

DAD AUTÓNOMA DE NUEVA
CIÓN GENERAL DE BIBLIOTE

ISO

LAGASIN

C

S411

.D52

1850

v.2

c.1

José Angel Benavides.



1080044769

E#36#53

DICCIONARIO MANUAL

DEL

LABRADOR, O LA AGRONOMIA.

Contiene todos los conocimientos necesarios para gobernar las haciendas de campo, hacerlas producir y conservar la salud, con otras muchas instrucciones útiles.

SEGUNDA EDICION.

TOMO SEGUNDO.

G. F.

54299

MADRID: 1850.

Librería de Villaverde, calle de Carretas, número 1
Id. de Aguado, calle de Pontejos



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECA



AGRONOMÍA

ó

DICCIONARIO DEL LABRADOR.

CAB

CABALLERIZA. Las caballerizas en las casas de campo deben estar en los corrales ó patios, y no serán muy frias, ni demasiado calientes, ni húmedas, por lo que se harán con piso mas alto que el corral, y algo mas el sitio de los caballos con algo de declive: las ventanas darán al mediodia, con una tambien al norte para abrirla en tiempo de calor: no las faltará los utensilios necesarios, como peines, bruza, almohaza, esponja &c.; y la cuadra para la yerba, avena y paja estará encima de la caballeriza.

FONDO BIBLIOTECA PÚBLICA
DEL ESTADO DE NUEVO LEÓN

CABALLO. Animal cuadrúpedo, muy conocido, que sirve al hombre de mucho. Las partes de que debe componerse un buen caballo son las siguientes.

La cabeza ha de ser delgada, estrecha y seca, no muy larga y situada alta: las orejas pequeñas derechas y en lo mas alto de la cabeza, llevando las puntas hácia adelante cuando anda ó galopa, que es señal de valor: la frente estrecha, con un remolino, y estrella; pero no es bueno que la tenga cuando el caballo es tordo ó blanco: las cuencas no han de ser hundidas: los ojos claros, con viveza, y llenos de fuego, medianamente abultados y á la flor de la cabeza: la vista fiera y fija: la nariz bien rasgada, la lengua delgada, como tambien los labios: las barras cortantes y descarnadas (llámase así la parte de las encías que está sin dientes, donde fija el bocado); y deben ser de este modo para que sean sensibles, y el caballo tenga buena boca. Dicese tener buena boca cuando tiene el apoyo igual, firme y ligero, que se le detiene con facilidad, y hace espuma gustándole el bocado.

El cuello no debe ser cargado de carne, y habrá de subir de la crucera derecho á lo alto en disminucion hasta la cabeza, haciendo un poco de arco: debe ser largo, y junto á la crin flaco y cortante. En cuanto á las yeguas es buena cualidad tener el cuello algo grueso y carnudo: el buen cuello es mas necesario para la hermosura de un caballo, que la cabeza pequeña.

La crin ha de ser delgada, larga y poco espesa; la crucera levantada, bastante larga, y no muy carnosa; la espaldilla chata, y no cargada de carne, porque ser un caballo ancho de esta parte es mucho defecto, y así no deberá tener de un brazo á otro mas distancia que cinco pulgadas; el lomo fuerte y no ensillado; el vientre mediano en los caballos de mano, grande en los de tiro, pero no caído; los hijares llenos, y en lo alto de cada uno tendrá un remolino; la grupa ancha y redonda hasta lo alto de la cola, y los huesos de las caderas bastante apartados; la cola firme y fuerte, y sin movimiento; situada alta y poblada.

En cuanto á las piernas, las delanteras deben tener la caña ancha y nerviosa, larga para los caballos destinados al trabajo, y corta en los de manejo, para que tenga buen juego y buen movimiento de marcha.

La pierna debe ser muy ancha y chata, y será tal cuando el nervio esté separado y retirado del hueso. La rodilla igualmente chata y ancha, sin hinchazon; la ranilla corta; el casco lucio y llano, formando una figura redonda, pero mas ancho abajo que arriba; el talon ancho y alto, y la hendedura de este no será muy grande, ni demasiado pequeña; los brazuelos deben ser largos y bien carnudos; los jarretes (llámase así la parte que está detras de la rodilla) grandes, secos y nerviosos, suaves y bien flexibles. La pierna de atras tambien ancha y chata, y que bage á plomo desde el jarrete á la cuartilla. En fin, cuando los brazos son buenos, tambien lo son las piernas, que tampoco deberán tener mucho pelo: las piernas serán de una altura competente, y se conocerá su debida proporcion si midien-

do desde el jarrete hasta el codo hubiese la misma distancia que desde el jarrete á lo bajo del talon.

Observaciones que deben hacerse cuando se compra un caballo para no ser engañado.

Lo primero que ha de atenderse cuando se compra un caballo es el uso á que se le destina. Por egemplo, si es para carga ó tiro debe ser ancho y aparrado; y al contrario el que se destina para caza y correr, porque tendria mucha espalda, y por consiguiente poco aliento y viveza.

Esto supuesto se reconocerá 1.^o la edad del caballo, que se conoce por ciertos dientes, á cuyo efecto es preciso saber, que á poco despues que ha nacido le salen los dientes de leche; que son pequeños, blancos, y sin cavidad alguna, fáciles de distinguir de los otros. Hasta dos años y medio tiene doce, seis arriba y seis abajo: cerca de esta edad le caen cuatro, dos de los de arriba y otros dos de abajo, y en lugar de ellos

les salen otros cuatro, que se llaman pinzas: son mas grandes, mas fuertes, y estan en el medio.

A los tres años y medio les nacen los que se llaman gavilanes, primero los de la encía de abajo, y despues los de arriba: cerca de este mismo tiempo se le caen otros cuatro de leche, y en su lugar le salen otros cuatro, tan gruesos como las pinzas ó delanteros, que se llaman medios. A los cuatro años y medio los cuatro últimos de leche, que estan en los cuatro extremos de arriba y abajo, se caen, y salen otros cuatro, que se llaman extremos por el lugar que ocupan.

De esto se sigue, 1º que cuando un caballo no tiene mas que ocho dientes de leche, está en dos años y medio, ó en tres á lo mas: 2º que cuando tiene todavía cuatro de leche, no pasa de tres años y medio, y que cuando ya no tiene dientes de leche tendrá á lo mas cuatro años y medio, ó como se dice comunmente, está en cinco años. Cinco cumplidos los tiene cuando la carne que estaba por dentro de los es-

tremos se ha retirado enteramente, y se hallará en cinco y medio cuando los extremos se mantengan huecos y vacíos, Desde cinco años y medio hasta seis este hueco se llena, y á los seis se halla el diente tan alto por dentro como por fuera, y no queda mas que un hueco en medio.

Estando el caballo en los seis años, marca, es decir, que los extremos estan huecos, y negros en el medio, porque desde esta edad solo se mira á estos últimos. A seis años cumplidos los tiene fuera de la encía, del grueso del dedo pequeño; á los siete del grueso del anular ó segundo; á los ocho años los tendrá fuera de la encía, del grueso del tercer dedo; por tanto, esta largura del diente fuera de la encía es la señal mas segura para discernir la edad del caballo. A esta edad de ocho años el diente (esto es, los extremos) no tiene hueco negro, y está todo igual, por lo que se dice haber igualado, y con todo se encuentran muchos que no han igualado á los nueve años.

Despues de haber recarcado un ba-

llo, solo puede juzgarse de su edad por lo largo del diente ó gavilanes. Por lo que si el de arriba y el de abajo estuviere usado é igual al paladar; si uno y otro fuesen gruesos, redondos y amarillos, el caballo tiene á lo menos diez años; porque, por egemplo, un caballo que no tiene mas que seis años, tiene el gavilan de arriba acanalado por dentro, y como hundido, y el de abajo punteagudo, cortante de los dos lados, y sin roña. Las demas señales de que un caballo es viejo son cuando las cuencas estan demasiado hundidas, el hueso de la quijada aguzado, y el paladar descarnado y seco, porque entonces denota catorce ó quince años.

2º Para conocer si un caballo tiene los ojos buenos, es preciso primero situarle bien, repararle con atencion y por mucho tiempo los ojos, mirárselos de noche con una vela, porque así se le distinguirá hasta la menor mancha. Si es por el dia y al sol, como en un mercado, se busca la sombra, y pónese la mano encima del ojo, que debe ser transparente y claro como cristal,

sin nube, mancha ni cerco blanco al rededor, la pupila que está en el fondo del ojo, ha de ser blanca, sin mancha, que se llama dragon.

Por lo general cuando un caballo es ciego, tiene la marcha incierta llevándole á mano, no se atreve á poner los pies en tierra, y estando en la caballeriza vuelve las orejas á uno y otro lado cuando oye tras de sí á alguno.

3º Reparar si el espacio entre los dos huesos de la quijada cerca del gaxate es proporcionado, sin que tenga en él dureza ó glándula que se mueva, porque siendo potro, es señal de no haber echado el humor pituitoso, que regularmente espelen en aquella edad, ó que no le ha echado perfectamente; pero si la glándula es fija y dolorosa, y el caballo pasa de seis años, indica muermo; sin embargo hay caballos que las tienen sin que sea muermo, y entonces se llaman ficos, en cuyo caso se hará uso del cauterio, ó se abrirán con una navaja de barbero.

4º Las espaldas: si estan bien ó mal configuradas, porque es preciso que el

caballo las tenga chatas, pequeñas y descarnadas, pues los que las tienen muy carnudas y movibles, son incómodos y poco corredores; pero un caballo cargado de espaldas es bueno para el tiro.

5º Las piernas. 1º Que no estén usadas ó trabajadas, y lo estarán siempre que no sean derechas, esto es, que la rodilla, la caña y la corona no bajen á plomo, ó que el menudillo levante sobre el resto del pie, que también es defecto; pues para que la pierna sea bien plantada, es necesario que lo de adentro de la cuartilla caiga dos dedos mas atrás que la corona, que es el espacio que ocupa el pelo que cae sobre la uña al rededor del pie. 2º Que no sean arqueadas, es decir, que la pierna no tenga la figura de un arco mas ó menos, defecto que es ocasionado por un trabajo escesivo. 3º Que sean bastante anchas y chatas, porque son las mejores, y serán tales si el nervio que está detras de la pierna es grueso y firme, apartado del hueso. 4º No tendrá al lado de los menudillos entre

los nervios y el hueso un bulto blando y lleño de agua, que se llaman veigas, é indican también que el caballo ha trabajado mucho. 5º Que no tenga sobrehueso, lo que se advertirá pasando la mano por la caña, que es el espacio de la pierna desde el menudillo hasta la rodilla, y salen á la parte de adentro; pero si se advierte otro por fuerza se llama pasante, porque atraviesa la pierna, y hace que el caballo cojee. 6º No tendrá grietas, cuyo mal les viene al pliegue de la rodilla, donde les quita el juego, con especialidad á los viejos. 7º El menudillo deberá ser regular, porque si es pequeño denota flogedad en el caballo, y si grande, mucho uso y trabajo.

Ultimamente, se conocerá que un caballo tiene las piernas usadas, si estando quieto adelanta ya una, ya otra para descansar, ó si estando en la caballeriza echa adelante una mano, y se mantiene en esta postura, que se llama comunmente enseñar el camino de Santiago.

6º Que el caballo sea bien planta-

do; y para serlo es preciso ante todas cosas que los brazos esten mas separados arriba que abajo, de suerte que sea menos la distancia de un pie á otro que la de arriba. No juntará las rodillas una con otra, sino que la pierna irá en línea recta hasta la cuartilla, y las puntas de los pies que miren rectamente hácia adelante. Las piernas de atras caerán á plomo desde el jarrete hasta el menudillo; los pies deberán asentar de plano, y no de punta, pues si el caballo lo hiciese de este ultimo modo, será señal que ha tirado, ni tampoco volverá las puntas á fuera, particularmente cuando ceja.

7º Que marche bien; y para hacerlo se atenderá 1º á que levante los brazos con facilidad, y sin cruzarlos, ni llevar los pies hácia dentro ni afuera: 2º que se sostenga bien, esto es, que tenga las piernas en el aire el tiempo preciso, y no dege caer con prontitud el pie en tierra: 3º que cuando deba hacerlo sea con firmeza, y sin apoyar mas á un lado que á otro, ni llevar el menudillo muy bajo ni entorpecido:

4º Que sea pronto, y ligero á la mano, esto es, que no cargue mucho al bocado, lleve alta la cabeza, y tenga movimiento en las espaldas para la comodidad del ginete, y no haga dos tiempos en un espacio en que otros caballos no hacen mas que uno: 5º Debe caminar sin causar molestia, y para hacerlo es preciso que el paso de adelante y el de atras no tengan mas que un movimiento.

8º Que marche con firmeza; lo que egecutará, 1º si levanta bastante los brazos, pues si no lo hace será señal de defecto en las piernas: 2º que asiente el pie con igualdad y firmeza para no tropezar, y para que un caballo tenga todas estas circunstancias necesita ser un poco largo. Cuando un caballo va de trote forma con las piernas un aspa, porque tiene en el aire á un mismo tiempo el brazo del lado de montar, y la pierna derecha; despues asentando estas dos, levanta las otras, y así sigue alternativamente. Cuando va de portante, llamado comunmente de andadura, levanta pie y mano de un mis-

mo lado , y las tiene en el aire á un tiempo ; mete el pie como veinte pulgadas mas adelante que la mano , y quanto mas meta , tanto mejor irá de portante.

9º Se reconocerán los pies , y 1º el casco , que debe ser de una figura casi redonda , y tener la uña suave , igual y morena ; ha de ser sólida , pero no quebradiza , lo que se conocerá si le faltan muchos pedazos de casco al rededor del pie , ó si estalla en la parte donde se remachan los clavos : 2º que los cercos que rodean el casco , no sean mas altos que el resto de él , pues de lo contrario resultará que el caballo cojee : 3º que tenga los suelos fuertes , todo el pie en hueco , y apartado de la herradura : 4º que no sea escarzo , esto es , que no sea estrecho de talon , cuyo defecto proviene de segura de pies , y hace cojear tambien al caballo : 5º no deben salir los suelos por encima del casco , ni estar el pie lleno por bajo , en lugar de estar hueco , cuyo defecto le hace disforme , y semejante por encima á una concha de ostra : 6º que no

tenga por dentro ni fuera del casco úlcera ó grieta alguna ; en fin los pies del caballo no han de ser demasiadamente grandes , chicos , ni gruesos.

1º Que no sea trasijado , lo que se conocerá en el espacio vacío que tenga desde el hueso de la cadera hasta la última costilla , cuyo defecto , si dimana de estar flaco el caballo , puede remediarse ; pero si proviene de mala configuracion de las costillas , es notable.

Los caballos de coche. Antes de comprarlos , es preciso hacerles tirar , aunque tengan buena disposicion de trotar , pues para que tiren bien , han de bajar las caderas , y levantar el cuello y la cabeza al tiempo de tirar : estos caballos estan mas espuestos que los otros á todas las enfermedades propias de su especie , porque estando criados en países pantanosos como la Holanda y Frisia , han contraido humores que les caen á las piernas , y ocasionan diversidad de males peligrosos. Lo mas seguro es cuando se compran caballos para coches , escogerlos,

en cuanto se pueda, con poco pelo; que tengan los jarretes enjutos, la pierna chata y nerviosa, sin hinchazon alguna en el menudillo, ni otro defecto notable.

Para conocer si un caballo coge, se le hará trotar á la mano en un empedrado, y notar si tiene bueno el levantar, sostener y apoyar de las piernas; derechos los riñones, sin inclinar la cadera á uno ni otro lado en todos los movimientos del trote, y si en estos mismos tiempos inclina la cabeza es señal que coge; pero no, siempre que la tenga derecha y sin movimiento.

La buena boca del caballo se conocerá, ademas de lo que queda dicho en el artículo antecedente, 1º si el caballo tiene buena disposicion de cuello, pies y piernas: 2º si apoyando el dedo con fuerza sobre la barra le causa dolor, es buena señal; pero se mirará al mismo tiempo, no sea que tenga las barras rotas ó heridas, lo que se conocerá por ciertas cicatrices que tendrá en tal caso: 3º debe tener la

boca bastante sensible, de lo que será cierta señal el mascar el freno continuamente, y pararse con facilidad en la carrera, al menor movimiento de la mano.

Tendrá vigor y agilidad un caballo, si al solo movimiento de los pies del ginete, se menea, y si llegándole algo la espuela, quiere escaparse de la mano. El vigor es diferente del ardor: un caballo fogoso es incómodo y desagradable al ginete, porque anda de un modo turbulento y desarreglado; hay cierta casta de caballos, que cuando se les arrima la espuela acocean, saltan y cejan: otros que se resisten á obedecer, y caminan á su antojo; unos y otros son poco apreciables, y los mejores son aquellos que temen la menor señal de hacerles mal, y que al solo movimiento de cerrar las piernas, estan listos, ó cuando del paso se meten en galope sin ser obligados, que galopan con facilidad y mucho tiempo, corren con viveza é igualdad, y son fáciles á pararse.

Ultimamente para acabar de cono-

cer á un caballo que se quiere comprar, se le montará al salir de la caballeriza, y sin animarle, ni llevarle la espuela, ni usar de la vara, se le alargará cuatro dedós la brida, mientras cuaja solamente en la mano, y se le deja caminar así como un cuarto de hora; si es tropezon, tropezará; si pesado á la mano ó fuerte de boca, irá echado enteramente sobre el bocado; si es perezoso, disminuirá la marcha, y aun se parará; si es preciso animarle con el movimiento del cuerpo, de las piernas, y aun de los brazos, es señal de pesado; pero si no obstante la negligencia del ginete, camina el caballo con la cabeza alta, mascando el bocado, con paso animoso y sin tropezar, no habrá duda de que el caballo es valiente. Es defecto notable que un caballo tenga el entrepaso, esto es, una mezela de marcha y portante, ó de andadura y galope, porque es señal de flogedad en los riñones, y para quitarle este género de paso, y asegurarle en uno, es preciso ponerle las trabas ó cuerdas.

Modo de herrar á los caballos.

Es muy conveniente á cualquiera que tenga caballos, sea para caminos ó viages, ya para el servicio y labores del campo, ó para coches, estar impuesto en el buen método de herrarlos; sobre lo que hay cuatro reglas principales. 1.^a Los clavos se pondrán hacia la punta en las manos, y hacia el talon en los pies, porque así en una como en otra parte hay mucho casco donde prender; y así es preciso guardarse de picar en las puntas de los pies, y en los talones de las manos, donde se encuentra luego lo vivo, de suerte que si se clava algo alto cerca de estos sitios, se oprime la vena que rodea al pie, ó se toca á lo vivo, y es lo que se dice estar clavado un caballo.

2.^a No se abrirán los talones al caballo, es decir que cuando el mariscal prepare el pie nunca debe cortar el talon junto á la herradura, porque será motivo de enflaquecerse el pie y estrecharse.

3.^a Los clavos serán muy delgados, y chatos, pues siendo gruesos y redondos, abrirían el casco y le llevarían tras de sí.

4.^a Las herraduras deben ser lo más ligeras que sea posible á proporción del pie y talla del caballo; porque las pesadas además de cansarle, hace aflojar los clavos el mismo peso al menor encuentro con las piedras.

El mariscal para preparar bien los pies de un caballo, debe dejar los talones de las manos fuertes; por si llega á desherrarse en un camino, que pueda resistir; ajustará la herradura de modo que no quede fuera, ni muy retirada; asentada con igualdad, y para verlo, se dejará que el caballo la fije en tierra, despues cortará con la tenaza las clavos, cortando é igualando lo que sobresalga de la uña, como tambien lo que los clavos puedan haber espallado de ella, y en fin remacharlos bien.

Las personas que tengan sus haciendas en países que abunden de pastos y forrages, pueden hacer comercio de

caballos, criándolos de potros, y vendiéndolos despues de tenerlos impuestos ó adiestrados al tiro; ó se compran de tres años, y á los cinco ó seis, habiéndolos trabajado con esta consideracion, se venden á buen precio, y compran otros baratos; tambien se pueden comprar caballos trabajados y flacos, pero sin defectos, y volverlos á vender despues que hayan tomado bien carnes.

Conviene todos los médicos, en que el egercicio á caballo es sumamente útil á la salud, particularmente en los que padecen langores hipocondriacos, afecciones melancólicas, y otras indisposiciones que provienen de la depravacion de los humores: fortifica las digestiones, da libertad á la circulacion, favorece las escreciones, y aquel mismo movimiento que causa el del caballo, comunica á los sólidos el resorte necesario á sus funciones, y á los líquidos la fluidez correspondiente, y no contribuye poco á ello tambien la mudanza de aire. Para manténerse cualquiera con buena salud,

será un medio eficaz el montar á caballo alguna otra vez; pero no ha de ser despues de haber comido mucho, ni tampoco con el estómago vacío. La mayor parte de los hombres engruesan y se robustecen dandose á este ejercicio, al paso que antes sin él, se hallaban flacos, débiles y achacosos.

Los caballos castrados son buenos para la silla; pero los enteros son mejores para las armas, por su mayor viveza: para castrar los caballos se emplea siempre gente experimentada en esta operacion, que se hará en la primavera ú otoño.

CABEZA. Dolores de cabeza por causa fria. Remedio. Se atraerá ó tomará por las narices el zumo de celidonia purificado. O se amortiguará en una paleta de hierro puesta á la lumbré, un puño de la yerba llamada pie de paloma, y se aplicará á la cabeza. Tambien es bueno tomar una taza de cocimiento de betónica, que se habrá hecho hervir con un puño de las hojas un cuarto de hora.

En los dolores de cabeza es preciso

siempre tener el vientre libre, porque la constipacion le aumenta.

Dolor de cabeza que proviene de calor. Remedio. Se dará á la frente del enfermo con el unguento llamado *populeum*.

Dolor de cabeza llamado clavo, por la tenacidad con que se mantiene fijo. Remedio. Májase verbena, y se aplica despues de los remedios generales.

Si el dolor de cabeza proviene de abundancia de sangre, lo que se conoce por la inflamacion de los ojos, ó por la violenta agitacion del pulso al lado de las sienas, y por lo encendido de la orina, es preciso sangrarse y refrescarse con una tisana de cebada y grama, tomar algunas lavativas, y al tercero ó cuarto dia purgarse con onza y media de casia ó cañafistola desleida en dos vasos de suero.

Si dimana de la bilis, puede tambien hacerse uso de la sangría, y lavativas hechas con un cocimiento regular, tomando por la noche lamedores con el agua de chicoria y verdolaga.

Si continúa el dolor, se repetirá la sangría, y tomará un vomitivo, como dos onzas de vino emético, ó dos ó tres granos de tártaro emético.

En las enfermedades de cabeza, como son la apoplejía, la epilepsia, ó gota coral, vértigo &c., deben tomarse los remedios, desde la luna nueva, hasta el plenilunio.

CABRA. Animal cuadrúpedo, y con cuernos que da mucha leche. Una buena cabra ha de ser grande, ancha de atrás, el pelo suave, y las tetas grandes. Las cabras blancas dan mas leche, y se tienen por mejores las que no tienen cuernos: viven poco mas de ocho años, y paren hasta los siete: se las conduce como á las ovejas, requieren limpieza en sus establos, y si hubiese grande porcion de ellas, no se encargará al cabrero mas que el cuidado de cincuenta, porque son difíciles de gobernar: este ganado halla con facilidad pasto por todas partes, hasta en los sitios mas estériles, y aperecen los areniscos incultos. En invierno no se mantienen con hojas de árboles,

coles, yerba seca y navos; la yerba llamada cinco hojas, como tambien pastar por los rocíos, las hace abundar en leche; no deben beber mas que dos veces al dia, y se las tendrá al abrigo en invierno porque el frio le sienten mucho. Dan leche cuatro ó cinco meses al año, y se las ordeña por mañana y tarde. Cuando tienen dos años, se las puede echar el macho en Noviembre, para que hallen yerba nueva, tengan bastante leche cuando pararán, en cuyo tiempo necesitan gran cuidado porque son muy difíciles, y siendo buenas suelen traer dos cabritos; se las da heno ó yerba seca antes y despues.

Los cabritos se mantienen con leche, grana de olmo y yedra; en lo demas se los cria como á los cordeiros, y no maman mas que un mes: si hubiese muchas cabras será mas útil criarlos para aumentar los rebaños, que vender los cabritos.

Las enfermedades de las cabras son poco mas ó menos las mismas que las de las ovejas, y de consiguiente lo

son tambien los remedios.

Este ganado es de grandísima utilidad, porque ademas de dar mas leche que las ovejas, porque si se las mantiene bien dan cuatro azumbres cada dia, de que se hace buen queso en el Langüedoc y Provenza, y ser la leche más salubable, con mas el sebo que se saca de ellas, y de los castrones; sirve el pelo para una infinidad de cosas útiles, como para sombreros, barraganes, camelotes &c.

La carne del cabrito, cuando no pasa de medio año, es muy tierna y delicada. El Delfinado, Poetú y Guiena son unas provincias donde se crían muchas cabras.

CAFE. Fruto de que abunda la parte mayor de la Arabia, y para ser bueno debe ser nuevo, limpio, bien criado, y que no huela á mohó. Se tuesta en una tartera de barro vidriado, que es mas sano que el cobre, revolviéndole con una cuchara de madera, hasta que esté casi negro, y despues se le muele en un molino de mano; pónese á hervir una onza en

una azumbre de agua comun como un cuarto de hora, retirase un poco la cafetera de la lumbre, revuélvese el agua con una cuchara, así para incorporarle, como para que no se vaya; vuélvese á poner al fuego otro cuarto de hora; despues se aparta para que se asiente, y se echa caliente con azúcar en las tazas. El punto crítico de la torrefaccion es cuando el color del café tira á violado, con la expresion de una aceite muy agradable al olfato, porque si se pone negro, piérdese lo volátil ó espíritus finos; y quando recién molido se echa en agua hirviendo tiene mas virtud, y pierde menos de las partes volátiles, que en agua fria.

El café fortifica el estómago y el célebro, aviva la digestion, aplaca el dolor de cabeza, y rebate los vapores; quita el sueño despues de comer: escita la orina, y los meses en las mugeres, restringe el vientre; pero su frecuente uso no es bueno en las personas delicadas de pecho, ni á las que tienen temperamento vivo, y duer-

men poco, porque el café enflaquece é impide el sueño.

CAIDAS Y CONTUSIONES. Si la caída es considerable, ó que los golpes que se hayan recibido hubiesen sido violentos, es preciso luego beber uno ó dos vasos de agua fresca, y no dejarse de sangrar para hacer volver á entrar en los vasos la sangre estravenada, usando despues de la pocion ó bebida vulneraria echa de este modo. Se toman cuatro onzas de agua desturada de amapola encarnada, vinagre de vino seis dramas, ojos de cangrejo preparados, dos escrúpulos, jarabe de rosas secas, una onza: mézclase todo, de que se harán dos tomas, y darán al doliente, una por la mañana en ayunas, y otra á la noche.

Caidas de caballos y esfuerzos de riñones. Conócese que la caída es peligrosa, quando ha sido violenta, y el caballo echa sangre por la boca y narices, ó que no puede cejar, particularmente quando se le monta, señal cierta de que los riñones han padecido.

Si el caballo echa sangre, y tiene

dificultad en andar, se le sangrará un poco y fregará los riñones con aguardiente, y echándole dos ventosas á los dos lados de los riñones, sajándolas al rededor, facilitará la salida de la sangre estravenada; se trabarà al caballo de modo que apenas pueda moverse, y fregará con espíritu de vino y trementina, partes iguales, bien batido; despues se le aplicará la cataplasma comun, y un baño de yerbas buenas, como malva, salvia, romero, tomillo, espliego y otras; hácese hervir una parte de estas yerbas en un caldero con hez de vino tinto tres horas; despues se echan tres libras de miel; déjase todo enfriar un poco, y tomando un puño de estas yerbas, se fregará al caballo los riñones, repitiendo la friccion; remójense unos paños en este baño, y se les aplicará á los riñones, y echará una manta.

Pero si el caballo no echa sangre, y el esfuerzo no ha sido grande, se le dará en los riñones con aceite de trementina y aguardiente, y despues la cataplasma comun.

CAL. Hácese de una piedra dura, compacta, y que ha estado en el fuego; quanto mas duras son las piedras, y se aproximan á la naturaleza de mármol pardo y negro, tanto mas propias son para hacer la cal, pero tambien requieren mayor fuego. Debe guardarse cierta proporcion entre la cantidad de agua, y la de cal que haya de apagarse, porque si se echa mucha impide la disolucion de la cal, y si poca, ocasiona la evaporacion de las sales; pero echada con proporcion, absorve y concentra una gran parte de las sales, y espiritus petrificantes. La cal hace mejor efecto recien apagada, y aun caliente, mezclándola con arena seca; no puede usarse sola porque la desunion de sus partes impide la incorporacion, ni puede emplearse ninguna cal sin haber estado en piedra antes de apagarse.

Como la mejor cal es la que se hace de piedras duras, será bueno que las que hayan de calcinarse, queden algun tiempo espuestas al aire para que se exhale la humedad. Cuando se

quemar, será preciso dar al horno un fuego moderado, para que la mayor humedad que se eleva, no estraiga las sales volátiles; pero concluida esta evaporacion, convendrá hacer un gran fuego para atenuar y sutilizar las partículas salinas. Despues no se deja al aire, sino que se apagará inmediatamente que se saca del horno, revolviéndola al mismo tiempo, y echarla agua otra vez; cuando esté apagada se la cubre con tierra para preservarla de la accion del aire, y es la mejor cal la que se ha guardado en este estado.

La cal viva es la que sale del horno, y la apagada la que se ha disuelto con agua, y de que se hace la argamasa para los edificios. Para blanquear las paredes y cielos rasos se desleirá la cal bien clara, por egemplo, siete ú ocho libras de agua caliente en una de cal; déjase en remojo siete ú ocho horas, y se pasa el agua por tamiz: la medida es la misma que la del yeso.

CALABAZA. Planta hortaliza, cuyo fruto es muy abultado, y las rastras se estienden mucho. Multiplícanse solo

de grana, que es chata, ovalada, y de color blanquecino: es una de las cuatro simientes frias, y se coge cuando se corta el fruto para hacer uso de ella: regularmente se crían en tierra llana, y antes de sembrarlas se echarán en agua para adelantarlas.

CALAMBRE. Especie de gota que entumece los nervios, y causa muchas veces vivísimos dolores.

Remedio. Se toma un buen puño de pervinea, y otro tanto de ramitos de romero; caliéntase en un plato á un brasero, y aplícase á la parte doliente, lo mas caliente que sea sufrible, y se repite mañana y noche.

CALANDRIA. Especie de cogujada, que no tiene copete, y es algo mayor. Las mejores son las que se han cogido pollos, y del mes de Agosto: tienen una voz muy alta, y remedan el canto de cualquiera pájaro que se ponga cerca de ellas: conócese el macho en la cabeza y el pico que tiene mas abultado que la hembra.

CALDOS MEDICINALES, y primeramente para los póbres. Tómanse tres

onzas de hórdeo ó cebada mondada, y echando encima cuatro azumbres de agua hirviendo, se deja en infusion á fuego lento, hasta que el grano esté bien crecido, y despues se le acaba de cocer enteramente; exprímese todo, y en este cocimiento se hervirá un poco de manteca fresca, tres onzas de miel blanca, y se espuma; tambien se echa un poco de tomillo, almoradux, salvia, albahaca, algo de cebolla, y un poco de vinagre y sal.

Si la fiebre es violenta, no se dará al enfermo mas que lo claro de estos caldos; pero si no lo fuere, se le dará mas espeso el caldo, revolviéndole, para que se mezcle con una especie de papa que está al hondo, y cuando comience ya el enfermo á comer, se le puede echar en el caldo un poco de pan.

Otro modo de hacer los caldos de cebada ú otros granos, como arroz, lentejas &c. Tómanse dos puños buenos de cualesquiera de estos granos, por egemplo, de hórdeo ó cebada mondada; hacese hervir en tanta agua como sea preciso para reducirlo á dos azumbres,

despues de haber hervido á fuego vivo dos horas , cuya cantidad podrá servir para cuatro ó cinco caldos. Cuando el grano está lo mas hinchado que pueda ser , se echa en las dos azumbres un poco de vinagre , sal , manteca ó aceite , segun el país , con una ramita de hisopo , y para el gusto podrá agregarse algo de peregil , agedrea ó tomillo.

Los caldos de hórdeo ó cebada son los mas usados generalmente : los de arroz convienen en las enfermedades en que se teme corrupcion de alimentos , como la disenteria ; los de lentejas en las viruelas ó fiebres atabardilladas , y se teme flujo de vientre : los mejores granos son los que crecen mas cuando hierven.

Estos caldos así preparados contienen dos partes ; el caldo y el grano : el caldo dos sustancias , el jugo y un sedimento harinoso , lo que forma cuatro grados de alimento. Debe darse el caldo claro en las fiebres agudas que terminan al cuarto dia. Lo harinoso en las que terminan el nueve. El caldo

mezclado con el grano en las que llegan hasta el veinte ó treinta , y el grano á los convalecientes. Estos caldos se corrompen menos que los de carne , y pueden guardarse hasta cuatro dias en invierno , y tres en el verano.

Caldo refrigerante ó de ternera. En las indisposiciones que provienen de calor ó secura se tomará media libra de ternera cortada en tajadas , y un puño de las cuatro ó cinco especies de las yerbas siguientes : borraja , buglosa ó lengua de buey , verdolaga , lechuga , perifollo , pimpinela , ó de chicoria blanca ó silvestre , que se lavarán y cortarán menudas : hácese hervir todo en tres cuartillos de agua hasta que merme la mitad : despues se pasa por un paño , y reparte en dos caldos , que se tomarán cada dia por tres semanas , purgándose al principio y fin de este tiempo , y lo mismo deberá observarse regularmente en todos los caldos medicinales.

Caldo de cangrejos para dulcificar la sangre. Se toman las colas y patas de ocho cangrejos , que se lavarán bien,

y se machacarán en un mortero de mármol; y con una libra de ternera, un puño de lechuga, verdolaga, perifollo y chicoria blanca, que se lavará bien, y se cortará todo menudo, se hace hervir en tres cuartillos de agua hasta que merme la mitad; se colará esprimiéndolo con fuerza, y sin apartar nada de lo de encima, se parte en dos caldos.

Caldo de vívora para purificar la masa de la sangre. Cógese una vívora que se la cortará luego la cabeza, y se desollará lo demás del cuerpo viva; córtase en trozos, se la quita la cola y las entrañas, sin reservar más que el cuerpo, el corazón y el hígado: hervirase en tres cuartillos de agua hasta que quede en la mitad; pásase por un paño, y de ello se hacen dos tomas para dos días por la mañana en ayunas, y repetirá por espacio de quince. Cuando no pueda hallarse la vívora viva, podrá substituir una dracma de los polvos.

Caldo antiescorbútico. Tómase un pollo grande, ó un corazón de ternera,

cortado en tajadas, y bien lavado: hojas de coclearia, berros y apio, un puño de cada cosa: corteza de naranja quebrantada, que ha de ser seca y amarga, y sal de agenjos, de cada uno una dracma; simiente de nabo silvestre quebrantada dos dracmas: hácese hervir todo en una azumbre de agua hasta que quede en la mitad: se cuele, y se reparte en cuatro caldos, y si está muy cargado, se le añade una cuarta parte de agua hirviendo.

CALENTURA. La calentura es un movimiento desordenado de la sangre, que proviene de un conjunto de materias impuras, que se mezclan con las partes de la sangre.

Hay muchos géneros de calentura: los más comunes, con la indicación de los remedios convenientes, son: 1º la calentura ó fiebre intermitente es aquella cuyo movimiento cesa, y luego vuelve: llámase *terciana* cuando da de dos días uno: *cuartana* cuando vuelve el tercer día después de la accesión: *terciana doble*, si hay dos accesiones en un mismo día, ó una accesión cada día,

pero á distintas horas: *cuartana doble*, si hubiese dos accesiones en un mismo dia, y que los dos siguientes queden libres.

La fiebre efimera es aquella que comienza y acaba en el espacio de veinte y cuatro horas: llámase tambien así, aun quando siga hasta el séptimo dia, si los accidentes son leves.

Los remedios en general contra las calenturas intermitentes son en primer lugar la dieta: 2º una lavativa al fin de la primera accesion, compuesta de un cocimiento de hojas de malva fina y malvavisco, parietaria y yerba cana, en que se desleirá tres onzas de miel mercurial. (*V. Lavativa.*)

Si la fiebre es acompañada de flujo de vientre, ó dolores en las entrañas, se compondrá de un cocimiento de chicoria blanca, salvado y linaza, en que se desleirá tres onzas de miel violada. Si el enfermo tuviese náuseas ó arcadas, ú otros indicantes que manifesten plenitud de estómago, se recurrirá despues de la tercera accesion y un dia de hueco al vomitivo, y si no pudiese sopor-

tarlo el enfermo, se purgará con la medicina siguiente.

Tómanse cuatro escrúpulos de quina; media dracma de flor de sal amoniaco; diez y seis granos de diagridio sulfúreo: muélese todo, y partiéndolo en dos dosis, se tomará una, doce horas antes de la accesion, y otra dos, con algunas tazas de té entre una y otra toma.

2º Debe sangrarse al enfermo del brazo una hora despues de haber despuesto la lavativa.

3º Se le dará á beber una tisana, hecha con raiz de nenufar, chicoria silvestre, grama, y regaliza ú orodux.

Si la fiebre no es maligna, cesará por medio de este régimen, ó despues de las tres primeras accesiones, ó quando al sexto ó séptimo, y entonces se purgará al enfermo.

Otros remedios de que se puede usar en las fiebres intermitentes. Hácese hervir en tres cuartillos de agua seis manzanas reinetas, partidas en cachos sin mondar, y quando haya mermado una tercera parte, se aparta y deja enfriar; échase alli en infusion toda la noche

una onza de sen , otra de regaliza nueva en pedazos , una dracma de cristal mineral , un puño de pimpinela , con un limon en rajas : hácense quatro tomas de la coladura , y se darán al enfermo dos por la mañana , una á las seis y otra á las siete , y á la mañana siguiente las otras dos , á no ser que haya purgado mucho el enfermo , en cuyo caso se suspenderá hasta el otro dia. (*V. Quina.*)

Remedio para las tercianas. Despues de una ó dos sangrías proporcionadas , y otras tantas lavativas , se toma media dracma de grama de taliestro , que se echará en un huevo cocido en lugar de sal , y tomará el enfermo dos horas antes del frio ; pero es preciso que en las dos anteriores no haya tomado nada , y que igualmente no lo tome dos ó tres horas despues : esta grana es buena tambien para detener el flujo de sangre , y para fortificar el estómago.

Otro remedio. Desde el principio de esta casta de calenturas , se tomará el zumo de borraja , ú hojas verdes de cardo estrellado ó de campo , corta-

das con unas tigreras muy menudas , como media dracina ; échanse en infusion algunas horas en medio vaso de vino blanco , y añadiendo otro tanto de agua , se dará al enfermo esta bebida , disminuyendo la dosis á proporcion de la edad.

Remedio para las cuartanas. 1.^o Debe hacerse una corta sangría ; despues se toma por purga un vaso de cocimiento de flores de centaurea menor , en que se echará en infusion tres dracmas de sen , desliendo en ello una onza de jarabe de flor de albérechigo. Este purgante se da al enfermo en el dia de la intermision de la fiebre , y si la accesion viniese despues , se le dará al principio de ella una dracma de quina en polvos , que habrá estado en infusion , en un vaso de vino blanco toda la noche , revolviendo bien la quina con el vino al tiempo de tomarla , lo que se repetirá dos veces en el dia de correspondencia , aun quando no vuelva.

Otro remedio. Tómese una dracma de mirra , ó una yema de un huevo

fresco, en un vaso de vino blanco al tiempo del frio de la cuartana. Cuando la calentura es con frio, se hace hervir medio puño de borraja en medio cuartillo de vino blanco, hasta que quede en la mitad: cuélase, y se esprime el licor, que se dará al enfermo un poco antes del frio.

2.^o La fiebre continua sencilla, es aquella que dura mucho tiempo sin intermision, y los remedios, las lavativas, las sangrias á tiempo, los purgantes cada segundo dia, sudoríficos, y si continúan los crecimientos, la tisana de quina.

3.^o La fiebre continua violenta, es una especie de calentura ardiente con crecimiento; pero cuyos síntomas son mas violentos, porque está acompañada de inflamacion al cerebro, ú otras vísceras, ó de una tension dolorosa al hígado, ó á lo menos puede ocasionar estos accidentes. Los remedios son los mismos; pero si la fiebre anuncia esta especie de accidentes, convendrá una y aun dos sangrias del pie, segun las fuerzas del enfermo: puede

darse un purgante de este modo.

Tómase medio puño de borraja, buglosa y acelga, lavadas y partidas; hácese hervir en azumbre y media de agua comun, hasta que quede en una azumbre; pásase y exprímese un poco, y echando en este cocimiento despues de colado una onza de jarabe de violetas ó de nenufar, se dará un vaso de él tibio al enfermo, de tres en tres horas. Esta bebida templá la fiebre, y se hace uso tambien de ella en la pleuresía ó dolor de costado, acompañado todo de lavativas emolientes y de la tisana ordinaria.

4.^o La fiebre maligna y pútrida tiene por síntomas un calor devorante por dentro y por fuera, una sed ardiente, la lengua seca y negra, sudores copiosos, delirio, náuseas, vómitos, un flujo de vientre porfiado, y otros accidentes funestos.

La causa que produce la fiebre maligna, siempre es compuesta y desconocida: los síntomas que acompañan á esta enfermedad, son innumerables. No hay reglas perfectamente ciertas

en el manejo de ella, y solo corresponde á un médico hábil su determinacion, segun los indicantes que se presenten. Debe resistir á los impedimentos de las vísceras; precaver la inflamacion, por medio de las sangrías, y diluyentes; pero atender á que las fibras, cuyo resorte se halla sumamente debilitado, como lo manifiesta el abatimiento, y pérdida total de las fuerzas del enfermo, no caigan en una absoluta depresion, por las muchas sangrías, porque entonces debe recurrir á los cordiales, para reparar la debilidad ocasionada por las sangrías, y á los purgantes para espeler los fermentos nocivos. Hay tambien médicos que aseguran ser conveniente, que quando se presentan bubones críticos que contienen la materia morbosa, se les abra y evacuen por la incision estas glándulas infartadas, para impedir que los humores no se introduzcan en la masa de la sangre; pero es preciso un cirujano hábil y diestro, tanto para abrir estos abscesos, como para saberlos curar.

Los remedios regulares son, primero los de las fiebres precedentes, á que se añade la sangría del pie, y el uso de los cordiales, con el elixir triacal, de que se echa el peso de una dracma en seis onzas de agua de escorzonera, cuyo remedio facilita una transpiracion suave.

5º La calentura atabardillada pestilencial, proviene de la impresion de un aire contagioso: ademas de los síntomas de la fiebre maligna, tiene otros particulares, como son, la dificultad de respirar en los principios de la fiebre, las manchas, tumores ó bubones. Los remedios deben ser los mismos que en las fiebres malignas; pero en lugar de los cordiales atemperantes, se emplearán los mas espirituosos, para espeler el veneno, como son el *lilium*, la esencia de víbora, el oro potable, polvos vomitivos y purgantes cada segundo dia; pero estos no se darán en la fuerza del crecimiento, ni en los dias críticos: despues se darán bebidas cordiales de cuatro en cuatro horas. Si la fiebre es rebelde, se recur-

rira á la sangría, ya de el pie, ya de la garganta, duplicando la dosis del cordial: si hay tension de vientre se volverá á los polvos vomitivos, es decir, se mezclarán veinte granos en una azumbre de agua de escorzonera, de que se dará al enfermo un vaso de tres en tres horas, y en los intervalos, una toma de la pocion cordial.

Si la fiebre maligna, pútrida ó atabardillada se resiste á todos estos remedios, y se mantiene hasta el trece ó catorce, se hace uso de la tisana de quina, que servirá de bebida ordinaria al enfermo, y se hace con una onza de buena quina en polvo, una dracma de cristal mineral, y dos de regaliza ú orodux, en azumbre y media de agua, que se pasará, despues que haya mermado una tercera parte: si esta tisana no alcanza, se emplearán lavativas de quina, siempre que no haya tension de vientre.

Los accidentes mas funestos en este género de calenturas, son los transportes al cerebro, y las convulsiones:

hácese uso tambien, contra los violentos accidentes de estas fiebres, de los emplastos vegigatorios.

En quanto á la sangría del pie en las fiebres malignas, que algunas veces es necesaria, se requiere mucha prudencia, particularmente si se considera necesario repetirla, porque esta suerte de sangría, puede ocasionar un total trastorno en las vísceras, y hacer infructuosos los eméticos que se dan al enfermo, para retraerle del sopor, y aun los vegigatorios.

Para lograr efecto por medio de estos auxilios, es preciso que haya sensacion, y así lejos de comunicar vida á las fibras, la suponen, porque donde no hay sentimiento no hay vida. La razon de esto es, hallarse las fibras de tal modo dilatadas, y abatidas por las sangrías del pie, que su resorte está absolutamente arruinado, y perdido del todo. En una palabra las sangrías del pie con frecuencia, hacen pasar á las fibras de los vasos repentinamente, de la mayor tension, á un trastorno total, é irreparable,

y son capaces de ocasionar la disolucion de la sangre, esto es, hacerla degenerar en serosidad. La purgacion, por los remedios y pociones, es lo mejor para conseguir alivio en las fiebres malignas, segun el dictámen de los médicos hábiles, pero se necesita repetirlos.

Remedio contra la fiebre con crecimiento, ó accesion. Tómanse hojas de borraja, buglosa y chicoria silvestre, lavadas y partidas, de cada una un puño, con una onza de quina á medio moler, tres dracmas de hojas de sen, dos de sal glober; hácese hervir todo en azumbre y media de agua, que quedará en una, pásase y exprime, añadiendo onza y media de jarabe de flor de albérchigo, ó de chicoria, y se dará al enfermo un vaso de cuatro en cuatro horas, en la intermision de las accesiones. Puede tambien usarse de la opiata febrifuga, que se hace así.

Tómase quina buena seis dracmas, cuatro escrúpulos de sen, sal glober, de agenjos y ojos de cangrejos preparados, una dracma de cada cosa;

muélese todo bien, y se incorpora con suficiente porcion de jarabe de albérchigo. La dosis es dracma y media para un adulto, que tomará de cuatro en cuatro horas, tres ó cuatro veces al dia en oblea, y de un escrúpulo hasta media dracma para los niños.

Las personas que tengan el pecho delicado, podrán usar de la opiata siguiente. Tómanse seis dracmas de buena quina en polvo; miel de Narbona, y jarabe de culantrillo, de cada uno una onza; mézclase bien todo y se hace de ello cuatro dosis, que se tomarán en un cortadillo de vino, la primera al entrar el frio, y las otras de veinte y cuatro, en veinte y cuatro horas; pero es preciso que preceda la purga. La quina es contraria á los que echan sangre por la boca; á los que tengan calentura lenta, y siempre que se advierta aridez en el cútis, y ardor en las entrañas.

CALENTURA DE CABALLOS. La causa de la fiebre en los caballos, es todo aquello que puede perturbar la economía, ú orden regular de sus cuer-

pos; como todo lo que enardece, ya sea por un egercicio violento, ó por la esposicion á un aire frio estando el caballo sudando, y tal vez por una escesiva replecion. Las señales de tener un caballo calentura son, la respiracion dificil y frecuente; mucha agitación en los hijares; calor en la lengua, las orejas caidas, los ojos tristes y relucientes, y la inapetencia; quando el caballo tiene calentura, anda con trabajo; rara vez se echa, y si lo hace, al punto se levanta, no mira al que se acerca á él, se mantiene inmoble, y como entorpecido.

Remedio: en primer lugar se le dará á comer muy poco, y se le sangrará del lado derecho de la vena del cuello; el mismo dia se le echará una lavativa con dos onzas de policresta, y dos puños de cebada, cocido todo en tres azumbres de agua, con solo un hervor, donde se echarán tres puños de hojas de parietaria, y otros tres de mercurial; yerbe todo como medio cuarto de hora, y despues de frio, se echará un cuarteron de acei-

te rosado. En segundo lugar, se le hará mascar una pildora gustosa, y á la mañana siguiente, frotarle todo el cuerpo con un manojo de pajas para abrir los poros; no se le dará á beber mas que agua hervida, donde se desleirán cuatro onzas de cristal mineral, envuelto con un poco de harina, y de comer hojas de viñas, chicoria, lechugas, grama, y poco ó nada de heno ni cebada. Si la desgana de comer sigue, se le hará tomar con el cuerno cebada limpia, cocida á fuego lento, esto es el agua pasada y esprimida, ó harina de cebada cernida, haciendo con una libra de ella dos onzas de azúcar, y dos azumbres de agua, una bebida que se hará tomar al caballo.

CALLES DE JARDINES. Llámanse así los espacios que se dejan entre los árboles de los jardines, para mandarse por ellas y pasearse. Distingúense en calles del medio, contracalles, calles cubiertas, descubiertas, y de perspectiva.

Las calles cubiertas se hacen de ol-

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 el 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. Cúbrense 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

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 entretegidos 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 el 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. Cúbrense 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 mediodia, 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 cuanto 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 rui señor, 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 dias: la posición mas favorable de una pajarera es al oriente.

Regularmente tardan en sacar trece dias, y si la pájara es delicada tarda mas. Cuando lo hayan hecho se dará á los padres, además 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 absceso encima de la rabadilla: se le cortará con la punta de una tintera, 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 crian 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.^o 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 quando es oculto, se dirigen á impedir que pase á ulcerarse, y son alguna otra sangría 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 blancuzcas. 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 blanquizas por el pie, lo que sucede regularmente por últimos de Julio, en cuyo tiempo se recogerá, co-

menzando por el cañamo 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 cañamo 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 cañamo 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 cañamo, es de parecer, que en lugar de esponerle al sol antes del remojo, convendrá remojarle al salir de la tierra, porque entonces tiene la gomas 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 cañamo remojado en rios, es mas blanco, y mejor acondicionado.

Quando se saca el cañamo 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 esceso en el remojo se tiene por perjudicial.

Quando está seco el cañamo 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 allí con mas facilidad, sin mezclarlas.

2º Se meterán en una gran vasija empapadas: llénase de agua y se dejan allí 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 río, 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 pala 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 río, 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 allí 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-

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 fin.*)

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 cuernos 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 unguentos; 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 hipochondriacos, 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.

1.º 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. 2.º 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 re-nuevos 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.

Cuando 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 mamonos, 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

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 raíz 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 creído 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 cogerla hasta que haya madurado, aguardando para ello á que el rallo 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 hidropesia 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 raiz 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 cuchara, 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 quatro 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 quatro 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 quando en quan-

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

Quando 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 escesivo, 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: 1º 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.

2º 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 clavicornios 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: 1º de cebada, trigo ó avena: 2º de la yerba llamada lupulo: 3º 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 raíces para arriba.

CHICORIA SILVESTRE. Planta que se cria por lo comun en los lugares áridos y areniscos, y la raíz 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, 1º qué vientos reinan en el país, y volver la chimenea del lado que no puedan encañonar: 2º 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: 3º 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, cuando 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 estuviese verde: 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. Cuando 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 aquí 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 lavará 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 pescado cocida.

CHIRIVÍAS. Planta hortaliza que tiene las raíces 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 esquisito 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 becadás vienen del norte por Octubre é invierno: estan en los montes espesos y sitios cenagosos. Conócese los sitios donde las hay por la fresa, 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 héticos.

CHORRO DE AGUA Ó SURTIDOR. Hácense 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 demas. La regla general es, que la salida de los cañutos, debe ser cuatro véces 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-

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. Desliense 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 estan bien envueltos con el almibar, se echa el color, que se hace como está explicado 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 mohó, y descubriéndole de tiempo en tiempo las raíces, se echa alli 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 amphibio, 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, púrpúreos 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 multiplicacion de los claveles acodándolos, cuya operacion se hace desde mediado de Julio hasta Agosto, despues de haber dado los primeros, para lo que se hace una incision en el medio del nudo más inmediato al pie, hasta la mitad ó algo más: 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; también 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 despues 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 incision. 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

raíces, 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; déjense en infusión 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 infusión 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 corazón, 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 infusión 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, pasagero, 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 mediodia.

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 segun la distancia, y esperando el cazador á que canten, las responde con el reclamo.

Tambien 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 despues 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 disposicion 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

las dejará mucho tiempo en el nido, sino meterlas en una jaula con arena en el hondo, y cubrir lo alto de ella por dentro para que no se maltraten cuando saltan: cantan desde Febrero hasta Setiembre.

CÓLERA. Humor amarillo y acre que está en el cuerpo animal, cuyo receptáculo es una vegiguita, situada debajo del hígado, y su abundancia puede ocasionar males de mucha consecuencia.

Remedio para purgarla. Echanse en un caldo dos pizcas de flor de cerezo ó albérchigo, que habrán estado en infusion toda la noche en agua, y se toma.

O se echa en infusion toda una noche como unas veinte rosas descoloridas en un poco de agua, sobre ceniza caliente, cuya infusion se mezclará por la mañana en un caldo de yerbas refrigerantes.

CÓLERA MORBO ó VÓMITO BILIOSO. Se dará en un caldo ó en una taza de agua de llanten de seis á diez gotas de espíritu de nitro, ó tómese un vaso de oxicato ó agua y vinagre: tambien es

bueno una yema de huevo con azúcar, y un poco de aguardiente.

CÓLICO. Le hay de tres géneros: 1º el pituitoso, que consiste en un dolor continuo y fijo, de que se logra alivio por medio de lavativas y purgantes: hácese un cocimiento de hojas de ruda, hinojo y agenjos en media azumbre de vino blanco hasta que quede en la mitad, añadiendo cuatro onzas de aceite de manzanilla ó de nueces.

El purgante se hará de un cocimiento de hojas de hinojo y perifollo, en que se echará en infusion tres dracmas de sen, desliendo allí una de polvos de hermodate, que es una planta que echa una flor parecida á la giride.

O se bebe lo mas caliente que se pueda una taza de buen vino, con una nuez moscada, rallada, y un poco de azúcar.

2º El cólico ventoso, que se conoce en ser mas errante que fijo, mudando el dolor de sitio. Remedio: se dará una lavativa compuesta de aceite de nueces, y otro tanto de buen vino blanco, ó hecha con aceite de linaza.

Echase en la lumbre una nuez moscada, y cuando empieza á arder se saca y hace polvos, que se tomarán en vino ó caldo, fomentando el vientre con buena aguardiente.

Otro remedio. Tómase manzanilla y corona de rey ó meliloto, de cada cosa un puño, y una pizca de anís; hiérvese todo en tres cuartillos de caldo de tripas hasta que quede en la mitad, y se cuele, para una lavativa, que se repite si el cólico es violento.

3º El cólico bilioso: regularmente está acompañado de vómitos de bilis, fiebre y sudores fríos. Remedio. Púrgase al enfermo con una infusion de sen y de ruibarbo en un cocimiento de chicoria silvestre. Se dará una lavativa preparada con el cocimiento de hojas y raíces de malva, malvavisco, linaza y amapola, en que se desleirán yemas de huevo.

CÓLICO DE LOS INTESTINOS, llamado *Miserere*. Es el cólico mas peligroso de todos, porque impide la deposición de los escrementos, causado de la circunvolucion de los intestinos; ló-

grase alivio por medio de los fomentos de hojas de malva, malvavisco, linaza, ó linimentos de aceite de lirio, por cuyo medio se reduce el intestino á su situacion natural: hácese tomar al enfermo mercurio crudo y en abundancia. (*V. Intestinos.*)

Otro remedio. Se hará cocer cierta cantidad de miel en consistencia de extracto sólido, de que se formarán píldoras, que tomará el enfermo en aceite de oliva. *Eph. d'All.*

CÓLICO NEFRÍTICO. Conócese por el dolor fijo y continuo en la region de los riñones, por el vómito que le acompaña, y dificultad de orinar: proviene de una flema impura, y de las arenas ó piedras que se forman en aquella parte; y así los remedios que son convenientes en el mal de piedra, deben usarse tambien en el cólico nefrítico, y para aplacar los dolores es precisa la sangría, igualmente que las lavativas anodinas. (*V. Piedra.*)

Otro remedio. En un cuartillo de caldo de tripas se deslie una onza de trementina, bien revuelta con una yema

de huevo y una dracma de cristal mineral para una lavativa; pero no se dará sin que haya precedido la sangría y una tisana dulcificante.

COLMENAS. Son unos cestos destinados á meter las abejas para que enjambrén en ellos; los mas convenientes y durables son los de paja de centeno, por ser mas calientes y sanos que los de tabla ó mimbre; su figura y capacidad deberá ser la misma que la de un escriño regular, esto es, de dos pies de alto, pues así se limpian y registran con mas facilidad; pónense tambien algunas alzas, que es un redondel de la misma materia que las colmenas, de la misma circunferencia, y como de ocho pulgadas de alto, que se pone debajo de las que se quiere impedir de enjambrar mucho, porque hallando allí las abejas mas desahogo y capacidad para llenar; continúan su trabajo, y aumentan el producto de la cera.

COLMENAR. Sitio donde se asientan las colmenas, que debe componerse de tablas bien labradas, y dispuestas en cuatro ó cinco hileras, segun el nú-

mero de colmenas, junto á una pared, pero dejando atrás un espacio para registrarlas. La mejor situacion es entre el oriente de invierno y mediodia, es decir, que ha de estar entre el sol de ocho y diez de la mañana, con su techo de paja ó madera, para defenderle del sol de mediodia y de las aguas, dando á las tablas hácia adelante un declive imperceptible, para que no se detenga allí el agua, y dejando entre cada colmena un espacio de dos ó tres pulgadas; y delante del colmenar no se dejarán montones de yerbas ni otros estorbos, solo sí algunos árboles enanos, arbustos, ó algun cuadro de flores; las colmenas se han de cubrir por encima de las tablas de una argamasa, hecha con boñiga y cal viva.

Despues que se haya sacado la cera y miel, debe limpiarse bien el sitio, quitar toda las telas de araña y mariposas que tenga el colmenar, porque no hay cosa que tanto haga trabajar á las abejas, como la limpieza y el aseo. Cuando haya precision de mudarlas de sitio, esto es, á otra colmena, se ha-

rá en tiempo de calor, como en Junio ó Julio, y la circunferencia de la colmena donde se mudan debe ser algo mayor que la antigua; esta se volverá de lado, en cuya disposicion se dejará algun tiempo, y levantándola poco á poco, se la encajará en la nueva, y envolverá la junta con un lienzo; vuélvese de modo que la colmena nueva quede á lo alto, y la antigua abajo; despues de esta operacion las abejas se van al campo, y á la vuelta entran en la nueva, y lo mismo debiera hacerse cuando se las quiere castrar, en lugar del reprehensible abuso del humo de azufre, de que se valen muchas gentes, y que acaba con las abejas.

En la compra de las colmenas hay diferentes modos de conocer las buenas y distinguir las que no lo son. 1.º Se dará un golpecito con dos dedos encima de la colmena, y si causa un ruido separado en dos ó tres tonos, la colmena es buena; pero si el ruido es corto, y se sosiega al instante, es señal de corto número de abejas. 2.º Se dará una palmada en la colmena, y el

sonido claro y agudo, denotará estar vacía de abejas y provision; pero si es confuso, no hay duda que está bien acondicionada. 3.º Si levantando la colmena como cuatro dedos, el espacio ó sitio que ocupaba está limpio, la colmena es buena, y al contrario si no lo estuviere.

Para precaver todo fraude será lo mejor llevarlas luego que se hayan comprado, y convendrá, si pudiese ser, hacer la conduccion de noche.

El tiempo á propósito para la compra es el mes de Febrero; pero es necesario transportarlas muy poco á poco para no moverlas demasiado, porque entonces destruyen todas sus provisiones; el verano ni otoño no es bueno para esta operacion.

El dia antes de mudar una colmena es preciso desunirla, y cuando las abejas hayan vuelto á entrar, levantarla con suavidad, y asentarla sobre unos manteles, cuyas puntas se levantarán, para que cubriéndola bien no se salgan, y servirse para el transporte de pollinos con albardas, poniendo una col-

mena á cada lado, y si se pudiese hacer por agua será mejor.

• *Observaciones sobre las abejas y su gobierno.*

Las abejas son un ramo de la economía rural, tanto mas apreciable, quanto su utilidad se estiende hasta la gente mas pobre, y como no se necesita para mantenerlas labores, beneficios, ni labranzas, puede decirse de esta granjería que se coge sin sembrar: por lo mismo conviene desarraigar, en quanto sea posible, la preocupacion del vulgo, que cree utilizarse mas en la destruccion de las abejas, que en su conservacion.

Es la abeja un insecto comunmente conocido, de color moreno y brillante, que produce la miel y la cera: tiene el cuerpo dividido en dos partes, la cabeza y el vientre. La cabeza está armada de dos pinzas, para tomar la cera y amasarla, y de una trompa larga puntiaguda y movable, de que se vale para extraer los jugos que con-

tienen las flores, de que hace la miel; el pelo que la cubre la sirve para alzar las partículas de cera que hay sobre las flores, lo que egecuta envolviéndose en ellas cuando estan húmedas, ó acomodándolas en las pequeñas cavidades de las patas donde las comprime. Tiene seis patas y cuatro alas; estas sirven á las abejas, no solo para volar, sino tambien para hacer aquel zumbido con que se escitan al trabajo: el vientre se halla dividido en seis cercos, que se dilatan y encogen, y en que se distingue, 1.^o una vegiguita transparente, que contiene la miel que la abeja recoge de las flores, y deposita en las casillas del panal, despues de haber tomado para su alimento: 2.^o un aguijon hueco y punzante, donde existe el veneno, que con él deja en la picadura que hace.

En cada colmena hay tres especies de abejas: rey y reina, zánganos, y abejas comunes. El autor de la obra intitulada *République des Abeilles*, se persuade que en cada una de las tres especies hay machos y hembras, pues no es regular que una abeja sola pueda

producir la gran porcion de huevos que se contienen en una colmena por espacio de dos meses, que ascenderá tal vez á veinte mil abejas, y cree igualmente que operan su generacion, quando se acumulan unas sobre otras, asegurando haberlas visto aparear.

Tiene cada colmena su rey y reina; la figura es la de una abispa, pero el color es un moreno mas claro, sobredorado y velloso; el cuerpo mas largo que el de las abejas comunes, y menos abultado que el de los zánganos; las patas y alas mas cortas que las abejas, y su vuelo mas lento y grave.

Los zánganos, que hacen la segunda especie, como va dicho, tienen cuatro alas, y son un tercio mas abultados y mas largos que las abejas, el pelo mas rojo, y no tienen aguijón: muchos creen que son los machos de las abejas, y otros se persuaden que en esta segunda especie hay machos y hembras; hacen gran ruido y no trabajan.

Las abejas comunes forman la tercera especie; se compone de machos y hembras, y es lo principal de la na-

cion, que comprende casi todo el enjambre, cuyo número asciende algunas veces á diez y seis mil en cada colmena.

La señal que se advierte en la diferencia de sexo de cada una de las especies de abejas, es el ser los machos mas largos que las hembras, y tener estas el vientre mas abultado que los machos.

El rey no trabaja, y solo preside en los trabajos: las abejas le profesan una aficion tan particular, que todas se detienen quando él lo hace: nunca le desamparan, antes se juntan al rededor de él quando se para, y le siguen á cualquiera parte que vaya: desde que se asientan en cualquiera parage, se dedican luego á hacer casitas para su habitacion, y si llega á morir abandonan la colmena.

La principal ocupacion de los zánganos es cubrir los huevos, darlos calor, y sacarlos; solo les consienten las abejas mientras tienen necesidad de ellos, pero despues, como no solo no las ayudan al acopio de miel, antes

bien consumen mucha, los persiguen y matan.

Generacion de las abejas. La reina desova á fines de la primavera; pone en cada casilla un huevo, que deposita en el último ángulo de ella, y las abejas vuelven la cabeza para animarla con las trompas; primero pone los huevos de que salen las abejas, despues los de los machos, y últimamente los de las reinas: cada año producen dos ó tres enjambres, y cada uno de ellos se compone de ocho á diez mil moscas.

Todas las abejas nacen de los huevos que la reina depone en las casillas, de donde sale al cabo de tres dias, un gusanillo largo y sin patas, de un azul celeste, que despues tiene apariencia de una mosca comun: mantiénese cubierto por espacio de quince dias; se transforma en ninfa de gran blancura, y despues de otro tanto tiempo, siendo caliente, se vuelve en mosca, y rompe la película de la casilla, de donde sale perfectamente formada abeja, tan abultada como las demas, y

baja al fondo de la colmena: en tiempo frio es mas tarda la formacion.

Policia de las abejas. Presunese con bastante fundamento, que las abejas forman cierto género de república, porque se advierte entre ellas como una distribucion de empleos: unas están destinadas á acompañar al rey, á hacer la centinela á la entrada de la colmena, para impedir el paso de cuanto pueda serlas perjudicial; las hay destinadas á ir á buscar los materiales para sus edificios, y otras los ponen en obra. Entre las abejas de una misma colmena reina tal armonía é inteligencia, que cuando se sienten acometidas, se disponen todas con el empeño mas fuerte á la defensa comun; rechazan con valor al enemigo, y se ayudan mutuamente en todos sus trabajos y necesidades.

Las abejas en general son naturalmente laboriosas, y desde que advierten serenidad en el tiempo, se apresuran á ir á los campos en busca de las flores, y por lo comun muy lejos.

Trabajos de las abejas. El primero

en que se egercitan es en limpiar su habitacion, embetunarla por todas partes con brea que cogen de los pinos, tejos y yemas de los álamos, cubriéndolo de modo que nada pueda penetrar, y dejando libre solo una entrada delante de la colmena; en lo alto de ella, y sobre la capa de betun, empiezan á fabricar con la boca y las patas las primeras casillas de los panales, dando á cada uno de ellos forma exágon, esto es, de seis lados perfectamente iguales.

Estos panales se componen de casillas dobles, ó alveolas adosadas unas contra otras; el fondo en punta de diamante, la entrada mas estrecha que lo demas, y guarnecidas de un filete: cada casilla tiene cinco líneas de hondo, y tres de ancho, y se cuentan en cada panal cerca de cuatro mil de ellas; las destinadas al desovo de los zánganos son mayores, tienen siete ú ocho líneas de hondo, y mas de tres de diámetro; mayores son aun las que hacen las reinas el desovo, pues tienen quince líneas de largo, y es-

tan hechas con mas solidez; pero no sirven mas que una vez, pues luego que las ninfas hembras se transforman en moscas, las destruyen las abejas, y en su lugar hacen otras casillas comunes.

Los panales tienen tres separaciones: el mas alto es para la miel que las sirve de alimento en el invierno: el segundo para la formacion de las abejas, y el tercero para la cera, y es donde se retiran durante el frio. Despues de haber trabajado sus celdillas las llenan de miel, comenzando por lo alto y posterior de la colmena: cubren la miel con películas que se hacen convexas, y alli se condensa. En el espacio de quince dias, en Mayo, un enjambre bien poblado llena de cera su colmena por mitad, y no descansa hasta que cada abeja tiene su casilla; de modo que durante el curso de las tres estaciones, siendo favorables, se hallan las colmenas llenas hasta el asiento donde estan fijas: es cierto que los años muy secos, ó demasiadamente húmedos las son contrarios.

Para coger la cera se envuelven entre las flores donde la hallan, y cargándose así de su polvo amarillo y craso, que se une al pelo de que están cubiertas, hacen pasar sus partículas de una pata á otra para darlas consistencia, y cuando vuelven á la colmena, se descargan de ella; aunque hay quien dice que las abejas traen esta pasta que las sirve de alimento, y que despues de digerida, se forma de ella una espuma de color amarillo de que fabrican sus panales.

Para la miel recorren diversidad de plantas y flores, tanto en los jardines, como en las praderías y bosques, y de ellas estraen con sus trompitas cuanto tienen de mas fino y espirituoso, y vienen á depositarlo al receptáculo comun.

Las abejas tratan su miel con grande economía, pues solo hacen uso de ella para alimentarse cuando no hallan que comer en el campo, lo que sucede en el invierno, y se conoce su necesidad, cuando á la entrada de las colmenas y sobre sus asientos se halla

una especie de salvado grueso; en cuyo caso debe ponerse encima de las tablas donde asientan las colmenas un plato con un poco de avena del año y un buen terron de azúcar. En el invierno se tapanán bien las entradas de las colmenas, porque el frio es muy dañoso á las abejas, y aun despues del invierno, y tal vez en verano, se ve gran número de ellas muertas; pero se renuevan cada año por la produccion de el desovo con que se vuelve á poblar la colmena.

Llámase enjambre las abejas nuevas del mismo año, que regularmente en número de diez á doce mil, desamparan su antigua habitacion, buscando otra para formar una nueva colonia.

Debe impedirse á las abejas abandonar su primera colmena por ir á habitar á otra parte, lo que suelen hacer cuatro ó cinco veces al año, en cuyo caso corre riesgo de perecer el primer pie en el año siguiente: para precaver este daño, debe atenderse al punto de marchar los enjambres para no perderlos de vista, lo que se egecutará desde

principios de Mayo hasta fin de Junio, y desde las ocho á las nueve de la mañana, hasta las cuatro ó cinco de la tarde.

Conócese que una colmena enjambra, cuando las abejas salen de ella con extraordinaria rapidez, y cuando aparece el sol claro, despues de un tiempo nubloso.

Desde que se advierte salir algun enjambre, lo que se conoce por la oscuracion del aire en el sitio donde revolotea, se va allá, y hace algun ruido con una llave, y una almirez ó caldero; esto hace detener al enjambre, y asentarse sobre algun arbolito; pónese debajo un escriño, sacúdese la rama y cae dentro el enjambre, debiendo asentarse luego la colmena sobre un bieldo ó dos palos en cruz, para dejar libre la entrada á las abejas, y cubrir el cesto con unos manteles, estendiendo otros debajo, en defecto de bieldo: si la rama es alta, se sube á ella y se la sierra, y cuando el enjambre ha hecho asiento en algun tronco de árbol, se le despren-

de con una escoba, esparciendo agua al aire para que el enjambre entre prontamente; se colocará en el sitio destinado, pero no muy cerca del pie ó colmena principal. Cuando los enjambres no son grandes, pueden ponerse dos ó tres en una colmena, y unirlos al mas débil, metiendo este primero.

No deben enjambrear las colmenas con mucha frecuencia, esto es, mas de tres veces, pues hay peligro que así el pie como los enjambres perezcan por el trabajo escesivo. Por otra parte, no habiendo hecho los enjambres suficiente acopio de provision para el invierno, no se hallan en estado de sufrir su rigor, y así para impedir- las que enjambren mas, se ponen alzas á las colmenas, que son unos cercos de la misma materia y circunferencia que ellas, con cuyo auxilio logran los enjambres desahogo, y permanecen con gusto, fortificándose allí los últimos.

Los mejores enjambres son los primeros del mes de Mayo, porque en-

tonces la tierra produce flores en abundancia, al paso que los últimos siendo mas pequeños, trabajan menos, no tienen tanto alimento, ni de tanta sustancia, y como son débiles, no pueden resistir el calor de la estancia, y así la abandonan.

La operacion de castrar las colmenas consiste en sacar de ellas una parte de la cera y miel; pero debe desecharse el abuso de sofocarlas con el humo de azufre, para hacerlo mas libremente: en lugar de este perjudicial método que ocasiona la destruccion de la especie, se hace de otro modo: practícase esta operacion en el Mayo, quando hay ya muchas golondrinas y en tiempo sereno, y tambien puede hacerse en fines de Julio, ó principios de Agosto, sirviéndose para ello de un cuchillo grande y que corte bien, remojándole de quando en quando en agua fresca, ó para mayor comodidad, de una hoja plana de la figura de una lengua de carpa, haciendo uso de ella como de una cuchara para sacar la miel; y para hacer caer los panales,

de otro instrumento parecido á una hoja de espada chata y puntiaguda. Se castrarán las colmenas al salir el sol en dia claro; cubrir la cabeza con una servilleta, y la cara con una máscara, poniendo tambien unos guantes para preservarse absolutamente de las picadas de las abejas, ahumándolas antes para sosegarlas: despues se saca la colmena, y pone sobre un banquillo, cuyos pies estarán vueltos hacia arriba, y teniendo un lienzo ahumando delante de sí, se dirige el humo al parage donde se ha de cortar para hacer salir las abejas:

Comiézase á cortar prontamente lo alto de los panales en medio de la colmena, caminando hacia el borde, sin tocar de ningun modo al sitio destinado al desovo que está al medio, y hacia la parte anterior de la colmena: conócese en los alveolos ó casillas que estan cubiertas de una película conveja y morena; las que contienen la miel son blancas y chatas, y se hallan en lo alto y posterior de la colmena. Debe despues separarse los panales que

están inmediatos al borde, sacarlos con la mano, y raspar con el cuchillo los sitios, quitar con cuidado los panales chicos comenzados, y sobre todo las casitas mas grandes y hondas, que son donde se forman los reyes de las abejas, porque el número escetivo de estas, por la division que ocasiona, impide á las colmenas de enjambrar.

Después de haber sacado la miel que se quiere, y que no excederá de la mitad de la que tenga la colmena, ó á lo mas dos tercios, se refrescan y limpian los panales dañados, y se vuelve á su sitio la colmena, cubriéndola la mañana siguiente al rededor con estiércol ó boñiga de vaca, y cal viva.

Cuando el verano ha sido favorable á las abejas, se sacará al fin de él, alguna miel, pero en tal caso no será mas que la mitad, ó la tercera parte de la que tenga la colmena, para que no falte á las abejas lo suficiente con que pasar el invierno.

Ultimamente no deben castrarse mas que las colmenas que estén bien car-

gadas, y de estas es muy preciso sacar la miel, por cuyo medio se consigue, además de la utilidad, empeñarlas en el trabajo, y deberá reservarse algunos panales con miel con que poder sostener en el invierno los enjambres débiles; y las colmenas que no tengan suficiente provision, convendrá tenerlos derechos y no tendidos.

En cuanto á los enjambres no deberá tocarse á los del año por no perjudicarlos; sin embargo podrán sacarse de sus sitios para limpiarlos.

Enfermedades de las abejas. 1º La disenteria por el tiempo de la flor del tilo, que apetecen con exceso, y se conoce en la estenuacion de las abejas. El remedio es poner orines del día en unos cubillos al rededor del colmenar, y sahumar con orines calientes la colmena dañada; ó poner en un plato un poco de vino caliente, y hervido con azúcar, canela, clavo y nuez moscada. 2º El sarampion, que proviene de la miel silvestre que se corrompe en las casillas, cuya cera es amarilla y pegajosa: el remedio

es mudar de colmena á las abejas. 3.^o El mohó ocasionado por la humedad del aire, ó mala situacion, que se advierte por el olor: el remedio es quitar los panales que parezcan mas dañados, y sahumar la colmena con estiércol seco de vaca, y estregar las tablas con yerbas odoríferas. 4.^o La tiña causada de los gusanos que se crián en las colmenas viejas, y su remedio es el mismo que el antecedente. 5.^o El piojo, que son poco mas ó menos como los de gallina, y se pegan al vello de las abejas que andan entre estiércol: el remedio es sahumar la colmena con grana del veleño, ó con hojas de fresno quemadas entre cenizas. 6.^o El disgusto, que proviene de varias causas, como de algunos insectos que se introducen en la colmena, ó de haber enjambrado demasiado, y entonces abandonan la colmena: conviene registrarlas, quitar los insectos, ó mudar las abejas á otra; si proviene del mucho trabajo, se debe cubrir la entrada de las colmenas con una regilla de alambre, ó con una pi-

zarra agujereada. 7.^o El entorpecimiento que puede provenir de plenitud, ó de la enfermedad antecedente: se remedia rociando los panales con aguardiente, azúcar, y un poco de limón, y perfumarlos con yerbas aromáticas. 8.^o Las alteraciones que las causa la cesacion del trabajo: se las sosiega con el humo de trapos de lino.

Insectos dañosos á las abejas. Son los ratones, turones, hormigas, oruga, mariposas y arañas. Debe perseguirse continuamente á estos animales para auyentarlos de las colmenas, y sino se puede absolutamente librarlas de ellos, se pondrá, como queda dicho, á la entrada de las colmenas regillas de hierro, ó pizarras agujereadas; pero solo durante el invierno.

Como esta estacion es fatal á las abejas, se usará de varias precauciones para preservarlas del frío, tapan-do toda abertura al rededor de las colmenas con boñiga reciente de vaca envuelta con una tercera parte de cal apagada, y poniendo tambien encima de las regillas un puño de yer-

ba seca, para impedir las de salir en tiempo de mucho frio.

Cuando se quiere comprar abejas, se necesita saber distinguir las buenas de las malas. Las mejores son pequeñas, tienen el cuerpo largo, y no muy veloso, dorado, brillante, escarpado por encima, y por lo comun no son inquietas: las de un moreno claro y brillante, son regularmente nuevas, y buenas trabajadoras. Las de mala calidad son grandes, redondas y muy velludas, voraces, perezosas y malas trabajadoras. Conviene siempre preferir las abejas de dos ó tres años, á las que tengan mas tiempo, como tambien á los enjambres del mismo año, á menos que no sean del Mayo anterior.

Conócese la edad de las abejas en el color de la cera; la blanca manifiesta que no tienen mas que un año; la amarilla dos, y tres la negra.

COLOQUINTIDA. Planta hortense, especie de calabaza: las hay largas, chatas y redondas, y su cultivo es el mismo que el de las calabazas.

COMEDERO DE AVES. Esta máquina se compone de un fondo con bordes, y un cuerpo en figura de lomo de asno, en cuya altura hay una tapa que se abre y cierra, y por donde se echa el grano, que cae poco á poco en la tolva á proporcion que lo comen las aves, y así se mantiene siempre limpio y sin perderse.

COMERCIO. El comercio en general es el tráfico que se hace de los géneros, para utilizar en su venta ó cambio. El comercio es sumamente útil, porque proporciona á cada estado lo necesario á toda persona, así para el sustento y vestido, como para las demas urgencias y comodidades de la vida.

Toda gente de comercio está sujeta al apremio corporal por las mercancías, tráfico ó trato en que se mezcle, obligaciones y letras por valor recibido de contado ó en géneros. Nuestros Reyes para facilitar el comercio han establecido la jurisdiccion de los jueces y cónsules de comerciantes para arreglar las diferencias que ocurran entre ellos en asunto á mercancías por una

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 tardó.

La ocasion 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 preparacion que se hace con azúcar, miel, mosto ó vinagre para dar un gusto agradable, y conservar las frutas, yerbas, raices 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 preparacion 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 preparacion es en pasta, y la otra para frutas, raices cocidas, enteras ó partidas, en azúcar: tambien se diferencian en que su materia ordinaria son flores, hojas, raices y frutas de vegetales: se da el nombre de conserva á las frutas preparadas, porque así conservan las partes vegetales en su perfeccion, 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 posteriormente 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, según 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 empalzarán 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 porción 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 apoplejías, 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 demasiadamente 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 malya y malvavisco; en fin, usase 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 caído 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 arrojar inútilmente y con anticipacion, contiene todas las sales ; porque como las lluvias no han sido escesivas , 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 lumbré, 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. Llámase 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 criticos, 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 días 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, blanquiza 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-

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 paises 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-

tos húmedos que no se guadañan, sino que se destinan al mantenimiento de ganados. (*V. Pastos.*)

DELIRIO. Remedio contra él. Se maja betónica y siempre viva con unguento *populeum*; aplicase todo en forma de cataplasma á la cabeza del enfermo, á quien se habrá hecho antes quitar el pelo.

DESCENSO DEL INTESTINO. Remedio para introducirle. Tómase agua de la artesilla de los cuchilleros ó de la pila de los herreros, y manteca de puerco á proporcion: friégase bien entre las manos, y poniéndolo entre dos lienzos bien calientes, se aplicará al descenso del enfermo, quien deberá estar echado con la cabeza mas baja que los pies, para facilitar la reduccion; y hecha ésta, es preciso ponerle una ligadura. Esta cataplasma introduce la hernia por abultada que sea: tambien es buena para la rotura, y se hace con raíces de consuelda mayor, y sello de Salomon, majadas juntas, é incorporadas con una clara de huevo sostenida de una venda.

DESCENSO DE LA MATRIZ. Se tomará un puño de artemisa, un poco de

manteca fresca, y medio cuartillo de vino fuerte: hácese hervir todo, y en cataplasma se aplicará sobre el ombligo lo mas caliente que se pueda. (*V. Hernia.*)

DESCENSO DE LAS TRIPAS EN LOS NIÑOS. 1.^o Echase á remojar en agua la raíz de espadaña, que se dará á beber al niño. 2.^o Hácese destilar en un alambique de vidrio, barrilla macho, de cuya destilacion se le dará cada dia por la mañana medio cortadillo, y hará sentar despues media hora. 3.^o Tómase cera recién traída de la colmena con la miel, ablándase entre las manos con un poco de trementina de Venecia, y se aplicará al mal, sin hacer uso del braguero: déjase alli tres ó cuatro dias, y despues se pondrá una cataplasma hecha con un puño de manzanilla y consuelda menor, medio de rosas secas, media onza de aceite de manzanilla, cuyas drogas se cocerán en un cazo con un poco de vino grueso; antes de poner la cataplasma se quitará el emplasto, y mudará el primero una ó dos veces al dia.

DESPALMAR UN CABALLO: es quitar

el suelo de un caballo alrededor del pie, adonde no llega la herradura. Despalmase á un caballo por ciertos males, como por haberlo clavado, por escaradura, gavarro y otros; mas para esta operacion se necesita un mariscal inteligente.

DESTILACION. Es una rarefaccion y exhalacion de las partes húmedas, y mas esenciales de los mistos, reducidas por el fuego en vapores, que subiendo al chapitel del alambique, y hallando alli refresco, se condensan en gotas, que bajan al recipiente.

Para dar aqui una ligera idea de la destilacion debe saberse que hay cuatro especies de materias en la composicion de los cuerpos, á saber: la sal, el azufre ó aceite, la agua ó la flemma, y la tierra; todas se elevan por la fuerza del fuego, sino la tierra que permanece sola en el fondo de la vasija.

2^o Hay cuatro grados de calor para la destilacion: el primero es tibio, el segundo algo mas cálido, como el calor de la ceniza; el tercero mas, de suerte que ya ofenda la mano; y el

cuarto es tan vehemente, que no se puede ni aun arrimarla. El primer grado es conveniente para destilar las flores y simples, y ha de ser en el tiempo de su maduracion. El segundo para las cosas olorosas, como la pimienta y canela. El tercero para las cosas de consistencia y llenas de jugo, como son muchas raices, pero es preciso macerarlas, y echarlas en remojo algun tiempo antes de destilarlas. El cuarto es para destilar los metales, minerales, como alumbre, arsénico &c., cuyas destilaciones se hacen para separar las sustancias las mas puras de los mistos, y conservarlas sin que se corrompan.

Dividense las aguas destiladas en simples y compuestas: las simples son aquellas que se sacan de las plantas sin adicion, como el agua de rosa y la acedera. Las compuestas son aquellas en que entran muchas especies de ingredientes, como el agua de torongil, la vulneraria y otras.

Siempre convendrá, en cuanto sea posible, emplear vasijas de vidrio ó de barro para las destilaciones de las aguas;

pero cuando haya de destilarse una gran porcion de materia de una vez, de modo que sea preciso vasija de mucha capacidad, será de cobre, estañada por dentro.

Hay dos géneros de destilacion, una que se hace *por ascenso*, y la otra *por descenso*. La primera y mas comun es cuando se da calor á la materia por debajo. La segunda es cuando se pone el fuego sobre la materia que se quiere calentar, en cuyo caso, no pudiendo elevarse el vapor que sale de ella, se precipita al fondo de la vasija. Como los mistos de que se estraen las agnas son de diferentes sustancias, unos volátiles y otros fijos; unos acuosos, y otros secos y salinos, es preciso valerse de varios medios para elevar, por la destilacion, quanto se pueda de sus partes esenciales.

Aunque las agnas destiladas pueden guardarse muchos años, siempre es preciso renovarlas en cada uno, porque la virtud que han llevado de la planta pierde mucho en el invierno.

Si se hace la destilacion en vasija de

vidrio, debe estar bien cocida, lisa y ya experimentada. 2º El fuego no ha de ser violento al principio, para que no salte con un calor tan repentino, sino que se aumentará poco á poco, y hasta el tercer grado, si fuere necesario. 3º Convendrá que el carbon esté enteramente encendido y sin llama, antes de echar las materias en el alambique, para que no tomen el humo. 4º No se echará de una vez gran porcion de materias para que no rebose, sino que se irá echando á menudo. 5º Cuando hayan de destilarse materias que contengan malignidad venenosa, es preciso apartarse durante la destilacion, porque este humo puede perjudicar mucho, y aun causar la muerte.

Si se quiere rectificar un agua se disminuirá medio grado de calor á cada destilacion, hasta que llegue al primer grado que se dió al principio.

Para hacer juicio si se hace bien la destilacion, es preciso que en el espacio que medie de gota á gota se pueda contar una docena.

Como el alambique ó alquitara de

refrigerante es el mas usado, y se unen el crisol y el chapitel, será muy esencial precaver hasta la mas leve transpiracion, y para ello se engrudará por encima de la junta una tira de papel grueso, sobreponiendo las dos puntas, y cuidando tambien de tapar con greda ó engrudo toda abertura por donde puedan transpirarse los espíritus.

Los varios modos mas comunes que hay de hacer las destilaciones son: el primero el de alambique á fuego limpio. Para esta destilacion se lavará y enjugará bien la alquitara en todas sus partes, y cuando se eche la materia, no será tanta que no deje lugar á la eferescencia, ó que ahogue el cuello del alambique con las demas precauciones dichas, y mudando de cuando en cuando el agua del refrigerante para que la frescura comunique cualidad á los espíritus: es necesario echar agua en el alambique para muchas destilaciones, tanto para refrescarle, como precaver la alteracion de la materia, porque si se destila por egemplo, espíritu de vino, sin echar agua en el alambique, consumirá

el fuego parte de él, y por consiguiente no saldrá tanto espíritu de vino como debiera; pero es preciso atender á quitar la argamasa del alambique desde que se advierta subir la flema, y echársela al recipiente con mucha precaucion, despues de hecho el tiro, para que no caiga nada en el hornillo, y apartarle del fuego, porque pueden inflamarse los vapores: esta precaucion preserva los accidentes, pues por poco que el fuego sea forzado, pueden abrasarse las recetas, y los espíritus inflamarse; y ademas, como los espíritus destilados no tienen mas que un calor moderado, y por lo mismo hay menos transpiracion, adquieren mas gusto y olor.

La segunda especie de destilacion es á baño-maria, para lo que se hace uso de un alambique de vidrio, que se pone en un cubo de cobre, y debe llegar á la mitad, con su asiento sobre tres pies, y sin que el alambique toque su fondo, pues quedaria en seco, y las materias se espondrían á abrasarse. Esta clase de alambiques que tiene su refrigerante, se refresca con un lienzo moja-

do, y su destilacion es absolutamente necesaria para las aguas de olor, flores, frutas de monda, plantas aromáticas, cuando no se quiere echar alli agua ni aguardiente, porque en cualquiera otra destilacion á fuego se abrasarian las materias; es tambien escelente para las cosas de que se quiere destilar mucho ó poco aguardiente.

El tercer género de destilacion es con arena, y se hace de dos modos. 1º Cubriendo el fuego con ceniza, en las recetas que exijan esta precaucion, para que no se quemén en el hondo del alambique. 2º Poniendo en el hondo del alambique como tres dedos de arena bien menuda y lavada, y echando despues en la cucúrbita las materias que quieran destilarse, por cuyo medio (que es el mas conveniente para destilar aguas de olor y flores) se evita echar agua, pues la arena que ocupa su lugar impide la accion inmediata del fuego.

El cuarto es el baño de vapor, que poco mas ó menos viene á ser lo mismo que el baño-maria, pero es mas pronta la operacion. Cuando se destilan

aguas de olor ó flores, se echa arena en el fondo, para impedir que el licor no contraiga el gusto del cobre.

Las cosas que se destilan son flores, frutas, aromas, especias y granos.

1º De las flores se estraen los colores, el olor, las aguas simples, y las esencias.

2º De las frutas se estraen, por lo menos de algunas, el color, el gusto &c.

3º De los aromas los puros espíritus, esencias, aguas simples, y olores.

4º De las especias se estraen las esencias, el olor, el perfume, y espíritus.

5º Ultimamente se estraen de los granos los puros espíritus, algo de aguas simples, y de algunos, como del anís, hinojo, y nebrina, las aceites.

Todas estas cosas se estraen por infusion en agua natural puesta al fuego, ó por digestion en aguardiente y espíritu de vino, ó por la destilacion, es decir, que el color se estraen por infusion ó digestion, mas el olor habrá de ser por la destilacion.

Quando se quiere estraer esencias es

preciso poner antes las materias en digestion, esto es, echarlas á remojar en un disolvente capaz de ablandarlas y proporcionar á los espíritus fácil salida; las digestiones que se hacen á frio son mejores, pues en las que se hacen á fuego pierden siempre las materias algo de su cualidad.

Dánse varios nombres á lo destilado del alambique, tales como espíritus, esencias, aguas simples y flemas. Los espíritus son las partes mas sutiles y mas leves de la cosa que se destila. Las esencias son las partes oleosas que forman cierta sustancia suave y crasa, particularmente en los aromas. Las aguas simples son las gotas mismas, ó puramente el agua que se estrae del cuerpo. Las flemas son las partes acuosas que entran en la composicion del cuerpo, aun antes de destilarse.

Ultimamente, las flores deben destilarse cuando estén en su mayor vigor, y cogerse antes de salir el sol, observándose lo mismo para las frutas, pero los granos y especias se destilan en todo tiempo.

Filtranse los licores, esto es, que se les hace pasar por alguna cosa porosa, para despojarles de aquellas partículas que oscurecen su brillantez, y hay tres modos de practicarse esta operacion. 1º Con arena, lo que se hace por medio de una fuente, cubierta de arena á este efecto, y solo cuando hay que pasar una porcion considerable de licor de una misma especie. 2º Por papel de estraza, para lo que se usa de un embudo, sobre el que se pone una especie de gasa y una hoja de papel, cuyo método es el mas cómodo y comun. 3º Por la manga, y este modo es el mas seguro para la perfecta clarificacion de los licores, particularmente para las ratafias y demas comunes. Esta manga no es otra cosa que una estameña ó lienzo grueso, cortado en forma de embudo, y bien cosido, por donde (colgándole por unos cordones) se pasa el licor dos veces, y hasta tres para clarificarle perfectamente.

El modo de abreviar esta operacion es encolar la manga, es decir, que despues de haber desleido cola de pescado,

cortada en pedacitos, en agua tibia, y dejádola allí veinte y cuatro horas, se la echa en el licor que se quiere clarificar: revuélvese bien, y se echa esta mezcla en la manga; entonces pegándose la cola á todas sus partes, impide que el licor pase con prontitud, y queda de una vez tan claro como pudiera, despues de muchas filtraciones. Media onza de cola basta para una manga grande, y para una chica dos dracmas; advirtiendole que para pasar licores blancos deberá ser la manga del paño mas fino y cerrado que pueda hallarse.

Por medio de la destilacion se logra la fermentacion espirituosa y vinosa de las materias que son propias, como todas las sustancias vegetales azucaradas, las simientes y granos de toda especie, pero desleidos en suficiente cantidad de agua.

Para estraer la tintura de las flores, como violeta, amapola, azafran y otras, se recurre á la destilacion; y tambien para el perfume de la rosa, jazmin, clavel &c.

Las frutas son de muchos géneros, 1º Las de corteza ó cáscara, como la naranja, cidra y limon, son para licores de gusto. 2º Las de pepita, como manzana, pera, membrillo; y las de hueso, como las guindas, ciruelas, albaricoques y otras, son para ratafias. Todas las frutas pueden confitarse con aguardiente, menos la manzana y el higo.

Las plantas aromáticas mas en uso en la destilacion, son el toronjil, romero, espliego, almoradux y salvia, de que se saca el olor para fortificar el corazon y el cerebro; destílanse con agua, para estraer de ellas las aguas simples, ó con espíritu de vino para hacer agua de olor, cuidando de que esten entonces en su mayor vigor.

Las granas son el anís, hinojo, angélica, culantro, nebrina, apio y peregil, de que se estraer el espíritu con aguardiente, para los licores de gusto.

Por la fermentacion que se hace en la destilacion, las partes terreas y groseras se desprenden de la materia, en la rarefaccion que produce el hervor:

mas los espíritus sutilizan entonces los principios, y los separan de modo que hacen la materia de otra naturaleza distinta de lo que antes era.

Quando esta fermentacion no escede del verdadero grado, esto es, quando el licor ha hecho sus primeros esfuerzos, se tapa la vasija, para que no pase al segundo grado, que produciria el ácido si trabajase mas tiempo; las partes groseras se precipitan al fondo, y el licor que antes no era dulce, adquiere un sabor agradable y picante. De este primer licor se saca igualmente por la destilacion otro que es verdaderamente espirituoso, inflamable, ligero y penetrante, de un blanco pajizusco, agradable á la vista y al gusto, que se llama aguardiente.

Si se destila aun este licor, para despojarle de las partes acuosas y flemáticas, se le llama espíritu de vino, y destilándole otra vez, se llamará espíritu rectificado; mas no todas las sustancias son susceptibles de tres grados de fermentacion, porque algunas no sufren mas que hasta dos.

De estos principios se sigue que las sustancias vegetales, como los frutos, uvas, manzanas, peras, trigo y demas simientes harinosas, son las mas propias para dar la aguardiente; bien que las uvas lo son mas entre todos para dar mayor porcion y de calidad mas escelente.

Quando no hay proporcion ó tiempo de usar del alambique para destilar algun zumo ó licor que se necesite, se hervirá el jugo en alguna vasija, poniendo sobre ella un vaso; el vaho se convertirá en vapores, y estos despues se resolverán en agua.

DIARREA. Quando la diarrea es serosa, blanquecina y espumosa, siendo de corta duracion, basta para hacerla cesar guardar una dieta exacta, reduciéndose el enfermo á caldos, comer de asado, huevos frescos, y usar de una tisana, hecha con chicoria silvestre, grama &c., tomar por mañana y noche media draema de triaca ó de confeccion de jacintos, y purgarse al último de la enfermedad con catalicon doble y mañana; pero si el flujo de vientre es continuo, de cualquiera causa que provenga,

debe usarse de los remedios siguientes: r^o se purgará al enfermo con el jarabe magistral, que se compone de las aguas de llanten, rosa, canela ordeata, seis dracmas de ruibarbo, rosas, zumaque y grana de kermes. La dosis es una onza ú onza y media, que tomará cada tres días ó cuatro, hasta que el flujo se haya moderado, dándole en los intervalos una opiata astringente, hecha con una dracma de extracto de cáscara de granada, veinte granos de polvos de coral anodino, bien mezclado, y repartido en seis tomas, de que tomará, tanto de noche como de dia, una de cuatro en cuatro horas, con mas un vaso de vino zumaque, que se hace con seis racimos de zumaque bien desgranados, cáscara de granada y canela, dos dracmas de cada cosa, dos nueces moscadas ralladas, cuatro onzas de azúcar, y azumbre y media de buen vino tinto, que se hervirá con todo, hasta que quede en una azumbre, y se colará esprimiéndolo algo. Cuando el enfermo se halle aliviado, no tomará en las veinte y cuatro horas mas que dos ó tres to-

mas de la opiata y del vino de zumaque, disminuyendo la cantidad á proporcion del alivio, y se alimentará solo con caldos, sopa, y arroz cocido, desliendo en ellos, alternativamente en cada dos, una yema de huevo; beber lo menos que pueda, y cuando lo haga, será de una tisana astringente.

DICIEMBRE. Trabajos de campo correspondientes á este mes. Se beneficiarán las tierras con estiércol, greda y otros abonos; se sacudirá el trigo en las granjas; cubrirá de abono el pie de los árboles, y en las huertas sembrar los primeros guisantes bajo algun defensivo para tenerlos en Mayo; podar los árboles para tenerlos en Mayo; podar los árboles con tal que no hiele, y despallizar las espalderas antes de podarlas: en este mes es cuando hay la mayor utilidad en vender los pavos, capones y demas aves domésticas, como tambien las terneras, huevos, manteca y quesos por ser mas raros; tambien es el tiempo propio para armar los lazos á los lobos y demas animales de esta clase; matar y salar los cerdos.

DIENTES Y MUELAS. (dolor de) Si

debe usarse de los remedios siguientes: r^o se purgará al enfermo con el jarabe magistral, que se compone de las aguas de llanten, rosa, canela ordeata, seis dracmas de ruibarbo, rosas, zumaque y grana de kermes. La dosis es una onza ú onza y media, que tomará cada tres días ó cuatro, hasta que el flujo se haya moderado, dándole en los intervalos una opiata astringente, hecha con una dracma de extracto de cáscara de granada, veinte granos de polvos de coral anodino, bien mezclado, y repartido en seis tomas, de que tomará, tanto de noche como de dia, una de cuatro en cuatro horas, con mas un vaso de vino zumaque, que se hace con seis racimos de zumaque bien desgranados, cáscara de granada y canela, dos dracmas de cada cosa, dos nueces moscadas ralladas, cuatro onzas de azúcar, y azumbre y media de buen vino tinto, que se hervirá con todo, hasta que quede en una azumbre, y se colará esprimiéndolo algo. Cuando el enfermo se halle aliviado, no tomará en las veinte y cuatro horas mas que dos ó tres to-

mas de la opiata y del vino de zumaque, disminuyendo la cantidad á proporcion del alivio, y se alimentará solo con caldos, sopa, y arroz cocido, desliendo en ellos, alternativamente en cada dos, una yema de huevo; beber lo menos que pueda, y cuando lo haga, será de una tisana astringente.

DICIEMBRE. Trabajos de campo correspondientes á este mes. Se beneficiarán las tierras con estiércol, greda y otros abonos; se sacudirá el trigo en las granjas; cubrirá de abono el pie de los árboles, y en las huertas sembrar los primeros guisantes bajo algun defensivo para tenerlos en Mayo; podar los árboles para tenerlos en Mayo; podar los árboles con tal que no hiele, y despallizar las espalderas antes de podarlas: en este mes es cuando hay la mayor utilidad en vender los pavos, capones y demas aves domésticas, como tambien las terneras, huevos, manteca y quesos por ser mas raros; tambien es el tiempo propio para armar los lazos á los lobos y demas animales de esta clase; matar y salar los cerdos.

DIENTES Y MUELAS. (dolor de) Si

el dolor proviene de calor, lo que se conoce cuando es agudo, y parecido á picaduras de agujas, se enjuagará con el cocimiento de hojas de veleño en agua, ó con el zumo de llanten ó lechuga, echando en él un poco de vinagre; métese entre las muelas raíces de mil en rama ó yerba de S. Juan, y de agrimonia; si el dolor fuese rebelde es preciso sangrarse, y tomar algunas lavativas con suero y casia.

Quando el dolor procede de causa fria, lo que se conoce si se siente mucha pesadez de cabeza, ó en la frecuente salivacion, se echará á asar entre cenizas unos ajos, que se pondrán sobre la muela, y en el oido lo mas caliente que se pueda.

O se raspa la raiz de consuelda mayor, y poniendo esta materia viscosa en un paño, se aplicará á la sien del lado del dolor; esto es capaz de detener la fluxion.

Otros remedios contra el dolor de muelas. Tómanse hojas de peregil, friéganse entre las manos hasta que se haga pasta ó zumo, en que se echará sal

molida, y llenará de esta pasta el oido del lado del dolor, y cesará.

Otro: Hácese calentar un poco de vinagre, que se respirará por las narices, echándole para esto en el hueco de la mano.

Para hacer caer una muela cariada ó dañada, se echará en ella polvos de coral ó zumo de beleño, en que se habrá disuelto sal amoniaco.

O se pone en infusion de vinagre coluquintidas silvestres, esto es, el fruto de la coluquintida; hácese cocer hasta la consistencia de miel; descárnase la encía alrededor de la muela, dáse con este linimento, ciérrase la boca un poco de tiempo, y despues podreis sacar la muela con los dedos sin sufrir dolor.

Dientes que se mueven. Remedio para fortalecerlos. Se lavará la boca con una disolucion de una dracma de alumbre en cuartillo y medio de agua, ó con un poco de mirra en vino y aceite.

Otros remedios contra los dolores de dientes y muelas. Se mascarán hojas de salvia ó romero, y bajando la cabeza caerá la fluxion y se aplacará el dolor.

La cataplasma hecha con miga de pan y leche, hace buen efecto; como tambien una gota de esencia de clavo, ó de tomillo echada en la muela que duele.

Otro remedio para hacer caer una muela sin que se sienta dolor. Se hervirán como dos onzas de rosas encarnadas en vinagre fuerte por espacio de veinte y cuatro horas; hácense polvos despues de secas, y se echará de ellos en la muela; ó friéguese con la raiz de celidonia, y caerá bien pronto.

Agua para limpiar la dentadura. Tómase ocho granos de sal comun, y otro tanto de alumbre de roca calcinado; échase todo en una escudilla de barro con zumo de limon; pónese á la lumbre para que hierva un poco, y retirándolo, se pasa por un paño; y quando se quiera hacer uso se remojará en ello una raiz de malvavisco, con que se estregará los dientes que lo necesiten.

Otra agua para limpiar los dientes y fortalecer las encías. Tómase como medio cuartillo de zumo de agraz, un poco de cebada, alumbre de roca como

una avellana y diez agraces; pónese todo á la lumbre, y dejará hervir hasta que los agraces esten cocidos; pásase por un paño esta composicion, á que se añadirá dos onzas de miel violada para servirse de ella.

DISENTERIA. Es un flujo de vientre, en que el enfermo no depone mas que un humor ó materia sanguinosa. Esta enfermedad proviene de la depravacion de los sucos del estómago y condensacion de los líquidos, de que resultan las obstrucciones y replecion de los vasos sanguinos. El enfermo siente dolores vivos, ardor en la orina, y aun calentura: algunas veces se forman úlceras en los intestinos, á que se siguen accidentes funestos, como la gangrena, ó que secándose reducen el intestino *rectum*, y hacen penosa la deposicion de las materias.

Remedio. Si la replecion de vientre es dolorosa, y la evacuacion de la sangre mezclada con las materias muy considerable, es preciso hacer tomar al enfermo, dos ó tres veces al dia, lavativas anódinas, hechas con flor de co-

rona de rey, manzanilla, pervinca, llanten, rosas encarnadas, una grande amapola blanca, y una onza de unguento de Galian: 2º sangrarle del brazo: 3º la mañana siguiente se le dará media dracma de polvos de ipecacuana en un caldo, rebajando la mitad para las personas delicadas, y un caldo tres horas despues: 4º el día siguiente; y demas si subsisten los dolores agudos y las evacuaciones sanguinosas, se repite la ipecacuana.

5º Para facilitar el sueño, darle una dosis correspondiente de un narcótico, como media dracma de *diascordium*.

6º Si las úlceras formadas en el *rectum* son de consideracion, lo que se conocerá por la evacuacion abundante del pus, se le dará dos tomas cada día de los polvos de ipecacuana, dejando ocho horas de una á otra, y echar en las lavativas media dracma de los mismos polvos, con quince granos de los de coral.

7º Si se advierte todavía pus, se le dará el bálsamo de Copahu; una infusion de yerbas vulnerarias, y las aguas

minerales ferruginosas; últimamente, los polvos de ipecacuana, no deben darse á personas pulmoniacas, flacas, ó que tienen escirros.

8º En quanto al régimen, tomará el enfermo caldos de cuatro en cuatro horas; al mediodia alguna sopa, y por la noche un huevo fresco; pero si hubiese calentura, se le tendrá á caldos, usando por bebida de una tisana hecha con raíz de chicoria silvestre, grama, ralladuras de cuerno de ciervo y regaliza.

No deberá atajarse la disenteria hasta que hayan pasado cinco ó seis días á lo menos, pues de lo contrario se aumentará el dolor y la inflamacion.

Tómase agua destilada de lirio, cuatro onzas, coral preparado, y ojos de cangrejos tambien preparados, un escrúpulo de cada cosa; láudano líquido de Sidenham doce gotas, jarabe de malvavisco, media onza; échase todo para un julepe, que se tomará al tiempo de recogerse. Este remedio aplaca la inflamacion de todas las partes, pero deben acompañar las lavativas anodinas.

Otro remedio. Córtase un membrillo

en partes desiguales, y haciendo un hueco en la mayor, se llenará de cera blanca ó amarilla; échase á asar en ceniza caliente, hasta que la cera se haya derretido é incorporado en la fruta, y entonces se le dará á comer al enfermo.
Eph. d' Allem.

DIVIESO. Tumor ó abceso. Remedio. Pónese en él acedera frita en manteca fresca, ó asada envuelta en una hoja de acelga; tambien es bueno llanten majado con aceite de lirio ó levadura, y manteca de puerco añeja, junto y partes iguales.

DIVISION. Es la cuarta regla de la aritmética y la mas difícil; sin embargo, es necesario su inteligencia para saber partir una suma entre muchos, y dar á cada uno la parte ó porcion igual que le corresponde.

La division no es otra cosa que buscar quantas veces un número menor se contiene en otro mayor, y quitar el divisor quantas veces se pueda del dividendo; esta operacion, que se hace por substracciones repetidas, se comienza de izquierda á derecha cuánto al divi-

dendo, observando 1^o que quantas veces se baje un número del dividendo, es preciso poner una cifra al cuociente. 2^o que si despues de haber bajado una letra ó número, el divisor es mayor que el dividendo, se pone un cero al cuociente, en lugar de la letra ó número.

Hay varios modos de hacer esta operacion, pero el mas facil es el llamado á la italiana, porque en él no hay precision de rebajar las figuras, ni poner muchas veces el divisor, y es como se sigue.

Un hombre compró un terreno de 245 yugadas en precio de 52920 pesetas, y quiere saber á como le cuesta cada yugada de tierra.

Para hacer esta operacion es preciso 1^o poner 52920 por término de division ó dividendo, al cabo del cual se hará una raya perpendicular; despues se pondrá 245 por divisor, con otra raya por bajo para separar el cuociente, en esta forma.

Dividendo 52920	245	Divisor.
		Cuociente.
		0

Esto supuesto es preciso considerar que el divisor está compuesto de tres figuras, por lo que se hará un punto debajo de la tercera cifra del dividendo, yendo de derecha á izquierda, que es el 9: despues se empezará por la primera de la izquierda que es el 5, y decir: en 5 cuantas veces cabe el 2? (primera figura del divisor) dos, y así se pondrá un 2 debajo de la raya del divisor, multiplicándole por sus tres figuras, empezando por la última, diciendo: 2 veces 5, 10, y 9 hacen 19: quien de 19 quita 10 quedan 9, que es preciso poner debajo de la tercera figura del dividendo que es el 9, y retener ó llevar una; sigue-se diciendo: 2 veces 4, 8 y una 9; quita 9 de 2, no se puede, y como no alcanza, doy una que vale 10, y 2 12; quien de 12 quita 9 quedan 3, que pongo debajo la segunda figura del dividendo que es el 2; digo despues: 2 veces 2, 4 y 5, 9, quita 5 de 5 y nada queda. Hecho esto es preciso bajar la figura 2 del dividendo frente las dos 3 y 9 restadas, y decir: ¿en 3 cuantas veces 2? una, y se pondrá un 1 seguido

al 2, que lo está ya en el cuociente, y decir: una vez 5 es 5: quita 5 de 2, no se puede, es preciso prestar una decena y decir: 10, y 2, 12; quien de 12 quita 5 restan 7, que se pondrá debajo, y llevará ó retendrá una, diciendo: 1 vez 4 es 4, y una que llevo 5: quito 5 de 9 queda 4, que se pone debajo del 9, y una vez 2 es 2, quien las quita de 3 resta 1 que pongo debajo. Es preciso despues bajar la figura 0 del dividendo frente de las tres 1, 4, y 7 restadas, y decir: ¿en 12 cuantas veces cabe 2? 6, que pongo al cuociente, y digo: 6 veces 5, 30, quitolas de 0, no se puede, presto tres docenas que valen 30; quien de 30 quita 30, resta 0, que pongo debajo, y digo despues: 6 veces 4, 24, y 3 que llevo 27, quien las quita de 27 resta 0: en fin 6 veces 2, 12 y 2 que llevo 14; quito 14 de 14 resta 0.

Figura de la operacion hecha.

Dividendo 52920	245 Divisor.
039	
1470	216 pes. Cuociente.
000	

Y así se ve por la operación que cada yugada cuesta 216 pesetas.

Como la prueba de la division ó regla de partir se hace por la de multiplicar, se multiplicará por el cuociente. (*V. Multiplicacion.*)

Otro ejemplo. Se quiere dividir ó partir 1620 rs. entre 30 compañeros.

Dividendo 1620	30 Divisor.
Quitar 150	
Restá 0120	54 rs. Cuociente.
120	
000	

Para hacer esta operacion se dirá:

¿en 162 cuantas veces cabe 30? (que es el divisor) 5, porque 5 veces 30 hacen 150, que quitados de 162 quedan 12: bájase el cero á la derecha del 12 y se tendrán 120, y se dirá: ¿en 120 cuantas veces cabe el divisor 30? 4; pues póngase 120 debajo de 120; despues quito 120 de 120, nada resta, y se tendrá por cuociente, esto es, tocará á cada compañero 54 rs.

O quítese el cero de los 1620, y tomando el tercio de los 162, se tendrán los mismos 54.

DORADO. Modo de volver el dorado á una cadena de oro ú otra cosa. Deslíese en orines sal amoniaco, é hirviendo en esta composicion la cadena ó cualquiera otra pieza que sea, volverá á tomar un color vivo y brillante.

Para dar lustre á cualquiera obra de dorado. Tómense dos onzas de tartaro, otras dos de azufre, y cuatro de sal; hácese hervir en una porcion de agua y orines por mitad, remójase allí la obra, y tomará un lustre hermoso.

Para dar á los galones viejos su

primer color y brillantez se toman polvos de alabastro, pónense á secar á la lumbre, donde se dejan mucho tiempo; se sacan, y cuando esten ya frios, se estiende el galon sobre algun lienzo, y tomando de estos polvos, se estregará el galon por ambos lados con un cepillo, hasta darle el lustre que se quiera, y despues se le bruñe con una piedrecita bien lisa.

DRACMA. Es una especie de peso de que hacen mucho uso los médicos en sus recetas, y contiene 72 granos ó tres escrúpulos; cada escrúpulo es el peso de 24 granos de cebada, y la dracma la octava parte de una onza.

Las raíces, cortezas de plantas y hojas se cuentan por draemas, onzas y escrúpulos, y la dracma se designa con esta figura 3j.

DURAZNO. Especie de pavia que tiene su mérito en los países cálidos, donde es de un gusto delicado; las pavías en las inmediaciones de Paris son de una carne poco gustosa y dura, por lo que se sirven solo en compota; sin embargo hay un género de pavia, llama-

da compota por su estraordinaria magnitud y bello color, que es redonda, bastante dulce y zumosa, y madura á fines de Setiembre.

ELÉBORO. Planta de que hay dos especies: una que tiene las flores blancas, y la otra de un encarnado oscuro; se cria en los países montañosos y cálidos, y solo se hace uso en la medicina de las raíces del que tiene las flores encarnadas; deben ser gruesas, bien criadas, y de color negruzco. Purgan el humor melancólico, pero con tal violencia, que es preciso robustez en las personas á quienes haya de darse, y son menos dañosas en decoccion. Son convenientes en la hipocondría, locura, vértigo, epilepsia, apoplegia, y es la dosis en infusion, de una dracma á media onza.

ELIXIR. Licor espirituoso, destinado á ciertos usos internos; contiene la sustancia mas pura de los mistos escogidos, comunicada por infusion ó mace-racion; hay varios géneros de elixir, pero los mas célebres son estos.

ELIXIR CORROBORANTE. Échase en

primer color y brillantez se toman polvos de alabastro, pónense á secar á la lumbre, donde se dejan mucho tiempo; se sacan, y cuando esten ya frios, se estiende el galon sobre algun lienzo, y tomando de estos polvos, se estregará el galon por ambos lados con un cepillo, hasta darle el lustre que se quiera, y despues se le bruñe con una piedrecita bien lisa.

DRACMA. Es una especie de peso de que hacen mucho uso los médicos en sus recetas, y contiene 72 granos ó tres escrúpulos; cada escrúpulo es el peso de 24 granos de cebada, y la dracma la octava parte de una onza.

Las raíces, cortezas de plantas y hojas se cuentan por draemas, onzas y escrúpulos, y la dracma se designa con esta figura 3j.

DURAZNO. Especie de pavia que tiene su mérito en los países cálidos, donde es de un gusto delicado; las pavías en las inmediaciones de Paris son de una carne poco gustosa y dura, por lo que se sirven solo en compota; sin embargo hay un género de pavia, llama-

da compota por su estraordinaria magnitud y bello color, que es redonda, bastante dulce y zumosa, y madura á fines de Setiembre.

ELÉBORO. Planta de que hay dos especies: una que tiene las flores blancas, y la otra de un encarnado oscuro; se cria en los países montañosos y cálidos, y solo se hace uso en la medicina de las raíces del que tiene las flores encarnadas; deben ser gruesas, bien criadas, y de color negruzco. Purgan el humor melancólico, pero con tal violencia, que es preciso robustez en las personas á quienes haya de darse, y son menos dañosas en decoccion. Son convenientes en la hipocondría, locura, vértigo, epilepsia, apoplejía, y es la dosis en infusion, de una dracma á media onza.

ELIXIR. Licor espirituoso, destinado á ciertos usos internos; contiene la sustancia mas pura de los mistos escogidos, comunicada por infusion ó mace-racion; hay varios géneros de elixir, pero los mas célebres son estos.

ELIXIR CORROBORANTE. Échase en

un crisol dos onzas de mirra y otro tanto de aloe en polvo, y como cuatro dedos de espíritu de vino rectificado; tápase con cuidado la vasija, y poniéndola en sitio caliente, se deja la materia en digestion tres dias; despues se añade otros cuatro dedos de espíritu ácido de azufre, y volviéndola á tapar, se deja segunda vez en digestion al sol ó baño-maria otros cuatro dias, al cabo de los cuales se pasa el licor, y se guarda. Es escelente para fortificar el corazon y el estómago, ayuda á la digestion, aplaca los vapores histéricos, y la dosis es de quince hasta veinte y cinco gotas, en tres ó quatro cucharadas de vino blanco.

ELIXIR TRIACAL. Tómanse dos ó tres libras de tintura de tártaro, que se compone de sal de tártaro, y polvos de cuerno de ciervo calcinado, y destilado con espíritu de vino; sal volatil oleosa de Silvius, ocho onzas, triaca y confecion de jacinto, media libra de cada cosa; raíces de *Emulacampa* y angélica, dos onzas de cada una; nuez moscada y canela, de cada una una onza,

y azúcar piedra, seis onzas: muélese lo que se puede, échase todo en un crisol bien tapado, que se pondra al sol por espacio de tres meses, cuidando de revolverle todos los dias, y despues de pasado, se echa en botellas, que se taparán bien. La dosis son quince gotas, y se dan en las enfermedades que se presume son malignas; en las epidemias, viruelas y sarampion.

EMÉTICO. El mas usado de todos los eméticos es el tártaro, y se prepara así: Tomase nitro purificado y antimonio crudo, de cada uno una libra; pónese á la lumbre de carbon un crisol, y quando esté rojo, se echan en él los polvos á cucharadas hasta que se altere la materia; dejáse alli media hora, se amortiguará el fuego, y quando el crisol esté frio, se quebrará para hacer polvos la materia; añadase á esta la mitad mas en peso de crema de tártaro molido tambien en la piedra, y despues de bien envuelto, se pasa por tamiz; echánse estos polvos poco á poco en suficiente porcion de agua hervida, que lo habrá hecho como media hora

para hacer la disolucion de la sal que contiene ; filtrase esta agua por un papel de estraza, y se deja cristalizar y evaporar hasta secarse el emético, cuya dosis es hasta seis y ocho granos, y se beberá agua tibia para facilitar las evacuaciones.

El emético es el mayor de los purgantes, evacua las impurezas contenidas en el estómago y en los intestinos ; con la conmocion que causa el vómito se sacuden los líquidos contenidos en las cavidades de las glándulas, y restablece la circulacion : es muy útil en los principios de toda enfermedad aguda, cuando debe tratarse de evacuar largamente los humores, como en las apoplegias serosas, en las que sobrevienen por haber comido mucho, en los letargos, epilepsia, desvanecimientos que provienen de malas digestiones, fiebres malignas, en las intermitentes, cuartanas, viruelas antes de la erupcion, cólicos rebeldes, accesos violentos de asma y fluxiones de pecho ; en una palabra, en todos los casos en que el estómago se siente cargado de malos fermentos.

Pero el emético ha de usarse oportunamente, y nunca se ha de dar á personas de constitucion tan delicada que no puedan soportar el vomitivo, ni á pulmoniacos, ni á los que padezcan ó tengan principio de vómito de sangre ó esputo, como tampoco á los que tengan descensos, mugeres con la regla, embarazadas ó recién paridas, no siendo con grandísima necesidad ; tampoco es conveniente en las fiebres continuas acompañadas de inflamacion al estómago ó al hígado.

EMPARRADOS y GLORIETAS. Son ciertos sitios que en los jardines sirven de adorno y comodidad ; hácese con perchas ó ramos de árboles ó enrejados, y se emplean en ellos, el madreselva, el jazmin, el carpe, y tambien los árboles que se mantienen siempre verdes, que se toman de un semillero; pónense sin cortarlos nada, y se da al árbol la forma que se quiere, enlazando las ramas en las perchas ó arcos con mimbres. Las glorietas que son de mas gusto están descubiertas por encima, ó se componen de em-

parrados abiertos á los lados en forma de pórticos ó bóvedas apoyadas con columnas delgadas.

EMPIEMA. Operacion del empiema que se hace para curar un abceso que muchas veces se forma en el pecho despues de las pleuresías.

Las señales de su formacion son quando despues del catorce continúa la dificultad de respirar con una fiebre lenta que ya recrece, ya baja; quando el enfermo no halla sosiego estando hechado de uno ni otro lado, que le molesta una tos seca, y se presenta tal vez en lo exterior un tumor erisipelatoso, en cuyo caso debe recurrirse á la operacion del empiema, y el Cirujano hará la abertura entre la última y la tercera costilla de las falsas, cortando de abajo arriba, á cuatro dedos de distancia de las vértebras; pero si hubiese adherencia del pulmon á la pleura, lo que se conocerá si el enfermo siente de repente un dolor fijo entre las costillas, ó que se percibe un tumorcillo que se hincha en las inspiraciones fuertes ó en la tos, debe hacerse

la abertura en el sitio donde se manifieste el tumor. Despues de la operacion: 1.^o se harán inyecciones en el pecho, pero lentamente y sin esfuerzo, que serán compuestas de un cocimiento de cebada y miel rosada con el agua de arcabuzazo destilada; si hubiese mucha podredumbre se echará en los geringatorios la tintura de mirra y de aloe, pero en corta cantidad, y no se echará nada de esto siendo el abceso ocasionado de herida de arma blanca ó de fuego: 2.^o se hará uno de los polvos pectorales, á modo de té, y de una infusion de yerbas vulnerarias de Suiza, de que tomará el enfermo media dracma por la mañana, en ayunas, y tres horas despues de comer, añadiendo á cada toma diez ó doce gotas de bálsamo negro líquido de Meca ó del Perú: 3.^o un mes despues de haber manejado al enfermo se le hará tomar la leche de cabra ó de burra con sus caldos de tortuga tres horas despues, en cuyo defecto se podrán hacer con pierna de ternera y arroz.

Tisanas para la cura de esta especie

de abcesos que dan lugar á la operacion del empiema. Hácese tomar al enfermo á modo de té ó en jarabe, yedra ó betónica, ó un escrúpulo de polvos de grana de ortiga, mezclados con jarabe de violeta ú otro pectoral.

EMPLASTO. Composicion de las mas sólidas que se emplean esteriormente; lo que le da la consistencia es la cera, la resina, la pez, las gomas y untos, como tambien el litargirio de que se componen en parte; los mas conocidos por sus propiedades, y modo de hacerse son estos:

EMPLASTO de *Basilicum*. Tómanse cera blanca y resina de pino, sebo de vaca, pez negra y de Borgoña, trementina, incienso, mirra, una onza de cada cosa; aceite de oliva lo que sea necesario; hácese polvos la mirra, pónense á derretir todas las demas drogas en una onza de aceite de oliva, cuélase la materia, mézclase la mirra, y de todo ello se hace un emplasto que ayuda á la supuracion, reúne las llagas, y las cura.

EMPLASTO DE HILAS. Tómanse seis

onzas de hilas, cortadas menudas, libra y media de aceite de oliva, doce onzas de albayalde en polvo, seis de cera amarilla en pedacitos, y cuatro de incienso macho molido. Pónese la aceite y las hilas en un perol á hervir, revolviéndolo con una cuchara de hierro hasta que las hilas se hayan deshecho; despues se echa el albayalde con un poco de agua para que cueza cuanto antes, y luego la cera; apártese de la lumbre el bálsamo, y cuando la materia esté á medio enfriar, se echa poco á poco, y revuelve con la cuchara el incienso, y cuando esté bien incorporada se hacen rollos. Este emplasto es bueno para todo género de llagas, úlceras, cánceres, y para los males de pechos de mugeres.

EMPLASTO DE JABON. Tómanse una libra de *Minium* en polvo, media de albayalde, tambien molido, aceite de cañamones ó de oliva, libra y cuarteron, y diez onzas de jabon de Génova ó blanco, con mas cuatro onzas de trementina, échase el minium, la aceite y el albayalde en un perol, y poniendo-

lo al fuego se deja incorporar revolviéndolo; despues se echa el jabon en pedacitos, se revuelve, y estando á un fuego mediano se deja la materia hasta que esté pardusca y bien cocida; apártase, y se echa poco á poco la trementina, revolviéndolo hasta que se enfrie; pónese en rollos, y para hacer uso de ello se estiende en un paño.

Este emplasto es muy eficaz para curar los pechos de las mugeres, las lupias, y en estas no se muda hasta que por sí se despegue; para los abscesos desde su principio hasta que estén abiertos; para los dolores de lado y estómago y no se muda; para el mal de madre, poniéndole arriba del ombligo; en fin es bueno para todo género de heridas, así recientes, como inveteradas, quemaduras, ciática, hinchazon de rodillas y otras.

EMULSION. Bebida leche trezna, compuesta de espresion de ciertas frutas y simientes majadas en mortero de marmol, echando algun agua ó licor, y agregando el jarabe correspondiente.

EMULSION PECTORAL. Tománse diez

y seis almendras dulces abultadas, se las echa un momento en agua caliente, y se mondan; májanse con seis dracmas de las cuatro simientes frias, tambien mondadas, y una de grana de amápola; estando todo en pasta, se echa alli una cucharada de un cocimiento hecho con cebada y culantrillo; bátese la pasta, y se desata con el cocimiento, de que se empleará hasta libra y media. Pásase esta leche por una estameña blanca, esprimiéndola con fuerza; mézclase en ella media onza de jarabe de malvavisco, y se tendrá para una emulsion, para tres tomas, que dulcifica la acrimonia del pecho, calma la tos, y escita la expectoracion y el sueño.

ENANO. Llámase así el árbol á que se da la forma de un espiño, y para ello no se deja á los pies mas que nueve pulgadas; córtase de la copa en Febrero, y al año siguiente se deja al rededor de ella cuatro ó cinco ramas, que se cortan á cuatro ó seis pulgadas de largo, y de manera que estiendan mas á lo ancho que á lo alto, dejando

para esto los brazos de afuera.

El tercer año se podan los brazos nuevos á cinco ó seis pulgadas, y siempre en redondo; á proporcion que van creciendo se les descarga por dentro y por abajo. En los terrenos húmedos se abre mas á los enanos para que los penetre el sol: echan mas leña; se les poda mas largo que lo regular; se parten sin cortar los brazos pequeños para que se vuelvan de fruto; si fuese cargado, esto es, que eche mas de un lado que de otro, es preciso cortarle del lado fuerte los brazos gruesos, á cinco ó seis pulgadas de largo, y dejar los de fruto una mas que los de leña.

ENERO. Trabajos que se han de hacer en el campo en este mes. Como el frio y el mal temporal no permiten salir de casa, debe emplearse este tiempo en componer los instrumentos de la labranza, como carros, arados, arreos, preparando tambien los rodrigones ó estacas de las viñas, componer los cáñamos y linos, y salar los puercos. Cuando el temporal no impida de salir

se podarán las viñas, cortarán los sauces y álamos, y abonarán los árboles débiles; se engertarán los tempranos; trabajar las tierras ligeras, hacer los vallados, cortar la leña para las espaldas y emparrados de los jardines, cavar los frambuesos, cubrir las plantas de las flores que sienten el frio, resguardar de las grandes lluvias las anémones y plantas nuevas sembradas en tiestos y cajones.

ENCÍAS. Las encías estan espuestas á muchas enfermedades, y una de las mas principales es el escorbuto.

ENCÍAS PODRIDAS. Remedio. Se usará del cocimiento de berros en agua para gargarismos: ó se mezclará con miel el zumo de las hojas de las viñas, con lo que se fomentarán las encías y la lengua.

ENCINA. Arbol bien conocido, tanto por su grosor, como por la solidez y dureza de la madera; es de los que mas tardan en hacerse, y produce la bellota y la agalla. Se cuentan tres especies de encinas: 1^o la verdadera encina que cria la bellota mas abulta-

rada y larga, y que es mas derecha que las otras: 2º el roble que no es tan alto tiene el tronco y los brazos torcidos, y la bellota mas chica: 3º la carrasca ó encina verde, y se llama así porque sus hojas lo estan siempre.

El cultivo de la encina merece una atencion particular por ser mucho é importante el uso que se hace de ella, y es apreciable en las naciones comerciantes por su propiedad para la construccion de embarcaciones: puede criarse en toda clase de terreno, pero se hace mas bien en la tierra fuerte y dura mas que ninguna otra especie de árbol: en la tierra fuerte crece con lentitud, pero su madera es mas sólida que la que se cria en terreno ligero, donde aunque se hace mas pronto, no es tan abultada: en las tierras buenas, despues de treinta años, no pasa su diámetro de un pie, pero llegando este tiempo se hace con mucha prontitud, y así no entiende bien sus intereses quien corta las encinas con anticipacion.

Para tener encinas de la mejor es-

pecie es preciso acopiar en Noviembre la bellota mas abultada que haya caido del árbol por su perfecta maduracion, y sembrarla luego en tierra bien mullida, que se haya dejado reposar á lo menos todo el estío anterior. Los que tienen montes se valen para la multiplicacion, de pies con raices mas bien que del medio de sembrar la bellota, y para esto sacan de raiz el pie, y le trasplantan á una hoya dispuesta con el monton de tierra que tenia, en cuanto sea dable, teniendo cuidado de cortar enteramente el pivot ó raiz perpendicular, todo en el mes de Octubre, ó á mediado de invierno.

La madera de la encina es la mejor y la mas fuerte para las construcciones, así en tierra como en agua, porque no se pudre, y la mas estimada para las obras de carpintería, ensamblage y escultura; la de Dinamarca es la mas propia para hacer los mejores entablados.

ENDRINO. Es el ciruelo silvestre, arbolito que se cria en los sotos y sitios incultos; lleva unas ciruelitas negras á modo de uvas, que tienen un gusto agrio, y

su zumo es bueno en los cursos y disenteria.

ENEbro. Arbolillo espinoso, y siempre verde, cuyas hojas son pequeñas y picantes: lleva un fruto, llamado bayas, como el de otros arbustos, redondo y odorífero, y quemado es bueno contra los malos aires; es sano, y se hace de él una bebida que es estomacal; el árbol se cria bien en sitios pedregalosos y espuestos al viento.

ENERO. (*V. art. siguiente á Enano.*)

ENFERMEDADES. Las enfermedades provienen del desentono, ó de la corrupcion de algun órgano del cuerpo, ó de la distribución irregular de la sangre en las partes que la necesitan. En el discurso de esta obra se hallarán varios remedios para las enfermedades mas comunes á que estan espuestos, tanto los hombres como los animales.

Cuando el invierno es muy frio, las enfermedades que reinan son pleuresias, letargos, toses, dolores de pecho, vértigos y apoplegias: todas estas enfermedades son causadas por la densidad de los líquidos, y por la contraccion

de las fibras. Cuando el invierno es húmedo y templado son las enfermedades de diferente carácter, como las fiebres ardientes, hemorragias por las narices, toses secas sin espectoracion, y son efecto de la relajacion de las fibras y de la abundancia de los líquidos, por lo que exigen un método curativo diferente de las otras.

Las enfermedades de la primavera, cuando es regular, son el retoque de las inveteradas, vapores, melancolia, epilepsia, dolores de garganta, pesadez de cabeza, viruelas, sarampion y otras enfermedades cutáneas.

Las enfermedades del estío son las fiebres continuas, ardientes, tercianas, cuartanas, fiebres malignas, sudores colicuativos y cursos. Son causadas de la acrimonia pútrida que contraen los fluidos por el calor de la atmósfera; las bebidas refrigerantes y ácidos son el remedio mas eficaz, segun el dictámen de los médicos mas hábiles, quienes no previenen la sangría, sino en el caso de que la sangre dé señales de disolucion, cuidando de evacuar con

los eméticos ó purgantes administrados con discrecion.

Las enfermedades del otoño son las quartanas, hidropesias, tisis, disenterias, dolores en los muslos y caderas, esquinancias y melancolias, de que puede inferirse que el otoño es la estación mas peligrosa, porque la insensible transpiracion se halla sumamente disminuida por los frios.

Cuando estas enfermedades provienen de la misma causa que las del estío exigen los mismos remedios, es decir, que han de emplearse los diluentes ó purgantes segun la naturaleza de la enfermedad.

ENFERMEDADES CRONICAS, causadas por las obstrucciones de las vísceras ó por la espesura de la sangre. Remedio. Tómense raíces de chicoria silvestre, paciencia silvestre, polipodio de encina raspada y partida en pedazos, de cada cosa media onza; hojas de agrimonia y la chicoria silvestre, medio puñado de cada una; hácese hervir todo en azumbre y media de agua hasta que quede en una azumbre. Retírase del

fuego la olla, y caliente se echa en infusion por cuatro horas, una onza de sen, media de sal glover y media dracma de simiente de anís; pásase el licor por un paño esprimiéndole un poco, y se añaden dos onzas de jarabe de flor de albéchigo. Repátese en seis tazas, que se tomará tibio en dos días, tres en cada mañana, de dos en dos horas, y un caldo entre cada taza ó vaso; pero si esta bebida purga demasiado, bastarán dos vasos, y se tomará en tres días.

Puede tambien reducirse toda la dosis á la mitad, y hacer de ello una especie de tisana real para purgarse en una sola mañana en tres vasos. (*V. Hipochondría.*)

El medio mas sencillo de librarse de las enfermedades crónicas es el egercicio, y sobre el modo de hacerle han dado reglas los médicos hábiles: 1º con-[®] vendrá hacer egercicio antes de tomar alimentos, y despues de hecha su digestion: 2º los paseos no deben ser muy largos, ni continuar el egercicio mas que hasta sentir un sudor suave,

ó un leve cansancio : 3^o es preciso acostumbrar á ello el cuerpo insensiblemente sin perder dia en cuanto sea posible, y será útil purgarse antes. (*V. Obstrucciones de vísceras.*)

ENFERMEDAD CONTAGIOSA DE ANIMALES. Preservativo ó remedio para precaver el contagio cuando se advierte que reina ya en las inmediaciones. Se toma etiope mineral compuesto con dos partes de flor de azufre y una de mercurio crudo bien frotado, hasta que todo el mercurio haya desaparecido, y antimonio crudo bien molido, de cada cosa tres dracmas; media onza de triaca de Venecia, y dracma y media de cuerno de ciervo calcinado y molido; mézclase todo, y amasándolo con harina buena y leche nueva, se hará de ello una bolita que se dará á una bestia ya formada, por doce ó quince días, y cuando tenga el estómago vacío; pero no se usará de este remedio cuando la bestia esté manifestamente acometida del mal, y no hay que temer aunque las vacas, despues de haber tomado este remedio, pierdan el apetito y

la leche, porque uno y otro vuelve á pocos dias: se suspenderá el remedio si la bestia tuviese un violento flujo de vientre. *Journ. œcon.* 1758.

ENFERMEDADES DE LOS CABALLOS. Aunque se indican en esta obra las varias enfermedades á que estan expuestos estos animales, debe saberse que hay ciertas señales por las que puede conocerse que un caballo está enfermo, y aunque es cierto que se estienden á diferentes enfermedades, sin embargo, merecen atencion porque dan lugar á precaver el mal, observándole de mas cerca para averiguar cuál puede ser la causa. Cuando un caballo está enfermo tiene la cabeza baja, la vista triste y lagrimosa, las orejas frias, el pelo erizado, en los hijares combatismo ó alteracion en ellos; si anda se bambalea y no tiene aquel juego regular de brazos, y deja todo género de comida.

ENFERMEDADES DE OTROS ANIMALES Y PLANTAS. (*V. el artículo correspondiente.*)

ENREJADOS DE JARDINES. Llámase

así todo lo que guarnece las paredes de un jardín que debe servir de espalderas, y quanto es necesario para formar las palizadas ó entretregidos que componen las calles. Las paredes que sostienen las espalderas deben estar capeadas de yeso ó argamasa para preservar las frutas de los insectos, y guarnecidas de clavos que no salgan mas que una pulgada, y separados de cuatro á cinco para asegurar los brazos de los árboles con mimbres, y las rejas que forman las espalderas han de ser de buena encina de la leña de las estacas de las viñas, escuadrada de una pulgada, y á la altura de la cerca, asegurados con escarpas ó garabatos de hierro, clavados en las mismas paredes á tres pies de distancia, y separando las estacas de siete á ocho pulgadas; fórmanse con las traviesas aseguradas con alambre, las aberturas ó rejas en cuadrilongos, y se las da una mano de yeso, y despues de verde para que duren mas.

Pueden hacerse tambien los enrejados de hierro, cuestan mucho menos, y son de mas duracion, pero no

presentan tan buena vista.

ENJAMBRE. (*V. Colmenas.*)

ENGERTAR. Es plantar una parte de un árbol que se apetece en otro que no gusta; el efecto de esta operacion es cosa maravillosa, pues siendo así tan sencilla se tiene la satisfaccion de ver un árbol de mala calidad trocarse en bueno, y uno bueno en otro de perfecta especie: asentamos que en rigor el árbol no se muda, y que siempre la produccion de un silvestre será silvestre; sin embargo por la union que se haga de un buen ramo con un silvestre que le nutre, este árbol malo, sin mudar de naturaleza, producirá buena fruta.

Llámase sujeto el silvestre que se quiere engertar, y engerto el ramo ó púa de que se desea tener la especie: escudo la pieza que se saca de la corteza de este árbol, cuyo nombre toma sin duda por la semejanza que tiene con un escudo de armas. El instrumento de que se hace uso para esta operacion es un cuchillo punteagudo con mango de marfil, cuyo cabo ma-

yor que la hoja es chato, en forma de una espátula de un cirujano.

Puede engertarse un árbol en tantos sitios, tantas veces, y á la edad que se quiera, con tal que no sea muy nuevo ni muy viejo. Se puede sobre el mismo árbol, y en diferentes lados del tronco ó de los brazos, engertar diversas especies, pero siempre es preciso que estas sean de una misma naturaleza poco mas ó menos semejante.

Las frutas para cuya bondad se usa del engerto, son las peras, manzanas, ciruelas, cerezas, membrillos, albérchigos y paviás: he aquí los árboles en que se engertan.

Lo mas importante en este arte de engertar es conocer la naturaleza mas conveniente á cada engerto, y así debe saberse: 1.^o que los perales se engertan en árboles de la misma especie, que los jardineros llaman francos, ó en membrillo: 2.^o las púas que se destinan para esponerse á todo aire, se pondrán en un pie vigoroso, porque penetrando demasiado en el terreno no peligran por la sequedad que hay en la

superficie: 3.^o los silvestres de que se quiere hacer árboles enanos, deben engertarse en membrillo, cuyas raices penetren á una profundidad mediana, y entre dos clases de tierra; este árbol se cria bien en terreno cultivado, y lleva á poco tiempo: 4.^o los manzanos se engertan en manzano silvestre, que cuando proviene de pepita se hace con mucha lentitud, pero llega á ser muy vigoroso, dura mucho tiempo, y es muy propio para engertar en él los perales á todo aire: 5.^o los guindos se engertan tambien con buen éxito en silvestres de la misma especie, ya sean negros ó colorados, cuya operacion se hace en escudete, á mediado del estío: 6.^o toda especie de ciruelos se perpetúan por medio del engerto de púa ó en escudo, y silvestres que provengan de hueso ó rama: 7.^o los albaricoques y albérchigos han de engertarse en escudete, sobre almendros en terrenos secos, donde perecen las raices de los ciruelos por la segura, y en estos en terreno húmedo, porque las raices de los almendros, siendo pro-

fundas, y hallándose sumergidas en el agua se podrirían pronto.

Un italiano, autor de un nuevo tratado sobre el arte de engertar, ha hecho acerca de él ciertas observaciones importantes: 1º en cuanto á los dos tiempos propios para esta operacion, dice que el mas oportuno es desde principio de Noviembre hasta quince ó diez y ocho, particularmente en países cálidos, y el segundo desde mediado de Marzo hasta fines del mismo mes, y cuando los árboles se hallan en su mayor plenitud de suco, y las yemas de las ramas que han de servir de renuevo esten cerca de abrirse: 2º las ramas para los engertos han de escogerse de los renuevos del año, estas son las mejores, y se tomará de las mas fecundas, prefiriendo las que se hallan situadas al oriente ó al mediodia; pero si el árbol es demasíadamente robusto se hará eleccion de las ramas menos vigorosas: 3º en cuanto á la situacion de las yemas del engerto, solo se tomarán aquellas que estan en medio de la vara: 4º para que los árboles

engertados lleven mucha fruta, y de exquisita calidad, es preciso escóger las ramas de una especie de fruta mas chica que la del árbol que se engerta, y acomodarse en cuanto á la calidad de los engertos, á la del clima y terreno.

Modos de engertar. 1º Engerto de púa: para echarle es preciso cortar la copa del árbol que se desea mejorar, ó á lo menos uno de los principales brazos: 2º hender el árbol con un cuchillo fuerte que se mete á golpe de mazo: 3º introducir una cuña hasta cierta distancia: 4º acomodar allí el engerto, que es una rama que se cortará de un árbol de una naturaleza suave, al que se dejarán dos ó á lo mas tres buenos nudos, los cuales desenvolviéndose deberán producir cada uno su montoncito de hojas; la punta ó extremo de la púa se la cortará con igualdad, tanto de un lado como de otro, acomodándola en la hendedura, de modo que la corteza de uno de los lados se incorpore, y una justamente con la del árbol que la recibe, cuya disposicion es absolutamente necesaria,

pues la incorporacion del engerto con el sujeto se logra solamente por la mutua reunion de sus finas cortezas. Concluida la insercion, se cubrirá la hendedura con tiras de corteza para que no pueda penetrar alli cosa alguna exterior, echando encima una composicion de cera y pez derretido juntamente, ó una mezcla de tierra arcilla ó greda con paja, y envolviéndolo todo con trapos de lienzo para que no lo pasen las lluvias ni los vientos cálidos.

2º Engerto en corona. Hácese uso de este modo de engertar, cuando el tronco es demasiadamente grueso, y puede creerse perjuicio en la separacion de la hendedura; entonces debe apartarse la corteza de la madera, en diferentes sitios, metiendo alli una cuña pequeña; despues en estas aberturas se introducen hasta ocho ó diez engertos que deberán tener cada uno cuatro ó cinco nudos buenos, y los extremos cortados en el modo mas capaz de adaptar ó poder venir bien á las aberturas que se han hecho, y se cubre todo de la mis-

ma manera que en el engerto anterior.

3º Engerto de cañuto. Escógese en el mes de Mayo dos ramas del mismo grueso, una en el silvestre y otra del árbol de donde ha de salir el engerto, y dejándolas en su mismo pie se las acortará una y otra; hácese una cortadura al rededor de la rama buena, de la que se desprenderá aquella membrana ó cortecilla capaz de contener dos nudos; despues se quita á la rama del silvestre la corteza, y sin dejar pasar la humedad de la madera, se acomoda en el cañuto como si fuese su corteza natural, cubriendo despues el extremo de esta insercion con tierra arcilla desleida en agua, ó con unas tiras de corteza delgada puestas al rededor.

4º Engerto con escudete. Este género de engerto no se practica por lo comun mas que en las frutas de hueso. Para este efecto se corta de un buen árbol una pequeña porcion triangular de corteza, algo mas larga que ancha, y donde se distinga la figura de una rama con dos nudos; al desprender la corteza se cortará el renuevo con el cu-

chillo, esto es, con la hoja del abridor, resbalándole por debajo de la corteza, porque este nudo es donde se ha de formar el árbol; tiénese esta corteza triangular por el extremo de la rama, y haciendo al mismo tiempo una incision de la figura de una T á cualquiera sitio liso del silvestre, se apartarán los bordes de la abertura superior con lo chato del cabo del cuchillo, donde se acomoda la corteza triangular, dejando bajar la punta mas larga hasta lo bajo de la T, de modo que quede cubierta por todas partes, excepto el sitio del renuevo que quedará libre, gobernando estas cortezas con suavidad, ajustándolas una á otra, y sujetando al rededor con un cordel de lana.

Esta operacion se hace en el estío cuando el árbol se halla cargado de jugo, porque entonces se corta la copa al silvestre á la distancia de cuatro ó cinco dedos por encima de el engerto para que aquella misma sustancia ó suco se descargue por aquella parte. Practicase tambien cerca del otoño, en

cuyo caso no se corta la copa del sujeto hasta la primavera siguiente, al tiempo que empieza á renovarse ó adquirir nuevo jugo; y así podrán distinguirse estas dos operaciones por la estacion en que se egecutan.

5º Engerto en arco. Este modo de engertar solo tiene lugar cuando dos árboles se hallan á corta distancia uno de otro, ó en aquellos que se crían en tiestos ó cajones.

Quando se quiere practicar se hace una hendedura en una de las ramas del sujeto que se pretende mejorar, ingiriendo allí la punta de otra buena, y cubriendo la incision con tierra arcilla y una venda de lienzo; déjense las dos ramas sin desprenderlas de sus pies, y cuando se discurre que las dos pequeñas porciones de corteza han hecho union, se separa la vara buena para que no se alimente de su tronco, antes bien se nutra del silvestre donde se engertó. Despues se cortan los brazos del silvestre para que de los nuevos que ha de echar el engerto se forme una copa nueva.

6º Engerto de raiz. Este modo no está verdaderamente autorizado por un gran número de esperiencias; sin embargo debe probarse, y se hace así: escógese una de las mayores raices de un árbol, cuya naturaleza corresponda á la de aquel de donde se sacó el engerto; hácese varias divisiones, metiendo en cada una un engerto, observando en el método cualquiera de los anteriores. Cuando se hallase ya hecho un árbol vigoroso puede sacarse de él una raiz bastante fuerte para veinte ó treinta pies, pudiendo de este modo plantarse á un mismo tiempo raiz y engerto en el sitio donde parezca preciso, sin el inconveniente de esperar al mucho tiempo que sería necesario pasase entre el engerto y la trasplatacion del sujeto engertado.

Despues de engertados los árboles exigen un modo particular de cultivo: 1º en quanto á los perales y otros de tronco alto debe cuidarse de no dejar mas que una yema al engerto desde que comienza á brotar, quitándole todas las demas, y despues no se vuel-

ve á quitarle ninguna: 2º cuando los engertos, cuya situacion es á todo viento, han llegado á tercer año, debe cortárseles todas las ramas inútiles de Abril, de año á año, en la luna nueva, y lo mas cerca del tronco que pueda ser para guiar de este modo el tronco hasta la altura de seis ó siete pies; en este tiempo, por el menguante de la luna de Marzo, se les deja formar la copa: 3º los árboles que se destinan para plantarse en espalderas, engertos á escudete de otoño, no se cercenarán los silvestres engertos hasta pasado el invierno, y que se hallen cerca de brotar, cortándolos solo á tres dedos por encima del engerto; y siempre por la parte de afuera: los perales engertos en membrillos no se trasplantarán hasta el tercero ó cuarto año; pero los albérchigos y demas de esta clase será preciso trasplantarlos al primero, que se hallan ya fuertes, y siempre convendrá quitarles el trozo superior ó que sobresale por encima del engerto.

— Cuando se trate de engertar un se-

millero es preciso distinguir las especies, y engertar seguidamente cada una, formando de ellas una lista ó noticia por escrito del nombre de las frutas, de la cantidad de los pies engertos, á qué línea ó carrera de árboles corresponden, anotar las especies y sus engertos para no equivocarse al tiempo de la trasplatacion.

EPILEPSIA. Es una convulsion de todo el cuerpo en que repentinamente cae el enfermo privado de todos los sentidos, echando espuma por la boca; esta enfermedad no es continua, pero repite de cierto en cierto tiempo.

Remedio. Tómase un buen puño de hojas de *ruta capraria*, que se majarán, y echarán en infusion por espacio de doce horas en un vaso grande de vino blanco; se pasa por un paño, y hace tomar al enfermo por seis dias, que deberán ser los tres primeros y últimos de la luna nueva.

O se toma de aquella especie de planta que se cria en las encinas ó fresnos, llamada liga, y tanto las hojas como la grana y tallos tiernos se echan

en un puchero, y pondrán á secar poco á poco en un horno; hácese todo polvos, de los que se dará al enfermo en cualquiera vehículo conveniente la porcion que pueda cogerse con una peseta, y para los niños algo menos á proporcion de la edad y fuerzas. Se dará por la mañana y noche tres dias antes y tres despues del plenilunio, continuando este remedio por algunos meses. La infusion de la salvia en vino y todo aquello que mueve á estornudar; el ajo comido ó tomado el zumo, como tambien el de la ruda, son buenos remedios.

Otro. Tómase una avellana con agujero, y sacándola cuanto tenga dentro para dejarla enteramente vacía, se la llenará de azogue; tápase con lácre, y cosiéndola en un paño encarnado se colgará al cuello del enfermo, de suerte que venga á parar á la misma boca del estómago. Un pedazo de liga de fresno recién arrancada, y puesta en una bolsita como la que se ha dicho, puede hacer un buen efecto, pero no se dejará secar.

Sácase la raíz de la valeriana silvestre en el mes de Mayo, y hecha polvos, despues de haberla secado, tomará el enfermo como dracma y media de ellos por la mañana en un vaso de vino blanco; se repite este remedio segun la necesidad, pero habrá de prepararse el enfermo por medio de la sangría y algunas purgas.

Tómase cuatro onzas de peonía macho, hácese hervir en dos azumbres de agua hasta que quede en la mitad, de que tomará el enfermo por espacio de ocho dias un vaso en cada uno, echando en él seis gotas de espíritu vitriolo.

Nuevo remedio para la epilepsia dispuesto por un médico aleman. Hácese destilar una aceite de cualquiera parte de un animal en una retorta ó vaso quimico hasta que no deje poso alguno, lo que se logra á la décimaquinta destilacion; y dando al enfermo antes de la vuelta del parosismo treinta gotas de este aceite en ayunas, le facilitará un sueño de muchas horas, al cabo del cual se hallará per-

fectamente bueno. Este remedio aplaca los movimientos convulsivos, y se ha hecho la esperiencia de él con la sangre de un gamo que se hizo secar poco á poco; con todo debe advertirse si la epilepsia es idiopática ó sintomatica, porque en esta produce menor efecto que en la primera: 2º es preciso remediar la causa material de la enfermedad y examinar la operacion de este remedio: 3º atender á la causa que puede impedir su efecto, procurando remediarla; en fin este aceite no hace dormir ni estornudar á quien se halle con buena salud, ni se puede seguir de ella efecto alguno funesto.

ERISIPELA. Es una inflamacion de alguna parte de la carne que aparece sobre la cútis, y procede de la acrimonia de la sangre; debe sangrarse inmediatamente al enfermo, y darle alimentos refrigerantes.

Remedio. Tómesese espíritu de vino rectificado, cuatro onzas; alcanfor, media onza, y haciendo desleir éste en espíritu de vino, se remojarán paños, y aplicarán á la parte enferma,

renovándolos á proporcion que se sequen. Tambien los paños mojados en agua de jabon hace buen efecto, como el perifollo majado y aplicado á la parte inflamada.

Otro remedio. Tómase dos puños de flor de sauco, que se poudrán en infusion en media azumbre de agua hirviendo, y con ella se fomentará la parte muchas veces al dia; este remedio es laxante, tónico, y uno de los remedios mas seguros que pueden emplearse exteriormente. Las unturas, repersivos ni astringentes frios, como el oxicrato, de nada sirven en tales casos, antes bien son perjudiciales.

ESCABIOSA. Planta que se cria en los prados, montañas y bosques; tiene los tallos de tres pies de alto, vellosos y redondos, y las flores que echan en forma de ramillete, son de color de púrpura; esta planta es cálida, sudorífica, y pectoral; hácese uso de ella en la tos, la asma y en la pleuresia; es buena para curar las úlceras de las piernas, la sarna, tiña y para los abscesos internos; el jarabe de esta plan-

ta es escelente en las viruelas cuando cargan á las partes internas, y el jugo eficaz para quitar las pecas y qualquiera mancha del cuerpo.

ESCALOÑA. Planta bulbosa, tan fuerte como la cebolla, que requiere cultivarse como los ajos, y se planta al rededor de las eras de las cebollas; á últimos del estío se las arranca, y se mantienen todo el invierno.

ESCAMONEA. Es una especie de jugo ó goma que sale de un árbol que se cria en el levante en las cercanias de Alepo. La buena escamonea es ligera, espinosa y pardusca, facil de desmenuzarse, y tiene el gusto algo amargo; es purgante y evacua los humores biliosios, serosos y melancólicos; pero como tiene mucha acrimonia necesita alguna modificacion: la dosis es de cuatro granos hasta diez y ocho.

ESCARAMUJO ó ROSAL SILVESTRE. [®] Se cria en los matorrales, y echá unas rosas sencillas de poca duracion, á las que sucede un boton que madura en el otoño, y se hace uso de él en las tisanas aperitivas, como tambien una

conserva que es estomacal, y facilita la orina.

ESCARCHA. No es otra cosa que una especie de helada ó vapor condensado que se detiene en las yerbas y plantas, y se deja ver tambien en la superficie sobre los tejados y otras partes. El que vemos en las plantas proviene de la humedad que transpiran las partes orgánicas de las mismas plantas en la noche; el que aparece en la superficie de la tierra es el resultado de los vapores que habiéndose elevado de ella les sorprende el frio cuando vuelven á bajar del aire. Las nieblas bajas y espesas que en tiempo frio parece asentarse sobre la superficie de nuestro globo, regularmente se convierten en escarcha, y lo cubren todo de una especie de corteza blanca. La escarcha aparece sobre las casas y los árboles, cuando el aire se halla cargado de vapores húmedos, que conteniendo mas calor que los árboles son atraídos á estos cuerpos por la sustancia del fuego que se inclina á esparcirse sobre ellos, de que se sigue la condensacion

de los vapores, que no pudiendo penetrarlos se quedan en la superficie en forma de escarcha.

ESCARDA. Es un instrumento corvo destinado á entresacar las malas yerbas que se crián entre las plantas y las ofuscan.

ESCARZO. Término de que se hace uso hablando de los pies de los caballos cuando tienen los talones tan cerrados que es causa de que el caballo cogee, y proviene de este defecto, de que siendo la hendedura estrecha, no toma el pie la redondez que debe en el talon cerca de la herradura; esto hace que la carne que está al rededor del hueso del pie, hallándose muy oprimida ocasiona dolor al caballo, y le haga cogear, á que contribuye mucho el ser seco de pie ó desigual de casco, por haberle abierto mucho el talon, descargando el casco demasiado. ®

ESCOLOPENDRA ó LENGUA DE CIERVO. Planta que echa unas hojas de medio pie de largo y como dos dedos de ancho, y punteagudas; se cria en los sitios sombríos y entre las piedras: las

hojas son refrigerantes, pectorales y vulnerarias; se hace mucho uso de ellas en tisana para las dolencias de pecho, esputo de sangre, y para detener el vientre.

ESCOPETA. Para cazar de á caballo debe tener tres pies y medio de largo, y para de á pie cuatro; la pólvora se ha de haber hecho en el estío, y tenerse en vasijas de cobre ó barriles de madera.

Proporcionase la carga de la pólvora á la escopeta que se lleve, y hácese uso de la municion correspondiente á la caza que se destina; para tirar á los patos y grullas, la escopeta será mas larga con una onza de municion, y la carga de pólvora correspondiente; para liebres, conejos y raposos se hace uso de postas que entren en la escopeta de tres en tres; pero si la caza es menuda, como cercetas, chirlos ó palomas bastarán perdigones.

Pará no equivocarse en el modo de cargar se tendrá una medida de hoja de lata que contenga justamente la por-

cion necesaria. Cuando se va á caza mayor se acostumbra á cargar con dos balas iguales, y presas una á otra con un alambre, lo que se llama bala enramada, y hace una abertura grande.

Luego que se ha tirado se procurará volver á cargar inmediatamente, pues si se tarda se humedece el cañon, no cae abajo la pólvora, y así no haría otro efecto que silbar, penetrando con lentitud.

Un tirador debe siempre ganar el viento, y no ir derecho á la caza, sino pasar por el costado á bastante distancia, y cuando se halle en frente de ella adelantarse, despues acercarse volviendo hasta que se halle á tiro; esta maniobra le asegurará y quitará todo recelo. (*V. Espera y Pólvora.*)

ESCORBUTO. Enfermedad ocasionada por la corrupcion de la sangre, ó á lo menos por la espesura de la linfa cargada de sales groseras, y formadas por la respiración de un aire marino ó encerrado, ó por el continuo uso de alimentos salados y secos, ú otras causas semejantes; de aquí

proviene los muchos males que padecen los que son acometidos de esta enfermedad, como las laxitudes universales que sienten langores, descaecimientos, úlceras á las encías y á los labios, manchas en los muslos y piernas, que de rojas se vuelven negruzcas, y se esparcen por todo el cuerpo, el movimiento de la dentadura, salivacion abundante, y mal olor del aliento; á estas incomodidades alguna otra vez se juntan otras, como la pesadez de cabeza, hinchazon del estómago, flujo de vientre, flatos é inapetencia.

Remedio para esta enfermedad quando no ha hecho grandes progresos. 1º Si el enfermo siente dificultad en la respiracion, si ha tenido algun esputo de sangre, y no se halla abotagado ó hinchado se le hará una sangría del brazo, y por la noche una lavativa compuesta de media azumbre ó menos de orines de muchacho ó persona sana, en que se desleirá dos onzas de miel mercurial: si hubiese cursos, deberá ser lavativa dulcificante, y écha de un cocimiento de salvado,

linaza, amapola y una cucharada de aceite de oliva en un caldo blanco, dándole esta lavativa una ó dos veces al dia.

2º La mañana siguiente se le darán los polvos vomitivos ó el kermes mineral; pero si el enfermo no le pudiese soportar se le purgará.

3º El tercer dia empezará á hacer uso de la opiata antiscorbútica, es decir, media dracma por la mañana en ayunas en píldoras, é igual dosis quatro horas despues de comer, con un caldo antiscorbútico despues de cada toma, al que se seguirá un paseo de media hora en casa ó en el campo; beberá cada dia y á diferentes horas media azumbre de agua marcial, todo por espacio de un mes, purgándose cada cinco ó seis dias. Si al cabo de este tiempo la enfermedad no disminuye considerablemente volverá el enfermo á empezar los remedios; pero será preciso agregar á los caldos antiscorbúticos, el cuerpo, el hígado y el corazon de una vibora, desollada y cortada en trozos, despues de haber-

la quitado la cabeza, la cola y las entrañas; y en caso de no haberla, podrá substituir una dracma de polvos de víbora para facilitar una gran traspiracion, que es absolutamente necesaria, y si no se logra será preciso recurrir á algun sudorífico.

4º Si el enfermo siente dolores vivos en los miembros se le fregarán dos veces al dia con espíritu de vino alcanforado, haciendo lo mismo con las manchas y tumores que tenga en el cuerpo.

5º Cuando las encías estan hinchadas y ulceradas, se debe: 1º limpiar la dentadura, quitándola la suciedad que tenga por encima: 2º hacer sajaduras con la punta de una lanceta en las encías para esprimir la sangre que se pueda, aplicando en ellas un paño remojado en bálsamo del Perú, y lo mismo se hará si se moviese la dentadura, practicando esta curacion tres veces al dia: 3º si hay putrefaccion en las encías, darlas, pero suavemente, con el espíritu vitriolo, moderado con agua comun, algo tibia, y se en-

juagará despues con agua tambien tibia y miel blanca, usando del mismo remedio en las úlceras de los labios; mas, si hubiese callosidades, será preciso extraerlas con tigreras hechas á este efecto: 4º si la raiz del diente se hallase dañada por la malignidad del humor, se quitará aquella corrupcion, aplicando lechinos remojados en la infusion de mostaza hecha en vinagre y un poco de agua, lo que se repetirá hasta que haya caído el sarro, y si no se sacará el diente siendo preciso: 5º cuando por la malignidad del humor se forma un tumor en la quijada que penetra el carrillo, lo que sucede regularmente á los niños, se aplica alli una cataplasma resolutive: 6º si hay corrupcion en los demas huesos del cuerpo debe hacerse uso de los mismos remedios que en el escorbuto venéreo, esto es, remedios mercuriales. El alimento de los escorbúticos, debe reducirse á caldos hechos con vaca, carnero, ave y las yerbas antiscorbúticas, como son la becabunga, coclearia, el berro, apio, perifollo y chicoria silvestre;

algun poco de vianda blanca, panate-la, y por la noche caldo con algun huevo fresco.

Si el ácido domina en esta enfermedad, esto es, si el enfermo está descolorido y sin sed, si tuviese manchas en el cuerpo, algo inflamadas ó acardenaladas, con las encías duras y callosas, se tomará una onza de raíces de rábano negro silvestre, y en su defecto, de émula-campana, raspadas y partidas en pedazos, media de raíz de pelitre, que se harán hervir en tres cuartillos de agua hasta que quede en media azumbre; tómesese después un puño de hojas de coclearia y de berros de fuente; se majan, y echan en el cocimiento, que se apartará de la lum-bre, y tapándolo bien hasta que esté frío, se colará esprimiéndolo ligeramente, y echará una onza de jara-be de agenjos, de lo que se dará al enfermo cuatro onzas cada día tibio.

Si el escorbuto es acompañado de mal olor en la boca ó en el aliento; si las encías estuviesen blandas y sanguinolentas; la orina turbia y cenago-

sa, no se hará uso del apocema ó bebida antecedente, sino que se empleará el zumo de naranja y limon, como tambien las plantas ácidas, sueros, aguas minerales ferrugíneas, y el gargarismo y tópico antiscorbútico.

ESCORZONERA. Planta de jardin, cuyas hojas son de un pie de largo, y la flor amarilla: la raíz se usa bastante en los remedios contra las picaduras de serpientes, la peste, en la melancolía, epilepsia, vértigos y en las viruelas; es una de las mejores raíces que pueden cultivarse, y se multiplica de la grana que es blanca, menuda y redonda; siénbrase en buena tierra, y á seis pies de hondo, en la primavera ó Agosto, en surcos, eras ó en campo abierto; cuando en el semillero se hallan á siete ú ocho pulgadas de alto, se las aclara, riega y escarda.

ESCRUPULO. Es cierto género de peso que se prescribe comunmente en la preparacion de los remedios, y de que se hace uso para fijar la dosis de diferentes materias dispuestas; designase

el escrúpulo con este carácter -), su peso es 24 granos, y cada grano el que tiene uno de cebada comun.

ESCUDO ó ESCULETE. Término de jardinería, de que se hace uso hablando de los engertos de los árboles; hay dos modos de engertar á escudete, uno que se practica en Abril y el otro en Julio. (*V. Engertos.*)

ESENCIA. Llámase así la parte mas sutil que se extrae de las sustancias por medio de la destilacion. Las esencias se sacan de las flores, frutos y aromas.

ESFUERZO, mal de caballos. Es una dilatacion violenta de los ligamentos que unen la espaldilla del caballo al cuerpo, y que le hace cogerar mas ó menos, segun la mayor ó menor violencia con que ha hecho el esfuerzo; si se siente cuando camina, esto es, si levanta el brazo volviéndole, haciendo con el pie un semicírculo, en vez de llevarle derecho adelante, es una señal cierta de que el esfuerzo es considerable, ó como se dice comunmente, se abrió el caballo de los pechos. Conócese que coge de la parte de ar-

riba, y no del pie, cuando despues de calentarse en la marcha coge a menos; puede tambien hacérsele trotar al rededor, y notar el modo de asentarse el pie. Sea como fuere, desde que se advierte que un caballo coge, se le quita la herradura, se le mueve la ranilla, para ver si tiene algun gavarro ó tumor; pasarase la mano al rededor del menudillo para notar si hay dislocacion, registrando tambien todo el nervio de la caña de arriba abajo; últimamente, tentarle la espaldilla con bastante fuerza, y de ese modo se hará juicio del sitio donde está el mal, que se conocerá por el dolor que sienta. Si coge de arriba, siendo poco, se le sangrará del cuello, y nadará por mañana y tarde, como medio cuarto de hora, y se le fregará la espaldilla con aguardiente; pero si no sanase se le volverá á sangrar, y tomando y revolviendo bien la sangre, se mezclará con medio cuartillo de aguardiente, y con ello se le fregará bien la espaldilla, maneándole en caso de que adelante una ú otra mano, ó no las asien-

te con igualdad. Tómase unguento rosado de populeum, altea, y miel, una libra de cada cosa, mézclase todo frio, y se le fregará la espaldilla con este unguento llamado de Mompeller; cuando ya no cogee se le deja en la cuadra algun tiempo sin montarle.

ESPADANA. Planta que se cria en sitios pantanosos, y echa unas flores amarillas: hácese uso de las raices para remedio en varias enfermedades, particularmente en las afecciones de nervios; y las hojas aplicadas calientes á las partes dolientes en el reumatismo ó gota hacen transpirar el humor, y mitigan los dolores.

ESPALDERA. Llámanse así los árboles frutales, plantados á lo largo de las tapias ó cerca de un jardín, y cuyas ramas estan fijas de arriba abajo á un enrejado que se arrima á las paredes. (*V. Enrejados y Palizar.*) Destinanse para espalderas los árboles, cuyas frutas no maduran con facilidad, ni medran de otro modo, como son los albréchigos y perales de primera calidad, guindos y ciruelas tempranas.

La mejor postura para las espalderas es el mediodia; los frutales que miran al naciente no se hacen tan pronto; el aspecto al poniente no es malo, pero el del norte es el menos favorable.

Los que se esmeran en tener buenas espalderas se valen alguna otra vez de cierta industria en esta parte: en lugar de presentar las cuatro taperías á los cuatro puntos del mundo, hacen volver á estas situaciones los cuatro ángulos ó esquinas que unen las paredes; de lo que resulta que el sol cuando sale, calienta las espalderas que se juntan al punto del poniente; cuando ha llegado al medio dia calienta las dos que se unen enfrente del lado del norte; y en fin cuando se pone el sol, dirige á un mismo tiempo los rayos á las murallas que miran hácia el levante.

La madera ó enrejado que sostiene las espalderas debe ser de castaño ó corazon de roble, y para preservarlo de podrirse se la dará una mano de amarillo, y despues otra de verde-montaña al olio: un enrejado de este

modo puede durar mas de cuarenta años; pero si se considera muy costoso, podrá componerse con uno de alambre grueso, dándole con algun aceite para que no crie orin, y sea mas duradero.

En la plantacion de árboles de espaldera y enanos es preciso arreglarse para la distancia, á la altura de las paredes; si por egemplo estas no tienen mas que siete ó nueve pies, se apartarán mas los árboles para que pueden estenderse sin confusion, ganando por los lados la libertad que se les quita por lo alto; pero si las paredes fuesen de quince pies se los cierra mas, cuidando de poner un enano entre dos árboles medianos para aprovechar toda la pared. Ultimamente, para fijar la distancia que deben tener entre sí, se atenderá á la calidad del terreno, pues si este tuviere un buen fondo, la distancia de perales y albéchigos será de nueve pies uno de otro, y los albaricoques y ciruelos distarán doce, porque enramando estos mas es preciso que tomen mayor es-

tension; pero entre árbol grande y pequeño no se dará mas distancia que seis pies, aunque el fondo de tierra sea bueno, y cuatro en el mediano.

En cuanto al modo de plantarlos, se debe primero hacer una zanja á lo largo de la pared, de seis pies de ancho y tres de hondo, y para los enanos que no esten en espaldera se la hará de ocho pies de ancho y tres ó cuatro de hondo para que se mantengan las raíces por todas partes: 2º se reemplazará la tierra que se sacó de la zanja con otra mejor, ó á lo menos se envolverá con otra de igual calidad: 3º cuando se quiere plantar un árbol luego, no se le cortarán, ni pondrán al aire las raíces, porque esto los debilita, antes bien se le dejarán todas las sanas, esto es, que no esten descortezadas, ni maltratadas, como tambien las barbas, porque los árboles puestos de este modo se erian mejor que los que se han plantado, quitándoles las raíces: 4º plantado el árbol en su hoya no se echará en el fondo de ella estiércol, porque impide que

la tierra haga unión al rededor de las raíces, y ocasionan que estas se sequen por los huecos que quedan; pero sí habrá de echarse el estiércol cerca de la superficie, para que las sales que contiene, bajando á las raíces las beneficie, y se le cubrirá con un poco de tierra, tanto para el aseo, como para impedir que penetre el sol y el frio: 5º el tiempo de plantar estos árboles es desde principio de Noviembre, hasta mediado de Marzo en tierras ligeras, y en Febrero y Marzo en las fuertes, porque la humedad de que estan llenas podrá alterar las plantas nuevas en el invierno.

Cuando se quiere trasplantar árboles, deberá escogerse cualquiera de los dos tiempos, cuidando de unir bien la tierra, arrimandola con la mano todo al rededor de las raíces, y si es por la primavera se regará.

Modo de podar las espalderas. El árbol de espaldera debe ser de medio tronco cuando se quiere que iguale á la altura de las paredes; pero cuando ha de ocupar lo bajo apenas tendrá

tronco, y es preciso que de uno y otro lado tenga bastante rama para hacerle tomar la forma de un abanico sin dejar claro ni cruzarlos: en fin debe estar justamente en su sitio, esto es, ni muy alto ni muy bajo. Para que el árbol tome esta figura se atenderá á dar el competente curso al suco, de modo que trabaje igualmente por uno y otro lado, cortando todo aquello que echa en mala disposicion como adelante ó hácia abajo, y mas bien se dejará que una rama cruce sobre otra, que vacíos en la estension de un árbol. (*V. Arboles art. Poda.*)

ESPANTA LOBOS. Es un arbolito que tiene las hojas pequeñas, verdes por encima, y á la parte de abajo blancuecinas, y de un gusto amargo: las flores que echa son amarillas, y produce por fruto unas vainillas de figura ovalada, y que contienen una grana de color moreno, á modo de habas pequeñas, muy buenas para las ovejas, cabras y para las aves; este árbol requiere terreno fuerte, pais cávido, y se cultiva como el tejo.

ESPARRÁGOS. Planta hortaliza de primavera. Se logra su multiplicacion por medio de la grana que se forma en las vainas, y se siembra en la primavera en campo abierto y tierra escogida, y preparada á este efecto con estiércol añejo, escardandola despues con el rastrillo, y regandola en tiempo de calor; al cabo de dos años se les saca y trasplanta por el Abril, formando para esto eras de tres pies de ancho, en las que se hacen zanjas de un pie de hondo, de modo que formen unas senditas levantadas en figura de lomo de asno; métense allí las raices de los espárragos, que son unas hebras presas á una cabecita, á la distancia de un pie una de otra, cubriéndolas de algunas pulgadas de tierra; pero si el terreno fuese húmedo no son precisas las zanjas, pues entonces deben estar los espárragos altos: 2º se regarán en tiempo de calores, y se les dará cerca de Marzo una labor ligera con el rastrillo: 3º puede repetirse todos los años la misma labor en el propio tiempo, ha-

ciéndole de cuatro pulgadas, y se vuelve á cubrir los espárragos con tierra y estiércol menudo; esta planta puede durar quince años, pero si se quiere tener espárragos gruesos, no se sacarán hasta los cuatro años.

Para tener espárragos de primavera, y adelantarlos mucho, se abren las sendas entre las dos eras como medio pie de hondo, y se llena de un buen estiércol cálido, echando al mismo tiempo en la misma era, una capa de lo mismo, y de dos pies de alto.

ESPECIAS. Dáse este nombre á todo género de fruto de árbol ó planta aromática, cuya cualidad es ser cálidas y picantes como la pimienta, nuez moscada, canela, clavo, gengibre y otras.

ESPELTA. Especie de grano que tiene un medio entre la cebada y el trigo, y la planta es parecida á la de éste; el grano es pequeño y negruzco de que se hace pan gustoso, pero de difícil digestion.

ESPERA. Es un modo de cazar que se hace escondiéndose el cazador en

cierto sitio, donde espera al conejo, liebre, raposo ó cualquier otro animal para matarle desde allí cuando se pone á tiro. Para no hallarse en el caso de impacientarse con motivo de esperar mucho tiempo, es preciso tener conocimiento del pais; haber sacudido los matorrales para conocer los sitios donde se abriga la caza, tanto por la mañana como por la tarde.

ESPERMA. Materia crasa y amarilla que se halla en la cabeza de la Ballena; se la pone blanca pasándola por una coladera para separar cierto escremento oleoso con que está mezclada; desliese la parte colada en una legía fuerte echa con ceniza de orujo y cal viva, y á fuerza de revolver quedará tan blanca como leche, pero debe ponerse cuidado en quitar la espuma que echa, y secarla á la sombra y al aire. La esperma viene de Bayona, y la mejor está en conchas blancas y brillantes; abunda en sal volátil y azufre; tiene la propiedad de moderar la acrimonia de los humores, y se emplea

en el cuágulo de la sangre, en las caídas, pleuresías y en los catarros supurantes; la dosis es desde un escrúpulo hasta una onza en los adultos, y para los niños de tres á cuatro granos.

ESPINACAS. Planta cuya raiz es menuda, y el tallo de un pie de alto, cargado de hojas verdes; multiplicanse de grana que se siembra á mediado de Agosto en una era bien trabajada; pero los surcos ó rayas donde se echan han de ser solo de dos dedos de hondo, apartados unos de otros como un pie, y se cubren de tierra. Estas rayas deben tirarse á cordel; se escardan y riegan, y la primera siembra puede cogerse á mediado de Octubre; la segunda en cuaresma, y la última por las letanías.

ESPINA que se ha metido en la carne, como tambien cualquiera otro cuerpo extraño. Remedio. Pondráse encima un emplasto de pez negra, y á poco tiempo saldrá el tumor.

Aplicase una esponja ó hilas remojadas en el zumo de valeriana mayor, y por encima la yerba majada, y saldrá

el espino, hierro, hastilla, ó lo que fuere, y sanará la herida.

Tambien es buena la goma amoniaca, el abrotano ó lombriguera, majada con vinagre, ó los caracoles machacados con las conchas.

ESPINO BLANCO. Arbolito que sirve para hacer los cercados de las heredades y huertas; la espina que tiene es derecha y aguda; á principios de Mayo echa unas florecitas blancas y odoríferas, y por fruto unos granos pequeños y encarnados que no son desagradables al gusto.

Hay otra especie de espino blanco que tiene las espinas largas, delgadas y blanquizas; la corteza blanca y lisa, y la madera amarilla y glutinosa; las hojas largas y delgadas, y echa en Mayo unas flores amarillas, y de buen olor, y produce un fruto al modo de los granos de la granada.

Este arbolito tiene muchas raices, y echa al pie bastantes renuevos; es muy útil su plantacion porque sirve de sujeto para engertar los árboles frutales; es bastante comun, y se cria en los

sotos y orillas de los bosques, y requiere tierra ligera y fresca.

ESPIRINQUE. Pececillo de mar de color de perla; no es mayor que un dedo, pero de muy buen gusto: se pasa á los rios, y aunque no cae al anzuelo, como hay riachuelos que abundan de ellos, no solo se les pesca á nasa y red, sino que se hacen estacadas para torcer las aguas, y se les coge con facilidad: el tiempo propio es desde Noviembre hasta pascua.

ESPIRITU DE VINO SIMPLE. Es una parte que se ha destilado del aguardiente, de donde se ha estraído la flemática que habia quedado despues de la primera destilacion; mas la cantidad del espíritu de vino que sale de ella, es segun la fuerza que tiene el aguardiente que se destila, porque si es buena, de diez azumbres deben salir cinco, ó á lo menos cuatro y media.

El espíritu de vino es la basa de todas las operaciones de la destilacion de los licores; el rectificado es este mismo espíritu de vino que se vuelve á pasar al alambique para quitarle

cuanto se pueda, la parte flemática, ó acuosa; y el espíritu ardiente es aquel en el cual, despues de muchas rectificaciones, no queda parte alguna flemática.

El modo mejor de hacer el espíritu de vino rectificado, es: 1º volver á pasar el espíritu de vino simple á la alquitara: 2º cuando se ha sacado el espíritu, se quita del alambique lo que queda, que regularmente es la mitad del aguardiente, y se vuelve á echar en él la parte destilada, haciendo lo mismo que en la primera tirada; sácase la mitad, quémase un poco en una cuchara para hacer la prueba, y cuando se ha apagado el fuego, se hace juicio por el agua que queda, á qué punto se halla rectificado el espíritu de vino.

El modo mas comun de rectificar el espíritu de vino, es á fuego limpio, pero es peligroso, y lo es mucho menos al baño-maria ó vapor, aunque mas larga la operacion.

La prueba de que el espíritu de vino está bien rectificado, es cuando des-

pues de haberse frotado con él las manos, se quedan muy secas, ó si mojando en él un papel, y llegándole á una caldera se enciende.

ESPLIEGO. Planta que tiene las hojas angostas, cortas y bronceadas, el olor agradable y algo subido; se cria bien en los sitios secos y pedregosos, y su multiplicacion se consigue por medio de la grana, y tambien de los renuevos; se planta por la primavera, y corta en el otoño. El agua de espliego, llamada de la vanda, se usa mucho para dar un olor agradable.

Aguardiente de la vanda. Pónese en infusion y al sol, durante el tiempo de canícula, dos buenos puños de espliego, y uno de yerba-buena, en media azumbre de aguardiente, en una botella de vidrio bien tapada con un pergamino ó vegiga; esta agua es propia contra todo género de contusiones y reumatismos, fregando con ella fria la parte enferma, y tambien es buena para las heridas.

ESQUADRADO. Término de comercio en las maderas, que significa poner

cuadradas, y segun las proporciones en que deben ser cortadas las vigas, soleras y otras piezas de carpintería, y es por donde se mide lo grueso y ancho de toda madera, pues para esquadrar cualquiera viga, es decir, reducirla á una forma cuadrada, es preciso rebajar al árbol la mitad del grueso.

ESQUINANCIA ó DOLOR DE GARGANTA. Remedio. Tómense dos puños de hojas de agrimonia, otro tanto de llanten y zarzamora por iguales partes y una granada; échese todo á hervir en un puchero con tres cuartillos de agua hasta que quede en uno; pásase por un paño, y despues se agrega una porcion de azúcar, suficiente para hacer un jarabe mas subido que lo regular, de que se dará al enfermo una cucharada de cuarto en cuarto de hora, que dejará deshacer en la boca. (V. Lengua.)

ESTABLOS. Sitios donde se meten las vacas, pollinos y demas animales de esta especie; deben estar en el corral de atras, y sin muchas separaciones, puestos al mediodia, y tener por en-

cima un sobrado para los forrages de estos animales, á quienes servirá tambien de abrigo; el terreno ó piso deberá ser mas bajo que el de las demas oficinas.

ESTACAS. Llámanse así unas piezas redondas de encina ó fresno, que se meten á fuerza de mazo en las aguas, y clavando sobre ellas vigas fuertes, se construye despues encima el edificio que se quiere.

ESTACIONES DEL AÑO. Cualidades de cada una. La primavera es la estacion mas saludable, porque rara vez ocasiona enfermedades de dificil cura, pues se reducen á catarros, toses, dolores de garganta, hemorragias y pústulas, que regularmente cesan luego que entra el estio.

El estio trae comunmente fiebres, ya continuas ó ardientes, ya intermitentes ó malignas.

El otoño contiene el principio de bastantes enfermedades; entre otras las quartanas, epilepsias, melancolías, muertes repentinas, hidropesías y reumatismos, y por lo comun en esta es-

tacion mueren los que han padecido enfermedades de mucho tiempo.

El invierno es acompañado de toses, fluxiones de pecho, vértigos, apoplegias y otras mil dolencias. Cuando el tiempo es vario, el éxito de estas enfermedades es muy dudoso; pero es de temer cuando el año mantiene siempre desde el principio hasta el fin la misma constitucion.

ESTANQUE. Receptáculo de agua dulce, situado en un bajo, cerrado por medio de un dique ó calzada, para echar en él pesca, donde se mantiene y multiplica, y es permitido á cualquiera hacer estanques en sus posesiones.

Modo de hacer un estanque: 1º el sitio propio para ello es lo bajo de una montaña ó cuesta de tierra, con elevacion á uno y otro lado, y en declive para que las aguas puedan correr con facilidad, é inclinarse á un lado; es preciso que reciba las de algun arroyo ó fuente, como que tenga alguna estension, con ocho ó diez pies de hondo en el medio.

2º La barbacana que se hace es para detener el agua por aquella parte donde está el declive, y se construye con tierra fuerte, valiéndose tambien de los mejores materiales, y proporcionando la altura y anchura á la porcion de agua que deba contener el estanque para que se retire allí quando se le quiera agotar, á cuyo efecto deberá ser el sitio que une la barbacana como pie y medio mas bajo; ésta deberá hacerse en disminucion, y tener dentro del estanque lo escarpado, cuidando de dejar hácia aquella parte una abertura para el desagüe, donde convendrá tambien que se planten árboles, como olmos, robles, carpes y otros, que con las raices den mas firmeza á la obra.

3º En la parte baja del estanque se pondrá una compuerta, que es una pieza de madera con que se tapa la abertura, y se levanta con palancas y un tornillo; pero se necesita que esté hecha con cuidado, y por persona inteligente en este género de obras.

4º Es preciso tambien hacer á un

lado del estanque un desagüe para precaver los daños que pudieran resultar de una avenida de aguas escesiva.

No se echará en los estanques otros peces que aquellos que puedan vivir, y multiplicar en ellos, atendiendo á la naturaleza del terreno: por egemplo, la tenca, la carpa, la anguila y otros de mucha crasitud, se crian bien donde haya cieno y aguas abalsadas; la trucha, la perca y el govio, en las corrientes con cascajo; el sollo, el barbo, y aun la carpa estan bien en los estanques arenosos.

El modo de poblar bien un estanque es echar en él cierta porcion de peces pequeños de las especies de que acabamos de hablar; cuando ha llegado la pesca á multiplicar; un estanque, por egemplo, de la estension de treinta yugadas de tierra, debe contener á lo menos ocho mil alvinos, y así á proporcion, segun la mayor fuerza ó debilidad de estos. En un estanque de ocho yugadas, que es la estension que se da á una carpera, se echa como cien carpas machos y hembras que no

sean muy grandes ni demasiado chicas, como de diez á doce pulgadas; cada una de ellas puede producir mas de mil; pero es preciso para que multipliquen que nunca falte agua al estanque.

Es preciso que las carpas puedan recrearse en la yerba y sobre los bordes del estanque, pues alli es donde frezan y deshovan, de donde resulta, mediante el calor del sol, la multiplicacion de la especie; tambien se cuidará de que no entre sollo alguno en la carpera, porque son demasiadamente voraces de la pesca menuda. Llámanse alvinos aquellos peces pequeños de que hemos hablado cuando tienen cinco pulgadas, medidos desde el ojo hasta la horquilla de la cola, y no llegan á este tamaño regularmente hasta despues de tres estios, y cuando tienen de seis á siete estan en la debida proporcion para poblar el estanque; así está dispuesto por las ordenanzas de aguas y bosques, y se manda que para el reemplazo de la pesca de los estanques, tenga la carpa

seis pulgadas á lo menos, la tenca cinco, la perca cuatro, y el sollo como se quiera, pero no podrá echársele hasta un año despues de poblado el estanque: por último, el alvino de un país bajo y pantanoso huele al cieno, es negro, y nada bueno para poblar. Aunque la pesca en los estanques se mantiene de gusanillos y otros insectos, muchos les echan varias cosas, como las tripas de los peces que se han comido, pedazos de pan moreno y frutas picadas, para que la pesca esté en el mejor estado, y pueda venderse bien.

Dase igualmente el nombre de estanque á un gran foso que se hace en los corrales de las casas de campo, en un terreno algo en declive, y donde va á parar la agua llovediza, y cualquiera otra si hay proporcion para ello; debe ser cuadrilongo, y su situacion á un lado del corral, y en un fondo de tierra arcilla, ó que contenga piedra arenisca, para que el agua se mantenga bien, con su cerca de dos pies de alto, y zanja por de-

tras para que el agua tenga salida cuando sea mucha.

Este género de estanques no solo sirve para dar de beber al ganado, cuando hay mucha distancia á los rios ó arroyos, sino tambien para criar gansos, patos y anades; tambien podrá regarse con el agua de estos estanques cualquiera jardin ó huerta, y aun echar en ellos pesca, que multiplicará, observando lo que se ha dicho para la propagacion en el artículo antecedente.

Hácense tambien estanques aparte para echar á remojar los linos y cáñamo, igualmente que los cestos y todo género de tegido de mimbres cuando es preciso.

ESTERAS DE JARDIN. Son unas cubiertas que los hortelanos ó jardineros hacen para preservar de los vientos y frios á las plantas de primavera, como ensaladilla y otras; compónense de tres perchas, como de seis pies de alto, y tres de distancia, sobre las que se atan con mimbres, pajas largas de centeno, por toda la estension que

compongan el grueso de una pulgada, atravesando algunas otras varas para que esten firmes, y estas esteras se ponen encima de las eras sostenidas de estacas para que no puedan tocar las producciones.

ESTERILIDAD DE MUGERES. Los remedios de que se hace uso son los mismos que se indican en las opilaciones y purgacion blanca. (*V. estos Artículos.*)

ESTERQUERA. Tiempo y modo de estercar las tierras. Desde principio de Noviembre, hasta fines de Marzo, que son los meses mas húmedos del año, es el tiempo mas oportuno para esta labor: se toma regularmente para acarrear el estiércol á las tierras de labor el tiempo de invierno despues de la sementera y el estío, antes de siega: por de pronto se le irá repartiendo en montones pequeños, y cuando se está ya cerca de dar la última labor y de sembrar, se le esparce bien, y eubre de modo que nada quede fuera, lo que se hace por medio de una buena labor; y en quanto á la cantidad que deba echarse, los

inteligentes son de parecer que en campo raso han de llevarse diez y ocho carros para cada yugada, y si es en una colina veinte y cuatro: lo cierto es que no conviene estercolar poco, ni demasiado, y que las tierras húmedas necesitan mas estiércol que las demas.

ESTIERCOL. Nadie duda que el estiércol, por lo comun, es el abono de las tierras, y le hay de diferentes géneros, por lo que unos convienen á unas tierras; y otros á otras según las calidades.

El estiércol de vaca es craso y fresco, así es bueno para las tierras ligeras, secas y areniscas; se le envolverá con este género de tierras, escogiendo para ello un tiempo nubloso, y se tapa antes de invierno para que mantenga la fuerza.

El de carnero es muy cálido, y tiene muchas sales, y por lo mismo conviene á las tierras frias y flojas.

El de caballo tiene las mismas propiedades, pero no es craso como los anteriores: es conveniente á las tier-

ras de labor, principalmente para las fuertes y húmedas, como tambien para las huertas, pero no para los árboles, y debe echarse con anticipacion, y de la misma naturaleza es el estiércol mular y asnal.

La palomina es el mas cálido de todos, y conviene á las tierras húmedas y á los árboles viejos, pero es preciso envolverle con otro, ó dejarle que exhale el fuego, pues de lo contrario quemaría las simientes.

La freza de cerdo es un estiércol frio, y de que se hace menos caso; con todo eso, envuelto con otro puede echarse en una tierra fogosa, y al pie de los árboles que han pintado, esto es, á los que la mucha secura ha hecho impresion.

Los lodos de las calles y caminos, despues de puestos en montones, y secos, son un buen beneficio para los árboles, como tambien para los fondos de las tierras ya cansadas, igualmente que las cenizas, particularmente á las higueras: 2º el cespced quemado con todo género de mala yerba:

3º las tierras nuevas, con especialidad aquellas que tocan la superficie son escelentes para mejorar las muy usadas.

La gallinaza, palomina, el estiércol de cerdo, los escrementos de animales acuáticos, el de los conejos, ni el de los hombres, no son de provecho para los jardines ni huertas, y por lo general el estiércol mas podrido, como del tercer año es el mejor; pero no se le pondrá á secar en sitio que tenga cuesta, porque el agua que cae alli se llevará todas las sales y lo mejor de su sustancia, ni tampoco se le tamará demasiado en las tierras.

Los que quieran abonar por mayor para remediar el defecto de un fondo, no deberán echar el abono al hondo de las zanjás, sino le esparcirán en lo alto del declive que se hace con la tierra que sale de las zanjás, por cuyo medio se envuelve con la misma tierra, y de este modo se mejoran los cuadros de las hortalizas, como las zanjás para las espalderas.

El estiércol que se saca de las caballerizas se echará cerca de ellas en

un hoyo hecho en tierra firme, y donde no pueda detenerse, ni la humedad, ni las aguas, porqué se nacerian los granos; tampoco se pondrá inmediatamente á pozo ó lagunales en cuanto se pueda.

No deberá hacerse uso del estiércol que no esté bien hecho, es decir, que las pajas no esten enteramente corrompidas con escremento y orines de las bestias, ni tampoco echarle caliente como sale de las caballerizas.

Las tierras no tienen todas igual necesidad de ser abonadas: las que son frias y húmedas deben ser mas beneficiadas que las cálidas, y por lo general el demasiado estiércol es dañoso; pero rara vez lo será para las legumbres abultadas, y así se podrá echar un cesto de él á lo largo del declive, que será una toesa, escogiendo para hacerlo el mejor tiempo, que es el otoño y primavera, pero nunca el estío.

Varios modos de mejorar el estiércol. 1º Como el de los caballos es muy seco y calido, y se quema mas pron-

to que se pudre, despues de haberle amontonado, no hay mas que regarle con el agua de jabon que vierten las mugeres regularmente, y podrá abonarse sin mucho gasto las tierras altas y cálidas, porque este estiércol muda de naturaleza, y se hace craso.

2º Para que dure mas tiempo el abono de los corrales del ganado lanar, convendrá antes de echar las majadas, llevar al sitio ó tierra donde ha de dormir el ganado, paja serrada de seis á ocho pulgadas de largo, pues incorporándose la grasa de este estiércol en la caña, hará que dure hasta tres años.

3º Será bueno esparcir el estiércol de las ovejas en los establos de los bueyes y vacas, pues perdiendo así el mucho calor que tiene, resulta de ello una mezcla escelente para beneficiar las tierras húmedas, y aun para las secas.

4º Los hoyos que deben hacerse en los corrales de atras, para que echando en ellos todo género de inmundicias se formen buenos muladares,

no serán muy hondos, á no ser que pueda dárselos desagüe, pues de lo contrario, llegarían las aguas á corromperse, se acedaría el estiércol, y nacerían malas yerbas, capaces despues de sofocar el pan. Sobre todo debe saberse que es conveniente mudar el estiércol á las tierras de unos años á otros, y que por este medio ó sucesion de abonos, son las producciones generalmente mucho mejores.

Ultima observacion acerca del uso de los abonos. Nunca se echará el estiércol de los establos hasta que haya pasado el tiempo para podrirse y fermentar, pues lejos de facilitar la vegetacion, la impediría, y mas si se tapase luego que se saca, ó poco antes de sembrar, pues el calor que tiene es capaz de quemar las raices del pan, ó cuando menos la grana de las malas yerbas de que está cargado el estiércol, opéra su vegetacion, y llena los trigos de broza. No obstante, como haya certeza de que el estiércol no tiene malas yerbas, podrá echarsele en el trigo ó centeno por Enero, y

entonces no solo será útil, sino que ayudará á que nazca el pan en temporal seco. Algunos hay que hacen sacar todo el estiércol de los establos, y poniéndole bajo de cubierto, echan allí los orinales de la casa, agua de jabon, y despues por Enero le esparcen con igualdad en los sembrados.

ESTOMAGO. Es la parte del cuerpo que recibe los alimentos, donde hacen la coccion, y se convierten en aquel suco blanco, llamado quílo, el cual yendo al corazon por las venas lacteas, se transmuta en sangre, mezclándose, y circulando con ella; el estómago está sujeto á muchos males, y todo el cuerpo se resiente de su desentono.

Debilidad de estómago. Remedio para fortificarle. Se partirá una nuez moscada en cuatro ó cinco pedazos; échese en infusion por espacio de diez ó doce dias en media azumbre de agua, y al cabo de este tiempo la beberá el doliente en diversas veces; ó tomará por la mañana en ayunas, veinte ó veinte y cuatro granos de nebrina, continuando segun la necesidad; el vi-

no caliente en la comida corrige tambien esta debilidad.

Estómago enfermo y arruinado. Remedio. Pondráse en infusion á frio en una botella fuerte una onza de ojos de cangrejos bien molidos, en azumbre y media de vino, por espacio de veinte y cuatro horas, moviéndolo todo muchas veces al dia, y se usa este vino á las comidas, mezclándolo con agua usual; bebido el primer vino, se echa con la botella y con los mismos polvos otro tanto de vino, y dejándolo en infusion otras veinte y cuatro horas se repite su uso.

Pesadeces, dolores y plenitud de estómago, que proviene de la abundancia de crudezas. El remedio mas pronto es tomar tres ó cuatro granos enteros de pimienta negra, á modo de píldoras; pero no se tomará cosa alguna en tres ó cuatro horas despues.

Para la frialdad de estómago es buena la infusion de salvia menor, que se tendrá un dia entero, bebiendo un vaso en ayunas, y otro al acostarse, ó tomar al fin de la comida cinco ó

seis granos de pimienta blanca.

Ardor ó inflamacion de estómago. Remedio. Tómase una onza de azúcar rosado, que esté hecha de algun tiempo, media de ojos de cangrejos, y un poco de bol arménico; májase todo, y envuelto se da de ello al enfermo; tambien mitiga la inflamacion del estómago la verdolaga comida con vinagre.

Dolor de estómago llamado cardialgia. Es un dolor vivo que se siente en el orificio superior del estómago, acompañado de cierto decaimiento, y náuseas. Remedio. Pónese encima del estómago cinco ó seis hojas de papel de estraza, y se hallará alivio; tambien es provechoso el vino de agenjos, ó el en que se haya hecho cocer nuez moscada. (V. Vómito.)

Estómago que hace mala digestion por viscosidad y serosidad. Remedio para restablecerle en sus funciones y fortificarle: tómenese raices de chicoria y romaza silvestre, de aliso y polipodio de encina ralladas y machacadas, media onza de cada cosa; hácese her-

vir con media libra de pescuezo de carnero en tres cuartillos de agua, y cuando esté en la mitad, se echarán hojas de agrimonia, de chicoria silvestre y borraja, medio puño de cada una; cuélase esprimiéndolo ligeramente, y de ello se hacen dos tomas, una para la mañana en ayunas, y otra por la noche, desliendo en cada una una dracma de sal glober, y añadiendo á la de la noche veinte granos de tártaro marcial soluble; estos caldos se toman por espacio de quince dias, purgándose despues de haberlos comenzado y al concluir. Convienen á toda persona flemática, achacosa y pituitosa, y á las que sean espuestas á vértigos, entorpecimientos, principio de hinchazones y otras indisposiciones que provienen de la falta de actuacion en el estómago.

Conócese que un estómago se halla debilitado y frio por falta de fermento cuando la orina está clara, acuosa, sin color, algo turbada, y que hace un poso blanco, añadiéndose á esto que el enfermo no tiene calen-

tura, sed ni calor. Remedio para entonarle: tómase un puño de hojas de agenjos, secas á la sombra, échanse en frio á macerar por espacio de veinte y cuatro horas en media azumbre de vino blanco, en una redoma bien tapada, al cabo de este tiempo se pasa, y guarda para hacer uso de él: la dosis es un vaso por la mañana en ayunas, por quince dias; pero debe suponerse que, antes de hacer uso de este vino, ha de estar el estómago limpio, por medio de purgantes, pues aqui no se trata mas que de fortalecerle; este remedio conviene solamente á los que tengan un temperamento relajado y pituitoso, y es contrario á los que son secos, biliosos y ardientes.

Remedio para fortificar el estómago despues de haberse purgado lo conveniente: tómese media onza de conserva de agenjos, extracto de junipero ó nebrina y opiata de salomon, de cada cosa dos dracmas; mézclese todo, y se hacen unas píldoras del grueso de un garbanzo para tomarlas al comer

y cenar. (*V. Enfermedades crónicas.*)
(V. Obstrucciones.)

Otro remedio contra el ardor de estómago. Se tomará media dracma de sal prunela, y un cuartillo de agua de sauco, y repartirá en dos tomas para cada dia, por espacio de muchos dias, despues de bien revuelto. *Eph. d'Allem.*

ESTOMATICO. Remedio, cuyo efecto es corregir y dulcificar, facilitar la digestion, escitar el apetito, disipar las ventosidades é hinchazones, males de corazon, abcesos, langores, dolores y cólicos de estómago, y en todas las enfermedades que provienen de la debilidad de esta parte. (*V. Vino de agenjos á la palabra Agenjos. Elixir corroborante y Polvos digestivos.*)

ESTORAQUE. Goma resinosa: el mejor es el que viene de la Siria y Ciliacia; debe ser terso, blando, y de un olor agradable y aromático; es cálido, cefálico, y solo el humo fortifica el cerebro, y remedia los catarros y vértigos; se usa de él también interiormente contra la tos y ronquera.

ESTORNUDO ESCESIVO. Si proviene

de calor, es preciso atraer por las narices agua rosada con un poco de vinagre, y si de frialdad cesará con solo oler laurel, anís ó agenjos.

ESTURJON. Es un pescado de mar abultado que se pasa á los rios; tiene el hocico aguzado, el vientre chato y el lomo azulado; de el vientre de este pescado se hace la cola, y la carne de esta parte es la mas delicada.

FAISAN. Especie de caza de pluma muy estimada por la delicadeza de su carne. El faisán macho se parecé á un gallo comun, pero la pluma es de color de fuego y azul, el cuello verde, y lo alto de la cabeza de un color de ceniza muy vistoso; el pico y espolones de color de cuerno y encorvados al extremo; la hembra no es tan hermosa; viene á ser como una gallina casera franciscana. Estas aves estan por lo regular en sitios pantanosos y solitarios, y se retiran á los montes en tiempo de lluvias y á las malezas;

y cenar. (*V. Enfermedades crónicas.*)
 (*V. Obstrucciones.*)

Otro remedio contra el ardor de estómago. Se tomará media dracma de sal prunela, y un cuartillo de agua de sauco, y repartirá en dos tomas para cada dia, por espacio de muchos dias, despues de bien revuelto. *Eph. d' Allem.*

ESTOMATICO. Remedio, cuyo efecto es corregir y dulcificar, facilitar la digestion, escitar el apetito, disipar las ventosidades é hinchazones, males de corazon, abcesos, langores, dolores y cólicos de estómago, y en todas las enfermedades que provienen de la debilidad de esta parte. (*V. Vino de agenjos á la palabra Agenjos. Elixir corroborante y Polvos digestivos.*)

ESTORAQUE. Goma resinosa: el mejor es el que viene de la Siria y Ciliacia; debe ser terso, blando, y de un olor agradable y aromático; es cálido, cefálico, y solo el humo fortifica el cerebro, y remedia los catarros y vértigos; se usa de él también interiormente contra la tos y ronquera.

ESTORNUDO ESCESIVO. Si proviene

de calor, es preciso atraer por las narices agua rosada con un poco de vinagre, y si de frialdad cesará con solo oler laurel, anís ó agenjos.

ESTURJON. Es un pescado de mar abultado que se pasa á los rios; tiene el hocico aguzado, el vientre chato y el lomo azulado; de el vientre de este pescado se hace la cola, y la carne de esta parte es la mas delicada.

FAISAN. Especie de caza de pluma muy estimada por la delicadeza de su carne. El faisan macho se parecé á un gallo comun, pero la pluma es de color de fuego y azul, el cuello verde, y lo alto de la cabeza de un color de ceniza muy vistoso; el pico y espolones de color de cuerno y encorvados al extremo; la hembra no es tan hermosa; viene á ser como una gallina casera franciscana. Estas aves estan por lo regular en sitios pantanosos y solitarios, y se retiran á los montes en tiempo de lluvias y á las malezas;

se mantienen de granos, y apetece mucho la avena; son de un natural esquivo y poco astuto.

Los faisanes se mantienen como cualquiera otra ave casera, y se les puede tener en sitio donde se les podrá engordar como á los capones, dándoles á comer una pasta de harina de cebada y habas, y lo estarán al cabo de tres semanas; véndense desde Agosto hasta la cuaresma, y los pollos en Abril y Mayo; se les puede cazar á escopeta en todo tiempo, escepto el Marzo que es el tiempo en que ponen; tambien se les coge á lazo, y para ello es preciso ir desde el amanecer, y escuchar hácia donde se les oye cantar cuando se retiran á los montes despues de haber comido, y haciéndose cargo de la parte por donde salen, quando se ve alguno, se pone en aquel sitio dos ó tres lazos de crin de caballo, uno dando con la tierra, y otro á la altura del buche; despues debe irse bien lejos al campo donde se presume que van á comer, y ha-

ciendo ruido con las manos ú otra cosa, el pájaro huirá y caerá en el lazo.

Los faisanes necesitan gran cuidado cuando se les quiere criar para sacar los pollos, y en este caso se tendrá una faisanera, que es un lugar separado de las demas aves, cuya estension será de cuatro ó seis toesas á lo mas en cuadro, y cercado de ocho pies de alto, y como no haya agujero alguno, cualquiera tapería basta por sencilla que sea; en lo bajo de las tapias se hacen dos filas de casillas, unas encima de otras, de pie y medio en cuadro, separadas por medio de una tabla, cerradas con sus regillas ó redes de alambre, y al abrigo del viento, poniendo paja ó heno en los nidos, y dos artesillas para la comida y agua.

Para poblar una faisanera, se cogerán los faisanes cuando son pollos, porque así se domestican mas bien, y se necesita dos hembras y un macho; no hacen mas que una camada que es en Marzo, y cada faisana pone hasta

veinte huevos: cuando quieren poner se las cierra en sus nidos, y hecha la nida, se mete allí la gallina para que los saque, de donde se la dejará salir dos veces al día un rato, para que tomen el aire y se desahoguen; á los treinta dias sacan, y se dará á los pollos miga de pan hecho con harina de trigo y cebada en agua, habas molidas ó mijo, por espacio de mes y medio; despues de este tiempo se les deja salir del nido, y se les arranca dos ó tres plumas de las mas gruesas.

Hay otro modo de tener faisanes: se encerrarán seis ó siete pollos ó gallinas que no se hayan echado con un faisán, y la especie que saldrá de ellos será mas abultada, hermosa y delicada que los mismos faisanes; pero esto no se hará mas que para una camada, porque está observado que de otro modo degenera la especie.

La carne del faisán es exquisita, muy nutritiva, y de facil digestion: conviene á todo género de personas: á los convalecientes y epilépticos; la

grasa ó enjundia del faisán fortifica los nervios, y mitiga los dolores reumáticos.

FEBRERO. Trabajos que deben hacerse en este mes. Deben abonarse los prados, los jardines y las eras de las huertas, acabar de entresacar las ramas de los árboles; sembrar la avena, las lentejas y garbanzos, como tambien el lino y el cáñamo, limpiar los palomares, gallineros y colmenares, comprar las colmenas, aumentar los conejos en los sotos. En las huertas sembrar todo género de cebolla, los guisantes tempranos, la escarola silvestre, trasplantar las lechugas que se siembran por el otoño, poniéndolas al abrigo para que arrepollen; sembrar en la luna nueva de este mes los espárragos y rábanos; preparar las eras para los melones; sembrar los primeros repollos, y toda especie de legumbres. En los frutales, podar los árboles, cortar los engertos el 27 de la luna, y guardarlos hasta el 10 ó 12 de la de Marzo; sembrar los allielis y claveles.

FEBRIFUGOS. Dase este nombre á
TOMO II.

los remedios que son capaces de desarraigar la causa que ocasiona la calentura, aliviando al enfermo á quien haya acometido. (*V. Fiebre ó Calentura.*)

Aunque hay una infinidad de remedios indicados para aliviar á un calenturiento, es constante que las sangrías, los purgantes y la quina son los más eficaces y seguros; pero en todos debe atenderse al temperamento de los sujetos.

FENOGRICO. Planta casera, cuyo tallo es menudo y las ramas delgadas, de cuya grana se hace uso en los remedios; es cálida y emoliente, resolvente y madurativa, sirviéndose de ella en las cataplasmas y lavativas.

FIDEOS. Especie de masa que se trae de Italia y de Provenza; de que se hace muy buena sopa. Hácese esta pasta con harina fina, agua hirviendo y claras de huevos, formándola en hebras que figuran gusanos: los fideos son blancos y amarillos, consistiendo el color de estos en que se hacen con yemas de huevo y azafran.

FIEBRE. (*V. Calentura.*)

FISTULA. Ulcera profunda, que al principio es estrecha, termina en un fondo ancho, y espele una materia acre y virulenta; fórmase por lo común en el ano, en el pecho ó en el lagrimal del ojo. La fistula procede de una úlcera tortuosa que se forma por una sangre acre y salada, y su curacion consiste en consumir la callosidad, y consolidar la úlcera con modificantes convenientes.

Remedio para curar la fistula del ano. Echase un sapo vivo en un puchero que resista al fuego; se tapa de modo que no pueda salir, y rodea el puchero de brasas quebrantadas hasta que el sapo esté hecho ceniza sin que el fuego le haya tocado; échanse estos polvos en la fistula que se habrá lavado antes con vino caliente ó con orines de muchacho.

La agua de escordum es muy buena para las fistulas, igualmente que el zumo de llanten, y el de yedra terrestre.

FISTULA LACRIMAL en su principio, y que suele seguirse á las vi-

ruelas. Colirio: cuando el hueso no se halla todavía alterado, ni el conducto de la nariz obstruido, se tomarán veinte granos de piedra azul vitriolo, y otro tanto de raíz de iris de Florencia, y treinta y seis granos de azúcar piedra; muélese todo, y se echa en medio cuartillo de agua de fuente ó de río con una cucharada de aguardiente; déjase todo en infusion, á frio, por espacio de veinte y cuatro horas en una botella que se moverá de cuando en cuando solo por doce horas; y despues se pasa el colirio por un lienzo fino sin exprimirlo; pero si el escozor fuere muy vivo no se echará mas que diez y ocho granos de la piedra azul.

Este remedio mitiga el mal, aun cuando el hueso haya padecido, siempre que haya cuidado de exprimir el lagrimal de cuando en cuando para no dar lugar á que se detenga allí el pus ó materia.

FLAQUEZA ó ESTENUACION de los caballos por mucha fatiga, como sucede á los que vuelven del egército.

Modo de reponerlos: se sangrará al caballo de la vena del cuello, y á la mañana siguiente se le echará una lavativa con onza y media de policresta, y al otro dia se le hará tragar con el cuerno libra y media de aceite de oliva, teniéndole con el freno dos horas antes y dos despues, y por quince dias se le dará dos onzas de la composicion de antimonio en salvado mojado, echándole de tres en tres horas una lavativa compuesta con las cinco yerbas emolientes en una azumbre de cerveza, ó agua de cebada con cuartillo y medio de orines, y despues de colado se echará media libra de miel mercurial, y un cuarteron de manteca fresca.

Para engordarle, se hará moler ó majar una porcion razonable de cebada, de modo que quede á medio moler; échase media emina en un arteson grande; no beberá el caballo otra agua que la que se echará en la harina, despues de revuelta y asentada, dándole este pienso cada dia por la mañana, al medio dia y á la noche,

y para que se acostumbre á comer esta harina, se le echará en ella salvado ó avena, disminuyendo cada dia algo de esta porcion, y entre los piensos se le echará heno ó yerba sin trabajarle mas que un paseo.

FLOR. Una flor considerada en sí misma, es la produccion de una planta, que naturalmente recrea la vista por la viveza y variedad de colores, y gusta por el olor que exhala; compónese de tres partes: la primera es el pie que por su figura llaman los naturalistas cáliz: sostiene las flores, y las conserva en aquella disposicion que es propia á cada una: la segunda es el follage compuesto de hojas de todo género de colores destinadas á cubrir el corazon de la flor, y ponerla al abrigo de las injurias del tiempo; pero que se abren á la vista del sol: la tercera es el corazon, que es la parte mas preciosa, y se compone de ciertos estambres ó hilillos, á cuyo extremo superior hay un granito que contiene un polvillo fino, como puede verse fácilmente en los tulipanes; com-

pónese tambien del pistilo que está á la estremidad ó en el centro de los estambres, y es donde se halla la grana.

Origen de las flores. Las flores provienen de las plantas ó de cebollas; éstas y la mayor parte de las plantas tienen su origen de las granas, por cuyo medio se logran tambien las flores, pero es muy largo.

Multiplicacion de las flores. Hay varios modos de multiplicar las flores: 1º por los renuevos que las plantas echan al pie; pero con raices que vuelven á prender con facilidad, y son otras tantas plantas nuevas: 2º por las provenas ó acodos que son las ramas que se bajan y atollan en la tierra sin separarlas de la madre ó tronco principal: 3º hay otro género de acodos que son unas varas nuevas y fuertes; escógese en las plantas que se quiere acodar una vara, y en ella se hace una incision al medio hasta cerca de un nudo, que se dejará abierta con algun tallito, y cubriéndola con un poco de tierra, se detie-

ne allí para que no se levante; por último cuando el acodo ha tomado raíz se corta y llega á hacerse una planta anual: 4.^o de rama, que son ciertas yemas que se toman de cualquiera planta ó arbusto, y que no se hace mas que meterlas en la tierra; pero es preciso escoger las mas vivas, cortar el extremo en figura de la pata de una cabra, y dejándolas en remojo algunos dias, se las planta frescas, porque así echan raíces mas pronto: 5.^o hay otro modo de multiplicar, y es propio solo para las flores que consiste en arrancar las plantas con las raíces: 6.^o por medio de la cebolla que ciertas plantas echan al pie para regenerarse.

Modo de cultivar las flores. Las flores pueden ponerse en los cuadros, en tiestos y en las platabandas de los jardines: 1.^o si se quiere sembrar granas, es preciso dejar á la planta una ó dos flores á lo mas, de aquellas que florecen primero, y estando la grana madura, se recoge y guarda para sembrarla en el otoño, á no ser que sea

la grana de los alhelies y anémones, porque esta requiere sembrarse luego que se coge. La mejor sazón para sembrar las flores es en Marzo y Setiembre al acabar la luna; para conocer bien las granas se las echará en agua, y aquellas que van al hondo son las mejores: siémbrense siempre en raya separada cuatro dedos unas de otras para distinguir las flores, y cuando fuere en tierra movida, se cubrirá la grana con la misma tierra, como cosa de un dedo, pero se la ha de haber mullido algo, y si se siembra en camas deberán estar preparadas ocho ó diez dias antes, tapando las granas con dos dedos de estiércol hecho tierra ó podrido, sembrando á fines de Agosto lo que se quiera replantar antes del invierno. Es preciso echar como un dedo de alto de paja larga sobre las granas, regarlas todos los dias con agua templada al sol, y cuando empiezan á salir, librarla de los hielos por medio de las esteras alomadas, y no trasplantarlas hasta que esten bastante fuertes.

2º Si se plantan cebollas de flores es preciso ahoyar la tierra medio pie, y echar la que se saque por los lados, mover algo con la azada la del fondo, y pasando con la regilla, ó una ceranda la que está encima hasta que quede á su altura, se va igualando con el rastrillo, y plantan las cebollas á una distancia proporcionada, lo que se egecutará señalando antes la tierra con un pico, llevando la direccion de una regla á lo largo y al través, figurando unas parrillas, y en los puntos que cortan la línea, se meten las cebollas cuatro dedos, apartando unas de otras, segun sean mas ó menos abultadas, cubriéndolas con la misma tierra, asentándola, y acabando de llenar la hoya con tierra acribada, pero ligera y floja, y se podrá poner en los bordes anémones ó tulipanes, mas no renúnculos, porque estos quieren estar solos tanto en tierra abierta como en tiestos.

Debe limpiarse con una escoba ó manojo de juncos todo al rededor de los bordes de las sendas, arrancando

de ellas todas las yerbas y plantas inútiles, lo que se hará en un tiempo no muy seco para sacar mas bien las raices.

3º Registrar todas las mañanas las flores por tiempo de rocíos; quitar las telas de araña que marchitan los colores, y matar todos los insectos que las roen, como son los caracoles, pasa-orejas y otros.

4º Trasplantar las flores por la primavera en el Marzo, y por el otoño en Setiembre, cerca de la luna nueva, desde el diez hasta el catorce, en campo abierto ó en tiestos; pero no se trasplantarán las cebollas que provienen de grana hasta pasado el segundo año; pónense entonces en buena tierra nueva y ligera, y al tercer año darán flores.

5º En el invierno habrá cuidado de reservar las flores del frio, poniéndolas á cubierto, ó retirándolas al teatro (*V. Art. flores de los cuatro tiempos*), regarlas al pie aunque no demasiado, despues de fuera el sol, y nunca por la noche; en el estío se

las librará en cuanto se pueda de los calores escesivos, y se las riega despues de puesto el sol, y no por la mañana, mas cuando empiezan á salir las plantas no requieren tanta agua.

Colores que pueden darse á las flores. Para esto se toma tierra fuerte bien seca al sol, y se hace polvo; riégasela por espacio de quinze ó veinte dias con una agua amarilla, roja ú otra, y despues se siembra la grana de cualquiera flor, pero es preciso que esta sea de un color distinto al de la tierra artificial: puede tambien meterse en una cañita bastante delgada tres ó quatro granas de diferentes flores, y cubrirla de tierra y buen estiércol, pues la union de estas simientes hace que no formen mas que una raiz, y producirá una agradable variedad de colores.

Para las plantas que tienen el tallo y ramas fuertes se las hace una abertura que penetre hasta el medio ó corazon, y se acomoda en ella el color que quiere darse á la flor, y se cubre todo con estiércol de vaca, ó con ar-

cilla; pero esta impresion de colores no pasa de un año.

Olores que pueden darse á las flores que no le tienen, ó si tienen alguno es desagradable, como los tulipanes y otras. Para esto cuando se siembra la grana, se desleirá en vinagre, estiércol de carnero, echando allí un poco de almizcle, algalia ó ambar en polvo; pónense en digestion las granas ó cebollas en este licor por algunos dias, y regando con él las plantas que salgan, se percibirá despues en las flores un olor muy suave y agradable. Para las plantas que provienen de raiz, vara ó acodo, se hace la operacion al pie como en los colores.

FLORES DE LOS CUATRO TIEMPOS. Las de la primavera son los tulipanes tempranos, los anémones, renúnculos de tripoli, junquillos sencillos y dobles ó narcisos, jacintos, la corona imperial, orejas de oso, alhelies y violetas de Marzo.

Las del estío son los tulipanes tardíos, azucenas, lirios anaranjados y de color de fuego, los martagones,

que es otra especie de lirio, vara de Jesé, claveles de varias especies; alhelies amarillos, perpétuas y albahaca.

Las de otoño son el tornasol doble, amarantos, claveles y rosas de Indias.

Las de invierno, anémones y narcisos sencillos, jacintos de invierno y las hepáticas.

Modo de mantener las flores por mucho tiempo en su forma y colores naturales. Tómase buena arena de rio, se la quita cuanta inmundicia puede contener, y haciéndola secar al sol, ó en una estufa, se la pasa por un tamiz; hácese una caja de madera ú hoja de lata, échase en ella como tres dedos de la arena mas sutil, metiendo en ella el palillo de la flor, de modo que se mantengan derechas, pero sin tocarse unas á otras, llenando todo al rededor de los huecos de la arena y hasta que pase dos ó tres dedos por encima; pónese el cajon en un sitio donde dé el sol, ó haya estufa que será lo mejor, dejándole allí un mes ó cinco semanas: á los tulipanes se les quita con cuidado el pis-

tilo donde está la grana, y se llena de arena; el cajon no debe ser muy grande, ni meterse en él muchas flores.

Teatro de flores. Llámase así un sitio particular del jardin que los floristas y aficionados tienen en él para cuidar con mas libertad de ciertas flores favoritas, coma las orejas de oso, claveles, tulipanes y otras; es una especie de escalera hecha de tablas, donde se ponen las vasijas que tienen las flores; este teatro no ha de llegar á las paredes para dejar así mas libre la circulacion del aire, y para que las flores lo esten tambien de los insectos, debiendo estar cubierto con tablas ó lienzo encerado.

Modo de tener flores naturales en invierno, y hacerlas abrir el dia que se quiera.

1º En el tiempo en que aparecen las últimas flores que se han de conservar, se escogerán los botones mas bien formados y prontos á abrirse: 2º córtanse con unas tigeras, dejándoles como tres pulgadas de palillo: 3º tápese el corte con lacre: 4º de-

jar secar los botones, y despues se envuelve cada uno en un papel blanco bien seco, y se meten en un cajon. Cuando se quiera hacellos abrir en cualquiera tiempo del invierno, se cortará el dia antes el cabo por encima del lacre, y meteránse en una botellita á remojar en agua, y será bueno echar en ella un poco de nitro; la mañana siguiente se verá á los botones abrirse, brillar con los colores mas vivos y despedir su natural olor.

FLORES BLANCAS. Enfermedad que sobreviene á las mugeres, y los remedios de que se hace uso en ella son los mismos que en la opilacion (*V. Opilacion*); pero debe continuarse en ellos por mas tiempo, usando ademas de las aguas minerales frias, tisanas y baños.

FLORES BLANCAS Y HEMORRAGIA DE LA MATRIZ. Remedio: tómase un cuartillo de leche de vaca, recien sacada, un puño de flores de ortiga blanca y un escrúpulo de canela quebrantada; hácese hervir todo lentamente hasta que quede en un tercio,

y se colará para una toma, que se dará á la enferma en ayunas por nueve dias, observando un régimen exacto, y sin comer cosas de difícil digestion.

FLUXION AL CARRILLO. Métese en la boca un higo caliente, abierto y vuelto al revés, y haciendo esto mismo á menudo, madurará el tumor; ó derriéntanse dos onzas de manteca fresca en una escudilla, y añadiendo á esto dos cucharadas de agua rosada, se untará con ello la parte hinchada, y se repetirá.

FLUXION fria á los brazos ó piernas. Remedio: hácese hervir un puño de tomillo, almoradux, salvia y manzanilla en vino tinto hasta que quede en la mitad, y fregando la parte, se aplicarán las yerbas lo mas caliente que se pueda, y se repetirá.

FLUXION de pecho ó pleuresía. Reglas de prudencia que deben observarse en cuanto á las sangrías en las fluxiones al pecho. Es constante que debe sangrarse al enfermo, y aun muchas veces, si la fluxion de pecho proviene en las mugeres de la supre-

jar secar los botones, y despues se envuelve cada uno en un papel blanco bien seco, y se meten en un cajon. Cuando se quiera hacellos abrir en cualquiera tiempo del invierno, se cortará el dia antes el cabo por encima del lacre, y meteránse en una botellita á remojar en agua, y será bueno echar en ella un poco de nitro; la mañana siguiente se verá á los botones abrirse, brillar con los colores mas vivos y despedir su natural olor.

FLORES BLANCAS. Enfermedad que sobreviene á las mugeres, y los remedios de que se hace uso en ella son los mismos que en la opilacion (*V. Opilacion*); pero debe continuarse en ellos por mas tiempo, usando ademas de las aguas minerales frias, tisanas y baños.

FLORES BLANCAS Y HEMORRAGIA DE LA MATRIZ. Remedio: tómase un cuartillo de leche de vaca, recien sacada, un puño de flores de ortiga blanca y un escrúpulo de canela quebrantada; hácese hervir todo lentamente hasta que quede en un tercio,

y se colará para una toma, que se dará á la enferma en ayunas por nueve dias, observando un régimen exacto, y sin comer cosas de difícil digestion.

FLUXION AL CARRILLO. Métese en la boca un higo caliente, abierto y vuelto al revés, y haciendo esto mismo á menudo, madurará el tumor; ó derrítanse dos onzas de manteca fresca en una escudilla, y añadiendo á esto dos cucharadas de agua rosada, se untará con ello la parte hinchada, y se repetirá.

FLUXION fria á los brazos ó piernas. Remedio: hácese hervir un puño de tomillo, almoradux, salvia y manzanilla en vino tinto hasta que quede en la mitad, y fregando la parte, se aplicarán las yerbas lo mas caliente que se pueda, y se repetirá.

FLUXION de pecho ó pleuresía. Reglas de prudencia que deben observarse en cuanto á las sangrías en las fluxiones al pecho. Es constante que debe sangrarse al enfermo, y aun muchas veces, si la fluxion de pecho proviene en las mugeres de la supre-

sion de las reglas, de hemorroidas ó de algunas evacuaciones necesarias á la matriz; si en los hombres igualmente que en las mugeres, el hígado hace rebosar la sangre al pecho ó al pulmon; si los esputos estan teñidos de sangre; si hay plenitud, todo indica que la sangre todavia no ha degenerado en cólera ó melancolía; però sino hay estos indicios, es preciso abstenerse de hacer la sangría, porque no es bastante para conceptuarla necesaria, que el enfermo tenga calentura, tos, ó punta de costado. *Mr. Houlier.* (*V. Peripneumonia.*)

FLUJO HEPATICO. Por lo comun es la resulta de una disenteria rebelde, y ocasionada ó por la sangre que pasa de los vasos capilares, maltratados por lo largo de la enfermedad, ó tambien algunas veces por la grangrena que se ha formado en los intestinos. Lo que denota la naturaleza de este flujo, es: 1.º el color encendido en las deposiciones, y su olor cadauérico: 2.º la dificultad en la respiracion, el hipo frecuente, sudores frios,

el color del rostro lívido, y el pulso débil. Es muy difícil remediar esta enfermedad: con todo deberá hacerse lo siguiente. Tomará el enfermo de tres en tres horas una dracma de una opiata astringente, que se compondrá de conserva líquida de rosas encarnadas, de grana acedera silvestre, de cada cosa una onza; de piedra hemática, y calaminar, de cada una media onza en polvo, bálsamo del comendador de Perna, treinta gotas y quince del de Capahu, incorporado todo con suficiente cantidad de jarabe. Ademas beberá de una infusión hecha con yerbas vulnerarias de Suiza, en la que se echará media cucharada de agua de arcabuzada. (*V. Agua vulneraria.*) Estos dos remedios deben continuarse dia y noche, hasta que el flujo se haya moderado, purgándose con el jarabe magistral; (*V. Diarrea*) pero nunca se hará uso en esta enfermedad de la ipecuacana ni de los narcóticos. Los caldos deben ser sin carne, hechos con dos onzas de harina de avena ú ordio mondado, y cuatro

de ralladuras de cuerno de ciervo; de tres en tres horas se le dará todos los dias muchas yemas de huevos frescos, desatadas en los caldos, y por bebida una tisana, hecha con la raiz de tormentilla, consuelda mayor, pervinca, llanten y chicoria silvestre.

FLUJO CELIACO ó QUILOSO. Es un curso de vientre que procede de la crasitud del quilo, ó de la obstrucion de las venas lacteas, y se conoce que es tal, en las partes quillosas que vienen mezcladas con las materias que se evacuan; esta enfermedad trae consigo la inapetencia, los eructos agrios, una sed ardiente, tos continua, y dolores cólicos; el pulso está lánguido, y el enfermo se siente con mucha debilidad. Los remedios son los mismos de que se hace uso en la lienteria.

En esta enfermedad rara vez convienen las lavativas; no obstante, si el enfermo está demasadamente abatido, será preciso darle una ó dos al dia con caldo de carne, pero sin sal, y la leche de cabra es escelente para acabar de ponerse bueno.

FLUJO lientérico. (*Véase Lienteria.*)

FLUJO de vientre. (*Véase Diarrea.*)

FLUJO de vientre en los caballos. Este mal puede provenir de comer el caballo demasiado, y en este caso con solo acortarle el pienso, se pondrá bueno; puede proceder tambien de haber comido heno podrido, avena nacida, y tal vez de la mucha fatiga, ó haber bebido agua muy fria.

Cuando el destemple dura mas de tres dias, se deja de echar avena al caballo, y se le da salvado rociado con vino tinto; despues una lavativa con salvado de trigo y cebada entera, dos puños de cada cosa, uno de rosas encarnadas, media dracma de *opium*, todo hervido un cuarto de hora, á que se añadirá hojas de chicoria silvestre, acelga, mercurial; y de todo se hace un cocimiento en suero, desliendo como en una azumbre media docena de yemas de huevos y cuatro onzas de miel rosada; despues se le hace tomar dos onzas de composicion de antimonio en salvado mojado.

Si el flujo no se ha moderado se tomarán seis nueces moscadas, que se quemarán á una luz, hasta que queden hechas carbon, y echándolas en media azumbre de vino tinto, se las quebrantará dentro, y dejarán en infusion toda una noche; cuélase esta bebida, y se da al caballo.

Si proviene de ardor, como de humores enardecidos, se hace desleir y asentar por toda una noche en cinco cuartillos de agua de rio, cuatro dracmas de vitriolo romano quebrantado; échase por inclinacion, y sacando el poso amarillo que está al fondo, se dará al caballo un cuartillo con el cuerno de seis en seis horas.

Si se discurre que puede proceder de causa fria, se tomarán tres cuartillos de vino tinto, muy cubierto, y en él se apagarán tres ó cuatro veces bolas de acero, que se habrán puesto bien encendidas, y echando en ello seis yemas de huevos con onza y media de triaca añeja, se dará al caballo.

FLUJO de orina y sangre, ó dysuria. Enfermedad de caballos. Este flu-

jo de orina dimana de ardor en la sangre y de la inflamacion en los riñones; proviene del escesivo trabajo, particularmente cuando son potros, ó de haber comido avena ó cebada mareada. Remedio: se le deja de dar cebada, y poniéndole á salvado, se usa de lavativas refrigerantes, y de una sangría: deslíese como en azumbre y media de agua tres libras de bol de levante, que se hará hervir; échese en un arteson con agua, y añadiendo un puño del mismo bol molido, se le dará tibio por bebida.

Cuando el caballo llega á orinar sangre, es ocasionado de haberle hecho correr escesivamente en los calores del estío. Remedio: primero se le hará sangrar, y dar todas las mañanas, por espacio de cinco ó seis días, tres cuartillos de vino emético, que se hace con vino blanco en una infusion de *crocus metallorum*, ó composicion de antimonio sin lavar; si tiene batimiento de hijares, se le darán lavativas refrigerantes con una onza de triaca comun.

FOMENTO. Es un remedio líquido

que se aplica en diversas partes, segun los casos; se compone de cocimientos de raices y de yerbas convenientes á las dolencias; hácese tambien con vino, oxurato, leche, &c.

FONDOS de tierras ó bienes raices.

Estos bienes son solamente los que deben llamarse permanentes, y todos los demas son ficticios: quanto dinero pueda ponerse á comercio, es para comprar los frutos de la tierra, bien para trasportarlos de un pais á otro, ó para venderlos á sus conciudadanos. Mas, por mucha precaucion que uno tome para asegurar bien su dinero, si no le emplea en adquirir bienes, este dinero de nada aprovechará á los herederos de su tercera generacion, quando no sea antes, porque cómo podrá lisongearse de estar libre de los trastornos que acaecen en este espacio de tiempo.

Aun quando se suponga que una renta no tiene alteracion alguna en su cobro, no podrá librarse del aumento de precios en los géneros ó producciones de la tierra, que proviene de dos cau-

sas directamente opuestas, ó de las urgencias del estado, ó de la abundancia de dinero en él; y así el que percibe la renta ve que se aumentan sus gastos, y que su renta no crece: al contrario, los que han comprado hacienda, no sufren estas alteraciones; acaso no le habrá rendido mas que un cuatro por ciento, pero siempre tendrá aumento su renta, á proporcion del que tome el precio de los efectos. Este género de bienes, es cierto que cuesta mucho cuidado y estan espuestos á la falta de cosechas; pero estos accidentes son pasajeros, y un labrador entendiendo que reserva el sobrante de los años abundantes, lejos de perjudicarle la falta de cosecha, utiliza mucho por el aumento de precio en los efectos que tiene acopiados en sus bodegas y graneros. *Ensayo sobre la administracion de las tierras.*

FORRAGES ó comida de las bestias de invierno á poca costa. Estos son 1.º los rábanos y nabos gruesos, que unos y otros se siembran en Julio para un tiempo algo húmedo, los rábanos en

tierras ligeras, y los nabos en las pesadas, y con dos libras de grana de uno y otro, se puede sembrar una yugada de tierra. Envuélvese con esta grana una medida de arena de tierra y no de rio, igual á la que llevaria si sembrase trigo, y se siembra á mano como el grano, debiendo inmediatamente allanarse con el rastrillo vuelto. Cerca de Octubre se hace rodar en el terreno un carral lleno de agua para abatir las hojas y hacer engruesar las raices; los rábanos llegan á ser gruesos como un brazo, y los nabos tan abultados como las coles, con peso de veinte libras. Sácaseles cuando la hoja empieza á ponerse amarilla, lo que denota estar ya maduros, y por lo comun es á fines de Noviembre; arráncanse las hojas, y se meten las raices en sitio cubierto; tambien puede hacerse á este fin una casita de enrejado, donde se mantendrán frescas mas de seis meses.

Con estas raices engorda mucho el ganado; y las vacas, ovejas y cabras dan mas leche: córtanse en pedazos con una máquina pequeña que tiene suspen-

dido un pilar, y un hombre le hace dar con los pies; se les echa como lo que quepa dos veces en un sombrero al dia, y á las hembras por la noche.

2º El junco marino que se cria en las tierras mas estériles, y es una especie de mielga de invierno; cógese la grana cuando esta yerba se halla en estado de maduracion, y se siembra por la primavera: por lo demas se gobierna lo mismo que el forrage anterior. Si se siembra en buena tierra y húmeda, este forrage engorda mas bien al ganado, y es de mas utilidad una yugada de tierra, que dos de un prado; echa la flor amarilla, empieza á florecer á fines de invierno, y se corta á la entrada de él, pudiendo desde entonces dársele á las bestias picado ó machacado casi todo el año, y tambien es bueno para los caballos.

3º Los alberjones y habas. 4º La paja larga, que sirve no solo para forrage, sino tambien para cama ó mullido de las bestias por la noche: se les da en gavillas particularmente á los caballos ademas, del pienso regular de ave-

na; en años abundantes de forrages, será bueno comprar ganado flaco, para prevenirse de carnes y abonos.

Puede tambien venderse este género de gavillas, cuando no puede consumirse todo este forrage, ni hace falta su abono, lo que sucede por lo comun mas bien á los curas y arrendatarios de diezmos que á ningun otro, y al mismo tiempo logrará en ello utilidad, el que teniendo necesidad de aprovecharlo, lo comprase.

Llámanse tambien forrage las pajas de trigo, las vainas de la algarroba, guisantes, habas, lentejas y altramuces, heno, mielga y todas aquellas yerbas que sirven para alimento de los ganados, y se les da en verde ó seco.

FRANCESILLA. Esta flor por la viveza de sus colores y figura magestuosa, compite con los claveles y tulipanes, y tiene el primer lugar como ellos entre las mas hermosas flores de un jardin; su tallo es de seis á ocho pulgadas de alto, y las flores con muchas hojas en figura de rosas, y de varios colores segun las especies: las fran-

cesillas ó renúnculos mas graciosos son el oriental ó el de Trípoli.

Los semidobles ó que tienen un medio entre los dobles y sencillos, son los mas estimados por la prodigiosa variedad de colores que se ven en un cuadro: por otra parte, la grana de una misma flor produce de un año á otros nuevos colores; mas, los semidobles son fecundos y salen de la grana, y por el contrario los dobles.

Lógrase la multiplicacion de unos y otros por medio de los renuevos que echan al pie de las raíces de que se separan, y tambien de la grana; pero el primer modo es el mas seguro y pronto, porque las cebollas por lo comun dan flores al año siguiente.

Las francesillas quieren una tierra movable; esto es, fácil de cultivar y de mediana consistencia, crasa, negruzca y ligera, porque como es una planta de invierno, necesita que la tierra sea susceptible de las impresiones del sol: deben ponerse en sitio separado ó á los extremos de las platabandas ó acirates, para no dar ocasion á que otras plan-

tas las sofoquen: la grana no ha de ser ligera, arrugada, ni picada del coco.

Modo de cultivar las francesillas. Se sembrará la grana á mediado de Agosto, y en todo Setiembre, por un tiempo suave: si es en tiestos ó cajones, se sembrarán cerca del borde, poniéndolos á la sombra por algunos dias; y si fuese en eras ó cuadros se escogerá un buen fondo de tierra, con el aspecto al oriente: despues de haber ahondado bien la tierra, se allanará la superficie con el rastrillo, echando sobre la simiente como tres dedos de tierra preparada, y por encima paja larga y riego bastante. Los renúnculos se hacen mas bien en eras, que en los tiestos, aunque en estos hay la ventaja de ponerlos á todo sol: el medio que puede tomarse es sembrarlos en tiestos, y enterrarlos de modo que el borde quede á nivel con la tierra.

Retírase la paja á los quince dias: las granas del año salen mas pronto; y así á los quince dias ó á lo mas á las tres semanas, se les saca, sea de las

eras ó de los tiestos, quando estarán bien nacidos, con tres pulgadas de tierra; y entonces es preciso estregar los montoncitos de tierra que llevan, acribar esta y sacar los granos de los renúnculos, que quedan en el cribo, dejarlos secar y meterlos en una caja, con una capa de arena muy fina. Al segundo año quando se quiere replantarlos, se les pasa por un cribo ó tamiz, y se ponen no como se hizo con la grana, sino uno á uno en los surcos, con una pulgada de distancia, y otra de hondo, cubriéndoles con estiércol añejo acribado.

Al tercer año se le replanta, y como han tomado ya la forma de raices, se los pone á mas distancia; esto es, á cuatro dedos unos de otros, en una lineada á cordel, en figura de parrillas ó reja; póneselos en los ángulos que han formado los cuadros, cuidando de colocar con arte las especies, para que formen un esmalte agradable, por la variedad de colores.

FRANCOLIN. Caza de pluma de excelente gusto, que tiene la cabeza y

rabadilla de un color encarnadino, el pecho blanco y negro, y el pico y la cola negra: hallanse solo en los lugares ó sitios eminentes, en la Oubernia y Pirineos, y hay quien los apetece tanto como á los faisanes.

FRENESÍ. El frenesí es ocasionado de una fiebre violenta que inflama el cerebro, y proviene, ó de abundancia de sangre ó de una bilis amarilla y ardiente. La primera solo escita una simple inflamacion; pero la segunda causa la furia y la rabia, la falta de razon y de memoria, y es la mas temible: en una y otra debe sangrarse muchas veces al enfermo, y aun del pie, haciendo uso de los purgantes con el maná y el catalicon doble, como tambien del remedio siguiente: tómase dos puños de correhuela, que se cuecen en un cuartillo de vino y otro tanto de agua, hasta que merme la tercera parte: dase al enfermo un buen vaso de este cocimiento por mañana y noche: llénase un saquito de la misma planta; y remojándole bien en el cocimiento, se le pondrá al rededor de la frente.

Ó se majan seis cabezas de amapola blanca con su grana, y dos pizecas de flores de ninfa, donde se echa bastante agua de lechuga; y con ello se hará una cataplasma, que se aplicará á la parte anterior de la cabeza del enfermo.

Nunca debe contradecirse á un frenético, ni permitirle ver mucha claridad, ni colores brillantes, particularmente el encarnado, ni hablarle demasiado, para que así se disponga al sueño.

Los mismos remedios se emplean en aquellos que son acometidos de locura, con rabia y furor.

FRENILLO, se llama el ligamento que está debajo de la punta de la lengua, el cual la sujeta en tanto grado que no le deja la libertad necesaria para hablar con claridad, ni aun para mamar: comunmente creen las mugeres ordinarias que la mayor parte de los niños nacen con el frenillo de la lengua corto, siendo así que son muy pocos los que nacen con este defecto. Los que lo tienen maman y lloran con dificultad.

tad, y en observando estas señales se debe llamar un facultativo diestro para que examine con mucho cuidado la boca del niño; y en el caso que lo tenga aplique los remedios convenientes para su curacion: pues aunque esta es sencilla y fácil, si se hace por una mano poco diestra, puede tener fatales consecuencias.

Llámase tambien así cierto dolor que se hace sentir cerca de la raiz de la lengua, y es un tumorcillo causado por algun humor acre: es preciso abrirle, y aplicar alli un poco de polvos de almáciga ó de cáscaras de huevo calcinadas, para que no llegue á endurcerse de modo que se haga incurable.

FRESAS, son el fruto que produce la fresera, que es delicado, aromático y agridulce: refresca, templá los humores, facilita las evacuaciones, disipa el aire que está en las primeras vias: limpia el sarro de los dientes, y produce otros saludables efectos: las hay de varias especies y colores, y unas son mas abultadas que otras, y de mejor

sabor y olor: las de monte son mas sabrosas y aromáticas.

FRESERA, planta ó arbusto que produce la fresa. Se cria principalmente en los países templados y montuosos, donde es mas suave y aromática que la que se cria en los jardines, de manera que parece que es originaria de los montes y de las alturas, donde vegeta admirablemente, estando el suelo hasta cierta profundidad cubierto de las sales y despojos de las hojas, yerbas, plantas y animales; y si en los jardines donde se cria se pusiese en una tierra preparada y abonada con los despojos de los vegetales, la vegetacion seria mas vigorosa y el fruto mayor, mas suave y aromático, y mas jugoso. A esta especie de planta no le conviene ni demasiado sol, ni demasiada sombra, porque el demasiado sol deja el fruto pequeño y sin jugo, y la demasiada sombra no le deja tomar vigor á la planta, no cuaja la flor, y nunca suele dar fruto.

La fresera se propaga ó por la se-

milla ó por renuevos, ó por sus filamentos. La semilla debe cogerse cuando está del todo formada, y se conoce que lo está cuando la pulpa de la fresa se ha secado, entonces se estrega con las manos para hacer desprender la simiente, se recoge esta en un papel, y se conserva del todo limpia en un parage seco, hasta el tiempo que se haya de sembrar, que es diferente segun el clima del país. En las provincias frias se podrá sembrar en el mes de Agosto, en las mas templadas en Setiembre hasta mitad de Octubre. Esta siembra se puede hacer de muchas maneras, ó mezclando la simiente con tierra seca, y esparciéndolos sobre céspedes de musgo cogidos en los montes y puestos sobre la tierra de un tiesto, ó echándola sobre una tierra fina sin cubrirla, y despues esparcir sobre ella un poco de musgo picado para que el sol no la quemé, ó esparciéndola sobre una tierra preparada, y despues echando sobre ella una poca de tierra para cubrirla: el riego debe hacerse con mucha sua-

vidad, para que la planta no perezca. Estos son los métodos mas comunes de sembrar las freseras.

La multiplicacion por filamentos se hace inclinando y poniendo en la tierra el filamento que sale de entre las hojas; echa raices y sale un renuevo. Sin la mano del cultivador se multiplican extraordinariamente las freseras de este modo, porque el peso de los filamentos los inclina y hace caer á la tierra, y luego echan raices; sale la nueva planta y el filamento se seca. La multiplicacion por renuevos se hace arrancando aquellas ramas, que naciendo del cuello de la raiz se han arraigado ya, y despues se trasplantan con raices, escogiendo aquellas ramas que rastrean ó se las saca con la misma tierra: echan raiz con facilidad, y á los dos ó tres meses se trasplantan. Se pondrán dos ó tres en cada hoyo, que se harán con el plantador, y en cada era cuatro filas, debiendo hacerse en Octubre para tener fresas en el año: necesitan poco riego, trabajarlas alguna otra vez, y no dejar á cada pie mas que cuatro

montantes de los mas fuertes, y tres ó quatro flores de aquellas que estan mas inmediatas al pie, pinzando las demas: cuando ya no tienen fruta, es preciso cortar los montantes viejos; y si se quiere que den mucha, se renovará la planta de dos en dos años ó de tres en tres, y no dejar mas que las ramas rastreras necesarias á la planta, que requiere tierra ligera.

Para tener fresas tempranas, se sacarán por el otoño en los montes las plantas nuevas, y pondrán bien apretadas en la tierra hasta el otoño siguiente, que se trasplantarán en tientos, y meterán durante el invierno en camas de estiércol cálido; y cuando estas lleguen á estarlo bien, se sacan de allí las fresas, y pondrán debajo de campanas, y el sol de Abril acabará su maduración.

Quando las fresas tempranas han de ser en campo raso, se trasplantarán por el otoño, poniéndolas junto á una pared, á buen sol, y por la primavera se las quita las últimas flores, para que las primeras se fortifiquen y den mejor

fruta; debiendo cortar á la planta, cuando ya no la tenga, todo lo verde mas inmediato á la tierra para dar á las raíces mas vigor. Un fresal tiene de servicio tres años; y pasado este tiempo, se destruye un tercio de él, y se replanta con fresas de monte: al siguiente año se destruye otro tercio, y de este modo se continúa.

A la raíz de esta planta hasta ahora no se le conoce ninguna propiedad. Los enemigos mas terribles que tiene la fresa son los insectos, como los alacranes de jardín, gusanos de escarabajo de cabeza amarilla y cuerpo blanco, y otros que suelen roer las raíces, y llegan á destruir el fresal, si luego al principio no se pone cuidado en matarlos.

FRESNO. Árbol silvestre de mucha duración, cuyo tronco es alto y derecho, y la hoja descolorida y picada al rededor: echa un fruto pequeño en cáscaras parecido á las almendras. La madera del fresno es blanca, tierna y flexible, que sirve á los carreteros y maestros de coches: se cria bien este árbol en los sitios frescos y húmedos, y sale

de planta que prende en los montes, sin que necesite mucho cultivo para echar un tronco muy alto y una copa hermosa: este árbol produce el maná purgante; y se dice que el zumo de las hojas es un buen remedio contra todo veneno y picadura de serpiente; atribuyenle tambien otras virtudes, como ser conveniente á los hidròpicos, aclarar la vista y fortificarla.

Se conocen hasta ocho especies de fresnos, que se distinguen por la diversidad de las flores, por la figura de sus hojas, por el color mas ó menos vivo de ellas, por la mayor ó menor estension de las ramas, por la altura del árbol y por la magnitud del tronco. Se multiplican por la semilla, y se crían muy bien en toda especie de terrenos, en los lindes de los campos, en los valles, en las cuestas, en terrenos pedregosos y secos, aunque son mucho mas robustos los que se crían en parages húmedos, que se cultivan bien y estan abonados, vegetan con mayor fuerza y vigor, y son mas hermosos. Sin embargo que pueden multiplicarse con la se-

milla siempre es mejor trasplantarlos; y en este caso se deben tomar los pies de los silvestres, porque puestos estos en una tierra abonada, y cultivados con algun cuidado, se crían con mayor lozanía. El tiempo mas propio para las trasplantaciones es ocho ó quince dias despues que se han caido las hojas, porque si se hace esta operacion en la primavera, la falta de agua no les deja prosperar. No se les deben cortar las ramas en los dos primeros años de la trasplantacion: en el tercero debe hacerse esta operacion, y no se deben conservar mas ramas que las de la cima, para que de este modo el tallo adquiriera mayor consistencia y forme una hermosa cima. El enemigo mas terrible de estos árboles son las moscas cantáridas, que los despojan de todas sus hojas, y los dejan en medio del verano tan desnudos y desagradables á la vista como en el rigor del invierno. Se pueden plantar en las lindes de los campos, porque sus raices que penetran profundamente en la tierra, no perjudican en nada á los sembrados, como hacen otros

árboles, que teniendo muy someras las raíces chupan la sustancia de la superficie. Las ramas cortadas á su tiempo, sirven de alimento para las vacas, carneros y otros animales en el invierno. Las hojas y la corteza del fresno comun tienen el gusto amargo, acre y picante: la semilla es aromática: la sal que se saca de sus cenizas es un fuerte diurético: se disuelve en un fluido conveniente, y se da á los hombres desde cinco hasta quince granos, y á los animales desde una dracma hasta una y media.

FREZA. Es el estiércol ó escremento de varios animales, y la señal que dejan los peces para desovar, y la huella ó escarbadero que hacen los animales silvestres, como el ciervo, &c.

FRIEGAS ó fricciones. Son el frotamiento que se hace de todo el cuerpo ó en algunas partes de él para aumentar el calor, abrir los poros, y conseguir mayor traspiracion. Por este medio se acelera el movimiento de los líquidos en los vasos; se da mayor fuerza á los nervios, y se ayuda á la naturaleza para arrojar fuera hu-

mores estancados, que corrompiéndose podrian ocasionar enfermedades muy peligrosas. Los antiguos usaron de ellas como los modernos para dar vigor al cuerpo, y curarle de muchas enfermedades. Se usa de las friegas, ó simplemente, haciéndolas con un paño, bayeta ó franela, ó fria ó caliente; ó acompañándolas de vapores ó sustancias resinosas y aromáticas, como el ámbar amarillo, la almáciga, el benjuí, el estoraque, &c., que se ponen en el paño ó bayeta con que se dan las friegas, con lo cual se hacen mas activas, porque abriendo los poros de la parte que se frota, se introduce mas fácilmente este vapor aromático y corroborante, y se acelera mas el movimiento de los líquidos. Este remedio es muy útil en los reumatismos rebeldes y gotosos, en las ciáticas y otros males que provienen de obstrucciones, condensacion de los fluidos, y estagnacion de los humores. Los antiguos consideraron las friegas como un medio escelente para conservar la salud, y de ellas deben usar particu-

larmente las personas que no pueden hacer egercicio, como las que tienen una vida sedentaria, las que estan muy aplicadas al estudio, las cuales frotándose mañana y tarde con un cepillo suave, pueden suplir por este medio la falta de egercicio. En este como en todos los remedios, es necesario atender al tiempo, á la duracion, al estado, y demas circunstancias del sugeto.

FRIERAS. Para remediar este mal es preciso cocer salvia en vino grueso, y remojar en él los pies por mañana y noche, pudiendo servir este mismo vino para tres dias; pero si las frieras llegan á ulcerarse, se fomentarán con espíritu de vino solo, ó con un cocimiento de rábano ó nabo redondo, y poner encima el nabo cocido y majado: tambien es bueno lavarse con los orines propios calientes, ó mezclando la enjundia de gallina con zumo de cebolla en consistencia de unguento, se aplica á la parte: el zumo de la cebolla, la tinta y todo lo que es bueno contra las quemaduras conviene á este mal.

Otro remedio: hácese quemar un raton hasta que se haya reducido á ceniza, que se echará en las úlceras de las frieras; y repitiéndolo tres veces al dia, se curarán prontamente. *Ephem. d'All.*

FRIO. Es disminucion del calor, y y sus grados se pueden medir por la mayor ó menor intension del calor: éste dilata los cuerpos, aquel los condensa, y no hay ninguno por duro que sea que no experimente estos efectos. De aqui se sigue que el frío impide la evaporacion de los fluidos, y retarda su movimiento, ó lo hace mas lento. El frio de la atmósfera, si es algo considerable, y cualquier otro cuerpo notablemente mas frio que el cuerpo animal, son las causas esternas que producen el frio en los animales: las causas internas son todas las que disminuyen en el cuerpo animal el calor y la fuerza del flogisto que contiene la sangre, las que retardan la accion del corazon y de los vasos sanguíneos, la circulacion de la sangre y el movimiento del fluido nervioso: cuando el

cuerpo animal se pone en esta disposicion por cualquiera causa que sea, está espuesto á sentir efectos muy perjudiciales á su salud, y aun perder la vida si la contraccion de los vasos se aumenta considerablemente, ó se condensan demasiado los líquidos. Los vegetales no sienten tanto como los animales los rigores del frio, aunque algunos en los frios muy intensos suelen tambien perecer, como se ha visto algunos años en los frios mas rigurosos, en que el hielo ha penetrado tan profundamente que ha condensado las raices principales. Entre las plantas y los árboles hay muchas especies que sufren mas el frio que otras, y son todas las que son de países frios.

FRUGALIDAD. Es la templanza en la comida, bebida y en las costumbres, que es el medio mas eficaz para conservar la salud robusta.

FRUCTIFICACION. Es el acto de la vegetacion que produce el fruto.

FRUTALES. (*V. Arbol.*)

FRUTAS. Dase este nombre á la produccion de todo árbol y planta. Entre

las frutas se distinguen 1^o las de hueso, como son las ciruelas, albérchigos y albaricoques: 2^o las de pepita, como las fresas, frambuesas, uva cropa, peras y manzanas: 3^o las frutas de invierno, que se llaman así por el tiempo en que se comen.

Las frutas mas estimadas son los albérchigos, albaricoques, peras y manzanas; y para que sean de la mejor calidad, deben enjertarse cada una segun su especie. (*V. Cultivo de cada fruta en particular.*)

No deben cogerse las frutas hasta que lleguen al punto de maduracion. Las de estío se cogen antes que las de otoño; y estas antes que las de invierno. Conócese que las frutas de Junio y Julio, como son las cerezas, fresas y otras, estan maduras, en el color, y cuando sueltan el palillo con facilidad; y los albérchigos y albaricoques, si tentándoles cerca del palillo se advierte blandura, se hallan en estado de cogerlos; pero ha de ser con cuidado.

Las de otoño é invierno se cogen á mediado de Setiembre, cuando el año ha sido seco y cálido: y las peras y man-

zanas de invierno á mediado de Octubre; pero si estos meses son frios y húmedos, es preciso dilatar la cosecha, que deberá ser siempre en tiempo bueno; y luego que se haya recogido, se llevará al frutero, donde, particularmente las peras de otoño, adquieren un punto de maduración perfecto, que se conoce en que obedecen al tacto.

En cuanto á las frutas que se quieren guardar secas, si fueren guindas ó cerezas, se escogerán las mas abultadas, se pondrán tendidas en rejillas, y meterán en un horno, despues que se haya sacado el pan, dejándolas allí hasta que no haya calor: despues se las mueve y vuelve á meter segunda vez en el horno, guardándolas por fin en sitio seco y limpio: lo mismo se hace con las ciruelas, albréchigos y albaricoques, despues de haberles quitado el hueso por el lado del palo; pero en las peras será preciso, antes de meterlas en el horno, mondarlas y echarlas en agua hirviendo para que se ablanden: las manzanas no se mondarán, y solo se las quitará el corazón: los higos no se

cogerán hasta que esten bien maduros, euando tienen encima una gota de almibar, y tambien se pueden secar metiéndoles en el horno; pero es preciso antes ponerlos de lado en una cesta con hojas; y en este caso se cogerán de modo que no esten muy verdes, ni muy maduros.

Modo de tener todos los años frutas escelentes. De los mejores árboles frutales que se tengan, se quitará toda la tierra que esté al rededor, y sobre las raíces, á la profundidad de un pie en unas partes, y de nueve á diez pulgadas solamente en otras, segun lo mas ó menos hondas que esten las raíces, y á la distancia de doce pies del árbol por todas partes, en lugar de la tierra que se ha sacado, se echará otra de buena calidad, y que no haya producido nada en un año antes ó mas tiempo: usando de este método todos los años por Octubre, se tendrán siempre frutas esquisitas y con abundancia. El curioso que ha dado parte de él, asegura haber hecho la experiencia muchos

años con feliz éxito, por cuyo importante descubrimiento se conoce concluyentemente, 1º que junto á los árboles frutales no se deberá cultivar, ni permitir que haya otras plantas que destancien el terreno: 2º que debe tenerse en aquella estension una buena tierra, para poder con ella substituir á la que se saque del pie de los árboles. El autor de este método es de dictámen que con solo hacer la operacion cada tres años, darán los árboles siempre buenas cosechas; pero al mismo tiempo aconseja que se guien los árboles para enanos, ó en forma de vasos, porque este es el mejor modo para comunicar el aire á las frutas, añadiendo que el terreno debe ser algo pedregoso y de algun fondo, como se riegue de cuando en cuando.

Modo de conservar las frutas de paillo mucho tiempo. 1º Se escogerán en el árbol las mas perfectas, y cográn á las dos de la tarde en buen tiempo; pero sin llegar á ellas los dedos, para lo que se pasa entre la fruta y sitio

donde prende el palo, un hilo que se atará con nudo doble, y cortará con unas tigeras el palito por encima del nudo. 2º Despues de despresa así la fruta del árbol, se la meterá en un cucurucho de papel, con el palo hácia arriba, se echará en el corte de este una gota de lacre, haciendo pasar el hilo por la punta del papel, que se tapará con cera, como tambien la abertura grande, y colgándole en las vigas de un cuarto seco y templado, se mantendrá la fruta sana y entera dos ó tres años. (*V. Uvas.*)

FRUTERO. Es un sitio donde se guardan las frutas, con sus ventanas dobles al mediodia, bien ajustadas, y buenas cortinas: el uso mas comun es poner las frutas en tablas con el palo para arriba y sin tocarse, aunque las peras se ponen de lado. El moho que crián los árboles al pie, seco al sol y sacudido, es lo mejor para tender sobre él las frutas, las impide de contraer gusto malo; mas para que se mantengan aquellas peras mejores ó mas es-

timadas, se las envolverá en papel grueso, y pondrán en costanas en el mismo frutero, que deberá registrarse de cuando en cuando, y alguna otra vez darle ventilacion.

FUERZA. Es aquel vigor que sostiene al hombre, y le hace hábil para todos los destinos: ésta es de diferentes grados en los hombres, y en un mismo hombre se aumenta ó disminuye, segun las circunstancias y disposicion en que se halla: en general se puede decir que el egercicio moderado y una vida frugal, es lo que mas contribuye á aumentarla y conservarla.

FUERZA VITAL. Es la que conserva la vida y la salud.

FUENTES. (*V. Manantial.*)

FUMARIA. Planta algo amarga, que tiene los tallos cuadrados, las hojas suaves y de color pardusco: es bastante comun y buena para hacer brotar el sarampion y las viruelas: se usa tambien contra el escorbuto y afecciones hipocondriacas: se hacen de ella esce-

lentes preparaciones, y los polvos de esta planta facilitan el vientre, y desembrazan las vísceras.

FUMIGACION. Es la evaporacion de alguna sustancia hecha con el fuego para curar á los animales y á los hombres de alguna enfermedad, ó precaverse de ella, como cuando se pone á el fuego vinagre solo, ó con otras sustancias aromáticas, ó se quema azúcar benjuí, estoraque, espliego, &c.

FUNGOSIDAD. Se llaman las carnes fungosas, blandas, babosas, superfluas, y que sobresalen á manera de hongos en las partes ulceradas.

FUROR. Es una cólera tan exaltada, que en el momento hace perder la razon, y algunas veces precipita en la locura; causa un gran trastorno en la máquina del cuerpo, agita extraordinariamente los humores; pone las fibras de todo el cuerpo muy tirantes, y deja tan cansados á los que se dejan arrebatarse de este modo, como si hubieran hecho el egercicio mas violento. Las personas de un tem-

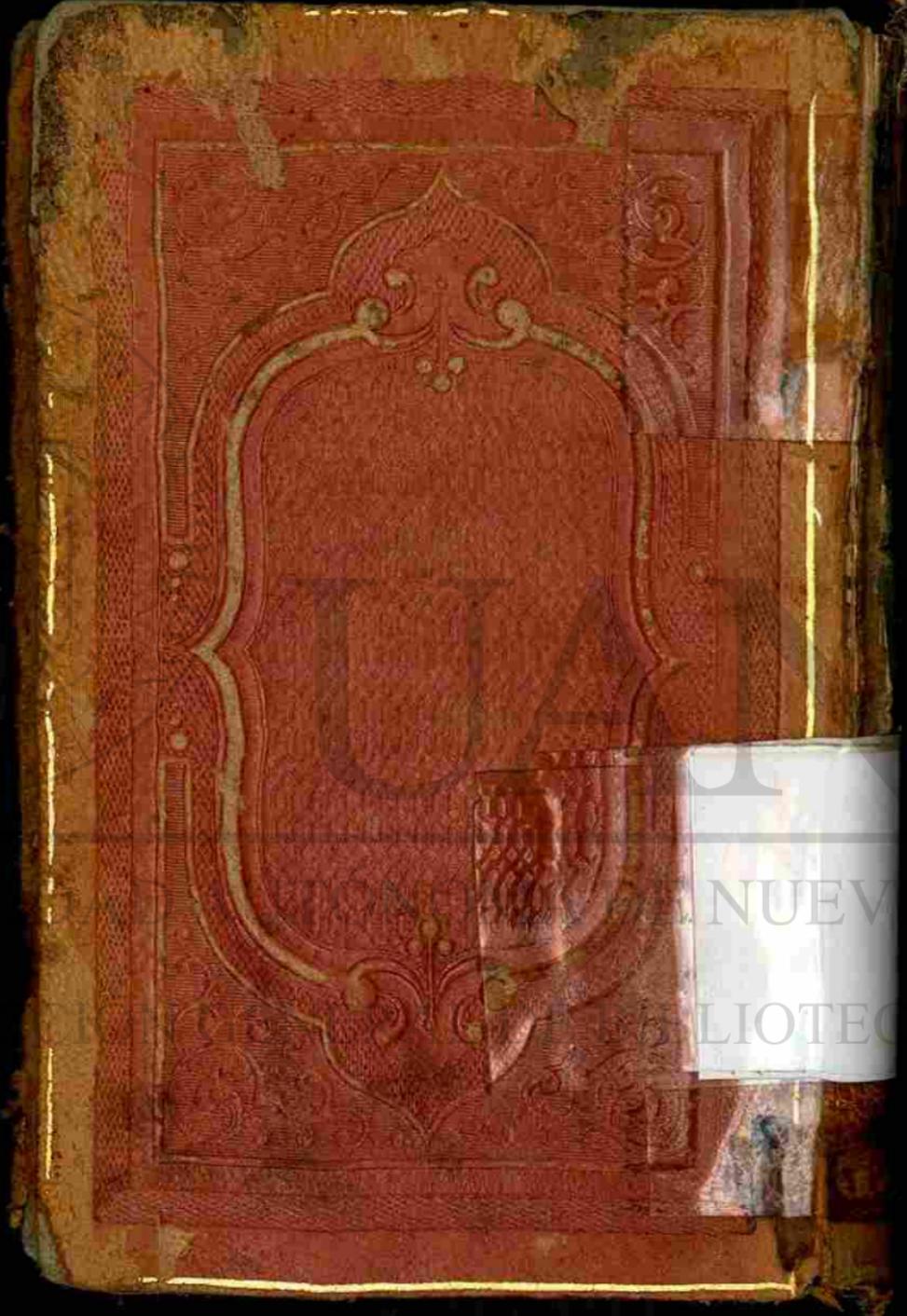
peramento bilioso son las que estan
mas espuestas á enfurecerse, y á
perder en un arrebató de estos, ó
la razon ó la vida; y así para pre-
caverse de estos accidentes deben usar
de alimentos ligeros, bañarse con fre-
cuencia, y beber agua mezclada con
un poco de vino ó ácidos.

Fin del tomo segundo.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN
CAPILLA ALFONSO BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

Tolle. 82 MICROFILMADO 2/9/83

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN
DIRECCION GENERAL DE BIBLIOTECAS



NUEV
LIOTEC