plantas hasta el otoño, y la debilidad de los tallos no permitirá cortarlos. Tambien puede sembrarse despues de segado el trigo, y por último se siembra solo en surcos á un pie de distancia; método preferible porque puede trazarse la distancia que media entre surco y surco, lo cual hace mucho bien á la planta. Para asegurar la perpetuidad de un prado artificial no hay mas que dejar en pie la grana que se desprende y se siembra por sí sola. En las provincias templadas debe sembrarse despues de la recoleccion de los cereales. Por lo demas, es un escelente alimento para el ganado, aunque inferior al pipirigallo, al trébol, á la pimpinela, etc., y como toda planta forragera, abona el terreno fertilizándolo. La galega debe segarse y acarrearse por la mañana con el rocío á fin de que las hojas no se desprendan de los tallos.

RUDA Ó GALEGA ORIENTAL (*galega orientalis*). Es una planta vivaz con tallos de tres á cuatro pies; hojas alternadas, sexiles, compuestas de cinco pares de hojuelas ovales, lanceoladas, acompañadas en su base de estípulas duplicadas, y muchas flores azules en forma de espigas terminales.

Esta especie como la anterior puede entrar en la formacion de prados artificiales: es muy precoz, se desarrolla debajo de la tierra, y por consiguiente sirve de pasto en la época que mas se necesita, sin perjuicio de cortarse despues otras dos veces en el mismo año. Aunque originaria del Levante, de donde la trajo Tournefort, crece en los terrenos mas medianos, resistiendo perfectamente la sequia y las heladas. Con 30 libras de grana hay para sembrar una iguala de tierra.

RUDA MURARIA Ó SALVA-VIDA (*ruta muraria*). Llamada asi por la eficacia que se la atribuye en ciertas enfermedades; planta de la familia de las *criptógamas*.

Tiene la *raiz* fibrosa, delgada y negruzca.

Los *peciolos* que nacen de la raiz son delgados, desnudos, ramosos hácia la cima y cubiertos de unas

Hojuelas pequeñas, ovales, cunciformes, dentadas en la parte superior, á veces recortadas ó lobuladas.

Las *flores* se hallan reunidas en manojillos en la parte inferior de las hojas.

La *fructificacion* se presenta al principio bajo la forma de dos ó tres hojas pequeñas blanquizcas; en seguida se rasga el tegumento y presenta unas capsulitas de un rojo oscuro, que concluyen cubriendo una parte del enves de las hojas de un polvo que, mirado con el microscopio, se ofrece bajo la forma de unas semillas ovales.

Si los antiguos hablaron de esta planta, indudablemente debieron hacerlo en términos tan oscuros que no ha sido posible reconocerla: asi es, que unos la llaman *pasonichia* por su fundamento; otros *hinojo* á causa sin duda del sitio en que nace; y fundados en esta ridícula preocupacion han supuesto que curaba las enfermedades de la vegiga: otros han creido reconocer el *adiantum album* de Plinio; otros la llaman *capillus veneris*; otros *felicula pœtreefoliis rutaceis*; pero el nombre con el cual se la conoce es el de *valcia vita ó ruta muraria*.

Esta planta crece en las hendiduras de las rocas, sobre las paredes viejas y los edificios antiguos y en los brocales de los pozos. Resiste los frios mas intensos, conservando todo el invierno las hojas, que se renuevan por la primavera. El fruto se presenta en junio.

Pasa por incisiva, sudorífica, diaforética y aperitiva mas á pesar de su pomposo título sus propiedades se reducen á las de las otras capilares. Suele mandarse la infusion de las hojas ó el jarabe á los enfermos del pulmon, pero sin resultados. Se emplean las hojas en infusion, y cocidas en la dósis de un puñado en media azumbre de agua y dos onzas de azucar.

RUDA DE LOS PRADOS, FALSO RUIBARBO, (*thalistrum flavum*). Planta del género de las *remunculáceas*, cuya

Raiz es amarillanta.

El *tallo* de tres pies y medio de alto poco mas ó menos.

Las *hojas* anchas, compuestas de hojuelas ovales, con tres lóbulos obtusos nerviosos casi arrugados.

Las *flores* son amarillas y estan reunidas en un ramillete terminal.

Esta planta crece en los prados húmedos, en los claros de los bosques, á orilla de los arroyos, y en los estanques de los paises septentrionales.

La raiz de esta planta se ha usado para teñir de amarillo las telas de lana; y algunos médicos las sustituyen al ruibarbo en mas pequeñas dósis: contiene un jugo amarillo de un sabor agridulce. Aunque no tiene las propiedades deletéreas de las otras renunculáceas, debe sin embargo desconfiarse de ella. Los labradores la tienen por dañina y desagradable á las bestias.

RUEDA. (V. *Mecánica*).

RUIBARBO. (*rheum*). Planta de la familia de las poligonáceas, cuyos caractéres genericos son un cáliz con seis divisiones persistentes, nueve estambres, tres estigmas casi sexiles: simientes triangulares y membranosas.

De esta planta se conocen unas cuántas especies exóticas todas, cuya mayor parte se cultiva entre nosotros, ya por el uso medicinal de sus raices, ya como planta comestible.

RUIBARBO RAPONTICO, (*rheum raponticum*), conocido tambien con el nombre de *ruibarbo de los frailes* porque se cultivaba mucho en los conventos.

Tiene la *raiz* gruesa, amarilla por dentro y encarnada por fuera.

El *tallo* grueso y carnoso.

Las *hojas* muy anchas, pecioladas, ovales, acorazonadas, obtusas, un poco sinuosas ó torcidas.

Las *flores* pequeñas, de un blanco amarillento reunidas en ramilletes en forma de espiga.

Este ruibarbo que nos ha venido de Hungria, es originario de Asia, sin embargo.

Esta planta goza, aunque en grado inferior, de las mismas propiedades que el ruibarbo de las tiendas ó del comercio. Su raiz es tónica y muy apropósito para dar vigor al estómago; en grandes dosis es purgante. En Suecia, en Siberia y otros varios paises se comen las hojas de los tallos tiernos aderezadas de diferentes maneras. Toda la planta sirve para teñir, principalmente las pieles.

El RUIBARBO ONDULADO (*rheum undulatum*), del cual se ha creido mucho tiempo que se sacaba el ruibarbo usado en el comercio y que tiene las mismas propiedades que él, si bien en menor grado, solo se diferencia del *rapóntico* en sus hojas onduladas y como rizadas, y en las espigas de sus flores, mas estrechas y mas flojas.

Es originaria de Moscovia. Los moscovitas lo comen crudo y cocido en ensalada.

El RUIBARBO COMPACTO (*rheum compactum*), originario de la Tartaria china, tiene las hojas lampiñas por ambos lados, muy anchas, acorazonadas, tortuosas y lobuladas.

RUIBARBO ÁCIDO Ó PULPOSO (*rheum ribus*), tiene las hojas obtusas, cubiertas de tubérculos por ambos lados, y las simientes rodeadas de una pulpa suculenta y encarnada.

Es originario del monte Líbano, del Carmelo, y principalmente de la Persia, donde lleva el nombre de *siclas*.

Los persas usan como remedio toda la planta en las enfermedades inflamatorias, las fiebres ardientes, pútridas y malignas. Comen los tallos tiernos, especialmente los peciolos, crudos aderezados con sal y pimienta despues de quitarles la película; asi es que se venden en los mercados como otra ensalada cualquiera. Son ácidos, refrigerantes y de un gusto agradable. Se conservan todo el año en almivar, en miel ó en arrope, enviándolos en esta forma á la Persia meridional que carece de ellos. Sus raices pasan por tónicas, aperitivas y refrigerantes.

En Persia se conocen dos especies: el ruibarbo silvestre y el cultivado, que cubren de tierra para que blanqueen las hojas y los tallos.

Crece naturalmente en las tierras arcillosas bastante secas cubiertas de nieve parte del año.

RUIBARBO PALMEADO (*rheum palmatum*), que trae su nombre de la forma de sus hojas, tiene:

La *raiz* vertical, muy voluminosa y de un amarillo claro.

El *tallo* duro, leñoso, hueco y de tres pies poco mas ó menos de alto.

Las *hojas* muy anchas, palmadas, duras y divididas hasta la mitad, en cinco ó siete segmentos desiguales, lanceolados, dentados y agudos.

Las *flores* blanquizcas, dispuestas en ramillete apretado.

Esta planta crece en las provincias inmediatas á la gran muralla de los chinos, aunque segun algunos se encuentra en toda la China, donde la llaman *tay-huam*, es decir, *muy amarilla*.

De ella procede el verdadero ruibarbo, ó por lo menos el mejor usado en el comercio, y conocido antes con el nombre de *ruibarbo de Levante*. Antiguamente se traia de la China por la Tartaria, á Viena por Ormuz, Alepo y Alejandría. Los portugueses cargaban sus navíos en Canton; los egipcios lo trasportaban á Alejandría; hoy se recibe directamente de las Indias orientales.

Las hojas tiernas tienen un sabor agradable, y se comen cocidas, sazonadas como las espinacas. La raiz es tónica, purgante y estomacal.

Esta planta prevalece en tierra mullida, sustanciosa, profunda, mas bien fresca que húmeda, y á una esposicion fria; pues asi se encuentra con mas frecuencia en su pais natal.

La demasiada humedad cuando no pudre la raiz, por lo menos la desvirtua, asi es que el ruibarbo silvestre en su estado natural crece mas bien en situaciones secas y altas que húmedas y bajas, lo cual debe tenerse presente al cultivarlo en nuestras huertas.

Tambien debemos observar que aunque los abonos pueden aumentar la fuerza vegetativa de la planta y el volúmen de la raiz, no deben administrársele los de estiércol, porque si está fresco ó poco consumido, espone á la raiz á los estragos causados por los gusanos y los insectos que atrae, y cuyo gérmen contiene, comunicándole ademas un gusto y un olor capaces de alterar su calidad. Asi, pues, opinamos que se le administren abonos pulverulentos muy consumidos, vegetales y minerales, ó que no se le eche ninguno, supliendo la mala calidad del terreno con labores profundas y numerosas, útiles siempre para facilitar á esta voluminosa raiz vertical los medios de estenderse mucho y ramificar lo menos posible.

Este ruibarbo puede sembrarse ó plantarse á fines de invierno. Para plantarlo, que es lo mejor y mas practicable, se separan del cuello de las raices

viejas los hijuelos ó renuevos que arrojan por lo regular en abundancia, y si faltan, se parten esas mismas raices y se plantan los pedazos.

Como ocupa mucho espacio, es preciso poner las plantas á cuatro ó cinco pies de distancia una de otra en líneas paralelas, para facilitar las cavas y escardas siempre que la tierra se endurezca ó se cubra de plantas estrañas, operaciones que se practicarán con la escardadera ó la azada.

Asi que el ruibarbo, ó por mejor decir, su raiz ha adquirido toda la consistencia y toda la sustancia estracto-resinosa que constituye su mérito principal, lo cual no sucede hasta el quinto año lo mas pronto, se saca y se deseca.

El método de desecacion empleado por los tártaros consiste en amasar la raiz en un tiempo seco y cálido. Despues de limpiarla y de quitarla las hebritas y raicillas que pueden aprovecharse para teñir de amarillo, la descortezan, la parten en pedazos, ni tan grandes que no pueda secarse completamente, ni tan chicos que se seque con mucha precipitacion, y ya seca la colocan en un sitio libre de la humedad para que no se enmohezca.

En España y Francia se ha ensayado el cultivo de esta planta, y la raiz, aunque ha poseido las mismas cualidades, ha sido siempre en menos grado que el ruibarbo traido de la Tartaria y de la China, lo cual puede dimanar de varias causas que creemos útil examinar.

Sabido es que las plantas medicinales conservan sus virtudes ó propiedades mas pronunciadas á medida que se acercan á su estado natural, y como segun los viageros que han visitado la Tartaria china, el ruibarbo crece en sitios elevados, poco húmedos y al Levante, debemos imitar en el cultivo todas estas circunstancias, que de seguro influirán en la calidad, evitando en especial los abonos de que hemos hablado, y prefiriendo las tierras fertilizadas naturalmente por los detritus ó sustancias vegetales; por ejemplo, las nuevamente descuajadas si estan bastante mullidas, frescas, limpias y sueltas.

Tambien es muy esencial no sacar las raices hasta que han adquirido el mayor desarrollo y perfeccion de que son susceptibles, de lo cual es fácil asegurarse por medio de un ensayo comparativo. Teniendo en cuenta estas indicaciones asi como la de hacer la desecacion en la forma dicha, creemos que el ruibarbo obtenido en Europa podria competir con el de Asia y que podria por consiguiente formar un nuevo ramo de industria agrícola y comercial.

Creemos que en los primeros años al menos, podria sacarse un buen partido del gran espacio dejado entre planta y planta de ruibarbo, sembrando nabos, rábanos, patatas, judias ú otras plantas de las que no agotan los jugos de la tierra, y que indemnizarian del tiempo de espera de la cosecha principal y de los gastos de cultivo.

Aunque el cultivo del ruibarbo mejora el terreno por las cavas y escardas contínuas que se le dan, conviene abonarlo asi que se arrancan las raices, y aun no estaria de mas el arrancar las flores asi que apareciesen á fin de esquilmarle menos.

En Inglaterra se cultiva mucho el ruibarbo rapóntico, el ondulado y el híbrido (*rheum hibridum*) traido de Asia en 1778 y que tiene las hojas anchas, lisas, acorazonadas, sostenidas por larguísimos pecíolos de tres ó cuatro pies de longitud á veces, que se aderezan y preparan como los del ruibarbo rapóntico. Los pecíolos y las hojas de las tres especies dichas entran por su gusto azucarado en la confeccion de tortas y empanadas, solas ó mezcladas con grosella y peras. Hoy es entre los ingleses uno de los vegetales culinarios mas en uso. Se consume en las pastelerias, en las fondas, en las cocinas de los particulares: se vende por las calles como entre nosotros los buñuelos. En 1815 empezaron algunos jardineros á llevarlo al mercado y hoy solo los que entran en el de Coven-Garden lo elevan á un número prodigioso, lo cual no es de estrañar atendiendo á que solo alrededor de Londres y para su consumo hay dedicados al cultivo de esta planta 100 acres de tierra: en fin, se va haciendo tan popular ese alimento que va perdiendo su denominacion genérica y ya nadie le come mas que con el nombre de *pie plant*, planta de las empanadas. De Inglaterra ha pasado á los Estados-Unidos.

Al año siguiente de plantado ya pueden cojerse algunas hojas, que se arrancan con mucho cuidado despues de descarnar la planta un poco, separando la tierra inmediata.

Las hojas se blanquean al aire libre ó en un sitio abrigado. En el último caso se colocan los pies en tiestos, por noviembre se ponen en una estufa bien templada y por Navidad ya se pueden cojer hojas, que se prolongarán hasta marzo si se tiene cuidadado de sustituir los pies que hayan pagado su tributo con otros nuevos. En esta época (marzo) empieza la recoleccion de las plantas criadas al aire libre, cuyo ahilamiento se habrá evitado tapándolas por febrero con tiestos boca abajo, cubiertos ademas de una gruesa capa de estiércol caliente.

RUISEÑOR. Es un animal vertebrado, de la clase de las aves, del órden de los pájaros, de la familia de los dentirostros, de la tribu de las currucas, del género *motacilla*; segun el método de clasificacion de los Sres. Milene-Edwards y Aquiles Comte.

El ruiseñor es un pájaro bien pequeño, y tanto

que su peso apenas llega á media onza; tiene el plumage pardo rojizo por encima, blanco en el vientre, pecho y garganta, y en las alas y cola rojo; mas esto ha de entenderse de la especie de ruiseñores que es mas general, y única que en España se conoce; pero hay otras, en que son de mayor tamaño y de distinto color.

Entre los pájaros cantadores no hay quien iguale á este músico de la estacion florida; él es el mas notable por su voz y por las tan sentidas armonías que de su garganta salen para conmover el corazon. Todo ser sensible es arrastrado por sus ecos á la mas dulce y voluptuosa languidez; porque en su canto va impreso el sello de su amoroso sentimiento, de la poesia que sirve á su recreo, de los aromas que entre las flores aspira, de la agradable sonrisa que muestra la primavera. El ruiseñor estasía con su canto, y si la alondra, el mirlo, el pinzon, el canario, el gilguero y otros pájaros nos dan placer con sus gorgeos y dulces trinos, él nos encanta con su siempre nueva y mágica melodía, con la suavidad de su voz, solo comparable á la blanda brisa, que perfumada de aromas, acaricia con amoroso beso el cáliz de las flores. Siempre el ruiseñor nos llena de placer, porque al atractivo de su simpático melodioso canto, reune, para aumentar mas su belleza, una variacion constante y animada, una combinacion tal de armónicos sonidos, que no hay instrumento ni voz capaz de producir tan nuevas, tan sentidas, tan imponderables canturias. Canta el ruiseñor en la estacion en que es mas pura y suave la luz, en que el ambiente es de perfumes, en que la tierra se tapiza de verdor, en la época que mas inspira los sentimientos de ternura; en la poética soledad, donde la inspiracion se exalta, es donde este artista natural lanza los ecos de sus improvisaciones, que son la muestra de su sentimiento, de su gusto y de las dotes con que la naturaleza le enriqueciera. Cuando el sol asoma al oriente, vivificando con su luz la tierra, se apresura el ruiseñor á saludar su bienhechora influencia, y con gozoso agradecimiento vierte con entusiasmo torrentes de armonia. Cuando el esplendente faro de la noche ilumina con sus pálidos rayos la selva, ¡qué sentimiento de lánguida ternura no revela su canto! A veces se interrumpe á sí mismo, hace pausas, mas con una oportunidad tal, que produce otras tantas bellezas; y cuando prosigue, dura á veces su canto, sin la mas leve pausa, cerca de 20 segundos. Es sin duda admirable la fortaleza de los órganos de la voz en estos tan pequeños animales.

En todos los paises de la civilizada Europa es tenido el ruiseñor por pájaro de entrada; mas en unos puntos se le cree procedente del Africa, y en otros del Asia. Los ruiseñores que nacen en las partes del globo donde el sol hiere con sus rayos mas perpendicularmente, tienen un color mas oscuro y variado que los de paises templados ó frios. Es tambien casi general que la pluma de los jóvenes sea de mas variado color, principalmente antes de la muda, que se efectua á fines de julio.

El ruiseñor no canta todo el año, sino en la primavera que es el tiempo de sus amores. En abril y primeros dias de mayo se aparean el macho y la hembra; hacen su nido con juncos, tallos, hojas y tierra, y le ponen dentro yerbas muy finas, plumas y borra. Generalmente colocan el nido muy bajo, ya sobre arbustos, ya sobre yerbas, y aun en el mismo suelo. Nunca posee la hembra mas que cuatro ó cinco huevos, pero suele hacer dos ó tres puestas al año. Cuando la hembra está empollando los huevos, el ruiseñor se coloca en alguna mata ó rama inmediata al nido, y canta para distraerla y avisarla de los peligros, cesando esta ocupacion cuando nacen los polluelos, y cambiándose en la de buscarles alimento. Antes de 15 dias de nacidos los polluelos se cubren de pluma, y entonces comienzan los padres otra puesta. En toda esta época cantan los ruiseñores de noche y duermen de dia.

No todos los ruiseñores cantan con igual buen gusto, ni se espresan con el mismo sentimiento: esto sin duda depende, no tanto del clima, cuanto de los maestros que tienen al tiempo de su aprendizage; siendo los que mejor cantan aquellos que al mismo tiempo que á su padre oyen á otros pájaros cantores; pues como es innato en ellos el deseo de sobresalir en dulzura y maestria á cuantos oyen, en el caso dicho, el estudio y el estímulo los forma escelentes cantores.

Algunos músicos han intentado estudiar el canto de estos pájaros con el objeto de ver si se podia trasladar á notas musicales é imitar por algun instrumento, mas no se ha podido conseguir.

El ruiseñor se domestica: mas para lograrlo ha de tratársele con la mayor dulzura y procurar complacerle; pues solo así da en pago sus melodías. Ese tan célebre músico no canta mas que su amor y su contento y en silencio ahoga su pena y el deseo de su libertad; es preciso, pues, hacerle la ilusion de que aun son las horas de su dicha. Por esto su prision ha de ser estensa, ha de tener ramage si es posible y musgo ó verdura alguna en el suelo. Si la pajarera fuese una habitacion cerrada de paredes, habrán de pintarse estas de árboles ó al menos de verde. Es preciso procurar ademas que el frio no moleste al ruiseñor; no se le ha de contrariar su gusto por la soledad, y la comida se le ha de dar tan abundante y tan gustosa como la que en los campos hallara en los dias de su libertad.

Si se cojiese un ruiseñor cuando estuviese crecido y en el tiempo de sus amores, pasados los primeros dias de sobresalto y pena cantará si la jaula ó pajarera tiene las condiciones que le son necesarias; y en algunos casos, si estan en mucho celo, suelen cantar á las pocas horas de cogidos y en cualquier jaula ó sitio donde se les ponga; mas pasados pocos dias habrán de morir de tristeza. Si el ruiseñor fuese cojido muy pequeño ó nacido en poder del que le cria á mano en jaula, gorgeará luego que coma solo y cantará todo el año, escepto el tiempo de la muda.

Es preciso, ya que el ruiseñor se halla en poder del hombre, que le alimente; y puesto que no es posible buscarle los insectos y sustancias que come en el campo, debe dársele por lo menos comida de su gusto. Para esto se usan diferentes pastas, siendo mas general la que se forma con garbanzos cocidos, yema de huevo y carne de carnero muy picada; algunos en vez de carne ponen corazon, y otros en vez de hacer con todo una pasta, ponen cada una de las partes de que se habia de componer en distintos comederos. Debe procurarse ante todo el mayor aseo, pues si se llena de tierra ó de alguna manera se ensucia el alimento que ha de tomar el ruiseñor no lo come, y en caso de comerlo, muere de tristeza.

No es lo mas conveniente dar el mismo alimento á los ruiseñores polluelos que á los crecidos, por lo cual haremos referencia de las pastas diferentes que dice Bufon da Mr. Moine á los ruiseñores que cria. Tres pastas son las que usa Mr. Moine, teniendo en cuenta para dar dos de ellas, la edad del pájaro que ha de alimentar, y en la tercera evitar el inconveniente de tener que prepararles diariamente la comida. Da á los polluelos una, que forma con corazon de carnero, miga de pan, cañamones y peregil, todo bien machacado, y teniendo cuidado de no hacer mas que para un dia, pues es pasta que se corrompe fácilmente. Forma otra para los pájaros ya crecidos, y la compone de tortilla de huevos bien picada, miga de pan y peregil. La otra pasta tiene por objeto que hecha una vez pueda usarse todo el año; mas no se debe dar sino á los ruiseñores ya completamente crecidos. Compónese de carne de vaca, de garbanzos, de mijo amarillo ó mondado, simiente de amapolas y de almendras dulces, miel blanca, flor de harina y yemas de huevos, con una corta cantidad de manteca fresca y de azafran en polvo. Todo en tales cantidades, que despues de estar mucho tiempo á la lumbre y de ser constantemente revueltas, quedan mezcladas y reducidas á polvo muy menudo. Esta se conserva por mucho tiempo, sin que sufra el menor detrimento.

Los ruiseñores llegan á conocer perfectamente la persona que les acaricia y cria, siendo tal su alegria cuando la ven, que al momento prorumpen en canto; y en el tiempo de la muda, aunque permanecen en silencio, no dejan de mostrar en sus movimientos el cariño que profesan y que suele ser tanto en algunos casos, que si deja de presentárseles la persona que les alimenta y que es objeto de su amor, mueren de pena; y cuando esto no sucede, rara vez vuelven á encariñarse con otra persona.

No es fácil hacer que estos animales crien en prisiones, á menos que no exista para ellos una completa ilusion de su libertad; por lo que si se ha de lograr que crien bajo el dominio del hombre, deberá cojerse una pareja en el tiempo del celo y echarla, si es posible, en una pajarera grande, donde tengan plantío y yerba.

Si se quiere educar algun ruiseñor, se deberá procurar que sea de la primera cria; y para que cante bien cuando sea mayor, se le darán por maestros los mejores pájaros cantores que se tengan, principalmente otros ruiseñores.

En cuanto á la longevidad de estos animales, Bufon dice haber conocido un ruiseñor que ha vivido 17 años, y añade que á los siete empezó el tal pájaro á encanecer; que á los 15 tenia ya las plumas de la cola y alas enteramente blancas; pero que siempre cantaba con el mismo vigor que en los dias de la juventud.

Los ruiseñores se cazan con facilidad, pues si bien son tímidos, no son desconfiados, por lo que es fácil cojerlos con trampas, sean de la clase que sean, redes, liria, etc. Deben ser de tafetan los lazos que se destinan á cojer los ruiseñores, pues solo asi se consigue no estropearles la pluma. El cebo que se les pone es las mas veces pedazos de clara de huevos cocidos, ninfas de hormigas, ó gusanos de harina; y cuando no, cosas análogas. El canto de otros pájaros, el reclamo, el sonido de cualquier instrumento, cualquier sonido atrae á los ruiseñores y con cualquier cosa se les engaña.

Despues de cojidos los ruiseñores, si no se les pudiese dar una pajarera con las condiciones que hemos dicho que necesita tener para ser buena á la conservacion y bien estar de estos pájaros, deberá procurarse al menos que la jaula en que se les tenga los primeros dias de cojidos, sea grande y que no tenga la cubierta de alambre, madera ó algun cuerpo duro, sino de lienzo ó bayeta verde, pues con la elasticidad de la tela se evita que al querer volar los ruiseñores se maten, y con el color verde se complacen algun tanto las inclinaciones del cantor de los bosques, si no en cuanto á ser libre, al menos en cuanto á los colores de que gusta. Los ruiseñores se comen, y es un hecho histórico que Heliogábalo comia lenguas de estos sentidos cantores.

Hay varias especies de ruiseñores, y se diferencian entre sí por su tamaño y color. La mas notable de todas es la del blanco, que reune la cualidad de ser muy poco numerosa.

RUMIA, RUMIACION, RUMIACISMO. Funcion particular á cierto número de mamíferos, y que consiste en la vuelta de los alimentos desde el estómago á la boca, donde son sometidos á una segunda masticacion, despues de la cual se vuelven á deglutir ó tragar de nuevo. Los rumiantes, como entre los domésticos el buey, oveja y cabra, tienen un estómago con cuatro divisiones, de las cuales la primera es la mas grande, recibe los alimentos tragados deprisa é incompletamente masticados, estan en reserva, se empapan de los jugos que segregan sus paredes, hasta que principia el fenómeno de la rumia. Solo despues de haber terminado el pienso y cuando está tranquilo, es cuando el animal rumiante comienza á devolver á la boca los alimentos que existen en la panza. Estando bien triturada la bola alimenticia y empapada de saliva, la traga de nuevo; bien pronto vuelve á subir otra bola, y asi sucesivamente por un tiempo mas ó menos largo, sin que nunca la panza se desocupe del todo. Los alimentos, despues de esta segunda masticacion, van á parar á la tercera division del estómago llamada librillo: de esta pasa la parte mas líquida á la cuarta division, que es el cuajo, en el que se hace la *digestion*. (Véase esta palabra).

S.

SABAL. Género de palmeras que crecen en la Carolina y en la Virginia, las cuales no han podido alimentarse en Europa, y sí solo se pueden cultivar en invernáculos calientes.

SABINA. (V. *Enebro Sabina*).

SABINO SUAVE, CEDRO DE FRUTO ENCARNADO. *Juniperas phœniceas*, Lineo. (V. *Enebro*).

SAETIN. Canal angosto por donde se precipita el agua en los molinos desde la presa al rodete para ponerlo en movimiento.

SAGITARIA DE EUROPA Ó FLECHA ACUÁTICA, (*sagittaria sagittafolia*). Planta del género de las alismáceas cuya

Raiz consiste en un paquete ó haz de fibras filiformes algo carnosas, casi sencillas, de un blanco amarillento.

El *tallo*, que parte del cuello de la raiz, es subterráneo, rastrero, al principio muy corto, terminado por un bulbo oval del tamaño de una aceituna por lo menos, cubiertos uno y otro por una ó muchas membranas prolongadas en forma de vaina sobre el tallo, el cual, á medida que crece se va llevando el bulbo la membrana, de la cual solo queda parte en el tallo. De la estremidad del bulbo salen numerosas ramificaciones, todas cargadas de bulbos, terminales unos, colocados en forma de cuentas de rosario otros. Los bulbos nuevos ó tiernos estan llenos de una sustancia blanquizca, dulce, amilácea que desaparece en los viejos, en los cuales solo se encuentra un conjunto de fibras sencillas como las que existen en toda la longitud de los tallos.

Las *hojas* que salen en la cima de la raiz son largas, delgadas, lineales, muy sencillas, obtusas, en forma de cinta. Estas hojas, que probablemente no son otra cosa que peciolos sin desarrollarse, no arrojan hojas propiamente dichas hasta que llegan á la superficie del agua, tomando entonces con los fluidos atmosféricos una forma distinta estos peciolos, á cuya estremidad se presentan hojas que, ó se ensanchan en forma de espátula sin escote, ó toman la figura triangular de una saeta.

Las *flores* arramilletadas en forma de espiga recta y piramidal, con la corola compuesta de tres pétalos redondeados, blancos, encarnados por su base, sostenidos en las flores superiores, que son machos por los numerosos estambres de anteras amarillas que ocupan el centro; y en las flores inferiores, que son hembras, por ovarios muy apretados formando sobre un receptáculo esférico una cabecita parda, herizada por la punta de los estigmas.

El *fruto* consiste en unas capsulitas agudas, indehicentes que suceden á las flores hembras.

Esta planta crece en los sitios cubiertos de agua;