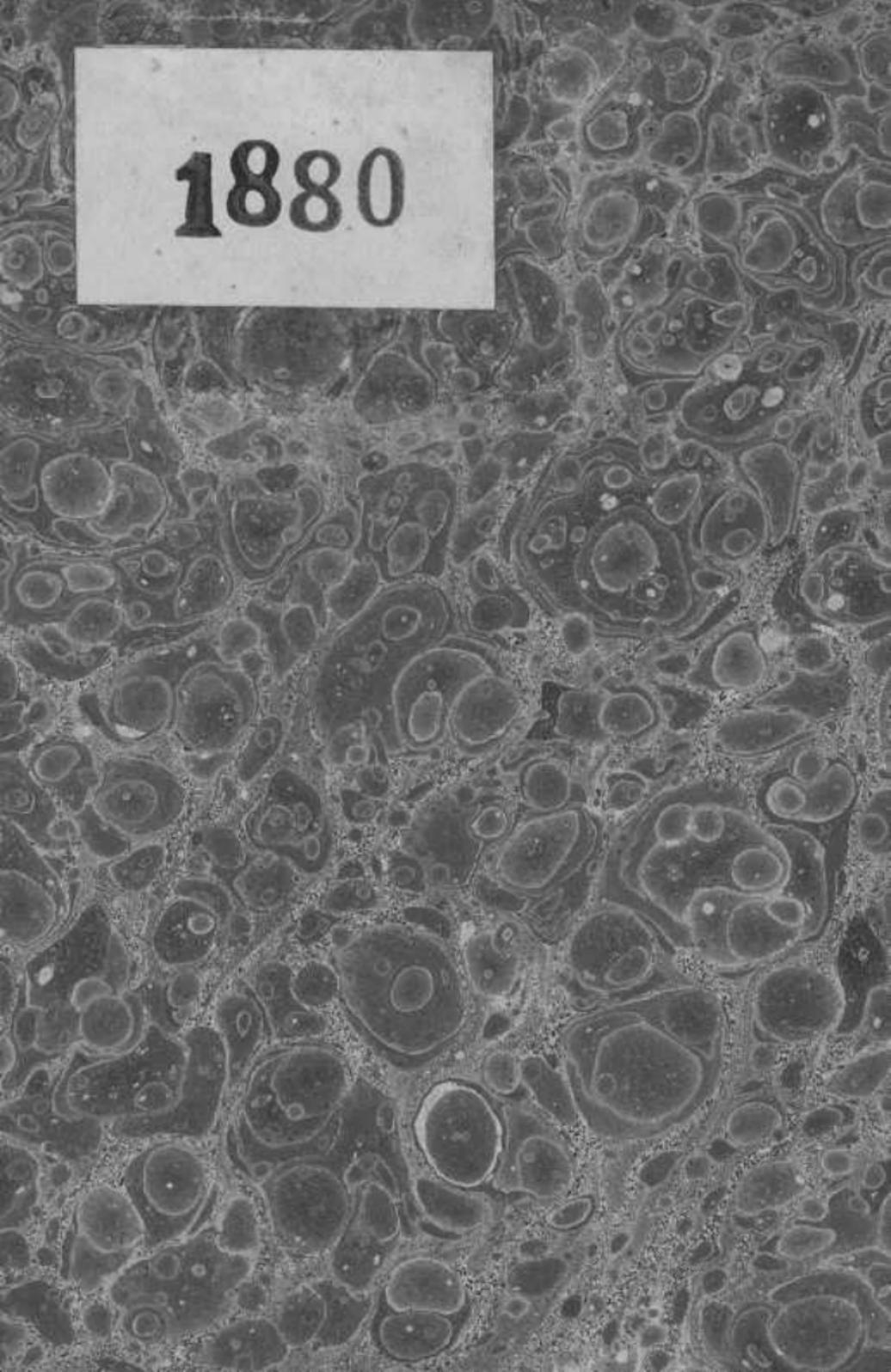
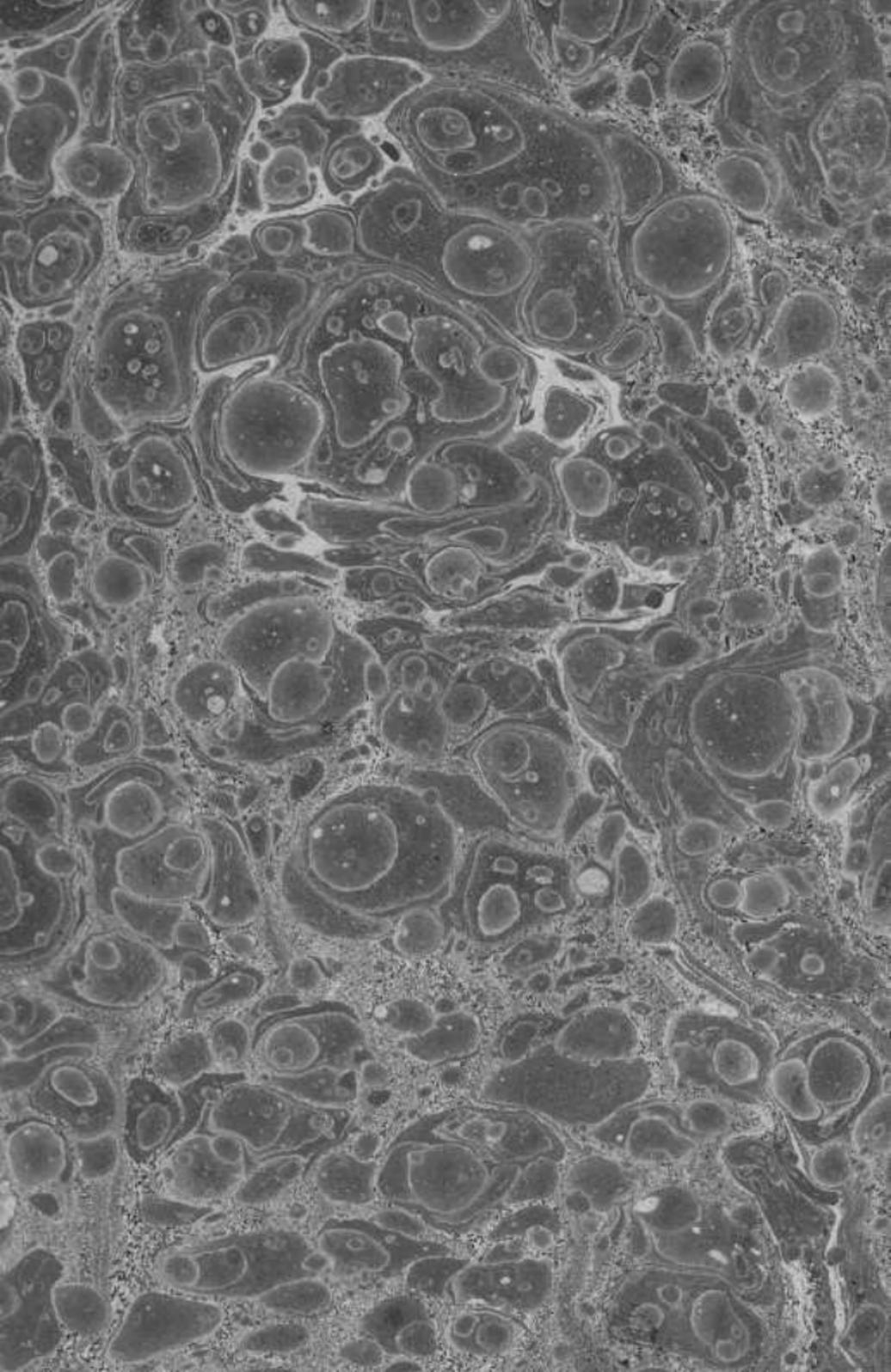




1880

The background of the image is a classic marbled paper pattern, often referred to as a 'stone' or 'shell' pattern. It consists of numerous irregular, rounded shapes in various shades of gray, black, and white, creating a complex, organic texture. The shapes vary in size and are densely packed together, giving the overall appearance a rich, layered quality.





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 TERCERO.

G. M.

MADRID: 1850.

Librería de Villaverde, calle de Carretas, número 4.
Id. de Aguado, calle de Pontejos.



MANUAL DE ANATOMIA

1850

LIBRO PRIMERO. DE LA ANATOMIA GENERAL.

En este libro se trata de la estructura y organización general del cuerpo humano, de los sistemas de órganos que constituyen el organismo, y de las relaciones que existen entre ellos.



SEGUNDA EDICION.

CON UN ATLAS DE CUARENTA PLANCHAS.

G. M.

MADRID: 1850.

Librería de Villaverde, calle de Carretes, número 4.
de la Avenida, calle de San Francisco.

AGRONOMÍA

ó

DICCIONARIO DEL LABRADOR.

GAL

GALLINAS. Las buenas gallinas, y las de que se hace mas estimacion son las medianas y negras, porque tienen la carne mas delicada que las otras, y ponen mas; aunque las que tienen la cabeza grande, la cresta encarnada, las patas amarillas, y viveza en la vista, no dejan tambien de ser buenas y fecundas; pero las que estan muy gordas ponen poco, y menos las que tienen alto el espolon.

La carne de gallina alimenta mucho, humedece y refresca; es saludable para los convalecientes y personas deli-

cadras que hacen poco egercicio , y mejor si es polla , porque las añejas solo sirven para los caldos.

La de pollo ademas de tener las mismas cualidades , es mas delicada y jugosa , y se hallan de mejor gusto á los dos ó tres meses que en ningun otro tiempo , particularmente cuando estan gordos.

Por invierno se las echa de comer las acribaduras de todo grano, envueltas con algunas yerbas ó frutas picadas , segun el tiempo , ó el salvado en agua caliente ; pero será mejor para que pongan darlas avena pura ó cebada á medio cöcer ; se necesita algun cuidado con las gallinas , porque es preciso darlas de comer al salir el sol y al ponerse , y siempre en el mismo sitio , abrirlas el gallinero , y limpiarle de cuando en cuando ; dejar un huevo en cada nido , y renovar la paja ó heno cada quince dias , sahumándole con tomillo para matar los gusanillos , librándolas de las comadrejas , garduñas y otros animalejos ; deshacerse de las viejas , y las que quie-

bran los huevos y los comen.

Las gallinas que se han de engordar son las que riñen, que escarvan y croquean como el gallo, metiéndolas en sitio separado; y dándolas cebada, avena, mijo y salvado en Enero y Febrero engordan con facilidad.

Un gallo solo basta para doce gallinas, y aunque no tengan gallo, no por eso dejan de poner, pero los huevos no son tan sanos, ni sirven para echarse las gallinas, porque no tienen galladura.

Cuando las gallinas despues de haber hecho su nidada, que regularmente es de diez y ocho á veinte huevos seguidos, se ponen cluecas, se las prepara un nido con paja ó yerba que se pondrá en sitio retirado; pero no se echará á las que no tengan dos años, ni á las que son alborotadas, ó que tengan grandes los espolones, sino que se escogerán aquellas que tengan complexion fuerte, y no sean espantadizas; si la camada fuere antes de Marzo, se echarán doce huevos á la gallina, en este mes quince, y en Abril

y demas meses cálidos tantos como pueda cubrir; los mas abultados y mas frescos, esto es, que no tengan mas de diez dias, y que echándolos en agua se van al fondo, son los mejores para dar pollos.

Mientras que la gallina está echada no se tocarán los huevos mas que volverlos una ó dos veces para que se sequen por igual.

La camada dura veinte y un dias, al cabo de este tiempo se registrará la gallina, advirtiéndole si algun pollo pia para quitarlos al dia siguiente la cáscara; pero lo mejor será no tocarlos hasta que esten abiertos, y si tres dias despues no se oyese piar los pollos, es señal que los huevos estan claros ó hueros, lo que puede suceder por muchos accidentes, y entre ellos por los truenos, en cuyo caso se tiran.

Quando estan ya fuera todos los pollos, se los mete en un tonel que esté en sitio caliente por un dia, dándoles de cuando en cuando algun aire, y al siguiente se pondrán debajo de

una especie de jaula ó cesta en sitio donde dé el sol , y dará de comer por quince dias cebada cocida , mijo ó harina de cebada , poniéndoles agua bien clara , y dejándolos salir algunos ratos para que se fortalezcan y acostumbren al aire , pero nunca en mal tiempo: puede darse á una gallina hasta veinte y cinco ó treinta pollos , poniendo las otras á sacar de nuevo.

El tiempo de capar los pollos es cuando ya han dejado la gallina , y la operacion es de este modo : háceseles una incision ó abertura en la parte que cubre los testículos , que se sacarán con el dedo , se cose la herida , y friega con manteca fresca ; pero se tendrá cuidado de escoger para gallos los mas atrevidos y vivos.

Si se quiere tener pollos de invierno , se usará del método siguiente : cógese una pava despues de Navidad , y se la mete en un sitio bien caliente , se la echa con veinte y cinco huevos , y á los diez y ocho ó veinte dias los sacará ; pónense por cinco ó seis en una cesta con pluma para que esten calien-

tes, y mientras estén debajo de la madre se les dará de comer como está dicho.

Puede utilizarse con las gallinas, llevando á vender los huevos á los mercados inmediatos, como tambien los pollos, y estos desde principio de primavera hasta el mes de Octubre con el cuidado de echar las gallinas temprano; desde Agosto hasta Marzo se venden las pollas gordas y despues los capones.

GALLILLO ó campanilla inflamada. Se mezclará una onza de miel rosada con seis de agua de llanten para un gargarismo, que usará el enfermo por la mañana, mediodia y noche, ó se gargarizará con el cocimiento de chicoria silvestre; tambien es buena una cataplasma de la ruda que se cria sobre las tapias, majada y aplicada por fuera; si la campanilla se ha caido se levantará poniendo debajo con el cabo de una cuchara polvos de nuez de ciprés ó pimienta.

GALLINERO. Es un sitio cuadrilongo que se hace en el corral de atras

de una casa, con sus ventanas al oriente, para recogerse las gallinas y poner los huevos; las paredes deben ser buenas y blanqueadas por dentro y por fuera, y las ventanillas tendrán sus regillas anchas, para que sin dejar de dar luz bastante, no puedan entrar las garduñas ni otros animalejos; se pondrán en las paredes unas cestas con paja ó heno para que las gallinas pongan. Cerca del gallinero se hace un muladar, que sirve para engordar las aves, y para ello se cava un hoyo en declive, donde se echa estiércol podrido, que se regará con sangre de buey, y esparciendo allí un poco de avena, se cava, y criará una infinidad de gusanos y yerbas para entretenerse las gallinas.

GALLO. Un buen gallo debe ser de mediana talla, pluma negra, ó de un rojo obscuro; ha de tener los pies gruesos, con bastantes uñas y espolones; las patas largas y cubiertas de pluma, el pecho ancho, el cuello levantado, y la pluma de él de varios colores; el pico corto, los ojos negros

y azules; la cola con dos órdenes de plumas enroscadas, y levantadas por encima de la cabeza; la cresta alta y encarnada, y no muy larga; debe ser vivo y cariñoso para las gallinas, y uno solo basta para doce ó quince.

GAMO. Es una especie de ciervo, pero de menos corpulencia, mas blanco el pelo, la cabeza con mas cuernecitos, y tiene mas larga la cola; se les halla en los matorrales, particularmente desde Mayo hasta fines de Agosto, y se crian en países donde haya valles y montañas; no se lleva comitiva para cazarlos, ni perros de vientos, sino que se conoce donde los hay por la huella y freza, y los perros los alcanzan con facilidad porque es animal muy tímido, y se deja coger llegando á los rios; la carne del gamo es muy nutritiva, y mejor siendo pequeño.

GANGRENA. Es la sufocacion absoluta de una llaga ó de cualquiera parte del cuerpo, causada por la abundancia de humores. Las señales son cuando el color de la parte está acar-

denalado ó negro, poco sentimiento en ella, y mal olor: deben aplicarse prontamente los remedios, porque si se retardan, ya no alcanzan. Se hará tomar al enfermo cordiales, como la triaca, el mitridato, agua de flor de naranja con azúcar y canela, ó rosolis.

Puede hacerse una cataplasma para separar la carne podrida de la viva, y para ello se tomará una libra de miel, una onza de cardenillo, media de alumbre, y dos dracmas de vinagre; hácese hervir todo junto, hasta que esté bastante espeso, y se aplica, ó las hojas de la escrofularia acuátil majadas, y puestas con el zumo.

El aceite de trementina es muy buena contra la gangrena, como tambien el aguardiente con la infusion de tabaco.

GANSOS. Abunda mucho la Francia de esta caza, particularmente en el Artois, Blesoes, Leonés y Langüedoc; los hay domésticos y de campo; aquellos vuelan con dificultad, y quieren sitios acuátiles, por lo que se tendrá cerca de ellos lagunales ó estanques para

que naden ; se mantienen de yerba y grano, pero son tan voraces, que para tenerlos satisfechos de comida, se les da las hojas de chicoria, lechuga y toda especie de legumbre, porque sería muy costoso mantenerlos á grano.

Debe tenérselos apartados de las viñas, huertas y sembrados por el daño que harían, como también en las plantas nuevas, y porque la freza perjudica á los prados, y abrasa la tierra.

Se utiliza en los gansos por las plumas, la carne, grasa y huevos ; hacen tres nidadas cada año, y viven veinte ó veinte y cinco : se les despluma dos veces al año, esto es, se les quita la que tienen en el cuello, en la barriga, y debajo de las alas ; pero es preciso que caiga por sí ; y las gruesas de las alas sirven para escribir ; la carne de los gansos se sala, es sólida y de bastante alimento, pero algo difícil de digerirse ; se derriete la grasa de los gansos, se echa en un puchero con sal, y es mejor que la de puerco.

Dan mas huevos que ninguna otra

ave doméstica, pero es mas economía dejarlas poner siempre que echarlas; y si se quiere multiplicar la especie, se procura que pongan en sus establos, echarlas de comer cerca de los nidos, y valerse de gallinas para que saquen los huevos. Los gansos pasajeros no se dejan ver mas que el invierno, vuelan muy alto, y con mucha velocidad; son mas chicos que los caseros, tienen el pico mas corto, y la carne de mejor gusto.

GARDUÑA. Animalejo montés (llamado en muchas partes raposa de Siberia), que tiene el pelo rojo y negruzco; es muy perjudicial á las palomas, á las gallinas y huevos; se las arma lazos para cogerlas, y tambien caen en las trampas que se ceban con un pedazo de pollo crudo, y con fruta.

GARGANTA. Inflamacion, segura ó ulceracion de la garganta: tómase un puño de hojas de siempreviva, seis higos abultados, medio puño de flores de malva; hiérvese todo en suficiente porcion de un cocimiento de cebada, y cuando haya quedado el

licor como en media azumbre, se colará, y echará en él una onza de jarabe de neufar ó de consuelda mayor, y del de moras en las viruelas.

En la inflamacion de las glándulas, llamadas comúnmente agallas, será el primer remedio la sangría, y aun se repetirá si es preciso: tómase una onza de zumo de hojas de ciruelo, y otro tanto de miel; mézclase, y haciéndolo hervir un rato, se deja enfriar, y es un buen gargarismo.

O se toma un buen puño de harina centeno, y con medio cuartillo de leche se hace hervir medio cuarto de hora; échase allí dos cebollas de lirio, que cocerán tambien en ello, y de todo se hace una cataplasma, que se aplicará tibia á la garganta.

Cuando se atraviesa alguna cosa en la garganta, si es de mediano bulto y dura, es preciso hacer cerrar de hombros al paciente, y darle con fuerza detras del cuello; pero si fuere algun huesecillo ó espina, se le hará abrir la boca, y sacará con unas pinzas corvas; si no se pudiese, se le hará pa-

sar un migajon de pan , ó se trata de que vomite , ó tome aceite de almen- dras dulces.

Si el cuerpo extraño ha bajado al estómago , y fuere alfiler ó cosa se- mejante , debe tragar zumo de malva ó linaza para suavizar la aspereza; tomar caldos crasos , mucha manteca , ó alguna panatela , para que el cuer- po agudo se embote , y pueda espeler- se sin causar perjuicio en los intes- tinos.

GARGARISMO. Es un remedio de que se hace uso en los males de garganta; he aqui uno excelente: hácese hervir á fuego lento en cuartillo y medio de agua una cucharada de cebada , un puño de agrimonía y una onza de flores de zumaque , y cuando haya mermado la mitad , se colará y des- leirá en ello una onza de jarabe de moras.

GABARRO, enfermedad de caballos. Es un tumor causado por un humor cor- rompido , contenido entre cuero y car- ne , que les sale á la parte de atras de la ranilla , como una especie de callo,

y les causa dolor y hace cojear: si ha tenido muermo y no ha espelido bien el humor, suele bajarles á aquella parte; pero lo mas regular es proceder de algun golpe ó contusion.

Remedio. Tómase tanta porcion como un huevo de hurmientó ó levadura, hecho con harina de centeno, dos ó tres cabezas de ajos majadas y una pizca de pimienta: mézclase todo con vinagre, y se aplica al gabarro bien atado. Este remedio hace salir en veinte y cuatro horas el tumor, que es como un pedazo de carne podrida. Del mismo modo se cura el gabarro que sale en el nervio de la ranilla; pero es preciso dar con algun buen unguento la pierna todos los dias. El gabarro que sale mas arriba de la quartilla á un lado por encima del nervio, y por lo regular enfrente del movimiento de la quartilla, como es muy peligroso, y causa grandes dolores al caballo, se le debe sangrar, y poner buen mullido de paja para que se eche: 2º aplicar muchas veces al gabarro hez de vino fria para hacerle salir el tumor; y si

conseguido esto todavía cojea el caballo, es preciso echarle una docena de botones de fuego, y picar el cuero, continuando en poner emolientes: alguna otra vez es preciso sondear el gabarro con la tintera corva, para descubrir el fondo del mal. Si se advierte que la cavidad penetra hasta los tendones ó movimiento de la cuartilla, no conviene hacer incision con el cuchillo de fuego, sino rayarlo á fuego por ambos lados, desde el corbejon abajo se abre, dando un boton de fuego bien ancho y algunos chicos al rededor del gabarro. Si hay hinchazon del otro lado del nervio, dar cinco ó seis botones, pasar el cuero, cabecear la vena con una estrella de fuego en lo alto sobre la tabla ó chato de la pierna, y á la parte baja debajo del corbejon, para contener el curso de los humores, echando pez derretida en las rayas de fuego, y por encima manteca: se deja así todo, ocho ó diez dias: échanse al caballo algunas lavativas con policresta, y de comer, solo salvado rociado, curándole despues regularmente con unguento. Cuan-

do la tiente camina derecha al hueso, sin penetrar en los tendones ó en el nervio, es preciso abrir con el cuchillo de fuego cortante de arriba abajo hasta el hueso: hacer una buena abertura al sitio donde termina la tiente, y cortar hasta el fondo de lo dañado: labrar la pierna á fuego y toda la cuartilla, cabecear la vena por encima, y despues echar aceite de laurel en todas las aberturas hechas á fuego, y por encima estopas, repitiendo esta untura á los dos dias.

En quanto al gabarro del casco debe decirse que es un mal bien fácil de conocer; pero muy difícil de curar, particularmente en el delantero: este tumor que sale sobre la uña proviene de una materia corrompida y formada entre el casco y el pie: es preciso introducir la tiente por la cavidad de la hinchazon, para informarse donde puede estar el daño; porque si entra mucho en la uña, y por debajo de la corona, el casco que está debajo de la hinchazon se seca, se cierra, y el caballo cojea mucho.

Si se advierte por la tiente que hay profundidad entre la uña y el pie, dando la cavidad lugar á que entre muy abajo, se empezará por despalmar el caballo, cortar el pelo en aquel sitio donde se intenta oponerse al tendon, abrir con un boton de fuego y aplicar cáusticos, sobre lo cual se consultará á los mejores mariscales.

GAVILAN. Ave de rapiña, que tiene el pico muy encorvado, los ojos brillantes, los pies armados de uñas fuertes y largas, y la pluma de diferentes colores: se mantiene de caza menor de pluma y pelo, ratones y ranas: anida por lo comun en las peñas y árboles de mucha elevacion.

GAVILLAS. Son los puños de espigas que se tienden por la tierra, á proporcion que se van segando los panes, para que se sequen antes de ponerlas en manadas.

GENGIBRE. Planta ó raiz que entra en el número de las especias, y se trae de las islas Antillas: tiene el color pardusco, encarnadino por fuera y blanco por dentro, y el gusto agrio y picante:

es en extremo cálida é incisiva, escita el apetito, resiste á la corrupcion y á la malignidad de los humores: la pasta seca de gengibre es un buen estomático y excelente contra el escorbuto.

GERIFALTE. Especie de halcon que se le adiestra al vuelo: es de mas resistencia que ninguna otra ave de esta clase: tiene la pluma amarilla, el pico y las patas azules, las garras abiertas y largos los dedos, y al mismo tiempo es fiero y atrevido, como que es propio para caza mayor de pluma.

La pluma menuda del gerifalte; esto es, la del cuello y vientre, es muy estimada, porque es caliente y ligera, para hacer con ella sobrecamas de mucho abrigo para invierno.

GÉRMEN. Llámase así el humor oleoso que contiene la grana de toda planta, y que la nutre los primeros dias despues de sembrada, hasta que la tierra puede comunicarla su sustancia. (*V. Suco y Vegetacion.*)

GILGUERO. Es un pájaro que canta muy bien: el macho es negro por encima y al rededor del pico, y la hem-

bra parda. Los gilgueros anidan en Mayo, Junio y Agosto, y los mejores son los que se cogen en los espinos: cuando se les coge pequeños, se les dará de comer una pasta, echa con almendras dulces mondadas y majadas, en que se echa un poco de bizcocho, desleida en agua, y con esto se les mantiene hasta que coman por sí, dándoles á beber con una pluma, y cuando son mayores, se les echa cañamones quebrantados.

GIRASOL. Es una flor muy ancha, redonda y amarilla, sobre un tallo de diez á doce pies de alto, con las hojas muy anchas, sostenidas de sus palos bastante largos. El disco de esta flor, es un conjunto de muchas flores.

Hay otra especie de tornasol, que es una flor rayada, grande, redonda y de bastante olor, cuyos tallos son delgados, las hojas algo largas, gruesas y blanquizas: es muy comun en los jardines, y florece en Mayo, y dura todo el estío: no hay necesidad de mudarla de su sitio, porque las ramas que echa arraigan, y se las trasplanta por la

primavera. Esta flor es cordial, y resiste al veneno, y un buen específico en la hidropesía y tiricia, de que puede hacerse uso en sustancia ó en cocimiento.

GLASTO. (*V. Pastel.*)

GOBIO. Pez chico de río, blanco, y semejante al espirenque: regularmente está al hondo, y se les pesca desde Noviembre hasta Pascua con nasas ó redés, pero no han de tener las mallas muy abiertas.

GOLPE. (*V. Caidas.*)

GOMA. Jugo viscoso que sale de diferentes árboles, de que se hace uso en los remedios. Las mas célebres son la goma adragan, que sale de un tronco de un arbolito en Siria: es blanca, ligera y dispuesta en pedacitos largos; se la echa en infusion en agua, donde se pone transparente. Su uso es contra la tos inveterada y estincion de la voz, haciendo con ella y miel una pasta que se deja deshacer en la lengua.

GOMA AMONIACA. Destila en gotas de la raíz cortada de la planta

ferula ó cañaheja, que se cria en los arenales de la Libia. La buena son unas gotas transparentes, secas y quebradizas. Su uso es en los dolores de gota, para resolver lo que hay de viscoso en los pulmones; y se toma desde un escrúpulo hasta una dracma.

GOMA ANIMADA. Se trae de la América, y debe ser blanca, seca y fácil de deshacerse: se usa exteriormente en las afecciones frias y dolorosas de la cabeza y de los nervios, catarro, perlesía y contusiones.

GOMA DE ETHIOPIA. Sale en una especie de olivo silvestre, que se cria en aquel pais, y debe ser seca por fuera, y blanda por dentro, limpia, blanca y que tire algo á verde: es muy propia para las afecciones de la cabeza y de los nervios, como tambien para las heridas hechas con instrumento punzante.

GOMA ARÁBIGA. Se saca por incision de un árbol pequeño espinoso que se cria en el Egipto: la buena es seca y blanca, clara, lisa y sólida: su virtud es condensar y modificar: echada en

una manzana cocida, se da á comer, y es conveniente al que padezca diarrea, hemorragias y aun pleuresía, y reumatismo.

GOMA LACA. Es una especie de resina dura que se trae de las indias orientales: debe ser colorada y clara, y cuando se la hierva deja un encarnado hermoso: su uso es en las obstrucciones del bazo, del hígado y de los pulmones, porque es incisiva y atenuante: conviene en la hidropesía, enfermedades malignas, peste, y sobre todo en el escorbuto de la boca.

GORDO. Sustancia blanca, crasa y oleosa, que tienen los animales entre el cuero y la carne: el sebo se halla en los dedos hasta al rededor de las venas.

El tiempo mas propio para sacar de los animales la grasa que se quiere derretir, es por el otoño, porque entonces es cuando tienen mas; y se lavará muchas veces en agua fresca antes de derretirla.

La grasa ó enjundia de gallina siendo fresca y sin salar, suaviza las grietas

tas de los labios, de los pechos de las mugeres y aun de la matriz.

GORDO DE TOCINO. Grasa la mas fuerte que tiene el cerdo, y es de un grande uso para componer una infinidad de carnes, porque se pica ó lardea para asarla, toda la caza de pluma y pelo, y ciertas piezas de vaca; y así debe hacerse en las casas muy buena provision de tocino.

GORGÓJO. Insectos muy perjudiciales al trigo en los graneros, porque comen la sustancia mas pura del grano, y propagan en gran manera, particularmente cuando se ha metido el trigo tierno. El medio mejor de librarse de estos insectos, es regar el piso y las paredes de la panera con un cocimiento de ajos, que se habrán tenido en infusion, en una porcion suficiente de agua salada: apenas se ha comunicado el olor de este cocimiento, cuando desaparece el gorgójo ó se muere. El azufre, cuerno de ciervo, yedra, box, y generalmente todas las cosas de olor fuerte, como el lúpulo, flor de sauco, agenjos, ruda, lombriguera, ajedrea y espliego, pro-

ducen el mismo efecto, y ahuyenta las serpientes, culebras y murciélagos.

GOTA. Enfermedad que se hace sentir en las articulaciones de los pies y las manos, con tumor y dificultad de mover la parte afligida, causando vivísimos dolores. Proviene de un humor viciado y craso, que no pudiendo pasar sin gran dificultad por los conductos regulares, y hallándose cargados de él los nervios, violentan sus estremidades: la serosidad de que está lleno este humor, ocasiona la hinchazon; y así se ve que la gota dimana de la abundancia de la linfa, y de las materias viscosas que hay en los alimentos de que hacen uso los gotosos, como son los crasos y de difícil digestion, y del inmoderado en vinos y licores; últimamente en el esceso. El verdadero remedio en la gota para los que desean verse libres de este mal es arreglarse, reduciéndose á no hacer uso mas que de alimentos poco nutritivos, beber muy poco vino, la cena ligera, y medicamentos jabonosos, como la infusion de camedreos, de iva ó pinillo, y plantas

algo amargas. Cinco ó seis onzas de jabon blanco desecho en cuatro azumbres de agua, y con que se bañará la parte afligida, es un remedio de los mas eficaces en toda especie de gota. Puede tambien hacerse del jabon una pasta, que se aplicará á los pies y á las manos el mas tiempo que se pueda.

Remedios que pueden hacerse al tiempo del acceso de la gota. 1º Si hay calentura y opresion de pecho, se dará al enfermo lavativas. 2º Se le sangrará, y muchas veces si es preciso. 3º Tomará en las primeras veinte y cuatro horas algunas tomas de la sustancia de quina; y por la noche si los dolores son vehementes, algun narcótico, como jarabe de adormideras, y aun el *diascordium* para mitigarlos. 4º Mientras subsisten los dolores vivos y la calentura, no tomará mas alimentos que caldos. 5º Beberá una tisana, compuesta con polipodio de encina, hermodata ó giride, china y zarzaparrilla, de cada cosa cuatro onzas, y seis de la madera ó palo de guayaco: puesto todo en cuatro azumbres y media de agua, y una

y media de vino blanco, se deja hervir hasta que quede en la cuarta parte, y despues se pasa. 6º Se hará fregar las partes dolientes con los unguentos dispuestos para este mal; como tambien recibir la efusion del agua de nebrina sobre las partes afectas. (*V. Aguas minerales de Vichy.*)

Remedio sencillo y fácil contra el dolor de la gota. Tómase un puño de sal y dos de salvado, que se hará hervir en orines, y en forma de cataplasma, se aplicará á la parte, y dejará alli veinte y cuatro horas.

Remedio para la gota en general. Hácese hervir por un poco de tiempo un puño de trebol de agua, de cuyo cocimiento tomará el enfermo como tisana. *Eph. d'All.*

Otro remedio, cuyo cocimiento es nuevo, es la aplicacion de la planta llamada artemisa mayor ó yerba de San Juan, cuando está seca. Los Japones hacen uso de ella, y la llaman *moxa* en este estado. Cogen la planta con las hojas en principios de Junio por la mañana, la cuelgan al aire, la dejan

secar todo el año ó mas, y despues la muelen: hecho esto solo queda la pelusa ó estopa suave de color de ceniza, fácil de encenderse, la cual comunica un fuego moderado absolutamente soportable, y que contiene una virtud admirable para curar la gota.

Para este efecto, desde que empieza á sentirse el dolor en la articulacion, y antes que el tumor se forme, se arrolla el moxa á modo de una cuerda del grueso de una pluma, que se envuelve en forma de línea espiral, llamada comunmente en caracol, y tendrá de alto como una pulgada: pónese este pequeño pirámide encima de la parte doliente, reservando el sitio donde haya nervios y vasos de consideracion: enciéndese por lo alto; y consumido por el fuego hasta el pie, se hincha la parte acalorada suavemente: repítese la operacion si es preciso, y se cesa en ella cuando llega á percibirse cierto olor fétido que despide la parte donde se halla aplicado el moxa; y entonces denota una completa evaporacion de la materia gotosa.

Si la gota vuelve á tomar incremento, se tomará la raiz de rábano silvestre negro, ajo, ruda y palomina, una onza de cada cosa: májase todo en un mortero, rociándolo con vinagre: échanse por fin tres onzas de mostaza; y en su defecto hurmiento ó levadura que no sea recién hecho: hácese de todo una cataplasma, que se aplicará á las plantas de los pies, y se renovará en secándose.

Remedio para curar las nudosidades, que son por lo comun efecto de la gota. Estos tumores son de dos géneros: unos son solo cierta hinchazon de las estremidades de los huesos que se mantienen en aquel estado, aunque algunas veces ocasionan disecacion en los tendones, y dejan los dedos encorvados; los otros son producidos por el mismo humor de la gota, que convirtiéndose en una materia glutinosa, degenera alguna otra vez en úlceras. En este caso deben curarse con suavidad, sin comprimir, ni usar en manera alguna de la lanceta ni tópico, sino de la efusion frecuente del agua

tibia, y del emplasto *manus Dei* sin cardenillo; y si con los emplastos se advierte irritacion, convendrá una cataplasma, hecha con harina de centeno y aceite rosada, aplicando sobre las carnes ulceradas lechinos remojados en zumo de siempreviva tibio, repitiéndolo cinco ó ses veces al dia. Si se manifiesta en la juntura, se echará algo de agua vulneraria, destilada con vino blanco, y siempre que puedan estraerse las materias, se egecutará con el instrumento propio á este efecto.

Si despues de practicados todos los remedios arriba dichos, los accesos de la gota volviesen, deberá el enfermo tomar la leche de vacas para dulcificar la sangre; pero si los remedios así esternos como internos, no pudiesen penetrar el humor, se recurrirá á las aguas minerales calientes, y á los baños de estas mismas aguas en las estaciones oportunas.

Como los médicos mas hábiles convienen en que si se hallase un tóxico capaz de disolver la materia morbífica de la gota, que consiste en aquellas

materias impuras que afectan las junturas de los miembros, causando en ellos una continua dilatacion, no habria duda en que debiera hacerse uso de él : por tanto como nada hay mas propio para resolver este género de materias que el espíritu de sal sacado por el medio del aceite de vitriolo, es constante que una mixtion de este espíritu, bien deflemado, con el aceite de trementina para que le sirviese de vehículo, penetraria hasta lo último del mal, y seria capaz de disolver y disipar estas materias terrosas.

Régimen para precaver los accesos de la gota. Debe : 1º tratarse de liquidar los humores por medio de algunos caldos de ternera ó pollo, hojas de borraja, buglosa, acelgas, pimpinela, chicoria blanca, á que se añadirá una dracma de sal glober, y purgarse con una medicina regular; puede tambien echarse algunos granos de agárico en polvo para facilitar mas bien la evacuacion si fuere preciso : 2º al dia siguiente á la medicina se dará principio al uso de una píldora estomacal,

y absorbente , que se hace con veinte gotas de bálsamo de copahu , veinte granos de gusanos de tierra disecados , cinco de clavo , y otros tantos de gengibre , todo molido é incorporado ; agregando algunas gotas de jarabe para formar la píldora , que se tomará por quince dias : 3^o despues de esta píldora tomará un caldo hecho con un corazon de ternera , raices de china , zarzaparrilla , hojas de berros y ápio , todo lavado y picado con una onza de limaduras de acero , bien lavadas , y atadas en un paño delgado , que se suspenderá dentro del puchero ; redúcese todo á la mitad , y se pasa esprimiendo ; concluidos los quince dias se purgará el enfermo , y empezará de nuevo los mismos remedios por espacio de cuatro meses , poniéndose á caldos los últimos ocho dias , cuidando en todo tiempo de no comer alimentos crudos , indigestos , ni de viernes.

GOTA , reumatismo , mal de piedra , y otros que provienen de serosidades biliosas.

Purgante propio para el alivio de estas dolencias. Se hará hervir en un cuartillo de agua de fuente dos dracmas de regaliza verde, raspada y golpeada para deshebrarla con una docena de pasas abultadas, que se abrirán para sacarlas los granos; cuando haya dado diez ó doce hervores, se echará el peso de treinta granos de agárico trocisco en polvo, y dos dracmas de hojas de sen: déjase en infusión en cenizas calientes, por espacio de doce horas, y al día siguiente se echa dos onzas de maná de Calabria; hácese hervir hasta que el maná se haya deshecho, y pasando la medicina por una estameña, se clarifica con una clara de huevo.

GOTA. Enfermedad de ciertos pájaros, como la curraca, el ruiseñor, abejaruco y otros: proviene del frío que han pasado, y se conoce que la padecen cuando tienen las patas y los dedos muy ásperos; se les cura solo con tenerlos en parte abrigada.

GOTA. Género de medida que se prescribe en la preparación de los reme-

dios para determinar la dosis, y es la cantidad menor del licor dispuesto, que á la mas leve inclinacion se separa.

GOTA CORAL. (*V. Epilepsia.*) Las personas sujetas á esta enfermedad deben reservarse de todo aquello que pueda perturbar la cabeza, como el vino, &c.; no mirar la corriente impetuosa de las aguas, ruedas de molino, y otras cosas que trastornan la imaginacion; podrán beber el zumo de ajo majado, ó el de ruda, y hacerles tomar por tres dias, uno sí y otro no, píldoras compuestas de tres dracmas de agárico, y una de *guta gummi*, dándoles un caldo dos horas despues.

GRAJO. Pájaro del tamaño de una pega ó urraca, cuyas plumas son de diferentes colores; se les domestica y amansa, y se les puede enseñar á hablar.

GRAMA. Planta que se cria por lo regular en sitios áridos y areniscos; la raiz es de mucho uso en las tisanas: debe ser gruesa, bien criada, blanca, y recién sacada en Mayo ó Setiembre: es refrigerante y aperitiva.

GRANA. La grana es la simiente

que producen las plantas, y cada grana contiene en sí la planta que debe nacer de ella, pero cubierta é imperceptible, como tambien una materia harinosa y oleosa que nutre la planta, y es lo que se llama germen; no hay planta alguna que no salga de grana, por lo menos en su principio. La grana es de una fecundidad prodigiosa é interminable, porque hay plantas que llevan infinitos millares, como el mijo, el cáñamo y otras. En los jardines y huertas, no se hace uso mas que de las granas de uno ó de dos años á lo mas; sin embargo las de los guisantes, habas y melones, duran hasta ocho ó diez, consistiendo esto en el modo de conservarlas, pues debe preservárselas del exceso de la humedad, secura y frio, teniéndolas en parte seca, y moviéndolas de cuando en cuando. No hay proporcion entre la grana, y la planta que proviene de ella, porque los mayores árboles llevan granas mas chicas. Todas las granas se cogarán con cuidado para saber el tiempo y calidad de lo que se

siembra, para cuyo efecto se dejará crecer un poco de todas las plantas, y se sembrarán en las sazones propias á cada una.

Para adelantar la fermentacion de las granas, se las echará por ocho dias en hez ó borra de aceite de oliva, y despues en oliva; y despues en la miga de pan caliente, y se verá pronto el efecto.

GRANAS DE FLORES. Es preciso coggerlas, y conservarlas sin humedad, y cuando las varas que las llevan empiezan á ponerse amarillas, y se cree que las granas estan en sazon, se corta lo alto de ellas, y se dejan con sus mismas cubiertas naturales donde estan metidas, poniéndolas algun tiempo al sol para que se endurezca la corteza. Siémbranse las granas en camas ó eras de estiércol, cuando éste haya perdido ya su mayor calor, ó en campo raso en rayas ó surcos pequeños, distantes unos de otros cuatro ó cinco dedos, y tambien en cajones, en cuyo fondo se harán muchos agujeros, y echará en él como una pulgada de car-

bon de tierra , sembrando las granas á la superficie de los cajones , y cubriéndolas con medio dedo de tierra, que se pasará por la regilla ó cribo, y tendiendo por encima un poco de paja larga para que el riego no las lleve.

Las granas que sobren de la primavera y estío, se meterán en unos papeles , que se rotularán, y guardarán en saquitos , colgando estos en el mismo sitio destinado á poner los cajones. (*V. Teatro al art. Flores.*)

GRANADA. Es la flor que sale de la planta llamada granado , porque tambien hay árbol que produce fruta del mismo nombre. Esta flor tiene un encarnado hermoso , y termina en forma de corona ; se pone en cajones para que sirva de adorno á los jardines, con tierra buena de huerta pasada por la regilla, envuelta con estiércol podrido, y se riega mucho.

GRANEROS. Son unos sitios destinados á guardar el trigo , que deben construirse en lo mas alto de la casa, con su piso enyesado , y mejor , si hay proporcion de enladrillarlo ; debe dár-

seles bastante aire , y las ventanas mirando , si pudiese ser , al norte , ó al oriente , pero de ningun modo al mediodia ni poniente , haciendo en lo alto algunos respiraderos para que el calor del trigo se exhale : últimamente , no se harán los graneros encima de sótanos , caballerizas ni pocilgas , pues adquiririan los granos mal gusto. (*V. Granos.*)

GRANIZO ó PEDRISCO. No es otra cosa que una lluvia congelada , cuyas gotas se forman en las partes superiores de las nubes , son mas pequeñas que las de las inferiores ; y la diferencia del grueso en su condensacion , es muchas veces tan considerable , que se ha visto tan grande como huevos de paloma ó de gallina , y otras veces del peso de un cuarteron , media libra , y aun de libra. Fórmase en lo interior de las nubes tempestuosas en medio de los truenos y relámpagos ; en este estado el aire se halla lleno de partículas sulfureas y nitrosas , y así el agua que cae por medio de él se convierte en pedazos de hielo , mas ó me-

nos gruesos, á proporcion de la cantidad de este fluido, que se condensa y reúne en su descenso, porque el gran frio que produce el espíritu del nitro puede helar el agua en un instante.

Los estragos que ocasiona el granizo ó piedra son muy considerables, y tanto mas funestos, como imposible precaverlos ni repararlos. Cuando es algo abultado hace pedazos cuanto encuentra, echa por tierra las mieses, parte la paja, despedaza las ramas, hojas y fruta de los árboles, quita la vida á los pájaros en el aire, y aun á los hombres y animales en el campo. Mas las exhalaciones sulfureas de que está impregnado el granizo, no solamente causan aquel daño que vemos en las viñas y árboles frutales, sino que tambien corrompen los sucos de las mismas plantas, y quita algunas veces la esperanza de cosechas, por lo que muchos administradores inteligentes arrancan los árboles apedreados para poner otros en su lugar.

Se ha observado que nunca cae gra-

nizo, ó á lo menos rara vez en los vallecillos que se hallan defendidos de montañas al oriente, como que la situacion al norte entre montañas es la mas ocasionada.

GRANJA. Es un edificio en el campo, destinado para majar las mieses, cuya capacidad debe ser á proporcion de la cosecha, y la altura correspondiente para el manejo de los palos ó instrumentos con que se hace esta operacion; las granjas grandes tienen dos puertas paralelas para la entrada y salida de los carros; el sitio donde se trilla está en el medio, y el suelo ha de ser de medio pie en alto de tierra fuerte, que se amasa con algo de agua, y cuando está á medio secar, se mazonea con un pison de jardinero, cuidando de dejar llano el suelo, y las manadas se amontonarán en las entrevigas, que estan á los lados de la granja.

GRANO. Es el peso mas pequeño de que se hace uso para pesar el oro, la plata y varias drogas de medicina; segun el dictámen comun es el peso

de un grano de cebada grueso y bien criado. En la medicina, veinte granos componen un escrúpulo , y sesenta, una dracma.

GRANOS. Por granos se entiende todo aquello que sale de las espigas de cualquiera especie que sea , y se los distingue en granos gruesos y menudos ; los gruesos son el trigo y centeno , y los menudos la cebada, avena , mijo , algarroba y otros : siémbrense los primeros en otoño, y los otros por Marzo. (*V. Trigo.*)

Conservacion de granos. Dos cosas ocasionan la destruccion de los granos, á saber: 1.^o la corrupcion dimanada de la fermentacion : 2.^o la que proviene de los insectos , sin contar los ratones y ratas , contra los que no alcanzan las mayores precauciones. Entre los insectos, los mas comunes son el gorgojo , y ciertos gusanillos , que despues de haberse nutrido con la harina se transforman en mariposas.

Los graneros donde el aire se calienta mucho son mas espuestos al gorgojo, que aquellos que se mantienen

frescos. El método comun para preservarse de estos insectos es dar vuelta, y acribar con frecuencia los granos, pero esta operacion ocasiona mucha merma y gastos. Hay muchos que se valen de sahumerios, y de yerbas aromáticas; á otros les parece que es mas útil refrescar los granos por medio del aire de los fuelles; pero que debe empezarse por el calor de la estufa, y otros que solo esto basta; aunque lo mas seguro es practicar uno y otro para llegar á conseguir mas bien su conservacion. En cuanto á los grados de calor hay variedad de dictámenes; con todo parece que un calor moderado y continuo es mas propio para disecar cualquiera cuerpo, que un fuego vivo y de corta duracion, que abrasa antes que diseca.

o. Modo de conservar los granos, segun el método de Mr. du Hamel. La conservacion de los granos es objeto de no poca importancia, porque reservándose el trigo sobrante de que proveen las cosechas abundantes, es muy posible poder atender al socorro

en las grandes carestías , pues hay de que valerse en caso de faltar las cosechas : al paso que desatendiendo esta precaucion , es regular esponerse á las calamidades de la hambre ; y así en los años abundantes de trigo en que el precio baja considerablemente , de modo que los arrendatarios no pueden sacar libres los adelantamientos que han hecho , se aprovechan de este tiempo para guardarle en sus almacenes ó paneras , que abiertas oportunamente , será un medio seguro de poder atender en los de necesidad ; pero este arbitrio no es practicable , mientras que no haya el de poder conservar los granos sin gastos ni mermas. No habrá cosa tan útil al bien público , como poner á los particulares en estado de hacer sus provisiones en los años abundantes , pues de este modo , no solo contamos una infinidad de ciudadanos que no sentirian los años calamitosos , sino que estos mismos no tendrán en ellos necesidad de buscar su subsistencia en los mercados , porque la economía de los particulares , cede en

beneficio y alivio de un reino. Hasta estos últimos años no habia otro modo de conservar los granos que las grandes paneras, y aun con todo no eran capaces de contener una cantidad considerable. Nadie ignora que en los graneros está espuesto el trigo á la corrupcion si no se le mueve y acriba, y al desfalco que ocasiona en él una infinidad de animales y de insectos, cuya propagacion llega muchas veces al extremo de obligar al dueño á deshacerse de él á un precio ínfimo. Por tanto Mr. du Hamel, tan conocido por su ingenio, como por sus laboriosos descubrimientos, ha inventado para la conservacion de los granos un género de máquina, que por su mecanismo forma lo que él llama *Granero de conservacion*, y que por la utilidad que de ello resulta merece atencion, y es digna de elogios.

Esta máquina tiene la ventaja: 1º de poder encerrar en corto espacio una cantidad considerable de trigo: 2º que no tome calor ni fermente, ni contraiga mal gusto: 3º preservarle de los

ratonés, insectos y pájaros, sin esponerle al perjuicio de los gatos: 4.º de poder mantenerle así todo el tiempo que se quiera, sin gastos ni embarazo.

Pero el mismo du Hamel previene que antes de meter el trigo en el granero de conservacion, haya de pasar por dos preparaciones, que una es limpiarle, y la otra pasarle por una estufa, de que da la descripcion en su *tratado de la conservacion de los granos*, París, 1754.

He aqui el analisis de estos dos géneros de preparaciones, y la descripcion del granero de conservacion. 1.º para limpiar bien el trigo, se debe despues de trillado, echarle al aire con cribos, á pala, ó por medio de otras prácticas que varían segun los países; pero como repitiendo estas operaciones, se lleva el polvillo de la niebla si la tiene, y alguna parte de la cascarilla del trigo, no se conseguirá limpiarle perfectamente sin lavarle, echándole á este fin en cestas que se meterán en agua corriente; aunque para los almacenes de los parti-

culares, será suficiente operacion limpiarle por medio de los instrumentos de que se use en el país.

El cribo en plano inclinado que pone por el primero de las tres clases, y de que hace la descripción, es bastante para particulares que no hacen acopios de consideracion. Este cribo es bien sencillo, espedito y poco costoso: se compone de una tolva ó tramoya donde se echa el trigo, que sale poco á poco para esparcirse sobre un plano inclinado, hecho de alambre en líneas paralelas, y juntas lo bastante para que los granos no puedan pasar. El buen trigo, rodando sobre este plano que está vuelto al oriente como cuarenta y cinco grados, va á parar á lo bajo del cribo; pero los granos pequeños, mucha parte de la niebla, neguilla y gorgojo pasan por el cribo, y caen en un cuero tendido bajo del alambre, y á la distancia de tres pulgadas, detras del cual estará una caldera de cobre, donde van á parar todas estas inmundicias.

Por esta primera operacion se ha-

ce perder al trigo mucha parte de la humedad, y al cabo de un año ó quince meses debe meterse en los graneros de conservacion, porque entonces ya habrán adquirido los granos cierto grado de sequedad capaz de conservarlos. Esta preparacion sola puede ser bastante para los arrendatarios y dueños que no tienen que guardar mas que sus cosechas y rentas, como para todos aquellos que no pudiendo hacer grandes almacenes, tienen suficiente panera para la cosecha de un año; mas si algunas viniesen favorables, es preciso entonces el granero de conservacion para guardar las de cinco ó seis años.

Quando hay necesidad de hacer grandes acopios de trigo, para ponerle bien seco, y antes de meterle en los graneros de conservacion, es preciso pasarle por la estufa, de que el mismo autor da el diseño; pero como los arrendatarios pobres, y aun los particulares la consideran muy costosa, propone que se hagan estufas pequeñas, capaces de contener solo cin-

cuenta fanegas ó menos, y como tambien ha dado de ellas la descripcion, nos parece daremos gusto al lector en manifestarle el modo de construirlas.

Estas estufas son un gabinete de doce pies en cuadro, fuera del cuerpo del edificio, y nueve dentro de él; la parte superior está formada de una bóveda de ladrillo, que toma su principio á los doce pies del cuarto bajo, con la altura de quince por bajo de la clave; á la parte anterior de la estufa hay una puertecita que se cerrará con postigo doble para impedir la disipacion del calor; por detras hay un arquito de piedra para poner el hornillo, cuya descripcion no es fácil dar aqui, esto es, de los grandes inventados por du Hamel; pero será bueno advertir que en quanto á los chicos, dice que será suficiente darlos calor con un hornillo comun de metal fundido, en el que se mete la leña por fuera de la estufa, ajustando alli un cañon para el desahogo del humo.

Por encima de la bóveda de la es-

tufa hay tres aberturas, una en medio para conocer por medio de un termómetro el calor de ella, y las otras dos sirven de paso ó conductos para llenar los estantes que se habrán hecho por dentro de la estufa en plano inclinado, y sobre los que el trigo se va esparciendo á derecha é izquierda; hácese unos asientos de albañilería, donde afirman los estantes, y en medio de ellos hay un conducto inclinado, por el cual pasa el trigo cuando se desocupa la estufa; así ésta como la distribución de los estantes puede verse con figuras que lo representan en la citada obra. Dispuesta la estufa, se echa el trigo en la tolva que está encima de la abertura de la bóveda que corresponde á los estantes, y cayendo perpendicularmente en el conducto del medio, y hallándose éste lleno, se derrama el trigo por los lados, y por sí mismo se esparce sobre los estantes como tres ó cuatro dedos de alto: cuando se quiere desocupar la estufa, se levanta la trampilla, y el trigo va á parar á los sacos, y se

halla entonces ya en estado de poderse llevar á los graneros de conservacion.

Del modo con que se hallan hechas estas estufas cabe mucho grano en un pequeño espacio ; pues en un edificio que no tiene mas que nueve pies en cuadro y quince bajo la clave, pueden caber doscientos y veinte y ocho pies cubiertos de trigo. Debe advertirse acerca de estas estufas, segun las esperiencias hechas por el mismo du Hamel: 1^o que para proporcionar al trigo una perfecta disecacion, no se atenderá tanto á aumentar la violencia del fuego, como á que permanezca alli bastante tiempo: 2^o que el trigo que ha pasado un año en los graneros comunes ha perdido mucha parte de la humedad con que se hallaba al tiempo de su recogimiento: 3^o que se disminuye mas ó menos, á proporcion de lo cargado que esté de humedad: 4^o que esta disecacion, respecto al trigo de buena calidad, aunque se considera á un treinta y dos del todo, sin embargo no es realmente pérdida para el vendedor,

pues como queda allí la parte harinosa, se ve que la harina de un trigo seco da mas pan que si no lo estuviese, y así los panaderos pagan el seco á mayor precio: 5^o que aunque el calor de la estufa no alcance á destruir todo el gorgojo, es suficiente para acabar con otros cocos que se crian en el trigo: 6^o que la facultad de germinar queda privada en la mayor parte de los granos, y debilitada casi en todos.

Se ha experimentado que para dar suficiente calor al hornillo cinco horas, no se ha gastado mas que treinta sueldos en leña, y ha bastado para estufar doscientos pies cubiertos de trigo; pero es preciso advertir que debe tenerse la precaucion de poner encima del tubo, que despide el vapor una chapa de hierro batido para volver el aire, ó impedir que obre de continuo sobre el termómetro, sin cuya precaucion no podria hacerse juicio del calor de la estufa: 2^o que es preciso bajar el termómetro hasta el medio de la estufa, porque el calor es siempre mayor en lo alto que abajo: 3^o que

cuando el termómetro ha subido á cincuenta ó sesenta grados , puede dejarse de meter leña en el hornillo , cuya boca se cerrará luego que esté hecha brasa la que tenga dentro , como tambien el registro que sirve á tapar lo alto de la chimenea : 4.^o el trigo ha llegado á adquirir el grado suficiente de segura , despues de haber estado treinta y seis ó cuarenta y ocho horas en la estufa , lo que depende de la mayor ó menor humedad que encierre ; pero se conocerá que está bastante seco , si despues de frio resiste al diente , esto es , que se parte como el arroz , sin hacer impresion en el grano.

Si se ha encendido á las seis de la mañana , podrán cerrarse las puertas del hornillo á mediodia , dejándolo todo cerrado hasta las seis de la mañana siguiente , y entonces se abrirán las trampillas de la bóveda , como tambien la abertura que está bajo la del hornillo para que se exhalen todos los vapores húmedos ; déjase enfriar el trigo , y luego se pasa por el cribo pa-

ra quitarle el polvillo ; últimamente se le mete en el granero de conservacion, pero se ha de advertir que aunque el trigo bien seco y limpio, no tendrá necesidad de pasarse al cribo , será indispensable esta operacion si ha llegado á contraer algun mal olor.

Esta disecacion artificial es muy conveniente en los paises septentrionales, pero aunque en los cálidos no lo sea tanto, vemos que en Italia hay provincias donde estufan el trigo , y ésta operacion nada tiene de trabajosa mas que echar el trigo á pala en la tolva para cargar la estufa, la que por sí mismo se desocupa en los sacos ; tampoco es muy costosa, como se ha visto, con la ventaja de poner el trigo en poco tiempo mas seco , que si hubiese estado un año en una panera.

Tratemos de los graneros de conservacion : 1.º estos graneros deberán hacerse á proporcion de la cantidad de trigo que se ha de reservar. Mr. du Hamel ha dado descripciones de graneros de todos tamaños , desde el que se necesita para la subsistencia de una

familia, hasta el que es preciso para la de una gran poblacion. He aqui la idea que propone para uno mediano capaz de poder contener mil pies cúbicos de trigo; debiendo advertirse que para conservar esta porcion de granos segun el uso comun, se necesita una panera de cincuenta y nueve pies de largo, y diez y nueve de ancho.

El granero de que se trata es una especie de cajon, al que se darán trece pies á los lados, y seis de alto, y se formará con tablas de dos pulgadas de grueso ó algo mas, puestas á regla unas sobre otras, aseguradas por medio de cuatro piezas de madera es-cuadradas, á cada lado del cajon una, con sus espigas y escopleaduras á los extremos en que entran á golpe, dando á cada lado una convexidad de una pulgada, para que las tablas en vez de inclinarse hácia dentro se arrimen á la piezas.

Los tablones que forman el fondo son recibidos en sus estremidades de una gran muesca, y sostenidos por canteados ó piezas cuadradas, de mo-

do que puedan sufrir el peso del trigo. La tapa ó fondo suponen que se compone igualmente de tablones, es recibido de un batiente, y sostenido por bajo de travesaños; haránse en él cinco ó seis agujeros redondos de cuatro pulgadas de diámetro para facilitar la salida del aire cuando se hace uso de los fuelles, en cuyo tiempo solo estarán abiertos, para que ningún animal pueda entrar en el granero: á cuatro ó cinco pulgadas del fondo inferior del cajon se hace otro, que por medio de dos barretas de hierro que se cruzan en ángulos rectos, forman como una regilla. A las barretas de encima se atan con mimbres unos tirantes, como para hacer un cielo raso, sobre los que se pondrá una tela de cerda en toda la estension de la tina, y es semejante á la que usan los cerveceros para secar el grano. Es preciso notar que los dos gruesos de las barretas y tirantes proporcionan una distancia de cuatro pulgadas y media, desde el fondo hasta el trigo que se echa sobre la tela, en

cuyo espacio el aire que dan los fuelles se comunica por todas partes. A corta distancia del granero se pondrá un fuelle grande, ó dos de mediano tamaño, que moverá un caballo ó un pollino, y sirve para refrescar el trigo renovándole el aire. Esta máquina es una pieza de madera gruesa y redonda, ó un palo puesto verticalmente, á que está unida una palanca de nueve á diez pies de largo desde el centro del palo hasta el medio de la pieza de madera, que sirve para llevar el balancin á que se ata el animal; el palo cuando se mueve al rededor lleva consigo una ruedecita con cuarenta y ocho dientes, que puesta horizontalmente encajan en la linterna, y ésta hace mover la llave, que con su movimiento de revolucion le comunica á las varillas que corresponden á los diafragmas de los fuelles; ajústase á estos un cañon de madera ó conducto del aire, que va á parar á una abertura que se hace en el fondo de la tina: todas estas piezas se aseguran por medio de carpintería con vigas á

la larga y través para sujetar bien los fuelles. Cuando se quiere airear el trigo, se abren los respiraderos, y el aire penetra por el trigo con tal violencia que hace salir por ellos el polvo; y para asegurarse si obra por toda la estension de la tina, y penetra bien el trigo, se pondrán en las aberturas superiores unos paños que se elevarán á proporcion de la fuerza que comunica el aire.

Nuevo modo muy sencillo de conservar los granos de que se ha hecho la experiencia en cincuenta fanegas de trigo.

A proporcion de la cantidad de granos que hayan de guardarse, se hará una cueva en el sitio mas seco de la casa, rodeada de otros bodegones, y con su abertura en lo alto para echar el trigo, la que deberá cerrarse bien, cubriéndola de tierra á nivel del piso á que corresponda. Es preciso enmaderar con tablones de roble lo interior de la cueva, y entarimar el piso de lo mismo; pero sobre canteados ó vigas para preservar el grano de la hu-

medad, y que solo le quede la frescura, pues de este modo no tiene riesgo de podrirse ni de nacer: no hay necesidad de moverle, y puede mantenerse alli algunos años sin alteracion; pero antes de meterle será preciso que haya estado en sitio donde comunique el aire por algun tiempo y bien movido, de modo que esté perfectamente seco. El inventor de este modo de mantener el trigo, persuade que si se metiese en esta cueva solo con la cascarilla, esto es, mojado y sin echarle al aire se conservaria alli grandemente, porque el capullo se apropiaria toda la humedad del grano, y añade que en esta especie de silos se mantendria la harina tambien en el mejor estado. *Jour. écon. ann.* 1758.

Comercio de granos. El medio mas eficaz de perfeccionar la agricultura es animar al labrador, proporcionándole el pronto y ventajoso despacho de sus efectos. El autor del *ensayo sobre la policia de los granos* hace observaciones tan juiciosas para apoyar su sistema acerca del libre comercio de los granos, que no puede darse co-

sa mas instructiva en la materia , tanto para el particular , como para la nacion en general ; y así hemos creído que el lector recibirá con gusto el resumen que vamos á dar de las ventajas que resultan , segun dice , de la libertad del comercio de granos.

Desde luego examina cuál puede ser el medio mas seguro para preservar á un reino de la hambre , haciendo que se hallen en él siempre los suficientes granos para su subsistencia.

Muchas veces se ha pensado en hacer almacenes públicos ; pero hay tantos inconvenientes en este establecimiento que no admira haya dejado de adoptarse este medio ; porque si se considera la inmensidad de gastos en la construccion de edificios , la compra de los granos , su custodia y conservacion , no habrá quien niegue que las dificultades son grandísimas en la egecucion. Compútense los gastos de construccion y compras de granos ; los que ocasiona su administracion , así de superiores como comisionados ; mermas naturales , pérdidas imprevistas , ocasio-

nadas por la negligencia ó la malicia, y convendremos en que por muy barato que haya sido el precio en estas provisiones, á poco tiempo se verá el esceso de los gastos, lo caro del trigo, y su mala calidad.

Tampoco será útil que una compañía tome á su cargo la formacion de almacenes en un reino, pues aun quando fuese compuesta de ciudadanos los mas inteligentes, y mejor intencionados, siempre pensarian hallar en ello la recompensa de su trabajo; ni se detendrian mucho en la economía estos negociantes; y así vendriamos á parar en los mismos inconvenientes, y de dar motivo al público de queja, lo que es inevitable quando se hacen compras de alguna consideracion.

Por otra parte, á poco que se pare la atencion, se conocerá fácilmente que así en uno como en otro modo de comprar hay verdadero monopolio, pues que éste no consiste en otra cosa que en apoderarse uno solo de cierta mercancía para volverla á vender; y aunque en el caso presente es con

la mira de aliviar al pueblo , con todo eso el efecto es el mismo que si se hiciese por otros motivos.

En efecto , háganse almacenes ó acopios de granos por cuenta del estado en cualquiera tiempo que sea : es imposible que el público deje de tener noticia de ello , y cuantas precauciones se tomen no alcanzarán á impedir la alza considerable en el precio del trigo : lo que no sucedería con los compradores particulares , que insensiblemente compran cortas porciones.

Si para precaver la subida del precio que puede resultar del acopio considerable que se piense hacer , se impide á los particulares de hacer compras , esto será perjudicar al vendedor y al público : al vendedor que por lo regular es el labrador mismo , á quien se priva de una utilidad natural y legítima en un género preciso , efecto de sus afanes : al público , porque carece del beneficio de la concurrencia y elección ; pues desviar á los compradores en cualquiera tiempo , es disminuir el número de los vendedores en otro ; es-

tablecer una tasa precisa á la mercancía; cargarla de gastos en una empresa por lo comun mal dirigida, y ponerse en el caso de no poder vender al público los granos sino á estos excesivos precios, cuyas tasas influyen no poco en la disminucion de los mercados.

Los almacenes públicos tienen una infinidad de inconvenientes, y todas las precauciones alimentarias no son de tanta utilidad como se piensa. Aqui es donde el autor aclarando su sistema, dice, que mas bien debiera desearse que muchos particulares pudiesen hacer un grande número de almacenes, y que los reglamentos de la gran policia favoreciesen sus empresas con este objeto.

Para que reine la abundancia de granos considera útil su libre comercio, y da la razon: en los años abundantes, dice, en que los temporales favorecen nuestros trabajos, no todo labrador se halla en estado de guardar toda su cosecha: dos ó tres años buenos son bastante para hacer gemir ba-

jo el peso de la abundancia aun á los mas acomodados. Entonces desperdician, ó dejan perder una hacienda, que puede decirse les estorba, y si no hallan quien les compre lo que les sobra, por precision dejan de cultivar parte de sus tierras, ó las trabajan mal; y así cuantos mas compradores haya, tantos mas labradores serán socorridos. Ni se piense que la multitud de compradores será un obstáculo para que el labrador no guarde á proporcion de sus medios, la porcion de granos que no necesite vender entonces; así en caso necesario se hallarán en los arrendatarios todos los granos que pudieron guardar, y en los compradores aquellos que corria riesgo de perderse en poder del labrador. *Pol. de los gran.*

No se ha de conseguir por persuasiones, ni á fuerza el establecimiento de compradores y almacenes, sino por el interés ó cebo de su propia utilidad; esto y la entera libertad del comercio será el medio mas eficaz de su subsistencia: el hombre es movido por el

interés personal : esta es su propension , y sin que sea preciso aqui averiguar el motivo , debemos atender solamente al efecto ; y así cuando los granos tuviesen un precio bajo , los labradores hallarán despacho para los que no puedan guardar , y los compradores almacenarán este sobrante , quienes en el caso de levantar el trigo en el reino , mas bien le venderán en él que transportarle fuera , por los gastos que de ello les sigue ; pero si les tuviese mas utilidad venderlo fuera , no dejarán de hacerlo bien pronto , y esta misma utilidad que ellos tienen redundará en beneficio del Estado , pues sobre introducir en el reino este nuevo valor quedan animados á continuar su comercio.

El empeño en guardar nuestro trigo no es lo que nos proporciona la abundancia , sino la produccion sucesiva y anual : su conservacion es una ventaja efectiva , pero pasagera ; el cultivo solo es el fondo inagotable de nuestras provisiones , y bajo de este principio es preciso caminar. Animar al

labrador por medio de recompensas correspondientes á sus trabajos, y no oponerse á los que guardan los granos, antes bien alentarlos con la esperanza del beneficio, son los dos medios únicos para que jamas falten los granos en un reino.

En el tiempo de escasez, aconseja el mismo autor, que se traigan los granos extranjeros, ofreciendo cierta gratificacion por cada medida, pagada de contado en el parage donde los presenten; este medio, dice, es sumamente sencillo, y menos costoso que hacer compras por cuenta del Estado; entonces una infinidad de compradores, movidos de la recompensa, no tardarán en surtirnos de trigo, y bajará el precio por la frecuente concurrencia, y por la multiplicacion de transportes, bien que por comisionados para las compras, quienes intimidan y desvian á los forasteros. Este será quizá el medio mejor de precaver los inconvenientes de la carestía; de la mala calidad de los granos, y del susurro de un pueblo, siempre disgustado cuando

no tiene recurso á la eleccion y precio del género.

Precios de granos. Observaciones del mismo autor sobre esta materia.

El precio de los granos es lo que anima ó desalienta al labrador, porque si baja demasiado, la abundancia le perjudica, pues no pudiendo vender, de modo que quede indemnizado de los gastos que tiene hechos, y ha de hacer tanto para las labores, como para los beneficios de las tierras, está imposibilitado de dar las correspondientes, porque estos se aumentarán, ó irán á menos, á proporcion de la esperanza de socorro con sus ventas.

El mismo precio es lo que únicamente proporciona la existencia de los granos en el reino, ó su estraccion, pues siempre que su valor en él sea inferior al que tiene fuera, la utilidad que en ello tendrán los compradores le hará salir; pero si fuese mayor, permanecerá en el reino sin necesidad de prohibiciones, por la pérdida á que se esponen en sacarlos. El trigo estran-

gero, por el contrario, nos vendrá por el arreglo del mayor precio; y así deberá ser una balanza éste por una y otra parte, pues atendiendo al que tengan nuestros granos, y el de los extranjeros, habrá un termómetro seguro para adelantar, ó retardar la estraccion á nuestro arbitrio, trayéndole ó llevándole á proporcion de las circunstancias. No habrá necesidad de otra policía, que alzar ó bajar los derechos oportunamente, sin prohibicion ni permiso para la entrada ó salida: la combinacion de precios extranjeros con los nuestros, ha de ser siempre el norte que nos guie. *Policía de los granos.*

Algunas veces la opinion tiene bastante influjo en el precio de los granos, sin atencion á su qualidad efectiva, pues aunque el trigo esté caro, como haya apariencias de buena cosecha, sin embargo que la porcion se va disminuyendo cada dia con el consumo, el precio baja; y al contrario, aunque el trigo esté barato, si no se piensa favorablemente de la cosecha,

el precio toma luego aumento. Lo que pasa cada dia en los mercados lo comprueba bastante : haya en un mercado mas vendedores que compradores , aunque el número de estos nunca se disminuye , porque siempre hay necesidad de comprar , se verá bajar el precio del trigo.

Permitido el libre comercio de granos , se aumentará precisamente el número de vendedores ; los mercados se hallarán entonces mas surtidos por una concurrencia voluntaria , y el precio bajará sin que se advierta tal vez la razon : verdad es que de esta policia se seguirá que el pan cocido no tenga el precio tan bajo , pero es preciso reflexionar , que es perjudicial para el pueblo y para el Estado que el pan llegue á este punto : para el Estado , porque esto arruina los fondos , y debilita las labores ; y para el pueblo , porque vendrá á dar en la ociosidad , pues el jornalero siempre que en pocos dias gane con que mantenerse , la mayor parte de la semana se niega , por lo comun , al trabajo , y paran en

la holgazanería. Además de esta poderosa razón, cuando la gente acomodada vende mal sus efectos, ó á precio demasíadamente bajo, tienen menos disposición para emplear el trabajo de los pobres, y no pueden proporcionar ocupación al jornalero; pero mediante el establecimiento del libre comercio de granos que propone el autor, no hay que temer nunca subida de precios muy considerable; por el contrario, librará de aquellas alternativas, y notables diferencias en los precios, que tanto incomodan al vulgo cuando son subidos, ó le ponen en la inacción siendo bajos. Mas es de dictámen que por medio de este método se establecerá un precio uniforme, porque en los años favorables se empeñarán muchos en guardar los granos, y volverá á subir el precio á tiempo, y aunque se pagase el pan algo mas caro de lo que debia en la abundancia, lo sobrante que se hallará en el reino no dará lugar á que se pague muy caro en tiempo de escasez. La subida de precio en los tiempos en que las cir-

cunstancias lo exigen, no será capaz de hacer impresion en los jornales, porque la misma esperiencia enseña que el precio de estos no sigue el del pan; pues aunque las maniobras tengan cierta proporcion con el precio de los víveres, la tiene mas inmediatamente con el número de obreros, porque cuantos mas brazos haya prontos al trabajo, menos cuestan los jornales en todas clases.

En fin se ha de advertir que aunque la ganancia de los que comercian en granos, hiciese subir algo el pan, utiliza mas el Estado, y el pueblo en pagar en todo tiempo este aumento (pues que este comercio puede proporcionar nuestra subsistencia en tiempo de escasez), que pagar de una vez á doble precio el pan, lo que ocasiona una repentina alteracion en el animo, y corta posibilidad de la plebe.

Policía de los granos.

La utilidad é instruccion que puede proporcionar este artículo de granos nos ha obligado á dilatarnos en él, y creemos se logrará haciendo analisis de

los métodos que han propuesto aquellos sugetos de la mayor inteligencia en nuestro siglo, recopilando los preciosos frutos de sus profundas reflexiones y esperiencias, en una palabra, de cuanto se ha escrito mejor en la materia; y le concluiremos con una notable reflexion del autor de un libro, cuyo título es: *Ensayo sobre la administracion de las tierras.*

Es un error, dice este autor, tener por perjudicial el permiso de hacer acopios de granos, antes bien se debiera proteger á los que los acopian: no hay duda que los mueve á ello el interés, pero estos á quienes se tiene por usureros son el recurso del Estado en las calamidades. Han amontonado porciones considerables de granos; mas como es un género visible, nunca puede ocultarse, y el Gobierno tiene siempre facultades para obligar á vender á estos depositarios públicos; y si es preciso para arreglar los precios: lo cierto es que si estos usureros, como se les llama, no hubiesen hecho estos acopios, los labradores hubieran de-

jado perder el trigo, ó á lo mas lo hubieran consumido con las bestias, acaso seria de grandísima utilidad, continúa el mismo autor, que en cada distrito se concediese cierta esencion de tributos al particular que no siendo labrador almacenase mas granos, con tal que este acopio no excediese de cierta cantidad, y sin preferencia alguna en compras ni en ventas, obligándose á tener sus graneros abiertos, y á informar al subdelegado del despacho de ellos; por este medio se abririan los recursos que tenia el Estado en los años infelices, y se tomarian medidas seguras cuando se tratase de conducir provisiones. Los acopios que pueden hacer los particulares son útiles siempre que no salgan del reino, porque estos tienen mejor disposicion de cuidarlos y conservarlos que los arrendatarios pobres, que apenas tienen donde acomodar su cosecha; se hallan empleados tambien en otros trabajos, y por otra parte la facilidad de poder vender es para ellos un recurso de gran socorro.

GREDA. Es una sustancia terrestre ó pedregosa que se encuentra por lo regular en aquellos parages donde los carros hacen salir una tierra parda y arenisca , ó tambien donde se halla tierra arcillosa estéril , pero crasa , y aun tierra para cal , particularmente si se desmenuza. Hay greda arenisca , arcillosa y pedregal , y todas convienen en ser pesadas : la arcillosa no se encuentra sino en capas , en tal cual sitio ; la azulada es mejor que la amarilla , y no debe emplearse hasta que haya pasado por ella un año espuesta al aire , y así de esta como de la pedregal , se necesita de quince á veinte carros para cada yugada de tierra ; mas de la arenisca bastarán cinco ó seis , y se esparcirá con igualdad. El beneficio de la greda es de mucha duracion , porque un terreno mejorado con ella , conserva su fuerza veinte y treinta años ; le calienta y suaviza ; pero conviene solo á las tierras frias y húmedas.

Segun dice Mr. du Hamel , no se echará tanto de la greda blanca , que es aquella donde no se hallan piedras ,

como de la que es propia para cal, pues de la primera se necesita de treinta á treinta y cinco carruchos para cada yugada, que contendrá dos mil y doscientos pies cuadrados, y se echará una cuarta parte mas de la segunda, y menos en los terrenos ligeros y pedregosos que en los fuertes. Hay tambien quien dice que no debe echarse toda de una vez sino la mitad de lo que debe llevar el terreno, derramando la otra mitad cinco ó seis años despues, y aun menos porcion si la primera ha producido con mucho vigor.

GRIETAS. Enfermedad de caballos que toman el juego de la rodilla, de donde sale un humor rojo que ocasiona dolor al caballo, y le hace cogear; las que salen al corbejon no son tan comunes, y no puede contarse con su perfecta curacion, pero se usará de remedios que moderen la acrimonia del humor: uno de los mejores es mezclar aceite de linaza con aguardiente por iguales partes, batirlo bien hasta que quede blanco, y dar con ello todos los dias la parte. Este re-

medio mitiga el dolor é impide la hinchazon: el jabon negro y el aceite de nueces es tambien bueno; pero se dará uno despues de otro.

GRULLA. Pájaro grande de cuello muy largo, como tambien los pies; tiene el pico derecho y largo; las piernas altas, y es mas abultada que un ganso. Las grullas vuelan muy alto y en bandas, y su graznido anuncia la lluvia: la carne de la grulla es nutritiva, y de buen gusto cuando es pollo; se dejan ver por Setiembre en nuestros climas, y vienen del norte, y es fácil su caza.

GUALDA. Esta planta es anual; tiene las hojas largas, encorvadas, y de un verde hermoso; el tronco es de tres á cuatro pies de alto; la flor parecida á un clavel grande de un color amarillo verdoso, y el fruto del mismo color, y algo redondo. La gualda se cultiva solo por las hojas, que son precisas á los tintoreros para teñir de pajizo. Debe sembrarse por Marzo y Setiembre en tierra ligera, y bien trabajada, escardándola cuando sale,

y se la cogerá madura, esto es, por Junio ó Julio: córtase al rape de la tierra, y sin arrancarla, dejándola despues secar; la gualda con el glasto hacen el verde.

GUISANTES. Legumbre bien conocida de que hay varias especies que pueden reducirse á tres: 1.^a los redondos verdes al principio, que se llaman tempranos, y son blancos despues de secos ó algo pajizos: 2.^a los gruesos ó cuadrados de muchos colores: 3.^a los chicos que son blancos, y se cultivan en las huertas.

Los guisantes tempranos blancos ó verdes son aquellos que se crían primero, y su cultivo pide algun cuidado; se siembran á principio de Febrero; pero antes es preciso echarles en agua cuatro horas, y se les deja otras cuatro en sitio caliente para que aguijen. Se les siembra á la esposicion de mediodia, y en cada tabla cuatro filas para dar lugar á la vima, y entremeter las estacas para sostener las rastras, dejando ademas una tabla libre entre dos sembrados para que co-

munique el aire, cuidando de regarles en todo el Agosto porque no se apalambren. Los guisantes por lo general requieren una tierra fuerte y abonada con estiércol de carnero ó de vaca: la lluvia en corta cantidad les está bien; mas el frio les perjudica mucho, y se cogen á proporcion que vayan madurando.

GUSANOS DE SEDA. Son una especie de oruga que producen la seda.

Un gusano de seda se compone de muchos cercos elásticos: tiene patas y como unos ganchitos para detenerse: para cortar la hoja de arriba abajo, se vale de los dientes de que tiene dos carreras; y al rededor del vientre un saquillo bastante largo, que contiene una especie de goma, con la que forma la hebra de un modo admirable, haciendo pasar algunas gotas por dos agujeritos, que tiene debajo de la boca, en una especie de plancheta, como la de tirar los hilos de los metales: esta goma toma la forma de los agujeros, y se alarga en una hebra doble de bastante consistencia para envolver al gusano.

Para criar los gusanos de seda, es preciso principalmente buena semilla, y se tiene por la mejor, la que es de un color oscuro, pero vivo: ha de ser pesada, y echar algo de jugo cuando se la quebranta, cuidando de traerla de un pais menos cálido, que aquel donde se quiera multiplicar. La que se tiene de la propia cosecha no es tan buena; y para conocer su bondad, se la echará en vino, y la que vaya al hondo es la mejor, porque la que anda por encima, que regularmente es blanca y ligera, es de mala calidad.

2.º No se avivará la semilla de los gusanos de seda hasta que empiecen á brotar los morales, ni prevenirse de mas grana que la necesaria para sacar con proporcion á los morales que se tenga: una onza siendo buena, puede dar bastantes gusanos para el consumo de la hoja de cuatro moreras grandes, que son las mejores para criarlos; mas si fuere preciso hacer uso de la hoja de los morales, bastarán tres para dos onzas de grana, porque son mayores y mas fuertes. Acerca de esto es pre-

ciso advertir, 1^o que los gusanos que se alimentan con hojas de moreras que se crían en tierras fuertes, donde los sucos son abundantes, dan una seda mas basta y no tan fuerte; como que aquellos á que se ha echado la hoja de árboles de diez ó doce años, dan seda menos fina y de inferior calidad que los que se crían con las hojas de los que tienen diez y ocho ó veinte y cuatro años: 2^o que la variedad del alimento, tomada de diferentes terrenos y árboles, contribuye bastante á la desigualdad de la seda: 3^o que las hojas mojadas, las que se les da despues de secas, las tiernas y duras envueltas; y en una palabra todas estas faltas de atencion, son causa del éxito poco feliz de los gusanos de seda, ó corta utilidad que de ellos se saca: 4^o adviértase que estos insectos son sumamente delicados, y se necesita tratarlos con mucha limpieza, porque cualquiera mal olor ó el muy fuerte, es para ellos una peste; y así les conviene un aire puro y templado, como proporcionarlos posicion al mediodia.

3^o Siempre será preciso tener mas morales que los que se necesiten para la cria de la porcion de gusanos que pueda tenerse, y se les plantará á la distancia de cuatro toesas unos de otros, porque se perjudicarian estando mas juntos: para enjertarlos se buscará la especie que tenga la hoja mas ancha y mas lisa; y cuando haya de cogerse esta, será con las manos bien limpias, una á una, y no como se deshoja la mimbre, cuidando de que no sea antes de que el sol haya secado ya el rocío ó lluvia: tambien podrá hacerse uso de tigeras grandes para cortar los palos de la hoja, y poniendo debajo una sábana para recibirla; se llevará en sacos ó canastas; las hojas de los morales que se crian en sitios acuátiles de nada sirven.

Modo de avivar los gusanos de seda. Esta operacion se hace en la primavera, y con calor artificial. Primeramente se echará en remojo la semilla en buen vino un cuarto de hora, sin hacer uso mas que de aquella que se va al hondo, y luego se la deja se-

car al sol; despues se la pone en una caja de madera nueva, ligera y sin olor, dentro de la cual se pondrá una capa de algodón ó estopilla de lino bien seca, y sobre ella se estiende la grana; pónese encima de esta otra capa de algodón, y sobre todo un papel blanco agujereado á modo de un cribo; ciérrase la caja, y se la pone entre dos almohadas de pluma, que se calentarán al sol antes, y envolverán en una manta, cuidando de que mantengan en cuanto se pueda el mismo grado de calor: tres ó cuatro dias despues se negrece la grana, y el gusano está ya cerca de salir del algodón, poniendo entonces sobre el papel picado cogollitos de la hoja de la morera, y serán mejores de los árboles viejos, porque son mas sanos que los nuevos.

A poco tiempo se verá á los gusanos que van á buscar la comida en las hojas que tienen ya picadas, y en este estado el gusano es de un pardo oscuro, tiene la cabeza muy negra, y es como una oruga de largo; qui-

tanse entonces las hojas con los gusanos, que estan agarrados á ellas, valiéndose para esto de una aguja sin punta, y se van poniendo en otras cajas á montoncitos, y entre ellos hojas de moral, cuidando de no poner en una caja mas que aquellos que hayan salido en el mismo dia, sin mezclarlos con otros, aumentando el número de cajas, á proporcion de la cantidad de gusanos, y caso de que no las haya se los pondrá en cribos ó en unas tablillas con sus bordes, cubriéndolas como á las cajas con un lienzo, y se dejarán en ellas cuatro ó cinco dias, dándoles hojas de moral en abundancia, advirtiéndole que desde la primera edad hasta la muda primera, se les dará los cogollos: durante las cuatro mudas, las hojas mas tiernas, y despues de las mudas hasta la seda, hojas fuertes y bien criadas; desde que salen hasta la segunda muda se les dará por la mañana y á la tarde; y desde la tercera muda hasta la última tres veces, y cinco ó seis desde este tiempo hasta que mueren, que es al

:

cabo de seis semanas; y éste es el modo regular para que ellos hagan bien y con claridad sus transformaciones.

Es preciso tener cuidado de no darles hojas mojadas ni dañadas, ni de calidad diferente; como tampoco envolver las nuevas con la de mas tiempo, ó las de moral con las de morena, y cuando estan en las segundas cajas se les disminuye cada dia el calor con que se les ha mantenido.

Al cabo de cuatro ó cinco dias se les pondrá en el lugar que se les ha destinado para que hagan sus producciones; y será una pieza á buen aire, defendida de los vientos por medio de bastidores bien ajustados; de malos olores, como de cebolla, ajo y del humo del tabaco; tampoco estarán cerca de grandes ruidos, como son las campanas, tambores, caldereros y otros, cuidando de tapar todos los agujeros por donde puedan entrar ratones ó algunos insectos: fórmase un cuadro á modo de columna, donde se ponen cinco ó seis filas de estantes, cuyas tablas ó costanillas que tendrán su borde, distarán

unas de otras como de pie y medio.

Los que se esmeran en lo mejor de esta cosecha, tienen por preciso que la pieza donde se pone á los gusanos de seda, esté bien clara, con sus vidrios, y que las puertas ventanas ajusten bien, de modo que no puedan penetrar los relámpagos; y para ello ponen en todas las juntas tiras de papel encolado: quieren tambien que las tablas de que se hacen los estantes y estan al traves de los maderos que forman las columnas de este pequeño edificio, esten aseguradas con correas, á modo de goznes ó visagras, á uno y otro lado, con el fin de alzarlas, y bajarlas como la tapa de un cofre. Segun estos mismos inteligentes, una tabla de cuatro pies de largo y uno de ancho, puede tener como trescientos gusanos: un cuarto, por ejemplo, de doce pies de largo, otro tanto de ancho y diez de alto, podrá contener diez y ocho mil, porque podrán hacerse diez separaciones y tres carreras de estantes. Mil y ochocientos gusanos, pueden dar otros tantos capallos; pero descontando los que pe-

recen, se deberá considerar su logro como á mil y quinientos; y siendo el producto de cada ciento y cincuenta capullos, siendo buenos, una onza de seda en crudo, darán por lo mismo los mil y quinientos, como seis libras de seda tirada.

Con esta esperiencia puede trabajarse por mayor, á proporcion de los morales ó moreras que haya, haciendo á este efecto un edificio con buena situacion en una cuesta, y no en valle, defendido de malos aires.

En el Langüedoc el paisanage, en medio de la poca disposicion que tienen de acomodar los gusanos de seda, sacan de ellos muy buena utilidad, haciendo en sus mismas habitaciones su modo de ponerlos con caballetes ó pies derechos clavados á las vigas, en los que disponen sus estantes con tablas ó costanillas.

Dispuesta ya la pieza para los gusanos, se los pondrá con las hojas á que estan agarrados, poco á poco, y con desahogo: ábrense algo las ventanas cuando hace sol, para acostumbrarlos

al aire, poniendo juntos los que hayan salido en el mismo dia, y aparte los otros, cuidando de darlos mas espacio á proporcion que vayan engruesando: limpiar el cuarto y rociarle con vinagre, y echar algunas yerbas aromáticas, como tomillo, serpol, espliego y romero.

Durante el tiempo que mantienen la forma de gusanos, mudan cuatro veces de piel de ocho en ocho dias: en tres ó cuatro hacen esta muda, que pasan durmiendo, y así comen y duermen alternativamente; y cada vez que despiertan mudan la piel, que de pardusca, va volviendo cada vez mas blanquecina.

Desde que salen comen por espacio de ocho dias, y despues duermen tres ó cuatro. Mientras se hallan en este estado, no se les tocará; y como dejan de comer tres ó cuatro dias, es preciso darles bastantes hojas luego que salen de la muda: en saliendo de la segunda se limpiarán los estantes, á lo menos de cuatro en cuatro dias, y se les mudará la cama ó echada, para lo que se

habrán dejado sus vacíos. La señal de que los gusanos van declinando es cuando dejan de abultar; y entonces se estregarán las tablas con yerbas fuertes, y se conoce que estan enfermos, si se les ve amarillos, hinchados y relucientes; pero los que estan de este último modo y tiran á verdosos, nunca se libran, y así se les echará luego á las gallinas. Por lo general cuando estan enfermos no es bueno limpiarlos, porque la misma suciedad les da calor; pero será preciso separarlos de los demas, y echar vinagre en una paleta de hierro encendida cinco ó seis veces al dia, y se advertirá que mas contrario es á los gusanos de seda el mucho calor y el aire cálido, que el frio.

Siete ú ocho dias despues de las cuatro mudas, estan ya los gusanos cerca de subir á las ramas y de hilar para dar la seda, en cuyo estado se dice hallarse en fresa. Conóceseles en que entonces tienen la cabeza marchita, la cola chata, el cuerpo se hincha al rededor de la gorja: tiene consistencia mas suave, el hocico mas puntiagudo,

y los cercos que eran verdes, se vuelven dorados, señal de que quieren echar la seda, se les ve correr unos entre otros, y ya no cuidan de comer. En este nuevo estado, que dura cuatro ó cinco dias, es preciso tenerlos con limpieza, y bastante capacidad, hacerles buena cama, darlos hojas fuertes y en abundancia, cinco ó seis veces al dia, porque convierten todo el alimento en seda; pero si cualquiera de estos cuidados ha faltado al gusano, se le verá bajar de la rama en que habia subido, no para comer, porque entonces ya no comen, sino por falta de fuerzas hasta que mueren, y la sustancia destinada á hacer la seda se convierte en agua; y así se echarán fuera.

Al mismo tiempo se harán en los intermedios de los estantes unas cabañas á modo de calles cubiertas con ramas de álamo ó matorrales bien secas, sin olor, ni espinas, para que los gusanos puedan subirse hasta arriba, y ponerse en lo cubierto, que deberá ser de mondas de mimbre: cada cabaña tendrá pie y medio de ancho y tres de

largo, que es el fondo regular de los estantes.

Dispuestas las cabañas, se pondrá en el piso de ellas papeles limpios, sobre los que se extenderán los gusanos; y se les dará poco á comer; esto es, de dos en dos horas se echarán hojas fuertes y verdes, sin volverlos á limpiar.

Cuando los gusanos buscan los pies de las ramas, y clarean; esto es, que tienen el cuerpo transparente, es señal de que enraman pronto; y luego que suben á las ramas se les deja de dar á comer: al principio andan de un lado para otro, y despues se fijan en sitio capaz para poder revolverse en el capullo. El primer dia asienta el gusano la basa del capullo, valiéndose en este trabajo admirable de las patas anteriores para torcer y colar dos hebras, que son la materia de una goma que tiene al rededor del vientre, como dejamos dicho; y que saliendo por dos aberturillas que tiene debajo de la boca, se va alargando en dos hilos. Al principio no une las dos hebras, sino que va estendiendo una especie de algodón ó se-

da basta, llamada comunmente estopa, cuyos cabos van poniendo fijos encima de la rama á una y otra parte.

Al segundo dia forma sobre esta basa su capullo: para ello hila regularmente, y lo hace bajando la cabeza, y llevándola á lo alto, cruzando hácia los lados y por todas partes; en fin, poco á poco se halla rodeado de seda.

En el tercer dia va abultando el capullo por un extremo, que asienta con mucha prontitud, y le hace muy fino y largo: en ocho dias forma su capullo del grueso y figura de un huevo de polla mohoso por un lado y de varios colores.

Dejemos por un rato al gusano metido en su capullo, y antes que pase á ser otra cosa hablaremos de lo que empezarán á hacer las personas destinadas á sus trabajos.

A los tres ó cuatro dias de haber comenzado el gusano su capullo, se pondrán en otra cabaña á aquellos que no hayan podido subir á las ramas, con sus hojas y papel: hácese lo mismo cuatro ó cinco dias despues; y en cuan-

to á aquellos que no hayan podido subir á esta última cabaña, se juntarán con los tardíos, y con aquellos que habiendo caido de las ramas, no habrán podido volver á subir, porque son los que por dos ó tres gusanos hacen capullo doble que nada valen, y por otra parte, con su atraso en subir, sirven de estorbo á los mas diligentes: este es un cuidado que se tiene visitando las cabañas, y echando fuera los enfermos.

Quando estos gusanos que han mudado de sitio, comienzan á encogerse y á rojear no se les da de comer mas, y se los pone encima de un montoncito de varas de la misma leña que las cabañas, y la seda que hacen, no es tan fina como la de aquellos que han subido.

Ocho ó diez dias despues que los gusanos hayan formado su capullo, y no mas tarde, para no interrumpir á los que tengan que hilar todavía, se les desprenderá suavemente de las cabañas, echando estos capullos en cestas para sacar de todos ellos la seda, que se hará á los cuatro ó cinco dias despues de

cogidos, y no mas tarde, pues se daría lugar á que saliese la mariposa que corromperia del capullo; y si hubiese motivo de temer este inconveniente, se los sofocará poniendo los capullos en mantas al sol donde caliente mas por cuatro ó cinco dias.

Para quedarse con la grana, se reservarán algunos de los mejores, que son de los primeros, los mas fuertes y de color mas vivo, tantos machos como hembras. Los capullos machos son larguitos y puntiagudos por ambos lados, y los de las hembras lisos y espumosos; pero es preciso asegurarse de que el gusano está vivo, y se conocerá cuando sacudiendo el capullo, se le siente mover. Para hacer una onza de grana se necesitan cien pares de capullos, que se enhebran por la superficie con hilo grueso; y haciendo tres ó cuatro sartas se pondrá en un tapiz.

Volvamos al estado de los gusanos en su capullo, donde tienen dos transformaciones. 1.º Seis ó siete dias despues que ha formado el capullo, deja la piel, y se muda en una cosa parecida á un

hueso de ciruela, en cuyo estado se llama ninfa: de allí á cuatro dias; esto es, á los diez despues de haber subido á la cabaña, se transforma en mariposa; y alargando la cabeza y las patas hácia el extremo del capullo, le pasa y sale blanca, dejando dentro la piel de gusano, y de la primera transformacion; y como cuando llega á este estado, se pierde la seda, no se dejarán mas que los precisos para la semilla.

Esta mariposa tiene cuatro alas, seis patas, una cabeza informe, dos ojos negros, juntos y turbados, el vientre abultado y la piel afelpada. Las hembras son mas blancas: tienen el vientre dos veces mas abultado, y echan al pasar por el agujero del capullo una agua encarnadina. Los machos son mas vivos, y sacuden las alas luego que salen: estos insectos no comen en esta última forma.

Luego que han salido del capullo, se les cogerá con suavidad por las alas, y se pondrá cada macho cerca de una hembra, encima de una tela rasa y negra, como sarga, camelote ó paño, y

se mantienen la mayor parte apareados diez horas antes de dejar la hueva; y si pasado este tiempo no se separan por sí, es preciso apartar el macho: entonces la hembra depone una agua blanca primero, y despues la hueva.

Cada hembra da como trescientos huevos, cubiertos de un humor viscoso, que los une fuertemente al sitio donde los ha dejado; y así no se les desprenderá hasta que esten bien secos: esta grana es al principio blanca ó amarilla, despues roja, y últimamente parda; y cuando ha adquirido este último color, se la echa en vino que se habrá entibiado, y va al hondo la buena: sácase, y se deja secar á la sombra entre dos lienzos: despues se mete en cajas con algodón, bien tapadas, y se guardan en un baul entre vestidos, y sitio que no sea demasiadamente frio ni caliente.

Modo de sacar la seda de los capullos.

La seda de los que se han ahogado, se sacará cuando se quiera; pero la que se llama cocida habrá de ser luego que se aparten de las cabañas, valiéndose

para ello de un argadillo ó devanadera hecho á este fin, y de una caldera con agua, que se pondrá sobre una horni-lla: primero se quita aquella maraña que tienen los capullos por encima, y despues se echan en la agua caliente. La de rio es mejor que la de pozo, y quanto mas fuertes sean los capullos, tanto mas caliente deberá estar el agua, que se mudará dos ó tres veces al dia, por cuyo medio se consigue quitar los colores, y las sedas quedan blancas y hermosas.

Se moverán los capullos con unos palitos de escoba para sacar las cabezas ó principios de las hebras, que se pasarán por unas sortijillas para que los capullos no suban mas, cuando se ha atado la hebra al argadillo para andarle, juntando las hebras de seis ú ocho, segun el grueso que quiera darse á la seda, y se dejarán en el agua hasta que no den mas hebras; pero la última se pondrá en otra devanadera aparte porque á la postre muda de color, como tambien hasta que haya soltado la liga: cárdanse como la estopa, y se

hace de ellos á torno, cierta hilaza que sirve para telas de menos precio.

Llámase seda cruda aquella que se saca sin fuego, esto es, que se devana sin hervir los capullos, separando de ellos la primera capa exterior y la película inmediata al insecto, y no se envolverá con la cocida, porque aquella es mas limpia, y se hace de ella gasas y otras telas.

Regla para determinar la cantidad de grana que debe avivarse, segun el número de moreras que haya. Una onza de grana produce á lo menos cuarenta mil gusanos, y para mantener estos se necesitan novecientas libras de hojas, ó mil á lo mas. Esto supuesto, se escoge en todo el plantío el árbol mayor y mas poblado de que se pesará la hoja, y haciendo lo mismo con la morera ó moral menos vigoroso, la mitad del peso total será el producto de cada árbol, grande con chico; por lo que si el mas fuerte tiene veinte y cinco libras de hoja, y el mas chico quince, que hacen cuarenta, se regulará en veinte libras el pro-

ducto de cada uno de todos los morales, de los que habiendo ciento, se puede contar con dos mil libras de hoja, y sacar con ella dos onzas de grana.

Regla para determinar la capacidad del sitio que se necesita para colocar los gusanos que salen de dos onzas de grana. Una superficie de un pie cuadrado puede muy bien contener ciento y diez gusanos, con conveniencia, y por consiguiente en un estante de veinte pies de largo y tres de ancho, se podrán acomodar seis mil y seiscientos, pues forma una superficie de sesenta pies; y así en una oficina, compuesta de seis estantes unos sobre otros, se podrán poner los cuarenta mil gusanos que habrá dado una onza de grana, y siempre será preciso igual número de estantes para cada onza que se quiera sacar; pero habrá de dejarse de uno á otro un espacio de tres pies para andar al rededor; además de estos estantes, se necesita tener otros inmediatos para hacer las cabañas donde se han de poner los gusanos cuando quieran hacer la seda.

En cuanto al producto de los gusanos puede decirse que dos mil y quinientos dan una libra de seda, y así una onza de grana producirá como doce libras, aun suponiendo en ella el malogro de una cuarta parte, reduciéndose por lo mismo el número de gusanos á treinta mil.

Otros calculan de otro modo, y aseguran, que diez libras de capullos pueden dar una de seda; pero de cualquiera modo que se haga el cómputo del producto, que nunca será cierto, no podrá haber la satisfaccion de lograr tanta cosecha, desatendiendo á cualquiera de los cuidados que requieren estos insectos, ó si la estacion, al tiempo de enramar, no ha sido favorable.

H

HABAS. Legumbre que se cria en una planta, cuyas hojas se parecen á las del arroz, y llevan unas vainas, que es donde estan. Se las planta en Marzo, despues de haberlas tenido en remojo para que salgan mas pronto,

tanto en jardines como en campo abierto, poniendo cuatro filas de ellas en cada era ó cuadro, á distancia de medio pie los hoyos en que se echarán tres habas, y cubrirán con tierra. Cuando ya han salido, que será á los ocho dias, se bina la tierra, y por Julio se enraman las rastras por encima de las estacas, y se las cercena. Aunque hay varias especies de habas, todas piden un mismo cultivo, y tierra ligera y arenisca, y mejor si fuere húmeda: para tenerlas hasta el otoño, se las siembra en Abril, Mayo y Junio, empezando á trabajar el rastrojo en Febrero, y dando á las tierras tres labores antes de sembrarlas: el mejor método es sembrar grano á grano, á un pie de distancia, alineando los surcos, que distarán uno de otro dos pies, regándolas siempre que lo necesiten, y segun la proporcion que haya de arroyo ó fuente, con cuyo cuidado, y tierra bien abonada producen las habas de un modo pasmoso, porque no hay cosa que iguale en fecundidad á esta planta, y así merece particular aten-

cion su cultivo, por la utilidad que deja.

Otro modo hay de cultivar las habas mas útil que el anterior: cierto es que se necesita terreno con proporcion de riego por medio de algun arroyo ó fuente, que vaya á parar á algun estanque, cuyas aguas puedan darse por un declive natural: 1.º debe ponerse todo el terreno en tablas ó eras de veinte y cuatro pies de ancho mas altas en el medio para dar mayor facilidad al paso de las aguas; pero el declive estará de modo que éstas no vayan con mucha rapidez, ni filtren demasiado, aunque es preciso tener bastante porcion de agua, porque habrá de regarse el terreno seguidamente los meses de Mayo, Junio, Julio y Agosto, cuatro veces en cada uno: 2.º se cercará el terreno, y dividirá en dos partes iguales por medio de una pared de piedra, y en su defecto, de tierra envuelta con una cuarta parte de cal si es arenosa, y á lo largo de ella se formará una regadera, que comunicando la humedad á los árboles frutales

que pueden ponerse en espalderas junto á las tapias, entre el agua por unos conductos de tierra cocida, encañados en la misma pared para el riego de las eras ó tablas: 3.^o en estos dos terrenos se sembrará trigo y habas; pero ha de ser cada segundo año: 4.^o para enramar las rastras se pondrán las estacas con hierro al pie, y empegadas algo mas arriba, porque como es tanto el riego, durarian poco siendo regulares: puede tambien cultivarse las habas en el mismo terreno poniendo dos filas en cada tabla, con la distancia de seis pies, y otras dos filas de habichuelas ó judías con el mismo espacio; pero si se siembra todo de esta última especie producirá mas.

HACELGAS. Hortaliza que tiene las hojas grandes, brillantes y blanquizas; siémbrese la grana por Marzo en campo raso, ó en camas, y cuando ha echado ya algunas hojas, se trasplanta en eras, se riegan y entresacan; pueden cogerse muy á menudo en el estío, porque vuelven á echar con facilidad. Las hacelgas son cálidas, abs-

tergentes, y buenas para los que padecen del bazo; el zumo en lavativa es cosa singular.

HACIENDAS. Las haciendas de que se hace mas estimacion, son: 1º los prados y pastos, porque rinden mucho con poco dispendio, y sin gran cuidado, y ademas no estan espuestos á la multitud de contratiempos que las otras haciendas: 2º los montes de corta, y toda la planta que produce anualmente, como los guindos, nogales, olivos y otros: 3º las tierras de pan llevar: las viñas, aunque en algunos parages son preferibles á las tierras. Las mejores haciendas de campo son aquellas que tienen algo de todo, estan mas unidas, y próximas á la casa del dueño.

Cuando una hacienda de campo es de mucha consideracion por contener una porcion grande de tierras, de modo que pueda emplear en su labor ocho ó diez arados (cada uno de estos que son de rueda, y tirados de cuatro caballos, puede trabajar al año de noventa á cien yugadas de tierra) el in-

terés del señor consiste en tener muchos arrendatarios, pues estas haciendas divididas en varias alquerías, producen mas, y se hallan con mas facilidad arrendatarios; pero en caso de arrendarse solamente á dos, se compartirá de tal modo que en cada arriendo entren las tierras correspondientes para toda labor con su parte de calidades y productos mayores, como prados, montes y plantíos.

Para saber en qué consiste la mayor utilidad de un señorío, es preciso reflexionar cuáles sean sus principales producciones; su proximidad ó desvío á pueblos grandes, y otras muchas circunstancias; y así: 1º el que tenga su situación apartada de las ciudades y pueblos de comercio, y con muchas praderías y pastos, tiene necesidad de tierras de labor y forrages, porque necesita mucha gente y bestias; pero si está inmediato utilizará mas en no tener tantas tierras, y mas pastos, cargándolos de ganado para abastecer á aquellos pueblos: 2º el que consiste en tierras de pan llevar solamente, es

preciso proporcionarle pastos y frutales : 3^o y si consiste en censos ó forros , montes ó estanques , no tiene necesidad de tierras de labor , por la facilidad en su despacho , y así otros.

De tres modos puede rendir una hacienda de campo : 1^o administrada por el mismo dueño , es el mas beneficioso para la hacienda , y de mayor interés para él , pero el mas trabajoso : 2^o arrendándola , en cuyo caso debe conocer el verdadero valor de su terrazgo , para no arrendar en mas de lo que vale , pues el arrendatario ha de vivir del producto , en lo que tambien interesa el dueño , quien tampoco es razon quede perjudicado en el arriendo ; igualmente se atenderá al concepto ó reputacion del arrendatario , que será inteligente y laborioso ; y cuidar de que la escritura de arriendo sea con la mayor especificacion y claridad , para evitar todo pleito. Algunas veces irá á ver sus posesiones para informarse si el arrendatario cumple , y si todo se halla bien dirigido y en el de-

bido estado, ajustando y cortando cuentas con él, á lo menos cada segundo año, y no dejarle cargar con muchos atrasos: 3^o el modo de utilizarse de una hacienda de campo, es por medio de un mayordomo; pero sin faltar la asistencia del mismo dueño, quien debera proveerle de todo lo necesario para la agricultura, como bestias, instrumentos y simientes, sin que el mayordomo deba tener otro interés que el salario anual que se le dé.

Observaciones importantes sobre los arriendos. La práctica comun de hacer los arriendos por corto tiempo, es uno de los mayores obstáculos para los progresos de la agricultura. Los arriendos de mas tiempo no pasan de nueve años, y como el arrendatario no hace mas beneficios que aquellos de que puede aprovecharse en el de su arriendo, el que le sucede se gobierna por los mismos principios, y viene á parar en que las tierras se hallan beneficiadas de nuevo con que se llenan de malas yerbas, lo que no sucederia si se abonasen con estiércol añejo, y bien

consumido ; y así seria de mucha utilidad que los arriendos fuesen por mas tiempo , de modo que pudiese estenderse la escritura á diez y ocho años: esta ley seria muy favorable á la agricultura , y no de daño á todos aquellos que carecen de los conocimientos necesarios en este arte. Los dueños adelantarian mucho en ello , pues en el caso de pasar á otros la propiedad , ó en el de enagenacion , tendrian mayor valor ; y para el actual propietario , como la hacienda se hallaba mas bien cultivada, serian las pagas mas puntuales, el arrendatario utilizaria tambien, porque su industria hallaria campo mas dilatado , emprendiendo cuantos beneficios pudiera disfrutar con el mucho tiempo ; al paso que con la limitacion de arriendos, el continuo recelo de trabajar para otro , le ata las manos para beneficiar las heredades, cuyo producto teme justamente recaiga en otro arrendatario.

HALCON. Ave de rapiña que se le adiestra para cazar al vuelo. Tiene la cabeza negra y redonda , la espalda

cenicienta, las patas amarillas y las garras anchas: el vuelo del halcón es muy alto.

HAMBRE CANINA. El que padezca esta hambre escesiva, debe beber vino puro en ayunas, comer arroz, compuesto con mucha leche, ó una papa hecha con harina y leche; será conveniente tambien comer pan remojado en la borra del aceite, y beber despues vino dulce: cuando esta hambre ocasiona debilidad, se tomará un buen vaso de vino de los mas fuertes.

HARINA. El nombre de harina ha venido de *far*, que era el que los romanos daban al mejor trigo; y *farina* á lo que salia de él, que sin duda es la parte mas escelente, y mas nutritiva del trigo.

Para guardar la harina se escogerá el trigo mas bien acondicionado y seco que haya en la panera, y hecha se meterá en cualquiera vasija, que se tapará bien, y tendrá en sitio seco, moviéndola alguna otra vez; con esta precaucion podrá mantenerse algunos meses; pero para conservarla

dos , tres ó mas años , es preciso :
1.º que haya sido hecha en Abril :
2.º meterla cernida en costales ó toneles , que deberán estar en sitio seco , y la harina bien apretada por igual ; y si se quiere conducir por mar ó por tierra sin peligro de que se malée , se empegarán los toneles.

La harina de trigo es la mejor ; á ésta se sigue la de morcajo ó trigo centenoso que hace un pan bastante bueno ; de la de cebada mezclada con otra , sale un pan que puede comerse mejor que el de centeno puro ; pues éste tiene la cualidad de ser pesado y pegajoso , aunque es bastante alimento ; pero si le echan algo de harina de trigo se mantiene mejor.

La harina de maiz hace pan mas blanco y sustancioso que la de trigo ; pero es sumamente pesado al estómago. Hay otro género de harina , que llaman repaso , y es el salvado vuelto á moler , de que los pobres hacen pan.

El trigo recién trillado no da tanta harina como el que se ha secado ya en la panera , y para que el pan salga

bueno se compondrá de dos partes de harina y una de agua. Cuando se compra harina cernida, se desleirá un poco con agua en el hueco de la mano, y por el olor y color de esta masa se conocerá su calidad; y hay muchos tan prácticos en este uso que se engañan menos así, que comprando en grano.

El salvado que queda de la harina, y se deja en los sacos dos ó tres meses, pasándole por un cedazo ó pifiara bastante clara, y despues por otra bien cerrada, da una harina de mucho mejor gusto que la misma flor, y es del que se valen los panaderos de París para hacer los panecillos.

HAYA. Arbol de campo muy alto y derecho, que tiene la corteza lisa y blanquecina; las hojas de un verde hermoso, y el fruto que produce es una bellotita esquinada, llamada fayuco, muy buena para engordar los cerdos y palomas, y de que se hace tambien aceite de arder. Este árbol se cria bien en tierras areniscas; su madera es seca, y chispea cuando se la pone al fuego; se hace uso de ella para ta-

blas de once á doce pulgadas de ancho, y trece líneas de grueso, y para vigas ó pies derechos, de seis á diez pies de largo: de las hayas gruesas se hacen mesas, tajos y otros muebles útiles de cocina; pero su mejor despacho es en leña; las acepilladuras de esta madera son buenas para aclarar el vino, echándole encima de ellas.

HELADAS. Las heladas son precisas para que los panes salgan bien, y se fortifiquen, como para matar los insectos que perjudican las plantas; solo es temible la helada cuando agarra con prontitud teniendo mucho tempero la tierra, y siempre que despues de una blandura repentina, vuelva á prender.

HEMORRAGIA. Es la estravenacion de la sangre siempre que hay mucha abundancia de ella, ó rarefaccion, sea por la causa que fuere esterna ó interna. El remedio mas pronto y eficaz es acudir luego á los astringentes, como el alumbre, el vitriolo, polvos de simpatía, la sangre de draco, goma adragan, la consuelda mayor, llanten, hortigas, &c. (*V. Alumbre.*)

HEMORRAGIA DE LAS NARICES. Remedio. Se atraerá por las narices espíritu de vino en diferentes veces, y para poderlo egecutar, se echará en el hueco de la mano, ó en una cuchara, y beberá agua comun, en que se echará una cantidad suficiente de espíritu de vitriolo, hasta que el agua quede con un ácido que no desagrade. *Ephém. d'All. (V. Sangre.)*

Tambien se hace uso, con éxito feliz en las hemorragias, de las yerbas vulnerarias, porque consolidan los vasos rotos, y remedian la corrupcion de la sangre. *(V. Vulnerarias.)*

HEMORROIDAS. Son unos tumorcillos, que provienen de la acrimonia ó espesura de la sangre, y se forman en el orificio, dentro ó fuera, por lo que se las distingue en internas ó externas: cuando se hinchan ocasionan vivos dolores, y mas si hay precision de hacer del vientre, porque con los esfuerzos se irritan. Las hemorroidas que fluyen, siempre que sea moderada y periódicamente, alivian al enfermo; pero si el flujo fuere escesivo le debilitan.

Remedios. Cuando las hemorroidas ocasionan muchos dolores por la inflamacion é hinchazon, debe el enfermo, 1.º sangrarse del brazo: 2.º tomará caldos, bebidas refrigerantes, y aun lavativas, si puede sufrirlas: 3.º tomará por las mañanas en ayunas veinte y cinco granos de azafran de Marte aperitivo, en píldoras: 4.º observará una dieta exacta, absteniéndose del vino, y evitando todo trabajo escesivo. Si estos remedios no alcanzan á lograr el alivio, tomará todas las mañanas, antes de comer, una onza de casia de levante, envuelta con un poco de azúcar en polvo, ó una tisana laxante, hecha con raiz de nenufar, chicoria silvestre y malvavisco, de cada cosa dos onzas, dos camuesas finas mondadas, tres dracmas de sen, una de cristal mineral, y dos de regaliza verde, todo en tres cuartillos de agua, que quedará en media azumbre, y pasado, beberá dos vasos por la mañana en ayunas, con el intermedio de un cuarto de hora de uno á otro.

Si fueren internas se le introducirá

el unguento *nutritum* destinado para esta enfermedad; pero si fuesen esternas, se las lavará con el cocimiento de las hojas de gordolobo ó perifollo, y flores de sauco cocidas en leche.

Otro remedio para las esternas: se quebrantarán las raíces, hojas y flores de la celidonia menor, y echando en ello un cuarteron de manteca fresca, se majará y añadirá una dracma de alumbre en polvo, de que se hará una especie de unguento: cuando se haya de hacer uso de él, se derretirá á la lumbre, tanto como una avellana, y con un lechino ó paño suave, se aplicará á las hemorroidas lo mas caliente que sea sufrible, repitiendo esta untura tres ó cuatro veces al dia. Puede tambien echarse en un braserillo la misma porcion de unguento, y recibir el humo, poniéndose en una caja de servicio, y cubriéndose bien por todas partes: este unguento puede tenerse muchos años.

Otros remedios. Tómase albayalde en polvo, que se pondrá en digestion toda una noche en vinagre: quítase despues

este, y se echa un poco de aceite de oliva para hacer un emplasto. *Eph. d' All.* La manteca fresca derretida y mezclada con el zumo de la yerbamora, es tambien un buen unguento; igualmente es buen remedio la raiz fresca de la escrofularia, majada con la misma manteca, y aplicada á la parte.

Si fuere preciso abrirlas, se aplicará cebolla rociada con vinagre, ó se las estregará con un tarugo de hojas de higuera.

Siempre que el flujo fuere escesivo, se bañará la parte enferma con agua de la pila de los herreros, echada en una vasija cómoda, y se aplicarán á la parte paños de lienzo quemado, como para yesca.

Adviértase que cuando las hemorroidas son internas, es preciso tener un cañoncito mas abierto que el de las ayudas, en el que se mete el unguento, que se introduce suavemente con un palito redondo al extremo, para poderle comunicar al mal.

Pomada para las hemorroidas. Tómase un cuarteron de manteca de puer-

co macho; y quitada la tela, se corta en pedazos para derretirla en un cazo: se echa tambien otro cuarteron de manteca fresca, despues que la otra se haya pasado por un paño; y revuelto todo bien en el mismo cazo, se pasará á un plato, añadiendo dos onzas de miel rosada y dos yemas de huevos frescos, sin cesar de revolverlo hasta que se enfrie.

HENO. Llámase así la yerba de los prados cuando está en sazon. Recogimiento del heno. Los prados se guadañan en Junio, cuando la yerba empieza á ponerse amarilla, y está en grana, y en un tiempo bueno: 2º se la deja tendida en el prado para que se seque, revolviéndola de cuando en cuando con horcas: 3º tres dias despues, se la pone en montoncitos dispuestos en filas: 4º hácese montones altos y redondos, dejándolos en este estado algun tiempo para que suden, y se exhalen: 5º pónense en haces, y se acarrean al pajar, á proporcion que se van haciendo; pero si por haber llovido estuviese húmeda, y acomodada ya la yerba en su sitio, se cubrirá con paja seca, para

preservarla de toda humedad y mal olor; y como se haya recogido en tiempo seco, podrá guardarse dos años.

En muchas partes acarrean el heno sin agavillarle, y tienen por bastante amontonarle en los pajares: otros, en países cálidos, hacen en los mismos prados, montones grandes, poniendo en medio de ellos una percha para sostenerlos.

El heno tiene buen despacho en los mercados y pueblos grandes, y los haces deben pesar de doce á catorce libras hasta principio de Enero, y después hasta el recogimiento, de ocho á nueve.

HERAS, término de jardinería. Son unos espacios de cuatro pies de ancho, con la distancia de uno para su separacion, y forman los cuadros de una huerta. Las heras adosadas son aquellas que estan muy elevadas de un lado, y del otro van en declive, debiendo este mirar al mediodia: hácese así cuando la tierra es muy húmeda, y espuesta á vientos frios, y en estas heras bien labradas y

abonadas, se siembra todo género de hortaliza.

HERIDAS. Modo de curarlas. 1º Se sangrará al enfermo para precaver la fiebre, la inflamacion, el dolor y el absceso. Si la herida no fuere mas que superficial, se unirán los labios de ella, y aplicará un emplasto aglutinativo, tal como la goma elemi ú otro, y se ligará lo mas ligero que se pueda; pero si fuere profunda, será preciso tomar algunos puntos, para impedir que el aire toque al hueso.

Si hubiese en la herida perdicion de sustancia, pero solo en la superficie, se comenzará por hacerla supurar por medio de unguentos digestivos, los que repararán la pérdida de carnes; despues se curará con emplastos aglutinativos; pero si ademas de la perdicion de sustancia la herida es profunda, y sobresaliese mucho la carne, se tratará luego de consumirla, tocándola ligeramente con la piedra infernal ó el unguento negro, compuesto de alumbre quemado, y de precipitado rojo en

polvo con un poco de basalicon.

En cuanto á las heridas que provienen de arma de fuego, y se conoce en que la parte herida está contusa, encendida é inflamada: si fueren profundas y con pérdida de sustancia, es indispensable hacer incisiones, ya sea para quitar los cuerpos estraños, ó ya para mudar la figura de la herida, si fuere preciso: despues se detendrá la sangre con el agua de alumbre, antes de curarla con unguentos y digestivos: la curacion deberá hacerse cuatro veces en las veinte y cuatro horas, particularmente en verano.

Si la herida penetra al vientre, se hará beber al enfermo un vaso de infusion de yerbas vulnerarias, de cuatro en cuatro horas.

2º El cirujano, despues de haber lavado la herida con alguna infusion al efecto, deberá poner hilas en el fondo de la sinuosidad y cabezales por encima remojados en la misma infusion, sostenidos de una venda, cuyas vueltas empezarán por debajo del seno ó cavidad de la herida, é irán á rematar en-

cima de la entrada; si el seno no ha evacuado bien, será preciso manifestarle hasta el fondo; pero sino se dilatase bastante, ó si interesase en la sajadura algun vaso, será suficiente hacer una contrabertura en el fondo del depósito, para dar salida al pus ó materia.

3º Si la herida siendo en el vientre, no echase materia, no se hará manifestacion, si no hay depósito: las señales que le indican son el crecimiento de la calentura, la inflamacion, el dolor y la palpitation que siente el herido en la parte, pero si se ha formado, se hará al instante la abertura al sitio donde la materia indica el depósito.

4º Para los músculos cortados transversalmente en su carnosidad, se recurrirá al vendage y emplastos aglutinativos, para mantener la parte en buena disposicion.

5º En las heridas donde ha habido fractura de huesos, es preciso valerse de los medios usados en la cirugía á este fin, para sacar los que se hallen

rotos, y poner la herida en estado de supuracion.

6º Las heridas en la cabeza piden particular atencion, para saber cuando conviene recurrir á la operacion del trépano, ó cuando pueda escusarse. (*V. Trépano.*)

HERIDAS DE PIERNAS. En la curacion de estas heridas, es preciso advertir: 1º que se habrán de curar de tres en tres dias, cuando menos, para dar tiempo á que obre el medicamento: 2º impedir que dé el aire en la herida cuando se cura, sino aplicar con brevedad el aparejo: 3º se curarán con ligereza; esto es, no apretar demasiado el vendage, sin hacer uso de las tientas y dilatantes, que tocando á los nervios, causa en ellos un dolor escesivo, y compresion en los vasos: si la herida fuese profunda y con perdicion de sustancia, se introducirán ligeramente lechinos simples de hilas bien finas, remojados en algun medicamento correspondiente á la calidad de la herida; evitando los geringatorios, porque es-

tos aumentan la solucion de continuidad, y engendran carnes babosas, como tambien el uso de los vinos aromaticos y unturas, que no hacen mas que prolongar la curacion; bien que estas reglas admiten sus escepciones en las heridas en el pecho y otras partes, donde es preciso registrarlas á menudo, y aun cuatro veces en las veinte y cuatro horas, particularmente en tiempo de calor, y cuando las supuraciones son abundantes.

Remedio para las heridas de las piernas. Májase media libra de tocino añejo gordo, con un puño de hojas de salvia menor bien picadas, y se aplica en forma de unguento á la parte herida.

Tómase dos onzas de pez resina, y otro tanto de cera nueva, que se derretirá juntamente; despues se agrega un cuarteron de manteca fresca; y revolviéndolo todo se pone en consistencia de unguento: cuando esté en esta disposicion, se pone en un paño sin hilas, y aplica á la herida, mudando de unguento cada vez que se limpie la

herida: este remedio es capaz de curar las heridas de las piernas, aunque penetren hasta el hueso.

El bálsamo Samaritano y el Arceo, son convenientes en muchas heridas; y la trementina sola, es tambien un bálsamo muy sencillo y propio para lograr su curacion.

HERIDA en la cara ú otra parte carnuda. Se lavará prontamente la herida con vino tibio: júntanse los labios, y se pone una venda de lienzo de una pulgada de ancho; y como se haga bien no habrá necesidad de tomar puntos.

HERIDA en la cabeza. Se aplica á la herida el emplasto de betónica, en que se envuelve goma elemi, y se hace de este modo: se toma zumo de betónica, de llanten y apio, una libra de cada uno, y un puño de cada yerba de estas, verdes y majadas; añádese cera amarilla, pez resina y trementina, media libra de cada cosa: pónese todo á la lumbre, y se revuelve bien hasta que casi se hayan consumido los zumos, para que no se queme el emplasto: despues

se pone á esprimir caliente en la prensa; y colado que sea, se echará la trementina, y dará dos hervores; últimamente se pone en pedacitos, y sirve para toda llaga ó úlcera en la cabeza.

HERIDA en el pecho. Tómase dos onzas de pez, cuatro de goma, dos de trementina, y otro tanto de aceite de laurel; quebrántase la pez y la goma, y derritiendo uno y otro juntamente, se echa la trementina, con el aceite de laurel; estando todo bien incorporado, se pasa por un paño, y deja enfriar el emplasto: échase despues en un puchero vidriado, y cuando se haya de hacer uso de él, se estiende en un pellejo que ocupe al rededor de la herida cuatro dedos mas, haciéndole en medio una abertura, para dar paso á las materias, y se curará al herido una vez en invierno y dos en verano.

Uno de los tópicos más eficaces para la curacion de muchas heridas, es el emplasto de Nuremberg, y su uso es tan comun como fácil la práctica.

Pueden tambien curarse las heridas por medio de chupon; pero esta ope-

racion solo conviene en las que van de abajo arriba en partes carnosas, y quando no ha interesado vaso de consideracion, ó estan hechas de algun tiempo; y así no se hará en las que van de arriba abajo, particularmente en las del vientre.

2º Será tambien inútil esta operacion quando la sangre se ha tendido por las cavidades, ni se pondrá en egecucion, quando hay rotura de vaso considerable, ó si el golpe ha llegado á herir algun intestino.

Despues que la sangre se ha chupado, y estraído perfectamente, se unirán los bordes de la herida con un emplasto aglutinativo, para lograr la reunion, y siempre que la operacion se haya hecho diestramente, podrá curarse en veinte y cuatro horas; pero seria perjudicial su práctica si quedase sangre esparcida, pues faltándola el paso, se convertiria en pus, que formaria un abceso; y así seria lo mas acertado hacer la succion á presencia de un cirujano inteligente.

HERIDAS INVETERADAS. Remedio.

Derrítense seis onzas de sebo; échanse allí otras seis de pez de Borgoña partida en pedazos, y otro tanto de cera nueva amarilla: revuelto todo bien é incorporado, se echa poco á poco seis onzas de hojas picadas de la planta llamada mil en rama ó yerba de S. Juan; hácese cocer á fuego lento revolviéndolo continuamente, y cuando las yerbas lo esten bien, se pasa por un paño grueso, y se exprime bien y con fuerza: este unguento es escelente para toda llaga.

Ó se aplicará la yerba cana majada con unto de puerco, y lavarán las heridas sucias con el cocimiento de pescados salados ó con aguardiente.

Para contener la hemorragia de una herida, se la aplicará un pedazo de vitriolo ó de alumbre; tambien la detiene el zumo de la parietaria ó la misma parietaria majada, ó la pimpinela igualmente que los polvos de simpatía. (*V. Polvos.*)

En la inflamacion de una herida, se dará con unguento rosado ó con aceite de oliva batido con agua fresca de pozo en un plato, como un cuarto de hora,

y quitando antes de hacer uso de ella el agua en cuanto se pueda.

HERIDAS DE CABALLOS. 1^o Se le quitará bien el pelo como á dos dedos al rededor de la herida, teniendo la parte limpia para que el cuero se estienda y pueda juntarse fácilmente.

Las heridas hechas con la silla, ó de cualquiera otro modo que no son profundas, se curan con orines ó vino caliente, polvoreándolas despues con estopa cortada menudo: pero si la herida fuere algo grande es mejor darla con los orines; y cuando sobresale la carne, se la dará para resumirla con los polvos de caparrosa blanca: si la silla le ha hecho alguna dureza ó callosidad, se goteará encima sebo de vela encendida, con lo que se desprenderá el callo; y despues dará la herida con vino tibio ú orines, y untándola con manteca añeja y los polvos de hilaza, no tardará en cicatrizar.

Pero si la herida es grande y profunda, de suerte que sea preciso la tiente, como sucede con las de las piernas y crucera, es bueno darlas con grasa

salada de cerdo; mas si llegan á gangrenarse, lo que se conocerá cuando el animal no siente dolor en la parte: si está amoratada y que despide un olor cadavérico, será preciso antes que llegue á consumarse, sajar hasta lo vivo: lavarla con agua salada, y poner encima hilas remojadas en agua de cal la mas fuerte, dos veces al dia.

HERIDA EN LA CRUCERA. Cuando el fuste delantero de la silla está muy abierto ó llega á romperse, magulla aquella parte, de que resulta herirse; y no siendo considerablemente, se le aplicará bol en polvo, vinagre y clara de huevo: pero si la herida fuere grande, con inflamacion, se sangrará al caballo, frotará el mal con un unguento emoliente, fomentando la parte con un paño remojado en agua de cal; y si no hace efecto, se usará del unguento llamado del duque, y cubrir la herida con un pellejo de cordero con la lana. Para desecar esta ó cualquiera otra herida, se tomará tártaro blanco, que es la corteza que está pegada á las tablas de una vasija que ha tenido vino; y echándole

en un púcherō, se le rodeará de brasas hasta que se ponga rojo, para que se queme el tártaro: déjase enfriar, y majándolo se hace polvos, que se echarán en la herida.

HERIDA EN LOS RIÑONES. Se pondrá luego en ella el estiércol mismo del animal, que se envolverá en un paño para que mantenga el color que lleva, y si no hiciese efecto, se aplicará á la herida claras de huevo batidas, é incorporadas con un pedazo de alumbre: si la hinchazon se inclina á supurarse, se le hará una sajadura para descargar el tumor, ó se le picará con un hierro encendido, geringando las aberturas con el agua vulneraria; quítase la carne muerta, enjúgase la sangre, y se echa en la herida ceniza caliente, y el dia despues se la lava con vino tibio ó legía.

HERIDA de arma de fuego. Es preciso luego sondear con una tienta larga la herida, introduciendo en ella, por medio de una geringa, el agua vulneraria, y hacer beber al caballo medio cuartillo de ella cada dia.

HERIDA EN EL MENUDILLO. Este género de heridas se hacen cuando un caballo llega á caer, y como esta parte está llena de nervios, es de consideracion, y le ocasiona dolores; si coge el caballo, se le sangrará para hacer revulsion, y no se le dará á comer mas que salvado rociado con agua; friégase la cuartilla con espíritu de vino, poniendo en la herida hilas, y al rededor una cataplasma, hecha con una libra de pan de linaza, desleido al fuego en un cuartillo de vino tinto hasta que quede como una puchada, en que se echará cuatro onzas de manteca fresca, y dos de bol de levante en polvo: estando todo bien incorporado, se aparta de la lumbre, y se añaden seis onzas de trementina, continuando en revolverlo medio cuarto de hora.

HERNIA. Esta enfermedad proviene del descenso que hacen las tripas á las bolsas ó ingles por una rotura que se hace en el peritóneo. Llámase así tambien cierto conjunto de aguas ó flatulencias que se forman en las bolsas de los testículos. Remedio: Tómase tres

onzas de harina de habas, y dos de la de altramuces; una pizca de flor de manzanilla, y otro tanto de rosas encarnadas secas; miel y agua, partes iguales, y tres onzas de aceite de laurel. Hácese hervir las harinas en la miel y el agua, hasta que quede como papas, y echando despues el aceite de laurel, se estiende esta cataplasma en un paño que se aplicará caliente á la parte tres ó quatro veces al dia.

Quando proviene de golpe ó caída, se sangrará primero al enfermo, y se aplicará al mal una cataplasma, hecha con harina de cebada y habas, grana de comino, flor de manzanilla, de meliloto ó corona de rey y polvos de rosas, hervido en oxicato, que se compone de una parte de vinagre, y quatro de agua.

Si se juntase al tumor la inflamacion, se hará la cataplasma con agrimonía y flor de sauco.

HERNIAS EN LOS NIÑOS. Remedio: Tómase seis onzas de raices de sello de Salomon, lavadas y partidas en pedazos; échanse en infusion veinte y

cuatro horas en medio cuartillo de vino blanco, y colado, se hará tomar al niño dos vasitos en todo el día, continuando así por espacio de tres semanas ó un mes.

Májanse despues las raices que han servido á la infusion, y se hace de ellas una cataplasma, que se aplicará todos los días á la hernia del niño, sosteniéndola con una venda ó ligadura.

HEZ DE VINO. Hácese uso de la hez de los vinos para algunas cosas: se la destila, y sale de ella aguardiente: los vinagros hacen tambien vinagre de ella; despues hacen sacar la borra, de que forman unos panes, cuya materia queman, y dejan calcinar en unos hoyos que hacen en el campo por el mal olor. Esta materia calcinada es una ceniza que se necesita guardar en sitio seco, pues de lo contrario perderia su virtud, que consiste en sales álcalis, y envuelta con cal viva, sirve para hacer las piedras cáusticas que queman las carnes.

HIDROPESIA. Enfermedad de las mas difíciles de curarse; particularmente la

que proviene del propio vicio del hígado, rara vez se cura. La hidropesía es un conjunto de serosidades extravasadas, que acontece, cuando separándose la linfa de la sangre, inunda los músculos ó partes crasas que estan debajo de la cutis. Hay varios géneros de hidropesía, segun los diversos sitios adonde se inclina, y hace depósito el humor.

1º **HIDROPESIA DE PECHO.** Es un derramamiento del humor acuoso por todo él, y se conoce ser tal cuando el enfermo siente dificultad en la respiracion, y mas por las noches, en que se verá precisado á pasarlas enteras sentado en una silla, ó apoyándose sobre una mesa, que tendrá delante de sí. Para remediar esta enfermedad se pondrán en uso los purgantes y aperitivos; y si no se logra con esto, será preciso recurrir á la operacion del empiema.

2º **HIDROPESIA ASCITA.** Proviene igualmente de un humor acuoso que inunda el vientre; esta es la mas comun de todas las hidropesías, y se conoce

en la elevacion del vientre , por la flacura de todo el cuerpo , y por el agua que se siente mover en el vientre ; de modo que éste cae hácia aquella parte donde se echa el enfermo ; el ombligo se alarga ; los pies y las piernas se hinchan ; tiene el paciente mucha sed, y dificultad en la respiracion. Este género de hidropesía es muy difícil de curar , y necesita la frecuencia de purgantes para evacuar las serosidades ; mas para facilitar el efecto de los remedios se practicará antes la puncion: se abstendrá el enfermo en cuanto pueda de beber , y no comerá mas que de asado , pan seco , y nada de hortalizas, ni frutas , haciendo lo mas que pueda de egercicio.

Remedio para esta especie de hidropesía. Tórnase caracoles con las conchas , y haciendo de ellos una cataplasma , se aplicará al vientre , dejándola hasta que por sí misma se despegue ; dase al enfermo dos veces á la semana la mitad de la cáscara de un huevo de zumo de raiz de íris de jardin , echado en agua para su depura-

cion, en que se habrá desatado una yema de huevo fresco á medio cocer.

3^o HIDROPESIA TIMPÁNICA. Es tambien un conjunto de aguas y aire en el vientre: en este género de hidropesía, cuando se golpea algo en el vientre, hace un ruido á modo de un carral; no se inclina al lado donde el enfermo se vuelve, ni se le advierte hinchazon en los pies ni en las piernas: se abstendrá de comidas fuertes, particularmente de noche, y podrá usar del remedio siguiente: tómase una dracma de raiz de ala, otro tanto de vainas de nebrina, y lo mismo de regaliza; hácese polvos todo junto, de los que se dará al enfermo una dracma por la mañana en medio vaso de vino blanco, y por tres dias.

Hay otro género de hidropesía, llamada *loco-flamática*, en la que el paciente tiene el rostro y las piernas hinchadas, y por lo comun frias. Se hará uso de remedios que evacuen la flema.

Despues de los purgantes se emplearán los sudoríficos, que de nada sirven en las otras especies de hidrope-

sía, para cuyo efecto se hará uso de este remedio: tómase media onza de vainas de nebrina quebrantadas; pónense á hervir en un cuartillo de agua, y otro de vino blanco, hasta que quede en la mitad; hácese de ello dos tomas, que se darán al enfermo dos mañanas seguidas; pero es preciso que este cocimiento le tome tibio, y echarse algo mas ropa de lo regular.

— O se le aplicará á las partes hinchadas hojas verdes de lampazo, algo majadas, que podrán atraer, y evacuar el humor por los pies.

— Otros remedios. Las friegas, el ejercicio, y los vendages ó ligaduras son medios que deben usarse en cuanto los enfermos puedan sufrirlos. Los tópicos propios á fortificar son buenos alguna otra vez; y aun se dice que por sí solos han curado esta enfermedad: tal es, por ejemplo, una fomentacion de plantas aromáticas, hervidas en vino, y aplicadas con frecuencia al vientre. Los purgantes repetidos, cuanto las fuerzas del enfermo lo permitan, son tambien utilísimos; pero es preci-

so añadir á esto los corroborantes y diuréticos, de que se hará uso en los dias que medien entre la purga.

Un médico célebre (Mr. Savary) asegura haber curado á muchos hidrópicos con sola la infusion de las vainas del enebro en vino blanco, echando en ella otra igual porcion de agua nitrada; y la dosis tres vasos cada dia, añadiendo de tiempo en tiempo cinco ó seis granos de polvos de escilla en cada vaso; pero que continuó el uso de este remedio por mucho tiempo: añade el mismo facultativo, que tuvo por conveniente la evacuacion de las aguas por la orina, y fortificar los sólidos; aunque su efecto es mas seguro en las hinchazones generales, que en la hidropesía ascita, y despues de haberse hecho la puncion. Sin embargo él mismo confiesa haber hallado muchos hidrópicos, en quienes este remedio no ha hecho efecto bueno ni malo, de que infiere ser preciso proceder segun las circunstancias. *Journ. écon.* 1761.

Por lo general los hidrópicos deben

abstenerse de todo alimento crudo é indigesto, y capaz de ocasionar flatulencias; cenar poco, no beber mas que tisana, ó á lo mas medio cuartillo de vino blanco, comer de asado y huevos frescos; la sopa seca, y los caldos, de que tomará tres al dia, bien conservados.

Está probado por varias esperiencias, de que nos ha dado noticia el diario de Inglaterra, que muchos hidrójicos han sanado sin otro remedio que hacerse fregar el vientre con la mano caliente, y aceite de oliva todas las mañanas y noches, por espacio de tres semanas.

HIGADO, calor y obstruccion del hígado. Remedio: Se llenará una olla de agua de fuente, y si pudiese ser hará mejor efecto siendo de rio, y echando en la porcion de seis azumbres poco mas ó menos, media onza de caparrosa ó vitriolo romano del mas transparente y verde, sin majar, se tapaná y dejará en infusion dos dias; sacarásé despues poco á poco la tercera parte, ó á lo mas la mitad de esta agua con

una taza, y sin llegar al hondo; déjase asentar otras veinte y cuatro horas, y volviendo á sacar el segundo tercio del agua, se dejará el tercero, que no se beberá, sino que se reservará para otro uso. Echase con un embudo en botellas los dos primeros tercios de esta agua para que no se exhale; tómase cada mañana dos ó tres vasos de ella por espacio de quince dias ó tres semanas, habiéndose purgado antes, y se podrá continuar este uso dos ó tres meses si la enfermedad es inveterada y habitual; pero es preciso abstenerse de frutas, cosas de pastelería y otras semejantes. En cuanto al último tercio de esta agua, que es el fondo, es propio para curar las llagas, úlceras, erisipelas y sarnas, calentándolo, y remojando en ello paños que se aplicarán á la parte.

HIGADO DAÑADO. Remedio: Se pondrá en infusion partes iguales de chicoria silvestre, y de la yerba llamada palomilla ó fumaria, en vino blanco, toda una noche, de cuya infusion beberá el enfermo dos vasos cada dia,

uno á la mañana y otro á la noche, continuando este uso. (*V. Ictericia.*)

Cirro interno del hígado. Remedio: Se usará de la conserva de marrubio blanco por algun tiempo, y bebiendo vino blanco á las comidas, en que se habrá echado acero, esto es, limaduras de él.

Otro remedio. Se tomará un caldo por mañana y noche, en que se echará igual cantidad de vino.

Hácese la cataplasma siguiente: Tómase la miga de un pan tierno, como cosa de media libra, que se echará en migajas en un perol con un cuartillo de vino; hácese de ello una papa, á que se añadirá dos yemas de huevo, y despues de haber hervido se echará una onza de unguento rosado, y dará otro hervor para que se incorpore; cúbrese bien la parte enferma con esta cataplasma, y se continuará algun tiempo, con que se hallará alivio.

HIGUERA. Arbol bastante comun, cuya madera es suave, blanca, y las hojas grandes y ásperas; se cria bien en los paises cálidos, y su mejor pos-

tura es entre oriente y mediodia, porque se hiela con facilidad: da dos frutos cada año en primavera y otoño; multiplíquese por medio de renuevos con raiz, acodo ó estaca, y se trasplanta por la primavera ó en otoño. Para las provenas se entierra la vara, sin desprenderla del árbol hasta que haya echado raices. Los acodos, que es una especie de provena, se hacen pasando una rama robusta, y de mediano grosor de una higuera vieja al través de una cesta ó cajon, despues de haberla quitado como un dedo de corteza al rededor de dos nudos, que se dejará fuera del fondo del cajon, y cuando haya echado raices se la corta, por cuyo medio se consigue que el arbolito dé fruto al año siguiente.

Quando se practiquen estos modos de multiplicacion en las higueras, y hayan echado hoja, se las saca de la cesta, y pone en cajones á fines de otoño; despues se renueva la tierra en otros de mas capacidad, y así se hacen mas pronto; pero las que se ponen en campo producen mas, y no

son de tanto trabajo.

En la poda de las higueras se debe primero cortar las ramas falsas, que son las que tienen los botones chatos, y separados; al contrario que las buenas los tienen abultados y juntos: 2.^o se cortarán las delgadas, y dejarán las gruesas, lo que es al revés de los demás árboles: 3.^o las ramas gruesas se dejarán algo cortas para que den mejor fruto. Por la primavera se cortarán todos los renuevos que hayan echado al pie, como también toda la leña muerta, y recortando todas las ramas nuevas á fines de Mayo; se quitan también las puntas á los pimpollos para que horquillen al lado, y den leña de fruto. En el otoño se quitan las yemas últimas de las ramas donde se advierte el primer arrojido de las brevas para fortificar los frutos que ha de producir el año siguiente.

Se cuidará de regar bien las higueras una vez cada semana por primavera, y todos los dias en tiempo de calores.

HIGOS. Hay cuatro especies de hi-

gos que maduran bastante bien en este clima: 1º el blanco redondo, muy estimado: 2º el blanco largo, de bastante dulzura: 3º el angélico de otoño, que bien maduro es excelente: 4º el violado.

Las señales ciertas de la perfecta maduración de los higos son cuando tienen debajo una gota de almíbar, está arrugado, la cabeza inclinada hacia abajo, blando al tacto, y que se desprende con facilidad.

El higo blanco redondo que se cria en Agosto es el mejor, pues el largo, aunque bueno, no es tan estimado, porque es menos jugoso; estas dos especies son las únicas que se crían aquí, por lo menos en los contornos de París.

HINCHAZÓN. La hinchazón cuando es universal proviene de un conjunto de humores acuosos en los vasos linfáticos. Remedio: Tómase un puño de hojas de romero, é hirviéndolas en cuartillo y medio de vino tinto, hasta que quede en dos vasitos, que tomará tibio el enfermo por la mañana en

ayunas, mediando dos horas de uno á otro, y manteniéndose en cama bien abrigado. Si el sudor que le ocasionará este cocimiento le debilita, se le dará de cuando en cuando una cucharada de vino ó un caldo; pero si á la hinchazon acompañare calentura, solo cuando remita la fiebre se hará uso de este remedio, ó en la intermision.

HINCHAZON del vientre y piernas despues de una enfermedad. Remedio: Se beberá por tres dias consecutivos el cocimiento de una onza de la corteza de raiz de fresno en una azumbre de agua ó menos, que hervirá hasta quedar en la mitad.

HINCHAZON á las piernas con inflamacion. Remedio: Se derretirá un poco de cera blanca, cortada en pedacitos, en un puchero con algo de aceite de nueces, y revolviéndolo bien, de modo que se incorpore, se aparta de la lumbre, y sin dejar de moverlo, se echan algunas gotas de agua fria para que condensen el encerado, con que se untará una hoja de papel de estraza bien delgado, y aplicará al mal,

renovando la untura del papel mañana y noche, y continuando.

HINCHAZON á las piernas en la hidropesía. Aplícase á la hinchazon las hojas ó raices de la planta llamada *buen espino*: ó se deja secar esta planta, y se incorpora con alguna pomada contra la sarna. *Ephem. d'All.*

Cuando se hinchan los pies por haber andado mucho, es buena la cataplasma hecha con la flor de la harina ó hez de vino; ó las hojas de llanten majadas con vinagre: pero si la hinchazon ó inflamacion de los pies es causada por los zapatos, se usará del remedio siguiente: quémanse en el asiento de un plato de estaño ó peltre unos paños de lienzo, que dejará una especie de aceite, con que se dará la desolladura; ó se quemará un pedazo de zapato viejo, y se echará la ceniza.

HINOJO. Planta, cuyo tallo es derecho, acanalado, y bastante alto; el hinojo sale de la grana, que es menuda, ovalada, verdusca y de un gusto agrio: esta planta, aunque se cria

en cualquiera terreno , no la está bien la situacion fria. La grana del hinojo escita las ventosidades , ayuda á la digestion , y con ella y aguardiente se hace el agua de hinojo tan estimada.

HIPO. Es un movimiento irregular, causado por la convulsion de los músculos del estómago , que procede por lo regular de la demasiada plenitud, y alguna otra vez por la inaccion ; este último es peligroso. Cuando el hipo proviene de la cualidad ó cantidad de viandas que engendran humores acres, el mejor remedio es la dieta ; pero podrá usarse tambien de los siguientes: se mascarán tres ó cuatro granos de pimienta ; ó se tomarán cuatro gotas de aceite exprimido de la grana de eneldo , mezcladas en media onza de almendras dulces.

HIPOCONDRIA. Se tomarán raices de acederas, diente de leon , fresa y chicoria silvestre , media onza de cada una , y bien raspadas y majadas ó partidas, se las hervirá con media libra de vaca de pierna en tres cuartillos de agua , y media hora antes de acabar-

se de cocer, se echarán hojas de borraja, buglosa, de chicoria silvestre y agrimonia, como medio puño de cada una, y pasándolo despues por un paño, y esprimiéndolo algo se harán dos caldos, en que se deshará una dracma de sal glober, y se tomará uno á la mañana en ayunas, y el otro como á las cinco de la tarde, por espacio de un mes. Estos caldos purifican la sangre, templan los humores, quitan las obstrucciones de las vísceras, y se hace uso de ellos en todas las afecciones hipocondriacas; son muy propios para los temperamentos secos y biliosos, y el tiempo á propósito para este remedio es la primavera y el otoño, purgándose algunos dias despues de principiarlos, como tambien al fin de ellos. (*V. Disenteria y Melancolia.*)

HISOPO. Planta que por lo regular se pone en los remates de los cuadros en los jardines; tiene buen olor, y su multiplicacion se logra mas bien por medio de los renuevos, que de grana, y es preciso arrancarle cada segundo año; se hace uso de las hojas

del hisopo en las enfermedades pulmoniacas, como la tos y el asma, y aun mejor que las hojas son las flores de que se hace jarabe, y tambien vino aromático.

HOJAS. Son las hojas una de las producciones de las plantas, y entre las de los árboles las hay muy útiles; tales son las del moral, que sirven para criar los gusanos de seda; las de viñas y olmos para todo ganado de asta; y las hojas de todos los árboles son un buen abono para las tierras despues de podridas.

HORMIGAS. Pequeños insectos que multiplican mucho, y son alabadas por su economía; las hay rojas y negras: en los huecos de las encinas se cria una multitud de estos animalejos, que hacen gran daño á todo árbol frutal, y así es preciso cuidar de su destruccion en todos aquellos parages donde puedan hacerle considerable.

Entre los medios que nos enseñan los libros que tratan de agricultura, para precaver los daños que ocasionan las hormigas á las plantas, é impedir

su grande multiplicacion, hay algunos perjudiciales á las mismas plantas, y otros que se practican últimamente sin este riesgo: el mejor de todos es revolver la tierra donde estan, las mas veces que se pueda; echar alli agua caliente, y quitar las piedras, bajo las cuales anidan; tambien se las destruye, y mas fácilmente, descubriendo los sitios donde se retiran en invierno, porque hallándose entonces adormecidas, y echando alli agua, las dejayertas, y hace perecer bien pronto.

HORNO. Para saber si un horno está bien enrojado ó con el calor correspondiente para meter el pan, no hay mas que arrastrar un palo contra el suelo del horno, y siempre que chispée, es una señal infalible de hallarse en buen estado. En quanto á la leña conveniente para enrojar, se ha de advertir que las astillas son mejores que los haces de leña menuda, y esta es preferible á toda otra materia. (*V. Pan.*)

HORTALIZAS. Como son tantas las especies de hortaliza que hay, será preciso reducirlas á cuatro ó cinco

clases : 1.º las verduras , como son las berzas , acelgas , borraja , espinacas y acederas : 2.º las ensaladas , como lechugas , escarola , apio , verdolaga , perifollo , mastuerzo y pimpinela : 3.º las raíces , que son las chirivías , zanahorias , nabos , remolachas y escorzenera : 4.º las legumbres , como son los guisantes , lentejas , habas y judías : 5.º las frutas de tierra que son los melones , sandías , cohombros , calabazas , pepinos , alcachofas , espárragos y cardo ; á que debe añadirse las plantas fuertes , como la cebolla , cebolleta , ajos , escalonia y puerros ; y las odoríferas , como yerbabuena , salvia , tomillo y violeta con que se guarnecen. De todas estas plantas la mayor parte se dejan en el sitio que se ponen ; pero las que es preciso trasplantar , son el cardo , las acelgas , el apio , las lechugas , melones y cohombros , debiendo plantarse en su tiempo cada una. Las cebollas , habas , puerros , repollo y otras que tienen pocas raíces , haciendo un hoyo en la tierra con el plantador , y todas se siembran

en campo abierto como el trigo, ó lineando en las eras con un palo los surcos; echando despues como una pulgada, de estiércol podrido, regándolas quanto sea preciso en tiempo de calores: últimamente no se sembrará ni plantará dos años seguidos planta alguna en un mismo terreno.

Una huerta bien cuidada debe dar en cada tiempo ciertas plantas; y así en la primavera se hallará en ella los rábanos, las ensaladillas en camas de estiércol: por Mayo todo género de ensalada y guisantes verdes: en otoño la escarola, lechugas reales, cohombros, melones, zanahorias, chirivías, remolachas y coliflores; y en invierno lechugas plantadas en otoño en camas, y puestas debajo de sus campanas.

Las cosas tempranas podrán ponerse en tierras secas y areniscas, como tambien al pie de las paredes que miran al mediodia ú oriente: cuando el terreno no proporciona mas que sitios secos, se pondrán la chicoria, lechuga, coles de invierno, ajos, ascalonia y el perifollo: las tierras fuertes y hú-

medas, son buenas para las legumbres, pues allí se crían grandemente; las que son entre secas y húmedas para los espárragos, el apio, cardo y fresas: los fondos húmedos y fuertes, que se deberán antes desecar, y mullir cuanto se pueda, son excelentes para todo género de producciones; pero convendrá que las plantas esten mas apartadas que en los terrenos secos.

Duracion de las principales plantas hortalizas. Los espárragos duran de diez á doce años.

Las alcachofas, de cuatro á cinco.

El frambueso, de ocho á diez.

El fresal, tres años.

Las acelgas, un año.

Las remolachas, cardo, zanahorias, repollo, coliflor, borraja, chirivías y puerros, cerca de nueve meses, esto es desde la primavera, que se siembran, hasta fines de otoño. La cebolla, el ajo, la ascalonia, nabos, pepinos y melones, duran la primavera y estío: los guisantes tempranos se mantienen seis ó siete meses, y los otros cuatro ó cinco; y lo mismo su-

cede á las habas y judías.

Los rábanos, verdolaga, y el perifollo, cinco ó seis semanas, y así deben sembrarse cada quince dias.

La chicoria blanca, y todo género de lechuga, se mantienen dos meses.

Las espinacas y canónigos ocupan el sitio de todas las plantas que no pasan del estío. Las camas abonadas para las setas, como no dan fruto hasta el cabo de seis meses, quedan libres despues de este tiempo.

HORTELANO. (*V. Jardinero.*)

HORTOLAN. Es una especie de caza de pluma, muy estimada por lo delicado, tierno y jugoso de su carne. Este pájaro, que no es mayor que una alondra ó cogujada, tiene el pico largo como la cucurruca, las plumas de las alas y el cuello de color dorado, y la cola amarilla y negra; lo demas del cuerpo es pardo, y el pico y las patas rojas. Son mas comunes en los paises cálidos que en cualquiera otro, y se dejan ver en el mes de Abril para retirarse en Setiembre; pero el tiempo propio de cazarlos es en Julio, pa-

ra lo que se tienen enjaulados algunos que sirvan de reclamo, y perecen muchos al tiempo de la muda. Los sitios donde se les halla, son las viñas y sembrados de avena; y se les engorda grandemente en las caponeras cubiertas con un lienzo para que no vean la luz, dándoles á comer mijo, pan y avena envuelto.

HUELLA. Este nombre se da á la forma del pie que cualquiera bestia deja señalado en la tierra, por cuya señal se viene en conocimiento del animal que ha pasado por aquel parage; de este término se usa hablando de lobos y raposos, y de el de rastro para los ciervos, liebres y demas animales rojos.

HUERTA. Es un sitio donde se cultivan las legumbres y demas yerbas que sirven para el uso de la cocina. Una huerta, es cierto que no hace vista tan brillante como un jardin; pero ofrece atractivo por mucho mas tiempo, porque contiene una infinidad de plantas que sirven de alimento al hombre, y aun de remedio.

Para estar bien situada una huerta, debe tener un buen fondo de tierra, esto es, que la tierra tenga un medio entre apretada y ligera, y la favorable postura al mediodia, ó en su defecto la del oriente, como tambien buen repartimiento y comodidad de agua; se la preservará de los vientos que la perjudican, por medio de una pared de bastante elevacion, ó situándola, si fuese posible, á la falda de una colina, y para su repartimiento se tomará ante todas cosas, el terreno suficiente para poner alli árboles que formen espaldera: 2º para las platabandas ó acirates, que deben sobresalir á los cuadros, poniendo en medio de ellas enanos: 3º para las calles, en cuyos bordes á la larga, se pondrán fresas ó violetas. Despues, si la huerta fuere espaciosa, se parte todo el terreno del medio en cuatro cuadros de bastante capacidad, dividiendo estos, si se quiere, en otros cuatro mas pequeños, y harán dos calles chicas á lo largo y ancho del terreno.

En estos varios cuadros, que se alí-

nean con exactitud, es donde se reparten las eras ó tablas en que se crían las hortalizas; estas eras son unos cuadros de la misma longitud que los mismos de que hacen parte, con la anchura de cuatro pies para sembrar ó plantar en ellas todo género de hortaliza cada una en su tiempo, y así habrá uno para guisantes, habas y judías, y otro para perejil, perifollo y pimpinela; uno para lechugas, otro para espárragos, y dos para alcachofas, poniendo en los extremos las yerbas finas. Debe saberse la dirección de cada planta para poner en su lugar otra, concluido su tiempo, y de este modo no habrá terreno sin utilidad, pues el cuadro de lechugas que se trasplanta por la primavera, se podrá ocupar con chicoria ó escarola para el otoño é invierno; el de guisantes para la berza de invierno, y así de otros. (*V. Duracion de plantas al artículo Hortalizas.*)

HUEVOS. Conócese que los huevos son frescos cuando mirándoles á la luz, y poniendo la mano al traves de lo alto, se les vé transparentes y claros:

para tenerlos frescos por algunos dias, es preciso echarlos en agua de modo que los cubra, y mudársela de cuando en cuando; pero si se meten en una holla, y se llena de grasa, podrán mantenerse frescos algunos meses: tambien puede conservarse un huevo un mes sin alteracion, cociéndole regularmente, y al cabo de este tiempo, se le echa de nuevo en agua hirviendo, como si no estuviese cocido, y se vuelve al estado del primer dia; los huevos mas propios para guardarse son los del mes de Octubre.

Los huevos son nutritivos y dulcificantes; los mejores son los frescos, y entre estos, los blancos y largos; pues los de mucho tiempo enardecen bastante, y pueden ser dañosos; los huevos envueltos con legumbres no dan lugar á que éstas carguen el estómago, y se preferirán siempre los de gallina á cualquiera otros.

HUMO. Modo de preservarse del humo. (*V. Chimeneas.*)

HUMORES FRIOS. Remedio: Echase en una botella flores de alheña con un

tercio de aceite de oliva; déjase la botella al sol hasta que las flores se hayan incorporado, y hecho una especie de bálsamo, con que se untará la parte; tambien es bueno este unguento para los lamparones y tumores escrofulosos.

HUMOR á las agallas en los caballos. Los contraen cuando son potros, y evacuan este humor por el espacio que tienen entre los dos huesos de la quijada inferior; alguna otra vez le espelen sin violencia por la transpiracion; pero otras se inclinan á diversas partes, como hácia los corbejones, á los pies ó partes mas flacas del cuerpo; lo mas favorable es cuando le espelen bien por la parte exterior de la gorja, pues siendo imperfectamente, sucede que llega á manifestarse á los seis años ó á los diez, y degenera en muerino.

Remedio para que los potros espelan bien este humor. Se envolverá la gorja del potro con un pellejo de cordero ó carnero, la lana hácia dentro, y teniendole bien enmantado, y en si-

tio caliente, se le fregará todos los dias la parte con un unguento, hecho con aceite de laurel y manteca fresca, partes iguales, y otro tanto de unguento de altea, revolviéndolo todo en un puchero, sin llegarlo á la lumbre; si la materia no pudiese romper las glándulas, se pondrá un boton de fuego, que deberá ser encorbado para no ofender la gorja, usando despues de la tienza con el basalicon.

Si el caballo tuviere tapados los conductos de las narices, se le geringarán con aguardiente y aceite de oliva batido; si espeliese en corta cantidad, se le dará, para que entre en calor, media onza de triaca con un cuartillo de vino tinto, ó la opiata de Kermes; pero siempre que eche bastante humor por las narices, no se le hará remedio alguno, y solo se le paseará por mañana y tarde.

HURON. Es un animalejo de color, entre blanco y rojo, con el vientre blanco, los ojos encarnados, y muy semejante á la comadreja; es contrario á muchos animales, particularmen-

te á los conejos, á quienes acomete con intrepidez; se le domestica fácilmente, y mantiene con leche de vaca, metiéndoles en una arquita donde pasan durmiendo lo mas del tiempo.

HURRACA. Pájaro bien comun, naturalmente sucio, y que esconde cuanto encuentra. La hurraca aprende á hablar; pero es preciso para ello tenerla encerrada; cuando son nuevas se las mantiene con queso blando y pan rallado; conócese el macho en las plumas azules que tiene junto á la cola.

HUSERO. Es un arbolito de la figura del granado, que se cria en los sotos y bosques, y tiene la madera blanquecina y ligera; por Abril echa unas flores como violetas blancas, de un olor desagradable; el fruto que da es encarnado, de la figura de un bonete; se tiene por purgante, y hecho polvos hace el mismo efecto que la yerba piojera; de la madera se hacen husos y mecheras.

I

ICTERICIA. Es un humor bilioso que se esparce por todo el cuerpo. Remedio: Se cocerá en agua de fuente tres puños de hojas y raíces de fresas con tres onzas de pasas, bebiendo á menudo de esta agua cocida que por sí misma es agradable; ó se echa en infusion en vino, la raíz de la celidonia mayor, partida bien menuda, que tomará un color dorado.

Otro remedio que es conveniente, tanto para esta enfermedad como en la opilacion de las mugeres. Se mezcla una onza de polvos de cuerno de ciervo con otro tanto de polvos de acero; échase media dracma de esta mezcla, con una de azúcar, en el zumo de garbanzos bien cocidos, que tomará la enferma todas las mañanas por quince días.

Se ha de advertir que los remedios contra la ictericia, se han de usar por mucho tiempo, porque esta enfermedad es rebelde; y así mientras

que la orina se mantenga delgada y transparente, es preciso no dejarlos.

INAPETENCIA. Remedio. Se tomará una purga regular, y se hará uso por algunos dias del vino de agenjos. Tambien es enfermedad en un caballo. Cuando los caballos no comen con gana puede ocasionarlo cierta escrescencia ó tumorcillo que les sale por dentro de los labios, con cuyo caso será preciso cortar con un buen cuchillo la cutícula del grano, fregando despues la incision con sal y vinagre; pero no siendo este el motivo, é ignorándose cual sea, se hará sangrar al caballo en medio del paladar; y despues para detener la sangre, se le dará salvados rociados con agua; ó se le levantará la cabeza con un cuerno, y aplicará á la cisura una cáscara de nuez. Si continúa la desgana, se le echarán algunas ayudas, y fregará las encías y la lengua con una composicion hecha con cabezas de ajos machacadas, dos onzas de sal menuda y media libra de miel; ó se envolverá en un paño una onza de *asa fétida*, que se atará al bocado, con que se le

dejará un par de horas, y la misma muñequecita ó paño podrá servir para muchas veces: tambien puede dársele la composicion de antimonio bien molido y envuelto en salvado rociado, á diferentes horas; pero será preciso no dejarle comer demasiado.

Mientras le dura al caballo la desgana, se le dará con el cuerno una azumbre de agua en que se echará harina de cebada y algo de azúcar cada veinte y cuatro horas, y será bastante para alimento.

INCENDIO ó fuego que prende en cualquiera edificio. Debe haber la mayor precaucion contra estos fatales accidentes, particularmente en las casas de campo que se hallan rodeadas por lo comun de oficinas llenas de materias combustibles, como son las granjas, pajares, caballerizas y otras: por esto las granjas han de estar cubiertas con tejas sobrepuestas, y las chimeneas bien fabricadas y sin hollin.

El modo mas seguro de apagar el fuego de una chimenea, es tapar lo bajo del cañon con estiércol ó heno hú-

medo, ó con una manta bien mojada, y de modo que junte bien por todas partes. Hay quien aconseja que en este caso es tambien conveniente disparar en la chimenea una escopeta, cargada solo con pólvora y un puño de sal, sin atacarla.

En las casas de campo donde por lo comun no hay el auxilio de las bombas, será muy útil tener cierta porcion de caparrosa, desliendo seis onzas en cada azumbre de agua, que se echará en el fuego: este es el medio de apagarle; pero si ha llegado á tomar mucha violencia, no hay mas remedio que echar á tierra la pieza inmediata para cortar el fuego.

INFUSION. Es un medicamento interno, compuesto de algun licor cargado de alguna parte de raices, hojas ó flores, que se hace sin hervir, y solo por medio de maceracion.

INSECTOS perjudiciales á las plantas de los jardines. 1º Los tigres que son pequeños, pardos y redondos, roen particularmente las hojas de los perales de las espalderas. Remedio. Es preciso

quemar á la distancia de tres pies de los árboles infectados, ramos de retama ó helecho bien seco, y abatir el humo hácia las hojas. 2º Los lirones, que son una especie de ratones gruesos y pardos: caen en una ratonera, que se pone en los sitios por donde pasan, y es la figura de un 4, que se cebará con tocino frito. 3º Otros insectos llamados pasaoreja, que se les coge en unos cucuruchos de papel, puestos en diferentes sitios. 4º El abejorro: sacúdense las hojas de los árboles en que estan, cuando calienta bien el sol. 5º Los topos: se consigue la destruccion de estos animalitos, echando en los agujeros cebolla ó fresa de cerdo. 6º El turon, que es como una rata, y la musaraña, que es una especie de topo pequeño: se logra minorarlos con lazos, y tambien caen en las campanas de los melones, poniéndolas en un hoyo, que se hace proporcionado, de modo que el borde quede á la superficie de la tierra, y cubriendo el hueco con pajas. 7º El pulgon pardusco, que corta los pimpollos de los frutales, y destruye los engertos:

este perjuicio se evita envolviendo en tiras de papel los engertos y pimpollos, asegurándolas con hilo. 8º Otro género de pulgon hay, que sale en la primavera, y se oculta entre las hojas: es preciso fregar las ramas con cal viva echada en agua. 9º Las vacas de S. Anton: desaparecen rociando con vinagre los botones de las flores, que son los que roen; en cuanto á los naranjos, que es donde hacen mayor daño, se cortará con cuidado toda la leña inútil de la copa. 10º las cantáridas, que son una especie de moscas venenosas, que se prenden en lo alto de los árboles frutales: se mueren rociándolas con agua cocida con salvia. 11º La oruga: el remedio mejor es descocar los árboles en invierno; y antes que arroguen, echar al fuego las pieles de estos animalejos, y dar los troncos de los árboles, como á un pie de alto, con unto de cerdo. 12º Las hormigas: para preservar á los árboles de las hormigas, se echa al pie de ellos serrin de madera, ó se hace un cerco de liga al rededor

del tronco. Los caracoles se matan por la mañana, y por la tarde despues de haber llovido.

INSOMNIO ó DESVELO. Proviene de muchas causas; pero como en lo general, dimana de la demasiada agitacion de la sangre, pueden practicarse los remedios siguientes:

En primer lugar, será preciso sangrar al que le padezca una ó dos veces, y tomará tisanas ligeras purgantes, compuestas con sen, cañafistola, ó tamarindos; hará uso alguna otra vez del baño, y de cuando en cuando lavativas, hechas con buenas yerbas que humedezcan y templen las entrañas; tomando tambien algunas emulsiones ó bebidas refrigerantes, ó almendras.

Remedio contra el insomnio en las fiebres agudas: Se batirá la yema de un huevo fresco con otro tanto de sal sin moler, hasta que tome la consistencia de unguento, que se pondrá entre dos paños, y aplicará á la frente del enfermo con una venda para sostenerlo.

INTESTINO RECTO. Remedio para

cuando se baja: Será preciso purgarse alguna otra vez, y siempre que se manifieste, se aplicarán las flores de las habas; pero cuando se logra retirarle, se sentará el enfermo sin ropa alguna en una tabla de nogal bien caliente, como un cuarto de hora, ó se dará al rededor de la tripa con el zumo del yezgo, ó la agrimonía, majada en forma de cataplasma.

INFLAMACION DEL ANO. Se fomentará la parte con el cocimiento de agrimonía, y del costo, hecho con agua y vinagre.

Tumor ó apostema en el ano. Se usará del bálsamo de azufre para curarle prontamente, pues de lo contrario degenerará en fístula.

Tumores duros en el ano. Se molificarán con el cocimiento de flores de manzanilla y hojas de alhelí, y de malva en agua y vino blanco; despues se enjugaran, y aplicarán las hojas de marrubio blanco quemado.

Cuécense hojas de zarza en vino, hasta que quede en tres partes, y con este cocimiento se fomentarán los tumores.

Dolores en el ano. Se dará la parte con aceite de linaza, ó con una yema de huevo batida con aceite rosado; tambien podrá hervirse manzanas en agua rosada, y cuando esten como pasta, se amasarán con manteca fresca, y se aplicarán á la parte doliente.

Ulcera en el ano. Májase incienso, é incorporándole con leche, se aplicarán hilas remojadas; ó se fomentará la parte con el cocimiento del beleño en leche.

Cuando á un caballo se le sale la tripa, cuyo accidente puede provenir del repetido flujo de vientre, de las almorranas, y tal vez se sigue de la amputacion de la cola, en cuyo caso es peligroso, se hará el remedio siguiente: se le fregará aquella parte con aceite rosado, tratando despues de introducírsela, y en caso que no entre, tómanse dos onzas de polvos de conchas de ostras bien quemadas; cuatro de la corteza del medio del Fresno, recién cortada; un cuarteron de miel, y media libra de masa de centeno; májase bien la corteza, y con

todo se hace una cataplasma que se le pondrá en la parte cada doce horas.

INVIERNO. Observaciones sobre esta estacion. Como es preciso á cualquiera labrador tomar cuantas precauciones pueda contra los rigores del invierno, le será conveniente conocer con anticipacion si será largo, pues este mismo conocimiento puede hacerle mudar de método en ciertos trabajos del campo. Acerca de esto hay varios indicios, que á la verdad no son mas que conjeturas, pero fundadas en la esperiencia y repetidas observaciones. Puede creerse que el invierno será riguroso: 1.^o cuando hay abundancia de bellotas: 2.^o si las ovejas que han tenido ya el macho le buscan todavía: 3.^o cuando los cerdos hozan la tierra, y tienen la cabeza vuelta al cierzo: 4.^o siempre que el dia 24 de Noviembre fuese frio, lo será el invierno: 5.^o el mismo juicio se hará de él si lo fueren los últimos dias de la luna que van de Noviembre á Diciembre. (*V. Tiempo.*)

IPECACUANA. Raiz pequeña, medicinal, que viene de la América; la pardusca es mas estimada que la blanca y la roja; purga por alto y por bajo, y fortifica las fibras de las vísceras; hácese uso de ella contra la disenteria, y la dosis es de diez y ocho granos hasta treinta y seis para las personas mas robustas.

IRIS. Planta llamada así porque las hojas son parecidas en su color á los del arco iris; hay una infinidad de especies, comunes, sencillas, dobles, de Persia, de Inglaterra, de Florencia y de la Suiza; unas florecen en Abril, y otras en Mayo, y como las flores mudan de color y de figura, contribuyen mucho al adorno de un jardin; se multiplican por medio de las cebollas, que se desprenden de las raices, cuando los tallos van secos, y requiere tierra ligera.

IRIS DE FLORENCIA. Raiz blanca, y gruesa como el dedo pulgar, y viene de Florencia: la buena ha de ser bien criada, de olor de violeta, y gusto amargo: es cálida é incisiva, y su

uso en las afecciones del pulmon, tos, asma, para los dolores de vientre de los niños, y tambien remedia el mal olor del aliento, teniéndola en la boca.

J

JABALÍ. Es un puerco bravío, que se cria en los bosques; nace con todos los dientes, y tiene cuatro que se llaman colmillos; dos arriba que le sirven para aguzar los otros dos de abajo, que son con los que hace mayor daño; los dientes de la quijada inferior les salen fuera de la boca, y hacen un semicírculo.

El tiempo de andar en zelo los jabalíes es en el mes de Diciembre, y dura tres semanas; y el de la caza, desde mediado de Setiembre, hasta principio de Diciembre.

Los jabalíes en llegando á los cuatro años estan en la fuerza de su bravura. La hembra del jabalí, llamada jabalina, no da mas que una cria ó camada al año.

Los jabalíes hacen su cama en los

bosques donde hay muchos espinos y malezas, y se mantienen de todo género de grano y raíces.

Caza de jabalíes. Se hace á carrera con galgos, sabuesos, arcabuces, cebo, y lienzos para cercarlos; un jabalí á los tres años corre con mas velocidad que un ciervo; pero á los cuatro se le puede coger, sin echarle mas que mastines viejos, y acostumbrados.

En la primavera y estío se les halla en sitios donde haya matorrales, y mejor si hubiere sembrados: en el otoño estan en los bosques, que es donde ellos hacen sus comederos.

Luego que se haya muerto un jabalí debe cortársele los testículos, porque corromperian toda la carne en poco tiempo.

La carne del jabalí es nutritiva, y mas digerible que la de cerdo; las partes mas estimadas son la cabeza, y todo lo que corresponde al espinazo; los colmillos sirven para hacer chupadores á los niños, con lo que les salen los dientes mas pronto; la

manteca del jabalí es resolutiva, fortificante y emoliente; y la cerda para hacer todo género de cepillos.

La jabalina pare á principio de la primavera; no tiene la uña tan abultada como el jabalí; pero la andadura es mas larga y mas firme, porque pone los pies en una misma distancia, aunque en el tiempo que andan en zelo, su marcha es igual á la del jabalí, se distingue la huella en que es la de este mas redonda.

JACINTOS. El jacinto es una planta bulbosa de que hay muchas especies; las flores son á modo de unas copitas que salen del tallo, presas separadamente de un pezoncito; los jacintos orientales son muy apreciados de los floristas, particularmente cuando salen dobles, porque entonces tienen un azul hermoso, y otros de color de porcelana.

A esta planta la está bien la postura al sol, en tierra de huerta, con medio pie de hondo, y otro tanto de distancia una á otra, y sacarlas á los tres años. Tambien hay jacintos de Indias, y de

dos especies : la primera es estrellada, que echa en la copa muchos botones, los cuales cuando se abren , forman un ramillete de estrellas blancas y azules: la segunda es la llamada vara de Jesé, compuesta de muchos tallos , que sostienen al extremo unas flores blancas, de olor agradable , pero muy subido; esta planta no abre de una vez mas que cuatro ó cinco hojas , de la figura y color blanco de los jacintos orientales ; multiplícanse por medio de las cebollas que son grandes , y requieren mucho sol.

JALAPA. Raiz medicinal , que se trae de las Indias occidentales ; la buena ha de ser de color pardo , el gusto algo ágrío , y difícil de quebrarse con las manos : purga mucho , y con particularidad , las serosidades. Hácese uso de ella en la hidropesía , la gota y obstrucciones. La dosis en sustancia es desde medio escrúpulo hasta uno ; pero el mejor modo de dar el jalapo es en vino blanco , echándole en infusion veinte y cuatro horas antes de tomarle , porque así tiene el vino bastante tiem-

po para abrir los poros de la planta, y disponerla á hacer su efecto con mas facilidad: es un purgante excelente en todos aquellos casos en que se trate de evacuar humores serosos; pero no debe darse en las fiebres agudas, ni á personas de temperamento seco y ardiente.

JARDIN. Es una porcion de terreno trabajado, y dispuesto á la espalda de una casa, para que disfrutando del aire pueda servir de recreo.

Para ser útil y agradable un jardin, ha de estar situado en un buen fondo de tierra, esto es, que no sea demasiado húmeda, seca ni apretada: 2^o la situacion algo pendiente, porque los terrenos cerca de los valles, son excelentes para las hortalizas, y los que tienen algo mas elevacion convienen para los frutales: 3^o su esposicion deberá ser favorable, y disfrutar de varios aspectos del sol; la de mediodia es preferible á todas las demas, así para tierras frias como húmedas; pero en las ligeras es mejor la de levante. Por último el clima del pais

deberá servir de regla , porque en los frios , el mediodia es el mas conveniente , aunque los árboles habrán de situarse en los cerros , cuyos aspectos les son mas favorables , y á falta de esta situacion podrán levantarse paredes. Como por lo comun en todas las situaciones hay vientos perjudiciales , las de levante y mediodia son menos espuestas que la de poniente y norte ; y aunque esta última sea la menos apreciable , particularmente para la vista de un jardin , es útil para las frutas del estío y legumbres , en paises templados : 4.^o la disposicion ó figura , especialmente en los jardines de gusto , en cuanto lo permita el terreno , ha de ser de modo que tenga mas largo que ancho , ó forme un cuadrilongo ; como que su estension sea tambien proporcionada á la magnitud de la casa , ó su principal cuerpo : los cuadros deben estar inmediatos al edificio , y las ventanas de éste á una altura correspondiente , para que la vista goze de la variedad de las flores que se hallen en él. Al rededor del edi-

ficio se formarán planadas, ó calles cubiertas de céspedes, y guarnecidas de boges ú otras plantas. Un jardin no ha de estar demasiadamente descubier- to, de modo que á primera vista se descubra toda su estension; si no que para hacer un buen efecto, se pare la vista en ciertos sitios, por medio de bosquecillos y salones verdes, adorna- dos de fuentes y figuras: dispónense las calles, plántase un bosque, replé- nase los hondos, y todo de modo que parezca natural.

5.º La distribucion de cuadros y calles, se proporcionará á la estension del terreno, pues siendo grande con- vendrá que se pongan los frutales y hortalizas separados del principal as- pecto; pero si no hubiese mas que un terreno mediano, se ocupará con plan- tas útiles, mas bien que con calles de árboles y cuadros: la distribucion mas natural, por lo comun, es hacer tres calles desde un extremo del jardin al otro: la del medio estará al frente del cuerpo de la casa, descubierta y mas capaz que las laterales, que estan á la

larga de las tapias ; se cortará la longitud con dos ó tres calles de travesía , y si se ponen muchas deberán siempre dividirse en cuadros iguales. Las calles son de muchos géneros: 1º las cubiertas que se forman de árboles , como el tilo ó el olmo , que con el enlace de las ramas se logra la sombra , y al mismo tiempo se respira aire fresco : 2º las de perspectiva , esto es , que son mas anchas á la entrada que al extremo , para darlas mas apariencia de longitud : 3º las de travesía que cortan una calle de frente en ángulos rectos ; y para conseguir una agradable perspectiva , podrán abrirse las tapias á la estremidad de las calles.

En medio de los cuadros que deben estar guarnecidos de platabandas , se ponen frutales enanos , y en espaldera á la larga de las paredes : si se apetece mas la utilidad que la hermosura de los cuadros , se pondrá en ellos legumbres en lugar de flores , mudándolas segun el tiempo. Las platabandas que estan al pie de las espalderas , y las de los cuadros deberán ser del mis-

mo largor, y no muy levantadas. Si el terreno fuere dilatado, se dispondrán en los sitios convenientes, bosquesillos, salones adornados de fuentes y albercas y otras piezas, de modo que alineándolas, causan un efecto tan pasmoso á la vista, que dan á un jardin cierto aire de grandeza y magnificencia admirable.

Cuando el terreno es irregular se procurará enmendar el defecto: por egemplo, si es escesiva su longitud, se hace de todo tres cuadrilongos, disponiendo el primero en cuadros, el último para hortalizas, y se destina el del medio para formar un bosquecillo, de modo que se detenga la vista, y no se dé lugar á que se dilate sin efecto, pudiendo tambien al mismo tiempo variarle por medio de gabinetes ó pavellones, de los cuales uno dará vista á los primeros cuadros de recreo, y otro á la última division de las hortalizas. Si el terreno es triangular, se le podrá dar cierta apariencia de simetría, cercando los cuadros con dos palizadas, acompañando á una de ellas

algun bosquecillo, cortado de muchas calles, y la otra servirá para ocultar la pared que estará detras: en este caso para aprovecharse de los extremos del terreno, que se consideran inútiles, se hace de ellos un vergel, un semillero, y un melonar, reservando tambien en él algun sitio para los abonos, de que se harán camas para los melones. Las tapias de un jardin tendrán á lo menos nueve pies de alto, proporcionando que haya en él ó cerca agua, y tambien el declive, caso que naturalmente no le tenga, para que las lluvias no le inunden.

Deberá sobre todo evitarse la mucha uniformidad, para lo que se variarían las perspectivas de un jardin, atrayendo de este modo gustosamente la vista del que le mira, cuando pasa de una pieza á otra, pues mas desea al salir de un bosquecillo, ó de una palizada, descubrir de repente una llanura, que registrar á la entrada del jardin todo el campo. Estas son poco mas ó menos las reglas que han dado los autores que han hablado en el asun-

to con mas gusto , de quienes se ha hecho por lo mismo mas estimacion.

JARDINERÍA. Entiéndese por este término todo lo concerniente á un jardin, ó el mismo conocimiento que se tiene de ello.

Los instrumentos y muebles necesarios en la jardinería, son principalmente los carros para abonar, los carretoncillos de mano, angarillas, horcas y palas de hierro y madera, azadas, espuestas, serruchos, podaderas, cuchillos de engertar, media-luna, regaderas, escardillos, piquetes para delineacion, ruederas, plantadores, costanas, esteras y campanas para cubrir las plantas.

JARDINERO. Llámase así aquella persona encargada del cuidado y cultivo de un jardin; debe escogerse para esto un hombre robusto; de mediana edad, que sea activo, industrioso y experimentado, informándose primero si se halla instruido en todas las partes de este arte, y sobre todo en la poda de los árboles, que requiere el mayor conocimiento: convendrá que sepa dis-

poner un jardin segun los tiempos y estaciones, como que tenga la inteligencia necesaria en todo género de plantas y frutas en granas y cebollas, para sembrarlas y plantarlas en tiempo oportuno.

JAZMIN. Arbolillo que lleva las flores de este nombre. El jazmin echa muchas varas y hojas de un verde oscuro: las flores que salen en ramilletes son blancas, y de un olor muy suave. El jazmin de España echa las flores mas grandes, y de olor mas subido; son blancas por dentro y encarnadinas por fuera, y se trae de Provenza, como los naranjos. Hay otras muchas especies de jazmines, como son los de América, de la Arabia, de la Cataluña, el amarillo de Virginia y el junquillo amarillo. Esta planta debe cultivarse con cuidado en tierra de huerta, y darla algunas labores entre año; por lo regular se pone en espaldera á la larga de las paredes, y su multiplicacion se logra en Abril por medio de las varas, ó acodándolas, y se cuida de cubrir los pies con estiércol seco de hielos.

— **JULEPE.** Remedio líquido compuesto por lo comun de aguas destiladas, y algun jarabe; se diferencia de la poción ó bebida, en estar menos cargado y ser mas gustoso.

— **JULIAS.** Llámense así unas flores blancas, que salen en forma de ramillete, y las hay tambien jaspeadas de blanco y purpúreo, se logra su multiplicacion por medio de la grana, vara ó renuevo.

— **JULIO.** Trabajos que se han de hacer en el campo este mes. Se dará la tercera labor á las viñas, igualando la tierra; recoger las legumbres de esta estacion; sembrar las de invierno; registrar los manzanos y cirolares para quitar la fruta dañada: en este tiempo es cuando las vacas deben cubrirse, vender y comprar en las ferias las bestias, limpiar las granjas, y hacer la siega. Por lo correspondiente á jardines, continuar los riegos, sembrar las escarolas para el otoño é invierno, la lechuga real, trasplantar los repollos para fin de otoño, sembrar, por último los guisantes cuadrados: en cuanto

á las flores, se sacarán las plantas bulbosas, que se trasplantarán luego, y se acodarán los claveles.

JUNCOS. Son unos tallos verdes, redondos, ó en figura de la hoja de una espada, que no tienen hojas ni ramas, y se crían en el agua, ó cerca de las que están detenidas. Los juncos marinos, llamados landas, nacen en los arenales y tierras estériles, aunque no les siembren; pero es cierto que los que se siembran son mejores y más delicados. Unos y otros se dan á las bestias picados y majados, y deben cortarse como las cañas, en buen tiempo, y dejarles tres ó cuatro días para que se sequen; hácese también de ellos esterones, cestas, escobas y otras cosas.

JUNIO. Trabajos que han de hacerse en este mes. Se despampanan y atan las varas de las viñas, binarán las tierras, y limpiarán los colmenares; se guadañarán los prados, y secará la yerba; en cuanto á los jardines, dar una labor general; en las huertas sembrar la lechuga y escarola, para trasplantarla durante el estío; regar los

melones dos veces á la semana ; enramar las habas , y sembrar los guisantes ; á mediado del mes , engertar las frutas de hueso ; para las flores , recoger las granas maduras , arrancar los tulipanes y anémones , engertar á escudo los jazmines , naranjos y rosales , y poner varas á los pies de los claveles para sostener los montantes.

L

LABORES. Principios de agricultura sobre las labores. El objeto que se propone un labrador trabajando las tierras , es facilitar la multiplicacion de las raices que conducen á las plantas los sucos nutricios , porque las raices llegan á estenderse mas de lo que se piensa , y en vez de una ó dos cañas que puede producir cada grano por medio del cultivo regular , saldrian de él diez , doce , y aun mas si se labrasen las tierras , segun el sistema de Mr. du Hamel ; por lo menos así lo piensa , como diremos despues. El agua es un vehículo necesario para que los

sucos nutricios pasen á las plantas : mas por otra parte , sin el calor conveniente esta agua las seria perjudicial , y así es preciso facilitar cuanto sea posible la introduccion del agua y los rocíos , como la de los rayos del sol ; por tanto nada es mas propio para producir estos efectos , como desmenuzar la tierra lo mas que sea dable , pues cuanto mas se mueva , tanto mas se la pone en estado de comunicar el nutrimento á las plantas , lográndose este efecto por medio de la multiplicacion de las labores , como la destruccion de las malas yerbas , pues hallándose la tierra libre de ellas , se apropia , y aprovecha el trigo de toda su sustancia.

2º Las labores hacen á las tierras mas fértiles que el estiércol , y cuestan menos , porque el arado no solamente divide las particillas de la tierra , sino que las hace mudar de sitio , y la tierra así movida , se deja mas bien penetrar de los rocíos , de las lluvias y del sol.

A las tierras que se destinan para

trigo, se las da tres ó cuatro vueltas, y está experimentado que si se doblan las labores, dan mas trigo que si se las estercase. Para dar buenas labores á las tierras fuertes es absolutamente necesario deshacer bien los terrenos, reduciéndolos á particillas muy menu-
das, para que de ese modo penetren con facilidad las influencias; pero las ligeras no necesitan tanta labor; y la operacion de desterronar debe hacerse con un rodillo antes de labrar la tierra, siempre que no esté muy cargada, como se practica con el rastrillo que se pasa despues de sembrada.

LABORES de las tierras para trigo, segun el método comun. Se las da tres antes de sembrar: el primero en el otoño, ó cuando mas tarde á principios de Noviembre, que se dirige á abrir la tierra, y destruir las malas yerbas, y se llama en muchas partes *alzarla*. Los surcos se harán los mas derechos y juntos que se pueda, procurando que la labor sea honda y general, para que el rastrojo se mezcle bien con la tierra. Despues de esta labor se des-

terronará la tierra á mazo ó con el rastrillo, para dejarla de este modo bien dispuesta. La segunda vuelta debe darse despues de invierno, y aun algo mas tarde, segun el tiempo: llámase *bina*, y se dirige á destruir las malas yerbas que ha echado la tierra en el tiempo que ha mediado desde que se dió la primera vuelta, hasta ésta, en que habrá tambien el cuidado de darla lo mas honda y junta que se pueda, en lo que tendrá mucha parte la sazon. La tercera, llamada *tercia*, se da cuando la yerba comienza á abundar, y es la que precede á la sementera: tambien debe ser profunda, y antes de darla se esterarán las tierras. Las que echan muchas yerbas, como son las fuertes, requieren cuatro y cinco labores, en cuyo caso no se dará mas que dos generales; pero á las tierras ligeras y areniscas, las bastará solo dos ó tres labores.

LABORES de tierras para granos menudos. Se da comunmente el primero antes de invierno, y el segundo antes de sembrarlos; hay labradores que que-

man el rastrojo de la anterior siega por S. Martin, y en la primera labor que dan por este tiempo, envuelven la ceniza con la tierra, y dan la segunda cerca de Marzo, tiempo en que se siembran estas tierras.

Reglas que se han de guardar en el modo de labrar las tierras. 1º El labrador antes de comenzar su labor debe conocer la calidad del campo, y saber si tiene el fondo suficiente, que deberá ser á lo menos de diez y ocho pulgadas de buena tierra; escardarla y quitar las piedras antes de toda vuelta de arado.

2º No dará las labores muy tempranas, ni tampoco las suspenderá demasiado; en tiempo frio, ni de lluvias, ni cuando la tierra esté muy cargada, ni demasiadamente árida en tiempo de muchos calores, sino que lo hará en cuanto se pueda en tiempo nublado, y algo húmedo, como es despues de nieblas, ó de haber llovido, porque entonces está la tierra mas suave con la humedad del aire. Por lo general, puede labrarse las tierras húmedas en tiem-

po seco, y en húmedo las areniscas.

3º Se darán las labores mas ó menos profundas y repetidas, segun la calidad de la tierra; y así las tierras pegajosas, húmedas y novalles, deben llevar á lo menos tres vueltas muy hondas, de modo que la reja penetre bien, pero sin levantar mucha tierra de los lados; y por el contrario se hará en las tierras areniscas y pedregales.

4º Los surcos no se echarán muy largos, porque así no podrán ser bien derechos, y se fatiga mas el ganado; las tierras que requieran agua se labrarán de llano, y en pendiente ó surcos los arcillosos que no lo necesitan, ó tambien en eras, dejando de trecho en trecho un surco ancho que reciba las aguas; últimamente las tierras que tengan mucha elevacion se ararán al traves para no fatigar tanto al ganado.

5º Los surcos deben ser iguales y derechos, pues de ese modo se destruyen las yerbas, y se hace mas fértil la tierra, debiendo el labrador caminar siempre en el último para no repicar la labor.

En lo general los cerros que forman los surcos han de ser mas altos, y menos largos en las tierras húmedas y pegajosas que en las secas, no debiendo ser en las primeras mas que de catorce á quince pulgadas de ancho, y trece ó catorce de alto. En cuanto á las tierras fuertes que toman mucha agua, se labrarán por eras de ocho á diez pies de ancho; pero mas levantadas al medio que á los lados.

Nueva observacion sobre los surcos. La mayor parte de los labradores los hacen indiferentemente, segun la rutina del pais ó su capricho. La direccion de los surcos, cuando no hay cosa que lo impida, esto es, en un terreno llano, no debe mirarse con indiferencia; su alineacion de norte á mediodia es esencial, y no de oriente á poniente, porque los que estan en esta última disposicion no presentan al sol en invierno mas que un lado; la noche siguiente vuelve á helarse donde no bañó el sol, y esta operacion reiterada pone al pan, por decirlo así, entre dos hielos, y esto disminuye la

cosecha casi la mitad. Los que estan alineados de norte á mediodia no corren este riesgo: como no presentan al sol mas que la punta de los lados les baña oblicuamente, y no haciendo tanta impresion se deshuela toda la tierra por igual, y por lo mismo es mejor la cosecha. Esta observacion es del autor de la práctica de los descuages ó rompimientos de las tierras.

LABORES correspondientes al nuevo cultivo. Segun el autor de este nuevo método los medios mas eficaces para lograr cosechas abundantes, son: 1º hacer producir á las plantas muchas cañas: 2º que cada una de estas eche la espiga grande: 3º que las espigas tengan muchos granos, y estos bien medrados: esto supuesto, las labores que se dan al tiempo de la vegetacion y crecentacion de las plantas, pueden proporcionar estos tres efectos. Es de parecer este autor que por solo su inventado modo de cultivar los trigos, se logrará este suceso, aclarando al mismo tiempo la utilidad de cada labor que se da á las tierras. Confor-

me á sus principios, la labor antes de invierno tiene por objeto que la tierra se deje penetrar bien de las aguas, preparándose así para esponjarse con los hielos: la que se da despues que ha pasado el rigor de los frios hace que produzca una multitud de cañas; y las labores siguientes hasta que los trigos se hallen fuera de flor, contribuyen á que la planta se fortifique, alarguen las cañas, y den un grueso correspondiente á las espigas. No se puede absolutamente determinar el número de estas labores, pues depende del estado de las tierras, porque si, por egemplo, estuviesen muy húmedas, no convendria darlas en aquella ocasion. En general es constante que una labor antes de espigar es muy útil; pero la última es la mas importante, porque hace que los granos se formen hasta la punta de la espiga, y que se nutran, mas convendrá hacerla cuando esten fuera de flor.

Previene que la primera labor de primavera se practique de este modo: 1º es absolutamente necesario dar cua-

tro pies á las platabandas ó eras, cuidando de tirar las líneas bien derechas: 2º echar un surco volviendo la tierra de la platabanda, acomodándose de modo que no quede mas que el terreno suficiente para que el segundo surco pueda hacerse, acercándole como á dos ó tres pulgadas del surco sembrado. Como el primer surco es el que guia á todos los demas, convendrá que sea paralelo á las líneas que se tiraron para dar la capacidad á las platabandas, aunque sea preciso llevar el par de diestro, por cuyo medio se evita el embarazo que podria ocasionar disgusto en el nuevo cultivo, pues bien dirigido el primer surco, se trabaja con facilidad toda la platabanda: 3º hacer el segundo surco del mismo modo que el primero, acercándole bastante á las líneas ó rayas: 4º el tercer surco se hará al revés, y echará la tierra del lado de las líneas, por cuya disposicion se replena el surco anteriormente hecho, y las raices pueden estenderse en este espesor de tierra mullido: 5º continúase labrando por el

mismo estilo , dando la mayor anchura que se pueda á la banda de tierra que se echa al lado de las líneas , hasta que la platabanda ó era esté labrada muy cerca de la línea , concluyendo con solo un surco , que se egecuta echando la tierra á la parte donde se acaba de abrir el surco.

La segunda labor se hace así : Se continúa volviendo la tierra del lado donde no se hizo mas que un surco , y cuando se llega del otro lado de la platabanda , se deja el campo que ocupa un surco ó raya que no se labra ; pero se echa sobre él la tierra del que se acaba de hacer. Esta segunda labor puede hacerse con arado sencillo cuando la tierra no ha echado mucha yerba , sin necesidad de egecutarle con el arado de ruedas ; pero se arrimará bien á las rayas ; en fin se acaban las labores pasando una ó dos veces por medio de la platabanda el arado de ruedas , porque éste entra en la tierra cuatro ó cinco pulgadas mas que el sencillo.

Para conseguir volver siempre del lado de las líneas la tierra (lo que

en efecto es difícil, porque cayendo la tierra en los surcos impide la dirección de la reja) es preciso hacer un surco chico inmediato á las líneas, por el que se vuelve la tierra de el lado de la platabanda, y luego se debe rellenar este surco, echando con cuidado la tierra sobre el trigo.

Tomemos, por egemplo, un arriendo ó terrazgo de trescientas yugadas de labrantío: 1º el labrador que le tuviere, habrá de tener tres arados de ruedas y tres pares de labranza, ó siete cabezas á lo menos: 2º dará tres vueltas de arado á las cien yugadas de tierra, que destinará para trigo: los que tienen mas labranza dan cuatro á aquella porcion de tierras agarradas, ó que riciben con mas dificultad el grado preciso de atenuacion, regulando estas tierras, como á doce ó quince yugadas: 3º á las que destine á la produccion de cebada, avena y legumbres dará dos labores, y como en esta cuenta hay tierras trabajadas dos veces, puede considerárselas como á treinta y cuatro yugadas que es el tercio.

Segun los principios de este género de cultivo, el labrador que tenga un arriendo de tierras semejante, debe destinar ciento y cincuenta yugadas de las mejores para trigo, y darlas cinco labores.

LABORES en los jardines. Hácense regularmente con azada y con pala de hierro: la primera labor consiste en el rompimiento que se hace en el jardín, que habrá de ser hondo, y por tiempo seco en tierras húmedas y fuertes; y en húmedo para las ligeras y pedregosas.

A los árboles frutales se darán cuatro, cinco y aun seis labores: en la primavera, por S. Juan, en fines de Agosto, y antes de invierno; pero jamas se les trabajará cuando esten en flor. Las plantas hortalizas se trabajarán á menudo, y la labor ha de ser á pala cuando se quiera plantar ó sembrar, cuidando de que sea honda en medio de los cuadros; pero no mucho para las legumbres. Cuando las plantas estan demasiado juntas se usa de la pala ó de la escarda, dividiendo para

esto los cuadros á la larga en varias eras de cuatro á cinco pies, separadas por medio de sus linderitos.

LACA. Es un género de goma ó resina roja estrangera de que se hace el lacre ; aunque tambien se da el mismo nombre á muchas especies de pastas secas de que usan los pintores.

LACRE. Se compone de la goma laca, de la amarilla y greda , á que se añade el cinabrio, que es la mejor especie de bermellon, para el lacre encarnado, y para el negro, de los polvos de humo.

LADRILLO. El ladrillo se hace de la tierra arcilla, que se cuece en hornos poco mas ó menos como la teja; sirve para la construccion de los cañones de chimeneas, para el suelo de los hogares, pisos y otras obras : para que el ladrillo sea bueno y bien cocido no ha de tener mas que ocho pulgadas de largo, cuatro de ancho y dos de grueso ; pero como la tierra al secarse, y cuando se cuece ha de mermar, es preciso dar á los moldes dos líneas mas por todas partes para que

salga el ladrillo con la marca correspondiente, y no se ha de aguardar á que todos los ladrillos de una hornada esten igualmente cocidos, pues los que no esten en el punto debido se emplearán en los macizos de las obras, bóvedas y otros sitios de poco uso.

LAGUNAS. Llámanse así ciertos espacios de tierra que se llenan de agua, y corrompiéndose, se crían allí espadañas, juncos y otras yerbas, de que se hacen espuertas, y con que se cubren las chozas. Los lagunales tienen tambien su utilidad, porque se puede con ellos, mediante algun trabajo, fertilizar algun terreno ingrato; pueden hacerse tambien estanques, y para ello se arrancan las raices, hácese regatas, y se levantan rivazos segun convenga; igualmente se pueden agotar por medio de zanjás ó desagües, para hacer allí huertas ó prados.

LAGUNAS saladas ó salinas. Son aquellas donde se hace la sal por bañarlas el agua del mar.

LAMPARA. Vaso bien conocido de todos, cuyo uso es alumbrar por me-

dio del aceite que contiene y torcida que se la pone; pero lo que ignoran muchos que desean la economía, es que el aceite para gastarse menos ha de ser añejo y claro, y que cuanto mas aceite tenga una lampara ó velon, menos se calienta y consume, y por eso se acostumbra echar agua en las lámparas, pues refrescándose el aceite, se gasta menos. Tampoco debe ignorarse que cuando se deja una lámpara para tener luz pronta toda la noche, puede ponerse la torcida mas delgada para ahorrar aceite.

LAMPARONES. Son unos tumores causados por una linfa maligna, que por su abundancia endurecen las glándulas al rededor del pescuezo por lo comun, y llegan á hacerse llagas gangrenosas. Conócese que estas úlceras son lamparones, cuando cortando los estremos de una lombriz de tierra, y aplicándola en un paño á las llagas por toda una noche, se vuelve lodo ó tierra.

Para curar los lamparones es preciso, ante todas cosas, purgar al enfermo

dos veces en cuatro dias , es á saber: el primero y el cuarto, con tres dracmas de seu en infusion sin otra cosa; la mañana despues de la segunda purga se le dará en ayunas medio cortadillo de zumo de caléndula (que es una flor, especie de tornasol), siendo persona mayor, y para muchachos la mitad, con un vaso de vino blanco, continuando todas las mañanas, por algun tiempo, sin permitirle comer despues en dos horas, y privarle de todo alimento especiado y salado.

Puede hacerse uso del emplasto siguiente: tómate dos onzas de aceite de oliva, cuatro de albayalde, dos de litargirio de oro, otras dos de mirra y dos dracmas de alcanfor; pónese el aceite á un fuego lento en un barreño vidriado, y cuando empieza á hervir se echa poco á poco el albayalde, revolviéndolo con una cuchara de madera, y luego que esté bien disuelto el albayalde, se echa el litargirio en polvo, moviéndolo siempre hasta que espese, y tome un color verdinegro; apártase entonces el barreño de la lumbre, y

echando la mirra, se continúa revolviéndolo sin cesar un cuarto de hora; últimamente se echa también el alcanfor poco á poco, é incorporado todo, se tapa con una servilleta para que se conserve el olor y fuerza de estas drogas, y estando frío se hace de ello unos rollitos.

Este emplasto es igualmente bueno para los cáncros, fístulas, lupias, heridas de hierro ó de fuego, dolores de gota, y hace abrir las apostemas.

Otro remedio para los lamparones ulcerados. Tómase un sapo vivo abultado, y echándole en un puchero nuevo, se le deja allí por espacio de ocho días para que eche toda la baba y humedades; al cabo de este tiempo se pasa á otro puchero nuevo, con doce onzas de aceite de oliva, y haciéndole hervir dentro hasta que esté enteramente seco; se añadirá cuatro onzas de cera, é incorporará todo junto, y dejará enfriar.

Después de bien purgado el enfermo, se estiende este encerado en un pedazo de lienzo grueso y nuevo, y

se aplica á la úlcera, sirviéndose siempre del mismo retazo de lienzo, sin mas que rallarle para renovar el unguento, y continuando con el mismo emplasto por dos meses despues de estar sano.

LAMPARONES de caballo. La sangre corrompida y acalorada produce en los caballos esta enfermedad, que se manifiesta por unos tumores parecidos á los diviesos que salen á las personas, ó por unas durezas gruesas en forma de cuerdas, y comprimen la piel contra la carne; estos diviesos unas veces abren y echan fuera la materia, y otras no la espelen, dejando los bordes de la úlcera de un color entre negro y rojo; esta última especie de lamparones es la mas difícil de curarse, y proviene de la mucha avena ó heno que ha comido el caballo; de haber corrido mucho en el estío, y alguna otra vez de estar establado mucho tiempo, y son mas ó menos peligrosas, segun que se hallen mas ó menos unidos á la carne, y ulcerados.

Remedio: Hácese sangrar al caballo,

y en lugar de la avena se le dará salvado rociado con agua, y despues todas las mañanas se le hará beber con el cuerno tres cuartillos de vino emético. Cuando los diviesos esten abiertos, se echará algun cáustico, como sublimado en polvo, ó la raiz del eléboro.

Otro remedio: Despues de haber sangrado al caballo de ambos lados del cuello, se le dará el dia siguiente tres cuartillos de vino blanco, en que se habrá echado dos onzas de aloes fino, y otras dos de triaca, teniéndole con la brida seis horas antes de la toma, y otro tanto tiempo despues; hecho esto, se le podrá dar todos los dias dos onzas de la composicion de antimonio, hasta que haya comido dos ó tres libras, y estando abiertos los diviesos, se le dará con el unguento de Portugal, y si tienen mucha carne bamba con el de Nápoles.

LAMPREA. Pescado de la figura de una anguila, de bastante crasitud y buen gusto. La lamprea de mar que es mas abultada, tiene el vientre azu-

lado, y por encima sus manchas blancas y azules; las de río son mucho mas chicas, y se crían en los riachuelos cascajosos.

LANA. Es el vellon de los carneros y ovejas, de que hay varias especies. La blanca es la mas estimada; la que se corta de una res muerta ó enferma está espuesta á criar cocos, como tambien la muy jugosa, y todas deben guardarse en sitio seco y limpio. Los arrendatarios de granjas, cuando quieren deshacerse de sus lanas, las venden en vellon, ó como suele decirse, en jugo; llámase lana en crudo la que no está preparada, lo que consiste: 1.^o despues de cortada la lana, se la pone en montones, y lava para quitarla toda la grasa y suciedades, en lo que merma la mitad, pero será menos si el año ha sido húmedo: 2.^o hácese la separacion de las lanas segun su calidad, lo que se llama entresacar, y en cada vellon se hallan tres especies de lana: 1.^a la del cuello y del lomo que es la mejor: 2.^a la del rabo y las patas: 3.^a la de la gorja,

vientre y demas partes; se la quita la grasa con jabon negro, y se pone á secar; se la escarmena, sacude y echa aceite; y últimamente se la carda é hila, pues por todo esto tiene que pasar antes de ponerse en obra.

Observaciones acerca de la lana. La buena lana debe ser suave como la seda, brillante y dócil al tacto; se distinguen las lanas en finas y bastas, ó altas y bajas; cada vellon da tres calidades diferentes, como se ha dicho, y las de deshecho, ó que se escluyen de las manufacturas, son las que provienen de carneros muertos, ya lo hayan sido por enfermedad ó naturalmente.

En todas las fábricas tiene el primer lugar la lana de España, bajo el nombre de Segovia; el segundo la de Inglaterra, y el tercero la del Langüedoc. La de España es suave, fina y delgada: las de Inglaterra, Escocia é Irlanda son mas largas y brillantes que las de España, pero no son tan suaves ni finas: las de España empleadas

solas, enfurten mas que las otras, tanto en lo largo como en lo ancho, y es preciso gran precaucion para mezclar unas con otras, por las desigualdades que forman en las telas. La variedad casi infinita de las lanas proviene de la diversidad de los climas; y así en Francia nuestras mejores lanas son las del Rosellon, Langüedoc, Berry, Valoñes y de toda la Normandía baja. Las de Berry no son tan buenas como las del Langüedoc y Provenza; y las del Rosellon sobrepujan á todas las demas.

Los medios de perfeccionar las lanas, son: 1º ayudar á la naturaleza á producir las escelentes por la eleccion de la raza, de los pastos y del clima; por eso en España y en Inglaterra son tan buenas, y tambien estan menos espuestas á las alteraciones de los tiempos que en Francia, á donde seria fácil traer porcion de ovejas de otros reinos, cuya lana será preferible á la de nuestros ganados; por egemplo, puede traerse de Castilla cierto número de reses, capaces de hacer raza en el Langüedoc y Berry; 2º el

temperamento del clima no es en toda Francia impedimento insuperable al progreso de una raza estrangera, como puede verse en las provincias meridionales: 3^o la eleccion de pastos es esencial; y así las ovejas de gran talla y complexion robusta pueden pastar en todo género de prados abundantes, altos, bajos y dehesas: las de mediana especie, hallarán lo bastante para mantenerse en los rastrojos, despues de la cosecha, y en los eriales inmediatos á montañas.

Las ovejas deben tener mas pasto antes del esquila, lavarlas á menudo por espacio de un mes, si el año ha ido seco, y para cortarse la lana se escogerá un tiempo cálido, y cuando el cielo esté sereno.

Se lavará la lana por montones en agua muerta, y en cestas grandes en la corriente; pero la de mar es la mejor de todas.

No hace mucho tiempo que se ha experimentado que la lana de los carneros que pasan la invernía en el campo es mucho mejor que la regular.

LANGUIDEZ. Enfermedad de niños, que empieza por langor, que los pone raquíticos; puede provenir de muchas causas, como del vicio del temperamento de los padres: de la leche que han mamado: del descuido en empañarlos; falta de limpieza, no mudarlos de postura, ó por haberlos destetado muy pronto; de esta variedad de causas procede la espesura de la sangre, los malos humores, las obstrucciones del hígado y demas vísceras. El vientre se hincha y endurece, el bazo se dilata, se enflaquece el cuerpo, y particularmente los muslos; pero el rostro poco: el niño padece una fiebre lenta y una tos seca: á algunos les caen fluxiones á los ojos: salen glándulas al cuello: hinchazones, especie de nudosidades á las muñecas, tobillos y rodillas; las materias que deponen son siempre claras y fétidas; hay niños que en esta enfermedad tienen una hambre canina, y otros absoluta inapetencia.

Tal es la enfermedad en los niños, á que se da el nombre de languidez,

mientras que no acontece mas que á las vísceras del vientre y á las glándulas; pero si el vicio de la sangre pasa hasta los huesos, haciéndolos tomar una figura preternatural; por ejemplo, si los de las piernas ó muslos se encorvan ó desencajan, entonces está el niño verdaderamente tomado, cuya enfermedad se llama *Rachitis*.

El remedio mas conveniente á estas dos especies de enfermedad para quitar las obstrucciones del vientre, es la tintura de vitriolo verde y la del vitriolo azul, solo se diferencia ésta de la otra, en que la preparacion la hace ser mas activa, y en su defecto se podrá usar de la tintura de Marte tartarizado.

Desde que se advierte á un niño acometido de esta enfermedad, se le hará tomar por la mañana en ayunas, y por espacio de ocho dias, tantas gotas de la tintura verde como años tiene, en una cucharada de vino con azúcar, y si las gotas no escitasen dolores de estómago, se doblará la dosis.

2º Se le dará otra toma tres horas

despues de comer, y concluidos los ocho dias, se le purgará con una medicina ligera; al dia siguiente tomará la tintura azul del mismo modo y por otros ocho dias, continuando por el mismo órden hasta acabar el primer mes. En el segundo, si no hubiese sanado seguirá con el mismo método quince dias, y aun otros quince en el mes tercero en caso de no haberse recobrado.

Si tiene el vientre abultado y duro, y no se le moviese, será preciso darle una lavativa en corta cantidad, hecha con el cocimiento de yerbas emolientes, como malva, malvavisco y parietaria con suero clarificado, desatando en ella media onza de casia mondada, y sin hervirla.

El régimen, durante estos remedios, consiste en caldos, sopa, huevos frescos, jalea de vianda y vizcochos en agua, en que se echará un poco de vino, todo con prudencia y arreglo de horas, privándole de la fruta y todo género de masas, y con especialidad el pan seco, que contribuye mucho á

que los niños tengan esta enfermedad cuando comen de él demasiado.

Hay varios modos de enderezar las partes mal figuradas : por egemplo, en cuanto á aquellos niños que despues de destetados tienen las rodillas vueltas hácia dentro, y se crée que han de co-gear, se les ligará con una venda las rodillas y piernas separadamente, poniendo un cabezal por dentro de la rodilla y unos cartones gruesos, en figura de tabletas, por fuera : 2º los que estan amagados á ponerse corcovados, se les pondrá de espalda en un colchon duro y llano el mas tiempo que se pueda : 3º para enderezar la cabeza, espaldas, el pecho, las caderas y piernas, se hará uso de las cruces, armadores y borceguíes, que los maestros harán á este fin ; pero debe ponérseles con gran cuidado para que no fijen sobre otra parte como el pecho ; esto es esencial respectó á las cruces de hierro y alzacuellos. En cuanto á los apretadores ó armadores, debe preferirse los de cañamazo, acolchados de cáñamo, á los de ballena,

porque aquellos hacen la compresion mas igual; pero siempre será preciso que de cuando en cuando registre un cirujano esta especie de instrumentos. Ultimamente, se les fregará los nervios de las partes débiles y que han padecido con alguna pomada nervina.

Los pájaros padecen tambien una enfermedad llamada langor, y se les conoce cuando tienen el cuerpo hinchado, la pechuga flaca, y no hacen mas que echar fuera la comida, la que se les mudará para curarlos, esto es, darles cañamones en lugar de la navina y un poco de azúcar en agua.

LAUREL. Arbol de que hay muchas especies: 1^o el laurel franco (llámase así el árbol que no está engertado) ó comun, cuya multiplicacion se logra por medio de la grana ó de renuevos, que se plantan por Abril en medio del campo y tierra fresca, ó en cajones, en cuyo caso se cultivan como los naranjos: 2^o el laurel guindo, que se multiplica con los retoños que deben sacarse de los pies viejos; no requiere mas que una tierra trabajada regularmente,

y en los países cálidos se forman palizadas de este género de laurel: 3º el llamado tomillo, cuyo mérito le tiene en las flores que se dejan ver en invierno; multiplíquese sembrando la frutilla, ó acodando las ramas mas nuevas, y requiere sitio húmedo y sombrío: 4º el laurel de rosa, que tiene las flores encarnadas y blancas, parecidas á las rosas que salen en Julio y Agosto, y se multiplica acodando las ramas.

El laurel se cria particularmente en países cálidos, y el franco es de bastante altura; pero en estos no es mas que un arbolito. Cuando se intenta su multiplicacion por medio de la grana, se tendrá en agua algunos dias, sembrándola una á una en tierra bien dispuesta, y despues de haberla echado por encima estiércol bien podrido, se riega, trasplantándole á los dos años junto á una pared, ó en cajones. Para los acodos se baja una rama, que se sujeta con una horquilla, cúbrese la de tierra, y se la riega, y al cabo de seis meses tendrá raices.

LAVATIVA. Es un remedio líquido

que se introduce en los intestinos , por medio de una jeringa para refrescarlos, laxar el vientre , modificar las materias, contener el flujo de sangre ó para remediar á cualquiera otra enfermedad ; la medida regular es cuartillo y medio de agua ó cocimiento.

● LAVATIVA laxante y emoliente. Tómase malvas , malvavisco , parietaria, alhelies , acelga y mercurial , de cada cosa un puño ; cuécense bien en dos azumbres de agua de rio , y despues se cuele , y echa en media azumbre tres onzas de miel comun bien purificada.

● LAVATIVA atemperante. Tómase una libra de vaca , y cortada en tajadas , se la echa á cocer en tres cuartillos de agua hasta que quede en la mitad , para dos lavativas , que se dará la una á las tres horas de haber cenado , y la otra el dia siguiente si no hiciese mucho calor.

● Cuando se trata de facilitar una evacuacion pronta y abundante , el cocimiento de hojas secas de tabaco hace mas efecto que cualquiera otro emético por la boca.

Véase á cada artículo de las enfermedades mas comunes, qué género de lavativas son las que convienen.

LECHE. La leche como pasa á la sangre con su bálsamo, y filtra por las glándulas de los pechos tiene una dulzura natural y una virtud muy nutritiva.

Las leches de que se hace uso para varios fines son la de vacas, la de cabra y la de oveja, porque la de muger y la de burra solo le tienen para el recobro de la salud.

LECHE DE VACA. Esta leche es de la que mas uso se hace: es gruesa y crasa, dulcifica, nutre y refresca; la del mes de Mayo y la del estío es preferible á la de cualquiera otro tiempo; cuando la vaca se halla en su vigor, la leche es de mas fácil digestion; pero si cria nada vale.

Por lo general las vacas negras dan mejor leche, y debe preferirse la de aquellas que pastan en los altos, porque las que pacen en los lagunales no es tan apreciable. La leche para ser buena debe ser blanca y de buen olor,

que no tenga el gusto amargo, ágrío ni salobre, recién sacada y que no sea de res vieja ni muy nueva: la leche que tiene mas nata da mas manteca, pero no es la mejor para hacer queso; por el contrario, la que tiene nata, y conserva su crasitud es propia para los quesos, de que se infiere que la primera es mas apreciable por la mayor utilidad que deja en la crema y manteca.

Debe ordeñarse la leche en ollas bien limpias, y colarla luego por un paño blanco mojado, en barreños, dejándola posar mas ó menos, segun la estación, pero en el estío no pasará de un dia; se la pondrá en sitio bien fresco, y cuando esté posada, se sacará la nata, que se echará en una olla hasta hacer uso de ella. (*V. Manteca y Quesos.*)

LECHE DE MANTECA. Esto es lo que queda despues de hecha la manteca; es una especie de suero muy refrigerante con que tambien se engorda el ganado. La leche se cuaja de diferentes modos: con el cuajo, con la grana de cardo santo, con la flor de car-

do silvestre ó con gengibre. Conócese la calidad de la leche, echando una gota en un paño, y siempre que no le pase, ó quede encima como una perla, es señal cierta de ser buena.

La leche se compone de tres sustancias: la nata, la cuajada y el suero; considerada la leche, respecto á la salud, conviene á una infinidad de enfermedades, y nutre con mas perfeccion que ningun otro alimento, porque es un quilo ya digerido y propio para el sustento: en Francia se hace uso comunmente de la leche de vaca, de cabra y de burra.

La leche de vaca es refrigerante, pectoral y nutritiva: conviene en todas aquellas enfermedades en que se trata de dulcificar y dar á la sangre cierto género de alimento; tales son las perdiciones de sangre de diferentes especies, sarpullido, sarna rebelde, flujo de vientre, dolores de almorranas, y sobre todo en la gota y reumatismos gotosos, como en los desfallecimientos despues de enfermedades largas: conviene tambien en la consuncion

y hética, porque sirve de alimento y remedio, y es igualmente un buen específico contra el escorbuto.

El tiempo propio para tomar la leche es en la primavera y otoño, y los preparativos que deben tomarse ocho días antes de comenzar su uso, son la sangría, siempre que lo permita el estado del enfermo, algunas lavativas y la purga; el alimento, así en la comida como en la cena, no ha de ser mas que de carnes blancas, como ternera, pollos cocidos ó asados, privándose del vino, ó á lo menos beberle con mucha moderacion, y entredia el agua de centeno.

En los primeros ocho dias tomará el enfermo medio cuartillo de leche recién sacada de la vaca, á las seis de la mañana, envuelta con una cuarta parte de agua de cebada ó centeno, en que se echará media dracma de polvos de cangrejos preparados, procurando luego recogerse para dormir, y no se desayunará hasta pasar cuatro horas. Si la leche se ha comunicado, lo que se conocerá cuando en los cur-

sos no aparezcan grumos de ella, se podrá continuar su uso.

La segunda semana tomará á la misma hora un cuartillo de leche pura, y hará sus comidas regularmente; pero la cena será solo alguna sopa ó par de huevos frescos.

En la tercera semana tomará un cuartillo mas, y será á la hora del desayuno y en lugar de él.

La cuarta semana aumentará otro cuartillo de leche, y será al mediodia en lugar de comida; y en la quinta tomará el cuarto cuartillo de leche por la tarde sin otra cosa; concluyendo la sexta semana con otro cuartillo de leche mas, al tiempo y en lugar de la cena.

Las personas á quienes pase la leche con facilidad, podrán abreviar y hacer esta aumentacion de leche de tres en tres dias.

Si este alimento no fuere bastante para el que necesita el enfermo, podrá tomar á diferentes horas un poco de pan ligero, algun vizcocho ó un par de huevos frescos, y si sintiese

dolores de estómago ó debilidades, se desatará en la leche una ó dos drácnas de chocolate; si la leche le laxa el vientre demasiado, suspenderá su uso hasta pasado el tiempo del flujo; entonces se purgará y volverá á él, durante el cual uso, deberá purgarse cada doce ó quince dias.

Para que la leche tenga todas las cualidades de buena, esto es, que sea de un gusto agradable, y no muy clara ni espesa, se debe: 1º en cuanto se pueda escoger una vaca de dos á tres años, de color negro ó rojo: 2º que la leche no tenga mas que tres meses, y luego que se advierte que la vaca está en calor, esto es, que busca al macho, se traerá otra: 3º se la llevará á pacer á un buen pasto, sin hacerla correr mucho.

Ultimamente, como el uso de la leche tiene sus inconvenientes, deberá el enfermo ser dirigido por un médico para que pueda mudar de purgantes, segun el carácter de la enfermedad, y disponer las variaciones que considere necesarias.

LECHE DE BURRA. Conviene en las enfermedades de pecho, como son las úlceras del pulmon, toses rebeldes, desfallecimiento, fiebres lentas y héticas; en el esputo de sangre, pleuresía, y todos aquellos males en que haya afeccion de pecho.

El régimen es el mismo poco mas ó menos que el que se observa en la leche de vaca, con la diferencia solo de tomarla mas temprano, y si el enfermo no pudiere hacer sueño despues de tomada por la mañana, se le dará en lugar de cena.

La leche de yegua podrá substituir á la de burra en aquellos paises donde estos animales sean raros.

LECHE DE CABRA. Dispónese el uso de esta leche en las mismas enfermedades en que conviene la de burra, y aun debe preferirse á ésta en las que haya un flujo de vientre seroso; tambien es muy conveniente y eficaz para restablecer á los niños que padecen languidez, como para poner en buen estado á las personas flacas.

El régimen en el uso de la leche de

cabra es poco mas ó menos el mismo que en las anteriores, pero siempre tomará el enfermo cuando la leche una píldora, compuesta de media dracma de coral encarnado, y dos de azúcar en cada vaso, y á las comidas beberá un medio cortadillo de buen vino de Borgoña.

La leche es contraria por lo general á los que padecen del hígado, epilepsia, vértigos; á los hipocondriacos y á la fiebre. *Helvet.*

LECHE DE MUGER. Para que una muger que quiere criar tenga abundancia de leche, debe, segun algunos autores, beber vino en que se habrá echado en infusion hinojo, y comerá garbanzos, lechuga, ruqueta ó jaramago, almendras y uvas dulces. *Chomel.*

Cuando una muger no se halla en estado de criar, y se ve precisada á enjutarse, se hará una cataplasma con peregil y pan rallado, que se la pondrá en los pechos, ó derretirá á la lumbre manteca fresca, y cuando lo esté la retirará, y echará en ella aguardiente, que revolviéndola se hará un

un unguento, con que se dará los pechos, poniendo encima un papel, y en secándose se repite la untura hasta que la leche se haya retirado.

La leche de muger es un remedio excelente para la tisis, y hace mejor efecto cuando el enfermo tiene la comodidad de poder mamarla.

LECHUGA. Planta hortaliza de mucho uso, de que hay una multitud de especies, y todas se multiplican por medio de la grana que es menuda, de figura oval, y por lo comun blanca. Las mas comunes, son: 1.º la de invierno, que tiene la hoja redonda, y se siembra en Febrero y Marzo en camas debajo de campanas. Para que salgan pronto se echa la grana en remojo veinte y cuatro horas, y despues se pone en sitio caliente para que se seque; pero se siembra bien junta en su cama de estiércol, donde se hacen unas rayas ó surcos con un palo; cúbrese ligeramente con estiércol añejo, y al cabo de diez ó doce dias ya se pueden las lechugas comer en ensalada.

2.º La crespá rubia es preferible á

todas las demas ; si se quiere tomar lechugas tempranas , se siembran á fin de Enero. Hay otros géneros de lechugas á que se dan ciertos nombres, como crespa verde, delicada, chica rubia, que se siembran en camas como las anteriores hasta Abril, y se trasplantan en tierra cuando estan ya bastante fuertes para que se hagan repolludas.

3^o La real genobina rubia y la perpiñan son para el mes de Junio y Julio, y todas estas lechugas son las que deben hacerse repolludas.

4^o Las romanas que son de mucho uso en el estío, y se distinguen en romanas verdes y blondas ; hay tambien las imperiales y romanas encarnadinas. Todos estos géneros de lechugas son de atar, esto es, que para que blanquéen es preciso atarlas por dos ó tres partes con pajas: las romanas se las deja atadas ocho ó diez dias, y las reales cuatro ó cinco. Las lechugas, por lo general, á escepcion de la crespa rubia y la de invierno, deben sembrarse en camas en medio del

campo ó á todo aire, y trasplantar las que esten bastante fuertes en una era á cualquiera esposicion, poniéndolas á cordel en hoyos, que se hacen con el plantador á diez ó doce pulgadas unos de otros para las lechugas que arrepollo mucho, y á siete ú ocho para las otras, habiendo trabajado bien las eras ó tablas, y echado un dedo de estiércol añejo; quieren bastante riego y escardarse. Luego que las lechugas llegan á repollar es preciso comerlas, porque si se dejan, se endurecen y echan grana; y así para tenerlas siempre, es preciso plantarlas cada quince dias. Si para una precision se quiere que salgan las lechugas prontamente, se echa en remojo la grana de ella, ó de cualquiera otra planta en aguardiente, y se envuelve en el estiércol algo de palomina y un poco de cal bien apagada, en polvo; se tendrán de este modo lechugas en cuarenta y ocho horas, y buenas; pero éstas no duran mas que ocho dias en las camas ó eras de estiércol.

LEGUAS. Llámanse así ciertas me-

didadas de mas ó menos distancia que hay de unos lugares á otros en los viages que se hacen. La legua grande de Francia contiene dos mil ochocientas cincuenta y tres toesas de á seis pies; la mediana dos mil cuatrocientas y cincuenta, y la menor dos mil. Hay ciertos instrumentos mecánicos, llamados *podometras*, con los cuales se puede saber cuantos pasos se hacen caminando, y medir la distancia que se quiera.

LEGUMBRES. Dase este nombre á las habas, lentejas, guisantes, judías, &c.

Nuevo modo de tener legumbres y hortalizas de un gusto escelente, y á menos costa que en las huertas comunes.

El terreno de tres ó cuatro yugadas, que se habia de destinar para huerta, se dividirá en tres piezas, donde se cultivarán hortalizas, legumbres, ó granos alternativamente á hojas con el descanso de la tierra correspondiente; de modo que de estas tres piezas haya cada año una para legumbres, otra para granos, y la tercera se deja holgando.

Al principio se dará á la tierra una buena labor, echando diez carros de estiércol de quince á veinte quintales para cada yugada de tierra, y esto solo de tres en tres años: el estiércol de caballo es el mejor. En Marzo se dará otra labor, y á principio de Abril la tercera; plántanse luego las legumbres que se quiere cultivar, sin hacer de ellas en esta tierra mas que una cosecha, despues de la cual, en el mes de Setiembre se labrará de nuevo la tierra para echar en ella granos que saldrán grandemente; pero cada vez que se quiera sembrar de legumbres la division correspondiente, será preciso disponerla en eras y formar las calles, que no es difícil; y si hubiese proporcion de recibir agua llovediza serán mejores las producciones. Siguiendo este plan de cultivo, se tendrán legumbres y hortalizas escelentes porque estas plantas se criarán en terreno bien preparado, y con la ventaja del descanso de un año.

Para las plantas que requieren pasar el invierno en la tierra, se harán pla-

tabandas á la larga de las tapias, con la esposicion ó aspecto al mediodia ó poniente: tambien podrá destinarse en cada division ó cercado un rincon para alcachofas, espárragos y otras plantas que se mantienea en el mismo sitio muchos años, sin mudarla mas que de cuatro en cuatro, ó de cinco en cinco años para mejorarlas. *Journ. écon. Juillet 1768.*

LENGUA perlática que ocasiona la pérdida del habla. Remedio: Desátanse clavos de especia en zumo de yerbabuena, y echandolo en un poco de vino lo beberá el enfermo, ó hará gárgaras con vino blanco, en que se habrá cocido salvia y peregil, aplicando estas yerbas á la garganta.

LENGUA desecada en las calenturas ardientes. Se tendrá sobre la lengua el zumo de la siempreviva sin pasarle, mezclado con el de prunela.

LENGUA abrasada y negra en las esquinancias. Se gargarizará el enfermo con el agua de la siempreviva mayor, en que se echará sal amoniaca; pónese una corteza de tocino sobre la lengua,

dejándola allí algun tiempo.

LENGUA de buey ó buglosa. Planta hortaliza de mucho uso en los caldos destinados á humedecer y purificar la sangre; tiene la misma virtud que la borraja, y es una de las tres flores cordiales.

LENGUADO. Pescado de mar de buen gusto, que tiene la carne sólida y blanca, y regularmente se pone frito. Hay otro género de lenguado mas pequeño, llamado *acedia*, parecido al de rio, que tiene el mismo nombre, y es un pez pequeño y chato de una figura casi cuadrada, y la misma especie que la platija, solo que ésta es mayor; el lenguado de rio se pesca á mano, y suele venir á ponerse en el mismo asiento que ha hecho el pescador con los pies en la arena.

LENTEJAS. Legumbre bastante comun, que se crian en unas matas de pie y medio de alto, y echan unas vainas donde estan en número de tres á cuatro; las hay blancas, y es mejor especie que las amarillas y encarnadinas. Esta legumbre se cria con abun-

dancia en un terreno mediano, esto es, que no sea muy fuerte ni ligero; se siembra en Marzo, por lo menos en países templados; pero antes se las envuelve con estiércol seco, y se las cubre con el rastrillo despues de sembradas.

LETARGO. Es un sueño tan profundo que cuesta trabajo despertar al que le tiene. Este mal puede provenir de una pituita fria que se estiende por el cerebro; de la mala disposicion del estómago, ó de humores pútridos. Las señales que indican este mal, son: sentirse como aturdido, la continua propension al sueño, particularmente si el paciente es de un temperamento frio y edad avanzada: para precaver este mal es preciso la sangría y la purga.

En el acceso del letargo debe hacerse bastante ruido al rededor del enfermo; quemar un puño de pelo de hombre, y envolviéndole con vinagre ó con zumo de ruda, se le fregará las narices con ello, ó las plantas de los pies con simiente de mostaza echada en vinagre.

Tambien puede hacerse uso de un supositorio ó cala, hecha con un pedazo de tabaco de hoja, atado el cabo con hilo, para retirarle cuando se considere oportuno, pues este remedio hace evacuar por alto y bajo los humores que ocasionan este mal.

Cuando un aletargado tiene la respiracion igual, y suda por los sobacos, ingles y al rededor de las orejas, es señal de alivio; pero si en el acceso la orina está clara y transparente, si tuviese el rostro cárdeno, ó sudor frio en el cuello, es raro el enfermo que sale del letargo.

Si el letargo fuere ocasionado de algun abceso, es lo regular morir el enfermo dentro de los siete dias; pero si pasa de este tiempo, se libra.

Cuando el letargo ó sufocacion ha provenido de tufo de carbon ó de vino nuevo, es preciso darle seis granos de tártaro emético en un caldo, para que vomite, y hacerle recibir el vapor de un vinagre fuerte.

Por lo general en el letargo puede hacerse uso de todos aquellos remedios

proprios en la apoplegía. (*V. Apoplegía.*)

LETRA DE CAMBIO. Es la poliza que da un cambista ó comerciante para que se entregue á aquel que la lleva, en otra parte, la cantidad que se recibió de su mano en el pueblo donde reside. Si la letra es pagadera á aquel que entregó su valor, no interesan en ella mas que tres personas: 1º el que la libra: 2º el sugeto en favor de quien se libra: 3º aquel en quien se libra, ó que debe hacer el pago de ella. Lo mismo es cuando la letra se libra á favor del que entrega, como por su orden, pues en este caso, la orden del que entrega su valor, y todas las demas dadas sucesivamente, no son mas que subrogaciones unas de otras para poner la última en lugar de aquel en cuyo favor la letra primeramente debia ser pagadera, por la razon de que no hay mas que tres personas cuando se ha de pagar á aquel que dió su valor; pero habrá cuatro cuando la letra se ha de pagar á otro que sea distinto del que entregó la cantidad: Pedro, por egemplo, libra una letra

contra Juan, á favor de Diego, por igual cantidad, recibida de dicho Diego, donde no se ve mas que tres personas ; pero si Pedro libra la letra contra Juan, pagadera á Diego, por cantidad recibida de Antonio, habrá cuatro.

Para que una letra de cambio tenga validacion debe contener nueve cosas: 1º el nombre del pueblo de donde ha sido tirada, con la fecha: 2º el tiempo en que se ha de hacer efectiva: 3º la persona en favor de quien se libra: 4º la cantidad que se libra: 5º la especie en que se ha recibido, si en dinero contante ó mercancías: 6º la persona que ha entregado igual cantidad: 7º la persona que la libra: 8º persona contra quien se libra: 9º pueblo á donde se libra.

FORMULARIO

*de letras de cambio, recibos, protestas
y cuentas de resaca (a).*

Madrid 1 de Junio de 1804. (1) Son rs.
vn. 20.000 en plata ú oro.

A veinte dias fecha (2), mandará vmd.
pagar por esta mi primera de cambio,
y á la orden del señor D. Juan Salga-
do (3), veinte mil reales de vellon (4),
en plata ú oro (5), valor de dicho se-
ñor (6), que sentará vmd. en cuenta,
como aviso; y Cristo con todos.

Ignacio de Vergara
y Salinas. (7)

A D. Juan Diez y Feria, (8)
guarde Dios muchos años.

1.^a

Sevilla. (9)

(a) Estas letras de cambio, protestas y sus
particulares estan conforme las trae D. Miguel
Gerónimo Suarez en su tratado legal teórico y
práctico de letras de cambio.

Madrid 1 de Junio de 1804. Son rs. vn.
20000 en plata ú oro.

A veinte días fecha, mandará vmd.
pagar por esta mi segunda de cambio
(no habiéndolo hecho por la primera),
á la órden del señor D. Juan Salgado,
veinte mil reales vellon en plata ú oro,
valor recibido de dicho señor, que sen-
tará vmd. en cuenta, como aviso; y
Cristo con todos.

Ignacio de Vergara
y Salinas.

A D. Juan Diez y Feria,
guarde Dios muchos años.

Madrid 1 de Junio de 1804. Son rs. vn,
20000 en plata ú oro.

A veinte dias fecha, mandará vmd. pagar por esta mi tercera de cambio (no habiéndolo hecho por la primera ni segunda), y á la orden del señor D. Juan Salgado veinte mil reales de vellon en plata ú oro, valor recibido de dicho señor, que sentará vmd. en cuenta, como aviso; y Cristo con todos.

Ignacio de Vergara
y Salinas.

A D. Juan Diez y Feria,
guarde Dios muchos años.

3^a Sevilla.

En las letras de cambio de esta naturaleza no hay mas diferencia que la de que si es la cuarta se espresa en ella entre dos comas ó entre un paréntesis (*no habiéndolo hecho por la primera, segunda ni tercera.*) Si la letra es quinta se dice en el propio lugar (*no habiéndolo hecho por la primera, segunda, tercera ni cuarta*), y así de las demas que puedan ocurrir.

La razon de que en la primera se ponga *valor de dicho señor*, y en la segunda *valor recibido de dicho señor*, es porque dándose las letras en dias de correos, y no enviando á cobrarlas hasta el dia siguiente ó mas, no se verifica la entrega de su importe, cuyo pago se hace al que presenta las segundas y terceras, y solo entonces se puede ya decir que se ha recibido el valor, por lo cual se pone semejante espresion desde las segundas en adelante en todas cuantas pide el tomador ó dador del valor.

Si antes de dar la letra se ha recibido el importe, ó hay satisfaccion del tomador, se pone desde luego en la primera la espresion de *valor recibido*. Lo mismo se practica cuando se va á cobrar con la primera y segunda, y tambien si se libra por una letra única, espresando, *sírvase vmd. mandar pagar, ó mande vmd. pagar por esta sola de cambio, &c.*

Para el giro de letras dentro del reino, rara vez se dan mas que las primeras y segundas, y algunas veces segun las distancias las terceras.

Cádiz 1 de Junio de 1804. Son pesos 20.
Escudos de 228 cuartos en plata ú oro.

A veinte dias vista mandará vmd. pagar por esta mi primera de cambio dos mil pesos escudos de á ciento y veinte y ocho cuartos cada uno en plata ú oro, á la órden del señor D. Lorenzo de Navas, valor de dicho señor, que dejó á vmd. acreditados en cuenta, segun aviso; y Cristo con todos.

Juan de Jáuregui
Altena.

A D. Sebastian de Castro,
guarde Dios muchos años.

1.^a Madrid.

La 2.^a y 3.^a y demas que sean necesarias, se disponen como en las anteriores.

Esta letra no se diferencia de la antecedente mas que en la cantidad, y en el plazo. Este no comienza á correr hasta el dia despues de vista y aceptada la letra.

Bilbao 7 de Julio de 1804. Son pesos escudos de á 128 cuartos, 1500 en plata ú oro.

A veinte dias fecha mandará vmd. pagar por esta primera de cambio, y á la orden del Sr. D. Gabriel de Espinola un mil y quinientos pesos escudos de á ciento y veinte y ocho cuartos cada uno, en plata ú oro, valor del Sr. D. Juan de Otarola, que dejó á vmd. anotados en cuenta, como aviso; y Cristo con todos.

Isidoro Vazquez

A D. Bartolomé Espejo, sup de Inza. Guarde Dios muchos años.

1.^a

Sevilla.

El plazo de esta letra comienza á correr desde el dia siguiente al de su fecha, y determinándose por ella el de su vencimiento, no hay necesidad de espresar el dia en que se acepta.

Aunque en esta letra se dice que el valor es de D. Juan de Otarola, con todo eso, solo puede endosarla D. Gabriel de Espinola, porque es el sugeto á cuyo favor se dirige el libramiento, y sin cuya orden ó recibo seria mal pagada, y por consiguiente malo el pagamento.

Cádiz 2 de Agosto de 1804. Son rs. de
plata 12640 de á 16 cuartos en plata
ú oro.

A doce dias fecha prefijos, se servirá
vmd. mandar pagar por esta mi primera
de cambio doce mil seiscientos y cuarenta
reales de plata de á diez y seis cuartos
cada uno en plata ú oro, á la órden del
señor Don Baltasar de Cifuentes, valor
del Sr. D. Salvador de Menchaca, que
sentará vmd. en cuenta de Don J. B. de
Toledo, á quien los dejó acreditados,
como aviso; y Cristo con todos.

Antonio Lombardo
y Carrion.

A D. Juan Francisco
de Arrieta,
guarde Dios muchos años.
1.^a Madrid.

Esta letra no goza de dias algunos de
cortesía, y debe pagarse precisamente al
dia décimotercio de su fecha, por cuan-
to el dia de ésta no se cuenta.

Sevilla 6 de Agosto de 1804. Son ps. 4000
escudos de á 128 cuartos en plata ú oro.

A la vista de esta mi primera de cambio, y órden del Sr. D. Feliz Pardo, se servirá vmd. pagar cuatro mil pesos escudos de á ciento veinte y ocho cuartos cada uno, en plata ú oro, valor en cuenta con dicho Sr., que dejó á vmd. acreditados en la suya, como aviso; y Cristo con todos.

José de Zufia y Escalzo.

A D. Francisco Antonio
de la Higuera,
guarde Dios muchos años.

1.^a

Madrid.

Esta letra debe pagarse en el mismo dia en que se presente, pues no tiene mas plazo que el de la tardanza del correo, ó del viage del que fuere portador de ella en caso de que la tome para hallar á su arribo á esta corte dinero pronto.

San Sebastian 16 de Setiembre de 1804.

Son 10.000 rs. de vn. en plata ú oro.

Por esta nuestra primera de cambio, y á quince dias fecha mandará vmd. pagar sin mas aviso, diez mil reales de vn. en plata ú oro, á la órden del Sr. Don Gerónimo Nuñez de Zepeda, valor entendido con dicho señor, que sentará vmd. en cuenta; y Cristo con todos.

Miguel Ferrer de Huici
y Compañía.

A D. Pascual de Robles,
guarde Dios muchos años.

1^a

Salamanca.

Esta letra no necesita de aviso alguno para que D. Pascual de Robles la acepte y pague á su tiempo.

Bilbao 12 de Agosto de 1804. Son ps. 1600
escudos de 128 cuartos en plata ú oro.

A cuarenta días vista, sin mas término, mandará vmd. pagar á nuestra órden un mil seiscientos pesos escudos de á ciento y veinte y ocho cuartos cada uno, en plata ú oro, valor en nosotros mismos, que dejamos á vmd. acreditados en cuenta, como avisamos; y Cristo con todos.

Berrueta Hermanos
y Compañía.

A D. Fulgencio de Rivas
y Fores,
guarde Dios muchos años.

2.^a Burgos.

Esta letra no goza de mas término que de los cuarenta dias de su plazo, contados desde el dia siguiente al de la aceptacion, que se reputa por el de la vista, aunque antes se la haya visto.

Madrid 3 de Setiembre de 1786. Son rs.
de vellon 24000 en plata ú oro.

Por esta sola de cambio, y á dos dias vista, sin mas término ni viso, mandará vmd. pagar á la orden del Sr. D. Casimiro Cienfuegos veinte y cuatro mil reales de vellon en plata ú oro, valor en cuenta con dicho señor, que sentará vmd. en la mia; y Cristo con todos.

Bernardo Antonio
Cosio y Mora.

A D. Juan Domingo
del Arco,
guarde Dios muchos años.

1.^a

Puerto de Santa María.

Para esta letra no hay necesidad de aviso; bien que por lo regular, como no se libre fuera de dias de correo, y en términos, que aunque se dé al correo inmediato pueda llegar á tiempo, siempre se procura avisar para evitar todo accidente.

Valladolid 2 de Octubre de 1804. Reales
vellon 9.000 en plata ú oro.

A la vista de esta mi primera de cambio mandará vmd. pagar nueve mil reales de vn. en plata ú oro, valor del Sr. D. Claudio Zorrilla, que dejó á vmd. acreditados, como aviso; y Cristo con todos.

Gabriel Merino

A D. Bernardo Moreno y Duro.

de Porras,

guarde Dios muchos años.

1.^a

Zamora.

En esta letra falta la persona á quien se ha de pagar su importe, y solo consta la que ha dado el valor, á cuya órden queda dicho ya que debe pagarse. Su defecto consiste en no estar librada á la órden del que dió el valor, pero como esto no destruye la formalidad del contrato de cambio, ni altera de modo alguno los efectos que debe producir, puede el dador del valor, que es dueño legítimo de ella, endosarla, ó disponer de ella á su voluntad.

Madrid 3 de Setiembre de 1804. Son rs.
vellon 12.000 en plata ú oro.

A cuarenta dias fecha se servirán vnds.
mandar pagar por esta nuestra primera
de cambio, y á la órden de los señores,
viuda de Hambrona, hijos y compañía
doce mil reales de vellon en plata ú oro,
valor en cuenta con dichos señores, que
dejamos á vnds. acreditado, segun avi-
so ; y Cristo con todos.

Juan de Lecanda
y Compañía.

A los Sres. D. Santiago de
Ugalde y Compañía,
guarde Dios muchos años.
1.^o Sevilla.

A esta letra le falta la fecha del dia
en que se libró, y por consiguiente no
puede saberse por ella el dia fijo en que
debe pagarse. Caminando de buena fé se
la puede poner de comun acuerdo entre
el tenedor de ella y el aceptante, ma-
nifestando aquel la carta de aviso.

Sevilla 17 de Octubre de 1804. Son libras 165. 12. 6. Sterlinas.

A uso y medio se servirá vmd. mandar pagar por esta mi primera de cambio, á la orden del señor D. Gerónimo Nuñez de Zepeda ciento y sesenta y cinco libras doce schellines, y seis peniques sterlines, valor de dicho señor, que sentará vmd. en cuenta, como aviso; y Cristo con todos,

José de Medina
y Escalante,

A D. Guillermo Jostón,
guarde Dios muchos años.

1.^a Lóndres.

Para esta letra se supone que entre el librador y el dador del valor está ajustado el cambio, y que reducida la moneda castellana á la moneda inglesa corresponde entregar allá líquidas las ciento y sesenta y cinco libras, doce schellines y seis peniques sterlines.

Este mismo valor en moneda castellana se esplica en el recibo que se acostumbra dar ademas de las primeras, segundas y terceras cuando se libra sobre plaza estrangera, y el cual en el caso presente se concebiria en estos términos:

Recibí del señor D. Gerónimo Nuñez de Zepeda reales de plata ocho mil de á diez y seis cuartos en plata, por valor de una primera de cambio que en este dia he dado á cargo del señor D. Guillermo Jostón, de Lóndres, de libras ciento y sesenta y cinco, doce schellines y seis peniques sterlines, á treinta y nueve y tres cuartos peniques por peso, á favor y valor de dicho señor Nuñez de Zepeda, á quien ademas de la primera, segunda y tercera, doy este recibo, que todo se entiende ser por una misma y sola paga. = Sevilla 18 de Octubre de 1799.

Son rs. de plata 80 de á 16 cuartos.

José de Medina
y Escalante.

San Sebastian 22 de Setiembre de 1804.
Son pesos 500 á 39 $\frac{3}{4}$ peniques por peso.

A uso se servirán vmds mandar pagar por esta mi primera de cambio, á la órden del señor D. Juan Francisco Bringas, quinientos pesos á treinta y nueve y tres cuartillos peniques por peso, valor de dicho señor, que dejó á vmds. acreditados en cuenta, como aviso; y Cristo con todos.

Francisco de Cortabarría.

A los señores Toces y Compañía,
guarde Dios muchos años.

1^a Lóndres.

En esta letra se esplica la cantidad de moneda nuestra que se recibe, pero no la cantidad de moneda en libras sterlinas, schellines y peniques que importa; pero como se espresa el cambio á que se ha contratado, se hace la cuenta, y se carga á aquel á cuyo favor se endosa la cantidad que debe percibir en moneda de aquel pais.

El recibo que se da en este caso, ade-

mas de la primera, segunda y tercera es como se sigue :

Recibí del señor D. Juan Francisco de Bringas, reales de plata cuatro mil de á diez y seis cuartos en plata, en valor de una primera letra de cambio, que en este dia he dado á cargo de los señores Toces y compañía de Lóndres, de quinientos pesos á treinta y nueve y tres cuartillos peniques por peso, favor y valor recibido de dicho señor Bringas, á quien ademas de dicha primera, segunda y tercera doy este recibo, entendiéndose todo por una sola y misma paga. = San Sebastian 22 de Setiembre de 1804.

Son rs. de plata 4⁰ de á 16 cuartos en plata

Francisco de Cortabarría.

Morlaix 5 de Junio de 1778. Por do-
blones 487. 29 rs.

A noventa días fecha mandará vmd. pagar en Cádiz por esta mi primera de cambio á la orden del señor D. Pedro Deschamps, la cantidad de cuatrocientos ochenta y siete doblones, con mas veinte y nueve reales de á treinta y dos reales de plata antigua por cada doblon, valor en cuenta con dicho señor, que sentará vmd., como aviso; y Cristo con todos.

Pedro Berrere.

A Don José Siochan,
guarde Dios muchos años.

1.^a

Sevilla.

En esta letra no se esplica el cambio á que el librador gira, porque se supone que lo advierte en el aviso, ó en la cuenta que privadamente remite al que ha de pagar la letra, la cual por ser pagadera en Cádiz, la ha de domiciliar allí el aceptante.

Amsterdam y Setiembre 4 de 1788. Por
550 ducados de á 375 mrs. por ducado
en plata ú oro.

A uso y medio mandará vmd. pagar
por esta mi primera de cambio, á la
orden de los señores Henrique Coecqué
Hijo, quinientos y cincuenta ducados
de á trescientos setenta y cinco marave-
dis de plata vieja por ducado, en plata
ú oro, valor de los dichos señores, sen-
tándolos vmd. en cuenta como aviso; y
sea Dios con todos.

Hermano Vande-Poll.

A Don Francisco Salmeron,
guarde Dios muchos años.

Aceptó

Francisco Salmeron.

1.^a Cádiz.

Madrid 28 de Agosto de 1804. Son 80
rs. vn. en plata ú oro.

A ocho dias vista mande vmd. pagar por esta mi primera de cambio en Cádiz y á mi orden ocho mil reales de vn. en plata ú oro, valor de mí mismo; que sentará vmd., como aviso; y Cristo con todos.

Rodrigo de Eulate
y Calderon.

A D. Francisco Sanchez

Coronado, Aceptada á pagar en
gde. Dios ms. años. casa de los Srs. Ro-
driguez y compañía.

Ecija.

Ecija 3 de Febrero de 1804.

Para Francisco Sanchez Coronado.

1.^a Cádiz.

Estas clases de letras se hacen á prevención para negociarlas como letras á la vista cuando ya está próximo á cumplirse su plazo; ó bien para asegurar el importe por medio de una aceptacion.

Barcelona 12 de Julio de 1804. Son pesos 506 escudos de á 128 cuartos en plata ú oro.

Por esta mi primera de cambio se servirá vmd. mandar pagar para el dia 15 de Enero del año próximo venidero, y á la órden del señor Don Simon Darrigran quinientos y seis pesos escudos de á ciento y veinte y ocho cuartos cada uno, que deajo á vmd. acreditados en cuenta, como aviso; y Cristo con todos.

Jayme Respau.

A D. Francisco de Alzayvar,
 guarde Dios muchos años.

Aceptó

Francisco de Alzayvar.

13

Madrid.

Esta letra, aunque librada á dia determinado, goza de los ocho dias de gracia ó cortesía, segun la práctica inconcusa de Cádiz y otras plazas nuestras, y para no gozarlos habia de espresarse en ella *para el dia 15 prefijo de Enero.*

Madrid 22 de Julio de 1804. Son rs. de
plata 16234 de á 16 cuartos en plata
ú oro.

Sírvase vmd. mandar pagar por esta
mi primera de cambio diez y seis mil
doscientos treinta y cuatro reales de pla-
ta, de á diez y seis cuartos cada uno,
en plata ú oro, á la orden del señor
D. José Laserre, valor de dicho señor,
que dejó á vmd. acreditados, como avi-
so; y Cristo con todos.

Juan Antonio de Zelada.

A D. Andres Lagunas,
guarde Dios muchos años.

1.^a Puerto de Santa María.

Faltando á cualquiera letra la espe-
cificacion del término ó plazo á que ha
de pagarse, como sucede en ésta, debe
reputarse por letra á la vista, y pagar-
se como tal.

Zaragoza 15 de Octubre de 1804. Son
rs. vn. 100 en plata ú oro.

Por esta mi primera de cambio, y á cuatro dias vista, mandará vmd. pagar á la órden del señor D. Rafael Suarez y Castro diez mil reales de vellon, en plata ú oro, que dejó á vmd. acreditados, como aviso; y Cristo con todos.

Alvaro de Miranda.

A Don Juan de Aguirre,
guarde Dios muchos años.
1.^a Madrid.

Esta letra faltándola la circunstancia de haberse recibido el valor, viene á quedar en la clase de libranza ó puro mandato; y por lo mismo no puede ser egecutiva, ni está comprehendida en la pragmática.

Señor D. Fernando de la Guardia.

Muy señor mio : sírvase vmd. mandar entregar al señor D. Pablo Cifuentes, dos mil rs. de vn. , que con esta y su recibo abonaré á vmd. en nuestra cuenta. Nuestro Señor guarde á vmd. muchos años. Madrid 14 de Octubre de 1804.

Son 2000 reales de vn.

B. L. M. de Vmd.

su mas atento servidor

Vicente Pardillas.

Esto es lo que se llama una libranza, y sirve, ya de casa á casa en una propia ciudad, sea ó no plaza de comercio, y ya por otros cualesquiera parages distantes. Y aunque en realidad no sean estas libranzas unas verdaderas letras de cambio, siempre causan el mismo efecto que ellas, mayormente cuando solo se emplean por lo comun para cantidades cortas, &c.

Fórmula del protesto de una letra, que supondremos aquí sea de la pág. 254, y que se protesta en Cádiz por D. Juan de Menchaca, como portador de ella por endoso de los Sres. Enrique Coecq é hijo de Amsterdam.

En la ciudad de Cádiz á tantos dias de tal mes y año ante mí el escribano público y testigos pareció D. Juan de Menchaca, quien para efecto de protesto me exhibió una letra de cambio, cuyo tenor, el de su endoso y aceptación, es el siguiente: = (1) Amsterdam y Setiembre cuatro de mil setecientos ochenta y ocho. Por ducados quinientos y cincuenta de á trescientos setenta y cinco maravedises por ducado en plata ú oro. A uso y medio mandará vmd. pagar por esta mi primera de cambio, á la orden de los señores Henrique Coecq é hijo, ducados quinientos y cincuenta de á trescientos setenta y cinco maravedises de plata vieja por du-

(1) Letra.

cado, en plata ú oro, valor de los dichos señores, y siéntelos vmd. en cuenta, como aviso; y sea Dios con todos.= Hermano Vande Poll.= A D. Francisco Salmeron, guarde Dios muchos años. Primera.= Cádiz=(1) Páguese á la órden del señor D. Juan de Menchaca, valor en cuenta con dicho señor. Amsterdam veinte y uno de Setiembre de mil setecientos ochenta y ocho. Henrique Coecq é hijo. Aceptó.= (2) Francisco Salmeron. Y despues de copiada me pidió la presentase original á D. Francisco Salmeron, á cuyo cargo está dada, requiriéndole, que mediante á cumplirse su plazo en el dia de hoy, con los dias de cortesía que son de estilo, la pague luego al punto, y en su defecto se la proteste con todos sus cambios, recambios, intereses, costos y gastos para repetirlos y cobrarlos del susodicho, como aceptante del sacador, y de quien mas haya lugar, y que todo se lo diese por testimonio.= En esta virtud yo el escribano pasé á las casas,

(1) Endoso. (2) Aceptacion.

morada del mencionado D. Francisco Salmeron, y habiendo preguntado en ellas por él, se me respondió por un sugeto, que manifestó llamarse Don Juan de Salcedo, y ser cajero de Don Francisco Salmeron, que éste se hallaba ausente en la ciudad de Sevilla. Y habiendo hecho al D. Juan de Salcedo el requerimiento y protestas arriba esplicadas, y enterádole de sus efectos para que lo noticiase al citado D. Francisco Salmeron, dijo que no se hallaba con orden ni providencia para hacer el pago de dicha letra. Esto dió por respuesta, y mediante ella, le dejé protestada la mencionada letra, y lo firmó el mismo D. Juan de Menchaca, siendo testigos D. José Aludel, D. Severino de Alcazar y D. Fernando Gumiel, vecinos de Cádiz = Juan de Menchaca. = Bernardo de Mier. Concuerta con su original en mi registro, á que me remito; y para entregar á D. Juan de Menchaca, y á su pedimento, mandé sacar esta copia, que signo y firmo en Cádiz en el dia de su fecha.

Bernardo de Mier.

Despues se pasa esta misma copia á tres escribanos para que certifiquen ser Bernardo de Mier tal escribano; y aquella firma y signo suyos, y así legalizada, se la entrega al que la ha pedido para que use de su derecho.

Otra Fórmula de protesto y cuento de resaca de letra protestada.

En la ciudad de Sevilla, á diez y nueve de Enero de mil setecientos ochenta y seis, ante mí el escribano y testigos, pareció D. Juan Gutierrez, vecino y del comercio de ella, quien por sí y su compañía, intitulada Gutierrez, Ibarrola y compañía, y para efecto de protesto de no pagamento exhibió una letra primera de cambio, cuyo tenor dice así : =(1) Cádiz y Diciembre veinte y dos de mil setecientos ochenta y cinco: son pesos quinientos escudos de á ciento y veinte y ocho cuartos. A quince dias vista sírvase vmd. mandar pagar por esta mi primera de

(1) Letra.

cambio á la órden del señor D. Jayme Escalonilla, quinientos pesos escudos de á ciento veinte y ocho cuartos cada uno, valor de dicho señor, que sentará vmd. como aviso; y Cristo con todos. = Julian de Zúñiga y Soriano. = A D. Vicente de Escamilla, guarde Dios muchos años. Primera. Sevilla. = (1) Páguese por mí á la órden de los señores Gutierrez, Ibarrola y compañía, valor del señor D. Miguel de Anduaga. Cádiz y Diciembre veinte y tres de mil setecientos ochenta y cinco. = Jayme Escalonilla. = Aceptó Vicente de Escamilla. = (2) Y así inserta la referida letra y endoso, me pidió el dicho D. Juan Gutierrez que la presentase á D. Vicente de Escamilla, vecino y del comercio de esta ciudad, requiriéndole que en fuerza de su aceptación, y de haberse hoy cumplido su plazo, la pague luego al punto, y en su defecto se la proteste con todos sus cambios y recambios, costas, daños é intereses seguidos, y que se causaren hasta

(1) Endoso. (2) Aceptacion.

su real y efectivo pago, para que todo se pida y cobre del sacador, endosador y demas personas y bienes contra quienes haya lugar, y que se lo dé por testimonio. En esta virtud yo el escribano manifesté la espresada letra original al susodicho D. Vicente de Escamilla, haciéndole en su persona este requerimiento y protesto, quien habiéndolo entendido todo, dijo: que estaba haciendo varias diligencias en solicitud de dinero para egecutar su pago á las ocho de la noche: esto dió por su respuesta; y sin embargo de ella, y para los efectos que haya lugar, le dejé protestada la mencionada letra con todos sus apercebimientos, de que quedó inteligenciado, y no firmó porque espresó no ser necesario: fueron testigos, D. Ramon Uriarte, Don Sebastian de Inza y D. Carlos Ramirez, vecinos de esta ciudad = Juan Matías del Valle.

(1) Esta copia concuerda con su original en mi registro, á que me remito, y la entregué á la parte en el dia de

su fecha. = Juan Matías del Valle.

Damos fé que Don Juan Matías del Valle de quien la copia antecedente parece autorizada, es &c.

Cuenta de resaca de una letra de cambio de quinientos pesos de ciento y veinte y ocho cuartos cada uno, dada en Cádiz á 22 de Diciembre de 1785, á quince dias vista por D. Julian de Zúñiga y Soriano, á cargo de D. Vicente de Escamilla, y á la orden de D. Jayme Escalonilla, quien la endosó á la de los señores Gutierrez, Ibarrola y compañía por valor recibido de D. Miguel de Anduaga, y fue protestada por falta de pagamento en diez y nueve de Enero de 1786.

(1

Importe de la letra rs. de plata	4000.
Protesto.	10. 10
Portes de cartas y certificacion en el correo.	17. 18
Daño de la resaca á 1 por ciento.	40. 06
Corretage á 2 por millar.	8.
Por mi encomienda á $\frac{1}{2}$ por ciento.	20.
Sevilla 21 de Enero de 1786.	

Rs. de plata. . . 4096.

Miguel de Anduaga.

Corretage de Cádiz. . . . 4.

Rs. de plata 4100.

Recibí

Jayme Escalonilla.

El portador de una letra de cambio debe hacerla presente á aquel sugeto contra quien se libra, para que la acepte, y en caso de no hacerlo la hará protestar por un escribano, segun

costumbre; si la aceptáse, el portador de la letra debe aguardar, cuando no es á la vista, á que concluya el plazo, que por lo regular es de diez dias de gracia, contados desde el dia siguiente del término de la letra: concluido debe el portador pedir el pago, y en caso de denegacion, hará protestar la letra, y avisar al que la libró, el requerimiento en forma: hecho esto, toma la cantidad á cambio, y libra otra letra para el mismo pueblo donde se libró la primera. Esta letra debe comprehender: 1.º la cantidad principal de la letra protestada, de que era portador: 2.º los gastos de la protesta: 3.º la provision: 4.º el corretage: 5.º el precio de nuevo cambio. Así, si la letra protestada es de dos mil libras, las costas serán, una libra y diez sueldos de la protesta; tres por ciento de la provision, que componen seis libras, diez y seis sueldos y cuatro dineros; el corretage un ocho por ciento, y lo que importa el nuevo cambio, que por lo comun es de uno y medio por ciento, y hacen treinta li-

bras, dos sueldos y once dineros, cuyas cantidades unidas ascienden á dos mil cuarenta libras, un sueldo y tres dineros, de que el portador á quien no se satisfizo la letra, sacará otra: esta es la disposicion del edicto de comercio, tit. 6, art. 4; que es lo que se llama cambio y recargo.

Si la protesta no se ha hecho mas que por no haber sido aceptada la letra, el que la libra, ó endosa no estan obligados mas que á dar al que la entrega el valor de la letra protestada, ú obligarse al seguro de que se acepte dentro del plazo; pero si por el contrario, se ha hecho la protesta por no pagada pasados los diez dias, tendrá accion en virtud de ella, á pedir contra el que la libra, endosa, y acepta, como mas bien le convenga.

El tiempo del pago de las letras de cambio es de cinco modos: el 1º es á la vista, en cuyo caso debe hacerse el pago inmediatamente que se presente la letra: el 2º á tantos dias, como á los diez, doce ó quince de vista, que empiezan á correr desde el de

su aceptacion ; el 3^o á dia fijo con especificacion, como el diez, quince ó veinte de tal mes, y en este caso el que la lleva la hará aceptar, ó protestará pasado el término de los diez dias ; el 4^o es el usado ó costumbre del pueblo donde la letra ha de ser pagadera. En Francia es de treinta dias ; de modo que si por la letra no se señala el dia de pago, y es á estilo, podrá no hacerse efectivo, hasta pasados los treinta dias, y aun hasta los sesenta, doblando el usado : el 5^o modo es á las pagas de ferias ; pero éste solo tiene lugar en los pueblos donde las hay establecidas, y que se celebran cuatro al año, á saber : por Reyes, Pascuas, Agosto y los Santos.

El término de las letras con dia señalado, corre aunque no se haya presentado ni aceptado, y lo mismo las que se libran al usado, y así el que las lleva no tiene necesidad de presentarlas para que se acepten ; pero las letras pagaderas á tantos dias de vistas, se han de presentar para su aceptacion, desde cuyo dia empieza á cor-

rer el término para el pago.

Si la letra no hubiere sido pagada ni protestada, pasado el término de los diez días, queda por cuenta y riesgo del portador, de modo que si llegase á hacer bancarrota aquel contra quien se libró, ya no hay recurso contra los que libran y endosan.

LEVADURA. No es otra cosa que un pedazo de masa cruda del bulto de una cabeza, que se ha guardado siete ú ocho días para que se acede, y por lo comun es de la masa de la hornada última. Esta levadura agriándose fermenta, y hace fermentar la masa donde se echa: algunos panaderos en lugar de levadura echan la espuma de la cerveza, y los de Paris y sus contornos usan de ella comunmente: de cualquiera modo que se haga, necesita mucho calor para conservarse, y para ello se la cubre de harina y pone en sitio caliente.

Es indispensable la levadura para hacer el pan, y sin ella no podría venirse; pero no puede mantenerse buena mas de quince días, y á falta de

ella se podrá echar vinagre, agraces ó manzanas silvestres.

LEGIA para el lienzo. (*V. Lienzo.*)

LEGIA para la multiplicacion de los granos. (*V. Trigo y Simiente.*)

LIBRA. Género de peso. La libra de París es de diez y seis onzas: la de Leon y muchas otras ciudades no tiene mas que catorce: se divide de dos modos: el primero en media libra, ésta en dos cuarterones, el cuarteron en dos onzas; las dos en una, y ésta en dos medias. El segundo modo es dividirla en dos marcos; el marco en ocho onzas; la onza en ocho ochavas; la ochava en tres dineros, y el dinero en veinte y cuatro granos, del peso cada uno del de un grano de trigo. (*V. Peso.*)

La libra de medicina ó farmacia no se compone mas que de doce onzas, y los médicos la designan de esta forma ℥. j., la media libra ℥. β., dos libras ℥. ij., y así lo demas.

El cuarteron se compone de tres onzas de este modo: 4 tar. j., y el medio cuarteron así 4 tar. β. Es preciso advertir que la onza de medicina es

igual á la de comercio, y se designa de este modo ζ , la media onza así $\zeta \beta.$, y la onza y media así $\zeta j. \beta.$ La dracma $\zeta j.$, cuyo carácter es parecido al número 3, porque se compone de tres escrúpulos: la media dracma así $\zeta \beta.$, y la dracma y media $\zeta j. \beta.$: el escrúpulo $\vartheta j.$; y el grano así gr. j.

LICOR. Llámase así toda materia fluida, que es preciso tenerla en vasija, como el agua, el vino, aceite y otra infinidad de materias; aunque con mas propiedad se da el nombre de licor á los que se destilan, como el aguardiente, agua de la reina de Ungría, limon dulce, perfecto amor, y en una palabra, á todas las aguas, á que se da el nombre de sustancias, flores ó simples de que se componen.

LIEBRE. Animal bastante comun, cuyo pelo es largo, y tira á rojo; tiene las orejas derechas y largas, el cuerpo flexible, y un oido muy sutil; su natural es esquivo, pero tímido.

Caza de liebres, que en los llanos debe hacerse con perros.

Observaciones acerca de este género

de caza. Es preciso atender á las mutaciones del tiempo, y á las estaciones: 1º Cuando hace mucho viento ó frio estan las liebres en los montes; pero si el tiempo está bueno, se mantienen en los barbechos, ó en los panes: 2º Si el tiempo está de lluvia no conviene buscarlas en las espesuras, antes bien estan en los declives de los fosos, y en los montones de piedras: 3º en los meses de Diciembre y Enero no tienen las liebres sitio fijo, porque como andan en celo, corren unas tras otras en el campo; no obstante en invierno se las ojea en los sotos, malezas, en los panes, y siempre al abrigo del viento, aunque alguna otra vez suelen estar junto á ruinas ó tapias, máxime si hay cerca de ellas zarzas; por la primavera estan en los arados, y en el estío en los espinales y arbustos.

Puede hacerse la caza de liebres á escopeta con un perrillo raposero, que se lleva delante de sí para buscarlas en todos los sitios de que acabamos de hablar, segun la estacion.

Si se caza con una sarta de perros, es preciso seguirlos hasta que hayan lanzado la liebre, esto es, que la hayan hecho saltar de la cama, en cuyo caso se advertirá si es parda ó blanca, grande ó chica, por si al mismo tiempo sale otra, para sacudir con la vara, que llevará el cazador en la mano, los espinos y matorrales donde la liebre pueda haberse escondido.

Los mejores perros para la caza de liebres son los galgos. (*V. Perros.*)

No se cazarán las liebres por el rocío, porque quita los vientos al perro si el aire es fuerte, y cuando se las busca y sacude con la vara los espinos, se llama á los perros por sus nombres para que se animen y alegren.

Es preciso tener conocimiento del terreno donde se caza, pues de ese modo el cazador hará juicio adonde ha de tirar ó dirigirse la liebre; esto supuesto, se adelantará hácia aquella parte, llamará á los perros, y dará alguna golosina; pues así se logra cortar la astucia á la liebre, y al mismo tiempo como los perros vinieron

ya de aquella parte , la siguen con mas esfuerzo hasta cogerla.

Cogida la liebre , se la quita el cazador á los perros ; pero se la enseña con algunas voces de alegría y le da pan remojado en la sangre de ella.

Tambien se cazan las liebres á espera , y para que no falte á qué tirar, se procurará coger una liebre cuando ande en celo , y despues de muerta se la corta el sexo que se echa en aceite de espliego , con el que se untarán las suelas de los zapatos en llegando al sitio. La carne de liebre es de bastante jugo , y del pellejo se hace uso contra los reumatismos , pero se pone el pelo hácia adentro ; tambien es bueno cuando está todavía con la sangre ó acabado de quitar, para el mal de piedra ; el cuajo , que es una materia crasa que tiene al último del estómago , sirve de remedio en las disenterias , epilepsia , y para abreviar los partos ; los sesos son propios para fortalecer los nervios , y hacer salir los dientes á los niños ; la sangre , el corazon , el pulmon y el hígado hecho

polvos, son un buen remedio para los cursos; los testículos y criadillas del mismo modo, tienen la virtud de atenuar la piedra en quien padezca este mal, de cuyos polvos se dará desde un escrúpulo hasta una dracma: últimamente la grasa es propia para hacer supurar los tumores.

LIENTERIA. Es un flujo de vientre, especie de disenteria, que ocasiona la deposicion de los alimentos á medio digerir. Los remedios para este mal son los estomáticos, como los agenjos, yerbabuena, salvia, gengibre y otros astringentes: se hará beber al enfermo el agua donde se haya apagado un hierro ó un guijarro encendido, ó tomará por algunos dias en ayunas media dracma de incienso en un poco de vino gordo ó jalea de grosella, con el peso de treinta granos de ruibarbo, á medio tostar en una paleta.

Como esta enfermedad proviene de cierta depravacion del estómago y relajacion de su orificio, de modo que deja salir los alimentos antes de aquella mutacion necesaria, deberá el en-

fermo observar este régimen.

Tomará desde la mañana una sopa de carne ; una hora despues cinco granos de ipecacuana en oblea , y beber encima un poco de vino ; á mediodia una sopa y un poco de asado ; por la tarde algun vizcocho en agua y vino , ó alguna compota ; cenar otra sopa y un par de huevos frescos , y dos horas despues, al recogerse, media toma de narcótico. Al quinto dia será la toma de la ipecacuana de doce granos ; el sexto y el décimo otro tanto , y por cuatro dias mas , dejando uno de intervalo ; el undécimo quince granos ; en los quince dias siguientes cuatro tomas de doce granos. Si al cabo de este tiempo el enfermo no ha logrado alivio , se le darán cuatro tomas de veinte y cinco granos , dejando en medio tres dias libres , y la última será de treinta y seis granos. *Helvet.*

LIENZO. Es un tegido de hilos entrelazados, de los que unos tiran á la larga y otros al traves, que se hace de cáñamo , lino y algodón. (*V. los artículos Cáñamo y Lino.*)

Como en muchas partes se hace hilar el cáñamo y el lino para destinarle únicamente á lienzo, convendrá saber el modo de blanquearle.

1º Luego que el tegedor lleve el lienzo, se le lavará en agua caliente para quitar aquella pasta que queda en él; despues se le mete en legía, que se compondrá de cenizas bien fuertes con raices de yezgo: hecha la colada, y lavado el lienzo en agua clara, y jabonado con jabon negro, se le tenderá al aire, al sereno y rocío en la yerba; regándole al sol, teniéndole de este modo siete ú ocho dias, se pondrá muy blanco. (*V. Blanqueo.*)

LIGA. Especie de goma muy tenaz, de que se hace uso para coger pájaros con reclamo; la mejor es la que se hace de la corteza del acebo cuando está en jugo: quítase la primera corteza ó partecilla morena, y se toma lo demas hasta la madera; cuando se quiere hacer uso de ella, se incorpora con aceite de oliva.

Otro modo de hacer la liga. Tómase corteza del muérdago que sale en las

encinas cuando estan en jugo , de que se hará un gran peloton bien entremetido, y se pondrá á podrir en un monton de estiércol , donde habrá agua ; déjase alli cinco ó seis dias , y majando despues en agua esta porcion de corteza , se la reduce á pasta , y lava en agua corriente ; llega entonces á hacerse una masa pegajosa , de que se hace una bola , y en un puchero se la pone en sitio fresco , echando en él agua clara , que se mudará de cuando en cuando.

LILAS. Flor de varias especies. Las comunes tienen los tallos delgados , y las flores pequeñas , en forma de racimos , azuladas ó cenicientas , y de un olor suave. Las blancas son mas hermosas porque tienen las hojas á modo de un penacho , y un olor muy subido ; las azules tienen las hojas cortadas en cruz , y forman una especie de racimo de medio pie. Multiplicanse estas flores por medio de acodos , y amugronando las varas nuevas en Marzo. Sirven estas flores para formar calles ; pónense en los cuadros de los

bosquecillos , y hacen un efecto admirable en los jardines.

LIMON. Fruta del árbol del mismo nombre que se cria en Provenza , en Italia y Portugal , de figura oblonga , y de un amarillo bajo : es cordial , refrigerante , bueno contra la bÍlis y veneno de las enfermedades contagiosas , y mas si está picado de clavo , y la simiente mata las lombrices.

LINDES de heredades. Son unos medios dispuestos para arreglar su estension , que se ponen en fuerza de título , ó de posesion por autoridad de justicia , ó por convenio de los vecinos. La regla es tener cada uno sus heredades deslindadas por medio de cuatro ó cinco piedras llanas , que se llaman hitos , puestos á vista de los vecinos. Hay partes donde en lugar de estos hitos ponen árboles para marcar los lindes de las heredades , y todo vecino puede obligar al suyo á costa comun.

LINIMENTO ó UNTURA. Es un remedio de una consistencia media entre el aceite y el unguento , que se com-

pone de aceite, manteca, grasa, tuctano y polvos.

LINO. Planta que echa una grana bastante parecida al cañamon; tiene de alto como tres pies, las hojas son triangulares, y las flores azules; al caer estas se ven como unas cabecitas, donde está la grana.

El cultivo del lino debe seguir inmediatamente al de los granos; se siembra en Marzo, y florece en Junio; requiere tierra fuerte, pero no ha de ser muy húmeda; esta planta cansa mucho la tierra, y así debe tener dos años de descanso: se siembra mas claro que el cañamo, y despues de haber limpiado la tierra de toda raiz y yerba, se pasa el rastrillo y rodillo para asentarla: por Mayo se entresaca, y quita la mala yerba que se enrosca en la caña: á esta planta la estan bien muchas lluvias calientes y serenas, porque suele degenerar; se enrama temprano, y arranca cuando está cerca de madurar, y despues de cogido y llevado á casa, se separa la grana de la caña con un peine de hierro.

El lino es de dos géneros: 1º el bajo que tiene muchas cabezas, se siembra á fines de Marzo, y se coge desde Junio: 2º el lino mayor, que es mas alto, pero tiene menos rama. Este se coge cuando amarillea; se le deja secar al sol siete ú ocho dias, y luego se maja para tener cuanto antes la grana; despues se le enria solamente tres ó cuatro dias, y se peina como el cañamo. El lino corto es el de que se hace el mejor hilo: la grana del lino, llamada comunmente linaza, sirve para hacer aceite de arder, y para muchos géneros de remedios.

Cultivo del lino segun el método de los Holandeses. La mejor tierra para el lino ha de ser fuerte, y algo húmeda, donde cria escelente grana y muy buenas cañas. Antes de sembrar la tierra se la prepara primero con los abonos, como el estiércol viejo, la tierra blanca, la cal, el cieno de los charcos y las ralladuras y retazos de los cueros: 2º con las labores, que serán tres ó cuatro, dejando despues reposar la tierra todo el estío: 3º por la

disposicion del terreno, esto es, dividiéndole en eras ó tablas muy llanas de cincuenta á sesenta pies de ancho, y separadas por medio de fosos pequeños de dos ó tres pies de hondo, y uno de ancho. Preparado así el terreno, se hace eleccion de la simiente ó grana que quiera sembrarse, y para ser buena ha de ser menuda, redondita, fuerte, oleosa y pesada, de un moreno claro, que echada en un vaso de agua vaya luego al hondo, y al fuego arda y chispée, cuya señal es de ser muy oleosa. Para tener siempre grana de buena calidad es preciso que se haya criado en tierra mas fuerte que aquella en que se ha de sembrar, y en cuanto á la cantidad de simiente, se echará menos de aquello que la tierra pueda criar, y así se logra que se aprovechen todos los granos, y salgan mas vigorosas las cañas; pues aunque no será de inferior calidad la produccion de una tierra muy fuerte, aunque se la cargue de simiente, no sucede lo mismo á la que no es tanto. La siembra del lino ha de ser por Marzo, en

un tiempo sereno y seco ; sembrado así, llegará á madurar á fines de Junio , y despues de cogido se puede sembrar la nabina ó nabo silvestre , que se criará bien. El sembrador debe seguir línea recta el surco , sembrar con la mano derecha , y cuando vuelve sobre los pasos con la izquierda , de modo que la simiente quede repartida con igualdad, pasando algunos dias despues el rastrillo para volverla á cubrir , y despues el cilindro , cuidando de escardar el lino cuando tenga dos pulgadas de alto , y continuando esta labor hasta que tenga cinco.

Cuando se le arranca por tiempo seco , se echan las manadas unas sobre otras á la altura de un pie para que se sequen , y siendo la estacion favorable , lo estará bastante en doce ó catorce dias , pues no siéndolo , será preciso dejarle en montoncitos hasta diez y ocho ó veinte. En Holanda se saca la grana del lino luego que se trae del campo , y seguidamente se entrega la planta al obrero ; se vende en mañas remojado ya y compuesto ; tiénese por

mejor el que es brillante , suave y fuerte.

La simiente del lino tiene mucho uso en la medicina , y la mas medrada es la mejor ; es propia para resolver y ablandar , así conviene en la tos , pleuresía , tísis , y se echa en las tisanas para el mal de piedra y cólico nefrítico. El aceite que se saca por expresion de la linaza causa los mismos efectos , y es buena en lavativas para las restricciones de vientre y el cólico del *Ilion* ó miserere.

LIRON. Es un raton de campo que tiene el pelo mas pardusco y largo que el casero , y se dice que pasa todo el invierno durmiendo. Estos animalejos hacen mucho daño en las frutas de los jardines , con especialidad á las que estan á la larga de las paredes , y se les coge con diferentes garlitos y lazos.

LITARGIRIO. Es un compuesto de plomo y del orin del cobre ; llámase litargirio de oro el que es de un amarillo que tira á rojo ; se hace uso de él en los remedios , da consistencia á muchos emplastos , y limpia las cavi-

dades de las úlceras , llenándolas de carne , que hace crecer.

LLANADAS. Si se consideran respecto á las producciones que pueden sacarse de ellas cuando una hacienda de campo tiene esta situacion , son comunmente fértiles en granos : pueden plantarse hermosos paseos de árboles , y se halla tambien la comodidad de la caza; pero tienen el inconveniente , que como su produccion no consiste mas que en granos , cuando faltan estos ó bajan de precio todo falta sin otro arbitrio.

LLANTEN. Planta muy comun , de que hay tres especies : el mayor que tiene las hojas anchas , brillantes , y se nota en cada una como siete nervios: el mediano , cuyas hojas estan cubiertas de un género de vello blanco y suave ; y el largo que las tiene mas largas , estrechas y puntiagudas.

La primera especie es de la que mas uso se hace : esta planta es refrigerante , hepática y vulneraria , y la simiente es buena para todo género de flujo inmoderado , vómitos y pérdida de sangre en las mugeres. El cocimiento del

Mantén consolidada las llagas y modera las úlceras, también entra en los gargarismos.

LLORO DE VIÑAS. Llámase así aquel suco nutritivo que destilan los sarmientos después de podados, y es conveniente para muchos géneros de males, porque es bueno contra el mal de piedra; un vaso de este licor hace volver en sí á un embriagado; cura la sarna y toda enfermedad cutánea, y aclara la vista, humedeciéndose los ojos mañana y noche con algunas gotas de esta agua.

LLUVIA. Presagios de lluvia: cuando al tiempo de salir el sol se halla cubierto de algún nublado; si estuviese rojo ó de otros colores; si se presenta entre una nube negra: si al tiempo de ponerse lo hace, volviendo los rayos hácia la tierra, ó se oculta en una nube amarilla: 2.^o cuando el aire está más caliente que lo regular en la estación, ó algunas nubes blancas van hácia el oriente: 3.^o puede también anunciarse la lluvia por la disposición en que se siente el cuerpo, y así los

dolores de los callos de pies, males habituales, laxitudes y sopores, son tambien anuncios de lluvia: 4.º cuando las golondrinas vuelan encima de las lagunas mas bajo que lo regular; si las ranas hacen mucho ruido; los cuervos van en vandadas, y tambien cuando las gallinas escarbando se cubren de tierra. (*V. Tiempo.*)

LOBANILLO. Tumor, cuya materia se halla contenida como en una bolsa. Remedio: Se cocerán salvados en orines y manteca añeja salada, y se aplicará todo en forma de cataplasma al lobanillo por espacio de veinte y cuatro horas, haciendo cama. El dia siguiente se majará verbena, que se echará en una servilleta en tres dobleces, con que se cubrirá el lobanillo, y repetirá todos los dias.

La yerba angélica silvestre, la de las mayas, como tambien la de acelga, majadas y aplicadas al lobanillo, causan buen efecto; pero si es inveterado, será preciso abrirle á lanceta, y poner encima una plancha de plomo agujereada y fregada con mercurio,

dejándola allí por algun tiempo.

LOBO. Animal montés, parecido á un perro grande; tiene los ojos azulados, y como que centellean, la boca grande; los dientes redondos, cerrados y punteagudos, y el pescuezo muy corto; es muy carnívero, malicioso y perjudicial á todo ganado. Los lobos por lo comun, estan en lo espeso de los montes y selvas; pero en la primavera y estío se vienen desde la mañana á los campos para acechar el ganado, y en ciertos dias tambien se les encuentra en los matorrales en tiempo de nieves. La estacion propia de cazar los lobos es desde Octubre hasta fin de Enero, porque entonces estan en los bosques valiéndose para ello de perros sabuesos y galgos acostumbrados, que les cogen á fuerza, sea en el monte, sea en campo raso, y mas siendo lebreles; si es en monte se comienza la caza con un perro de vientos para volver al lobo, y cuando se da con él, se echa la batida, despues se le toma la cara, y últimamente se le lanza.

Modo de coger los lobos. Despues de

reconocer el sitio por donde pasa el lobo, lo que se hace en los caminos apartados, se hará allí una hoya de doce pies de largo, y ocho ó nueve de hondo, mas ancha abajo que arriba, y cubrirá con ramas; de este modo se cogen, y tambien con trampas que se hacen á este fin, poniéndolas al rededor de alguna res muerta, particularmente por la noche.

Modo de matar los lobos á escopeta. Se tomará un gato, y abierto y desollado, se asará en un horno, untándole despues con miel; cuando está todavía caliente, se le lleva arrastrando por aquellos parages donde se conoce que hay lobos, y echándole al pie de un árbol ó espino, se pondrá el cazador á espera algo apartado; los animales atraídos del olor, siguen el rastro, y se les mata cuando estan á tiro.

Esta caza es aun más segura por la luna, y entre dos; tambien cuando la tierra está cubierta de nieve: despues de descubiertas las cuevas de los lobos, se atará con un cordel el vientre de

un carnero ó castron, que se llevará arrastrando desde la cueva hasta un árbol, donde se pueda poner el cazador, y aun hasta la misma casa para lograr tirarlos desde una ventana mas cómodamente.

Los dientes de los lobos sirven para hacer chupadores á los niños, y para bruñir las obras de los doradores y encuadernadores de libros.

Los lobos andan en celo á fines de Diciembre, y principio de Enero.

LOCION. Es un medicamento que tiene un medio entre la fomentacion y el baño. Hay lociones que se dan con medicinas refrigerantes; otras con lenitivos; otras para matar la inmundicia del cuerpo, y algunas para curar las enfermedades cutáneas, y lavar las úlceras.

LOCURA Y MANIA. Es una enfermedad que hace perder el uso de la razon y de la memoria. Remedio: Se sangrará al enfermo, y se le hará tomar los baños; su alimento serán caldos de vaca, carnero y gallina; comerá de asa-

do, carnero, pichones y capones, con mostaza y berros, y no hay que contradecirle.

Otro remedio. Hácese hervir yedra terrestre en vino blanco hasta que la yerba esté como papas, y entonces se aparta de la lumbre, y pasa por un paño; guárdase el pie, y echando en lo colado otro tanto de aceite de oliva, se hará hervir medio cuarto de hora, dando con ello las sienes y frente del enfermo, poniendo encima el pie ó hez de la yedra remojado en el licor con que se le da en la frente, y mudándole de cuarto en cuarto de hora, se continúa por tres ó cuatro días; pero será conveniente haberle quitado antes el pelo. Puede también purgarse el enfermo con una dracma de píldoras de aloes ó zábila, y echar salvia ó canela en lo que haya de beber.

El zumo de la yedra terrestre está recomendado por muchos médicos, y aseguran que es un buen remedio tomado en dosis de dos á tres onzas, y aun el linimento hecho sobre la cabe-

za del enfermo. Tambien alaban por específico muy eficaz el cocimiento de la anagalide macho (es el que tiene las flores rojas, á diferencia de la hembra que las tiene azules) tomado tres veces al dia en cantidad de cuatro onzas.

LOMBRICES. Son unos animalillos que se forman en varias partes del cuerpo humano.

1º En la cabeza, donde hacen sentir dolores violentos. Remedio: Se usará del vino malvasía, en que se habrá hervido rábanos.

2º En las narices: es bueno el zumo de las hojas de betónica.

3º En los oídos: se echará en los oídos el zumo de cebolla, ó agenjos, ó un poco del de calamento.

4º En la dentadura: se masticará la raíz de llanten, ó mezclando una dracma de zábila con doce granos de alcanfor; se remojará en ello un poco de algodón, que se pondrá sobre la muela; debe tenerse siempre la dentadura limpia, y lavarla despues de comer.

5º En los pulmones ó en el pecho:

éstas causan toses muy fuertes; se las arroja por la espectoracion, y para escitarla se chupa el zumo de marrubio blanco con un poco de miel.

6º En el hígado: causan en él pesadeces, y gran melancolía. Se tomarán doce granos de polvos de cochinilla, en un caldo á la mañana, y por muchos dias.

7º En el corazon, de que provienen palpitaciones, síncope, y lo que el vulgo llama pasion lunática. Se tomará el zumo del ajo, de rábano y del berro.

8º En el pericardio ó membrana que cubre el corazon. Se tomará el zumo de la escabiosa en cocimiento, ó en los caldos. Hácese una cataplasma con las hojas de alcachofa y agenjos, cocidas en vinagre, y se aplicará á la region del corazon.

9º En la sangre. Remedio: Se tomará tres veces al dia medio vaso de zumo de perifollo.

10º En los riñones: tómate en un caldo todas las mañanas media dracma de sal vegetal.

11^o En las úlceras que roen, granos de las viruelas y bubones: friéganse con el zumo de calamento ó el de eupatorio, ó con los polvos de llanten.

12^o Críanse tambien entre cuero y carne, y las hay de muchos géneros: las peores son las que se forman en los brazos y piernas, y sobre todo en el espinazo de los niños. Remedio: Se bañará al niño en agua tibia, y luego cerca de la lumbre se le fregará el espinazo con miel, y pasará por encima un lienzo grueso que las hace caer.

Estas mismas lombrices ó gusanillos ocasionan pústulas, empeíne ó sarna: se lavará la parte afecta con leche de vaca hervida, ó se la sahumará con el humo de azufre echado en un brasero; tambien es bueno el zumo del limon, ó el agua de las fraguas.

13^o En el ombligo de los niños que les causa una flacura y langor universal: 1^o un pececito, llamado gobio, que se asegura del mejor modo sobre el ombligo del niño por la noche, hace conocer que se mantiene alli este gusano siempre que se le halle roido:

2º se pone otro paño para atraer la lombriz, y tomando media cáscara de nuez, se echará en ella polvos de cristal de Venecia y de Sabina, mezclados con un poco de miel; se aplicarán al ombligo, y el gusano atraído por la miel, come de esta mixtura que le hace morir, despues de esto se hace tomar al niño algun medicamento que arrastrando las lombrices, las espela por el curso.

14º En los intestinos, y 1º las largas y redondas que causan náuseas vómitos y cólicos, inapetencias, y alguna otra vez por el contrario, una hambre escesiva, temblores, epilepsia ó gota coral, desvanecimientos, vaidos estando en pie, y convulsiones. Remedio: Se dará al enfermo por la mañana en ayunas algunas cucharadas de aceite, particularmente del de nueces, ó una dracma de polvos de cáscara de naranja, que habrán estado toda la noche en infusion de vino.

Tambien es bueno el cocimiento de escordio; pero al mismo tiempo se le dará una lavativa con leche y azúcar,

porque el escordio echa las lombrices á bajo, y la lavativa por su dulzura las atrae y espele; tomará en ayunas leche en que se habrán cocido ajos, y esto lo mismo á los niños que á los adultos.

— 1.º Cerca del ano donde causa comezones, síncope y cursos; como es difícil echarlas fuera, se recurre al remedio por abajo. Se introduce en el ano un supositorio ó cala de algodón remojado en hiel de buey ó en zábila disuelto, ó un poco de tocino atado á un hilo, ó se da una lavativa con el cocimiento de genciana mayor, persicaria ó agenjos. En general todos los amargos son excelentes contra las lombrices.

— 2.º Las chatas y anchas, y 1.º la llamada *tania*. Las señales de esta lombriz son el cansancio que siente el enfermo luego que acaba de comer; los sopores frecuentes que causan pesadeces encima del ombligo: 2.º la lombriz llamada *solium*, y las señales indicantes de ella, son los dolores pasajeros en el hígado que se sienten en ayunas, se-

guidos de mucha salivacion, y cierto impedimento en el habla que dura poco tiempo; dolores de estómago; en el espinazo, y estos de bastante duracion; mucha palidez, debilidad de todo el cuerpo, y aun apetito pervertido.

Remedio: Se tomará diagridio, crema de tártaro, diaforético mineral, de cada cosa medio escrúpulo; ruibarbo recién majado, media dracma; raiz de helecho hembra en polvo, media dracma; hojas y flores de tamaceto silvestre molidas, una pizca; corteza de raiz de moral antes de madurar el fruto, en polvo una dracma, y todo se tomará por la mañana al tiempo de despertar, en un caldo, aumentado la dosis según la edad y el temperamento.

Como este remedio aunque mata las lombrices, no las espele, es preciso purgarse al dia siguiente; y si el remedio no hace efecto á la primera vez se repetirá tres ó cuatro.

Otro remedio: Se tomará tres dracmas de la corteza de raiz de moral antes de madurar el fruto, y se her-

virá media hora en un cuartillo de agua comun, que beberá el enfermo por la mañana en ayunas dos veces, sin que pase de una á otra mas que media hora, y se repite por tres ó cuatro veces.

Los remedios contra las lombrices se darán en menguante de luna, porque hacen mejor efecto, y en este género de enfermedades, no estará el enfermo mucho tiempo sin comer.

Para preservarse de las lombrices es preciso privarse de todo lacticinio (excepto la manteca), de cosas que lleven azúcar, comidas ágrías, melones, setas y otras de esta clase.

2º No comerá hasta que la comida anterior esté bien digerida, evitando la diversidad de viandas, y la mucha aplicacion de espíritu despues de comer. (*V. Niños.*)

LOMBRICES DE CABALLOS. En los caballos hay lombrices que les ocasionan torzones, y otras les pouen muy flacos. Remedio: Puede dáseles heno mojado con agua, en que se habrá disuelto sal de nitro ó salitre, ú hojas

verdes de albérchigo ó sauce picadas y envueltas con la avena; tambien podrá hacerse uso de dos píldoras, hechas con seis dracmas de sublimado ó mercurio dulce bien preparado, y una onza de triaca, ó una libra de limaduras de acero de que se le dará una onza cada día revuelta en salvado, donde se echará un poco de agua para humedecerle.

— LOMBRICES DE TIERRA. Estos insectos que se engendran en la tierra, y se alimentan de ella misma, tienen su uso en la medicina: las mejores son aquellas que tienen unas rayas rojas al rededor del cuello, y sirven contra la apoplejía, convulsiones y otras afecciones del cerebro: se dan interiormente majándolas, y colándolas con vino por un paño; tambien se las aplica exteriormente en partes donde se sienten dolores, y dejándolas morir allí los aplacan.

Este género de gusanos se cogen por la tarde despues de lluvia: el cocimiento de ellos es bueno en la disenteria; afectos de la gota escorbútica; y en polvos para la ictericia, y en

todos los remedios para las heridas.

LOZA. Modo de componer la loza que se quiebra : Tómase una clara de huevo crudo , y echando tanto como una nuez de cal viva bien molida , se batirá todo junto ; dáse con ello los pedazos en los sitios quebrados , y se unirán ó atarán si se puede hasta que se seque , y podrá hacerse uso de la pieza.

Modo de hacer mas durable la loza : La loza está espuesta á tres defectos : el de abrirse al primer calor que se la pone ; perder por el calor la brillantez , y el romperse con facilidad. Para preservarla en lo posible de estos tres defectos , es preciso antes de usarla meterla en una caldera con agua , que la cubra , poniendo las piezas de lado con una astilla entre cada una para que las bañe el agua por todas partes ; despues se echa en la caldera mucha ceniza , no de carbon , sino de leña nueva ; echada la ceniza , se pone á la lumbre , y hará hervir por dos horas ; últimamente se aparta , y deja enfriar todo. Es fácil

comprender que las sales de las cenizas disueltas en el agua, se incrustan por la acción del fuego en los poros de la loza, la dan una solidez que no tenía mas permanencia al calor, y la impiden de abrirse.

El modo que se ha practicado hasta ahora de componer la china y la loza que se quiebra, tiene algo de tosco; el aseo y buen gusto no se acomodan con este género de economía en aquellas cosas que precisamente son para nuestro uso; y así nos parece preciso participar un nuevo secreto que se ha hallado para componer una y otra.

Betun para componer las piezas de china quebradas: Se majará una cabeza de ajos hasta que quede hecha una especie de goma, con que se darán los lados de los pedazos de la china, y uniéndolos bien, se aseguran con hilo grueso ó delgado, segun la fuerza de la pieza, que se meterá despues en leche, y de modo que la cubra; pónese á hervir, y cuando se retire se la hallará perfectamente unida, de tan buen uso como estaba an-

tes , y sin que el ajo comunique gusto á lo que se eche en ella.

Betun para la loza: Se calcinarán conchas de ostra , y despues se molearán y pasarán por tamiz ; tómate una ó mas claras de huevo , segun la obra que haya que hacer , y con ella y los polvos se hace una pasta ó engrudo, con que se darán las juntas de los cascos , que se unirán bien , y tendrán en este estado medio cuarto de hora , sin que necesite mas tiempo para quedar perfectamente seco , y de modo que no se volverá á quebrar por aquella parte la pieza aunque caiga en el suelo.

LUNA. El menguante ó creciente de la luna nada influye en los labores del campo , ni de los jardines , y es una preocupacion vulgar el creer conviene sembrar , plantar ó engertar en el plenilunio ó el menguante. Yo respondo de un suceso igual en todo cuanto se siembre , dice Mr. de la Quintinie , siempre que la tierra sea buena , esté bien preparada , que las simientes no tengan vicio alguno , y la estacion no sea contraria , pues para esto lo mis-

mo tiene el primer dia de la luna que el último ; sin embargo de lo dicho, hay quien asegura por repetidas experiencias, que la madera del aliso, cortada en el último cuarto de luna, jamas cria carcoma ; y por el contrario siempre la cria la que se corta en el primero.

LUNÁTICO. Caballo lunático se llama el que tiene una fluxion en los ojos , que aparece en el menguante de la luna ; las tempestades los hacen lunáticos.

Cuando el caballo tiene los ojos del color de una hoja marchita, ó que bermejean , es señal de que es lunático, aunque es cierto que el ojo no parece tal sino en el tiempo de la fluxion, y entonces el caballo carece en él de vista ; pero aunque la fluxion no aparezca en la actualidad , el ojo dañado es siempre mas pequeño que el otro, está turbado , y el fondo de él tira á negro.

1º Nunca se sangrará á un caballo lunático cuando está con la fluxion, ni se le dará ningun género de grano, sino yerba, paja ó salvado rociado con agua.

2º Puede desgobernársele la vena de

la sien, esto es, que se le abre el pellejo sobre la vena, y se la desprende con el cuerno de cabra montés, atándola sin hacerla sangrar, ó sin cortarla, por cuyo medio se logra desviar aquella abundancia de sangre que se conduce al ojo por esta vena, y le acalora nutriéndole demasiado. Pero esta operacion no se hará en el tiempo que el caballo esté con la fluxion.

3^o Se le echarán dos veces al dia mientras esté con la fluxion, dos gotas solamente de aceite de Saturno, con una pluma en los ojos, y podrá mucho tiempo durar así.

4^o Cuando ha pasado enteramente la fluxion al caballo, se le purgará con dos onzas de zábila fino, media de agárico, y tres dracmas de coloquintida preparada: muélense todas estas drogas, y se envuelven con hojas de betónica majadas, y una libra de manteca fresca; hácese de todo unas píldoras del bulto de una manzana pequeña, de que se dará al caballo en un cuartillo de vino; ó se le purgará con cuatro onzas de zábila en polvo, rociado por tres veces con una infusion

de rosas blancas, y puesto á secar para hacer de ello píldoras; ó se le desgobierna las dos venas del cuello, llamadas yugulares; en fin los caballos lunáticos paran en quedar ciegos.

LUPIAS. Son unos tumores ó úlceras cancerosas que salen en las piernas. Remedio: Se lavarán con el zumo de la yerba Roberto, que se encuentra en las paredes viejas que estan al sombrío: échanse despues en la úlcera polvos de cuerno de ciervo quemado, y poniendo encima la misma yerba majada, sin espimir, se repetirá el mismo remedio por mañana y noche; ó se hará un emplasto con tártaro de vino blanco, molido y desatado en el zumo de la misma yerba.

Otro. Se tomará una onza de trementina, una yema de huevo; mézclase uno y otro con un poco de cera nueva, y se hace de todo un unguento para poner en las lupias.

LUPULO Ó HOMBRECILLO. Planta anual parecida en las hojas á la nueza blanca, y las flores echan una multitud de campanitas amarillas, que contienen una grana negra y amarga de

que se compone la cerveza principalmente.

En todo pais donde se hace mucho uso de la cerveza, como en Flandes y en Inglaterra, hay muchos lúpulos que se crían naturalmente á las orillas de los arroyos y en los sotos: el lúpulo macho, que es el que lleva el fruto y rastrea, es el mas estimado.

Esta planta requiere un terreno algo fuerte, y no pedregoso: se le trabaja á entrada y fines de invierno; hácese unos hoyos de un pie de ancho en cuadro, y otro de hondo, y á cuatro de distancia unos de otros, que se llenarán de estiércol á fines de Marzo, metiendo ramas de lúpulo en cada uno. Cuando ha crecido como un pie de alto se clavan en la tierra unas estacas, como para enramar las alubias ó judías; pero cuando se enrama el lúpulo, se le vuelve de izquierda á derecha para que le atraiga el sol, echando despues tierra nueva al rededor de cada planta. En Mayo se da la tercera labor, y por Diciembre se echa medio pie de estiércol en cada una, y se revuelve la tierra con la pala para

taparle : en Marzo se revuelve otra vez la tierra , y á últimos del mes se hace la poda , esto es , se corta la leña vieja. En Abril se pone al lado de cada planta una estaca de madera blanca , y se ata á ella el lúpulo : en Setiembre , desde que empieza á ponerse amarillo , que es la señal de estar maduro , se le cortan las rastras á dos pies de la tierra , y despues se desprenden las campanitas. Ultimamente se le pone á secar en un sitio á propósito sobre una reja grande de madera , con bastante lumbré debajo , y despues se sirven de él para la cerveza ; pero hasta los tres años no hay que esperar mucho fruto de esta planta.

Hay un rocío harinoso y meloso que cae en el estío al salir el sol , en tiempo que el lúpulo está en flor , que le seca y consume las hojas , y alguna otra vez quita la cosecha. Para impedir los malos efectos de este rocío , no hay remedio mas seguro que quitarle luego la hoja , porque la vuelve á echar , y de este modo podrá lograrse una mitad , ó dos terceras partes de la cosecha regular.

Puede beneficiarse también las tierras que crían el lúpulo con el estiércol de cerdo, antes que llegue á podrirse, echándole en las hoyas en el otoño ó primavera. Las hojas de las varas del lúpulo sirven en invierno para forrage del ganado.

LUSTRE. Modo de limpiar y dar lustre á la plata, como candeleros, saleros, cubiertos y otras piezas. Se tendrán tres platos de loza, y se echará en uno como cuatro onzas de jabon blanco, rallado, y un cuartillo de agua caliente: en el segundo media libra de miga de pan, como medio cuartillo de borra de vino, y otro tanto de agua caliente: en el tercero una onza de cenizas de heces de vino, y la misma porcion de agua caliente. Despues es preciso remojar una brocha de pelo en el plato donde está el pan y la borra del vino; se sigue haciendo lo mismo en el de la ceniza; y últimamente en el del jabon. Friégase con ello la plata, metiéndola primero en agua caliente, y se enjuga con un paño bien seco.

M

MACARRONES. Los macarrones son un compuesto de almendras dulces, azúcar y claras de huevos, que puede hacerse de este modo: Despues de haber echado en agua hirviendo una libra por egemplo, de almendras, se pondrán en agua fresca para mondarlas bien; escúrrense y se majan, rociándolas al mismo tiempo con un poco de agua de azahar ó clara de huevo para que no se vuelvan en aceite; se toma otro tanto de azúcar en polvo, y tres claras de huevo; bátese todo junto, échase con una cuchara en papeles, y cocerán á fuego lento.

MADRESELVA. Es un arbolito que echa las flores, en la mayor parte, de color de púrpura con algunas rayas blancas; despiden un olor suave, y cuando empiezan á pasarse se vuelven amarillas: las madreselvas sirven para guarnecer las espalderas de los jardines, y formar en ellos calles ó empalizadas; multiplícanse fácilmente por medio de acodos.

MAIZ. El maiz echa las cañas de seis pies; pero no está en espigas como las demas especies de trigo, sino que los granos que echa redondos parecidos á los guisantes, estan en unas mazorcas muy apretados, y dispuestos en líneas rectas; los hay de varios colores, porque son blancos, rojos y negros; pero la harina que sale de todos ellos tira siempre á amarilla. En España, Turquía, Borgoña y en la América se siembra mucho maiz, y de diferente modo que los demas granos, porque primero se les echa en remojo veinte y cuatro horas, y haciendo en los cerros de los surcos unos hoyos en línea recta, se echa en cada uno de ellos cuatro ó cinco granos; échase tierra, y se aprieta con el pie; tambien se siembran en tablas ó eras, donde se hacen rayas á cordel para echarlos.

Modo de cultivar el maiz segun el nuevo método: 1º Críase mas bien en una tierra ligera y arenisca que en la fuerte y arcillosa: 2º se dará en Marzo dos labores buenas á la tierra: 3º échase estiércol: 4º térciase por fines de Abril, y se desterrona á mazo

porque los surcos impiden que se haga á rastrillo: 5º siémbrese en Mayo por buen tiempo, haciendo en el fondo de los surcos con una escardilla unos hoyos á pie y medio de distancia uno de otro, en que se echan dos granos de maiz: 6º cuando haya salido se quitarán los pies débiles donde haya echado dos, y en los sitios donde no haya echado ningun pie se pondrán dos granos: 7º á mediado de Junio se dará al rededor de cada pie una labor ligera que es la última, y sirve para levantar la tierra, y al mismo tiempo los pies del maiz: 8º á mediado de Agosto se cortarán las espigas machos, que son las vacías, y levantan mas que los otros pies, y sirven para echarlas á los bueyes; el grano es excelente para engordar las aves y los cerdos; y aun la gente trabajadora hace tambien pan de él, envolviendo una parte de esta harina con siete de trigo; la de maiz sola es amarilla y de difícil digestion.

Un labrador inteligente despues de varias reflexiones ha llegado á conocer que el método comun del cultivo

del maiz es defectuoso, y capaz de arruinar las tierras donde se siembra; y así animado del celo por el bien público, ha inventado otro nuevo modo de cultivar esta planta, haciendo ver que siguiendo su método, la cosecha de esta especie será de dos terceras partes mas que por el antiguo. He aqui en resúmen las operaciones que previene.

Ante todas cosas dice, que las tierras mas propias para cultivar fructuosamente esta planta, son las fuertes, y que tienen mucho fondo, debiendo empezarse la primer labor en fines de Octubre, sirviéndose para ello de un arado de ruedas, que tiran dos pares de bueyes para hacer la labor de diez y seis pulgadas de hondo, disponiendo la tierra en tablas de á seis pies de ancho á lo menos, en la que se pasará el rastrillo para desterronarla.

Despues de pasado el tiempo de los hielos, se lleva algo de estiércol podrido al fondo de estas planchas ó tablas, y en su defecto se echa estiércol comun en los surcos, como á dos pies de uno y otro lado, dan-

do á las tierras la segunda labor igual á la primera, y cubrir con el estiércol, lo que se ejecuta formando los surcos en medio de las tablas: dáse la tercer labor á mediado de Marzo, pero mucho mas ligera, y se vuelve la tierra del modo que lo estaba en el primero; últimamente cuando se ha de sembrar el maiz, es preciso dar la cuarta labor igual á la tercera, echando la tierra por el mismo estilo.

Para sembrar debidamente esta especie de grano, se escogerá un buen tiempo, poniendo en cada hoyo, que se hará con el mango de una escarda, y á la distancia de un pie uno de otro, dos granos ó tres á lo mas, cuidando de alinearles al medio del surco, y no en el fondo, como de reservarlos de los cuervos y palomas que apetecen mucho este grano.

Cuando los granos han nacido y echado dos ó tres hojas, se dará una labor ligera de azada, y sirve para allanar el fondo del terreno, arrimando al mismo tiempo la tierra á las plantas, y es lo que se llama primera bima: quince dias despues se da otra labor, y el

tiempo mas á propósito para hacerle es cuando está algo húmedo, y al mismo tiempo se arrancan los pies débiles, dejando solo los mas vigorosos, que son los que tienen las hojas mas largas. Para no cansar mucho el terreno, de modo que el año siguiente pueda llevar trigo, se dará despues de la segunda bima, otra labor de arado en los intervalos, y de suerte que la oreja del arado vuelva la tierra bien cerca de los pies del maiz, repitiendo esta misma labor quince dias ó tres semanas despues, y el tiempo propio es cuando caen rocíos.

Pasado el tiempo de la flor que sale á lo último de las espigas, se parte con la mano las cañas por el nudo que está encima del primer fruto; y cuando las mazorcas estan bien formadas, y empiezan á verse los granos, que es regularmente á fines de Agosto, se quitan todas las hojas grandes para echarlas á las bestias; y cuando el grano está enteramente amarillo se hace la cosecha, quitando las mazorcas, y llevándolas á las granjas para desgranarlas, y ponerlo en sitio

donde comunique el aire, pero defendido de los pájaros y de los insectos.

Para que se mantenga el maiz mucho tiempo, no conviene majarle ó desgranarle todo á un tiempo, sino á proporcion de lo que se necesite, porque se conserva mejor en la misma mazorca. Despues de la cosecha se cortarán con una podadera las cañas, que se irán poniendo en la tierra trabajada, y á un lado solamente, porque estando bien secas sirven para dar de comer en invierno á las bestias partiéndoselas menudas, y á proporcion que las vayan gastando; pásase luego el arado por las platabandas que contienen los trozos de las cañas para arrancarlos con mas facilidad, y poniéndolos fuego, se esparcirán las cenizas en aquella parte de terreno que disipaban, y ha producido el grano.

El autor de este método confiesa que es mas costoso que el regular; pero haciendo la cuenta del gasto y el producto, asegura que aquel no pasa de seis libras ó pesetas mas, por cada yugada de tierra, y la utilidad escede de la mitad al método comun, sin con-

tar la calidad que es mucho mejor, tanto por la bondad de la harina, como por el mejor despacho ó venta del grano.

Para hacer ver la utilidad que puede sacarse de este género de grano, manifiesta las varias esperiencias que se han hecho por muchos curiosos para hacer el pan de maiz, de mejor digestion; y la que mas bien ha probado consiste en hacer hervir los granos hasta que casi esten cocidos; despues se les deja secar al aire, de modo que esten en disposicion de poderse moler; échase salvado de trigo en el agua que sirvió para el grano, donde hervirá; y últimamente pasando esta agua blanca por un lienzo fino, se amasa con ella la harina del maiz, y hace un pan escelente, de un gran gusto, y aun preferible á cualquiera otro para la salud.

MAJADAS. Nuevo modo de majadear, y muy propio para beneficiar las tierras, y hacerlas mas fértiles. En lugar de formar el corral en cuadro, segun el estilo comun, se hará á la larga, y no se le dará mas que diez y ocho pies de ancho; pónese este cor-

ral en un terreno de distinta calidad del que se quiere beneficiar: por ejemplo, si se quiere con este abono mejorar tierras ligeras y areniscas, se hará el corral en una tierra fuerte y arcillosa, y al contrario si se desea mejorar una de esta clase. Para este efecto se levanta la tierra al rededor del corral con un corte de medio pie á lo menos, y bien desecha, se lleva con un carretoncillo de mano al sitio donde ha hecho el ganado la majada, y convendrá que se haga esta operacion en tiempo seco.

MAL DE MADRE. (*V. Pasion histérica.*)

MALVA DE JARDIN. Planta que tiene el tallo alto y bastante fuerte; las flores son tan grandes como las de las rosas, y de buena vista, que sirven para todas las afecciones de la boca; la silvestre se cria en tierra fuerte y sitios incultos, y se hace uso de ella en las enfermedades del pulmon.

MALVAVISCO. Especie de malva, cuyo tallo y hojas son vellosas, y se cultiva en los jardines; la raiz del malva-visco es emoliente, laxante, y buena en las afecciones de pecho, pleuresía,

dolores de riñones y ardor de la orina, las hojas con las de malva y del sauce, impiden la inflamacion de las heridas; el mucílago del malvavisco, esto es, la parte glutinosa, de que se hace con azúcar cierta pasta, es admirable contra la tos.

MANÁ. Granos compuestos del jugo viscoso de ciertos árboles, y del rocío de la mañana, que se halla sobre sus hojas, particularmente en las de fresno. El maná mas estimado es el que viene de Calábria; el mejor debe ser blanco y algo amarillo, limpio, craso, y de un dulce fastidioso; el maná tiene mas de cálido que de fresco: suaviza la garganta, el pecho, y purga la cólera y los humores serosos. Se desata en caldo, ó en cualquiera otro cocimiento, á que se agrega algun refrigerante, como tamarindos. La dosis es de media onza hasta dos onzas y media, y es uno de los purgantes de mas uso.

MANADAS. Llámanse así aquellas porciones de mies que se van tendiendo por las tierras, á proporcion que se siegan los panes, y regularmente se

compone cada manada de siete ú ocho gavillas ó puños.

MANANTIAL. Modo de hallar los manantiales : Las señales que dan á conocer los que estan ocultos en la tierra , son : 1^o los juncos , cañas , sauces , la yedra el aliso y otras plantas acuátiles : 2^o los vapores que se elevan en ondas en ciertos sitios antes de salir el sol , ó los muy sutíles que forman una columna en el aire. Por Agosto es cuando se han de buscar los manantiales , porque entonces los poros de la tierra estan mas abiertos , y hácia las partes de las cuevas , que tienen su esposicion á aires húmedos ; ademas de que el agua de estos parages es mas abundante y sana que la de los valles. La que sale de sitios areniscos es bastante buena , pero poco abundante , y por lo general se hallan los manantiales con mas facilidad á la parte del norte. El agua de pozo cuando éste se halla cerca de algun rio , por lo regular es la misma , fuera de este caso , es un manantial como las fuentes ; con solo la diferencia que el de los pozos es mas bajo. Las capas de tierra

donde se halla el agua con mas seguridad, son las de cascajo menudo ó abultado, porque en las gredosas no la hay, y si la tierra es negra y mollar, que denota un fondo cenagoso, sale de ella una agua mala y hedionda.

Hay varios modos de conocer donde se pueden hallar manantiales: 1º se pondrá el que quiera saberlo, un poco antes de salir el sol, echado de bruces fijando la barba en el suelo, y si mirando al rededor advierte que se levanta en algun parage cierto vapor ó niebla, puede asegurarse que alli hay manantial. Otro medio, y aun mas seguro, es introducir un barreno, que se hace para este fin, en aquel sitio donde haya algunas señales, y por él se conocerá las capas de tierra y abundancia de agua: 3º es el método del P. Kirker, que consiste en hacer una balanza de madera á modo de un compás de mar; pero que uno de los extremos sea de madera que atraiga la humedad, como sauco, sauce y otras; la aguja deberá estar sostenida por un ege al cabo de un bramante en el sitio donde se presume que pueda haber manantial, y si

efectivamente le hubiere, la balanza perderá bien pronto el equilibrio, y se inclinará á la parte hecha de sauco, &c.

MANCHAS de tinta en lienzo. Modo de quitarlas: Se fregará inmediatamente la mancha con agraz ó con la acedera, aunque no es tan eficaz, y sino hubiere uno ni otro, se hará con agua y sal. Todas las manchas de tinta se quitan de este modo, escepto las de la tinta de la china: la de imprenta resiste tambien á todos los ácidos, como el orin de ciertos animales, y particularmente el de los gatos, pero ceden á las sales.

MANCHAS DE LA CARA. Agua para quitarlas: Se tomará libra y media de fresas; media de flores de azucenas y de habas; media onza de alumbre de roca; dos dracmas de sal, goma y nitró: pónese todo á macerar, ó en infusion por espacio de quince dias, en malvasía, miel de Narbona y vinagre blanco, una libra de cada cosa, y se hace destilar á fuego de arena moderado. Cuando se quiere hacer uso de esta agua, se remojará en ella un poco de lienzo, y se aplicará á las manchas,

al irse á costar, y á la mañana siguiente se lavarán con agua de nenufar. (*V. Pomada.*)

MANDRÁGORA. Planta de que hay dos especies, macho y hembra. La primera produce unas manzanas parecidas á las del serbal, que tiran á amarillas; y la segunda que echa las hojas negras, tiene tambien la misma fruta, pero descolorida, y ni una ni otra echan tallo. La mandrágora se emplea esterioresmente en el mal de ojos y en los tumores duros, y rara vez se toma por la boca.

MANJAR BLANCO. Tómate una gallina que se abre, se lava, y echa á cocer en agua con dos patas de ternera, á las que se habrá quitado antes los huesos; estando todo cocido forma una jalea, que se pasará por una servilleta, y echando despues azúcar, canela y cáscara de limon, se hace hervir todo un rato, y se quita la grasa. Ultimamente despues de haber mondado media libra de almendras dulces y ocho de amargas, se majan y rocían con leche: pasase el manjar blanco con las almendras dos ó tres veces por una estameña; lávase ésta, y se vuelve á pa-

sar para que quede bien blanco ; quítase la grasa, y se sirve frio.

MANRUBIO. Planta bien conocida, que se cria en los sitios incultos, y le hay blanco y negro: el primero echa muchos tallos, y las hojas redondas de una pulgada; hácese uso de él en las afecciones del pulmon en la tos inveterada, ictericia, y para fortificar el estómago. El negro tiene las flores encarnadas, y de mal olor; se cria en sitios sombríos; es vulnerario y bueno contra las mordeduras de perros; el cocimiento de esta especie de manrubio hace buen efecto en la afeccion hipocondriaca.

MANTECA. La manteca no es otra cosa que la nata que se saca de encima de la leche, ó la leche misma, que sin haberla quitado la nata, á fuerza de batirla y golpearla en la batidera, se espesa é incorpora, y se necesitan diez libras de leche para hacer tres de manteca. La leche mas crasa de vaca, y recién ordeñada, hace la mejor manteca, y requiere mucha limpieza. Como muchas veces se necesita paciencia porque tarda mucho tiempo en

espesar , procurará el que la bate echar leche de vaca recién ordeñada para que incorpore mas pronto ; y si es el mucho frio el que lo impide , convendrá batirla bien cerca de la lumbre ; pero si lo ocasiona el calor del tiempo , se meterá de cuando en cuando la batidera en un barreño de agua fresca , y luego que esté hecha la manteca , se cubrirá con un lienzo , y pondrá en sitio fresco , la fina en pucheros , y la del gasto de la casa en orzas grandes ; y tambien puede hacerse la manteca de leche de ovejas y cabras.

La manteca mejor y mas apreciable es la que naturalmente tira algo á dorada , porque la blanca no tiene gusto tan agradable , y deberá preferirse la que esté hecha en Mayo ó Setiembre , en cuyo tiempo conviene hacer la manteca , así para derretirla como para salarla , porque entonces es mas barata , y se guarda para venderla en otro tiempo en que valga mas cara , que es desde Noviembre hasta Marzo.

Modo de derretir la manteca : Échase en una caldera , por egemplo , treinta libras , con cuatro clavos de especia ,

dos hojas de laurel y dos cebollas: hácese hervir la manteca á fuego lento por espacio de tres horas sin espumarla hasta que esté bien clara; apártase de la lumbre, y dejándola posar una hora, se la espuma, y echa poco á poco en orzas que se pondrán en la cueva, cubiertas de papel por encima, y una pizarra ó ladrillo, y se pasa lo último por una caldera.

Modo de hacer la manteca salada: Se la lava muchas veces para quitarla la leche: tómase cada vez dos libras, y estendiéndola con un alisador encima de una mesa, se la echará sal á proporcion, y luego se envolverá bien, y se pondrá en pucheros limpios, y apretará con la mano, echando una capa de sal por encima desleida.

La manteca es nutritiva y pectoral: resuelve los tumores, y calma las inflamaciones; pero si se hace uso de ella con frecuencia, debilita el estómago, y enardece mucho, particularmente si es añeja es poco saludable. Cuando la manteca ha estado mucho tiempo al fuego contrae cierto ácido dañoso á la salud: la que se derrite sirve para freir, y la

fresca es mas saludable , y por lo mismo preferible á la derretida y salada.

MANZANA. Hay muchas especies de manzanas , pero las mejores son :

La reineta blanca , que aunque es suave , no tiene gusto tan subido como otras.

La reineta parda es mas fuerte que la anterior , y de gusto mas dulce y subido que todas las demas especies.

La reineta franca , que es abultada , redonda , verde por un lado , y algo encarnada del otro : estas manzanas no son buenas mas que para hacer compota.

La camuesa encarnada , que es abultada , mas larga que redonda , y de un gusto vinoso.

La camuesa blanca tiene un gusto subido , y es mas apreciable que la encarnada.

La manzana de oro ó reineta de Inglaterra es muy hermosa , no muy abultada , mas larga que redonda , amarilla , y salpicada de pintas encarnadas , con un gusto muy dulce.

La ápia , que es pequeña , de un encarnado vivo del lado que la da el sol , y blanca del otro ; tiene la carne blanca y delicada , muy jugosa y azucarada.

La hinojosa, parecida á la reineta chica, de color de violeta, cubierto de un pardo encarnadino, y es tambien bastante fina y dulce.

La violeta es una especie de hinojosa abultada, casi redonda, mezclada de encarnado al lado del sol; la carne es blanca y muy dulce.

La bardina, que no es abultada ni muy chica, tiene el color encarnado oscuro, y es bastante dulce.

Modo de que se conserven las manzanas en año de mucha cosecha. En primer lugar será preciso escoger las que esten perfectamente maduras y sanas, y llevarlas á un cuarto donde se pondrán encima de zarzos ó costanas, sin que se toquen unas á otras.

2º Ciérranse las puertas y ventanas de modo que no entre el aire; pónese allí lumbre de sarmientos, y en disposicion que se llene de humo la pieza, repitiendo esto por cuatro ó cinco dias. Cuando las manzanas esten secas con el humo, se las pondrá en un cajon con paja de trigo menuda, cuidando de que no se toquen; empezando por una cama de paja, despues otra de manzanas,

y así sucesivamente hasta concluir con una de paja, en cuya disposicion, y cerrando con una tapa el cajon, se mantendrán todo el año.

Compota de manzanas reinetas con monda. Tómase media docena de ellas, y partiéndolas por el medio, se las quita el corazon, y pica con un cuchillo, echándolas en agua á proporcion que se van cortando; sácanse, y échanse en un cazo con un cuarteron de azúcar y medio cuartillo de agua, haciéndolas hervir á fuego lento hasta que esten bastante blandas, y si el almíbar no estuviese bien dulce se dará otro hervor ó dos.

Compota de manzanas mondadas. Hácese del mismo modo, con la diferencia solo de que cuando éstas estan bien blandas se las saca para, echarlas en un plato, y se deja mermar lo que queda del almíbar hasta que esté como jalea, que será cuando se le vea caer á gotas gruesas, y no á hilo; entonces se echa en la fruta.

Compota á la portuguesa. Despues de haberlas partido como queda dicho, se las echa en una tartera de barro con azúcar por debajo y por encima; pó-

nese á la lumbre, y tapándola con su cubierta, se echará encima tambien lumbre, y dejarán cocer hasta que la azúcar esté roja.

Las manzanas reinetas son de mucho uso en los remedios, y son pectorales, atemperantes, y laxan el vientre: el jarabe de manzanas es saludable en las enfermedades causadas por la tristeza y melancolía, y con la infusion de sen será un purgante agradable, y específico para los melancólicos é hipochondriacos.

MANZANO CULTIVADO. Este árbol sea enano ó franco, se multiplica por medio de las pepitas que se siembran en el semillero, ó de la planta con raiz, y tambien por estaca; el medio mas pronto es engertarle en silvestre, y así este árbol como el peral requieren dos labores al año: se le socava, y hecha al pie hez de vino añejo: se abonan con estiércol de carnero; florecen por la primavera; y se hace la cosecha á mediado de Setiembre.

MANZANO de campo, ó plantado á todo viento. Las manzanas de estos no son buenas, y solo sirven para hacer

la sidra , y lo mismo sucede con las peras que producen los perales plantados de este modo.

El manzano de esta especie es bajo y torcido, con las hojas gruesas, cenicientas y amarillas por dentro; conviéndole tierra fuerte, algo húmeda, y con esposicion al mediodia; su multiplicacion se logra por medio del semillero, por barbado ó estaca; y tambien engertándole en silvestre, ciruelo, albéchigo ó membrillo; y es el medio mas pronto y seguro.

Los perales de campo se crian del mismo modo que los manzanos; y lo mejor es engertarles en silvestres de su misma especie; para cuyo efecto se tendrán semilleros de plantas nuevas, y provistos de las que tengan varios años. Engértanse los frutales al cabo de tres ó cuatro años, segun la fuerza, y cuando se plantan en las tierras de labor será bien abiertos, y rodearles de buenas estacas para que no los perjudique el arado, labrando así los perales como los manzanos dos veces al año, y socavarlos cada tres y por invierno; pero todo esto ha de ser en

los primeros años; córtase con cuidado toda la leña muerta que tengan; se les quita por la primavera la oruga, y se les abona con estiércol de carnero, de asno, ó con el pie de las uvas y manzanas. Estos árboles dan fruto regularmente á los tres años; es cierto que el peral es algo tardío, pero dura mucho tiempo.

La madera de los perales y manzanos sirve para las obras de carpintería, y se hace de ella tablas de seis á nueve pies de largo, y media pulgada de grueso.

MARGARITA. Planta que se cria en los prados, y se cultiva en los jardines; tiene las flores de varios colores, y la que se cultiva las echa encarnadas; es un buen vulnerario para deshacer el coágulo de la sangre, para las heridas y contusiones.

Las margaritas se multiplican de raíz, y se ponen en los cuadros de los jardines porque hacen un buen efecto de vista.

MARMOL. Especie de piedra muy dura, lisa y difícil de trabajarse, sirve de adorno en las chimeneas, y se hace de ella repisas, y otras cosas para

adorno de las casas ; pero como es costoso , y en las de campo no son precisos adornos tan costosos , muchos se valen de una especie de estuco que imita al mármol. Hácese con yeso que no es la piedra , sino una especie de talco grueso ó piedra brillante , que se encuentra entre la piedra-yeso ; se calcina en un horno ; muélese en un mortero , se pasa por tamiz , y se echa en agua-cola ; antes de darse se mezclan allí los colores que se quiere , y despues de seco se bruñe con una piedra pomez y cuero de buey , para ponerlo reluciente.

MARZO. Trabajos que deben hacerse en el campo durante este mes. Se dará la primera labor á las viñas , y binarán las tierras , como tambien se sembrarán los marzos ó granos menudos , y es el tiempo propio para comprar los bueyes baratos , y utilizar despues en ellos , engordándolos. En este mes se engertan los árboles , y dará la primera labor á los jardines ; se trasplantan los repollos y coles de Milán , que se han puesto en semillero , y se formarán las camas para trasplantar los primeros melones. En cuanto á las flores , se siem-

bran las del año, claveles, rosas de Indias y amarantos; se cubren por la noche si hiela, los tulipanes, y como á mediado del mes, se trasplantan las violetas, jacintos, vara de Jesé y margaritas.

MASTICATORIO. Dáse este nombre á ciertas drogas acres que se mastican, para espeler la pituita, como son la almáciga, la salvia, el tabaco, gengibre, &c.

MATRICARIA. Planta que se cria en la tierra fuerte, y tiene la hoja blanca por fuera, y amarilla por dentro con un gusto muy amargo; hácese uso de ella en los males de madre, hidropesía y mal de piedra.

MAYA. (*V. Margarita.*)

MAYO. Trabajos de campo que se han de hacer en este mes. Se dará la segunda labor á las viñas; descopar los árboles, engertar los olivos, binar las tierras, escardar los trigos, hacer la provision de manteca y queso, castrar los jatos, esquilar las ovejas; y en las huertas, renovar y trasplantar las alcahofas; sembrar cierta especie de lechugas, y trasplantar otras; enramar

los guisantes que estan fuertes , para que den mas ; trasplantar á último del mes ápio en eras ahoyadas , como los espárragos , tres líneas en cada era. En cuanto á los árboles , se hacen las empalizadas de los renuevos cuando estan fuertes , pinzar los pimpollos abultados , atar los engertos , desyemar los perales , sacar los naranjos si el tiempo está suave ; y por lo que toca á las flores , se siembran varias granas para que duren todo el estío ; córtanse los tallos de los iris bulbusos , replántanse los tulipanes tempranos ; se acodan los alhelies amarillos , y se siembran las granas de los claveles el 5 , 6 y 7 de la luna para que sean dobles.

MAYORDOMO. Es una persona , á cuyo cargo está el cuidado de una hacienda , como de tomar , y dar de comer á la gente necesaria , dando todo el producto al dueño , quien tiene obligacion de proveerle de cuanto necesite , como labranza , instrumentos , simientes y demas ; los propietarios de las tierras que toman un mayormo en lugar de arrendatario , necesitan vivir cerca de la hacienda ó en ella misma , porque es cier-

to que si halla con una persona fiel é inteligente, utilizará mucho mas que arrendandola.

MAZAPAN. Pasta de almendras y azúcar que se cuece en horno, y los comunes se hacen de este modo: májanse en un mortero de mármol tres libras de almendras; despues de haberlas mondado y enjutado, se las rocía de cuando en cuando con clara de huevo; clarifícase libra y media de azúcar, y se la da bastante punto; échanse las almendras incorporandolas, y revolviéndolo bien para que no se peguen al perol, y se tiene la pasta hecha, cuando tocando con la mano vuelta no se pega á ella: entonces se saca del perol, y poniéndola en la plancha, se echa azúcar por debajo y encima: déjase enfriar, y despues se estienden las cubiertas de un grueso regular; córtanse por encima los mazapanes con moldes de figura cuadrada, ovalada ó larguitos, se echan poco á poco con la punta del dedo en papeles para cocerlos, sin que esto sea mas que de un lado, porque del otro se les baña, y vuelve á cocer.

MAZAPAN REAL. Hecha la pasta lo mismo que para los anteriores, se forman unas rosquillitas del grueso de un dedo, que se meten en clara de huevo donde se habrán mezclado algunas cucharadas de mermelada de albaricóque, y envolviéndolas en azúcar en polvo, se soplará la que tengan por encima, y echarán en papeles para cocerlas en un horno, donde levantan en medio unas ampollas que hacen un efecto gracioso.

MEDICAMENTO. Dase este nombre á lo que se da ó aplica para curar algun mal, sea interior ó exteriormente. El medicamento simple es aquel que se emplea naturalmente como ha venido; y el compuesto el que se hace de muchos simples, mezclados por medio del arte. La materia de los medicamentos se toma de los minerales, de los vegetales, ó de los animales. Entiéndese por minerales todo lo que se saca de las entrañas de la tierra y del mar, como metales, piedras, vitriolos, azúfres y alumbres; por vegetales, los árboles, flores, frutas, yerbas, simientes, cortezas y ta-

llos; y por animales, las carnes de estos, sangre y otras partes.

MEDIDA DE TIERRAS. El conocimiento de la medida de tierras es necesario á todos los que tienen heredades, porque sirve de mucha satisfaccion saber la cabida de todas las que posee, de las que compra y vende, pues de ese modo sabrá apreciarlas sin necesidad de haber de pasar por lo que digan los medidores, que pueden engañarse por ignorancia ó negligencia; y podrá conseguirse este conocimiento haciéndolas apear á su vista, dedicando á ello algunos ratos, aunque sea privándose de alguna diversion, á trueque de llegar á conseguirlo.

Las tierras se miden de diferente modo en cada provincia; pero para hacer juicio de todas nos atendremos al estilo que hay en Paris y sus contornos, donde se miden las tierras por yugadas dividiéndolas en medias, cuartas y octavas.

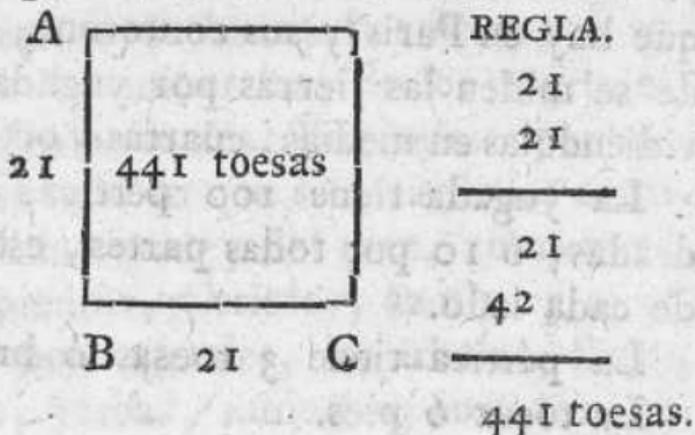
La yugada tiene 100 pérticas cuadradas, ó 10 por todas partes, esto es, de cada lado.

La pértica tiene 3 toesas ó brazas.

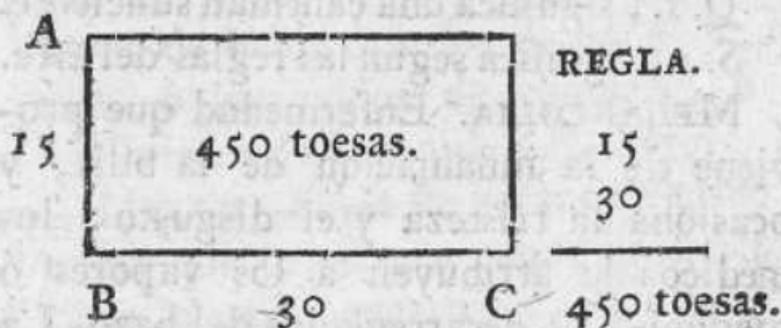
La toesa 6 pies.

El pie 12 pulgadas; y la pulgada 12 líneas, ocupando ésta el espacio del grueso de un grano de cebada; pero estas dos últimas medidas no entran en los apeos, y solo tienen uso en la carpintería y albañilería.

Egemplos de modo de medir las tierras. Supongamos que se quiere medir una pieza que forma un cuadro perfecto, y que tiene por lo alto; por egemplo, 21 toesas, y otro tanto de ancho, es preciso multiplicar la altura señalada desde A hasta B en la figura siguiente, por la anchura señalada desde B hasta C, que es igualmente de otras 21 toesas, y el producto de esta multiplicacion, será el número de toesas que debe tener el plano y la superficie de la pieza, es á saber, 441 toesas.



Para medir una pieza que forme un cuadrilongo, que tenga de ancho, por ejemplo 15 toesas, y 30 de largo, se multiplicará lo ancho por lo largo, esto es, 15 por 30, y se tendrá el producto de 450, que es el número de toesas cuadradas que contiene la tierra, ó lo que es lo mismo, el plano de la tierra ó cabida.



MEDIDA. Llámase así todo lo que sirve de regla para conocer y determinar la estension de cualquiera cosa por todas partes. (*V. Toesa, Pértica, Yugada, Tonel y Sextario.*)

MEDIDAS en asunto de remedios, y esplicacion de las abreviaturas de que se usa en las disposiciones médicas para designar la cantidad de cada remedio, ó cualquiera circunstancia que tenga relacion con él.

Fasc. j., significa fascículo de yerbas ó flores, y es lo que puede llevarse debajo del brazo.

Man. j. ó *m. j.*, significa un puño.

Pug. j. ó *P. j.*, una pizca.

N. ó *par*, significa el número designado para la cantidad de las frutas ó animales.

Ana ó *ā ā*, significa de cada cosa.

Q. s., significa una cantidad suficiente.

S. a., significa segun las reglas del arte.

MELANCOLIA. Enfermedad que proviene de la inflamacion de la bÍlis, y ocasiona la tristeza y el disgusto: los médicos la atribuyen á los vapores ó movimientos desarreglados del bazo. La melancolía, por lo comun, está acompañada de cierto temor y tristeza, sin ocasion aparente sobre que pueda fundarse, y por lo regular acomete despues de una grande aplicacion ó grande trabajo de espíritu.

Remedio contra la melancolía. Hácese hervir media onza de polipodio de encina con botones de lúpulo y manzanas reinetas.

O se echa en infusion media onza de

sen en dos vasos de leche clara: ó bien se toma dos dracmas de crema de tartaro; desátase en un caldo, y se toma en ayunas.

MELANCOLIA hipocondriaca, ó que proviene de bÍlis negra.

Las aguas minerales de vitriolo son muy propias para esta enfermedad. Tómase por espacio de diez ó doce mañanas dos onzas de zumo de buglosa ó zumo de buey con dos dracmas de azúcar, ó los caldos de chicoria, ó un cocimiento de toronjil. (*V. Vapores.*)

MELON. Fruta de verano bastante comun, que se cria en camas de estiércol, tiene la carne encarnada, las hojas parecidas á las viñas, y la flor amarilla, con un gusto esquisito, por la frescura del agua que tiene azucarada y vinosa.

En general, los mejores melones son los de paises cálidos, y se siembran á últimos de Enero en camas, ó melonares que deberán estar en sitio que tenga su esposicion al mediodia, y particularmente defendidos de aires frios, ya sea naturalmente, ya por medios de tapias aunque sean altas, ó por paliza-

das hechas con estacas y pajas : échase en remojo la simiente algunas horas, y se ponen tres pepitas bajo de cada campana, cuidando mucho de defender del frio esta primera echada.

Cuando están mas fuertes, es preciso trasplantarlos en otra cama, regándolos de cuando en cuando si hace calor, y descubrir ó levantar algo la campana en los dias buenos, quitandolas del todo cuando ya no hay que temer el frio; regarles hasta que esten en flor, pero algo menos, y quitarlos las ramas á un nudo por debajo de la flor. Conócese que estan maduros los melones cuando empiezan á amarillear al rededor del palo, y que este quiere desprenderse; dáse tambien otras señales de su maduracion en estas tres palabras latinas, *pondus*, *odor scabies*, el peso, el olor y la aspereza.

Nuevo modo de disponer y cuidar un melonar. 1.º La tierra mejor para los melones es la que tiene un color encarnadino oscuro, y que sea pedregosa, de la cual se quitaran los guijarros, y en defecto de esta tierra convendrá una

arenisca envuelta con tierra fuerte.

2º Se destinará un terreno de una estension triplicada á la porcion de melones que se hayan de sembrar, dividiéndola en tres partes : una para los melones, otra para legumbres, y la tercera para que descansando aquel año, se puedan sembrar en ellas el siguiente.

3º Prepárase la tierra con una labor de medio pie á entrada de invierno, con los surcos bien anchos; dáse otra labor en Marzo, y al mismo tiempo se abona con estiércol de caballo; á mediado de Abril se dará otra labor de un pie, abriendo hoyos de nueve pulgadas de de hondo, y veinte de diámetro, á cinco pies de distancia, y en figura de un cinco de oros ó de copas, echando en ellos estiércol de caballo á medio podrir, que haya exhalado ya el fuego, y en su defecto con el de carnero, pero bien podrido. Dánse algunas labores durante el estío, abriendo de cuando en cuando la tierra, y regándola por medio de alguna corriente si la hay.

4º Para sembrar los melones se escogerá una buena simiente de la espe-

cie de que se quieran tener, y será de los mas abultados, sanos, y que esté á un tercio del melon al lado de la flor: la mas añeja es la mejor, y se la deja en vinagre diez horas, y donde se habrá deshecho un poco de hollin, para que las ratas y turones no vayan á comerla; échanse despues las pepitas dos á dos en los hoyos á tres pulgadas de hondo, y seis de distancia; cúbrense de estiércol, y éste con otro mas podrido, cuidando de no envolver especies diferentes de la simiente.

5º Cuando éstas han salido, y echado cuatro hojitas, se entresacan los tallos sin dejar mas que cuatro ó cinco en cada hoyo, y dando otra labor que no sea mas honda que los hoyos, se regarán las plantas á menudo en tiempo de calor ó seco, y con buena agua que no esté corrompida ni fria, como está regularmente la de pozo, cuidando de dar cada quince días una labor ligera en los intervalos de los hoyos. Suspéndese el riego cuando el fruto de la primer poda ha llegado á su volúmen regular, á no ser que el tiempo esté de-

masiadamente cálido, en cuyo caso se regará ligeramente la tierra para que se mantenga húmeda.

6º Córtanse los tallos despues que tienen cinco ó seis hojas, y se hará con un cuchillito que corte bien, por debajo de las tres primeras hojas; y cuando las rastras empiezan á dar flores de fruto no se llegará á ellas, ni tampoco á las falsas, porque estas suplen en defecto de otras, y solo se cortarán aquellas que estan en las ramas cercenadas por la poda, debiendo tambien quitarse las que empiezan á ponerse amarillas, y mantener aquellos hilitos que salen de las ramas.

Hácese la segunda poda cuando se han descubierta dos géneros de meloncitos de buena esperanza, y consiste en cercenar con el cuchillito la rama que lleva la fruta que se ha de conservar, á dos ó tres hojas por encima de la fruta; pero no se cortarán las ramitas mas que á los dos ó tres nudos de la madre principal. Como para cada pie son bastantes cuatro melones cuando estan ya formados, se quitarán todas las

ramas chicas que tengan flor de fruto, y salgan de la que se ha destinado para producir, porque aquellas debilitan la planta, suprimiendo igualmente aquellos meloncitos que no hayan adelantado, como los de mala figura, reparando esta falta con dejar otros que vayan saliendo en la misma rama.

La tercera poda se hace luego que se advierta que los melones estan ya casi hechos, cercenando todas las flores de fruto como en las precedentes, á escepcion de dos ó tres de buena apariencia que se dejan. En todas las podas se escardará y mullirá la tierra, pero no entre las ramas, dejando en estas echar todas las varas que puedan, cercenando solo en las tres podas las flores de fruto, guardándose de cortar las hojas que cubren el melon.

Ultimamente, es de advertir que los melones de la segunda poda, ni aun de la tercera, no perjudican á los de la primera, antes por el contrario, los de la segunda favorecen la accion de la naturaleza, privando al primer fruto de aquellos sucos que no necesitan.

En los países templados ó frios de Francia se necesita para criarse los melones, valerse de las camas de estiércol y las campanas, de que no tienen necesidad, en los meridionales, donde se crían en campo abierto.

Las camas destinadas para los melones deben componerse de tres partes de estiércol de caballo, y una del podrido, de que se hará bastante acopio, advirtiéndose que cuantas mas camas haya cerca unas de otras, tanto mas bien salen los melones: 2.^o que las bañe bien el sol, escogiendo en el jardín el sitio mas defendido de los vientos, y si puede ser cerca de caballerizas será lo mejor, destinando para aquel sitio todas las plantas que necesiten sembrarse en camas; éstas en que se siembren luego los melones no ocuparán tanto terreno como si hubiesen de sembrarse seguidamente. Para los primeros basta un corto espacio, y aun en él pueden criarse muchos, porque como se les corta chicos ocupan poco: siémbrense en las primeras camas, se las cubre luego con esteras, y cuando los melones han ad-

quirido cierto grado de fuerza se les trasplanta en otras. Como el estiércol no puede estar igualmente podrido, se envolverá todo bien; y estas primeras camas deberán tener los lados vueltos al mediodia; pero las destinadas á tenerlos mucho tiempo, tendrán los lados mirando al oriente y poniente; y las cabeceras al norte y mediodia. Hácense á cordel; se las da pie y medio de alto, y tres de ancho, aunque algo menos á la parte de arriba: apriétase bien con los pies, y echando como seis pulgadas de podrido por encima, se allana; pero este estiércol añejo se saca de las camas del año anterior; señálanse el sitio de las campanas, y se las dispone en simetría con tres líneas iguales; pero se ha de cuidar que las campanas de la línea inmediata, no formen una línea horizontal con las de la primera, si no que correspondan al medio de su intervalo, como tambien dejar pasar tres ó cuatro dias desde que se hacen las camas, hasta que se siembre para dar lugar á que el estiércol fermente.

Modo de sembrar los melones en el

semillero en estas primeras camas. Es preciso hacer prevencion de bastantes cestillas de mimbre fina ó juncos, que tengan la figura de una claraboya ó cubilete de tres pulgadas de diámetro: se las llena de estiércol añejo, y bien apretado para sembrar en cada una dos ó tres pepitas de melon de buena especie, y poniendo una docena de ellas debajo de cada campana, se cubrirán estas y los intervalos que dejen del mismo estiércol, y en lo demas se sigue la práctica comun de los jardineros: 2º defender estas campanas de los hielos por medio de esterones puestos en declive á la parte del norte, y así se podrán criar en semillero, y á poca costa, plantas nuevas en una estacion poco favorable. De este modo en una cama de seis pies de largo y dos de ancho, se pueden acomodar quince campanas de catorce pulgadas de diámetro; y poniendo doce cestillas debajo de cada campana, habrá en esta primera cama ciento y ochenta cestas, que estarán en disposicion de ocupar igual número de campanas en las segundas camas, esto es, que

las ciento y ochenta cestas darán cuatrocientos y veinte pies, que han de ocupar unas camas de setenta toesas de largo: esto podrá servir de regla para poner en el semillero la cantidad de melones que se quiera.

Modo de trasplantarlos: Se trasplantarán los tallos por Marzo en camas hechas del mismo modo que las primeras, poniendo en la línea del medio de la cama, y al medio de cada campana una cestilla que tenga dos pies de melon, dejando un vacío entre dos: métese la cestilla en un hoyo que se hará con la mano, y á proporcion que se van plantando se pondrá la campana de modo que quede algo metida en la tierra ó estiércol, por cuyo medio no quedan las plantas sujetas á ningun contratiempo.

Los jardineros inteligentes aprovechan el espacio que queda vacío entre las campanas, sembrando en él lechugas que han criado en semillero tambien de camas de estiércol, y así poniendo debajo de cada campana doce lechuguitas, y trasplantando la mitad en otras camas cuando estan en proporcion de arran-

carse, les deja bastante utilidad.

Para preservar las campanas de los aires y borrascas cuando se levantan con horquillas para dar aire á las plantas, se echa estiércol de caballo por encima, y detiene la accion del viento.

Riego de las camas: no se regarán mas que cuando se advierte que las plantas lo necesitan, y se conoce cuando no se ve rocío en las hojas, y se hace el riego por encima de las campanas; pero si la estacion va adelantada se regarán mas.

Modo de dar calor á estas camas: Un mes despues de plantados los melones, y cuando se ve que las nuevas plantas amarillean algo, se quita el estiércol añejo, y se echa en su lugar estiércol de caballo el mas cálido que se halle, todo á la larga de las camas, y se aprieta con los pies, y volviendo á echar por encima el seco, mantiene el calor del estiércol nuevo. Como el calor de las camas se disipa en poco tiempo, á los quince dias se volverá á echar mas estiércol encima del otro, como en los intervalos de las campanas, de modo que en este estado ocupa el estiér-

col dos terceras partes de su altura. Cuando el calor ha aflojado se echa tercera vez estiércol, así se llena enteramente el intervalo de las camas, y aun algo mas: llegando el estiércol á hacer asiento, el melonar está todo á nivel, y por lo regular sucede en Mayo; entonces las raices de los melones se estienden por este nuevo estiércol, y se aprovecha grandemente la planta.

Debe darse aire de cuando en cuando á las plantas, y se hace levantando la campana por el dia, por medio de un trocito de madera con muescas para no dar mas aire que el que se quiera; se levantará á proporcion de la fuerza del sol, y sin quitar del todo las campanas mas que mientras se podan las plantas.

Modo de podar los melones que se crian en camas. Hácese del mismo modo que la de los que se crian á todo viento en tierra, quitando todas las ramas y hojas que parezcan inútiles, y hasta las hebritas y los tallos; despues se vuelven á acomodar las ramas debajo de la campa-

na, y no se deja á cada tallo mas que un melon ó dos, podandolos siempre que tengan necesidad de ello, y luego que se vea que las rastras puedan estenderse fuera de las campanas, se las rebaja menos, y no se cortan las hebras porque son precisas para asegurar la rama. Las camas nunca se trabajan, y solo se entresacan las raices de las lechugas cuando éstas han ocupado el intermedio de las campanas.

Otras conjeturas mas verosímiles para conocer la bondad de los melones: 1º Deberán cogerse algun tiempo antes de comerse, porque si se han de comer luego, será preciso que esten perfectamente maduros; y si ha de ser para comerlos dentro de algunos dias, deberá advertirse en ellos ciertas señales de maduracion, y consisten en que se vea en ellos algo amarillo, ó si se percibe olor: 2º el buen melon no ha de ser redondo, sino mas abultado al medio que á los extremos: 3º que tenga el palo grueso y corto: 4º habrán de figurar bastante bordadura, y entre ella como ciertas uñadas: 5º el

color no tirará mucho á verde ni á amarillo: 6º que sea pesado: 7º que no se hunda el dedo cuando se aprieta, como que no suene á hueco, y que tenga un olor algo parecido á la brea.

MEMBRILLO. Arbol de mucha utilidad, ya porque de su fruta se hacen conservas y confituras, ya por la calidad del mismo árbol, en el que se engertan perales y manzanos, que llevan despues fruta mejor, y mas abultada. Hay varias especies de membrillos; pero los mejores son los que tienen mas grande la hoja; este árbol se cria bien en sitios húmedos, y su mejor multiplicacion se logra por medio de estaca ó rama, plantándolos á cuatro pies de distancia unos de otros, y cortándolos en Marzo á una pulgada de la tierra, amontonando ésta al pie de ellos. Puede engertarse el membrillo, y ha de ser á pua en ciruelo, y á fines de Marzo: el fruto se coge á últimos de Octubre, aguardando á que esté bien amarillo, y nunca se pondrá junto á otra fruta, porque la podrirá con el olor ágrido.

MEMBRILLO. Fruta que produce el árbol de este nombre, y no se come mas que en compota.

Modo de hacer la compota de membrillo: Córtanse en cachos segun lo grandes que sean; se mondan, y quita el corazon; despues se les blanquea en agua fresca, y cuando con los hervores esten ya blandos, se les saca para escurrirlos; se los echa en medio azúcar clarificada ligeramente, y dándolos siete ú ocho hervores, se echan en la compotera.

Jalea de membrillo: Tómate como seis libras de ellos, que no esten muy maduros, pero sanos; se les corta en pedazos, y cuece en dos azumbres y media de agua hasta que esten bien cocidos; échase despues por una coladera en un barreño, y pesando seis libras del jugo, se añadirá tres de azúcar; hiérvese todo junto hasta que esté hecho jalea, cuidando de que el fuego sea moderado para que quede encarnadina la jalea, que se pondrá despues en botecillos.

MERCURIO ó AZOGUE. Metal fluido muy pesado, volátil y penetrante: es un

buen remedio para el cólico de *miserere*, de que se hace tomar al enfermo una libra, y le vuelve á deponer por el curso como le ha tomado; pero no beberá mas que el cocimiento que no adquiere sino una ligera impresion del mercurio, aunque no causa menos su efecto. Hácese uso tambien del mercurio para matar las lombrices y demas insectos del cuerpo. Sobre todo el mercurio es un buen especifico en el mal venéreo por su agilidad y facultad penetrante, y es asimismo preservativo contra la peste, trayéndole consigo envuelto en un paño.

MERLUZA SALADA Ó ABADEJO. Es un pescado de mar que se trae salado de Terranova, y el mas blanco es el mejor.

Modo de componerla á la gascona: Antes de echarla en remojo se maceará bien para ablandarla; échase á remojar algunos dias, mudándola el agua; hácese hervir un momento en agua de rio, se la aparta, y pone en conchas; despues se echa la porcion que se quiere en una cacerola con buen aceite y manteca por iguales partes, pimienta, ajos y sal, si

está muy dulce; revuélvese bien en la hornilla hasta que la manteca esté unida con el aceite, y se come luego.

MES. Hay doce meses en el año, y de ellos siete que tienen treinta y un dias, que son: Enero, Marzo, Mayo, Julio, Agosto, Octubre y Diciembre; cuatro que tienen treinta: Abril, Junio, Setiembre y Noviembre, y Febrero que no tiene mas que veinte y ocho ó veinte y nueve si el año es bisiesto.

Para saber los meses que tienen treinta y un dias, y los que tienen treinta, no hay mas que bajar el segundo dedo de una mano, llamado índice, y el cuarto llamado anular; comenzar á contar los meses por Marzo desde el dedo pulgar, sigue Abril al índice, y continuando así, todos los dedos que estan levantados señalarán los meses que tienen treinta y un dias, y los otros bajos los de treinta. (*V. Agosto y Setiembre.*)

METALES. Se cuentan siete: el oro, la plata, el hierro, el estaño, el cobre, el plomo y el azogue.

MIEL. Es un jugo en forma de rocío

que las abejas chupan de las flores y plantas, y que depositan en las casillas que tienen hechas en la colmena, despues de haberle digerido. Hay miel vírgen ó blanca y amarilla: la vírgen se llama aquella que cae por sí misma de los panales sin fuego, y sin exprimirla, y es la mas propia para comerse, y hacer conservas: la amarilla es aquella que se saca de los panales por medio de expresion y del fuego, ó del sol, y tiene ácido; hácese uso de ella en remedios esteriorees y lavativas. La miel es por su naturaleza cálida, abstergente y nutritiva: buena para los pulmones, pero tiene la facilidad de convertirse en bÍlis.

Como la miel exige mucha limpieza, se tendrá cuidado de no dejar caer nada en ella para que no se acede; y así se separará la buena de la mala; los panales blancos de los negros; quitar los vacíos, y no dejar mas que los llenos; se tendrán bien limpias las manos para deshacer los panales, que á proporcion se irán poniendo en una coladera de crin encima de un barreño bien lavado, don-

de va cayendo la miel hasta que se acabe. La buena se pondrá en orzas bien escaldadas y enjutas, cubriéndolas con papel, y sin llegar á ellas en cinco ó seis dias; al cabo de los cuales se quitarán con una cuchara los pedacitos de cera que haya por encima. Esta miel se cuaja bien pronto, es blanca, y se llama vírgen porque no ha recibido fuego; tápase con un papel y un pergamino, y se pone encima un ladrillo. Para hacer la miel comun se vuelve á amasar lo que quedó en el tamiz, y se junta con otra de inferior calidad que ha destilado á parte; y si es por tiempo frio, se meterán los panales y barreño en un horno despues de haber sacado el pan para que el calor haga que salga toda la miel de la cera, y queda un color rojo, y ademas se conserva buena poco tiempo; se espuma y tapa con la blanca, y los pucheros se ponen en sitio seco, y que le dé el aire.

Para dar á la miel el gusto que tiene la de Narbona, es preciso antes de estregar los panales echar por encima de

ellos flores de romero para que tome su gusto.

La miel como es ardiente no conviene á los niños ni á personas encendidas, porque puede ocasionarles hervores de sangre; ni á los hipocondriacos ni escorbúticos; pero es buena para los viejos.

MIELGA. Planta de prado, cuyo tallo es mas alto que el de la zulla, y tiene la flor de color de púrpura, con la grana amarilla y menuda; se siembra en tierra que tire mas á ligera que á fuerte, bien llana, y sin sombra. Hácese á la tierra las mismas preparaciones que á los prados, y cuando es preciso mejorar el fondo, se hace con estiércol bien pasado, tapándole un mes antes de sembrar la mielga; esta planta no se cria bien en Francia, sino en la parte meridional.

Para cada yugada de tierra se necesitan veinte libras de grana, que se siembra á mediados de Marzo, y bastante espesa, pero solo con los tres dedos: en paisés muy húmedos se envuelve con algarroba, y así se la defiende del ardor del

sol que la haria perecer, cuidando de escardarla de cuando en cuando, y de tener bien cercada la heredad para que no pueda entrar el ganado.

Hasta el segundo ó tercer año no se hace de la mielga cosecha abundante, porque entonces llega á su mayor altura, y se la puede segar cuatro ó cinco veces al año; aunque en el primero no se segará mas que una, y dos en el segundo. Su perfecta sazón es cuando está en flor, escogiendo para segarla un tiempo de buen sol para que se seque con facilidad, y cuidando de revolverla á menudo para que no se recaliente. Para coger la grana de la mielga debe aguardarse al tercer año, porque entonces está la planta en su mayor fuerza, y mas si es al tercer pelo: cuando la grana está ya en sazón, que se conoce en viéndola amarilla por fuera, se cortarán con hoces las puntas de las ramas, que se extenderán en una manta; se dejan secar, y despues se echa al aire para limpiarla, debiéndose luego segar la yerba de donde se quitó la grana.

Un campo que se echa á mielga dura hasta diez y doce años; este forrage engorda mucho al ganado en poco tiempo; pero debe dársele envuelto con la mitad de paja, pues dándosela sola como la apetezcan tanto, y por otra parte es de mucha sustancia, estaria espuesto cualquiera animal á reventar.

MIEMBRO TRÉMULO. Remedio: Tómense hojas de romero y de salvia, media onza de cada cosa; nuez moscada, clavo y raiz de íris, de cada uno tres dracmas; quebrántase todo, y se echa en una botella doble de vidrio con media azumbre ó algo mas de aguardiente, bien tapada, y dejándolo en infusion al sol, ó á un calor lento, como debajo de una hornilla, cuarenta dias, se friega despues el miembro trémulo con ello. O se deshace una dracma de freza de pavo real en una porcion regular de aguardiente, y lo tomará tres mañanas seguidas en ayunas la persona á quien tiemble la cabeza; tambien es bueno fomentar el miembro trémulo con agua de salvia, y dejarle secar sin enjutarle: si

siguiese el temblor, proviene de humor frio, en cuyo caso se recurrirá á los remedios propios para la perlesía.

MIEMBRO DEBIL. Remedio para fortalecerle: Se echará en un puchero nuevo tuétano de buey con vino gordo, y tapándole bien, se pondrá en ceniza caliente tres ó cuatro horas, de que se hará un unguento, que se mantendrá un mes; derrítese al fuego una cucharada de él, con que se fregará las junturas por la noche y por la mañana, con un paño bien caliente.

MIJO. El mijo es el mas menudo de todos los granos, y los tiene redondos y relucientes; la caña levanta hasta ocho pulgadas, y la espiga tiene los filamentos largos y esparcidos.

Hay mijo blanco y rojo, éste no sirve mas que para las aves y pajarillos; pero del blanco envuelto con trigo se hace pan, y así este grano como el maiz cansan mucho la tierra.

Cultivo del mijo segun el nuevo método: 1º Una tierra ligera y arenisca es mas propia para criarse el mijo que

cualquiera otra : 2^o se le sembrará bien claro, tapándole con el arado, y esto será desde mediado de Mayo hasta último, y aun en todo Junio : 3^o un mes despues de nacido, se trabajarán con una escarda los pies al rededor, y quitarán los que esten muy cerca, porque debe haber de unos á otros seis pulgadas : 4^o cuando las espigas llegan á granar, es preciso ahuyentar los pájaros aunque sea solo con espantajos. Hácese la cosecha de este grano á mediados de Setiembre, esto es, que se cortan las espigas cerca del primer nudo, y luego se lleva á la granja donde se amontonará, en cuya disposicion se deja cinco ó seis dias, llevándole despues á la era donde se tri-lla ó maja como el trigo : últimamente se le deja secar antes de meterle en el granero, y se cuida de moverle.

MIMBRE. Especie de arbusto acuátil, que tiene las ramas muy delgadas y flexibles; se cria en tierras fuertes y húmedas, y cuando se quiere tener muchas para venderlas, se hacen mimbreras en un sitio con esposicion al sol, y en tierra

bien trabajada. Se plantan á estaca, de pie y medio de largo, despues de haberlas despuntado por lo grueso, y echado en remojo algunos dias, á un pie y medio de hondo, y la misma distancia entre las líneas; se trabajan dos veces al año, y una si la tierra es aparente, cuidando de que no lleguen alli las bestias; córtanse todos los años, pero ha de ser cuando los mimbres esten maduros, y se los pone en sitio fresco; son de bastante utilidad en las viñas y jardines, porque se hacen de ellos cestos para el trasplante, y sirven para atar los arcos de las cubas y otros usos.

MINIO. Es el plomo mineral hecho polvos, y puesto encarnado por medio de una larga calcinacion al fuego, y de que se hace uso en los unguentos y pintura.

MIRLO. Es un pájaro algo mas abultado que una alondra, que tiene la pluma negra, y silva de un modo particular, se llega á conseguir que hablen algo, y mas si se les cria desde chicos, y nada tienen de delicados. Estos pájaros estan en los sitios espesos y espinosos: se los sa-

ca de los nidos en Abril, y se les mantiene con cañamones quebrantados, peregil picado y miga de pan, que con un poco de agua se hace de todo una pasta; y el tiempo de cazarlos es despues de vendimia.

MOLINOS. Los hay de muchos modos, y para diferentes usos: 1º los molinos para moler los granos, así de agua como de viento: los de aceite, de azúcar, batanes: los de casea para curtir los cueros: los de serrar madera: los de herrerías, y los de pólvora.

Los molinos de agua son preferibles á todos los demas porque muelen con movimiento mas igual, dan mas harina, y hacen menos salvado; el viento interrumpe el movimiento de los otros. Por lo general los que muelen mas pronto son los mejores, porque como lo hacen con precipitacion, dan la harina mas fina, y muelen menos salvado; tambien son apetecibles aquellos que tienen cedazo para separar el salvado, porque ahorran el trabajo de hacerlo despues.

Hay ciertas reglas establecidas para

la construcción de los molinos, á fin que el público no sea perjudicado con los fraudes de los molineros; y así es preciso que el círculo de madera que rodea la piedra esté perfectamente redondo, y bien unido para que la harina no caiga en otra parte que en el area, y por lo mismo estan obligados los molineros á tener bien redondas las piedras, las tablas y la canal del grano: deben tener medidas de todos géneros, y romanas bien arregladas y marcadas, para que el público pueda entregar y recibir los granos, y la harina por peso y medida; y así cuando el molino está bien acondicionado, y sin estratagema, debe dar tanto peso de harina como era el del trigo, menos el desfalco que debe ser de dos libras en cada doscientas y cuarenta de trigo; y si se mide la harina, cada doce medidas de treinta libras de trigo rasado deben dar treinta medidas de harina colmadas.

Es casi imposible á los dueños de los molinos administrarlos por sí mismos, y así la costumbre es arrendarlos; pero es

preciso antes valuarlos, como tambien todos los aparejos, para que el molinero, concluido el arriendo, lo vuelva á entregar todo en el mismo estado.

MONTES. (*V. Bosques.*)

Las tierras situadas en un pais montañoso requieren cuidado para que produzcan todo lo que pueda criarse en ellas, pues por lo regular son estériles; y así cuando el pais está descubierta puede plantarse en él viñas ó bosques, como criarse muchos carneros, cabras y abejas.

MORAL. Arbol que produce las moras, que para estar bien maduras deben ser negras: es una fruta gustosa y sana, y de que se hace conserva: este árbol echa las ramas gruesas, y que se estienen mas á lo ancho que á lo alto, y le conviene el abrigo. La morera solo sirve para criar los gusanos de seda con las hojas que son de un verde bajo. Un terreno fuerte y defendido de los vientos es para este árbol el mas favorable, y su multiplicacion se consigue por medio de barbados y estacas, para cuyo efecto se escoge en un moral de buena

especie, ramas de pie y medio de largo, y bien derechas, que se plantan á la sombra en una tierra bien trabajada, en zanjias de un pie de hondo, despues de haberlas hecho al extremo una muesca en cruz para que las estacas prendan mas pronto, y poniéndolas en las zanjias en declive, apretando algo la tierra, y cubriéndolas; y aunque es cierto que el medio de pepita es mas largo, tambien es mas seguro: el moral puede engertarse en higuera, olmo y tilo, lo que deberá practicarse á escudete, y en el mes de Mayo: no se escaseará á los morales la labor ni el abono, cuidando de tenerlos siempre sin moho ni leña muerta; y la madera de este árbol sirve para las obras de los torneadores y gravadores.

Modo de que se crien los morales aun en los terrenos mas malos. Se hace una hoya de cinco ó seis pies en cuadro; échase sobre uno de los bordes con una pala la primera capa; sobre otro la segunda, y la tercera encima de los otros dos, que es la peor tierra; cáva-

se despues este fondo, y hecha la hoya, se vuelve á echar la mediana ó segunda tierra que se sacó; síguese con la primera ó menos mala, que se hallará á la altura de la separacion de la buena y mala tierra, revuélvese bien con el corte de la pala de hierro: pónese el árbol en su sitio y delineacion, y cubriendo las raices con la tierra de la superficie de al rededor de la hoya, cuidando de que no haya alli yerba ni maleza alguna que pueda tocar las raices, se acomodará entre ellas esta tierra con las manos, de modo que no quede hueco alguno, para lo que se habrán antes refrescado y cortado. Cuando estas raices estan ya cubiertas con tres ó cuatro dedos de tierra, se aprietan con los pies, y se deja el árbol en esta disposicion, para seguir haciendo lo mismo con las demas hoyas; cúbrense despues las hoyas con cuatro ó cinco dedos de las hojas que se pueda haber juntado, aunque sean de cualquiera especie: en fin se echa la tierra mala que se ha sacado del fondo de la hoya, al

pie del árbol, que se rodeará como pie y medio por encima del nivel de la tierra, y si las bestias van á pastar á estos parages, será preciso espinar los árboles, pero mejor es llevar el ganado á otra parte. Convendrá hacer las hoyas seis meses ó un año antes de la trasplacion, y levantarlas de las dos primeras tierras, tres ó cuatro meses antes de plantarlos.

Otro modo para que se crie abundancia de morales en cualquiera terreno, y tener sin mucho gasto las suficientes para una fábrica de seda. Se tomarán moras cuando esten en punto de maduracion: échanse algun tiempo en agua, y despues se las comprime con ambas manos. Mientras que las moras estan en remojo, se harán de heno torcido como unas sogas que se enlodarán con las mismas moras, las que despues de haberlas machacado se pondrán como una papilla; métese este heno en la tierra en un surco, y cubrídole con dos dedos de tierra, se tendrá en poco tiempo una cantidad tan prodigiosa de morales, que

en un cuadro de treinta toesas, habrá bastantes para trasplantarlos en toda una provincia. Cuando han llegado á cierto número, se los pone en semillero, esto es, se trasplantan á dos ó tres pies de distancia para que crezcan, y en estando bastante fuertes, se trasplantan á los sitios donde han de permanecer.

MORAS. Son el fruto del moral de que hay dos especies, las abultadas y negras que son las únicas que se comen, y se crían en el moral negro que se ingerta en castaño, haya ó membrillo; las pequeñas se crían en las moreras, cuyas hojas son necesarias para la cria de los gusanos de seda.

MORCAJO. Llámase así el trigo envuelto con centeno; y para sembrarse requiere una tierra mediana que no sea muy fuerte ni ligera.

MOSCAS. Estos insectillos volátiles á quienes todo el mundo conoce, y son tan incómodos en sitios cálidos, se les ahuyenta lavando las paredes con zumo de calabaza despues de haberla majado

bien, y no se arrimarán; lo mismo puede hacerse con las piernas y el vientre de los caballos; pero á los bueyes se les fregará con la baya ó frutillo del laurel frito en aceite y no los atormentarán.

Otro modo de ahuyentar las moscas é impedir que echen á perder los muebles, dorados, espejos y pinturas. Como esto no puede conseguirse matando cierto número de ellas, porque luego vuelven otras tantas, es preciso tratar de impedir que entren en las piezas, aun cuando las puertas y ventanas esten abiertas. Para este efecto se fregarán las paredes ó el maderage que se quiera preservar de estos insectos con aceite de laurel, y no en todos los parages, pues aunque entren en las piezas no pararán mucho tiempo, porque no pueden aguantar este olor. Puede repetirse este secreto de cuando en cuando, porque el olor no es tan incómodo que absolutamente no pueda tolerarse, y aun cuando desagradase, debería hacerse por lo menos en las despensas, cocinas y piezas donde se come.

MOSCATEL. Es un género de uvas excelente, y de que hay varias especies: 1.º el blanco que tiene el racimo largo, abultado y las uvas apiñadas: 2.º el encarnado que tiene las mismas cualidades, pero las uvas son mas duras: 3.º el negro tiene el racimo abultado, y mas apretadas las uvas: 4.º el morado, cuyos racimos son largos y abultadas las uvas: 5.º el malvasía que es mas estimado por el humillo subido que tiene; hay otra uva moscatel mas chica que las otras de un gusto muy agradable.

MOSTAZA. Planta de que hay tres especies: la primera que es la comun tiene las hojas parecidas al rábano; la segunda á las del apio; y la tercera se llama silvestre porque se cria en sitios incultos y pedregosos. La grana de la mostaza llamada janable, es cálida é incisiva, escita el apetito, y se da hasta una dracma en las afecciones hipocondriacas, letargos, escorbuto, y en el mal de piedra; cuece perfectamente los alimentos de difícil digestion; y para que se mantenga todo un año se prepara de es,

te modo: tórnase dos onzas de grana de mostaza molida, y media onza de canela comun tambien en polvo, y haciendo una masa de la flor de la harina con vinagre y miel, se formarán de ella unas bolas que se dejarán secar al sol, ó en un horno despues que se haya sacado el pan, y para hacer uso de ellas se desleirán una ó dos de estas bolitas en vino ó en vinagre, y será una buena mostaza. Conviene en las obstrucciones de reglas; y una pizca tomada en ayunas todas las mañanas, ó en algun vehículo conveniente, es capaz de preservar de la apoplegía, vértigos y destilaciones.

Mosto. Llámase así el vino dulce pisada la uva, y sacado de la cuba ó cocedera antes que empiece á hervir: échase este vino en una caldera, y poniéndole al fuego, se le deja hervir hasta que merme una tercera parte; échanse en la caldera peras, membrillos, ó manzanas dulces, y herviéndolo, es una conserva muy buena en una casa de campo donde se trata de economía.

MUCÍLAGO. Cuerpo glutinoso y espe-

so que se hace de raices y simientes machadas y puestas en infusion en agua caliente y despues colado; las raices son las de la malva comun, malvavisco y consuelda mayor; y las simientes pocas ó menos las mismas; tambien puede hacerse con gomas y frutas. Los mucílago entran en la composicion de muchos emplastos.

MUELAS. Remedios en los dolores de muelas. Si el dolor proviene de causa ardiente, lo que se conocerá cuando es agudo y parecido á picaduras de alfileres, se enjuagará con un cocimiento de hojas de beleño cocidas en agua, ó con el zumo de hojas de llantel ó de lechuga, en que se echará un poco de vinagre; máscase tambien la raiz de la yerba de san Juan ó de agrimonia, y se sosiega el dolor; pero si fuese tan rebelde que no cediese á estos remedios, será preciso sangrarse, y tambien las lavativas con suero y casia.

Si el dolor dimana de causa fria, lo que se conocerá si se siente pesadez de cabeza, y en la continua salivacion, se

echará á asar entre cenizas una cabeza de ajos, y se pondrá encima de la muela lo mas caliente que se pueda, metiendo tambien un ajo en el oido; igualmente es bueno tener en la boca un clavo de especia, ó un poco de tabaco, como el vino en que se habrá hervido cáscara de granada.

Se raspará la raiz de consuelda mayor, y meterá esta materia glutinosa en un paño para aplicarla á la sien del lado del dolor, cuyo remedio es capaz de detener la fluxion.

Otro remedio para el dolor de muelas. Tómanse hojas de peregil, estréganse entre las manos hasta que esten como pasta, ó hechas zumo: échase un poco de sal molida, y llenando el oido de aquella masa, se aplacará el dolor. Tambien es bueno calentar un poco de vinagre, y echándole en el hueco de la mano, se retirará la respiracion para introducirle por las narices.

Para hacer caer una muela dañada, se meterá en ella polvos de coral encarnado, ó zumo de beleño, en

que se habrá disuelto sal amoniaco.

O échase en infusion el fruto de la coluquintida silvestre, llamado tuera, y haciéndole cocer despues hasta que quede en consistencia de miel, se descarnará la muela al rededor; tócasela con este linimento, y cerrando la boca por un rato, al cabo de él se podrá sacar la muela con los dedos sin sufrir dolor.

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

Otros remedios para calmar los dolores de la dentadura. Máscanse las hojas de romero ó salvia, y bajando la cabeza se dejará caer la fluxion, y se mitigará el dolor.

Tómase raiz de pelitre que se pondrá sobre la muela, y para que haga el efecto mas pronto se la dará un hervor en medio vaso de vino con que se enjuagará el paciente.

Otro. Hácese con miga de pan y le-

che una cataplasma que se pondrá en el carrillo.

Otro. Tómate esencia de clavo ó de tomillo, de que se echará una gota en la muela que duele.

Otro. Cuécense berros en vinagre fuerte, y cuando esten ya afuerza de hervir como mermelada, se hará de ello unas bolitas y pondrá una en la muela, y mudándolas á menudo hacen babear mucho, con que se sosiega el dolor.

Otro remedio para hacer caer una muela ó diente sin que cause dolor. Tómate dos onzas de rosas encarnadas que se hervirán en vinagre fuerte por espacio de veinte y cuatro horas; déjanse secar y se hacen polvos que se echarán en la muela; tambien fregándola con la raiz de celidonia caerá bien pronto.

Agua para quitar la negrura de los dientes. Tómate ocho granos de sal comun, y otro tanto de alumbre de roca calcinado; échase todo en una escudilla con el zumo de un limon; llégase á la lumbre para hacerlo hervir un rato, y cuando se aparta se pasa por un paño:

para hacer uso de ello se remoja una raíz de malvavisco, y se friega con ella los dientes que esten negros.

Otra agua para limpiar la dentadura y fortificar las encías. Tómase medio vaso de agraz, veinte agraces, un puñito de cebada, alumbre de roca como una avellana; pónese todo junto á hervir hasta que los agraces esten cocidos; pásase esta composicion por un paño, y agregando dos cucharadas de miel violada á este cocimiento, se hará uso de él para limpiar la dentadura y las encías.

MUERMO. Enfermedad de caballos que proviene por lo comun de alguna úlcera que el caballo tiene en los pulmones, y consiste en echar por las narices abundancia de humores flemáticos y viscosos, que son blancos, amarillos ó verdosos. Las causas exteriores son casi las mismas que las del resfriado, y las señales son, que un caballo muermoso no espele mas que por un lado, y no tiene tos; y el caballo que está resfriado echa por ambas narices y tose por lo regular; el caballo con muermo tiene entre los dos huesos

de la gorja una ó mas glándulas dolorosas; con advertencia que si la materia que espele es de mal olor, la enfermedad es incurable, y se comunica á los demas caballos que esten cerca de él.

Quando el mal no ha hecho todavía grandes progresos, ó se acude en tiempo, puede curarse al caballo con los remedios siguientes.

No se dará al caballo muermoso otro pienso que salvado rociado con agua; se le pasea moderadamente, y derritiendo dos libras de azufre, se echa hirviendo en un cubo de agua; sácase el azufre, derrite otra vez, y del mismo modo que antes se vuelve á echar en el agua de que se le dará por bebida; y no hay que purgar al caballo mientras evacua el humor. 2º Se le preparará un geringatorio con cuatro cucharadas de vinagre fuerte, otro tanto de aguardiente, en que se desleirá una dracma de triaca añeja, un escrúpulo de polvos de eléboro blanco y dos granos de pimienta longa, todo envuelto, que se le echará por las narices por mitad, repitiendo el remedio

siempre que continúe la evacuacion del humor, procurando por medio de cataplasmas hacer supurar las glándulas, ó quitarlas con algun cáustico, como la piedra infernal.

Los caballos muermosos no dejan de tener servicio y trabajar muchos años; pero al fin siempre mueren de este mal.

MUGRON. Llámase así aquella rama ó vara nueva de que se hace eleccion en una planta para acodarla; hiéndese una de estas varas ó ramas por el medio hasta cerca de un nudo: se cuida de tener la hendidura abierta con un palito, y echándola en tierra se la cubre, y si hay peligro de que se rompa, se la hace entrar por el asiento de una cesta, que llenándola de tierra se cuelga en otra rama, y cuando el mugron ha echado raíces se le corta y trasplanta, y así cubriéndole bien de tierra y regándole, llega á ser una planta anual.

MULO. Bestia de carga, que proviene de asno y yegua, ó de caballo y burra. Los mulos son muy fuertes, y así son propios para carga, particularmen-

re por montañas y viages largos: en Francia se proveen de ellos de la Obernia y Poetú; pero los de esta provincia son mejores, y se estiman mas los que nacen de yegua y pollino.

Un buen mulo ha de tener las patas gruesas y redondas, el cuerpo firme y ser corrido de anca: conócese la edad por los dientes. A los tres meses se conoce la talla que ha de tener, que será doble de lo alto que entonces tenga las piernas: se les maneja y mantiene lo mismo que á los caballos.

Las mulas deben tener el cuerpo abultado, los pies chicos, las patas secas, anchas de pecho y cadera, cabeza pequeña, y el cuello encorvado.

En los países cálidos los mulos y mulas engendran; pero en estos no se tiene por conveniente aparearles, porque se harian viciosos y malignos.

MULTIPLICACION. Es la tercera de las cuatro reglas de la aritmética, y consiste en multiplicar un número por otro para hallar el tercer número que contiene el multiplicando tantas veces como

la unidad el multiplicador. El multiplicando es el número de arriba, y el multiplicador el de abajo.

La inteligencia de esta regla es muy importante á cualquiera labrador; pero si se ha de multiplicar con facilidad y prontitud, es preciso saber de memoria la tabla siguiente.

2 veces 2.....4	4.....4.....16	7.....7.....49
2.....3.....6	4.....5.....20	7.....8.....56
2.....4.....8	4.....6.....24	7.....9.....63
2.....5.....10	4.....7.....28	8.....8.....64
2.....6.....12	4.....8.....32	8.....9.....72
2.....7.....14	4.....9.....36	9.....9.....81
2.....8.....16	5.....5.....25	2.....12.....24
2.....9.....18	5.....6.....30	3.....12.....36
3.....3.....9	5.....7.....35	4.....12.....48
3.....4.....12	5.....8.....40	5.....12.....60
3.....5.....15	5.....9.....45	6.....12.....72
3.....6.....18	6.....6.....36	7.....12.....84
3.....7.....21	6.....7.....42	8.....12.....96
3.....8.....24	6.....8.....48	9.....12.....108
3.....9.....27	6.....9.....54	

Primer ejemplo de una multiplicacion simple.

Se han vendido 248 cargas de trigo

á 200 reales la carga, y se quiere saber á quanto asciende el total.

Pónese primero el número de cargas..... 248 c.
 y debajo el precio de cada carga 200 rs.
 y despues de esto se pondrá mas abajo los dos ceros en esta forma..... 00.
 y multiplicando por el 2 todos los números del multiplicando, se dirá 2 veces 8 son 16; pónese un 6 á la izquierda de los dos ceros últimos, como está aqui..... 600,
 y llevando una decena, se sigue diciendo: 2 veces 4...8 y una que llevo son 9, que se pondrá á la izquierda del 6 así..... 9600;
 síguese diciendo 2 veces 2, 4 que se pondrá á la izquierda del 9 así... 49600 rs.
 que es lo que importan las..... 248 c.

La multiplicacion compuesta es aquella en que ademas de los reales, hay maravedís, y solo tiene la dificultad de saber los reales que componen los maravedís que salen en la primera multiplicacion, para aumentarlos en la segunda de los reales, y ver que total resulta.

EJEMPLO.

Vendió un labrador 496 fanegas de cebada, que es la mitad de la porcion de cargas de trigo que le compraron, porque cada carga tiene cuatro fanegas.

Hácese lo mismo que la anterior, y suponiendo el precio de cada fanega de las 496 á 18 reales y 12 maravedís, poniendo primero las fanegas de cebada así..... 496 fanegas.
despues debajo el precio... 18 rs. 12 m.

Haciendo la multiplicacion por los maravedís se verá que asciende á 5952 maravedís, de los que teniendo cada real 34, hacen 175 rs. y 2 ms.; síguese con la multiplicacion de los reales y resultarán..... 8928 rs.

que juntos con los que componen los..... 175 rs. 2 m.
y dos maravedís de la pri-

mera, suman..... 9103 rs. 2 ms.
que es el importe de las 496 fanegas de cebada vendidas á 18 rs. y 12 mrs. fa-

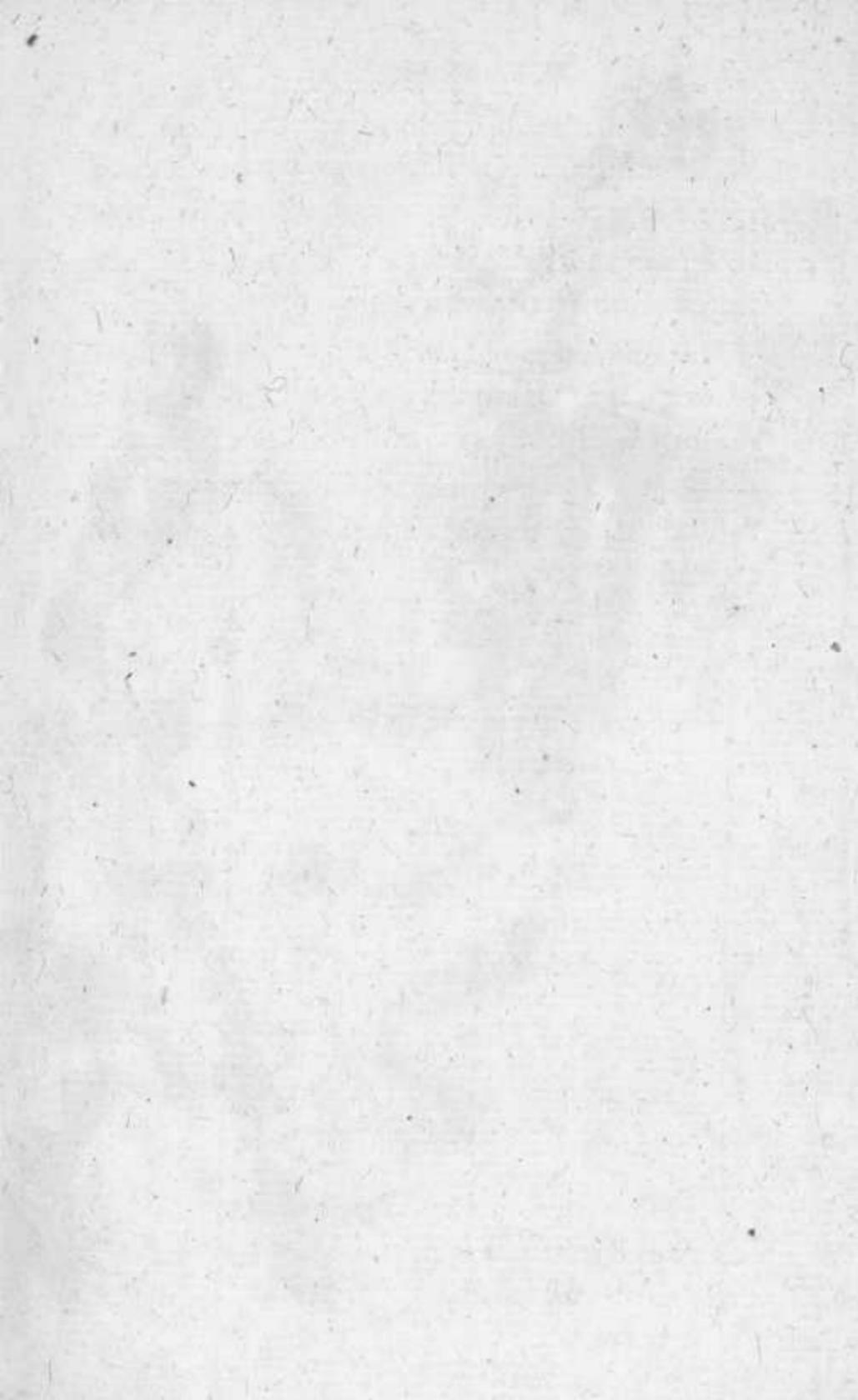
nega, y de este modo podrán formarse todas las cuentas de multiplicacion.

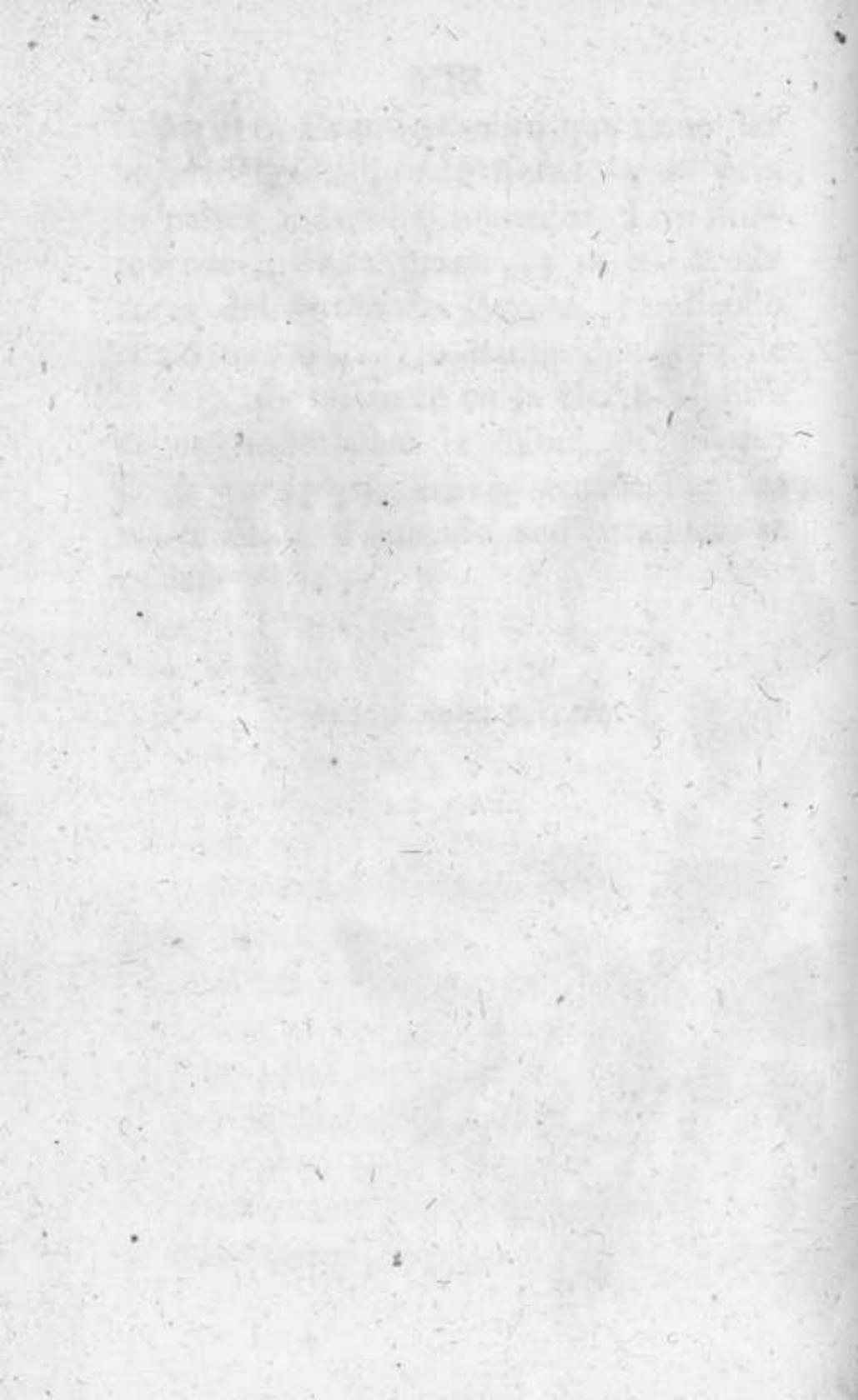
MUSCO. Especie de planta, ó mas bien yerba que crian los árboles, y los hace tal vez perecer si es mucho; y los que mas espuestos estan á ella son las encinas, álamos y pinos: el musco sirve á los marineros para calafetear, y tambien se hace uso de él para encajonar frutas, y el de la orilla del mar sirve para meter entre las botellas de vino y licores que se envian lejos, é impedir que se quiebren unas con otras por el movimiento del transporte.

MIRRA. Goma resinosa que se cria en la Arabia; la buena forma como unas gotas claras, ligeras, amarillas, de olor subido y gusto ácido y amargo, de que se hace uso en las composiciones como en la triaca. La comun es para los emplastos, unguentos &c., y su principal uso es en las obstrucciones de la matriz, afecciones del pulmon, de que se da una dracma molida en un vaso de vino blanco; tambien se usa exteriormente en las heridas de la cabeza, gangrena y úlceras.

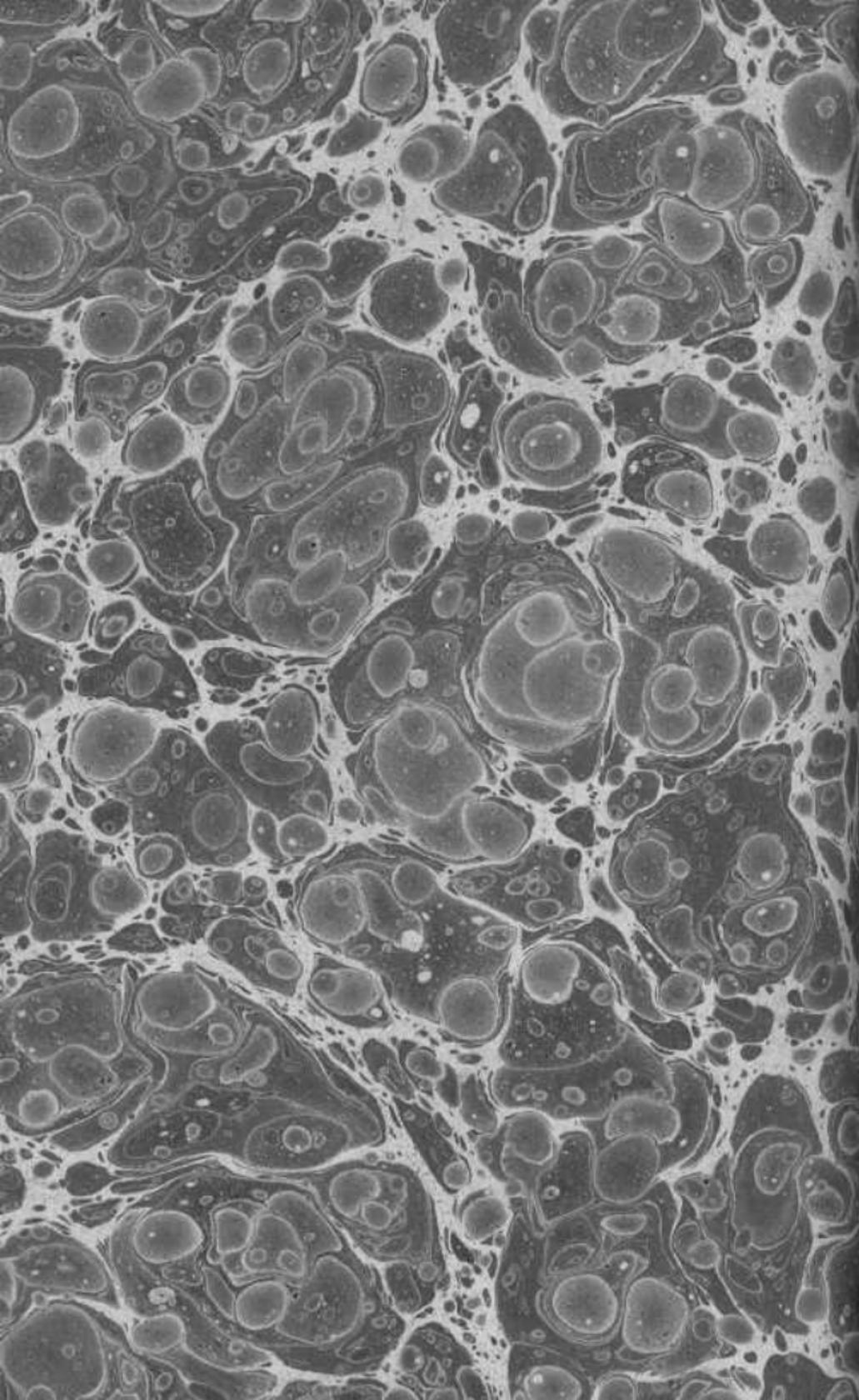
MIRTO. Es un arbolito que tiene las hojas delgadas y odoríferas, y se cria en países cálidos y húmedos. Los mirtos nacen de la grana, y se les acoda antes del arrojó del Agosto, hendiendo como tres ó cuatro dedos de largo de la vara que se mete en la tierra al sitio de un nudo hasta la mitad del grueso de la vara, y á las seis semanas se las trasplanta, y quando son grandes se podan.

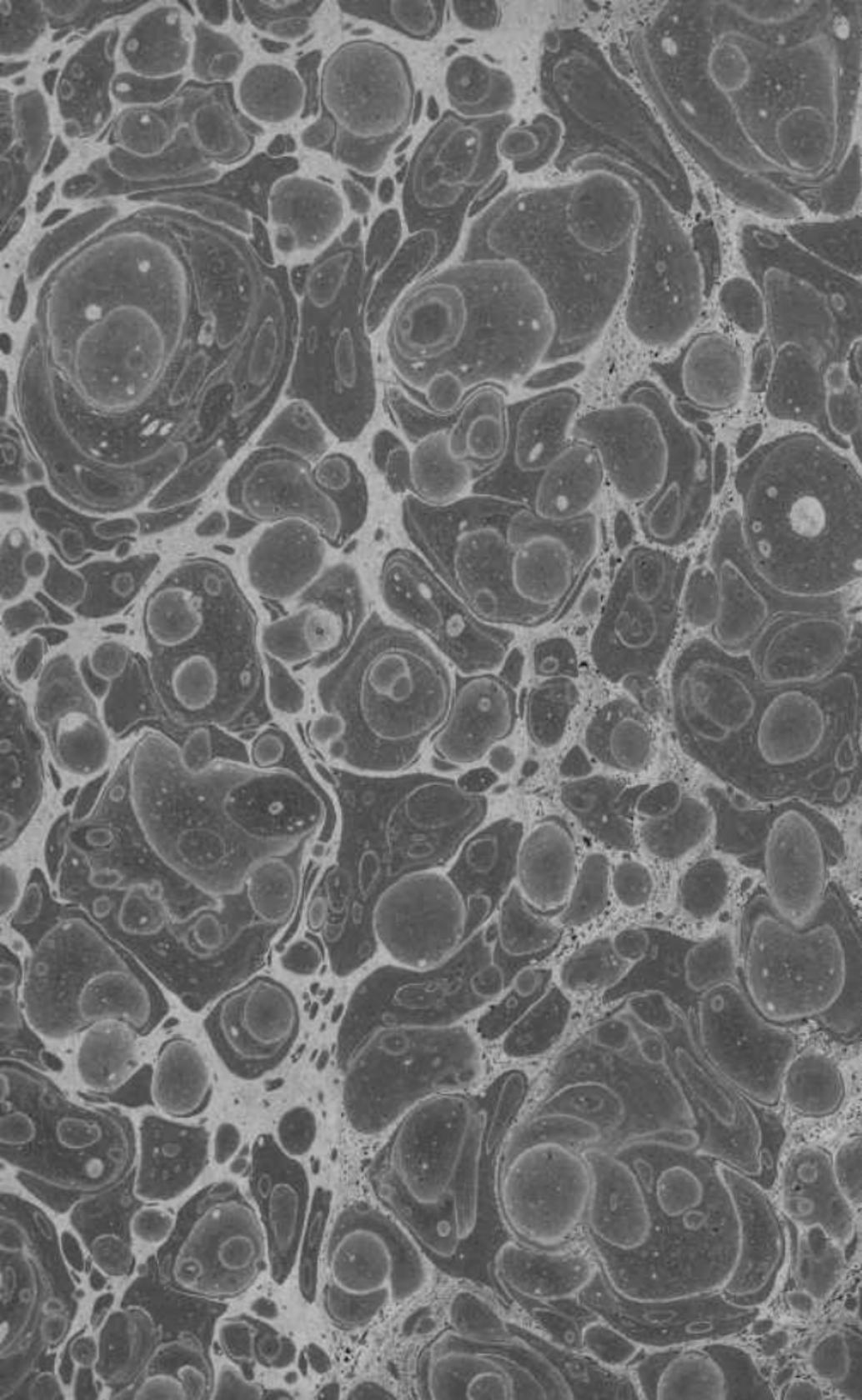
Fin del tomo tercero.















DICCIONARIO
DEL
LABRADOR

3



1880

