

via mas pronta , y menos costosa que la ordinaria.

COMERCIO DE GRANOS. (V. Granos.)

COMEZON DE CUERPO. Se toma zumo de ortigas y unguento *populeum*, ú hollin bien molido, envuelto con vinagre fuerte, y se untará con ello la parte despues de haberla estregado bastante. (V. Sarna perruna.)

COMPOTA. (V. Albaricoque y Albérchigo.)

CONEJO. Animal silvestre bien conocido : los hay blancos , rojos , negros y pardos, pero los de este último color son los mas comunes : hay conejos de matorrales , y de vivares : aquellos tienen el pelo rojo y menos espeso que los de vivar ; pero la carne es mas delicada , porque campean, y se alimentan de yerbas y plantas aromáticas : los de vivar son mas pesados, y tienen menos viveza que los otros, pero procrean mas, porque las hembras traen diez ó doce gazapós casi todos los meses. Los conejos hacen mucho daño en las viñas y sembrados ; y así cuando abunda esta especie debe hacerse caza , ya sea

á escopeta ó con urones : los animales enemigos de los conejos son todos los carnívoros, raposos, perros y gatos, á quienes se destruirá por medio de lazos.

La caza de conejos se hace regularmente á espera ; pero la mas divertida es con huron. Este animalito es una especie de comadreja silvestre, que por encima del cuerpo tira á amarillo, el vientre blanco, y los ojos encarnados : es enemigo de los conejos, y se mete en las madrigueras, de donde los echa. Cuando se quiere hacer uso del huron para cazar los conejos, se andará con un podenco bien diestro por espacio de una hora para que los haga esconder ; despues se tienden las redes ; suéltase al huron en las madrigueras con un cascabel al cuello : luego que el huron está dentro empieza á perseguir á los conejos, que tirando á salir, caen en la red.

Para matar un buen número de conejos se va á un soto en una noche oscura con un farol, que se pondrá en el suelo ; los conejos creen que es la

claridad del sol, acuden prontamente hácia aquella parte, y se matan con facilidad.

Modo de coger los conejos sin huron ni afina de fuego. Es preciso proveerse de cierto número de cangrejos; poner redes en muchos vivares, y echar uno en cada boca: el cangrejo llega poco á poco á dar con el conejo, de quien se agarra, de modo que como le pica, echa á huir con el cangrejo, que lleva consigo, y cae en la red: cierto es que se necesita algo de paciencia, porque el cangrejo es tardo.

La ocasión oportuna de hallar los conejos fuera de las bocas es por la mañana hasta las seis ó las siete: 2^o desde las once del día hasta la una, y por la tarde una ó dos horas antes de ponerse el sol, particularmente en tiempo seco.

CONFITURAS. Llámase así la preparación que se hace con azúcar, miel, mosto ó vinagre para dar un gusto agradable, y conservar las frutas, yerbas, raíces y ciertos zumos: unas se hacen secas, y otras líquidas: para

confitar de azúcar es preciso saber el modo correspondiente de darla el punto (*V. Azúcar*): puede tambien hacerse esta preparación en la mayor parte de frutas con miel. Todas estas confituras son un gran recurso en una casa de campo á falta de otras mas costosas.

CONSERVAS. Diferéncianse de las confituras en la consistencia, porque su preparación es en pasta, y la otra para frutas, raíces cocidas, enteras ó partidas, en azúcar: tambien se diferencian en que su materia ordinaria son flores, hojas, raíces y frutas de vegetales: se da el nombre de conserva á las frutas preparadas, porque así conservan las partes vegetales en su perfección, y se hace líquida y en consistencia.

CONSTIPACION Y RETENCION DE VIENTRE. Remedio. Se usará por bebida ordinaria del agua cocida con centeno, del mismo modo que se cuece la de cebada; cuatro onzas de aceite de oliva en alguna ó mas lavativas; ó se tomará el cocimiento de hojas de mal-

va, que se habrá hecho con manteca fresca, y se desleirá en él media onza de maná.

CONSUELDA MAYOR. Planta que se cria en los sitios húmedos, cuyas flores son de color de bronce ó blancas, y es una de las principales flores vulnerarias. La raíz es fortificante, propia para la tísis, fluxion de pecho, esputo de sangre, disenteria, y para las llagas: hácese uso de ella tambien anteriormente para detener la sangre y hemorragia de las heridas.

CONTAR. El arte de saber contar, que se llama aritmética, es necesario hasta cierto punto á todo agricultor y buen administrador de cualquiera hacienda de campo algo considerable, es decir, que debe saber á lo menos las cuatro reglas de aritmética para arreglo de sus negocios, porque se hallará en una infinidad de ocasiones en que le sea preciso hacer uso de ellas para el percibo, gastos, compras, ventas y otra multitud de artículos que le será forzoso individualizar.

La regla que mas se necesita comun-

mente es la adición ó suma; y como no hemos hablado de ella en la letra donde corresponde, por ser una regla casi generalmente sabida, hemos reflexionado despues, que tratando de ella muchas obras de agricultura, sería el omitirla faltar al órden en esta, cuando damos la esplicacion de las demas.

La adición sirve para hallar una suma igual en todas sus partes.

Primer egeemplo.

Por tal cosa.	3 rs.	6 mrs.
Por.....	2 ..	5.
Por.....	4 ..	
Por.....	..	15.
Por.....	26 ..	6.

Total.... 35 rs. 32 mrs.

Para hacer esta suma se comienza á la derecha por los maravedis, diciendo: 6 y 5 hacen 11, y 5, 16, y 6, 22; pónese un 2 debajo del 6 último de los mrs., que es la especie con que se habla; y como en cada decena cum-

plida se retiene un número, segun el valor de ella, de los 22 se retienen 2, y se dice pasando á las otras decenas: 2 que llevo, y 1 son 3, que se pondrá junto al 2 debajo del 1, con que diremos que los maravedis son 32, que como no llegan á 1 real, no hay que añadir á la columna de los reales, sino hacer en ella la misma operacion, diciendo: 3 y 2 son 5, y 4 son 9, &c. advirtiendo que las partidas han de ser siempre de una misma especie, como pesos, reales ó cualquiera otra.

Prueba de la adición. Para asegurarse si está bien hecha la suma, lo mismo que se practicó de arriba abajo, se hará de abajo arriba, y siempre que el producto sea el mismo, es señal cierta de estar bien hecha la cuenta.

CONTRAESPALDERA. Son los árboles plantados en línea paralela cerca de la espaldera: se empalizarán al año siguiente de plantados, lo que se hace por medio de estacas á cada lado del árbol, y poniendo dos perchas en cada una, se hace tomar á los árboles la forma de un abanico á proporcion que

van creciendo: pódanse en lo alto los brazos de fruto pulgada y media mas largos que los de leña: entre árbol y árbol se pondrá una estaca gruesa, en que se colocarán á igual distancia dos carreras de perchas para que los árboles queden bien entretegidos, y se les dará la altura que se quiera, como cinco ó seis pies, cortando lo alto todos los años.

CONTUSION DE CUALQUIERA MIEMBRO, COMO PIE Ó MANO. Remedio. Remójase prontamente un lienzo en vinagre frio, y con él y la mano se aprieta la parte lastimada cuanto sea posible para reprimir la fluxion; despues para aplacar el dolor, se pondrá una cataplasma hecha con hojas de acedera asadas entre cenizas, y majadas con unguento rosado y manteca fresca: ó se maja peregil con sal y un poco de aceite de oliva; estrégase la parte con el jugo, y lo demas se aplica en cataplasma. Si la contusion es en parte carnosa, se untará con aceite rosada y vino envuelto, y pondrá encima un emplasto de cera nueva amarilla, ablanda-

da en agua caliente, y estendida en lienzo; pero si la contusion es con herida, se lavará con vino, y pondrá encima el zumo y hojas majadas de gordolobo.

CORCHO. Es la corteza del árbol llamado alcornoque, que es una especie de encina que se cria en las partes meridionales de Francia, en Italia y España, y se perpetúa sembrando la grana ó bellotas por Marzo, que es el tiempo oportuno: cuando haya porcion de bellotas, se siembran en montones á cuatro pies de distancia unos de otros, despues de haber trabajado bien la tierra, que no debe ser muy fuerte ni ligera. Este árbol se mantiene siempre verde, y en el invierno las hojas y bellotas engordan mas á los cerdos que las de encina comun: la corteza exterior se desprende en fuerza de la que se forma debajo; sin embargo, para que salgan pedazos grandes é iguales se suele hacer una incision perpendicular á lo largo del tronco, y otras dos transversales; despues se la ablanda con agua, y se pone al fuego para alla-

narla con la carga que se la echa de piedras.

CORDERO. (*V. Oveja.*)

El cordero para ser de buen gusto debe tener la carne tierna, blanca y delicada: tiene la propiedad de humedecer y refrescar; pero es indigesta si el cordero es muy reciente.

CORDIALES. Son unos remedios destinados á restablecer la fermentacion, animando la sangre, y á facilitar la secrecion de las materias impuras. En el número de cordiales entran la tintura de oro, las gotas de Inglaterra, la quinta esencia de vívoras, los polvos de la condesa de Ken, la confeccion de alquermes y jacinto, la triaca, la opiata de Salomon, las aguas espirituosas, tanto simples como compuestas, tal como el agua imperial, la de torongil, la de salvia, y otras.

Como estos remedios espirituosos se hallan cargados de sales volátiles, surten un efecto favorable en las apoplegías, letargo, perlesía; en las fiebres malignas pestilenciales, viruelas, sarampion, fluxion de pecho, vapores

histéricos, deliquios, convulsion, vértigos, sufocacion de la madre &c.; pero los cordiales demasidamente activos, como la tintura de oro, y las gotas de Inglaterra, no deben darse sino en accidentes graves. (*V. Agua divina, Elixir triacal, Polvos de la condesa de Kent.*)

CORONA DE REY. Planta de la naturaleza del trebol: echa unos troncos de dos ó tres pies de alto, y las hojas son amarillas; se cria en los sitios pedregalosos, á la orilla de los caminos: así las hojas como las flores en cataplasma son resolutivas y emolientes con la malva y malvavisco; en fin, úsase de esta planta en todo aquello en que se trata de ablandar y hacer supurar.

CORONA IMPERIAL. Planta bulbosa, cuyas flores tienen seis hojas, dispuestas en forma de corona, sobrepuestas á un ramillete de hojas: las hay amarillas, de color de bronce y de rosa: esta planta requiere mas la esposicion al sol que á la sombra; hácese en la tierra un hoyo de pie y medio, que se llena de varias clases de tierra, y á cu-

yo hondo se echa estiércol de vaca, cuatro dedos de tierra comun, otros cuatro de negra, y por encima estiércol podrido: pónese sobre todo la cebolla, y se cubrirá de cuatro dedos de tierra; pero se la aparta luego que el tallo empieza á marchitarse.

CORREHUELA. Planta que nace en los campos, viñas y jardines: la correhuela macho tiene la flor encarnada, y la hembra azul, y una y otra es amarga, cálida y astringente: entra en el número de las vulnerarias, y es buena contra las mordeduras de perro rabioso, la manía, melancolía, fiebres ardientes, y es un escelente cefálico. El agua de la correhuela destilada es buena en las inflamaciones y úlceras de los ojos.

COSECHA. Aplícase por lo comun este término al recogimiento de los granos; y serán presagios de una buena cosecha cuando el invierno haya sido frio y seco, y han caido nieves, que se hayan mantenido sin deshacerse considerablemente, y que despues el frio ó la segura, hayan impedido de echar

las yerbas en la primavera : puede entonces esperarse una cosecha buena de toda especie, porque hallándose la tierra reposada , y nada fatigada en arrojarse inútilmente y con anticipacion, contiene todas las sales ; porque como las lluvias no han sido excesivas , no ocasionaron la separacion de ellas. *Essai sur l'admin. des terres.*

Se cree comunmente que en cada diez años tenemos una cosecha muy escasa, dos medianas, cinco regulares , y dos abundantes , cuya combinacion se conforma con la esperiencia.

COSTADO. (*V. Pleuresía.*)

Remedio para los dolores de los lados. Tómase dos puños de verbena , dos cucharadas de harina de centeno , y otras dos de la de trigo , con cuatro claras de huevo ; amásase todo junto, pónese entre dos lienzos algo caliente , y se aplica al lado con dos servilletas bien calientes encima , que se mantendrá veinte y cuatro horas.

Coz. Cuando un caballo ha sido acoceado de otro animal , y le resultase inflamacion en cualquiera parte que

sea , se le sangrará del cuello , y fomentará la parte con espíritu de vino ó aguardiente cinco ó seis veces al dia, y una con algun unguento.

O se deshace un pedazo de tierra fuerte de alfareros en vinagre , de que se hará una masa algo suelta ; hácese hervir revolviéndola hasta que espese ; mézclase con aguardiente para desatarla , y se pone en forma de cataplasma á la parte , que se habrá fregado antes con aguardiente.

CREMA. Es la parte de la leche mas crasa , y de que se hace la mejor manteca , escelentes quesos , y otros géneros de platos delicados , que se ponen en las mesas bajo el nombre de crema : los mas en uso son estos.

CREMA PARA TORTAS. Deslíese en una azumbre de leche ocho yemas de huevo , tres pizcas de harina , un poco de sal , con seis onzas de azúcar , y un pedazo de corteza de limon cortada menudo : se hace hervir todo junto en la hornilla , no muy ardiente , y se revuelve continuamente con cucharon de madera hasta que esté espesa:

déjase enfriar, y se hace de ello una masa fina, de que se formará la torta, y pondrá en la tortera, que se habrá untado antes con manteca.

CREMA TOSTADA. Deslíese en una cacerola dos cucharadas de harina con cuatro huevos; échase allí luego media de agua de flor de naranja, y una pizca de limon verde, y por encima medio cuartillo de crema y otro medio de leche, dos onzas de azúcar, y un grano de sal como un guisante: hácese hervir todo dos horas á fuego lento, revolviéndolo siempre: despues se pondrá en la fuente que se ha de servir un pedazo de azúcar con medio vaso de agua; hácese hervir en un hornillo hasta que esté de color de canela, y échase allí prontamente la crema, y sobre ésta la azúcar que está en el borde con un cuchillo,

CREMA BLANCA. Se hará hervir y reducir á un tercio una azumbre de leche, y media de crema; despues se pone á enfriar un rato, y desliendo en una cuchara un poco de cuajo, se revuelve en la crema, y pasa todo por la cal-

dera; échase en el plato que se ha de servir, y pone en la ceniza caliente con su cobertera hasta que incorpore la crema, que se sacará al fresco para servirla fria.

CREMA DE CHOCOLATE. Se deshará en media azumbre de leche y medio cuartillo de crema, dos yemas de huevo y tres onzas de azúcar; hácese hervir todo y mermar una cuarta parte, revolviéndolo bien con un cucharon de madera; despues se echa allí chocolate rallado, la porcion suficiente para dar gusto y color: dáse tres hervores, y pasándola por una coladera, se sirve fria.

CREMA EN QUESO Ó QUESO DE CREMA. Pónese á calentar medianamente media azumbre de leche y otro tanto de crema: deslíese en dos cucharadas de leche tanto como una haba de cuajo, y se mezcla con la leche: pásase todo por una servilleta ó coladera á una tartera vidriada, que se cubrirá con un plato, y dejará tomar forma, echándola entonces con una cuchara en cestillas de mimbre, ó moldes de hoja de lata he-

chos á este fin , y dejándolo escurrir, se echará por encima crema suave , en que se habrá desleído azúcar en polvo.

CREMA BATIDA. Echase en un barreño media azumbre de crema bien suave con azúcar en polvo á proporcion, una pizca de goma adragan en polvo, un poco de agua de flor de naranja; bátese bien la crema con unas mimbritas blancas , y cuando haya levantado bastante , se deja asentar un poco ; sácase con una espumadera para echarla en una fuente , y se guarnece alrededor de pedacitos de limon verde.

CREMA COCIDA , llamada á la italiana. Se echará en un barreño media azumbre de crema bien suave , las claras y yemas de dos huevos frescos , tres cucharadas de azúcar en polvo , y un poco de agua de flor de naranja : bátese bien todo junto , y se echa en una cacerola honda con un borde de azúcar en polvo alrededor , para que no se estienda : pónese á cocer en ceniza caliente , y encima una cobertera con lumbre , que se renovará para que cueza bien , y se sirve fria.

CRIBO. Instrumento destinado á limpiar el trigo , y de que hay dos especies : 1.º el cribo de mano , que se compone de un cerco de madera de cuatro dedos de ancho , cuyo fondo es una piel fuerte pasada de agujeros poco separados unos de otros , y de diferente capacidad : 2.º el cribo de pie , destinado para pasar mucha porcion de trigo : tiene uso solo en los graneros copiosos para pasar el trigo , logrando por medio de esta operacion limpiarle y airearle. (*V. Granos.*)

CRISIS. Llámanse así aquellas mutaciones repentinas que se advierten en las enfermedades mortales , particularmente en las agudas ; las crisis son perfectas ó imperfectas ; la crisis perfecta es aquella en que las evacuaciones son suficientes para poder desarraigar la causa del mal , y que el enfermo sin hallarse abatido , resiste el esfuerzo extraordinario que hace la naturaleza , y entonces hay motivo para presumir que termina la enfermedad. Los dias en que acaecen regularmente , y que por esta razon se llaman críticos , son el quinto,

séptimo, nueve, once, catorce, veinte y uno, y alguna otra vez el cuarenta y uno. La crisis imperfecta es aquella que se advierte en dias extraordinarios, como el cuarto, sexto, ocho, diez y otros; pero como las evacuaciones no se hacen sino de materias que no se hallan en perfecto estado de preparacion, no ocasionan disminucion alguna en la enfermedad, antes bien la agravan.

Las crisis acaecen por diferentes vias, ya por los sudores y orinas, ya por vómitos; otras veces por flujo de vientre, y algunas por la expectoracion ó hemorragias.

La debilidad y abatimiento del pulso en las crisis no son siempre síntomas funestos; como tampoco su regularidad ó igualdad se debe tener precisamente por presagio feliz; porque si el pulso se pone intermitente es señal por lo comun de una muerte próxima, particularmente si acompaña hipo, sudor frio, y si el vientre toma tension.

En tiempo de las crisis los asistentes deben aplicar mayor atencion, y ayudar á la naturaleza por medio de cor-

diales, ó á lo menos con jarabes y apozemas, para dar á los líquidos mayor fluidez.

CRISOL QUÍMICO. Vaso de vidrio de la figura de una botella, que tiene el cuello muy largo y angosto: su uso es para hacer las destilaciones.

CUAJO. Es una leche cuajada, que en una bolsilla se halla en el vientre de la ternera, y sirve para cuajar la leche; pero si se echase en ella sal, antes que el cuajo, nuez moscada ó vinagre, impediria el efecto, y al contrario, la endurece echándola despues: el cuajo es mejor quanto mas añejo.

CUERNO DE CIERVO. Planta hortaliza de que se hace ensalada: es astringente y vulneraria, propia para detener los cursos, para las hemorroidas, cólico nefrítico, retencion de orina, y para consolidar las heridas.

CULANTRILLO. Planta que se cria en sitios secos y pedregosos, á la sombra, y encima de las paredes; tiene las hojas chicas, redondas, y de un verde mas ó menos oscuro; el culantrillo que se cria en las peñas es de un verde ba-

jo, y se tiene por el mejor; esta planta es pectoral y refrigerante, y su jarabe es de mucho uso en los catarros ó romadizos: el llamado de Mompeller es el mas nombrado, y el modo de hacerle es este.

Escógese el mejor culantrillo, hiérvese en un perol, hasta que sin tocarle, por sí solo se caiga al hondo; pásase esta infusion por un tamiz, y se deja escurrir el culantrillo; límpiase el perol, que con la azúcar correspondiente, blanca ó morena, y el agua que servia á la infusion, se vuelve á poner á la lumbre, y revuelve la azúcar hasta que se deshaga: pónense en agua fresca unas claras de huevo, que se batirán bien con unas mimbres mondadas, y cuando hierva la azúcar se echará en ella una parte de las claras, y en subiendo se espumará el jarabe; échase mas clara hasta esclarificarle bien; se deja hervir hasta que empiece á espesar; pruébase, y estando hecho se pasa al tamiz, y frio á la botella.

Esta es la receta. Por egeemplo, para tres azumbres y media se necesitan dos

onzas de culantrillo, cuatro azumbres de agua, seis libras de azúcar, y tres huevos.

CULANTRO. Planta de cuya grana se hace uso en la medicina. La mejor es crasa, bien seca, blanquizca y de buen olór: es cálida y astringente, y muy propia en la relajacion del estómago; detiene los ructos y los vapores que suben á la cabeza, ayuda á la digestion, y espele las lombrices. Esta planta se cultiva en los jardines en tierra fuerte, con buena situacion, y se siembra en Marzo.

D

DÁTILES. Fruta de la palma, que es un árbol que se cria en la Judea, Egipto y otros países cálidos; los buenos dátiles han de ser abultados, carnudos, y duros al tacto: hácese uso de ellos, quitándoles los huesos, en las tisanas pectorales, y tambien se hacen de ellos cataplasmas astringentes.

DECOCCION Ó COCIMIENTO, es mas simple, y menos cargada que la apocema.

DEHESA. Dáse este nombre á los pas-