vado y dejar el grano pelado y blanco. Para que la harina sea mas superior se necesita aproximar mas las piedras, aunque muy poco, y separar la harina que resulte de los granos enteros por medio de un tamiz claro.

Para preparar ú obtener tambien definitivamente la harina, se necesita solo juntar mas las muelas y moler como se acostumbra el trigo comun, pasando la harina luego por cedazos claros ó finos de seda segun convenga.

Un hombre puede al dia con uno de estos molinos preparar un hectólitro de trigo sarracénico cuyo peso puede ser de 65 á 68 kilómetros.

Solo se muele este trigo cuando está muy seco, y en la Bretaña, cuando no lo está, lo muelen en hornos despues de haber servido para cocer el pan.

Desde 1818 los señores Darced, Chevreul y Jayen declararon y probaron que la sopa y los diferentes alimentos que con el sarracénico se podian preparar eran mas alimenticios que sus análogos hechos con las harinas comunes; y en el mismo año, época en que el ministro de Agricultura acordaba á M. Saniewski una gratificacion de 300 frs. porque propagase en Francia el uso de la harina de flor del sarracénico, M. Lasteyrie comunicaba á la sociedad de Fomento para la industria nacional, que en Alemania y en Holanda, dicho trigo preparado como la cebada mondada, para hacer flor de harina ó sémula; lo empleaban en la fabricacion de las mas finas y esquisitas pastas ó sopas.

En la India y en la China, dice Mac-Carthy que lo venden los holandeses bajo el nombre de *pequeño arróz europeo* (petit riz européen).

Cien partes de sarracénico dan sobre 25 de harina gruesa, 12 mas fina, ó 40 partes de harina, ó 10 de sémula. Lo restante es salvado ó cascarilla que sirve p ra alimentar los animales domésticos.

La fécula absorve generalmente un sesto de agua mas que la sémula del trigo comun, pero toma menos que la del arroz, lo cual es la sola causa porque su cocimiento se opera antes.

En la epidemia febril que diezmó á la Soloña en el año 1837, los médicos prefirieron la sémula del sarracénico á la del trigo comun para alimentar á los enfermos.

En los paises escasos de pastos siembran el trigo sarracénico con solo la mira de alimentar el ganado. Siegan todos los dias la porcion que se necesita, al paso que florece, y la dan á las vacas, aumentando de esta manera la cantidad y bondad de su leche. No se deben segar los tallos muy bajos, á fin de que puedan retoñar

Los caballos comen en invierno los tallos secos y sin grano del trigo sarracénico; pero el ganado vacuno no los quiere.

El grano de este trigo, mezclado con avena por partes iguales, y dado á los caballos y al ganado de labor, los mantiene en buenas carnes. El mayor uso que se hace de esta semilla es para alimentar gallinas y demas aves domésticas segun antes hemos dicho. Despues de levantada del campo la cosecha del trigo sarracénico entran en él por muchos dias consecutivos los pavos, para que aprovechen los granos que se han caido.

DEL TRIGO SARRACENICO DE TARTARIA.

(*Poligomun tartaricum* de Linneo, y *fagopyrum erectum* de Tournefort).

El primero que intentó hacer interesante el cultivo de este grano, anunciando sus ventajas con la exageracion propia de los papeles públicos de Francia del año de 1782, fué Martin. Se pretendia que en el discurso de algunos años no se cultivaria otro trigo que este, y que seria susceptible de cultivarse en las posesiones mas cálidas de la Provenza.

Esta especie se diferencia de la anterior en tener mas pequeñas y verdosas sus flores, en tener mas amarillento el color de sus tallos, mas largos sus ramilletes y menos unidos en cabezuela, menos gruesas sus semillas é iguales sus ángulos, y finalmente sus tallos mas duros para resistir á las contusiones y á dejarse revolcar por los vientos.

Curaut, en una carta insertada en el *Diario de Orleans*, y dirigida á Couret de Villeneuve, impresor que era del rey en esta ciudad, despues de haber cultivado este grano, que llama *trigo marítimo*, entre otras cosas decia: que se podia sembrar desde abril hasta mediados de julio: que el grano se presenta en el instante mismo que la flor, que no le dañan ni los vientos ni las lluvias, aunque el terreno esté estercolado y cultivado para cáñamo, porque se sostiene por medio de sus ramas, cuya caña es casi maciza. Dice tambien que cada caña produce desde 50 hasta 2,000 granos, segun la bondad del terreno ó del abono, y las preparaciones que se le den: que prueba bien en toda especie de situacion y terreno, y que las plantas son mas fáciles no solo de arrancar ó segar, sino de apalearlas ó trillarlas.

Girardin y Du Breuil en su *curso de agricultura*, publicado en 1850, pág. 468, dice: que es mas rústico el trigo sarracénico de Tartaria que el sarracénico comun, y que por su vigorosidad, precocidad y mas productivo en simiente, que se desprende fácilmente del tallo, es á propósito para otros usos que no el de servir de alimento al hombre por cuanto á que conserva mas el gusto amargo, se muele con dificultad, y por último, que la harina tiene siempre un color negruzco desagradable á la vista.

Su destino debe ser solo para el ganado ó bien para ser enterrado en verde y no para alimento del hombre. La opinion de estos sábios es sin duda mas verídica que cuantas aserciones exageradas é infundadas leemos en otras obras que han visto la luz pública.

RESÚMEN DE ESTE ARTICULO.

Siémbrese el trigo sarracénico antes de la conclusion del mes de agosto en las localidades donde se cultiva el maiz, y antes del otoño estará granado, proporcionando una simiente abundante que en las provincias que sean pobres como las de Galicia, será un consumo importante que disminuirá sensiblemente, á causa de su valor alimenticio, el déficit que produzca la falta de patatas ó cereales.

La prontitud con que vegeta y madura su grano aun en los terrenos pobres, permite cultivarlo sin abono en las tierras de barbecho, y en las que en dicho mes de agosto se preparan para las sementeras de otoño.

En el caso de que sobrevengan en las localidades del Norte de la region de las viñas, hácia fines de octubre, tiempos frios que impidan madurar completamente el grano, el labrador deberá enterrar la cosecha y confiar en ella cual si fuese un escelente abono en verde.

De todos modos el trigo sarracénico es una planta de utilidad incontestable, por cuanto puede impedir la escasez de alimentos ó atenuar sensiblemente sus malas consecuencias.

SARRO. Se llama asi la capa que se forma en la superficie libre de los dientes, y que al cabo de algun tiempo se convierte en una capa mas ó menos gruesa y pardusca. Generalmente se cree que los caballos que tienen los dientes con tiras de este color son viejos, y los chalanes para quitarlo hacen una mezcla de ácido sulfúrico y agua, y con un cepillo mojado en ella frotan los dientes del animal, dejándolos enteramente blancos; pero esto es muy perjudicial, porque ataca y destruye el esmalte del diente.

Tambien se da el nombre de *sarro* á una especie de costra producida por el espesamiento de una materia sebácea que cubre la cara libre de los párpados, la circunferencia de las aberturas de las narices, de la boca, ano y cara interna del prepucio, en algunos casos patológicos. Cuando se nota alrededor del ano indica que hay lombrices, y si en el prepucio y bolsa, que el animal va á padecer de una manera palpable el muermo y el lamparon.

SATIRIASIS. Es la eraccion contínua del miembro con deseo irresistible del coito y facultad de sostenerlo sin debilidad, y algunas veces con furor. El caballo que le padece relincha continuamente, procura romper el ronzal para salir de la cuadra y buscar el objeto que desea, y si no lo consigue, pierde el apetito, se enflaquece y pone triste; se aumenta el furor, la ereccion es continua, los testículos se abultan, y no es raro que sobrevenga la muerte. En los demas animales domésticos sigue esta enfermedad la misma marcha, siendo la primavera la época en que con mas frecuencia se presenta. Es necesario dejar que el macho cubra dos ó tres veces á la hembra, y despues se le adietará, hará una sangría y darán baños generales; interiormente se administrará el alcanfor, el opio y el nitro, procurando alejarle de los sitios donde pueda oir, ver ú oler á las hembras de su especie. Si á pesar de poner en práctica todo lo espuesto continuara la enfermedad, será preciso castrarle.

SATIRION, (*satyrium*). Planta del género de las orquídeas. Los satiriones de Europa habitan los prados y los bosques mas al Norte que al Mediodia, penetrando hasta la Suecia y la Laponia. Esta planta no tiene ni la belleza ni los hermosos colores de los *breis* y los *ophis*; pero tiene sus caractéres generales con modificaciones especiales.

SATIRION DE OLOR Ó COLOR, (*satyrium hireinum*). Es una hermosa planta, agradable á la vista, repugnante por el olor, de tallo alto, con las flores de una forma sigular. Tiene la corola blanquizca y notable por el pétalo inferior salpicado de púrpura en la base, divido en tres tiras, de las cuales las dos laterales son muy pequeñas, embudadas, formando ondas; y la del medio muy estrecha, lineal, de dos pulgadas de largo, algo listada en su estremidad, arrollada sobre sí misma antes de abrirse la flor. El espolon es muy corto, obtuso é hinchado; los cinco pétalos superiores iguales, reunidos en forma de casco; las brácteas estrechas, mas largas que las flores.

Esta planta crece en los sitios secos y montañosos, en los prados y los bosques de los paises templados. Florece en estio.

SATIRION VERDUSCO, (*satyrium viride*). Tiene los tubérculos divididos casi hasta su base en lóbulos desiguales, terminados en una prolongacion filiforme, el tallo fistuloso ó hueco, las flores sexiles, de un verde pálido, algo amarillento, formando espigas oblongas y algo flojas.

Crece en los prados húmedos de los paises septentrionales de Europa y florece en julio.

SATIRION DE FLORES NEGRAS, (*satirium nigrum*).

Esta planta pequeña tiene la raiz palmeada, de la cual salen las hojas lineales y estrechas; las flores pequeñas, de un morado negruzco que tiene algo de melancólico, reunidas en espiga corta, espesa, algo cónica, de un olor delicioso á clavel ó benjui.

Esta planta se cria en el césped de las altas montañas de los Alpes y florece á principios de estio.

SATIRION BLANQUIZCO, (*satyrium albidum*). Es una planta cuyas flores pequeñas, de un blanco verdusco, á veces algo moradas, estan dispuestas en espiga delgada de pulgada y media de larga, con los tres pételos superiores reunidos en forma de casco, los dos laterales herguidos y el inferior muy corto, con tres lóbulos agudos.

Crece en los puntos húmedos de las montañas alpinas y de los bosques, sin abandonar los paises frios. Florece á principios de estio.

SATIRION RASTRERO, (*satyrium repens*). Es una planta notable por sus hojas, cuyas porosidades, cortadas por venas formando red, presentan una especie de cuatrillo con manchas negruzcas, pardas ó blanquizcas á veces. El tallo es corto, ascendente, terminado por una espiga delgada, algo pubescente, compuesta de flores semilaterales, casi en espiral y blanquizcas.

Esta planta habita los paises frios y montañosos de Europa, las selvas de pinos en los Alpes, la Suiza, Inglaterra, Alemania, estendiéndose hasta la Suecia, la Laponia y la Siberia.

SAUCE. (*Salix*). Segun Servin de *salire* salir, porque el sauce crece pronto; segun Theis, del céltico *sul* cerca y *lis* agua. Planta de la familia de las amentáceas, cuyos caractéres son: flores monóicas ó dióicas en candedas, que se presentan los primeros dias de la primavera antes de las hojas. Las candedas en las flores machos son unas escamitas que hacen las veces de perianto. Cada escama contiene desde uno hasta cinco estambres con una glándula cilíndrica en el centro. Las candedas hembras tienen muchos ovarios con un estilo y dos estigmas, á las cuales suceden dos cápsulas con igual número de válvulas y una celdilla, dentro de la cual se encuentran unas semillas muy pequeñas guarnecidas de un penículo sedoso y tupido.

El sauce es un árbol utilísimo por lo mucho que se multiplica y los numerosos servicios que presta al hombre. No es de estos árboles que ocupan el primer lugar en nuestros bosques, puesto que los mayores apenas pasan de la altura de los frutales, habiendo algunos que se degradan insensiblemente y se convierten en arbustos de algunas pulgadas de elevacion. Unos embellecen y sombrean las orillas de los arroyos en los prados húmedos, ó bien plantados al borde de los rios sobre la arena movediza, la fijan, y entrelazándose sus raices impiden los hundimientos al mismo tiempo que sirven de dique á la accion destructora de las aguas. A favor de su sombra y sus jugos hacen vegetable un suelo estéril y arenisco, beneficiándole y convirtiéndole en un césped verde y hermoso. Las otras especies mas inferiores crecen en los claros de las selvas.

SAUCE BLANCO, SAUX, (*salix alba*). Arbol de los mas altos del género: de

Raiz ramosa y leñosa.

Tronco de 30 á 35 pies de alto, con la corteza áspera y la de sus gruesas ramas lisa y verdosa, la madera blanca, flexible y dura.

Hojas alternas sobre las ramas, lanceoladas, dentadas, agudas, de un verde lampiño por arriba, y cubiertas de un bello blanquizco por el envés.

Flores cilíndricas, pedunculares, que nacen despues de las hojas, y se componen las flores machos de dos estambres adheridos á un nectario glandular cilíndrico: y las hembras de un pistilo y un estigma dividido en dos, al cual sucede el

Fruto, que consiste en unas cápsulas lisas, ovales-oblongas, con una celdilla que contiene varias semillas guarnecidas de un milano sencillo y velloso.

Crece á lo largo de los caminos, en las inmediaciones de los pueblos, en la orilla de los rios y en las selvas de toda Europa.

Propiedades y usos económicos. La madera es flexible, dura y caliente quemada medianamente: de las ramas gruesas se hacen aros de cuba, carbon para lápiz y para la fabricacion de la pólvora. Las ramas delgadas sirven para atar. La corteza es astringente y puede emplearse en curtir las pieles: tambien se saca de ella un color encarnado sanguíneo. En los paises cálidos destilan las ramas un licor meloso que se cristaliza despues de seco. Las cabras, las vacas y los carneros, se comen las hojas que por lo regular estan cubiertas de la espuma blanquizca del *cicada spumaria*. Con los troncos mas gruesos, serrados en tablas, se hacen cajas y otras obras ligeras de ebanisteria. En verano suministra una sombra agradable, y en primavera sirven sus flores de pasto abundante á las abejas. Tambien sirve para rodrigones, que aunque de poca duracion tienen la ventaja del poco coste.

Cultivo. Prevalece el sauce blanco en los terrenos areniscos, fuertes, pedregosos, con tal que el fondo sea húmedo; pero le hace daño el agua estancada, que sube hasta el cuello de su raiz. La mayor parte de los jugos que le sirven de alimento los toma de la atmósfera, siendo el gas carbónico que se desprende de los pantanos y las lagunas el que mas le nutre. Asi se observa que el sauce criado á orillas de un depósito de agua estancada, vegeta con mas rapidez que el que crece á orillas de un rio, arroyo ú otra agua corriente. La razon es que el agua estancada y corrompida exhala mas cantidad de gas hidrógeno, el cual absorven las hojas y chupan las raices, aumentando la savia del árbol, y por eso la madera se forma pronto, pero es muy ligera, y por

eso tambien cuando se seca pierde á veces la mitad de su peso, que lo constituian esos gases que se desprenden al verificarse la desecacion.

Los sauces se propagan por ramas, las cuales se cortan despues que se ha caido la flor del árbol. Estas ramas ó estacas deberán ser de las mejores, de poco mas de dos pies de largas, y se les afila la punta triangularmente, dejando sin descortezar una de las tres caras y cortando las ramillas que salgan de ella. En seguida se menten en un hoyo de dos pies de profundidad, abierto con una aguja lanceolada y ensanchada por la parte superior hasta que toca el fondo, y en seguida se aprieta la tierra alrededor del planton para que agarre mas pronto, cuidando de no herir la corteza al practicar dicha operacion con el plantador ó aguja de que hemos hablado. Las ramas deben plantarse inmediatamente despues de cortadas; pero si esto no pudiese ser, se atarán, formando hacecitos y se introducirán por la parte inferior en agua.

El sauce se planta por marzo ó abril, y mejor aun á principios de noviembre; y una vez plantado en la forma dicha, ya no exige cuidado ninguno hasta la primera poda, que se verificará á los tres ó cuatro años.

Se cortarán en la poda todas las ramas achaparradas y en mala forma, dejando las restantes, y empleando la madera cortada para quemar ó para el enrame de guisantes.

Aunque hemos dicho que no se poda el sauce hasta los tres ó cuatro años, sin embargo, si se ve durante ese periodo que no arroja mas que una rama, se cortará en otoño por cerca del tronco, á fin de que broten otras ramas y formen copa.

El producto de la segunda poda de los sauces se destina para rodrigones lo mejor, y lo restante para la lumbre. Los rodrigones se mondan, porque hay una porcion de insectos que se alojan en la corteza y roen la madera, sin contar con que mantienen húmedo el rodrigon, y de este modo se pudre antes. Tambien será bueno mondarlos, colocarlos en un cobertizo y no emplearlos hasta un año despues. Las ramillas que se cortan el primer año sirven para sujetar las vides á los rodrigones.

La distancia entre sauce y sauce debe ser de 10 á 12 pies.

Enemigos de este árbol, en los primeros años son un escarabajo de un verde de color de fuego, y las moscas taladradoras que depositan bajo la corteza sus huevos, los cuales germinan con el calor de la primavera, convirtiéndose en unos gusanillos que roen la albura del árbol, interceptan el curso de la savia y le hacen perecer. Contra estos insectos el único remedio conocido es dar á fines de invierno una mano de cal espesa y fria.

SAUCE MIMBRERA, MIMBRERA COMUN Ó MIMBRERA ENCARNADA, (*salix viminalis*), de tallos largos y flexibles y hojas muy largas, estrechas, lanceoladas, blancas y sedosas por el enves.

Usos económicos. La mimbrera encarnada ó amarilla es suave, flexible, y se usa en la cesteria para hacer zarzos, enrejados, ataderos, cestos, etc.

Cultivo. La mimbrera se planta como el sauce en los paises de vino, porque allí, como mas necesaria, vale mas, en terreno fuerte y húmedo. Las que se crian en terreno seco dan las mimbres mas cortas, pero mas flexibles y de mejor calidad. Se suelen plantar en filas, á seis pies de distancia unas de otras ó solas, que son las que prevalecen mejor. Se podan todos los años despues de la caida de las hojas, dejando las semillas necesarias para acodos y nuevos plantios, cuidando durante el invierno de suprimir las semillas que han arrojado los brotes del año.

La mimbrera crece en casi todos los paises de Europa,

SAUCE LLORON, SAUCE ORIENTAL Ó SAUCE DE BABILONIA, (*salix babilonica*), de ramas largas, que arrojan semillas de tres á cuatro varas de longitud, delgadísimas, flexibles y colgantes.

Este árbol, originario de Oriente, ocupa con el cipres un lugar preferente en nuestros cementerios: pero tambien se hacen hermosos pabellones en los bosquecillos del modo siguiente:

Se planta una rama buena y escogida, sujetándola á un varal de 15 á 18 pies de alto; al año ó á los dos, cuando el árbol ha brotado todo lo que ha querido, se atan las dos ramas pricipales, que han de formar la cúspide del pabellon al varal; se fijan de trecho en trecho, y en toda la circunferencia, estacas de seis á ocho pies, que distarán del centro en razon de la capacidad que quiera darse al pabellon, pero que no deben esceder de 18 pies; á estas estacas se atan otras casi horizontales, que vayan á unirse por el otro estremo con la estaca central; á estos travesaños se atan las ramillas inferiores, que creciendo á lo largo de los varales trasversales van á parar al arranque de las estacas de la circunferencia. Cuando ya han crecido lo suficiente para despues recorrer toda la distancia curva que les separa de la estremidad de las estacas fijas en tierra, llegan al suelo, se las entierra por la estremidad para que arraiguen; las ramillas que resulten de este nuevo acodo vuelven á tomar en sentido inverso la direccion que llevó la rama madre, de este modo queda el pabellon perfectamente cubierto, tupido y libre de los rayos del sol.

SAUCE CITELINO, MIMBRERA AMARILLA, (*salix citellina*), tiene las ramas tiernas, amarillas, las ho-

jas lanceoladas, las superiores blanquizcas por el envés y denticulas, las caudedas de las flores hoosas.

Crece en los fosos y en los terrenos húmedos.

Usos económicos. Este árbol arroja una rama flexible, que se suele cortar todos los años para hacer ataderos, zarzos, canastillos y otros objetos de cestería. Con los milanos de las simientes se ha llegado á fabricar un papel de mala calidad, y aun se ha tratado de mezclarlo con el algodon para el tegido de las telas bastas y de aprovecharlo para almohadas y colchones; pero han tropezado con el inconveniente de que dichos milanos son cortos y carecen de la elasticidad necesaria al efecto. La corteza tambien se aprovecha en tintorería. Los cesteros las usan para las obras finas mondadas, y para bastas sin mondar.

Aunque no se cultiven, los vientos trasportan sus semillas, que nacen espontáneamente.

SAUCE LOCO Ó DE CABRAS, (*salix caprea*), de madera frágil, hojas bastante grandes, ovales ó lanceoladas, blandas, pubescentes ó vellosas, de formas muy variables.

Crece en toda especie de terrenos, desde los mas húmedos hasta los mas secos.

Propiedades. De este árbol se hacen rodrigones tan buenos como los de castaño, principalmente si ha vegetado en un terreno seco; pero si se quieren fijar secas, que es lo mejor, es preciso atarlas en haces muy apretados, para que no se tuerzan. La madera recibe bastante bien el barniz y tiene un hermoso color de carne. Las hojas son escelentes para el ganado; y las flores machos, que exhalan un olor aromático cuando está para llover, son muy buscadas por las abejas.

Se cultiva lo mismo que el sauce comun.

SAUCE HELICE PEQUEÑO, (*salix helix*). Tiene las hojas lampiñas, lanceoladas, de color verdegai por abajo, dentada por las orillas; las superiores opuestas y á veces deslustradas. Las flores machos no contienen mas que un solo estambre con una antera gruesa de cuatro celdillas; el ovario cubierto de dos estigmas sexiles, al cual sucede una cápsula oval guarnecida de pelos cortos y sedosos.

Crece al borde de los arroyos y en los demas terrenos húmedos.

Usos económicos: Se emplea con ventaja para fijar las arenas movedizas é impedir los hundimientos y filtraciones. Sus ramas largas y flexibles sirven para hacer cestas, lazos, canastillos y tambien suelen plantarse en los setos. La picadura de un insecto llamado *cinife del sauce*, produce hácia la estremidad de las ramas una escrescencia en forma de cabeza escamosa, conocida con el nombre de *rosa de sauco*.

Además de los sauces enumerados, haremos mencion siguiendo á Duhamel del

SAUCE DE HOJAS DE ALMENDRA con estípulas y que suelta su corteza, (*salix amigdalino folio utrinque auxilo corticem abjiliens.* C. B. P.)

SAUCE DE HOJAS DE ALMENDRA VERDES POR ENCIMA Y POR DEBAJO con estípulas, (*salix amigdalina*, Lin.)

SAUCE DE HOJAS LARGUÍSIMAS estrechas y verdes plateadas, (*salix folio longisimo utrinque albido.* C. B. P.)

SAUCE PEQUEÑO DE HOJAS DE ROMERO, (*salix roris marini folia.* Lin).

SAUCE QUEBRADIZO, BARDAGUERA BLANCA que se distingue por la fragilidad de sus ramas en su punto de insercion y por sus hojas dentadas y lampiñas, (*salix fragilis* Lin.)

SAUCE PEQUEÑO de copa escamosa, (*salix humilix capitulo squammoso.* C. B. P.)

SAUCE PEQUEÑO de hojas lisas, (*salix fusca.* Lin.)

SAUCE PEQUEÑO ARENARIO de hojas blanquecinas y vellosas, (*salix arenaria.* Lin.).

SAUCE PEQUEÑO de hojas cortas y vellosas, (*salix pumila, brevi, augustoque folio incano.* C. B. P.)

SAUCE PEQUEÑO de hojas de lino vellosas, (*salix pumila, linifolia incano* C. B. P.)

SAUCE DE COLOR GARZO Ó DE LOS ALPES, (*salix glanca.* Lin.).

SAUCE OLOROSO de hojas largas y verdes por encima y por debajo, (*salix folio oblongo, utrinque virente adozato.* M. C.)

SAUCE ENCARNADO, (*salix vulgaris rubens* C. B. P.).

SAUCE DE LOS PANTANOS, (*salix plaliphilos, Leucophlœos.* Lug.).

SAUCE GRANDE DE MONTAÑAS con hojas de laurel, (*salix montana major felici laminis.* Tournef.).

SAUCE PEQUEÑO con hojas plateadas, (*salix subrofundo, argenteo folio.* C. B. P.)

SAUCE SASTRERO cón hojas anchas, (*salix lalifolia, repens.* C. B. P.).

SAUCE RASTRERO Y PEQUEÑO DE LOS ALPES con con hojas redondas y verde cenicientas por debajo, (*salix repens* Lin.), del cual se conocen algunas variedades, tales como el *S. argenten* de hojas sedosas y plateadas: el *S. augustifolia*, de hojas lanceoladas, el sauce de *hojas pequeñisimas* y el

SAUCE DE HOJAS DE ALISO, (*salix alpina, ulmi rotundi folio, repens.* Boce).

SAUCE PEQUEÑO RETICULADO, (*salix reticulata.* Lin.)

SAUCE de hojas redondas y anchas, (*salix latifolia rotunda.* C. B. P.)

SAUCE de hojas redondas terminadas en punta, (*salix folio ex rotundidate acuminato* C. B. P.)

SAUCE DE PORTUGAL con hojas de salvia y estípula, (*salix lusitanica salviæ foliis auritis.* Tournef.)

SAUCE de hojas redondas, anchas y azotadas, (*salix latifolia, rotunda variegata*).

SAÚCO. (*Sambucus*) de *sambuca*, instrumento de música fabricado en madera de saúco. Planta del género de las araliáceas, cuyos caractéres son: flores en la cima, cáliz corto con cinco lóbulos, otros tantos estambres, ovario inferior coronado por tres estigmas sexiles y baya con una sola celdilla, conteniendo tres simientes.

SAÚCO COMUN Ó DE FRUTO NEGRO, (*sambucus nigra*). Arbol de *raiz* leñosa, larga y blanca.

Tronco bajo ó pequeño, con la madera dura, la corteza esterior gruesa, agrietada, cenicienta; la interior delgada y verde: las ramas nuevas son fuertes, flexibles, fistulosas, llenas de una médula abundante y blanca.

Hojas opuestas aladas; las hojuelas ovales lanceoladas, dentadas, en forma de sierra, puntiagudas, de un verde oscuro.

Flores blancas, odoríferas, colocadas en la cima de las ramas en forma de parasol ramoso, de una pieza, con la corola cóncava dividida en cinco partes inclinadas hácia dentro: el cáliz pequeño de una sola pieza con cuatro dientes y cinco estambres.

El *fruto* es una baya redonda, encarnada al principio, negruzca despues de madurar, con tres semillas convexas por un lado y angulosas por el otro.

Este arbol crece en todas partes, en los prados, en los bosques y los montes de los paises templados y meridionales, de donde se ha trasladado á nuestros jardines.

Propiedades medicinales. Las flores exhalan un olor aromático, fuerte y un sabor dulce: son sudoríficas, refrigerantes, calmantes y se dan secas desde media dracma hasta media onza en seis de agua y en forma de fomentos para la erisipela. Su olor cuando frescas, suele producir vahidos á las personas nerviosas. Se aplican como tópico sobre los tumores frios y los miembros edematosos. Las hojas son nauseabundas y acres, ligeramente purgantes cuando frescas, y suelen aplicarse en forma de cataplasma en las almorranas. La corteza interior es inodora y algo acre; se da fresca desde media onza hasta cinco, macerada al baño de Maria en cinco onzas de agua ó vino, como purgante, y á veces contra la hidropesia de pecho, de la matriz y de las pupilas de los ojos. Las bayas son inodoras y algo acres, purgantes y diuréticas, administrándose su jugo azucarado desde una onza hasta tres.

Propiedades económicas. La madera de saúco viejo es muy dura y apenas contiene médula, que va reduciéndose con los años. Los torneros la usan en vez del boj y los ebanistas hacen de ella cajas, peines y otros objetos; pero está muy espuesta á abrirse si no está perfectamente seca, para lo cual necesitan pasar algunos años despues de cortada. Las ramas tiernas estan llenas de médula, que estraida entra como adorno de varios objetos de lujo. Los muchachos hacen con el tubo que queda despues de sacada la médula, zerbatanas y taqueras. Estas mismas ramas, ya de algunos años, sirven para rodrigones ó estacas de las viñas. Suele plantarse el saúco para setos á causa del mal olor que exhalan sus hojas y que ahuyenta las bestias; mas deben plantarse solos, pues si se ponen con otros árboles, como la vegetacion del saúco es tan rápida, se llevan los jugos de los vecinos sus raices y los mata. Suelen echarse las flores en vinagre con objeto de comunicarle un gusto mas agradable, haciendo lo que se llama vinagre de saúco, y con el mosto para dar al vino el sabor de moscatel. Fermentadas las bayas con azúcar jengibre y clavo, producen una especie de vino, del cual se estrae aguardiente usada en las artes. Se dice que en el pais de los grisones han conseguido quitar á estos frutos su virtud purgante, haciendo dulces y conservas escelentes. Las bestias ya hemos dicho que huyen del mal olor de las hojas de este arbol.

Se conocen en los jardines muchas variedades de este saúco: una de frutos blancos, otra de hoja apenachada, y otra, que es la mas apreciada, de hojuelas recortadas, llamada *saúco de hojas de peregil.* En los bosques y los setos se encuentra otra variedad con las hojas penuladas y los lóbulos dentados, conocida con el nombre de *saúco laciniado* (*S. laciniata*).

SAUCO ARRACIMADO, (*sambucus racemosa*). Muy parecido al anterior bajo todos aspectos, del cual se diferencia en sus flores no aparasoladas, sí arracimadas, ovales, algo colgantes, á las cuales suceden en otoño numerosas bayas de un encarnado subido y del mejor efecto.

Crece en España, los Alpes, la Provenza, la Alsacia y la Polonia, y tiene las mismas propiedades que el precedente.

SAÚCO YEZGO, (*sambucus ebulus*). Especie muy parecida á la anterior, de *tronco* herbáceo, de tres á cuatro pies de alto, acanalado, anguloso, lleno de médula. *Hojas* aladas; las hojuelas estrechas, lanceoladas, dentadas.

Flores blancas, aparasoladas y terminales.

Fruto, que consiste en unas bayas negras y pulposas.

Crece en los terrenos sustanciosos y frescos, á orilla de los rios, en los prados y los fosos húmedos.

Propiedades. Tiene las mismas virtudes medici-