siente en las caderas, y parece que roe los huesos. Remedio. Deslíense en un plato cuatro onzas de jabon negro, y mezclando un vaso de aguardiente, se pone á un fuego lento hasta que tome la consistencia de unguento: friégase con ello la parte dolorida lo mas caliente que se sufra, y se pondrá encima el mismo lien-

zo que sirvió para la fricción.

Otro remedio. Se fregará cerca de la lumbre la parte afecta con aceite de laurel y una servilleta caliente, y con bastante fuerza hasta que esté bien colorada, fomentándola despues con vino blanco, y se repite muchas veces.

Eph.

Tambien es bueno la pez de Borgoña amasada con suficiente cantidad de aceite de grana de mostaza sacada por espresion.

CIDRA. Especie de limon del mismo color y figura ovalada, con muchos bultos encima de la corteza; su mejor calidad consiste en lo subido del olor que le tiene en la monda de que se hacen confituras.

El licor que se hace de ellas con el nombre de agua de cidra es de este modo. Córtanse las mondas en pedacitos de modo que no se llegue á la corteza; échanse en el alambique con agua y aguardiente, y hecha la destilacion á un fuego algo vivo, se hará un jarabe con azúcar desleida en agua, y en él se echarán los espíritus destila-

dos; mézclase todo bien y se pasa á la manga.

La receta para tres azumbres de licor de cidra regular, es una cidra grande, algo mas de azumbre y media de aguardiente, una de agua con cinco cuarterones de azúcar para hacer el jarabe.

CIDRA ROJA Ó PERFECTO AMOR. Licor bien conocido, que se hace con las mismas recetas que la cidra blanca, á escepcion de que para hacer el jarabe, se calienta el agua, y de ese modo se desatará mejor el color, rebajando en el jarabe tanta agua como se habrá echado para dar el color.

Cuando los espíritus destilados esten bien envueltos con el almibar, se echa el color, que se hace como está esplicado en el artículo de licores, y modo de dárselos. Pásase el licor á la manga, y cuando está claro, se tiene hecho.

CIERVO. Animal silvestre, muy veloz en la carrera, que tiene la cabeza chata, los cuernos grandes y en figura de rama, pata hendida, cuello lar-

go, orejas pequeñas y cola corta: es de la estatura de un caballo chico, y tiene el pelo pardo ó rojo.

La carne del ciervo siendo chico y gordo, es muy nutritiva, y el cuerno como se hace todos los años en la primavera, tiene propiedades útiles para la salud: los polvos detienen el esputo de sangre y los cursos; y la grasa del ciervo es buena para los reumatismos, y para fortificar los nervios.

CINCO HOJAS. Planta que se cria en los sitios acuáticos, y echa como la fresa muchos tallos delgados: las hojas se parecen á las de la yerba buena, y salen cinco ó seis en cada rama. Esta planta es vulneraria y astringente: hácese uso de ella en los esputos de sangre, tos, ictericia; en las indisposiciones catarrales, cursos y disenteria.

CIPRES. Arbol de los de mayor altura, que no se cria bien sino en países cálidos y en montañas. Este árbol está siempre verde y frondoso de arriba á bajo: lleva un fruto sumamente amargo de la figura de las nueces, y

con efecto las llaman nueces de ciprés: la madera es dura y amarilla, casi incorruptible, y de que hacen uso los evanistas en sus obras. La grana es sumamente menuda: se siembra en buena tierra, y se riega: cuando el ciprés tiene un pie de alto, se planta: últimamente se trasplanta en hoyas bastante hondas, y despues ya no exige otro cuidado.

CIRUELAS. Es el fruto que produce el ciruelo, y de que hay muchas especies.

La de damasco abultado, es temprana, tiene la carne amarilla, de buen gusto, y suelta el hueso.

La del infante gruesa y redonda, y tambien suelta el hueso.

La de damasco encarnado, blanco y morado, azucarados; la de violado es una ciruela larguita, y las de los otros dos géneros son redondas.

La diaprea, gruesa y larga, es de un gusto sobresaliente, suave y azucarado.

La milabel, es pequeña y blanca; la que tira á amarilla es muy azuca-

rada, suelta el hueso, y es mejor cuanto mas abultada.

Damasco de Italia, es casi redonda, y de un morado pardusco.

La reina claudia tira á verde, es redonda, muy azucarada, y de que se hace mucho aprecio.

La real es abultada, redonda, de un encarnado claro, y gusto relevante.

La santa Catalina, es larga, abultada, y de color entre amarillo y blanco.

Tela de oro, especie de la damasco, cuyo color es amarillo pintado de encarnado, y muy azucarada.

Endrina morada, es bastante abultada y larga, tiene la carne muy fina, el zumo azucarado, el gusto subido, y madura á mediado de Agosto; la blanca tiene las mismas cualidades.

La imperial, es una ciruela excelente, su figura es como la de una aceituna; tiene un realce que la coge de arriba á bajo, color encarnadino, la carne fuerte con mucho zumo, suave y azucarado.

La ciruela de albaricoque es blanca de un lado y encarnada de otro.

La delfina es una de las mejores especies, es abultada y redonda, color verdoso, y de zumo sumamente dulce; y cuando se la deja arrugar hácia el pezon está perfectamente madura.

La emperatriz es una especie de endrina morada; madura por Octubre, tiene la carne muy fina, zumosa y dulce, y se hace de ella buenas compotas.

CIRUELO. Arbol bastante conocido, y que cultivado es de mediana altura; tiene las hojas picadas, y se logra su multiplicacion ingertándole en silvestres de la misma especie que provenga de hueso, rama ó renuevo. Este árbol pide tierra seca y arenisca; trabájasele, se le limpia de la goma y moho, y descubriéndole de tiempo en tiempo las raices, se echa allí borra de aceite ó cenizas de sarmiento. El ingerto de escudete, ó á escoplo prueban bien en los ciruelos damasco negro y san Julian, ó en silvestres nacidos de

hueso ó rama; se podan en Febrero, y á proporcion de la fuerza que tenga el árbol, dejando los brazos de fruto bastante largos, como tambien los de leña, y quitando los inútiles; pero es preciso dejarles mucho viejo, particularmente de la leña de fruto, y cuidar tambien de quitarles aquellas ramas llamadas mamones, como desembarazarlos de la confusion de brazos: no se podan los ciruelos mas que seis ó siete años seguidos al trasplante, y despues se les deja echar lo que quieran.

CISNE. Pájaro amfibio, que se halla bien en las orillas de los lagos y estanques; es notable por la blancura de la pluma, y por lo largo del cuello: es bastante alto de piernas, y se parece algo á las ansares; la plumilla que se saca de los cisnes es apreciable para todo género de almohadas y colchones, y de las gruesas se usa para escribir y hacer pinceles. El cisne acaba con las ranas, y se mantiene tambien de yerbas y granos.

CISTERNA. Especie de alberca, que

se hace construir para tener agua cuando no se puede tener pozos sino á mucha costa; se las da la capacidad que se quiere, por egemplo, tres toesas de ancho en el todo, y dos de hondo, basta para contener suficiente porcion de agua para el gasto de una casa; se la rodea de dos paredes, á distancia de pie y medio una de otra, llenando el hueco de tierra arcilla ó greda bien batida, y el fondo debe ser un macizo de ripio de diez y ocho pulgadas, sobre el que se echa una capa de greda de la misma altura con un empedrado por encima, unido con arena de rio, sin cal ni argamasa, y se le da un poco de declive.

Déjase una abertura en medio de la bóveda para sacar el agua; el material á propósito para la construcción de esta obra, es una argamasa hecha con pedazos de teja y cal recién apagada, debiendo tambien hacerse por encima de la bóveda, y lado donde ha de venir el agua, una especie de canal de cuatro pies de largo, y dos de alto, abierto en redondo al fondo con

una regilla de hierro para que el agua caiga en la cisterna, cuyo canal estará bajo de tierra, cubierto de una piedra grande. Las aguas de que se llena la cisterna, se recogen de las canales del tejado, que van á salir á una pila de plomo, desde donde se dirigen por un conducto al canal de la cisterna.

CLAVADURA DE CABALLO. Cuando un caballo está recién herrado y cocea, debe presumirse que le han clavado, esto es, que comprime la vena algún clavo, ó que ha tocado en lo vivo; se le quitará luego la herradura, reparando en los clavos cuando se sacan, y apretar con la tenaza todo al rededor para saber el clavo que le ha herido; si se ha hecho materia se extraerá, y echará agua vulneraria fria, con un poco de algodón por encima, ó unguento de ponfolix; repetir este remedio á las veinte y cuatro horas, y pronto estará sano el caballo.

CLAVELES. Los aficionados á flores tienen por una de las primeras el clavel, cuyo tallo es de pie y medio

de alto, las flores encarnadas, blancas ó jaspeadas de varios colores, y de una vista y olor agradable. Los nombres que los dan son infinitos, y por lo comun dependen del arbitrio de los mismos aficionados que los llaman el César, el gran ciro, la beldad triunfante: este clavel es de color de leche y encarnado.

Para ser perfecto un clavel ha de tener los penachos diferentes del color principal, para que no se confundan con él; debe tener tres pulgadas de ancho, con muchas hojas, rematando en forma de una borla graciosa; los más anchos son los más hermosos, aunque entonces tienen la facilidad de reventarse.

Modo de cultivar los claveles. No se pondrán los claveles en tierra llena, por la demasiada frescura y nutrición que tomarian; y la tierra que haya de dárselos ha de ser correspondiente á la especie, porque los violados, purpúreos y encarnados piden una tierra compuesta de un tercio de arena negra, que se halla en los pan-

tanos y orillas de los arroyos; otro tercio de estiércol de caballo y de vaca podrido ó hecho tierra, y el resto de tierra suave y esponjosa envuelto todo y pasado por un cribo.

Lógrase la multiplicación de los claveles acodándolos, cuya operación se hace desde mediado de Julio hasta Agosto, después de haber dado los primeros, para lo que se hace una incisión en el medio del nudo mas inmediato al pie, hasta la mitad ó algo mas: cortar en el nudo de que hacer una abertura al acodo, y trabajando bien la tierra de los tiestos, se meten en ella, sujetándolos con una horquillita de palo, sin separarlos de la planta, y regándolos á menudo; tambien se usa de embudos de hoja de lata, para que los acodos tomen raíz fácilmente; pónense los tiestos á la sombra tres ó cuatro dias, y se sacan después al mismo sol que tenían antes: cuando el acodo haya tomado raíces, se le separa con unas tijeras, inmediato al tallo, y á nivel de la incisión. Se le planta en otoño cerca de

san Remigio en un tiesto, en cuyo fondo se habrá echado como dos dedos de estiércol de caballo, debiéndole trasplantar despues por la primavera, y regarle todos los dias sino llueve: pónense á la sombra diez ó doce dias, y despues al sol, cuidando de librarlos de las lluvias y heladas, y de limpiarlos con la punta de un cortaplumas las manchas que el invierno les ha ocasionado.

A la entrada de invierno, se meterán los tiestos en el retiro, (*V. Retiro de plantas*) colocándolos en anfiteatro, para que disfruten de un aire igual; y cuando las plantas tengan mucha necesidad de humedecerse, se meterán los tiestos en unos barreños que se llenarán de agua, mudandolos de sitio de cuando en cuando; pero no cuando haga frio, y cortar las hojas secas: si á principio de la luna de Marzo hace buen tiempo se sacan los tiestos del retiro, librándolos de los primeros calores, y reservándolos de las lluvias frias, por medio de cubiertas de paja ó lienzo en forma de techo.

Los claveles requieren aire ancho, y no les conviene mucho sol, ni muy poco, y el del oriente les es mas favorable. Se pondrán apartados de las paredes, para que gozando del aire por todas partes, se aprovechen los acodos igualmente: el agua de rio es la mejor para regarlos; pero en su defecto se hará con la de pozo siempre que antes haya estado al sol.

El riego se hará por la tarde, particularmente en tiempo de calores, reservando las hojas en cuanto se pueda: será conveniente sostener los troncos con varas de tres á cuatro pies de alto; pero no se atarán todos los montantes á una sola vara. Como la abundancia de botones es perjudicial al clavel, se quitan los primeros en tiempo, y los mas inmediatos al pie: este es el modo de que sobresalga el clavel principal que forma el adorno de toda la planta. Es preciso librar á los claveles de los insectos que los perjudican; y cuando hayan dado las primeras flores, se riegan los tiestos en abundancia, y llevan al sitio primero donde tomaron

raices, y se les deja echar la grana, que se recogerá á fines de Setiembre, y pondrá en papeles rotulados para no confundir las especies: el tiempo á propósito de sembrarla es á fin de Marzo.

Agua de clavel. Para hacerla se escogen los claveles del primer jugo, porque son los que tienen mas fuerza y olor: tómanse las hojas, y cortando lo blanco se echan en un cántaro con aguardiente; déjanse en infusion seis semanas con algunos clavos de especia, proporcionando la vasija á la cantidad de flores, porque es preciso que remojen en el aguardiente, para lo que antes de echar esta se llena de las hojas sin apretarlas. Tápase bien la vasija, y al cabo de las seis semanas se pasa el licor por un tamiz, esprimiendo algo las flores, y se echa despues en una infusion de azúcar desleida en agua fresca: es preciso, por egemplo, tres cuarterones de azúcar para hacer el almíbar, en cada azumbre de agua; pásase todo á la manga, y se deja aclarar.

CLAVO. Fruto endurecido de un árbol de las Indias; y se llama así porque

tiene la figura de un clavo, con cuatro dientecitos que forman estrella. El mejor es abultado, bien criado, de color oscuro, y de un gusto picante y aromático. Es cordial, estomacal, cefálico, acalora y deseca: conviene en los desfallecimientos del corazon, crudezas de estómago, vértigos y enfermedades malignas.

El clavo molido en dosis de ocho á diez granos, es conveniente en el letargo, apoplejía, perlesía, indigestion y deliquio, y se puede tomar tambien en infusion hasta media dracma.

COBRE. Metal de que se hacen varias cosas para el servicio de una casa, como candeleros, espaviladeras y otras.

Modo de tener el cobre siempre brillante. Hácese hervir tártaro en un caldero con agua; échase allí la pieza que se quiera limpiar, por espacio de un cuarto de hora, y despues en agua fria; límpiase bien, y quedará hermosa.

COCO. Insecto pequeño, pardusco, muy perjudicial á los pimpollos de los árboles frutales en los meses de Mayo y Junio: roe las yemas de las viñas,

y acaba con los ingertos de los albaricoques y albréchigos.

Para preservar los ingertos ó renuevos del coco, se les envuelve en papeles atados con hilos.

CODORNIZ. Pájaro pequeño, pasajero, pardusco: el macho tiene el cuello, espinazo, cola y alas casi negro, y negro el pico: la hembra, el espinazo y las alas como pajizas, y el pecho casi blanco: vienen en bandadas por la primavera, se vuelven por Setiembre, y nunca caminan por el viento de mediodía.

La caza de codornices se hace desde mediados de Abril hasta Setiembre por mañana y tarde, y puede hacerse con redes y reclamos, debiendo ser estos gruesos, medianos y chicos, para hacer uso de ellos según la distancia, y esperando el cazador á que canten, las responde con el reclamo.

También se cazan con red y perro; pero es preciso para esto dos cazadores: esta caza se hace por Agosto y Setiembre en los rastrojos, y después de puesto el sol. Cuando se haya lle-

gado al sitio se advierte el viento para hacer cazar en él al perro poco á poco, y siguiéndole: luego que se pare se irán, haciendo un poco de círculo, á poner quince pasos delante del perro; estienden con prontitud la red, teniendo cada uno por su punta de cuerda; caminan hasta que casi cubran el perro; hácese algun ruido, y cuando la codorniz quiere escapar se halla cogida.

La codorniz es nutritiva y de mucha sustancia siendo nueva, y escita el apetito; pero su uso debe ser moderado.

COGJADA. Especie de alondra crestada, que se distingue de las comunes en el copete negro, que tiene compuesto de cuatro plumas: es uno de los pájaros de mejor disposición para aprender á cantar, y retiene los tonos que se la enseña. Cuando se las coge pequeñas, y que aun no comen solas, se las da á mano cañamones majados, envueltos con un poco de miga de pan y peregil bien picado, rociado todo con un poco de agua, cuya pasta se renovará en verano todos los dias: no se