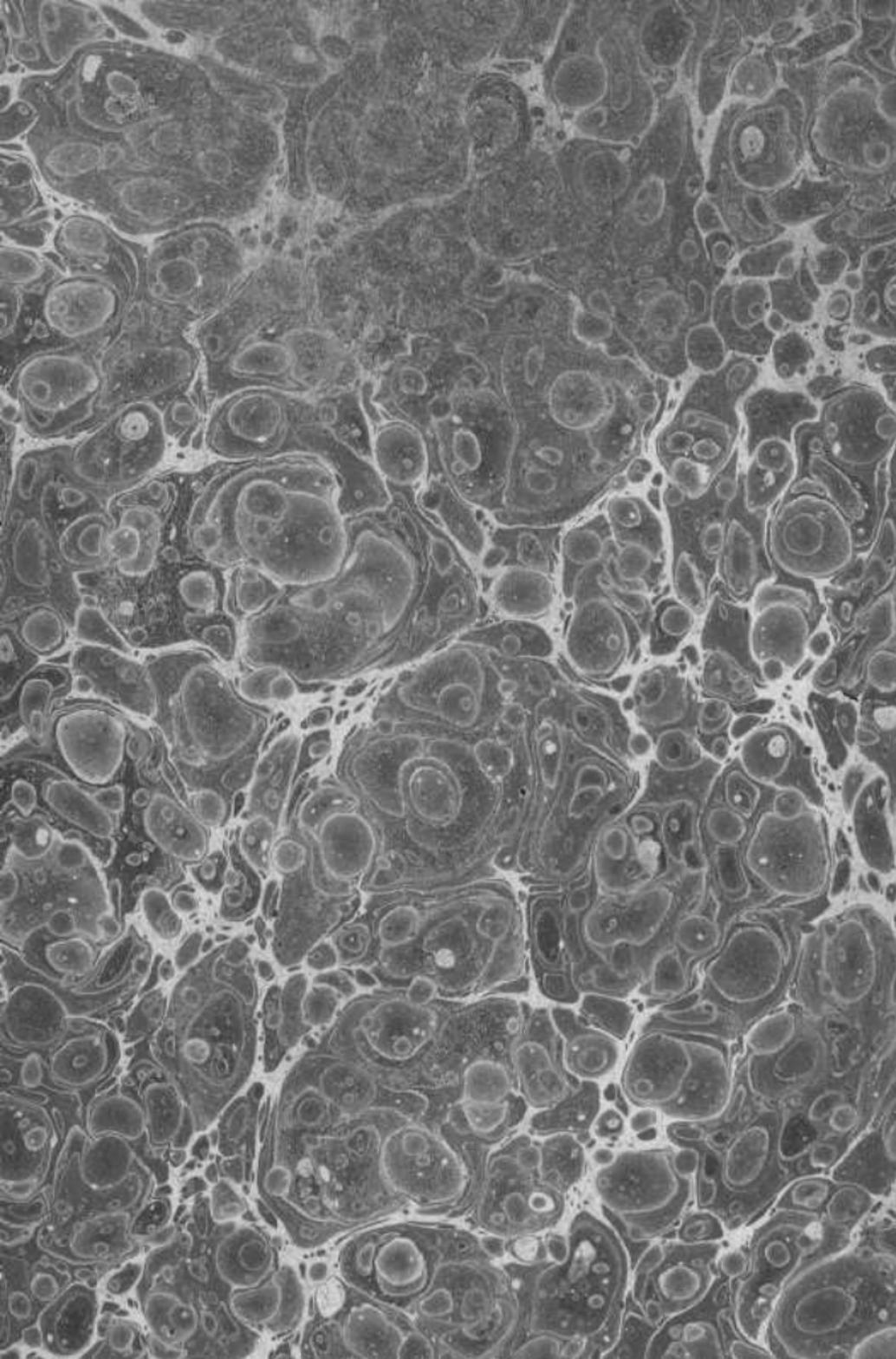


1881





# 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 CUARTO.

N. P.

MADRID : 1850.

---



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

# DICTIONARIO MANUAL

del

LAUABOON, O BA ABACHONIA.

Contiene todos los vocablos necesarios para  
hablar la lengua de aquel pueblo y  
y conservar la vida, con otras muchas cosas  
de gran utilidad.

SEPTIEMBRE

DE 1850

MADRID: 1850

En la calle de San Mateo, número 11,  
y en la calle de San Mateo, número 11.



# AGRONOMÍA

ó

## DICCIONARIO DEL LABRADOR.

NAB

**N**ABO. Es una especie de planta, ó si se quiere de yerba ó berza que tiene su raíz de forma redonda, chata por arriba y algo puntiaguda por la base, de donde sale su raíz central, que comunmente es única, y algunas veces se divide en dos ó tres raíces; su tallo es mas ó menos alto segun su especie; tiene las hojas colocadas alternativamente en el mismo tallo, y las que salen de la raíz estan caidas y estendidas sobre la tierra; sus flores salen en lo alto, son blancas y algo rojas, produce una semilla redon-

da, negra y algo rojiza. Hay muchas especies de nabos. En general se dividen en silvestres y jardineros.

**NABO SILVESTRE.** Planta ó especie de col que nace y se cria por sí misma sin ningun cultivo, tiene la grana negra y redonda, y es de bastante uso; hay dos especies, la negra que es mas abultada, sirve para hacer aceite de arder, y tambien los boticarios y laneros hacen uso de él. La que tira á morada, que es mas pequeña y mas amarga, sirve para comida á los canarios; siémbrese desde principio de Abril hasta Julio en campo abierto, y la está bien una tierra fuerte, y bien trabajada, pasándola el rastrillo despues de sembrada: madura á últimos de Junio, y se conoce que lo está cuando blanquea; arráncase y se sacude para sacar la grana en el campo, ó en una manta; pero no deben echarse muchas tierras á esta planta, porque las acaba demasiado.

Otra especie hay de nabo silvestre bastante parecida á la anterior; pero tiene la grana mas abultada y mas ne-

gra, que se siembra á mano y se da en verde á las bestias desde Setiembre hasta Diciembre, y vuelve á echar lo mismo; se corta en Julio, y se hace el mismo uso que de la anterior, pero el aceite huele mas.

**NABO JARDINERO.** Es el que se cria en los jardines ó huertas por la industria y cultivo del hombre, y estos tienen diferentes nombres, que significan diferentes especies de esta planta ó berza, como nabos, nabinas, rapas, rábanos y rabanitos, que toman diferentes colores y gustos; son mas carnosos, mas gruesos y mas largos, segun el clima y el terreno donde se cultivan, porque no hay ninguna planta en que influya mas el clima y el suelo que en las especies de nabos. Una misma simiente sembrada en diferentes terrenos y climas, parece que produce nabos de diferente especie, y así sucede que la semilla de rabanitos blancos, rosados y encarnados, sembrada en otro terreno mas templado produce rapas pequeñas mas acres que las primeras, despues pierden la for-

ma de rábano y toma la de nabos, y últimamente se convierten en nabos blancos, que ni en la forma ni el gusto son semejantes á los primeros; tal es la diferencia que se observa en esta planta en cuatro ó cinco años. Podemos pues clasificar los nabos de la manera siguiente. Los nabos gruesos que tienen mas hojas que los demas, de un verde menos oscuro, y menos inclinadas al suelo. 2.<sup>a</sup> Los que tienen la raíz mas larga y menos gruesa, regularmente tienen doce ó quince pulgadas de largo, y una pulgada ó pulgada y media de ancho, grueso ó diámetro por arriba, y se va disminuyendo insensiblemente su grosura. 3.<sup>a</sup> Los nabos de que se usa en las cocinas que son mucho mas pequeños, su corteza es oscura, y son muy dulces y de un gusto delicado. 4.<sup>a</sup> Los rábanos de las huertas que son largos, casi iguales por todas partes, menos por la parte en que se forma la raíz central que es muy delgado y se prolonga mucho, su color es rojo, claro y oscuro; otros tienen la corteza blan-

ca y el color vinoso; otros de color de rosa, y otros un encarnado semejante al coral; unos son dulces, otros acres y muy fuertes.

Los nabos gordos abonan mucho las tierras con sus hojas y tallos, porque cuando se pudren depositan todos los materiales de la savia que la enriquecen incorporándose con ella, y regularmente se sigue una buena cosecha de trigo despues de este abono. Los nabos tienen la propiedad que matan las malas yerbas que se crían en los campos, ahogándolas con su sombra, y si se perpetúa la alternativa de granos y nabos, se muda la naturaleza del terreno, y de estéril se hace fértil. Como los nabos penetran con su raíz profundamente en la tierra, introduciéndose perpendicularmente si la calidad del terreno no se lo impide, es evidente que las tierras duras, fuertes y arcillosas, ó que tienen piedras fuertes no son á propósito para esta planta, porque su raíz no la puede penetrar para ir á buscar el jugo que necesita, á no ser que se labren muy

profundamente, y muchas veces, para dejar bien mullida la tierra, ó que llueva frecuentemente para que la humedad le quite la dureza á la tierra para que las raíces puedan penetrar sin violencia. Las tierras sueltas y areniscas bien abonadas y algo húmedas, son las mas propias para los nabos, y en ellas crecen extraordinariamente en largura y en grosura.

Para sembrar los nabos, la tierra debe prepararse de la manera siguiente. Cogidos los granos deben darse una ó dos labores á la tierra con arados buenos para que el surco sea profundo, y no con los pequeños y sencillos que no hacen mas que arañarla. Despues de cada labor se deben romper los terrones con unos mazos de madera de mango muy largo, ó con otro instrumento que sea á propósito para esta operacion hasta dejar la tierra bien mullida. Dada la segunda labor, y preparada la tierra en la manera que dejamos dicho, se sembrará la grana á mano, sola ó mezclada con arena ó ceniza, porque como es tan

pequeña se reparte mejor si se mezcla con arena; es verdad que la costumbre y el hábito suele hacer inútiles estas precauciones, pues el buen sembrador sabe proporcionar la cantidad de semilla al espacio de terreno, que ha de abrazar con cada movimiento semicircular de su brazo. Después de sembrada la grana, es necesario pasar por la tierra ó una tabla, viga ó algun otro instrumento para cubrir los granos y preservarlos de la voracidad de las aves. Si se siembran los nabos temprano, es á saber á fines de Junio ó principios de Julio se hacen mas gruesos, y se llenan mas de hojas, porque hallándolos fuertes las primeras heladas, y bien arraigados no pueden impedir su vegetacion. Por esta razon es muy conveniente que en estando segados ó cortados los trigos, cebadas ó centenos, se prepare inmediatamente la tierra, y en los paises frios en que se siega muy tarde deben sembrarse en los barbechos. Si después de la sementera llueve, brota pronto la semilla y hace

grandes progresos, mas por el contrario, si la tierra es seca y el clima es caliente será muy poco el producto que darán.

Si la grana se queda enterrada muy profundamente no nace, pero se conserva sin fermentar; y si cuando se siembra el trigo sube por casualidad con el arado, nace mas pronto que el trigo, y lo mata á este á alguna distancia, porque chupa los jugos de la tierra, y con sus hojas los ahoga, de manera que en viéndose los nabos entre el trigo, es preciso arrancarlos.

Nacidos los nabos, estando muy espesas las plantas, se deben arrancar muchas para aclararlos, de modo que se queden á distancia entre sí de seis ú ocho pulgadas. Esta operacion para que sea útil no debe hacerse hasta que la planta tenga seis ó siete hojas, y la raiz sea del grueso del dedo pequeño. Se arrancan las yerbas malas, y con esta operacion la tierra queda mas blanda, lo que contribuye á que la planta vegete con mas vigor. Cuando los nabos esten algo mas crecidos es

necesario hacer otra escarda arrancando muchas plantas para que las que queden puedan crecer mas, y las que se han arrancado como son algo gruesas puedan lavarse y darlos á los bueyes, vacas y carneros. En habiendo llegado á la mitad de la grosura que deben tener, seria bueno que todos los dias se fuera arrancando alguna porcion de ellos, entresacándolos como hemos dicho para alimento del ganado, que estando siempre fresco, lo comen con mas gusto y los engorda mas. Si se arrancan de una vez, se amontonan, se recalientan y marchitan, y el ganado no quiere comerlos. Ademas de esta utilidad de tener siempre yerba fresca para el ganado, se sigue otra no menor de entresacarlos segun el método que dejamos dicho: que los nabos que quedan se hacen muy gordos y muy frondosos; de manera que despues de haber alimentado el ganado todo el verano, queda superabundante para el invierno.

Los nabos tienen dos enemigos capitales, de los cuales es preciso pre-

servarlos, es á saber, las orugas y los pulgones. Cuando se observa que la oruga ha empezado á ponerse en las hojas de la planta, es necesario cortarla, meterlas en un saco, y llevarlas al estercolero, y lo mismo debe hacerse con los pulgones: no hay otro medio para destruir estos enemigos, que son capaces de destruir toda la cosecha de los nabos, si no se toma pronto este partido: es preciso labrar el campo, y sembrar en él remolachas ó zanahorias.

En empezando las heladas se deben arrancar los nabos, y esta operacion se hace cavando la tierra al rededor de las plantas, y así se arrancan con mucha facilidad; se les corta las hojas cinco ó seis líneas mas arriba del cuello de la raiz, y las que son buenas se dan al ganado. Se han discurrido mil medios para conservar los nabos, y cada pais tiene el suyo, que una esperiencia larga de muchos años hecha con el mayor cuidado le ha enseñado al labrador, y este método es el que debe seguir, pues los

demás acaso no serian practicables atendidas todas las circunstancias. La regla que generalmente debe seguirse en todos los países para conservarlos es preservarlos de la humedad y del hielo. Hasta aqui no hemos hablado sino del modo de cultivar los nabos que son para el uso del ganado. Ahora trataremos de qué modo deben cultivarse los que son para el uso del hombre.

Los nabos que estan destinados para alimento de los hombres son mas delgados, y su raiz no penetra tanto la tierra; por esta razon no es necesario ni labrar tan profunda la tierra ni dejar claras las plantas. Regularmente la raiz no entra en la tierra mas de seis pulgadas, y solo tienen una de diámetro, y así deben estar mas juntos. Sus hojas son poco largas, el tallo echa la simiente mas pronto que los otros. Antes que empiecen á espigar es necesario arrancarlos dejando algunos para simiente. Luego que empiezan á espigar padece la raiz, se ahueca, pierde el gusto y la sus-

tancia, y se hace inútil para comerla. Para conservarlos se usa de los mismos medios que hemos dicho arriba. Hecha la recoleccion se separan los nabos mejores y mas hermosos para plantarlos al fin del invierno cuando ya no haya que temer los frios tardíos en un parage de la huerta que esté bien preparada la tierra para este fin, y á su tiempo debe recogerse la grana si antes no se ha hecho. Debe ponerse el mayor cuidado en apartar de los nabos destinados para simiente cualquiera otra planta de la misma familia que eche flor al mismo tiempo, porque la mezcla del polvo de los estambres los hace bastardear, como la esperiencia misma se lo demostrará al labrador que ponga cuidado en observarlo.

Los rábanos y rabanitos, que son tambien de la familia de los nabos, aunque mucho mas finos, se cultivan con preferencia en las huertas ó jardines; y la semilla de estas dos especies es tan parecida que es menester mucha práctica é inteligencia para que

el hortelano pueda distinguirla aun despues que haya florecido y fructificado ; lo mejor es rotular con separacion cada especie de semilla, y poner señales en los parages que se plantan los pies destinados para coger la grana. El rabanito se distingue en muchas especies: uno es blanco y redondo que se cria en todos los meses del año; su raiz es redonda del tamaño de una nuez, y se termina en una cola muy flexible y delgada: es muy tierno y delicado; de un jugo muy dulce, y de un gusto muy vivo. Se cria muy bien en tierra suelta, y es muy temprano: el encarnado y fresco; y se distingue del anterior en el color, por lo demas es redondo, y tiene las mismas propiedades. El rabanito blanco largo se diferencia de los dos anteriores en su figura; es mas dulce y mas picante; es menos tierno, y no viene tan temprano; parece que éste es una especie que se ha formado degenerando de los otros. Rabanito pardo: se diferencia del precedente en el color; no es tan largo, y el gusto no es muy

vivo. Rabanito negro : es menos tierno que los dos anteriores, y mas seco; tiene el gusto de avellana; es menos largo, y su cáscara es enteramente negra. Rabanito blanco grueso : es mayor y mas largo que los demas; es tierno, jugoso, pero insípido. Rabanito negro grueso : es mas largo y mas grueso que los demas; es duro, seco y de un gusto muy picante. Todas estas diferencias de rabanitos son efecto del clima y de los terrenos. Rabanito salmonado ó de la reina : en el color es semejante al rábano, y es muy tierno.

El rábano es de la clase de los nabos, y hay diferentes especies, distinguiéndolos por su color, figura y gusto. Rábano de raiz larga, blanca y roja, ó rábano grueso : su raiz tiene seis ú ocho pulgadas de largo, y de nueve á diez líneas de diámetro; es en parte blanco, y en parte encarnado, de un gusto picante; y para comerle bien, se debe poner en agua partido en tres ó cuatro cachos. Rábano temprano, llamado así porque se cria en poco tiempo, aun en el invierno: es muy

pequeño, dulce, muy tierno, y de un encarnado muy hermoso. Rábano común: es de un tamaño medio entre los dos primeros, y es muy semejante en el color y el gusto: se cria en la primavera y en el otoño. Rábano salmonado: llamado así porque tiene el color de la carne del salmon; es del tamaño del rábano temprano, pero no se cria tan pronto. Estas diferencias que se observan en los rábanos se deben al terreno, al clima, al cultivo y á la mezcla del polvo de los estambres cuando estan en flor cerca de otras plantas. La industria del hombre se sirve del último medio en un mismo pais para producir estas variedades.

Los rábanos y rabanitos se cultivan del modo siguiente: se sirven los hortelanos de capas, preparan las primeras desde todos Santos, dándolos solo dos pies de altura, y cargándolas de ocho á nueve pulgadas de mantillo. Antes de hacer la siembra le hacen perder todo su calor, de manera que la capa no esté mas que tibia, porque si está mas caliente el rábano se llena

de filamentosillos. Señalado el sitio que han de ocupar las campanas, los hortelanos hacen con el dedo unos agujeros en todo su espacio, á dos pulgadas de distancia por cada lado, y echan en cada uno de ellos tres granos de simiente, y los tapan con un poco de mantillo: otros siembran á mano, y despues arrancan las plantas que hay de mas. Las capas se dejan al aire hasta que ha nacido toda la simiente; y en tiempo malo las cubren con las campanas de vidrio, y en las heladas ponen esteras sobre las campanas, ó paja para preservar las plantas, y lo mismo hacen en tiempo lluvioso para echar el agua á los senderos. Estos rábanos si estan bien cuidados, y se les calienta oportunamente con estiércol nuevo, se pueden comer en el Enero ó principios de Febrero. En el Diciembre se siembran segunda vez siguiendo el mismo método, pero cuidándolos mucho mas porque la estacion es mas rigorosa, y estos se cogen concluidos los primeros. Debe ponerse el mayor cuidado para

que no se desgracie la cría, que las plantas reciban el aire, y gocen de los rayos del sol lo mas frecuente que sea posible. Se continuan sembrando en los meses de Enero y Febrero para que las cosechas se vayan sucediendo unas á otras sin interrupcion. Si el frio ha penetrado los rábanos á pesar de todas las precauciones, no se deben descubrir y esponer al sol porque se echarian á perder, sino dejarlos debajo de la cubierta, apartando la paja por los lados para que el aire pueda correr con libertad; pero si el tiempo está templado, y no hay sol, se deben poner del todo descubiertos. Los rábanos mejores de todo el año son los de Marzo, Abril y principios de Mayo: son los mas tiernos, mas delicados y de mejor gusto; los demas son muy fuertes, y poco agradables.

En los meses siguientes si se siembran se han de poner á la sombra lo largo de las paredes espuestas al norte, porque el sol los hace demasiado picantes, y se les ha de poner mas mantillo que en otros tiempos, porque

la demasiada tierra los hace duros y correosos: en llegando el Setiembre deben sembrarse al raso, muy claros, porque así salen mas encarnados, y mejores: la semilla es bueno mezclarla con la de espinacas, yerba de canónigos y chicorias. Los de Octubre deben sembrarse en tablones abrigados y espuestos al sol, teniendo cuidado de cubrirlos con esteras por las noches, y cuando haga mal tiempo. Para recoger la simiente es necesario escoger de los que nacieron en capas, los mas encarnados y lisos, y trasplantarlos en el mes de Marzo ó Abril en una ó mas tablas, colocándolos á un pie de distancia entre sí, regándolos luego para que arraiguen; y cuando estan crecidos se atan las plantas á unos palos que se ponen entre las hileras para que los vientos ó las lluvias no los echen por tierra, y se pierda la grana. Debe preservarse tambien de los pájaros que son muy golosos de ella; y en el Agosto cuando estan amarillas, la mayor parte de la silicuas se arrancan, y se dejan al sol para que se

sequen; entonces está bien formada la simiente; se atan los manojos, y se conservan con la simiente á un parage seco y seguro. En fin el cultivo de los rábanos se reduce en general á que haya abundancia de agua para regarlos: que se preserven del demasiado frio y calor; que se reduzca el suelo al estado de mantillo grueso de ocho ó diez pulgadas.

La grana es cálida, desecativa, atenuante é incisiva; hace brotar el sarampion y las viruelas; se dispone en las fiebres malignas y en la ictericia, y la dosis es una draema. La raiz es buena en la tos inveterada, la asma y tisis, en un cocimiento de agua con azúcar, y tambien se hace uso de ella exteriormente en cataplasmas para aplacar los dolores.

Los nabos asados y aplicados detras de las orejas, mitigan el dolor de muelas, y son escelentes para las frieras.

Los rábanos y rabanitos son dificiles de digerir, causan eruptos desagradables, y hacen orinar mucho.

Por lo que respeta á la economía

rural, es mucha la utilidad que se puede sacar del cultivo de los nabos gruesos para la cria del ganado, porque la experiencia ha demostrado que le engorda mucho este alimento, que se les debe dar poco al principio, y aumentar la dosis progresivamente; y para que no les haga daño es mejor dárselos medio cocidos y mezclados con salvado menudo y otras yerbas. Las vacas con este alimento dan mucha mas leche que cuando comen yerba cruda. Los cerdos y las aves tambien comen con mucho gusto este alimento estando cocido. Las hojas de las rapas y nabos gruesos pueden servir de forrage.

La nabina debe tambien contarse en la clase de los nabos, pues es muy semejante á ellos en la forma de las hojas, y su tallo; su raiz es fibrosa y delgada, el color de su flor por lo comun es amarillo, el de las hojas es verde, no tan oscuro como el de los nabos, la simiente ó grana se cria en una vaina larga y redonda que contiene unos granitos pequeños, negruzcos

por la parte de afuera, y amarillos por la de adentro; se saca de esta grana mucho aceite, que sirve para las luces y para preparar las lanas para las manufacturas, y para hacer jabon negro que tiene un olor desagradable. Esta planta como todas las que tienen raicés que perpendicularmente penetran en la tierra, no deben sembrarse en terrenos duros y compactos, sino en tierras ligeras, mullidas y sustanciosas.

La nabina abona las tierras, pero para que produzca este efecto debe enterrarse con el arado; tambien sirve para pasto. Segun el fin para que se destina, así es diferente el método de sembrarla; la que es para pasto se siembra á puñados mezclada con arena; la que es para aceite es á surcos; el tiempo de sembrarla es despues de la cosecha del trigo, porque se arraiga mas, recibe mas jugos y vejeta con mas vigor: en algunos paises como en Inglaterra se trasplanta, y esta operacion debe hacerse cuando la tierra está húmeda, ó está para llo-

ver. En estando madura la grana se cortan los tallos si el tiempo está seco, ó se arrancan, se recogen en unos lienzos, se llevan á la hera y se dejan esparcidos para que acaben de madurar la simiente de la parte superior. Esta simiente engorda mucho las palomas.

**NACER**, se dice de cualquiera planta, arbusto, ó yerba que ha salido de la tierra, y ha empezado á echar alguna hojita.

**NARANJOS**. Es uno de los árboles que duran mas tiempo, está siempre verde, tiene las hojas gruesas y lisas; las flores blancas y de un olor fuerte y agradable. Este árbol naturalmente se cria solo en las partes meridionales como en la Provenza, y así pide particular cuidado en países menos cálidos como en Paris y las provincias inmediatas.

Pueden criarse por medio de plantas nuevas que se traen de Provenza y de Génova, y puede tambien aumentarse este fondo sembrando por Marzo pepitas de naranjos amargos y silvestres.

en cajones con tierra preparada, que se tendrán en sitio cerrado, y se hacen silvestres que pueden trasplantarse separadamente en tiestos: trabájanse y se riegan de cuando en cuando, por cuyo medio llegan á crecer en el primer año cerca de dos pies; se inger-tan al segundo á escudete, ó por comunicación de un naranjo á otro, y se pondrán unas veces al sol y otras á la sombra.

Los cajones serán proporcionados á los pies, y así uno de doce á quince pulgadas de ancho será suficiente para el pie mas vigoroso, mudándole á otro cuando se juzga que la tierra está cansada, sin aguardar á que el árbol tenga mucha hoja, y al cabo de siete ú ocho años se trasplantan á otros cajones que tendrán de veinte á veinte y cuatro pulgadas de ancho. La tierra que los conviene es una mezclada con estiércol de ovejas que tenga dos años, y estiércol añejo de camas de jardín, con un tercio de tierra fuerte de lagunas, cuidando de dar al árbol buena copa, y así podrá dársele la for-

ma de un enano, ó de un globo perfecto, pues esto contribuye mucho á la hermosura de los naranjos.

En cuanto á la poda, se les quitará la mayor parte de las ramas menudas: 2<sup>o</sup> las que echan hácia abajo á plomo, como las que sueltan la hoja, cuidando de dejar las ramas mas robustas. Si algun accidente de granizo ú otro desfigura los naranjos, es preciso rebajarlos cortando las ramas hasta el sitio que este mas sano en lo interior de la copa; pero si llegasen á amarillar se les muda la tierra, ó se quitan las raices dañadas, y para los insectos se les echa vinagre con una varita delgada; y como el frio les es tan perjudicial se les reservará desde mediado de Octubre. (*V. Retiro de plantas*).

Personas inteligentes en el cultivo de los naranjos han espuesto en varias memorias insertas en los diarios económicos, diferentes observaciones, y así dicen que para su cultivo debe advertirse que los genoveses no hacen uso de cajones sino de tiestos; y en efecto pa-

ra que se aproveche este árbol necesita tres cosas: 1º la sal con que la tierra le comunica la sustancia: 2º el calor que escita á esta misma sal la virtud de obrar: 3º la humedad que temple el calor y distribuye las sales por todas las raices: pero no es todo el asunto el proporcionar á los naranjos estas tres cosas, es preciso hacérselas mantener é impedir que no se disipen en poco tiempo, y á esto estan espuestos los árboles que se crian en cajones ó tientos, mas bien que los que se plantan en los jardines, porque las mismas hojas y fruto que echan los acaba mas pronto, y así es preciso conservarles las sales que los sirve de nutrimento, lo que es muy difícil cuando se crian en cajones, porque primeramente la porosidad de la madera y huecos que hay entre las tablas, deja como abierto el cajon por todas partes, de suerte que el riego despues de haber penetrado la tierra, se pierde y lleva consigo las sales; de que se sigue quedar aquella tierra sin fuerza. 2º Como el sol con la actividad de los rayos calienta la

madera del cajon, atrae toda la humedad de la tierra, y la misma sal de que se habia cargado; el aire que penetra con facilidad el cajon produce el mismo efecto, y por esto los naranjos se debilitan y tardan tanto tiempo en hacerse.

Los tiestos no tienen estos inconvenientes, porque el agua del riego no puede alli perderse, no teniendo otra salida que la del fondo; por otra parte como los tiestos estan bañados por fuera, aunque el sol atraiga la humedad, no puede estraer las sales que no penetran los poros del baño; mas por poco que sea el aire el mismo riego le echará fuera, lo que no sucede con los cajones que siempre le estan recibiendo por todas partes.

En efecto cuando se riegan los tiestos se advierte como que hierve el agua, porque como no puede salirse por los lados, ocupa el lugar del aire que encuentra, y le obliga á salir por lo alto con violencia. Otra razon: aunque el calor es preciso á los árboles, ha de ser acompañado de la

humedad , sin la que abrasaria las raices.

La conservacion de un naranjo no depende de la mucha tierra que se le de, sino de que esta misma tierra no pierda las sales que contiene, y así un tiesto de dos pies de diámetro por lo alto es suficiente para el naranjo mas grueso aunque tenga el tronco como un muslo, con tal que haya cuidado de regarle á tiempo y renovarle la tierra de tres en tres años, como de echar cada seis meses en la superficie cuatro dedos de estiércol añejo de las camas de los jardines recién sacado.

En fin cuando los naranjos estan en tiestos se les puede dar el aspecto que se quiera , porque ocupan la misma línea, lo que no puede hacerse con los cajones por su chocante irregularidad.

Los naranjos son de dos géneros; dulces y agrios: el fruto ó jugo de estos es refrigerante, y el de los primeros por el contrario. La conserva de cáscara de naranja, fortifica el es-

tómago y espele las ventosidades.

**NARCISO.** Es una flor grande con solo una hoja blanca, rodeada de seis de color amarillo bajo y púrpúreo sobre un tallo de un pie de alto, y de que hay muchas especies; se plantan en los cuadros á cuatro dedos de distancia, cuidando de trabajar la tierra á fin de Enero; se multiplican por medio de las cebollas, y se trasplantan en Octubre.

La raíz del narciso es un vomitivo, y el cocimiento de ella mezclada con miel es un buen remedio para las cortaduras de nervios y dislocaciones; envuelta con vinagre y grana de ortigas, hace supurar los tumores y apostemas, limpia la podredumbre de las úlceras, y quita las manchas y encendimiento del rostro.

**NARCÓTICOS.** Son unos remedios destinados á escitar el sueño, para reparar la fuerza de los espíritus perdida por los insomnios, y calmar los dolores vivos: el opio y la adormidera son los narcóticos mas eficaces: hay tambien el jarabe de adormidera blanca,

el láudano, que es el opio praparado, el diascordio, el jarabe de nenufar, las emulsiones de las cuatro simientes frias, y los polvos de coral. Los narcóticos pueden causar accidentes funestos, porque cargan la cabeza y ocasionan una especie de embriaguez; pero algunos médicos hábiles son de parecer que los polvos de coral ó la tintura, no tienen estos inconvenientes como el opio y adormideras blancas; y se hace uso de ellos en las enfermedades en que el sueño está perturbado en fuerza de dolores agudos, ya sean externos, ya internos, y en los transportes al cerebro ó delirios.

NATA, (*V. Crema*).

NEGRO. Para hacer un buen color negro se pone una torcida gruesa en una lámpara llena de aceite de nueces; enciéndose, y se pone encima un plato sostenido por algunos palos ó piedras, y como el humo se pega al plato, forma un negro muy fino, cuidando de juntar estos polvos cuando están secos para hacer uso de ellos.

NENUFAR. Planta que se cria en si-

tios pantanosos, en los ríos y estanques; las hojas nadan por encima del agua, y la raíz y grana son desecantes y astringentes, y se hace uso de ellas contra el flujo, detencion de orina, y en todas aquellas enfermedades en que conviene aplacar el movimiento de la sangre y de los espíritus, como las fiebres ardientes, insomnios y agitaciones de espíritu, usando de la tisana hecha con la raíz de nenufar: empléanse exteriormente las hojas y las flores en forma de locion á los pies; y se hace tambien un jarabe, y un agua destilada.

**NERVIOS.** Son unos cordones formados de muchos hilos reunidos, que nacen de la médula oblongada contenida en el cráneo, y de la espinal. Están distribuidos por todas las partes del cuerpo; y por medio de ellos se hace la sensacion, que es tanto mas viva quanto son mas numerosos, y estan mas descubiertos. Tienen tubos ó canales muy pequeños, por los cuales corre un fluido espirituoso que comunica con mucha rapidez las sensaciones

de todas las partes del cuerpo al cerebro. La afeccion de los nervios es una enfermedad tan comun que pocas personas se libran de ella; y en casi todas las enfermedades se afectan los nervios; en unas mas, en otras menos, segun la naturaleza de ellas, y la disposicion del sugeto. Su afeccion consiste, ó en su demasiada tirantez ó en su demasiada flogedad. La demasiada tirantez la suelen causar toda suerte de escesos, como un egercicio violento, el esceso de los licores espirituosos, el uso de condimentos salados picantes y de muchas especias, las pasiones de ánimo, un temperamento vivo y otras muchas causas. La flogedad ó relajacion nace de enfermedades largas, de las hemorragias frecuentes, y de todo aquello que consume, enflaquece el cuerpo, y le hace perder la sustancia. Estas dos afecciones de los nervios son muy peligrosas, y deben aplicarse los remedios convenientes para curarlas análogos á las causas que las producen: un médico sabio despues de haberlas conocido prescribirá

los remedios mas convenientes y mas eficaces para su curacion.

**NERVIO CORTADO.** Se majarán gusanos de tierra y un poco de trementina, lo que se aplicará al nervio cortado para que haga union.

**Dolor de nervio.** Se le untará con el zumo de matricaria, incorporado con aceite rosado algo tibio; ó se aplicará peregil majado, ó raiz de malva silvestre tambien majada con unto de puerco añejo.

Nervio herido en un caballo, se llama comunmente alcance, cuyo accidente acontece á un caballo cuando corre con violencia; si se ha hecho el alcance poco tiempo antes de ponerle en cura, con solo darle con aceite, y ponerle una plancha caliente cerca para que penetre, sanará continuando la friccion por media hora; pero si es considerable y de mucho tiempo, se hará el remedio siguiente: se derretirá pez, y estando hirviendo, se apartará de la lumbre, y echará poco á poco harina de trigo; déjase enfriar este emplasto que se aplicará al mal despues

de quitado el pelo, en un pellejo delgado, y dejará hasta que por sí se despegue; paséase el caballo un rato, y se le pone otro emplasto igual.

Nervio débil. Tómase flores de romero, hojas de laurel, salvia, espliego y bellorita, de cada cosa un puño; hácese hervir todo con media azumbre de vino en un puchero, con cuyo cocimiento se fomentará la parte, aplicando despues las yerbas bien calientes.

Nervio picado en la sangría. Para este accidente es bueno el de trementina destilada, ó la trementina de Venecia con aceite añejo y un poco de aguardiente.

Nervio encogido. Se aplicará esteriormente aceite de nueces sacado por espresion; ó se unta la parte enferma con aceite de lombrices de tierra; ó hácese hervir cinco puños de salvia majada con una libra de manteca fresca, y pasándolo todo por un paño, se fomentará con ello la parte por la mañana y noche.

Remedios contra los afectos de los

nervios. (*V. Apoplegía, Perlesía, Reumatismo.*)

NEVERA. Lugar donde se encierra el hielo por invierno para beber frio en el estío; y se escoge para hacerla un sitio separado, aunque no muy lejos de la casa, en terreno seco y sombrío, donde se hará un foso redondo de tres toesas de diámetro por arriba, y tres de hondo, y que acabe en figura de pan de azúcar vuelto, haciendo al rededor un poco de mampostería, ó revistiendo de maderage el fondo; hácese una poza de cuatro pies de hondo y dos de ancho, con una regilla por encima para el paso del agua, y lo alto rematará en pirámide y figura de bóveda, que se hará de piedra ó carpintería con un callejoncito tambien á la entrada, y sus dos puertas. Llénase la nevera de hielo en tiempo de mucho frio y seco; cubriendo el fondo de paja, se va echando por capas, de modo que llegue á hacer todo él un cuerpo, pero se cuidará de echar tambien paja al rededor para que el hielo no toque mas que la pa-

ja; y cuando la nevera esté llena, se cubrirá el hielo con paja larga: la nieve se mantiene lo mismo que el hielo, pero antes de meterla se hacen pelotones, echando como tambien en el hielo agua para que llene los huecos donde se cuaja bien pronto.

**NIEBLA.** Es una porcion de vapores que se condensan en el aire, y se conservan así en él mas ó menos tiempo; y se disipan ó se deshacen bajando á la tierra en forma de lluvia menuda. Las causas de la niebla son, el calor que el sol ha comunicado á la tierra, el cual rarificando ó dilatando el agua hace subir estas partículas acuosas, y cuando llegan á una altura donde el aire es mas frio, se condensan poco á poco, y se hacen visibles, y así se forma la niebla, que es un cuerpo fluido y ligero, que recibe con facilidad el impulso de los vientos. Si los vientos corren de alto abajo, estos vapores bajan á la tierra; y tropezando con ella, especialmente si los vientos soplan de diversos puntos, se con-

densan en tanto grado que no solamente son visibles, sino aun palpables. Lo mismo sucede cuando el viento los arroja contra algun monte. En el invierno son mas frecuentes las nieblas que en el verano, porque el sol calienta menos, y la atmósfera está mas fria, especialmente en los terrenos que son húmedos por tener lagos, pantanos ó rios, porque en estos sitios la evaporacion es mas copiosa. Los paises sujetos á muchas nieblas no son saludables, porque los vapores que suben de la tierra estan mezclados de partículas corrompidas, y por esta causa despiden un olor desagradable y pestífero, y se siente en los ojos y en la garganta algunas veces picazon y acrimonia. Estas partículas corrompidas por medio de la respiracion, se comunican á la masa de la sangre, y causan dolores de cabeza y otras enfermedades. Las nieblas fertilizan las tierras, y las hacen mas propias para la labor. Las de otoño hacen madurar los frutos, pero si duran mucho tiempo los corrompen.

Cuando el trigo y otros frutos estan en flor los anieblan, esto es, causan el orin en los trigos y otros granos, como cebada y avena, y se llama así no solo por el color que tiene aquel polvillo que contienen las espigas aniebladas, sino porque proviene de cierta niebla que se levanta á menudo en tiempo de calor, cae sobre los trigos cuando estan en leche, y los abrasa si el sol se descubre de repente, y aunque por el pronto se vean pocas espigas dañadas, llega á inficionar lo que no lo está, de modo que como sea verdadera niebla, es un contagio que inficiona hasta el pie, y aun al grano le quita la facultad de arraigar, y así no sirve para simiente.

Para impedir que los trigos se anieblen se hervirá una caldera grande de agua que se echará en un cubeto; se pondrá en él cal viva, y cuando la fuerza de hervir haya cesado, se echará la mitad de agua fria correspondiente á la cal que se ha de emplear, y se revuelve bien hasta que esté disuelta, lo

que se conocerá, si echando algunas gotas en una hoja de navaja ó cuchillo quedan blancas, y entonces se riega la porcion de simiente que se quiere; se revuelve bien con una pala, y se amon-tona lo mas alto que pueda ser; este grano no se sembrará hasta pasados ocho dias preparado de este modo; pero habrá cuidado de moverle una vez cada dia.

Tambien es bueno quemar un peral, y haciendo con las cenizas una legía en que se echará un poco de sal, se rociará con ella la simiente; pero el remedio mas fácil es sacar el trigo al aire, y regarle con el agua que pasa por un muladar; aunque si el terreno es flojo será preciso echar en el trigo bastante porcion de cal viva, ceniza de sarmientos, y tantos puños de sal como cuartales tenga el monton de trigo, y moviéndole, se repetirá el riego cada dos dias, y se dejará secar bien.

Los demas medios de preservar el trigo de la niebla, son las legías hechas con salitre, alumbre, cardenillo, vitriolo, sal comun y cenizas de plantas, con

las que se escaldarán los trigos que se hayan de sembrar.

De todos los medios de que hemos hablado para preservar los trigos de la niebla, podrá escogerse el que sea mas comun en el pais donde haya de hacerse la preparacion de las simientes, con advertencia de que no solo tienen la ventaja de preservarlos de la niebla, sino que contribuyen en gran manera á la multiplicacion.

**NIEVE.** La nieve es producida por los vapores contenidos en la nubes, que se han condensado para formar la lluvia; pero hallando en su descenso un aire mas frio, se convierten en unos globulillos, que forman los copos, y estos serán tanto mas chicos quanto el temporal fuese mas frio. No es dudable que la nieve hace que la tierra mantenga el calor porque impide su evaporacion, y las sales contenidas en este meteoro ayudan infinito á la vegetacion, y por lo mismo se advierte que los años de muchas nieves siempre son fértiles.

La nieve contiene mucho aire y agua,

que son los dos elementos de que principalmente se compone. Estos son los dos agentes mas poderosos de la vegetacion, y así no es estraño que la nieve contribuya á la fertilidad de las tierras, y dé vigor á la vegetacion de muchas plantas. Las montañas que estan siempre cubiertas de nieve tienen en su base en las faldas y los valles inmediatos árboles corpulentos, muy altos, muy verdes y muy hermosos, y prados llenos de yerba muy sustanciosa, pero es preciso que sean árboles, plantas y yerbas propias del clima, porque no siendo así no se criarian por mas fuerza que tengan los agentes de la vegetacion. Si la nieve se deshace ó derrite por el dia, y hiela de noche, causa graves perjuicios á toda especie de vegetales como la experiencia lo ha hecho ver algunos años, en que esta desgracia fatal ha hecho perecer á los olivos, y ha arruinado á los labradores en los paises que en gran parte subsisten de este fruto. Cuando la nieve cae antes que haya habido heladas fuertes, y permanece

algunos dias cubriendo la tierra produce efectos escelentes, mas si han precedido heladas, y la nieve se hiela en la tierra cuando llegue á las raices de los trigos, éstas quedarán en la superficie, y si no llueve para que el agua apriete la tierra, los sembrados padecerán mucho. Para precaver estos males el labrador cuando la tierra no esté helada, y esté disipada el agua, debe hacer pasar el rodillo sobre los sembrados; de este modo hace entrar las raices en la tierra para que puedan vegetar mejor, y las preserva de las nuevas heladas.

NIÑOS. Desde que nace el hombre está espuesto en todos los períodos de la vida á muchas enfermedades; pero en la niñez padece muchas por la debilidad de sus órganos, por la poca atencion y cuidado de las madres, ó de las personas que los tienen á su cargo. Como los niños no pueden hablar, solo esplican los males que padecen con llantos y gemidos; y cuando se les ve en este estado, se debe procurar indagar con el mayor cuidado de donde pro-

cede su desasosiego y sus quejidos. La leche contribuye mucho á la buena ó mala constitucion de los niños, y la de la madre es mas análoga que que ninguna otra, pues la próvida naturaleza se la pone en los pechos despues del parto para este fin; así las madres que pudiendo criar á sus hijos no lo hacen, se oponen á las leyes que el criador ha establecido, á la voluntad del Señor, que les da la leche para este fin, al amor natural que deben tener á sus hijos, pues renuncian al modo mas seguro de conservarlos, y de darles una constitucion robusta: son enemigas de la patria, porque la esponen á perder un gran número de ciudadanos. Se degradan hasta ponerse inferiores á las bestias, pues no hay ningun animal que no crie sus hijos, y no tome un interés tan particular por ellos, que no esponga su vida para conservarlos, llevándoles el alimento conveniente, ó dándoles su propia leche. ¿Que interés, y qué cuidado tomará una nodriza por un niño que nada le toca, y que solo lo mira co-

mo un instrumento, ó un medio para ganar su alimento y su salario, pero no tan preciso y tan necesario, que si se muere no se le haya de proporcionar otro para ganar lo mismo? ¿Y estas gentes mercenarias mirarán con el amor debido á los niños? ¿Es posible que las madres cuando por sí los pueden criar substituyan estas mugeres? ¿Las que esto hacen, podrán llamarse madres, y decir que aman á sus hijos? Las que no pueden criarlos sin esponer su vida y la del niño, por ser de un temperamento muy delicado y de salud muy débil: las que estan amenazadas de tisis, ó tienen otros impedimentos legítimos deben buscar nodrizas jóvenes, robustas, de un genio amable, y de condicion apacible, virtuosas, de talento, de mucha prudencia, que sepan hablar bien y con propiedad la lengua, y que no sean supersticiosas ni preocupadas: si se aplican con amor á la cria de los niños, los tendrán con aseo, y cuidarán con la mayor atencion. Si la madre quiere dar pruebas de que ama á sus hijos, cuando por sí no pue-

de criarlo, no debe perder de vista á la nodriza y al hijo. Debe dejarse con libertad los miembros del niño para que el alimento pueda comunicarse con igualdad á todos ellos, y así se hacen mas fuertes, mas robustos, mas lucidos, y sin contraer ningun defecto, lo que no sucede cuando se les faja, ó se les pone otra ligadura. Cuando tienen algunas enfermedades, se les debe curar de un modo diferente que á los grandes. Voy á poner el método que se debe seguir en algunas de ellas: cuando se ha de dar lavativas á los niños de pecho, se usará solo de leche, ó de agua de cebada con media onza de miel rosada; y si no se pudiese usar de este remedio, particularmente si es preciso repetirle, habrá recurso á un supositorio pequeño, que obligue al intestino á sacudirse de los escrementos.

Convulsiones en los niños. Se toma una onza de flores de tilo, y otro tanto de zumo de guindas negras; polvos de valeriana silvestre quince granos; mézclase todo, y lo tomará á cu-

charadas de dos en dos horas.

Purgante para los niños cuando tienen dolores de vientre, según la edad.

A los cuatro meses media onza de jarabe de chicoria en dos cucharadas de leche.

A ocho meses una onza del mismo jarabe, y otra de aceite de almendras dulces; mézclase todo, y se le da una cucharada de hora en hora.

A los diez y ocho meses polvos de jalapa y crema de tártaro, grano y medio, incorporado con tres dracmas del jarabe dicho.

A los tres años los mismos polvos, y crema, tres granos de cada cosa, y media onza de flor de jarabe de albérrchigo, mezclado todo en dos cucharadas de leche con azúcar.

Cuando tienen seis años, y se cree que tienen lombrices, se les da los polvos de jalapa y crema de tártaro, nueve granos de cada cosa; polvos de coralina vermífugos doce granos, y jarabe de flor de albérrchigo seis dracmas.

Puede también hacerse el remedio siguiente contra las lombrices. Se toma-

rá mercurio crudo, templado en trementina, una onza; aloe epático media onza; sen y ruibarbo, dos dracmas de cada uno; coralina y *semen contra* una dracma de cada cosa; muélese todo lo que puede ponerse en polvos, y bien envuelto, se hacen píldoras; la dosis es de doce á diez y ocho granos para los niños, y media dracma para los adultos, que tomarán en oblea al recogerse. (*V. Polvos contra lombrices.*)

A los ocho ó diez años, quince granos de los mismos polvos y crema; una onza del mismo jarabe, disuelto todo en un poco de agua para una dosis.

Cuando los niños de tres años ó mas, tienen una repugnancia invencible á estos purgantes, se les hará tomar un vizcocho, que hace el mismo efecto, y es así su composición: Tómase azúcar blanca en polvo, y huevos frescos, nueve onzas de cada cosa; flor de harina de trigo, cuatro onzas; polvos de jalapa bien molidos, una onza; anís molido, dracma y media; de todo es-

to se hará un vizcocho segun el arte, y la dosis debe ser una dracma por año hasta diez años, y desde esta edad hasta quince, una onza, aumentándola á proporcion de la edad y las fuerzas del niño.

Hinchazon de vientre en los niños. Remedio: Se le hará tomar una cucharada de aceite de linaza por la mañana en ayunas, continuando por algun tiempo. *Eph. d'Allen.*

Estenuacion ó flaqueza en los niños, llamada atrophia. Se le hará tomar por la mañana en ayunas, nueve dias seguidos, y en menguante de luna, polvos de yedra trepante, seca á la sombra; la dosis es lo que puede tomarse dos ó tres veces con la punta de un cuchillo; y si el mal no cede se continúa. *Eph. d'Allen.*

Cuando quieren romper ó salir los dientes á un niño, y tiene dolores, el modo de que los eche con facilidad y sin molestia, es cortar la cresta á un gallo, y con la sangre que echa, fregar una ó dos veces á lo mas las encías al niño.

Flogedad de piernas, y que los impide de andar. Tómanse hojas de yezgo, que es una planta parecida al sauco, y de las de almoradux y salvia, un puño de cada cosa; májanse bien estas yerbas juntas, de las que se sacará el jugo suficiente para llenar una botella, que se tapará con paja, y meterá en un horno el tiempo que necesite el pan para cocerse; sácase despues, y deja enfriar; quiébrase la botella, y se coge la materia que estaba dentro, y es una especie de unguento, de que se hará uso de este modo: tómate de este unguento y tuétano de buey por iguales partes; derrítese junto, y con ello se dará al niño detras de los muslos y piernas á menudo y caliente.

NIÑO raquítico ó anudado. Remedio: Tómate tuétano de buey, orines de una persona sana, y vino tinto, dos onzas de cada cosa; hiérvese á fuego muy lento hasta que se haya consumido casi toda la humedad; añádese á todo ello caliente media onza de aceite de lombrices de tierra; esperma de ballena, dos dracmas; aceite de nuez

moscada, una dracma ; envuélvese todo para un linimento , con que se untará y fregará al niño por todo el espinazo. (*V. Languidez.*)

NIÑOS QUEBRADOS. (*V. Hernia.*)

NÍSPEROS. Arbol que produce el fruto del mismo nombre ; es de mediana altura , y se cria en los matorrales ; pero tambien se cultiva en los jardines , donde da el fruto mucho mas abultado. El níspero tarda en hacerse ; tiene el tronco , y la madera muy fuerte ; y las hojas , que son largas , se parecen á las del laurel ; el fruto es una especie de manzanitas , que hacen arriba como una corona , y contienen cuatro ó cinco nudos duros como huesos de fruta : nunca maduran en el árbol , y es preciso echarlos abajo para que maduren y tomen color , poniéndolos encima de paja. Los nísperos antes de madurar son de un sabor muy áspero y acerbo ; pero cuando estan maduros pierden la aspereza y se hacen mas suaves ; este fruto es muy indigesto para los estómagos delicados por la gran cantidad de aire que desenvuelve , el cual lle-

nando las primeras vias, causa frecuentemente cólicos. Las hojas son astringentes; el agua cocida con ellas sirve para limpiar las llagas de la boca. Hay varias especies de estos árboles que se distinguen principalmente por la diferencia de los frutos, que consiste en la grosura, en la figura y en el sabor; unos son gruesos, otros pequeños; unos son tempranos y tienen la carne muy delicada; otros tardos, y su carne es desabrida; unos son un poco largos; otros casi redondos. Puede ser muy bien que esta diversidad sea efecto de ser unos silvestres y otros ingertados, y que todos sean una misma especie de árbol. Se perpetúan y multiplican mediante el ingerto de cachado y de escudete sobre el peral, el membrillero y el níspero silvestre.

**NIVELAR.** Es el arte de hallar el nivel de un terreno, cuyo conocimiento es necesario para allanar los jardines. El nivel es una escuadra ó cartabon, de cuyo ángulo está pendiente un hilo, que al extremo tiene un plomo, y de

be caer justo en la muesca que divide los dos extremos de la escuadra: pónese este nivel en medio de una regla larga, que se llevará con unas estacas ó piquetes de cinco ó seis pies de alto, y se clavarán en la tierra á ocho ó nueve de distancia, metiéndolos, y alzándolos para ponerlos todos á nivel, y se comenzará por la parte de terreno mas alta, siguiendo hasta lo mas bajo de él; y cuando las estacas se hallen descubiertas á una misma altura, se allanan las partes del terreno que estan mas altas de una estaca á otra.

**NOGAL.** Arbol bien conocido, que produce las nueces, de cuyo fruto se hace el aceite; y la madera sirve para obras de mucho aseo y solidez. Hay tres especies de nogales: uno que tiene las nueces muy abultadas, y la cáscara mas delgada que las de los otros, y son de mejor gusto, pero da menos fruto: otro que no da las nueces tan abultadas, pero da muchas, y no son redondas; y la tercera que tiene las nueces pequeñas, y con muchas esquinas,

y sirven solo para hacer aceite. El nogal se perpetúa y se multiplica por medio de la siembra, la cual es de dos especies, la que se llama de asiento, porque se queda el árbol en el mismo sitio que se ha sembrado, y la de almáciga que es el semillero donde se siembran para volverlos á trasplantar. La nuez en la siembra de asiento estiende profundamente su raiz central, el tronco sube muy alto y muy derecho. No hay ningun árbol que su raiz central penetre mas en lo interior de la tierra que el nogal, y tiene tal fuerza, que puesto en alguna hendidura de alguna roca ó entre dos piedras, ó dos capas las separa con el tiempo; resiste por la misma razon á los uracanes por terribles que sean. El nogal que nace en las almácigas y se trasplanta es mas delicado, da mas pronto fruto, tiene menos tronco y la copa mas hermosa, y estiende mas las raices laterales. Los trasplantados no son tan buenos para ponerse en las colinas áridas, peñascos y lugares montuosos como los primeros. Para la siem-

bra es necesario escoger las nueces de la especie mas gruesa y que den mucho aceite ; debe ponerse la nuez en una tierra ligera y algo mullida, aunque no sea muy sustanciosa. Los abonos de los animales le perjudican ; la ceniza es lo que mas le conviene aunque haya servido ya para legía, si se ha dejado algun tiempo espuesta al aire para que así se cargue del ácido acre ; es bueno sembrar las nueces con la cáscara verde cuando estan en su perfecta madurez, porque así se preservan de las ratas y de los topos, porque aunque gustan mucho de ellas como las hallan amargas no se las comen : deben ponerse á seis pulgadas de distancia unas de otras y en sitios abrigados para que el demasiado frio, ó los hielos no dañen á sus tiernos tallos. Despues que hayan nacido se arrancan del semillero y se trasplantan en una nueva almáciga, pero mucho mas claros. Pasado el primer año pueden trasplantarse todos los pies nuevos suprimiéndoles la raiz central y dejándoles solo las laterales, y despues de

dos ó tres trasplantaciones, ya se pueden trasplantar á los campos. Es preciso confesar que estas trasplantaciones que tienen grande utilidad, retardan mucho el progreso y la fuerza de la vegetacion. Todos los años deben cavarse dos ó tres veces. Al tercero se pueden empezar á aclarar por abajo cortándoles las ramas, dejando el corte bien liso, y cubriéndole con unguento de ingeridores. Lo mismo debe hacerse hasta el sexto año. Como las heladas tardías destruyen una gran parte de la cosecha de las nueces, para precaver esta desgracia, es bueno plantar nogales tardíos ó de san Juan, llamados así porque echan muy tarde la flor. Si se ingertan los nogales, lo que puede verificarse muy bien por cañutillo cuando estan en la almáciga, escogiendo tres ó cuatro ramas de las mejores de la cima, y cortando las demas, dan un fruto mas suave y mas abundante. La trasplantacion de los nogales debe hacerse desde mediados de Noviembre hasta mediados de Diciembre; todo suelo es bueno para este

árbol como no sea pantanoso , y así se pueden plantar en campo abierto, caminos y paseos: no se crían tan bien en los jardines, y además perjudican á las plantas que tienen al rededor, así por la sombra como por lo mucho que estienden las raíces.

- *NOLIMETANGERE*. Planta que se cria en los bosques y sitios húmedos: tiene cerca de las hojas muchos nuditos llenos de zumo; y el fruto que contiene la grana se abre á poco que la toquen. El cocimiento de esta planta es muy aperitivo, propio para hacer orinar, y deshacer la piedra; el agua destilada hace mejor este efecto, y las hojas aplicadas son buenas contra la estangurria.

- *NOVALES*. Llámense así los terrenos que no producen mas que leña, yerba ó heno, y se quieren hacer tierras de labor. Cuando se rompen las praderas, se benefician con las cenizas del mismo césped, y así producen granos seis ó siete años seguidos; pero no se comenzará por echar en ellas trigo, sino que primero se sembrará mijo y

cañamo , despues centeno , y últimamente trigo , porque este género de tierras siempre tienen mucho calor ; pero si no contienen muchas sales , se sembrarán primero de algarroba ó guisantes , y despues se sigue regularmente.

NOVIEMBRE. Trabajos que han de hacerse en este mes. Se cogera la aceituna , y harán los primeros aceites ; plántanse los olivares , y se hace la prevencion de forrages para las bestias ; guárdanse las frutas de otoño ; se podan las viñas , se aprovenan y plantan los majuelos ; siérranse las estacas para las viñas , y se cortan los sauces , como tambien la madera de construccion , y se parten las nueces para hacer el aceite.

En los jardines se hará llevar el estiércol seco cerca de la escarola , alcachofas , apio , puerros , &c. para esparcirle desde que empieza á sentirse el frio , echando mas , á proporcion que los frios apuran ; cúbrense las lechugas de invierno con paja larga , y se trasplantan con el monton los repollos que han de dar la grana , segun se

quiera la especie; y en cuanto á las flores , se plantarán los rosales , lilas y otros arbolillos á quienes no perjudica el frio, y cubrir las plantas porque las heladas las dañan mucho.

NUBLADO. Es cierto que los sitios altos son por lo comun mas espuestos á centellas que los bajos, porque los encuentran primero; y así como las puntas de las montañas y campanarios abren la basa de la nube facilitan la caída de las centellas, de donde puede resolverse la disputa de si el toque de las campanas puede desviar el nublado, ó si mas bien acelera la caída del rayo. Es constante que el toque de las campanas desvía el nublado con tal que no esté encima del campanario; pero si lo estuviese, la conmoción que escitaria el mismo ruido de las campanas haria caer mas pronto la centella. La gente rústica incurre por lo comun en esta falta de reflexion, que cuesta la vida á muchos campaneros. Las memorias de la academia hacen mencion de un número de iglesias donde han caido rayos por haber

tocado, infinitamente mayor que el de otras donde dejaron de tocar; y así es preciso dedicarse á conocer á qué distancia se halla el nublado, poco mas ó menos.

**NUECES.** Las nueces son el fruto del nogal, de que se come el meollo, desde Agosto hasta que llegan á tener consistencia, y maduran cuando empiezan á caerse por sí mismas, que por lo regular es á mediado de Setiembre; en cuyo tiempo se las coge echándolas abajo con varas, despues se las amon-tona en sitio seco, y donde comunique el aire hasta que suelten la corteza; luego se tienden en un granero para que se sequen mejor; y si se quiere que se mantengan frescas, se las coge á medio madurar, y se las mete entre arena en sitio fresco; cuando las nueces se han puesto demasiado secas, se las echa en agua algunos dias: últimamente se advierte que quanto mas añe-jas son las nueces dan mas aceite.

**Conserva de nueces.** Tómase la por-cion de nueces que se quiera, á últi-mos de Junio, esto es, antes que se

haya formado la cáscara, y quitándolas lo verde con un cuchillo, se las va echando á proporcion en agua fresca; despues se las saca para echarlas en agua hirviendo, y cuando en esta primera agua hayan hervido, se las pasa á otra donde acaban de cocerse, y se conoce que lo estan, si picándolas con un alfiler, se vuelven á caer por sí mismas, y entonces se las echa en agua fresca; despues se las escurre, y echa el azúcar en punto; hácese hervir un poco, y se echa todo en un barreño, y se aparta por toda una noche en un sitio caliente hasta el siguiente dia, en que se escurrirá el jarabe, dará un hervor, y se echará en las nueces, repitiendo esto dos ó tres veces; y es preciso no escasear el azúcar, porque las nueces han de nadar dentro: hecho esto se pasan las nueces con una mechera ó palito, desde la cabeza hasta el rabillo, metiendo alli rajadas de corteza de limon; dase mas punto al almíbar, y se echa en pucheros ú orzas.

Agua de nueces. Para hacerla se co-

gerán las nueces cerca de Agosto; se las corta en rajas, y pone á destilar en el alambique á fuego lento, y esta agua se guarda en botellas bien tapadas; es buena tomada en ayunas con un poco de vino blanco y polvos de tártaro contra la hidropesía, gota coral, perlesía y males de ojos.

**NUEZ MOSCADA.** Se trae de las indias orientales: es astringente, corrige el mal olor del aliento; fortifica el estómago y el hígado; ayuda á la digestion, y es contra las flatulencias.

**NUTRIA.** Animal anfibio como un raposo poco mas ó menos; tiene cuatro pies, y está cubierto de un pelo de color de castaña; regularmente estan cerca de los lagos y estanques, y comen mucha pesca. La carne de la nutria es muy dura; pero de la piel se hacen manguitos, y del pelo sombreros.

## O

**OBESIDAD.** Es un exceso de gordura que disminuye las fuerzas musculares en el animal, de manera que se mueve con dificultad, y apenas puede sostenerse; suda al menor exceso que respira con dificultad; come poco, y frecuentemente perece. Este vicio nace del poco ejercicio que hace, y del mucho alimento sustancioso que come, especialmente si abunda de mucílago. Los animales que estan mas sujetos á este vicio son los bueyes, carneros y puercos. Los caballos y bueyes destinados á la labor no deben engordarse mucho porque en este estado pierden las fuerzas y la agilidad que son tan necesarias para el trabajo, y contraer enfermedades mortales. Los animales que estan escesivamente gordos no deben comer heno y avena, sino paja y salvado, hacerlos pasear mañana y tarde, y trabajar un poco, y este ejercicio se debe aumentar todos los dias, y sacar los bueyes y carneros á pas-

tar á las tierras áridas, y tener poco tiempo en la caballeriza á los caballos: de esta manera se disminuirá la gordura sin necesidad de recurrir á purgantes violentos que siempre son peligrosos en estas circunstancias.

**OBSTRUCCION**, se llama aquella contraccion de los vasos que impide la libre circulacion de los fluidos en el cuerpo, por cuyo motivo se estancan los humores y se corrompen. Muchas veces es la sangre la que obstruye los vasos por ser muy espesa y causa inflamacion, y estas obstrucciones se llaman sanguíneas, otras veces es la linfa, y se llaman linfáticas, y segun las diferentes vísceras que estan afectadas de estas vias toman diferentes nombres, y deben aplicarse diferentes remedios, pues estas de las vísceras son el origen de todas las enfermedades crónicas que ocasionan males antiguos ó inveterados.

**Remedio:** Tómase limaduras de hierro que tenga orin, media onza; cañafistula y ruibarbo, que se molerá, dos dracmas de cada cosa; jalapa y sal de agenjos, dracma y media de cada uno;

mercurio dulce, dos escrúpulos; mézclase todo en suficiente cantidad de jarabe de chicoria compuesto, y se hará una opiata, de que tomará el enfermo dracma y media todas las mañanas por nueve dias; luego tomará un caldo en que se habrá cocido chicoria, y despues se paseará despacio como una hora.

Esta opiata divide la sangre espesa, evacua grandemente las serosidades y obstrucciones de las vísceras; y aunque se prescriben para destruir las obstrucciones de las vísceras, y para deshacer los tumores cirrosos varias opiatas, convendria no hacer uso de ellas sin que hayan precedido los remedios generales y los caldos diluentes y aperitivos.

**OBSTRUCCION DEL MESENTERIO.**  
Puede hacerse uso de la opiata siguiente: Tómese media onza de goma amoniaca; dos dracmas de hojas de sen; mercurio dulce y zábila, dos dracmas de cada cosa, y tres de polvos de cornachina y ruibarbo, con media onza de limaduras de hierro preparado; des-

pues de haber molido lo que deba serlo, se incorporará todo con una porcion suficiente de jarabe de manzanas, de que se hace una opiata, y se toma desde un escrúpulo hasta media dracma.

— OBSTRUCCION DEL HÍGADO. Tómese media onza de raices de tentebuey y peregil; una dracma de la segunda corteza de sauco y alcaparra; media onza de hojas de cola de caballo, pimpinela, perifollo y puntas de lúpulo; una pizca de flor de sauco y de caléndula; dos draemas de sen y dos escrúpulos de ruibarbo quebrantado, y atado en un paño ó muñequita; cuécese todo en un cuartillo de cocimiento de grama, y despues de pasado el licor se echará en una onza de jarabe de chicoria, media dracma de polvos de cochinilla ó cucarachas secas en horno y cuatro granos de jalapa; hácese tomar esta bebida al enfermo cada segundo dia por espacio de una semana, cuidando de no echar jalapa mientras que la orina sea encendida, ó cargada de acenas.

Caldo medicinal para curar las obstrucciones del bazo y del hígado. Tómase una libra de pierna de ternera cortada en tajadas, raíces de romaza silvestre y chicoria; hojas de pirifollo, pimpinela, agrimonia, escolopendra ó lengua de ciervo y berros, medio puño de cada cosa, escogidas, lavadas y cortadas menudo; añádesse una dracma de ruibarbo quebrantado, otra de sal de agenjos, y una onza de limaduras de hierro, que se lavarán en agua caliente, y meterán en un paño que se atará flojo; hiérvesse todo en azumbre y media de agua hasta que quede en la mitad; apártase del fuego, y sacando la muñeca, se pasa el caldo por una estameña, esprimiéndolo ligeramente, y se harán dos caldos, que se tomará uno por la mañana en ayunas, y el otro tres ó cuatro horas despues de comer, por espacio de un mes, purgándose al principio, medio y fin de él.

Otro remedio. Tómase azafran de Marzo aperitivo, y preparado al rocío de Mayo, media onza; ruibar-

bo escogido y cucarachas secas en horno, y hechas polvos, dos dracmas de cada cosa; sal amoniaco en polvo, cuatro escrúpulos; cañafístula en rama, diagridio y jalapa, de cada uno una dracma; mézclase todo en bastante porcion de jarabe de chicoria compuesto, ó de las cinco raices, y se hará una opiata, de que tomará el enfermo todas las mañanas en ayunas dracma y media; de allí á una ó dos horas beberá un caldo alterado con el perifollo, berros y chicoria, y se paseará si se lo permitiesen las fuerzas.

Esta opiata es muy conveniente en las hidropesías causadas en los humores espesos y viscosos.

**OBSTRUCCIONES** ó hidropesía de vientre. Tómase onza y media de raíz de asaro de iris y de yezgo; dos pizcas de hojas de agenjos secos, y dos dracmas de sen; échase todo en infusion en azumbre y media de vino blanco bueno por tres dias, y se tapa bien la vasija. Toma el enfermo dos vasitos por la mañana en ayunas, y repetirá el remedio algunos dias despues, si no se

ha deshinchado ; pero deberán prece-  
der los caldos aperitivos.

Otro remedio. Tómase raiz de gen-  
ciana, de íris de Florencia, y corteza  
interior de sauco, una onza de cada  
cosa: raices de ala y hojas de sen,  
media onza de cada una: dos dracmas de  
raiz de jalapa y una de canela ; muélese  
todo , y se echa por encima como me-  
dia azumbre de vino blanco bueno ; há-  
cese macerar á frio por algunos dias,  
y se guarda para hacer uso de él.

La dosis es dos vasos por la mañana,  
mediando una hora de uno á otro , y  
tomará una sopa despues del segundo.  
Este vino entona las vísceras abatidas  
en la hidropesía , y se continúa al-  
gun tiempo segun las fuerzas del en-  
fermo.

OCRE, ALMAGRE, tierra ferrugino-  
sa de diversos colores, amarilla, mo-  
rena, encarnada, ó azafranada, mez-  
clada con arenas, arcilla ó creta , y  
poco propia para el cultivo , aun-  
que en ella se pueden criar algunas  
plantas como el castaño ; se crian en  
estos terrenos muchas setas y criadi-

llas de tierra, y algunas yerbas secas y poco sustanciosas.

**OCTUBRE.** Trabajos que corresponden en este mes. Se continúa y acaba la vendimia : se siembran los altramuces, guisantes, alubias, la cebada cuadrada ; y en este tiempo se recoge también la miel. En este mes se hacen las uvas y ciruelas pasas, el uvate y la cidra, y por último se aprovenan las viñas. En los jardines y huertas se hacen las mismas labores que en Setiembre, escepto el engertar, y se siembran las espinacas, para tenerlas en Mayo. Puede plantarse todo género de árbol, y dar la última labor á las tierras húmedas. En cuanto á las flores, se plantan á mediados de este mes, los tulipanes y otras cebollas que no estan en tierra; y á fines se retiran los naranjos y otros arbolitos á que puede perjudicar la helada.

**OIDO.** Es el órgano del oido que está espuesto á muchas enfermedades; pondremos aqui las que son mas comunes, con los remedios correspondientes.

Remedios para varios dolores de oídos. Para el zumbido, se echará en el oído una ó dos gotas de aguardiente en que se habrá puesto en infusión romero; ó se recibirá por un embudo el valio del vinagre puesto en una cazuela á un brasero.

**OIDOS ULCERADOS.** Se instilarán en el oído hiel de puerco ó vinagre fuerte, incorporado con hiel de buey; y este remedio evacua la podredumbre de los oídos.

**OIDOS HÚMEDOS.** Se fregarán con polvos de alumbre quemados, ó con los de vitriolo.

**OIDO** en que se ha entrado algun animalejo, como pulga, hormiga ó cualquiera especie de mosca. Se destilará en él algunas gotas de vinagre ó aceite, con lo que se morirá el animal.

Si fuere algun cuerpo extraño, como piedra ó cualquiera otra cosa semejante, se tratará de echarle fuera con el cabo de un mondadientes, ó se meterá un poco de lana empapada en trementina, para atraer el cuerpo extraño: el es-

tornudo, tapando las narices es útil en tales casos.

Dureza de oídos. Se llenará de polvos de cominos una cebolla en que se habrá hecho un agujero al lado de las raíces: tápase con dos cascós de cebolla, y se meterá en la lumbre: cuando esté asada, se sacará y exprimirá el zumo, que se instilará en el oído.

El zumo de marrubia blanco, ó el de las hojas de yedra es tambien muy saludable para este género de mal.

Dolor de oídos. Se tomará una cebolla asada: una ouza de manteca fresca, otra de aceite rosada, y de la de manzanilla, otra: una dracma de azafran molido, y se aplica á la parte dolorida. Este remedio hace supurar la apostema, si se ha formado.

Ojo boyal ó de buey, albihar, busralmo, manzanilla loca: es una yerba que tiene un tallo ramoso con flores amarillas que nacen en la cima; se hace uso de ellas para los tintes, porque dan un color amarillo brillante.

Ojos. Es el órgano de la vista, tan

delicado, que está espuesto á una infinitud de enfermedades que para su curacion exigen el mayor cuidado en el facultativo y en el paciente.

**Ojos.** Los males de los ojos provienen por lo regular de la influencia del humor del cerebro; y así debe recurrirse á la sangría, purgantes, cáusticos y otros remedios, que consuman el humor ó le desvíen.

En general el régimen que se ha de observar en los males de ojos es, librarse del fuego, del humo, polvo, aire caliente; del esceso del vino, llorar mucho tiempo, leer letra menuda, y trasnochar demasiado. Los remedios que hayan de aplicarse á los ojos deben ser tibios.

**Inflamacion de ojos.** Tómese caparrosa blanca en polvo, dos dracmas; cardenillo molido, una dracma; mézclase, y se echa en una cazuela vidriada que resista al fuego, y sobre estas drogas dos azumbres de agua; revuélvese todo con un cucharon hasta que esté frio, y se echa en una botella. Cuando se quiera hacer uso, se

revuelve bien, y pone á entibiar en una escudilla, donde se remojará un cabezal, que se aplicará á los ojos al tiempo de recogerse; y si el mal apura se echará en los ojos algunas gotas cinco ó seis veces al dia.

Otro remedio para el mal de ojos. Tómese de las aguas de llanten y de eufrasia, dos onzas de cada una; atutia preparado, dos escrúpulos; mézclase bien, y de todo se hará un colirio con que se fregará la parte muchas veces.

Fluxion á los ojos. Se tomará dos onzas de cal viva y filtrada, en que se filtrará una dracma de sal amoniaco en polvo; y echando la disolucion en una vasija de cobre, se dejará en ella toda una noche hasta que aquella se haya puesto azul: filtrase, y guarda para hacer de ello un colirio. Este remedio es sumamente eficaz para limpiar los ojos, y quitar la materia que hayan echado las úlceras, á las que tambien disea; y es conveniente tambien para consumir las cataratas.

Sangre derramada por los ojos,

de cualquiera cosa que provenga. Se tomará las puntas de las ramas de agenjos , y majándolas con clara de huevo y agua rosada , se hará una especie de emplasto , que se estenderá en un paño , y aplicará á la vista enferma.

Golpe en los ojos. Luego que se ha recibido el golpe , se aplicará plomo , hierro ú otra cosa fria para impedir la fluxion de la sangre , y mezclando en una clara de huevo solo la yerba de la agrimonia estregada entre las manos , se pondrá en un paño , y aplicará á los ojos.

Cuerpo extraño que se haya entrado en los ojos. Si es algun palito ó paja , se tomará un poco de lacre , y fregándole bien contra una cosa de paño , se arrimará á la pajita para que la estraiga. Si fuere algun pelo de hierro ó acero , y hubiese proporcion de aplicar una piedra iman , lo estraerá inmediatamente ; pero si fuese tierra , bastará aplicar á la vista un pedazo de carne de buey.

Lagaña. Se lavarán los ojos con es-

píritu de vino, ó se echará en ellos el zumo de verdolaga y del llanten. O se tomarán tres onzas de antimonio crudo, quebrantado, y metiéndolo en un paño, se pondrá en infusion por dos horas en cenizas calientes con azumbre y media de agua de fuente; hácese hervir despues esta infusion hasta que quede en la mitad, en cuyo estado se echará media onza de iris de Florencia, hojas de rosas encarnadas, y de romero, medio puño de cada cosa. Cuélase despues el licor, y se desata en él una onza de azúcar-piedra con que se lavarán los ojos. *Eph. d'Allen.*

- Nubes en los ojos. Se aplicará á la nube hojas de trebol manchado majadas, ó unto de culebra una vez al dia. (*V. Gota serena y Vista.*)

Debilidad en los ojos ó en la vista. Remedio: Tómese raiz de valeriana y hojas de tabaco, dos dracmas de cada cosa; muélese todo bien, y pasándolo, se echarán tres gotas de aceite destilada de espliego, y otras tres de la de almoradux, y se tomará como tabaco. *Eph. d'Allen.*

**OJOS LAGRIMOSOS.** Se introducirá en cada nariz una hoja de betónica, y se dejará como media hora; repítese este remedio de tiempo en tiempo.

Mal de ojos en los caballos. Conócese que el caballo tiene este mal cuando se le advierten los ojos lagrimosos, encendidos é hinchados. Si el mal proviene de fluxion, de ningun modo se le sangrará, porque seria echarle á perder la vista: 1º se le quitará del todo la cebada, y dará por pienso salvado mojado; no se le trabajará, y tendrá en cuadra que no esté muy fria, ni demasiado caliente: Tómese la clara de un huevo fresco, y otro tanto de agua rosada, como cosa de una avellana, de caparrosa blanca muy molida, y despues de bien batido todo se le aplicará á los ojos; con advertencia que es preciso no mudar de remedio, y éste bastará á desviar la fluxion. Otro: Tómese tres ó cuatro manzanitas, y despues de bien asadas y mondadas, se majarán en un mortero, rocíanse con agua de lechuga ó de chicoria, y puesto en unas esto-

pas, se aplicará á los ojos del caballo, y continuará, con cuyo remedio se le quitará el dolor y la inflamacion de los ojos.

Si la fluxion procede de algun golpe grande, se sangrará al caballo, y en abundancia: se le quita la cebada, y da el salvado; y en cuanto al remedio se usará de los que se acaban de decir.

Si quedase blancura en el ojo del caballo, se tomará sal amoniaco bien molido, que se le echará en el ojo, y en caso que falte sal amoniaco se usará de la sal comun.

**OLIVO.** Arbol que produce las aceitunas: tiene las hojas largas, puntiagudas, verdes por encima, y por bajo son blancas. En el mes de Junio llevan unas flores blancas en forma de racimos, de donde salen las aceitunas, que al principio son verdes, y quando llegan á madurar negras. Para comerse se cogen quando estan todavía verdes, y se las echa en una salmuera para quitarlas el grande amargo que tienen.

El aceite de que tanto uso se hace no es otra cosa que el zumo de las aceitunas esprimidas en la prensa ó lagar. Este árbol se cria bien en países cálidos, ó á lo menos muy templados, porque los frios le son muy perjudiciales: requieren terreno fuerte, con posicion al medio dia de lleno, ó al oriente. Se multiplica por medio de estaca ó del renuevo que él arroja, y al principio se le planta como en semillero, en sitio á todo viento, y en tierra negra bien trabajada por el Noviembre en hoyas de cuatro pies, debiendo cubrirle de algunos dedos de tierra buena, que se tendrá cuidado de apretarla con los pies. Al principio se le trabaja todos los meses, y despues dos veces al año; se le abona con estiércol de cabra, y se riega en tiempo de calores. A los cinco años se trasplanta en tierras de labrantío y hoyas separadas á veinte pies, que se habrán cavado antes; se trabajarán á azada en Junio y Setiembre; y se le poda de ocho en ocho años cuando llegan á tener ya este tiempo.

A los tres años debe engertarse este árbol en Mayo, y á escudete, y franco en franco. La aceituna se coge en Noviembre y Diciembre para hacer el aceite. Hay tambien olivo silvestre, que es mas chico que el anterior, y las aceitunas que da son tambien mas pequeñas, pero de mejor gusto.

La madera del olivo se emplea en muchas obras, particularmente de torneadores y evanistas.

**OLMO.** Arbol de campo, que tiene el tronco grueso, alto, derecho, y la corteza áspera; las raices que echa son gruesas y largas, y la madera de este árbol es amarilla y dura. Los olmos son muy comunes en los bosques, y por lo regular se ponen en los caminos y paseos: se crian bien en tierras fuertes y algo húmedas, aunque tardan en hacerse; se logran algo mas pronto por medio de los renuevos sacados del semillero, y el tiempo mas favorable para plantarlos es en Febrero. Para ponerlos en los caminos, necesitan estar á quince ó veinte pies de distancia uno de otro, en hoyas an-

chas, y poco hondas: se les chapoda la raíz corta, y no se les deja mas que cinco ó seis brazos. No se llega á ellos en dos años, y al cabo de este tiempo se les trabaja el pie, y entresaca las ramas viciosas de tres en tres años hasta que hayan adquirido una altura natural, esto es, que tengan el tronco de siete á ocho pies, y cuidar de formarles buena copa: por este medio se logra hacerles servir á la decoracion de los jardines. Para este efecto se les formará la copa en redondo, cercenando las ramas cada año, de modo que insensiblemente forman á la estremidad del tronco, un género de bola de dos pies y medio de diámetro; y para darlos mayor relieve se plantan al rededor de los olmos algunos pies de carpe, que dirigidos con arte forman una especie de tiesto, y presentan una vista graciosa.

Cuando el olmo tiene doce ó quince años, se le puede cortar toda la rama, de cinco en cinco años para venderla en haces: á los treinta años producen un doble, y de alli adelante

mas á proporcion de su aumento , y si hubiese muchos se les desmocha con arreglo: desde los cuarenta años hasta los sesenta estan en su mayor vigor.

La madera del olmo es buena para los carreteros , porque se puede hacer de ella cubos de ruedas, eges, pinas (llámanse vulgarmente cambas) y lanzas para coches.

ONZA. El peso de la onza es de mucho uso en la preparacion de los remedios , y es el valor de ocho dracmas, y ésta tiene el de 72 granos; debiéndose entender por el peso de un grano , el que tiene uno de cebada; y se ha de saber que la onza en el peso de medicina es igual á la de los comerciantes. (*V. Libra.*)

OPIATA. Es un medicamento que tiene una consistencia á modo de la conserva; y se compone de cierta confecion de polvos, de sales y jarabes de que se hace uso en varias dosis.

OPIATA aperitiva disolvente y purgante. Tómase una onza de conserva líquida hecha con la raiz de *ala*, *geniciana*, *azafran de Marzo* aperitivo, (ó

veinte y cinco granos de limaduras de acero bien menudas) media onza de cada cosa; conserva de *alquermes*, dos dracmas; *goma amoniaca* y *azafran oriental*, de cada uno dos dracmas; mercurio dulce, y *escamonea* preparada, dos escrúpulos de cada cosa; extracto de ruibarbo y zábila, de cada cosa tres dracmas; échase todo revuelto en suficiente porcion de jarabe de agenjos, con que quedará una opiata en debida consistencia. La dosis es de media dracma hasta una; y es buena para todo género de obstrucciones.

OPIATA ANTIESCORBÚTICA. Tómase azafran de Marzo aperitivo, dos onzas; cinabria ó bermellón natural, tres dracmas; etiope mineral, una onza; mirra escogida y azafran oriental, dos dracmas de cada uno bien molido; y añadiendo el extracto de zábila, de fumaría y coclearia, media onza de cada uno, se mezclará bien en porcion proporcionada de jarabe de agenjos para darla una consistencia regular.

OPIATA indicada por M. Chomel, en su Diccionario Económico, para pu-

rificar la sangre, y refrigerar el hígado. Tómanse raíces de chicoria, dos dracmas: raíces de romaza, polipodio, pasas de Damasco, regaliza y grama, una dracma de cada cosa; de las cuatro capilares, borraja, endibia, betónica, agrimonia, lúpulo, pimpinela y escabiosa, un puño de cada una; de las cuatro simientes frias, almoradux, hinojo y anís, dos onzas de cada una; hácese de ello un cocimiento, y en él se hervirá seis onzas de sen, á que se añadirán dos de acuario blanco, dos dracmas de canela, y una pizca de flores cordiales, que se echarán dentro en infusion; hácese hervir con una libra de azúcar; y agregando cuatro onzas de cañafistola, conserva de borraja, de buglosa ó lengua de buey y de violeta, de cada una dos onzas; se hará una opiata de todas estas drogas, y de ella tomará el enfermo dracma y media una vez cada semana, ó dos al mes, dos horas antes de comer.

**OPILACION.** Enfermedad que sobreviene á las mugeres cerca de aquel tiempo en que las debe venir la re-

gla, ó que despues de haberlas venido se suprime. Esta indisposicion las suele durar tal vez hasta los veinte años; y en el tiempo que la padecen tienen los labios descoloridos, y casi de color de plomo; sienten varias incomodidades, como dolores de cabeza, de estómago, cansancio y dificultad en la respiracion: tienen un gusto extravagante, y así dan en la rareza de comer sal, yeso, carbon, beber vinagre, &c. Las causas de esta enfermedad son, la depravacion de los sucos del estómago, la espesura de la sangre y las obstrucciones del hígado, del bazo y la matriz.

Remedio: Debe procurarse la evacuacion de los humores, y hacer que la sangre vuelva á tomar su fluidez natural; y se consigue por medio de los absorbentes, como son la opiata absorbente, de que se tomara una dracma, ó los polvos aperitivos y correctivos.

1º Debe tomar la enferma de estos polvos tres dias seguidos, y purgarse el cuarto, y aun con un vomitivo si tuviese inapetencia y mal de corazon.

Al día siguiente volverá á tomar los polvos cuatro dias , y se repetirá el quinto la purga : el dia siguiente se vuelve á los absorbentes por cinco dias, y purgarse el sexto , continuando así en este orden , y por espacio de un mes ó seis semanas , llegará á ponerse perfectamente buena. Al mismo tiempo tomará algunos estomáticos, como la quinta esencia de agenjos ó la quina para corregir el vicio del estómago y de la digestion. Si despues de algun tiempo volviese el mal , se repetirá el uso de los mismos remedios, y continuará en él por espacio de tres meses , en los últimos quince dias de cada mes.

En cuanto á la supresion de reglas deberá la enferma no solamente practicar los remedios dichos, sino recurrir á la sangría del pie, y al medio baño. El régimen será el mismo que se practica en el uso de los corrosivos y absorbentes ; pero si el mal se resistiese á estos remedios, convendrá recurrir á las aguas minerales de Vals, ó á aquellas donde se trabaje hierro ó plomo.

Otro remedio. Se tomará una onza de limaduras de acero que se lavarán bien en agua caliente, y despues de secas se echarán en una botella con dos dracmas de clavo, y otro tanto de gengibre molido; échase encima media azumbre de vino blanco bueno, y tapando bien la botella, se dejará en infusion á frio por seis dias, cuidando de menearla tres ó cuatro veces en cada uno de ellos; al séptimo dia se echará despacio esta tintura para pasarla por una estameña fina á un barreño á donde se echarán tres azumbres de agua de fuente. Cuando todo esté bien mezclado, se guardará en siete botellas que se taparán con el mayor cuidado; y beberá la enferma una cada dia, así á la comida, como entre dia, absteniéndose de frutas crudas, ensaladas, masas, y de todo lo que sea de difícil digestion; purgarse y hacer mucho egercicio.

OPIO. Llámase así unas gotas gomasas que salen de las cabezas de las adormideras de Egipto. El que nos viene de Turquía, es el zumo de es-

tas mismas cabezas sacado por espression y reducido en consistencia de extracto; debe ser pesado, viscoso, de color negro, reluciente por dentro y agrio al gusto. Llámase laudano cuando está purificado y preparado. Hácese uso de él para escitar el sueño, calmar los dolores, detener el curso de vientre y el vómito; pero este remedio pide mucha precaucion, porque su exceso es mortal, y la dosis es desde medio grano hasta dos.

**ORCHATA.** Es una bebida refrigerante que se hace con agua de cebada, y en que entra tambien la simiente de melon y azúcar, y cuanto mas fresca esté es mas atemperante.

**Pasta de jarabe de orchata.** Tómanse almendras nuevas de Provenza recién quitada la cáscara, lo que se conocerá por el color rubio, y se añadirá á cada libra de las dulces dos de amargas; échanse en un barreño con agua hirviendo para quitarlas con mas facilidad la monda, y á proporcion que se van mondando en agua fresca; májense en un mortero ó almirez; des-

pues se pasan á una losa ó piedra bien lisa, donde se las pasará el rodillo, rociándolas al mismo tiempo un poco con agua por encima; hecha la pasta, se desatará en un poco de agua, y se pasará por una estameña, esprimiéndola con fuerza; si ha quedado algo de leche en la pasta, se vuelve á desatar en otro poco de agua, y á esprimir como antes.

Orchata para las enfermedades de pecho. Se lavarán tres onzas de cebada escogida, y se hervirán en media azumbre de agua comun, como medio cuarto de hora; viértese esta agua, y se echa otra para que la cebada hierva poco á poco hasta que se hinche bien, en cuyo estado se aparta el cocimiento y deja enfriar algo; machácase la cebada con la poca agua que tiene, y con el cocimiento se pasa por un tamiz ó lienzo; échase despues la azúcar necesaria, y herviendo á fuego lento, se dejará incorporar hasta que quede como papas. Tómase al tiempo de recogerse esta especie de papilla que es muy refrigerante, y conviene

en las enfermedades de pecho y toses inveteradas ; tambien será bueno agregar á la cebada algunas pepitas de melon, pepino y almendras que no sean amargas.

ORÉGANO. Especie de almoradux que se cria en los campos y sitios montañosos ; tiene las hojas parecidas á las del hinojo, y estan repartidas en muchos cogollitos. El cocimiento del orégano es propio para escitar el sudor, y contra las picaduras de serpientes y la cicuta ; conviene tambien en los reumatismos y fluxiones al pescuezo, en cuyo caso se hará uso del orégano recién cogido, majarle y ponerle á calentar en una sarten revolviéndole, y aplicarle caliente á la parte enferma al tiempo de acostarse.

OREJAS. (*V. Oídos*). En cuanto á los males que padecen los caballos en esta parte si hay tumor ó úlcera, es preciso abrirle y curarle con miel y alumbre.

OREJAS DE JUDAS. Dáse este nombre á cierta especie de hongo ó seta que contiene un veneno mortífero.

**OREJA DE OSO.** Es una flor de las mas vistosas que echa unas hojas lisas y gruesas, y del medio de ellas salen unos tallos que echan en las puntas unas flores de un amarillo bajo, y de olor de bastante fragancia y suavidad; cada flor tiene la figura de un cañuto que termina en la de un embudo dividido en seis ó siete partes; y lo mismo la grana que es de color moreno oscuro. Las orejas de oso mas estimadas, deben tener el tallo fuerte, la flor redonda y de un color solo, tales son las abigarradas, afelpadas y lustrosas, dobles y triples. Estas flores se multiplican por medio de la grana ó de renuevos, y requieren una tierra preparada, esto es, tierra de huerta acribada, y estiércol posado, envuelto por mitad.

Siémbrase la grana por Setiembre, se riega y lleva á la sombra; pero como tarda seis meses en echar, se tendrá mas pronto esta planta por medio de renuevos, y si echase las flores de dos clases, se dejarán solo las dobles; y se espera á que pase el tiempo de

darlas para sacar los renuevos.

Cuando estan en flor se ponen los renuevos, que siempre son buenos como tengan algunas raices, y se meten hasta el cuello en la tierra preparada, de modo que solo queden fuera las hojas; se les riega y pone á la sombra, hasta que pueda mudárseles, cuidando de cortar las hojas podridas.

La tierra que conviene á estas flores es la de los montones que hacen los topos, ó la que sale de los fosos que se limpian en los prados, y tambien la de los valles.

ORINA. Es una especie de esccremento de la sangre, compuesto de diferentes partes, entre las cuales las acuosas dominan sobre las salinas, terreas y sulfúreas en igual cantidad poco mas ó menos.

Cuando la orina se halla en su estado natural, tiene la fluidez del agua comun, aunque es algo mas pesada, y el olor no es bueno ni malo.

La orina tiene sus mutaciones respecto la edad, el uso que se hace de

alimentos y bebidas, y la variedad de estaciones.

El color de la orina es diferente segun la diversidad de enfermedades: en las hipocondriacas, y en las palpitations del corazon, se presenta clara y transparente por la mucha serosidad que contiene, y espesura de la sangre.

La que es enteramente blanca y sin coccion se tiene por síntoma funesto en todas las enfermedades del cerebro, apoplegias, letargos, fiebres malignas, y aun las pronostica.

Si fuere encendida y ardiente denota alguna gran fermentacion interna, á no ser que haya tomado este ú otro color de ciertos alimentos, como la remolacha, ó tal vez de los remedios.

La orina es opaca y turbia en los dolores de cabeza, cursos, hidropesía incoada; en fin las diferentes alteraciones que la bilis imprime en la sangre, contribuyen á teñir la orina y darla colores diferentes.

La orina peca tambien por la demasiada ó nimia cantidad. El primer

defecto es seguido de insomnios, descaimientos y fatigas; y el segundo es acompañado de vómitos, afecciones soporosas, dificultad en la respiracion y otros males. Ultimamente, la inspeccion de la orina aunque muy útil, por sí sola no es bastante para suministrar un conocimiento cierto y positivo del estado, ó resultas de una enfermedad, y siempre será preciso consultar con los demas síntomas.

Retencion de orina. Puede dimanar: 1.º de las arenas ó piedras que se forman en los riñones, y que impiden el paso: 2.º por haberla detenido por mucho tiempo: 3.º por la perlesía que ha atenuado las fibras de la vegiga, como sucede á los viejos. Estas dos últimas supresiones de la orina por lo regular duran veinte y un dias, y pueden llegar hasta el cuarenta y uno.

El único remedio para este mal es la sonda ó tiente, que se dejará en la vegiga despues de las primeras evacuaciones: despues se tapa y destapa cada dos ó tres horas; y cuando la orina sale por los lados de la sonda,

puede quitarse por algun tiempo, para ver si la vegiga ha tomado su resorte natural; pero se volverá á introducir algunas horas despues, siempre que el enfermo no orine naturalmente teniendo gana.

2º Durante el uso de la sonda se harán geringatorios por la mañana y noche con un cocimiento de cebada, raiz de aristoloquia longa y miel de Narbona. 3º Fregar la region de la vegiga con el bálsamo de butia, aplicando tambien un cocimiento de yerbas emolientes. 4º Tomar emulsiones ligeras, lavativas refrigerantes, y no tomar mas alimentos que caldos y jaleas; pero si no tuviese calentura, podrá tomar alguna sopa y huevos frescos.

Ardor en la orina ó dificultad en orinar. Remedio. Se tomará un cocimiento de malva con jarabe violado; ó con puño y medio de hojas de malvavisco, dos dracmas de manteca fresca, y media libra de miel, se hará un cocimiento en dos azumbres de agua, que hervirá hasta que se haya consumido la tercera parte; pásase, y se

hace uso de esta bebida caliente.

Estangurria. Es un mal que consiste en no poder orinar mas que gota á gota y con dolor. Remedio: se asarán cuatro ó cinco manzanas reinetas abultadas; móndanse y se ponen á hervir en tres cuartillos de agua de fuente, cuyo cocimiento beberá el enfermo en el espacio de una hora al tiempo de recogerse. Otro remedio: májense dos cangrejos vivos en un mortero, échase allí un poco de agua, exprímese todo, y se bebe este zumo.

Flujo de orina involuntario ó sin sentirse. Se comerán huevos guisados, y en que se habrán echado polvos de rata seca en horno; ó se tomará al tiempo de acostarse los sesos de una liebre desatados en vino. Otro remedio: se tomará por espacio de un mes en un poco de vino tinto una dracma de polvos de limazas rojas, secas en horno, ó la molleja de un gallo, tostada y hecha polvos.

Orinar sangre. Tomará el enfermo en ayunas el cocimiento de la yedra, agrimonia, mezclada con corazoncillo,

ó raíces y hojas de malva hecho con agua hasta que quede en la mitad, y esto por espacio de tres meses.

ORO. El oro es el mas precioso de los metales; y aunque en Europa se hallan muchas minas de él, el Perú en las indias occidentales, es el pais que le da mejor, y de donde se surten casi todas las naciones. Este metal tiene mas solidez que ningun otro, y se compone de partes tan finas, que es dificil su separacion; resiste al fuego mas violento, y no experimenta en él la menor disminucion; mantiene siempre su color natural. El oro es susceptible de cuantas formas quiera darle el mas hábil oficial, y no hay cuerpo sólido que sea capaz de tomar estension tan dilatada como este metal, pues se asegura que de una onza de oro, se puede tirar un hilo de 230,800 pies de largo. Aunque la sustancia del oro no puede alterarse, se le mezcla con otros metales, en cuyo caso se distingue su pureza y valor por el número de quilates. El mas fino está exento de toda mezcla, y se llama oro de

veinte y cuatro quilates; cuantos menos quilates contenga de los veinte y cuatro, tanto mas perderá de su valor; y así si se mezcla una cuarta parte de plata, otra de cobre, y una mitad de oro, dará toda esta mezcla un oro de doce quilates, y así á proporcion.

**ORTIGA.** Planta picante que se cria en todas partes, particularmente en los montes, sitios incultos, y en los edificios arruinados. Las hay rojas, blancas y amarillas; y las flores y hojas de cualquiera de estas especies son desecativas y astringentes, propias para detener el curso de vientre. Hay otra especie que se llama ortiga mayor, y no es picante; tiene el tallo cuadrado, de la altura de un codo, y echa unas flores rojas al modo de una espiga; la infusion de las hojas y flores de esta ortiga es buena contra el cólico nefrítico.

**ORUGA.** Remedio para preservar á los árboles del daño que hace en ellos la oruga. Tómese ginesta ó retama; partese menudo, y se echa en infu-

sion en agua toda una noche un brazado para cada cubo de agua; la mañana siguiente se esparce esta agua por los árboles y demas plantas donde se reconozca que hay oruga, y repitiendo esta operacion algunas veces desaparecerá.

**ORVALLE ó GALLO CRESTA.** Planta que tiene las hojas muy chicas, algo ásperas; llega á la altura de dos pies; echa unas flores á modo de una espiga y de buen olor; se cria en los sitios secos é incultos, y se la cultiva tambien en los jardines. Las flores de esta planta es un buen específico contra las flores blancas de las mugeres, y sofocacion de la matriz, tomadas en cocimiento, ó aplicadas exteriormente; y la grana es buena contra la inflamacion de los ojos.

**ORVIATAN.** Especie de antídoto. Receta para hacerle: se tomará salvia, ruda y romero, un puño de cada cosa; cardo santo, dictamo de Creta, raiz de imperatoria, angélica de Boemia, bistorta, aristoloquia longa, fresnillo ó dictamo blanco, galanga, gen-

ciana, *calamus aromaticus*, y grana de peregil, de cada cosa una onza; bayas de laurel y de enebro, media onza de cada una; canela, clavo y nuez moscada, tres dracmas de cada cosa; tierra sigilada preparada en vinagre, y triaca añeja, una onza de cada una; polvos de víboras cuatro onzas; nueces secas y mondadas; miga de pan de trigo seca, de cada cosa ocho onzas; miel espumada, siete libras. Hácese de todo un electuario según arte; pícanse las nueces mondadas, májase con la miga seca del pan; pásase por el tamiz vuelto al revés; agrégase los polvos y demás materias, y últimamente la miel y la triaca, que lo hará fermentar todo. El orviatan se mantiene por mucho tiempo, y es conveniente en infinitas ocasiones, así para los hombres, como para los caballos, bestias y todo cuerpo en que haya sospecha de estar envenenado.

**OSTRAS.** Pescado ó marisco que se cria en el mar entre dos conchas; se comen crudas con pimienta por encima, ó se hace un guiso de este mo-

do : ábrense las ostras y se ponen á escurrir en un tamiz con un plato debajo ; derrítase un pedazo de manteca fresca en una cazuela , donde se echará tambien una pizca de harina , y dejará tomar color ; agréganse unas cortecitas de pan ; últimamente se echan allí las ostras ; se las da cinco ó seis vueltas á la lumbre , y sazona con pimienta , peregil , cebolla , y se las humedece con su misma agua , caldo de pescado , si le hay , ó agua caliente , y algo de picante.

OVEJA. Animal de lana que produce los corderos , los que despues de castrados se llaman carneros , y borregos cuando tienen un año y no lo estan : la buena oveja ha de tener bastante lana , y esta larga , brillante y blanca , lo que denota su buen temperamento ; ha de ser grande , y lo mismo los ojos ; ancha de vientre ; la cola , piernas y tetas largas ; puede tenerse las dos años y no mas ; conócese su edad por los dientes , por lo que debe saberse que hasta los tres años los tienen iguales ; pero despues son

unos mas cortos que otros.

Ademas de las ovejas comunes que tenemos en Francia, hay otras especies estrangeras que no dejarian de probar bien. Por egeemplo, las de Flandes son de un producto mas considerable, porque ademas de dar dos corderos cada año, la lana es mas abundante y mucho mas fina: puede multiplicarse esta raza trayendo del Poetú, ó de otra parte donde se crien, un carnero y algunas ovejas; con uno solo basta para cincuenta ovejas, y todos los corderos que se crien de esta raza será la misma que la del carnero.

Las ovejas por lo general son delicadas naturalmente; sienten mucho el calor y el frio, y estan espuestas á varias enfermedades; no viven mas que nueve años, y en pasando de seis ó siete ya no crien.

Se las mantiene en casa con yerba, heno, paja, salvado, nabos, mielga, vainas de legumbres y hojas de verduras; el forrage de cebada y avena, es el mejor para los carneros en in-

vierno; y en el verano se mantienen con solo lo que cogen en el campo, los sitios secos y altos, que abundan en plantas odoríferas, como tomillo, serpol y otras, producen el mejor mantenimiento para los carneros; y los parages acuáticos nada valen; pero las lagunas salitrosas y sitios cerca del mar, les da carnes mas tiernas y de mejor gusto; se las lleva desde la mañana hasta las diez que se les vuelve al aprisco; y por la tarde se las lleva á las tres al campo para retirarlas á la noche. Sobre todo, se les librará de los grandes calores, haciéndolas pastar á la sombra, para cuyo efecto el pastor los llevará por la mañana hácia el poniente, y despues de mediodia al oriente, de modo que tengan la cabeza libre del sol.

En la primavera, otoño é invierno, solo se las lleva á pacer una vez al dia y á buena hora; y cuando tienen corderos no se las alejará, dándolas tambien algun pienso, ademas de lo que ellas cojan en el campo.

Se ordeñará á las ovejas antes que

vayan al pasto, y luego que vuelvan de él, y se cuidará de sacar de los rebaños el deshecho, esto es, las viejas, que lo son cuando tienen cuatro ó cinco años, y lo mismo se hará con los carneros.

Esquílase á las ovejas y carneros una vez al año en el Mayo, y los corderos por Julio, debiendo escogerse para ello un buen dia que no haya aire, y como á las ocho de la mañana; se les ata las patas, y echándolos sobre alguna manta, se les corta la lana con unas tigas grandes muy cerca de la carne, fregándoles despues el espinazo con vino y aceite envuelto; y si se les ha hecho alguna cortadura, se les da luego con manteca de puerco ó hez de aceite.

Las ovejas estan preñadas cinco meses; y cuando se trata de utilizar mucho, se las echa el macho desde Agosto, y á principios de Enero se tendrán corderos; pero si tuviese mas utilidad aumentar el ganado que en vender los corderos, como en efecto es mayor la ganancia, no se las echará el maron

hasta Noviembre, porque así saliendo los corderos en buena estacion, se criarán mejor, y habrá mejores ovejas y carneros; no obstante como se desea tener por Febrero corderos, lo regular es aparearlas por Setiembre.

Cerca del tiempo de echarlas el macho, se dará así á este como á las ovejas, media libra de pan de avena y grana de cáñamo, haciéndolas beber agua salada. Cuando la oveja quiere parir no ha de dormir el pastor, antes bien estar muy cuidadoso para socorrerla en caso de no venir bien el cordero; y luego que este haya nacido, le pondrá derecho sobre las patas, y le arrimará á las tetas de la madre, cuidando de encerrarle con ella por cuatro dias en sitio caliente, y dar á la oveja buena yerba y salvado con un poco de sal, hojas de olmo, vainas de algarroba, titos, ú otras legumbres; llevarla despues al campo y dejar el corderillo cerrado en el aprisco; pero luego que haya tomado fuerzas y empiece á brincar, se le sacará al aire por mañana y tarde para que

mame, y entre tanto se le dará yerba menuda, ó algunas legumbres algo cocidas, mezcladas con leche de vaca. Los corderos mas débiles se venderán, y estos son los de la primera ventregada; los otros como mas fuertes se guardarán.

Solo en los dias buenos de Abril se llevan á pacer con las madres, y no muy lejos: se les desteta á fines del mismo mes, y se castran los que se quiere criar, que será cuando tienen cinco ó seis meses. Escógese para esto un tiempo templado, y se egecuta haciendo una incision en la bolsa, y sacando los testículos, que se desprenden por sí mismos apretando la bolsa: friégase la llaga con manteca de puerco, y se da al cordero por dos dias, yerba picada envuelta con salvado.

Ultimamente no es preciso que las ovejas engorden mucho, pues esto seria un obstáculo para su fecundidad. Los corderos conocen perfectamente á las madres, y las van á mamar sin equivocarse, no obstante el gran número de ovejas.

Será muy útil á las personas que tienen pastos comprar cerca de Marzo muchos carneros flacos, y meterles en las dehesas, porque en solo el espacio de tres meses estarán ya bien gordos; y de este modo se puede renovar cada año un hato mas ó menos considerable segun los pastos que tengan. Se meterán en un establo separado los carneros que hayan de engordarse, y cerca de Mayo se les llevará á pastar desde el amanecer, y atendiendo á que haya pasado el rocío, como que beban las mas veces que se puedan, y traerlos al aprisco antes que el sol apriete; volverlos á llevar despues de las tres de la tarde hasta anochecer; y luego que hayan engordado, deshacerse de ellos.

Si fuere en el invierno cuando se los quiere engordar, se dará de comer así á las ovejas como á los carneros, avena, heno, pelotones de harina de cebada, ó nabos y mielga, echando un poco de sal en el agua.

Las ovejas quieren la tierra seca y ligera; y se aprovechan mas bien alli,

que en las fuertes y pingües: las carnes como estan criadas con el tomillo y otras plantas de esta clase, son mas delicadas; la lana mas fina, y la grasa y sebo de una blancura particular. Los hatos de ovejas son muy útiles para beneficiar las tierras donde se hacen apriscos ó corrales para recogerlos.

**OXICRATO.** Dáse este nombre á la mezcla que se hace de agua y vinagre; se hace echando en el vinagre cuatro partes mas de agua, y sirve para hacer gárgaras en los males de garganta.

## P

**PAJA.** La paja de trigo sirve para comida de los caballos y demas bestias, y se les da en gavillas, ó menuda, como tambien la que deja el grano envuelta con avena; y como se emplea tambien en el mullido ó cama de los animales, tiene su utilidad, porque se hace estiércol para abonar las tierras.

La de centeno tiene su uso para hacer asientos, esteras, así para las casas, como para los jardines.

Se ha advertido que la paja de la avena es dura; que los animales no la digieren cuando la comen de continuo, y les quita las ganas de comer.

Los labradores de Inglaterra han hecho poco ha una esperiencia que no puede perjudicarles, no dándosela de continuo, si no de tiempo en tiempo y envuelta con otro forrage. Han hallado para esto una mezcla particular y de economía, que es dársela envuelta en forrage con la ginesta, porque el picante que tiene contribuye á la digestion de la paja; y así siembran la ginesta para este fin, y la cortan tierna. El terreno de calidad mas ínfima es bueno para esto, y como se siembra á fines de Marzo, estará en disposicion de poderse cortar y servir de forrage en Octubre.

Advierten tambien que se ha de cortar en pedazos; majarla y envolverla con la paja de la avena, que tambien se ha de serrar; pues aunque la ginesta por sí sola la apetecen los animales, y les fortifica mas bien que cualquiera otra, aun es mejor en-

vuelta con la paja de avena.

Este método debe seguirse, porque el mantenimiento de la labranza es punto tan interesante, que todo labrador debe poner la mayor atención á cuanto se proponga hacerle mas abundante y menos costoso; y como el terreno mas ligero puede servir, segun se ha dicho para esto, costará menos su cultivo; pero tambien es cierto que cuanto mas fuerte sea la tierra donde se crie, tanto mas sustanciosa será la paja y de mayor sustento para el ganado.

**PAJAZO, NUBE, ALBUGO:** es una mancha blanca que se hace en el ojo de resultas de alguna inflamacion causada por algun golpe. Es muy dificil su curacion aunque se le aplican varios remedios que muchas veces no hacen mas que aumentar el mal; el mejor es el agua fria.

**PALIZADA.** Son las palizadas un gracioso adorno de los jardines que ademas del hermoso aspecto que presentan, sirven tambien para encubrir la desagradable vista que dan las tapias, terrenos incultos y oblicuidades que

puedan tener. Empléanse en las palizadas, por lo regular el carpe de que se hacen hermosos plantíos, y se les da el mismo nombre del árbol; hácense tambien del acer menor, de aya, madreSelva, tilo, tejo, carrasca, box, acebo; y estos cuatro últimos tienen la particularidad de conservar siempre su verdor; tambien se emplea la yedra que sirve para ocultar las paredes, y se la da ciertas alturas, llegando algunas á cincuenta pies.

Para plantar la palizada se hace una zanja de un pie de hondo, del que se dejará un lado cortado á pie derecho sin desmoronarle, y por fuera de la calle para adosar allí las plantas. Si los carpes son gruesos, se cavará la zanja á tres pies; se refrescan las raices, y se ponen rama á rama en ella, adosadas contra el lado cortado á pie derecho, y se las cubre con tierra; es preciso dejar un poco de campo detras de las palizadas para poder chapodarlas. Las palizadas pequeñas se hacen con boxes y jazmines.

Empalizar los árboles en las espaldas no es otra cosa que asegurar las ramas á los enrejados, á derecha é izquierda con igualdad, cuya operacion se egecuta en el segundo año de su plantacion, y por el mes de Marzo: antes de este tiempo conviene dejarles arrojar con libertad sin desmocharles ó quitarles los renuevos: 2.º debe quitarse todas las ramas inútiles cuando se empieza la operacion; despues se comienza á atar la rama principal ó maestra que es la del medio, guiándola bien derecha; últimamente se disponen las ramas laterales, dándolas la forma de un abanico, pero sin violentarlas demasiado; ni tampoco se atarán los cabos de las ramas mas abajo del sitio de donde salen, pues solo conviene separar las unas de las otras y no cruzarlas.

**PALOMAS.** Las hay domésticas llamadas comunmente mansas, bravas y torcaces: las domésticas no se alejan de la casa: las bravas van lejos á buscar la comida; y las torcaces se hallan en los árboles de los montes, lo que no

hacen las otras dos especies: entre las mansas, hay unas sumamente abultadas que se llaman cachonas, y vienen de Normandía.

Las palomas estan sobre los huevos diez y ocho dias, alternando el macho y la hembra: crian todos los meses, y al cabo de tres semanas, ya comen por sí los pichones. Debe poblarse un palomar por Mayo: se echan como cincuenta pares, y se les coge por lo comun cuando tienen quince dias ó tres semanas, cuidando de darles de comer, si ellos no saben todavía, por espacio de quince dias cañamones, algarroba ú otros granos menudos, y de cuando en cuando echarles cominos, hasta que coman por sí solos; y entonces ya pueden abrirse las ventanas del palomar, para que vayan á buscar la comida al campo; mas es necesario dársela cuando no la hallen, que será desde Noviembre hasta fines de Febrero, y se escogerá para abrirles las ventanas, un dia llovioso, á fin de que el mal temporal les obligue á retirarse al palomar á buena hora.

Para acostumbrarlos á esto, se les

debe dar de comer bien al principio, y mas si se les echa cañamones: se cuidará de no sacar pichones del palomar el primer año, y hasta que esté bastante poblado.

Muchas gentes ponen en uso varios modos, para hacer que las palomas no abandonen el palomar. Unos friegan las puertas y ventanas con aceite de espliego y de yerbabuena, otros cuecen al principio mijo en agua, y haciéndole secar, le vuelven á cocer con miel, y con esta mistura dan á los nidos; pero el medio mas seguro para que no dejen el palomar, es tenerle limpio, y darlas bien de comer; y así será bueno limpiársele cuatro veces al año: 1.º á principio de invierno: 2.º despues del invierno, y antes que hayan empezado á poner: 3.º despues de la primera cria: 4.º despues de la segunda; en fin, se limpiarán los nidos siempre que se saquen pichones.

Para preservar á las palomas de enfermedades, será bueno quemar yerbas odoríferas, como tomillo, espliego, romero; aunque por lo comun no

viven mas que ocho años.

Las palomas domésticas son mas abultadas y mas fecundas que las demas, y las hay de varias especies: las negras y blancas ó mezcladas de color pardo y blanco, son mas criadoras que todas: las negras por el lomo, que se llaman dominicas: las que tienen los ojos encarnados al rededor, y se llaman polonesas: las que tienen la cola de pavo real, y las calzadas.

Se echarán en un palomar el mismo número de machos que hembras, y su construccion será de figura cuadrada: los nidos serán iguales, hechos en las tapias ó de mimbre, que se harán con un medio arco de leña, y en él se pondrán las mimbres, de modo que figure el nido de una golondrina, pero con la capacidad correspondiente; y aunque no se echa nada en los nidos, siempre es preciso echar en el palomar pajas para que ellas las lleven: conviene que las ventanas y puerta esten al oriente ó mediodia; y para que las palomas salgan al gusto del dueño, se las aparea separadamente macho y hembra, en si-

tio de poca capacidad por quince días, dándoles avena, cebada, algarroba, y de cuando en cuando algunos cañamones: la comida se las pone á las palomas en una tolva, de donde el grano va cayendo poco á poco. (*V. Comedero de aves.*)

En el espacio de cuarenta días, conciben, ponen y sacan las palomas; y las nuevas ponen á los seis meses: estas sacan cuatro ó cinco veces al año; pero las añejas, casi todos los meses, siempre que se las cuide, dándolas de cuando en cuando cañamones; limpiándolas á menudo el palomar y los nidos, para que no crien gusanos; y mudándolas el agua, que se pondrá en vasija ancha, con el borde levantado.

Las palomas despues de cuatro años, ya no dejan utilidad; y así será preciso deshacerse de ellas: y para multiplicar la especie, habrá cuidado de no tocar la cria del mes de Marzo.

Un labrador que ha tratado á fondo esta materia, tiene hecho el cálculo con la mayor exactitud sobre el gasto necesario, y utilidad que puede sacarse

de las palomas. Este autor parece que habla de las mansas, y asegura que es una economía mal entendida de nuestros antepasados, haber preferido siempre la cria de las palomas bravas, á la de las mansas, creyendo que aquellas dejan mas utilidad. Se sabe que las bravas son mas chicas que las mansas, y que estas crian casi todos los meses del año, en que las bravas, con cebarlas durante el invierno, no dan mas que cuatro ó cinco crias; y como las diez de las mansas valen un tercio mas por lo abultadas, se sigue que un palomar de estas deja ocho ó nueve veces mas utilidad, que otro de bravas. El mismo autor pone el caso de un administrador que ha mantenido de doce años á esta parte quince pares de palomas mansas, que nunca han dejado de darle diez crias á lo menos cada año, sobre lo cual hace la cuenta siguiente. Se ha advertido, dice, por espacio de diez ó doce años de experiencia, que quince pares de palomas con sus crias no gastan cada año mas que cinco sestarios, ó sesenta heminas

de grano por la medida de Paris, que debe hacer 20 libras de buen trigo cada una. Ademas se ha observado con muchas especies de granos, que la algarroba es la que mas conviene á las palomas mansas: de donde resulta que siendo bastante á quince pares de palomas cinco sestarios, con uno se mantendrán tres pares, y por consiguiente, cuatro heminas será lo mas que necesite un par de palomas con sus crias en todo el año. La algarroba anda regularmente con el precio de los demas granos menudos, y lo que puede valer es de cinco libras y media á seis el sestario, algo mas caro que la cebada, que por lo comun vale en Paris esta misma medida, y en los lugares se vende una tercera parte menos. Valuando á seis libras el sestario de la algarroba, sacamos que cuesta cuarenta sueldos mantener diez pares de palomas.

Lo menos que puede valer cada par de pichones bravos en las provincias donde los granos menudos se venden como hemos dicho, es de cinco á seis sueldos; y así, como los mansos son

casi la mitad mayores y de mejor gusto, no será extraño se vendan á doble precio, por lo que sacamos que cada par de palomas, despues de mantenido, deja de utilidad al dueño como cien sueldos, ó cuatro libras y diez sueldos, y de consiguiente el precio neto de un escudo cada nido. De esto se infiere que, deducidos gastos, un palomar regular como los que se encuentran en todas las granjas, y que tiene ochocientos ó mil nidos, dan una renta de mil escudos ó cien luises, y más será atendiendo á la utilidad que podria dejar cada año la palomina.

Debemos suponer, añade este mismo autor, que todo administrador de una hacienda sabe disponer el cultivo de sus tierras para proporcionarlas á la produccion que le haga mas al caso; y así se conoce la utilidad que le resultaria de ponerse en estado de coger la porcion de algarroba necesaria para cebar bien su palomar. En efecto, las tierras que la produgesen le darian forrage suficiente para mantener en el invierno muchos animales, y cuyo es-

tiércolo le serviria para abonar las demas tierras. Este autor conviene tambien, por su misma experiencia, en las señales por donde puede conocerse la bondad de las palomas mansas. Las blancas, las blancas y negras; blancas y rojas, ó pardas y blancas, son por lo comun las mas criadoras, particularmente si tienen viveza en la vista, las patas y los ojos de un buen colorado, el pico fuerte, el andar pronto, y el vuelo dificil. *Extrait. du Jour. Econ. 1761.*

El comercio de pichones no es cosa de corta consideracion, porque puede hacerse todo el año, y mas particularmente en los meses de Marzo y Setiembre, porque se considera la primera cria la de Marzo.

El pichon es nutritivo, y conviene muy bien á todo género de temperamento, escepto á los melancólicos; á proporcion que van entrando en edad es demas alimento, pero tambien es mas restringente; y cuando ya es viejo, tiene la carne seca y de dificil digestion. En las fiebres ardientes y malignas, como en los letargos, se aplica un pi-

chon caliente á la cabeza del enfermo para facilitar la transpiracion de los humores malignos.

Las palomas torcaces son sumamente tímidas: vienen en bandas por el Setiembre, y se ponen en los árboles: la carne es de buen gusto, pero algo seca. Para cazarlas bien, se va por la noche; se hace bastante ruido con la voz ó con la caja de un tambor, y así se espantan, y se las mata á escopeta: tambien se las coge con mallas ó redes. La paloma torcaz vive hasta treinta años.

PALOMINA, es el estiércol de las palomas que es el mas activo y el mas cáldo de todos, y así se debe aplicar con mucho conocimiento para que no perjudique á las plantas. Para hacerlo del todo útil debe mezclarse con el estiércol de caballerías, porque de este modo se templa su ardor y se hace un abono escelente para las tierras.

PALPITACION: en general es todo movimiento extraordinario del cuerpo humano causado por algun objeto que afecta demasiado su sensibilidad.

Palpitacion del corazon: es un movimiento convulsivo de este miembro, y algunas veces es tan violento que dilata tanto las arterias que causa los aneurismas. Cuando el corazon está afectado de este modo se siente una grande opresion y dificultad en el respirar, y el enfermo se halla en gran postracion y una languidez habitual que no tiene fuerzas para nada; está triste, pálido, lleno de melancolía, y sin gusto para las diversiones. Esta enfermedad nace muchas veces de alguna pasion violenta, de tristeza, de ira, de alegría, de un amor escesivo, de grandes pesadumbres; en fin de todo lo que puede hacer fuerte impresion en los nervios. Otras veces es efecto de las causas fisicas que obran en las partes sólidas ó fluidas de nuestro cuerpo; estas son muchas y dificiles de conocer, especialmente las interiores. Algunas son del todo incurables, como las palpitaciones causadas por algun polipo ó aneurisma en el corazon, las de la sofocacion de esta víscera, de los abscesos y piedras halladas en su propia sustancia.

Otras son efecto de la supresion de las evacuaciones ordinarias, del retroceso de algun humor ó enfermedad cutánea, de algun trabajo escesivo, de muchas vigiliass, de demasiada espesura de la sangre; en fin de aquellas causas que impiden su libre circulacion, de donde resulta la palpitation del corazon, la cual no siempre es una enfermedad sino efecto de alguna otra indisposicion del cuerpo. Las mugeres hipochondriacas y sujetas al histérico por ser de una sensibilidad extraordinaria en abandonándose á alguna pasion viva de ánimo, ó si se despiertan de repente en tiempo de la menstruacion, sienten en su cuerpo una grande alteracion, á la cual se sigue la palpitation del corazon, que cesa luego que el cuerpo se pone en su estado natural. El método de curacion que debe seguirse en esta enfermedad es relativo á la causa de donde nace. Pondremos aqui algunos remedios que suelen aplicarse para su curacion. Hácese una bebida con dos onzas de zumo de buglosa ó lengua de buey, ó con el de

la borraja, clarificado al fuego, y dos dracmas de azúcar blanca envuelto, que tomará el enfermo por la noche al tiempo de recogerse, y olerá con frecuencia clavo de especia; pero en las palpitaciones violentas, es el mejor remedio la sangría.

Desfallecimiento del corazón. Si proviene de exceso de trabajo ó falta de alimento, se dará al enfermo un vaso de vino, en que se desatará una dracma de raspaduras de corteza de naranja, ó se mezclarán en el vino algunos de nebrina molida y bien madura. (*V. Síncopa.*)

PAN. El pan es el mas necesario de todos los alimentos. En las granjas y casas de campo se hacen tres clases de pan: una para el amo y su familia, otra para los criados, y la tercera para los perros.

*Modo común de hacer el pan.*

Se tendrá una levadura ó hurmienta, que es un pedazo de masa que se ha guardado del último cocido, de peso

de dos ó tres libras, mas ó menos segun la porcion de pan que haya de hacerse. Para el pan comun debe ser la sesta parte de la harina que se ha de emplear: se echará antes de irse á recoger, en una artesa la harina necesaria, repartiéndola á los dos lados; pónese el hurmientto en el medio, donde se echará agua caliente, quanto se pueda sufrir, y solo la precisa para desleirle, y hecho, se formará poco á poco con la tercera parte de la harina, una masa algo fuerte, que se dejará en medio de la artesa cubierta con una servilleta: vuélvese de arriba abajo el resto de la harina, que está á los dos lados, y se tapa con su cubierta la artesa; pero en invierno será preciso echar al hurmientto algo mas ropa ó poner debajo algun brasero.

La mañana siguiente, se calienta agua, y puesta la harina en la disposicion primera, se echará el agua caliente en el hurmientto; deslíese de modo que no queden grumos; hácese la masa del resto de la harina, teniendo cuidado de no echar mucha agua: cuan-

to mas pronto se amase, y con mayor ligereza, tanto mas ligero será el pan. El casero se amasa menos, y mas despacio, y por eso es mas fuerte.

Hecha toda la masa, se la cubre bien: en el invierno cuando hace mucho frio, se pone lumbre debajo; déjase en este estado una hora ú hora y media, hasta que haya levantado. Entretanto se calienta el horno, y luego se da á la masa la forma de pan que se quiere, y se pone en un tablero de modo que no se toquen los panes.

El horno ha de estar caliente lo preciso y por igual, porque si está mucho, se quema el pan por encima, y no se cuece por dentro; cuando el horno no está bien caliente, se queda el pan crudo. Se conocerá que el horno está bien caliente, si arrastrando un palo por el suelo de él, ó por la bóveda, echa chispas, y entonces se apartan los tizonas, dejando algo de lumbre á la boca del horno: se le barre con un varal que tendrá al cabo algunos trapos, y se mojarán en agua limpia, y torcerán antes de meterlos: tápase un rato

la boca del horno para que se abata el calor, despues se abre y mete prontamente el pan. Se pondrán á lo último los panes mayores, y se reserva el medio para los chicos; últimamente se tapa el horno, y deja cocer el pan dos horas y media, y se conocerá estarlo ya cuando despues de haber sacado uno, y tocando con algo de fuerza con las puntas de los dedos, tiene el sonido firme. En cuanto á los molletes ó panes muy abultados, será preciso dejarles cuatro horas en el horno, y habrá cuidado de no cerrar el pan hasta que esté bien frio.

*Modo de hacer el pan de mejor gusto que el regular.*

Se hervirá en una caldera bien limpia el salvado remolido en cantidad proporcionada de agua, y se revolverá bien con un cucharon de madera destinado solo á este uso. Cuélase esta agua por un lienzo nuevo y grueso, y esprimiéndolo bien, se echará esta agua que salga en la harina con el hurmiente

correspondiente, y se tendrá el pan de un gusto exquisito. En efecto, se ha experimentado que el agua cocida con el salvado, desata toda la harina, y la sustancia que tiene el salvado, hace el pan mas sabroso, y aumenta la cantidad de una libra en seis; y ademas echando á cocer el salvado como sale del cernido, se ahorra el gasto de volverle á moler.

El grado de bondad del pan depende por lo comun de la calidad de las aguas con que se amasa; y así será preciso, en cuanto se pueda, servirse del agua mas ligera, porque esta se introduce mejor que la gruesa en las partículas de la harina que se ha mezclado con la levadura.

Algunos dicen que el agua llovediza es la mejor, para que la masa levante y fermente, por ser mas ligera que la de fuente y de rio: es constante que se atribuye á la diferencia de aguas el gusto exquisito que se advierte en cierto pan; y que no tienen otros hechos con la misma harina.

El grado de calor que se da al agua

para amasar el pan, no deja de contribuir mucho á su bondad, porque no conviene que esté demasiado caliente, ni tampoco fria.

Amásase el pan en las granjas y otras muchas partes, con hurmiento, que no es otra cosa como se ha dicho, que un pedazo de masa que se deja agriar, y se mezcla con la nueva masa; pero en Paris usan para esto de la espuma de cerveza, que fermenta con la masa, y se deja reposar algun tiempo antes de meter el pan en el horno. Si se hace uso del hurmiento ó levadura, habrá de ser reciente y no muy agria.

Para que salga buen pan, debe componerse de dos partes de harina, y una de agua. El mejor es el que se ha hecho con harina de trigo bueno, que para serlo, debe estar seco, abultado, difícil de partirse, pesado y no muy nuevo; dejándole algo de salvado, es de mejor digestion, y no tan pesado al estómago: la harina ha de estar bien amasada, haber fermentado bastante, y que el pan tenga un buen punto de cocido. No se comerá muy reciente, por-

que ocupa el estómago; y si está muy duro, no se digiere bien. El pan es de mucho alimento, pero su exceso espesa la sangre.

El de morcajo, esto es, el que lleva mitad de trigo y mitad de centeno, es de menos alimento; no obstante la gente del campo le usa por lo comun: le amasan mas fuerte, y dejan en él mas salvado. Este pan sobre ser de menos alimento, es pesado al estómago; el de cebada tiene el mismo defecto, y mantiene menos: solo conviene á temperamentos robustos, y para que sea menos dañoso, se le envuelve con otras harinas. El pan de avena, maiz ó mijo tiene los mismos inconvenientes.

#### *Diferentes calidades de pan.*

El pan mollete es el mas delicado; pero la miga de él es mas tenaz que la de otros, y de mas difícil digestion; y así no conviene á los convalecientes, ni á estómagos débiles: y lo mismo es el de leche, esto es, el que se amasa con leche y la harina mas pura, co-

mo el muy reciente. El pan blanco, que se hace con la harina pasada por cedazo claro, y donde se echa algo del salvado remolido, es de mas alimento que el blanco, y pone mas vigoroso el cuerpo; pero tarda mucho en digerirse: y así no es conveniente á personas que hagan poco egercicio. Por lo general el pan es mas ó menos estimable, segun el modo que haya tenido de fermentar, el punto de cocido que se le haya dado, y la calidad del agua con que se haya hecho.

Hay parages donde se sala el pan, y otros donde no se le echa sal: el pan salado, es cierto que escita el apetito, y que ayudando al estómago, hace su funcion con menos lentitud, y divide los sucos digestivos; pero el que no está salado, como esté con buen punto de cocido, y haya fermentado bien, es de fácil digestion, forma buen quilo, y no comunica á la sangre cierta acrimonia, que no puede dejar de perjudicar por el continuo uso del pan salado.

El pan no solo es el alimento na-

tural del hombre, sino que es útil, y sirve de remedio en ciertos males: tales son, por ejemplo, las tostadas con vino, azúcar y algo de canela, en caso de debilidad y caimiento. Hay médicos antiguos muy célebres, que aconsejan desayunarse con un poco de manteca sobre el pan, persuadidos á que este desayuno es conveniente para precaver los dolores de cabeza, los aturdimientos, y deliquios; y que es saludable en las enfermedades epidémicas y contagiosas. Mas las cataplasmas hechas con la miga del pan, ablandan los tumores, y los resuelven ó maduran. Un pedazo de pan puesto debajo de la nariz en tiempos de lasitudes, y falta de conocimiento, alivia infinito, &c.

*Conocimientos que debe tener un buen ecónomo para que el pan sea bueno.*

Deberá escoger un tiempo propio para moler el grano, teniendo presente que los inteligentes hacen moler de una vez todo el necesario para su provision, porque rara vez sobra la hari-

na. Para moler una gran porcion, se esperará á un tiempo en que las aguas, los vientos, los caminos, y aun el molino mismo esten con la mejor proporcion, avisando tambien al molinero algunos dias antes. De este modo un particular solo ocupa el molino, asistiendo por sí mismo á la operacion, ó enviando personas de su confianza.

Por este medio se evita, en parte, los engaños de los molineros, y con todo son tan sagaces que hallan siempre arbitrio para llevar mas grano del que les corresponde por la maquila: por lo regular los pobres son los que experimentan mas su mala fe. Se hallan muy pocos molinos que esten como deben para hacer buena harina: las muelas son por lo comun de piedra de mala calidad, y mal ajustadas: por otra parte se encuentran muy pocas personas capaces de gobernarlas como convendria para que el grano diese toda la harina que debe. El invierno es el tiempo mas propio para moler, porque las aguas y los vientos son mas abundantes, y dan la fuerza necesaria á los

molinos para hacerles moler de un modo mas útil, de que hay repetidas experiencias; y así el buen administrador, despues de haber acribado los granos por el otoño, y separado las clases, deberá moler todos los precisos para el consumo de su casa, y aun para vender, aprovechándose en el invierno de la abundancia de las aguas, y de la fuerza de los vientos.

Sobre esta materia hay varios conocimientos de que no debe carecer un ecónomo hasta cierto punto; así para no dejarse engañar, como para determinarse á ciertos medios que le faciliten tener el pan á menos costa.

Casi todos los que recogen granos, hacen en su casa el pan, y tienen para esto todos los utensilios necesarios, y hallan en ello, á su modo de entender, mucha mas utilidad, que en tomarle en casa de un panadero en las actuales circunstancias; pero no hay duda que los pone en muchos cuidados, y los hace perder mucho tiempo: por otra parte, hay pocos que sepan dar al pan la sazón y el punto correspondiente,

como aquellos que lo tienen por oficio. Mas, en las casas donde se gasta poco, se ofrecen las mismas dificultades, y se ocasionan tantos gastos, como en aquellas donde se consume mucho, porque es preciso cocer mas á menudo, para no dar lugar á comerle duro; y así es preciso ver lo que tiene mas cuenta: para este efecto, convenirá que esté instruido en la proporcion que hay entre el peso del pan, el del trigo y la harina; por tanto, he aquí la proporcion, segun las esperiencias que se han hecho.

1.<sup>a</sup> En quanto al trigo comun se ha visto que despues de haber puesto todo el cuidado posible, tanto en el buen estado del molino, como en la sazón de molerle, nunca sale el peso en harina igual al del trigo que se echó, sino que ha salido una libra menos en ochenta y cinco de trigo por la parte sutil de harina que se escapa.

2.<sup>a</sup> Hay tambien otra merma mas sensible despues de cernida, porque pesándola separadamente del salvado, resulta que este mismo trigo ha dado en

el peso de diez libras siete de harina, y tres poco mas ó menos de salvado.

3<sup>a</sup> En el trigo de primera clase, se ha advertido, que diez libras han dado siete y cuarteron de buena harina, y dos libras y tres cuarterones de salvado: lo que hace en cuarenta libras de este trigo veinte y nueve de harina, y once solamente de salvado, porque el buen trigo da mas harina que los demas: sobre lo que debe advertirse que la harina que proviene de mejor trigo, como recibe mucho mas agua da mas pan.

4<sup>a</sup> Se ha experimentado que una porcion de harina de trigo comun de la segunda clase, por egemplo, siete libras de harina antes de amasarla, pesa diez de pan cocido, por lo que no puede dudarse que las tres las recibió de agua.

En fin, la experiencia ha manifestado que siete libras de la flor de la harina de este mismo trigo han dado diez libras y dos onzas de pan, que es lo mismo que dos onzas mas que el mismo peso de la harina cernida regular-

mente; y que el repaso de este mismo trigo, produce un cuarteron menos que la flor de la harina, esto es, que siete libras de esta harina, donde así la flor como el repaso estan juntos, dan diez libras justas de buen pan; que siete libras de harina fina del mismo trigo, han dado diez y dos onzas, y que siete de harina gruesa del mismo trigo, no han dado mas que nueve libras y cuarteron: lo que prueba que quanto mas fina sea la harina, tanta mas agua recibe, aunque sea del mismo trigo, y da mas pan.

En quanto á la harina del trigo de primera clase, se ha visto, que el repaso ha dado tantas libras de pan como la harina de la segunda calidad del trigo de la segunda clase, y que de la harina de la segunda calidad del trigo de primera clase, ha salido tanto pan como de la flor de la harina del segundo; y en fin, que la harina del trigo de la primera clase, ha producido diez libras y cuarteron de pan, en siete de harina. De donde se sigue que hay siempre una cierta utilidad en preferir

el mejor trigo al comun , porque da mas pan, como se ha visto por repetidas experiencias, las que han dado lugar á proponer á los amos de una familia las advertencias siguientes.

Medio de que puede usar un labrador para cambiar sus granos por pan con un panadero , para evitar los inconvenientes que resultan de la maquila, cocido, y tiempo que se pierde en estas operaciones como para comer mejor pan.

1<sup>o</sup> Como el peso del trigo es el que determina su buena ó mala calidad, será preciso empezar por el trigo de mediana clase. Esta pesa doscientas y treinta libras el sestario, medida de Paris. En los demas paises puede arreglarse por esta medida para hacer juicio en la proporcion del pan con el peso del trigo. Esto supuesto, el particular ó labrador que quiera cambiar trigo mediano por pan con un panadero, debe echar la cuenta del modo siguiente: doscientas y treinta libras de trigo, que compradas en el mercado no valen mas que quince pesetas, pueden dar igual

número de libras de pan de la plaza, y así no habrá que descontarse mas que la indemnizacion de maquila, y cocido que es justo hacerse al panadero, como que este es su comercio y vive de su oficio.

2º Si este mismo particular quiere en cambio de la misma calidad de trigo tener pan bueno, que vale, por ejemplo, tres cuartos y medio la libra, cuando la del pan de la plaza no vale mas que á dos, en este caso no podrá pedir al panadero mas que ciento y sesenta y seis libras y media de pan, por las doscientas y treinta de grano.

3º Si quisiere cambiar del mejor trigo, cuyo sestario pesa doscientas y cincuenta libras por pan comun, deberá darle el panadero trescientas y dos libras de pan por las doscientas y cincuenta libras del trigo bueno: lo que hace cincuenta y dos libras y media mas del peso del trigo, porque siendo este esquisito, valdria en el mercado veinte y una pesetas el sestario.

4º Si el mismo particular, teniendo conveniencias, quisiese en lugar de pan

comun tenerle de mollete, en cambio de trigo comun, pero limpio, no podrá llevar por cada sestario que pese doscientas y treinta libras, mas que ciento y cincuenta de pan mollete. *Jour. Econ. Octubre de 1757.*

El autor que ha propuesto este medio hace ver que un panadero que emprendiese este comercio, y surtiese á varios pueblos, podria en poco tiempo hacer fortuna, y por otra parte tendria mucha utilidad á los que viven apartados de estos pueblos, dar al panadero porcion de trigo, quedando por cuenta de este ponerle en su casa en los dias que se hubiesen convenido.

Las reglas que el labrador y todo buen economista debe tener presentes para tener siempre buen pan son las siguientes.

1.<sup>a</sup> Si el trigo está muy húmedo ó es nuevo no debe enviarse al molino sin hacerlo secar antes en el horno ó al sol; pero si está muy seco debe mojar-se un poco para humedecerlo.

2.<sup>a</sup> Nunca deben mezclarse las diferentes especies de granos, porque no

siendo iguales ni en volúmen ni en dureza, cada una de ellas pide cierta disposicion y fuerza en la muela para que se muele bien.

3ª Para que no haya engaño, el trigo y la harina deben recibirse al peso.

4ª Un quintal de trigo bueno y limpio bien molido debe tener 75 libras de harina y 25 de salvado, comprendidas las mermas, que son como de una libra.

5ª Las harinas para conservarse sin ningun riesgo deben ponerse en un parage seco, en sacos aislados y separados de las paredes.

6ª Para amasar la harina en invierno debe estar el agua caliente, pero no hirviendo, y en verano en su temple natural; pero para la harina de centeno debe estar mas caliente que para la de trigo.

7ª El salvado impide que se esponje el pan y se conserve, y así debe ponerse cuidado en separarlo bien de la harina.

8ª Cuando se quiera mezclar el salvado con el pan es necesario remojarlo

por la noche con agua fria , colar esta agua y ponerla en el amasijo , y lo restante darlo al ganado mezclado con yerba.

9ª No se debe usar jamas de levadura vieja , y la masa debe removerse con fuerza y mucho tiempo para que dé mas pan y mejor.

10. En tiempo de calor la masa debe dividirse y prepararse al salir de la artesa , y en tiempo de frio debe dejarse en ella como una hora antes de dividirla y prepararla.

11. Los panes para que se cuezan bien no deben ser de mucho peso.

12. En estando bien fermentada la masa debe ponerse en el horno , y este no debe abrirse hasta que esté casi cocido el pan.

13. Si la harina es de la calidad que hemos dicho arriba absorverá dos terceras partes de agua y producirá otra tercera de pan , de manera que cada libra de trigo da otra de pan.

14. El pan que se hace de todas harinas como el casero , es mas sustancioso , mas gustoso , y de mayor economía.

15. El trigo, la harina y la masa debe ponerse todo en los párajes mas limpios para que pueda conservarse el pan y no contraiga ningun sabor desagradable.

**PAN PORCINO.** Planta que tiene la raiz redonda, y bastante parecida á un panecillo. Los cerdos la apetecen mucho, y se cria en los montes y matorrales. Esta planta echa unas flores que son de varios colores, segun la diversidad de especies que hay de ella, porque unas son purpureas, otras blancas gridelinas. Se las multiplica por medio de la grana, y se siembra en Marzo y Setiembre en tiestos llenos de tierra ligera. La raiz de esta planta es cálida y desecativa: su uso principal es en la dureza de oidos, echada en infusion en espíritu de vino, haciendo uso de ella solo exteriormente, por la violenta eficacia que tiene.

**PANACEA.** Dáse este nombre á cierta agua preparada, á que se atribuyen muchas virtudes, para el alivio de varias dolencias. Mr. Chomel esplica en su Diccionario el modo de hacerla. Mué-

lense, dice, no muy menudo las piedras ó tierras que contengan salitre; hácese hervir estos polvos en agua, échase la disolucion del salitre en el fuego, y se hace evaporar el licor hasta que se pegue á la espumadera, y que parezca de un color amarillo. Este licor oleoso se llama *agua salina*: hácese despues evaporar esta agua al fuego en una vasija de barro, hasta que parezca hallarse en consistencia de miel, en cuyo estado se la revuelve bien, y se espuma; échase esta materia espesa en un crisol, en medio de carbones encendidos, aumentando el fuego poco á poco; hácese evaporar todos los espíritus ácidos, hasta que deje de ahumar enteramente, y entonces se va aumentando la lumbre; y euando la materia se halle en estado de licuacion, se la mantiene aquel grado de calor, hasta que llegue á estar blanca. En este estado, se la vuelve á echar en agua caliente: esta agua se apropia todas las sales fijas de esta materia, y se posa al fondo de la vasija, la alcalina, que es muy blanca; se lava en muchas aguas, hasta que

se perciba al gusto haber dejado todas las sales: esta materia, hecha polvos, es la célebre panacea universal ó nitrosa, cuyo principio se ve ser el agua del salitre. Esta panacea absorve los ácidos, disuelve las viscosidades, y las evacua por el curso sin incomodidad ni dolor. Es conveniente en todas las enfermedades crónicas, á todo género de obstrucciones; escita la transpiracion, y cura la ictericia. El mismo autor asegura que es un buen específico contra el escorbuto: la dosis es desde una dracma hasta dos, y se toma en una agua mineral, ó en una taza de té en ayunas.

○ PANAL: es la obra que hacen las abejas donde depositan la miel y los huevos, alli los empollan y salen las abejas nuevas, que despues reunidas forman los enjambres, que salen de las colmenas para establecerse en otra parte y formar nuevas colonias.

PANATELA. Es un género de papilla que se hace para los niños, echando en caldo cierta porcion de miga de pan y una yema de huevo, ó una cucharada de buen aceite de comer; revuélvese to-

do, y se la da algunos hervores.

Tambien se hace de este modo. Tómase dos onzas de harina gruesa de avena, de la mas nueva; lávase en muchas aguas tibias, hasta que lo abultado quede al fondo de la vasija; hácese hervir en un puchero á fuego lento, en cuartillo y medio de agua, y hasta que quede en la mitad; despues se pasa por un lienzo limpio esprimiéndolo, y se echa un poco de azúcar y una cucharada de vino blanco. Esta panatela es ligera y nutritiva.

**PANECILLOS:** modo de hacerlos. Hácese una masa con la flor de la mejor harina de trigo (media hemina mas ó menos, segun la porcion que se quiera hacer); tómase la tercera parte para hacer la recentadura ó hurmiento, que se desatará en la espuma de cerveza, y agua caliente; déjase revenir esta masa en una hortera ó plato de madera, y se cubrirá bien en invierno, en cuya disposicion se dejará seis horas en este tiempo y cuatro en verano. En viendo que ha levantado, se desata con el hurmiento y agua caliente el resto de la hari-

na ; y echando medio cuarteron de sal bien molida , libra y media de buena manteca , media docena de huevos y un queso blando , ó leche , se mezclará todo y amasará bastante tiempo , volviendo y revolviendo por todas partes ; fórmanse los panecillos del modo que se quiere ; déjanse revenir ; se pican con la punta de un palo , y dándolos color , se meten en el horno , donde basta que esten media hora.

PANES. Dáse el nombre de panes á toda especie de granos cuando estan en pie.

Cultivo y cuidado que debe tenerse de los panes. 1º Cuando estan en yerba , y en el tiempo que van naciendo , se procurará aclararles , si se advierte que las producciones son tantas que puedan sofocarse : esto sucede por lo comun en un buen fondo de tierra , y así en el Diciembre se hará le pasten las vacas y ovejas ; y aun cuando encañan , tambien se deshojarán aquellos que esten demasiado fuertes. Está rigurosamente prohibido por las ordenanzas todo género de daño en los panes , así

por los ganados como por la caza : el dueño de la heredad ó cualquiera otra persona en su nombre puede prender el ganado , y el amo ha de responder del daño. 2º Por la primavera , y desde el mes de Abril, se escardarán y se les quitarán las malas yerbas; advirtiéndolo al mismo tiempo en qué estado se hallan los panes , porque este mes es el que da á entender la buena ó mala suerte de la cosecha. Si estuviesen entonces fuertes y lozanos, prometen buenas esperanzas, á no ser que sobrevenga algun accidente extraordinario y fuera del curso regular, como alguna tempestad , grani-zo &c.; deberán quitarse las malas yerbas , particularmente si la primavera es húmeda , porque entonces echan demasiado ; y se continuará en Junio este trabajo , si hubiese lluvias cálidas en este mes , que crian en los panes la neguilla, el beleño , cizaña y otras. 3º Cuando los panes han perecido por alguna escar-cha áspera , que deshiela inmediatamente , hallándose la tierra muy cargada de agua , ó que ciertas aves de paso los han comido , se debe abrir de nuevo la

tierra, y sembrar en ella algun trigo tardío, cebada, ó cualquiera otra semilla de Marzo. 4<sup>o</sup> Se remediará en cuanto se pueda las enfermedades ó contra-tiempos de los panes, y destruir los insectos que los estíos secos ocasionan, como son todo género de cocos, turones y otros.

Varios modos de multiplicar los panes. Todo el punto de estos diversos medios se dirige á buscar por un modo extraordinario la cantidad, que por un cultivo regular, se tendria en tres ó cuatro años; y como el principio fermentativo, concentrado y envuelto en los mismos granos ó semillas, es lo que produce esta cantidad mas abundante, las preparaciones de ellas y beneficios que se dan á las tierras, hacen este feliz efecto.

Se tomará estiércol de vaca, cabra, oveja, palomina, y salitre refinado y molido, de cada cosa una libra; échase todo en agua tibia que no haya hervido, donde se dejará hasta que estas diversas frezas hayan dejado todas las sales que contengan; cuélase esta mez-

cla por un paño, donde quedará toda la hez; échase en remojo la simiente en esta agua filtrada por espacio de siete ú ocho horas; despues se saca, y pone en un rincon de la panera, revuélvese de cuando en cuando, y por tiempo de otras seis horas; siémbrese luego, y la produccion será de ciento por uno, segun lo asegura el autor de la Casa de Campo. En quanto á la dosis que acabamos de señalar, se advierte que son para sembrar doscientas y sesenta libras de grano.

Otro. Échase en una vasija de suficiente capacidad veinte libras de cal, con diez cubos de agua por encima; y echando en una cesta ciento y veinte libras de trigo, que es la porcion necesaria para sembrar una yugada de tierra, se meterá en la vasija por siete ú ocho horas, y dejará despues secar al sol. O se revolverá el trigo en un tonel, donde se habrá disuelto en agua tres libras de salitre ó sal comun. Tambien se puede envolver el trigo seco con la cal quebrantada, y sembrar uno y otro al mismo tiempo.

Otro. Disuélvese en agua la cantidad suficiente de estiércol de un corral de ovejas, de un gallinero y de un palomar, y echando por último una porcion razonable de salvado para unirlo todo, se remojará en ello el trigo, que ademas de producir ventajosamente con esta composicion, le preserva de los varios contratiempos á que está espuesto.

Otro. Tómase despues de haber llovido el agua que queda al pie del muladar; y si no hubiese proporcion de esto, se echará en un cubeto grande estiércol de carnero, de caballo y otros, hasta que quede vacío solo un tercio del cubeto, y se acabará de llenar de agua llovediza. Déjase en remojo dos dias y despues se quitará el estiércol: métese por veinte y cuatro horas el trigo en esta agua, que estará ya cargada de todos estos principios, y dejándole secar á la sombra se sembrará luego. Si se hace uso de este método todos los años, podrá cogerse de diez y ocho á veinte veces mas grano que por lo comun.

Otro. Juntanse todas aquellas cosas que parece debieran haberse tirado de la casa y que abunden en sales, como son los huesos de todo género de animales, plumas, pellejos, ralladuras de cueros, zapatos viejos, cuernos, uñas de pies de caballos y otros animales. Se tendrán tres toneles abiertos, ó tres pozales; échanse en el primero las cosas mas blandas, y que se desprenden con mas prontitud de sus principios; en el segundo, las que no son tanto, y en el tercero las mas duras; llénanse todos tres de agua llovediza; déjense en infusion cuatro dias las materias del primero, seis las del segundo, y ocho las del tercero; sepárase el agua de las materias, y estas se tirarán.

2º Cógese una buena porcion de plantas con sus flores y granas, de aquellas que contienen muchas sales, como el romero, espliego, salvia, almora-  
dux, betónica, cortezas de encina, plantas que se encuentren por un monte, en cuevas y valles. Quémanse, y de las cenizas se estraen las sales por

evaporacion; recógense despues que se junten por la cristalizacion, y se hacen secar.

3º Se tomarán tantas libras de salitre ó nitro, cuantas sean las yugadas de tierra que hayan de sembrarse; disuélvese cada una de ellas en doce azumbres de agua del corral, y cuando ya esté disuelta, se echa un poco de las sales de estas plantas.

4º Empléanse despues estas materias del modo siguiente. Para cada yugada de tierra se toman doce azumbres del agua preparada en los toneles, y se mezcla el agua del salitre en la misma cantidad; échase poco á poco el trigo en este licor envuelto, en vasija suficiente, para poderlo contener, cuidando de que suba por encima del grano como cuatro dedos: quítanse con una espumadera los granos que riaden por encima; déjase remojar el trigo doce horas, revolviéndolo en este tiempo seis veces en distintas horas; y al cabo de él, que ya estará hinchado el grano, se saca y pone en un saco á escurrir, recibiendo en otra

cosa esta agua que es excelente para preparar todo género de granos y semillas: últimamente, se siembra el trigo algo húmedo, y se necesita una tercera parte menos para cada yugada de tierra, echando algo de paja menuda para que abulte el volúmen; ademas se podrá esparcir estiércol por la tierra, y será mas abundante la cosecha.

Otro. Se tomará una porcion proporcionada de agua llovediza, en que se desatará calpiedra, á razon de dos libras en cada cuatro azumbres; déjase reposar la infusion tres dias, revolviéndola tres veces en cada uno; pásase á otra vasija, á donde se echará para cada azumbre cuatro onzas de nitro comun y una libra de palomina: revuélvese todo, y se deja reposar cuatro dias, haciendo lo mismo tres ó cuatro veces en cada uno, y concluidos se pasa á otra vasija el licor: despues se toma un puño de trigo que se dejará en remojo en él por espacio de diez y ocho horas; déjase secar un dia al aire; vuélvese á remo-

jar como la primera vez doce horas y se seca como antes; repítese la tercera vez la misma operacion, y se siembra de modo que cada grano quede en la tierra á un dedo de hondo y diez pulgadas distantes unos de otros.

Los que han hecho uso de esta infusion, aseguran que la mayor parte de estos granos echaron de sesenta á setenta cañas: que todas llevaron espigas muy largas y llenas de granos abultados: que casi todas las espigas tenian seis pulgadas de largo, que contenian sesenta granos cada una, sin que ninguna bajase de cuarenta. *Jour. Econ.*

Los autores que han escrito de agricultura, aseguran que se saca de estos varios modos de preparar las simientes unas ventajas muy considerables, porque apenas se necesita echar estiércol en las tierras: la tierra puede criar el trigo todos los años; necesita, cuando mucho, solo una tercera parte de simiente: que basta á la tierra una labor: el trigo está menos espuesto á niebla y á criar la ne-

guilla, y se anticipa en su maduración quince días; las cañas son mucho más fuertes, y en las tierras fuertes echan de nuevo para el año siguiente. En fin que una hacienda de campo puede producir el cuádruplo; y que una tierra, por ejemplo, que solo producía en trigo mil pesetas, puede dejar al dueño cuatro ó cinco mil cada año.

Nuevo modo de multiplicar el trigo, experimentado por un agricultor alemán, y por cuya práctica asegura que un ecónomo puede ahorrar á lo menos una tercera parte de la simiente necesaria, observando para ello las reglas siguientes.

1.º Es preciso sacar la simiente de un parage que no esté muy distante del terreno que se ha de sembrar para que la simiente no quede espuesta á una mutación muy notable de clima. 2.º Se escogerá bien madura y limpia de toda mala grana. 3.º Se llevará de un terreno más frío, más estéril y arcilloso que aquel donde haya de echarse. 4.º Sembrarla por el mis-

mo tiempo que se acostumbra en el parage de donde se ha sacado, y siempre mas tarde ó temprano que en el pais. 5º Habrá cuidado de informarse de qué especie de abono provenia esta simiente forastera, para variarla; y así si se preparaba aquella tierra para producirla con estiércol de ganado lanar, se preparará esta con el de vaca, particularmente si es mas cálida que aquella de donde proviene la simiente. 6º Sembrar claros los granos extranjeros. Estas reglas deberán observarse no solamente en cuanto al trigo, sino tambien en la cebada y avena.

El mismo autor ha advertido que el centeno de estío, que proviene de parages frios, da un producto muy considerable y ventajoso en las tierras areniscas, particularmente si se tiene el cuidado de sembrarle en Marzo.

Ademas de esto, dice, no hay cosa tan útil, así para el ahorro de simiente como para mejorar el terreno y multiplicar la especie, particularmente la cebada y la avena, que llevar los granos de parages bajos y are-

niscos á tierras de montañas; pero es preciso no faltar á ninguna de las reglas dichas, y atender á que se trabaje el campo en tiempo seco.

En fin ha notado que la zizaña que se cria en muchas partes, y principalmente en sitios húmedos, se convierte en grano en los montañosos; lo que ha experimentado con una hemina de centeno, y en la que el trigo no llegaba á la octava parte: le hizo sembrar todo en un sitio montañoso y en terreno bien preparado y abonado, pero algo húmedo, y atendiendo á que se sembrase bastante claro. Asegura que al tiempo de la cosecha, le dió doscientas y cuarenta gavillas de buen pan, y que no pasó de tres ó cuatro pies de zizaña; con la diferencia en los otros panes de no haber dado las gavillas tanto grano como estas.

**PANES ANIEBLADOS.** La verdadera causa de anieblarse los panes está en el vicio de la simiente, y no depende de las lunas ó nieblas como creen muchos: el fermento vicioso que existe en la naturaleza del grano produ-

ce este efecto, y no la influencia del aire; y así se ve que en un mismo campo donde hay diferentes tierras correspondientes á muchos particulares, unas tienen el pan muy anieblado y otras lo estan poco: el campo disfruta de un mismo clima y la calidad del terreno es la misma; lo que prueba con evidencia que la calidad de la simiente, y la diferencia de cultivo de que hace uso cada uno, son la causa de este mal.

Uno de los mejores remedios para preservar los panes de la niebla, es la cal viva apagada en el trigo antes que haya perdido aquella especie de sudor, de que se sacude poco á poco despues de segado; y es la razon que como la cal encierra en sí un gran calor, acelera la fermentacion del grano, absorbe la transpiracion en sus mismos poros, y libra en cierto modo al principio fermentativo del grano de aquel veneno, que circulando en la savia ó suco nutricio, le seria funesto por su corrosiva acrimonia. Es cierto que el trigo preparado de este modo es

dificil de sembrarse, porque el polvillo de la cal se introduce en los ojos.

Si el trigo que se tiene está muy contagiado, es preciso traer simiente de algo lejos, meterle entre cal cuando está pronto á fermentar, y continuar así; porque los trigos de campos inmediatos pueden comunicar el contagio por el polvo de las flores á las tierras cercanas aunque esten sembradas de trigo sano, en cuyo caso, la cal le preserva del contagio. Siempre será conveniente dar á las tierras labores bastante hondas para que las aguas no las priven de los sucos nitrosos que contienen, y dar á los surcos algun declive para que filtren entre la labor y el suelo de la tierra; pero sin dar lugar á que lleven consigo el limo ni las sales.

Receta para preservar los panes de todo mal y corrupcion. Se tomarán veinte y cinco libras de cal viva, otras tantas de palomina, cuarenta libras de ceniza de hogar, veinte y cinco de sal marina, y en su defecto, otro tanto nitro: pónense todas estas drogas en

un cubeto bastante capaz para poder contener tambien media barrica ó tonel de agua comun, y echándola se revolverá bien con un palo hasta que parezca estar apagada la cal. Esta legía se guarda todo el tiempo que se quiere sin que se malee, y cuando se ha de hacer uso de ella, se echará el trigo en una cesta que se meterá en el cubeto hasta que esté bien remojado, y entonces se echará en un saco para que escurra, ó si es mucho el trigo, se echará en un cubeto todo el que quepa, dejándole solo vacío cuatro dedos; acábase de llenar de la legía y se le mueve; hecho esto se destapa por bajo, y recibe el agua para no perderla, continuando así hasta que todo el trigo esté preparado. Se sembrará á las veinte y cuatro horas ó algo mas, pero no podrá guardarse así mas de cinco dias, porque tiene el riesgo de abrasarse. Ultimamente la cantidad de legía de que se ha hablado puede servir para preparar mil y trescientas libras de trigo.

... Cuando los panes estan en flor, y

acontece caer lluvias frias, las espigas no contienen mas que unos granos muy pequeños en que no se halla nada de harina; y á este accidente llaman por lo comun correrse los panes. La frialdad del agua contrae los vasos de la caña, y así impide que la savia suba en aquella cantidad necesaria para que los granos tomen el incremento regular.

**PANADIZO.** Mal cruel, en forma de apostema que sale á la punta de los dedos, y corrompe la carne, causando vivísimos dolores.

**Remedio.** Se hará una legía con ceniza de sarmientos; caliéntase bien y se echa en un vaso acomodado para meter allí la parte lastimada donde se tendrá bastante tiempo, echando de cuando en cuando mas legía caliente: repítese esta operacion, y se verá prontamente su buen efecto en cualquiera estado en que se halle el panadizo, sea al principio cuando no se advierte mas que hinchazon, sea en el aumento, cuando aquella crece y se forman las materias, y aun cuando las carnes estan corrompidas, porque la

legía atrae hácia fuera toda la malignidad del mal, y despues no es preciso mas que cortar la cútis muerta, y aplicar alguno de los unguentos de que se hace uso para consolidar qualquiera herida.

Otro remedio. Se abrirá el panadizo con la punta de una lanceta, ó poniendo el unguento de madre (*V. Ungüento*): despues se meterá el dedo en la legía de que se acaba de hablar, y salen de él ciertas viscosidades que son la supuracion de la membrana alterada. Este remedio es escelente.

O se tomará la yema de un huevo fresco, y echando en ella un polvo de sal bien molida se batirá, y quedará hecho un linimento que se pondrá al dedo envuelto en un paño; pónese otro á las doce horas y será pronta la curacion.

• PANIZO. Especie de grano bastante parecido al mijo, aunque se diferencia en los filamentos que son de un pie de largo y amontonados; las mazorcas contienen muchos granos vello-  
sos, azules ó rojos. Hay provincias

donde se hace pan del panizo, como del mijo, y se hace mas pronto que este, pero no es tan delicado. El panizo requiere tierras areniscas como tengan algo de sustancia.

PANOCHA ó PANOJA. Es la espiga de algunas plantas como el panizo, mijo, avena y lila. Se diferencia de las que propiamente se llaman espigas en que las flores que la componen estan dispuestas en un eje largo, y separadas ó muchas juntas se sostienen á pedúnculos unidos á este eje ó tallo. Tambien podrá llamársela así con la diferencia que aquel está inclinado al suelo, y este sube recto hácia arriba.

PAPERA, papuza, mostrar talego, entequez, comalia del ganado lanar; es una enfermedad que padece el ganado lanar que se puede llamar hidropesía causada de pastar en terrenos bajos y húmedos, ó de comer yerbas cubiertas de rocío, ó de hongos. La yerba centella, — la coscoja, el junquillo y el ápio que se cria en los terrenos pantanosos, el pacer en prados que acaban de apedrearse, el be-

ber aguas encharcadas y corrompidas, ó de la demasiada humedad que el ganado ha contraído por cualquiera causa que sea, rara vez contrae el ganado esta enfermedad cuando pasta en los prados y tierras salitrosas y secas, y cuando se tiene cuidado de no sacarlo á pacer cuando la yerba está con rocío. Se conoce que el ganado está atacado de esta enfermedad, cuando tiene los ojos pálidos, no se puede tener de pie, tiene moco, el cútis y la lana se arranca con facilidad; tiene pálidas las encías, y mucho sarro en los dientes, y está tan pesado que no se le puede hacer andar; estos son los signos característicos de esta enfermedad. Es muy difícil conocer esta enfermedad á los principios, porque en lo exterior no se manifiesta ninguna señal que sea característica, mas cuando las entrañas estan ya inficionadas luego se ve una mutacion sensible en el exterior del animal, como ampollas llenas de una serosidad limpia, sin haber precedido fiebre, ni alguno otro movimiento crítico que la pueda cau-

sar. El signo mas cierto para conocer esta enfermedad en el ganado, es un tumor blando ó bolsa del tamaño de un huevo de gallina, que se forma debajo de la barba de la res, y al cual los pastores llaman papera, papuza ó talega. Esta enfermedad ataca los pulmones, pues cuando se han abierto los animales muertos de ella, estas vísceras se han hallado sembradas de tubérculos en su superficie; y la prueba de que penetra hasta lo interior es que toda ella tiene un color verdinegro, siendo así que su color natural es un rojo algo pálido. El hígado está mucho mas dañado, de manera que acaso se podria decir que su principal sitio es esta víscera. El hígado que naturalmente tiene el color moreno oscuro, sanguíneo, en los animales que mueren de esta enfermedad, se observa que es azul, pálido y cárdeno; su sustancia es tan blanda que se deshace entre los dedos, siendo así que en su estado natural es firme, sólida y de bastante consistencia; la vegiga de la hiel esta floja, y solo contiene una

agua amarilla, ó una bÍlis disuelta y corrompida; la vena porta está llena de lombrices; en fin todas las vísceras y carnes tienen una blandura estraordinaria por la superabundancia de humores que se han derramado por todo el cuerpo, los cuales estancándose en las vísceras impiden el movimiento, se corrompen y causan en las entrañas las mutaciones que hemos dicho.

Para curar esta enfermedad del ganado es necesario servirse de aquellos remedios que vuelvan á entonar los vasos, dándoles el resorte y la fuerza que les falta, y que hagan evacuar el fluido superabundante, y los humores estancados en el cuerpo; estos remedios se llaman tónicos, desecantes, y diuréticos incisivos. La esperiencia ha acreditado que la sal comun reúne en sí todas estas cualidades, ella destruye las lombrices que nuestros pastores llaman coscojos ó galápagos. Conviene dar á cada cabeza de ganado dos ó tres onzas cada año en cinco ó seis veces, y que las ovejas tomen una cantidad regular voluntariamentē de

una vez , pues las piedras salitrosas que se les dan á lamer, no son suficientes. Este remedio mas debe considerarse como preservativo que como curativo cuando el mal está ya arraigado. En este caso es necesario usar del siguiente: se toma una onza de pimienta, cuatro de bayas de enebro secas, dos libras de sal comun y media de azúcar, y todo bien pulverizado sobre el heno. Si se disminuye el mal, se continúa con el mismo remedio; pero si se aumentase tomarán cuatro libras de antimonio y se pondrán en infusion en diez y seis cuartillos de cerveza por tiempo de una semana, y de esta bebida se dará medio cuartillo á cada res por tarde y mañana. Tambien es buen remedio alimentar las ovejas que tienen papera con brezo puro, añadiéndoles un puñado de sal y brotes de agenjos, y si hay hidátides en el cútis se abren y se lavan con un cocimiento de agenjos ó abedul.

Otro remedio que se dice que es muy eficaz para esta enfermedad: tó-

mese una dracma de antimonio, media de nitro, un puñado de brotes de agenjo; machácase todo junto, se mezcla con siete ú ocho puñados de avena, y se da á la oveja: otro, se toman dos onzas de antimonio crudo, cuatro de bayas de laurel, otro tanto de azufre, dos onzas de nitro, y diez libras de sal; se muele todo; se mezcla, se pone en las canales ó comederos para que lo lama el ganado. Los demas remedios que se aplican y que usan en varias naciones, todos se acercan mucho á los que hemos propuesto, y tienen una parte de los simples que hemos insinuado, ó de otras que tienen las mismas propiedades.

PAPEL. El papel se hace de porcion de trapos viejos de sábanas, camisas y demas ropa de lino, que despues de bien lavados se cortan menudamente, y por medio de un molino se hace de ellos una especie de pasta; con agua tibia se deslie esta, y resulta de ella una papilla clara: métese en la tina ó cuba donde se tiene esta, un molde ó bastidor que saca el batido, es-

curriéndose por medio de él lo mas claro; échase lo que queda en una tela gruesa de lana, que se cubre con otra igual; pónese sobre ella otra hoja, y así sucesivamente. Hácese escurrir toda el agua por medio de una prensa que se pone sobre este monton; y poniendo á secar despues en cordeles todas estas hojas, se las pasa por un engrudo; sécanse y se llevan á la prensa, y últimamente se alisan.

**PARALISIS.** Es una enfermedad nerviosa que hace perder ó disminuir la sensibilidad y el movimiento, ó alguna de estas dos funciones en una ó en muchas partes del cuerpo, y alguna vez las ataca todas, y se llama parálisis universal. La parte ó partes paralizadas quedan entorpecidas y sin accion, y si tienen algun movimiento es muy débil, y no se hace sino con mucha dificultad. Los que padecen estos accidentes no tienen fiebre ni calor, y la flaqueza ó privacion de las carnes sobreviene inmediatamente. Estos síntomas son generales en todas las parálisis; las parálisis parciales que

afectan algunas partes ó miembros del cuerpo tienen síntomas particulares y propios. Las causas que disponen á la parálisis son el exceso del vino y abuso de los licores espirituosos, de la bebida, del té, del café, las vigili-  
as, el trabajo excesivo, las pasiones violentas y otras. Las causas inmediatas son, algun golpe violento recibido en la cabeza, las heridas en el cerebro, y un derrame seroso, ó sanguíneo en su sustancia ó en el cráneo; la intemperie de las estaciones, un frio excesivo, la supresion de las evacuaciones naturales, la repercusion de algun humor herpético, hemorragias excesivas, algun espanto repentino y otras. Algunas veces suele acometer de repente, mas por lo comun se anuncia por algunas señales que la preceden, como temblor en ciertas partes, y entorpecimiento en otras; un dolor de cabeza muy fuerte y continuo, vértigos y convulsiones.

La parálisis sucede comunmente á la apoplejía, á la epilepsia y á otras enfermedades convulsivas, al cólico nefrítico, á la pasion iliaca, á la disen-

teria y al reumatismo. Los que estan mas espuestos á ella son los viejos , los hipocondriacos y los escorbúticos, y los niños por el retroceso de las erupciones cutáneas. La parálisis que ocupa el vientre y las partes inferiores es mortal de su naturaleza ; la que deja el movimiento á la parte atacada es mas fácil de curar que las otras; pero la que es precedida de apoplegía ó de algun daño de cerebro es la que mas se resiste á los remedios. La repetición de este accidente es muy temible , y muy rara vez deja lugar á la tercera recaída. Si la calentura viene luego despues de la parálisis suele ser muy favorable, porque puede suscitar una solucion espontánea; pero si viene tarde y es lenta, es inútil y aun perniciosa. Otras veces suele aliviarse el enfermo con hemorragias, diarreas ú otras evacuaciones. El facultativo debe observar los movimientos de la naturaleza, y con conocimiento de las fuerzas del enfermo, ayudarlos ó dirigirlos, ó detenerlos ó substituirle otros, dirigiéndolos á la curacion del

mal. Unas veces la sangría producirá buenos efectos; los purgantes y los antiflogísticos con un buen régimen que un sabio médico aconsejará conocida la causa de la parálisis y la compleción del enfermo. Los baños y aspersiones de aguas termales, por lo común son muy saludables; en fin en esta enfermedad tan peligrosa siempre es necesario consultar al médico, y aplicar los remedios que prescriba.

Los animales son también atacados de esta enfermedad. Los golpes, las caídas, el mal alimento, la vejez, la plétora, la humedad de los pastos y de los establos, el estar mucho tiempo en caballerizas mal sanas son las causas de este accidente. Cuando ataca la mayor parte del cuerpo del animal regularmente es mortal: si proviene de algún golpe se aplican á la parte herida estopadas de aguardiente y cataplasmas de hojas de ruda y vino: si hay inflamación en la parte se sangra al animal, y se le dan dos bebidas al día de buen vino, y para comer agua común con una poca de harina de

trigo y sal comun, y se le administran lavativas de agua de salvia; y cuando despues de algunos dias no se conozca alivio, se le aplica fuego en la parte: si la enfermedad ha nacido de pastos cenagosos y corrompidos, se le da heno de buena calidad, y se le aplican los remedios de arriba: si viene de plétora, se sangra al animal de la vena yugular, y esta se repite algunas veces; se le da al animal agua blanca nitrada, heno de buena calidad, lavativas emolientes avivadas con sal comun, baños de agua dulce, y mejor de aguas minerales habiendo proporcion.

PARASITA. Planta: se llaman así las que viven á espensa de otras, porque absorven una parte del jugo propio de la planta que les sirve de apoyo como el muérdago, que pegado en el tronco del árbol ó en alguna de sus ramas germina alli mismo, brota, vegeta, y da flores y frutos, y se hace un verdadero arbusto, y de tal manera chupa su jugo propio, ya formado para nutrirse, que al paso que

erece este arbusto el árbol se pone lánguido, se enflaquece y al fin muere; y si con tiempo se le quita la planta parasita, se le dan buenas labores y abonos, convalece, y vuelve á ponerse lozano y robusto. Los agáricos y los musgos son tambien plantas parasitas. Algunos creen que las plantas parasitas solo dañan á los árboles porque impiden su traspiracion, pero estan equivocados. El motivo porque piensan así es porque no ven en ellas raices para chupar su sustancia; no las tienen en efecto semejantes á las que vemos en las demas plantas; pero hay en ellas muchos tubérculos y chupones que penetran la corteza hasta llegar á la savia, y la chupan como la sanguijuela aplicada á la piel del hombre ó del animal chupa su sangre. Que se examinen estas plantas con un lente ó microscopio, y se verán en los líquenes y los agáricos bulbos para chupar como los que tiene la cuscuta ó el orobanque. Los árboles que estan plagados de musgo si se quieren conservar es necesario cortarlos hasta lo

vivo, y cubrirles la herida con unguento de ingeridores, ó despues que ha llovido estregarlos bien con un cepillo áspero, ó con un estropajo, y el tiempo mas conveniente para hacer esta operacion es á fines de otoño ó pasado el invierno. Ademas de estos daños que causa á los árboles el musgo, conserva en ellos una humedad continua que llega á corromperlos, y cuando no causase otro daño que darle un aspecto horroroso como si estuviesen plagados de sarna, no se deberia perdonar diligencia para destruirlo.

**PARDILLO.** Pájaro bien conocido por su canto. El macho canta maravillosamente, con particularidad el que se ha cogido en las viñas ya criado. Los pardillos aprenden con facilidad cualquiera tono que les enseñen, al caramillo ó flautilla. Se les conoce en que tienen el ala blanca, y las plumas junto á la cabeza y el estómago, rojas al extremo; se les cria con la grana del nabo silvestre remojada en leche, hasta que comen por sí, y despues se les da seca. Cuando la pájara llega á

enflaquecer, es preciso darla cada segundo dia cañamones para animarla y engordarla, echándola tambien un poco de azúcar en el agua. Se purga á los pardillos del mismo modo que á los canarios; y los nidos se encuentran en las hoyas de las viñas, en los bojes y laureles.

**PAREIRA BRAVA.** Raiz que se cria en el Brasil, de donde nos ha venido á Europa. Sus propiedades son fermentar suavemente con la sangre, y quitar por medio de las sales volátiles que contiene, los obstáculos que detienen el curso de la orina. Esta raiz ademas de ser diurética, es vulneraria, y debe mirarse como específico eficaz en los males de riñones y de la vegiga. Hácese uso de ella en la dificultad y detencion de la orina, dolores nefríticos, y en las hidropesías incoadas.

Hácese hervir desde una dracma hasta dos ó tres de esta raiz majada en tres cuartillos de agua, que quedarán en dos; y cuando esté fria, se pasará por una estameña y echará en una

botella. El enfermo tomará un vaso de cuatro en cuatro horas; y podrá echarse en ella una dracma de sal amoniacó, disminuyendo la dosis según la edad.

**PARENQUIMA.** Tegido celular de los vegetales: es un conjunto de vegiguillas unidas por sus estremidades, colocadas unas al lado de otras que llenan los vacíos que dejan entre sí las mallas de las fibras saviosas, y se estienden desde el centro del tronco hasta la superficie de la corteza; en el centro son mayores y se van disminuyendo progresivamente en las hojas; conserva también su misma organización, y se conoce mucho más en ellas por el vacío que deja por la supresión de las fibras saviosas. Este tegido de vegiguillas en las yerbas se llama comúnmente cubierto celular, porque forma como una capa entre la epidermis y las capas corticales.

**PARIETARIA.** Planta que se cria entre las piedras de las murallas y en los cercados; las hojas son refrigerantes y emolientes; se hace uso de ellas inte-

riormente para limpiar los riñones, y contra el mal de piedra; y esteriormente es buena para los tumores, erisipelas y quemaduras.

**PÁRPADOS**: son las dos especies de velos que cubren los ojos de los hombres y de los animales, llamados superior é inferior porque estan encima y debajo de la convexidad del globo del ojo. Las enfermedades á que estan sujetas estas partes son la hinchazon, la union ó juntura y la relajacion. La hinchazon la causan los golpes, la picadura de algun insecto y la frotacion de algun otro cuerpo, algun humor que cae en estas partes, ó algun tumor que se forma en ellas, ó la debilidad de los vasos. La union proviene de golpes ó de abundancia de lágrimas, ó de algun humor viscoso que se evacua por los ojos. La relajacion la pueden causar los golpes, la frotacion ó la parálisis: cada uno de estos males debe curarse con remedios análogos á las causas que los producen, que sabrá aplicar el facultativo instruido.

**PARTERA**: muger que egerce el arte

de partear. Esta parte de la cirugía tan esencial para la humanidad, tan difícil y peligrosa, ha estado mucho tiempo abandonada á las mugeres con grave detrimento del género humano, porque la impericia y la delicadeza del sexo han hecho y hacen perecer infinitos niños, por cuyo motivo convendría muchísimo que hubiese escuelas públicas donde se les enseñase gratuitamente este arte, y á nadie se le dejara egercer sino despues de un exámen rigoroso hecho por los mejores facultativos. Siendo este arte tan importante para la sociedad exige la mayor atencion del gobierno, y honrar á los que lo egercen, sea hombres ó mugeres, para escitar la emulacion y hacer que los que se destinan á su egercicio le aprendan con la mayor perfeccion.

**PARTERR**: esta palabra francesa, que ya se ha españolizado, significa un jardin ó parte de él inmediato á una casa, decorado con el arte é industria de los hombres con arreglo al dibujo que se ha propuesto. Su belleza depende del genio que ha formado el dibujo del gus-

to que domina, y de la habilidad del jardinero que ha sabido violentar la naturaleza de las plantas para acomodarlas al capricho. Así, lo que en una nación y en un siglo es bello, en otra ó en la misma, pero en tiempo diferente, se mira con desprecio. El terreno se distribuye en diferentes partes, dando á cada una de ellas distintas figuras, trazándolas con bojes, céspedes y flores, dejando calles estrechas cubiertas de arena de un mismo color ó de diferentes colores para poder pasear por él sin pisar nada. Todas las figuras de las partes del parterre deben guardar entre sí una exacta proporcion y simetría, y el jardinero no debe perder jamas de vista el dibujo para egecutar en cada cuadro la parte del dibujo que le corresponde.

**PARTIR.** Dáse este término á la cuarta regla de la aritmética, y es la mas difícil: sin embargo es preciso saberla, particularmente para partir una suma entre muchos, y dar á cada uno la parte igual que le corresponde.

Esta regla no se reduce á otra cosa

que á hallar cuantas veces un número menor se comprende en otro mayor, y quitar el divisor ó partidor cuantas veces se pueda del dividendo: esta operacion se hace por subtracciones reiteradas, esto es, por repeticion de la segunda regla de aritmética, llamada comunmente restar, empezando de izquierda á derecha en cuanto al dividendo. Debe advertirse 1º que todas las veces que se baja un número del dividendo es preciso poner una cifra al cuociente, (llámase así el número que resulta de la particion.) 2º Que si despues de haber bajado una letra, el divisor es mayor que el dividendo, se pone un cero al cuociente en lugar de letra,

### PRIMER EGEMPLO.

Se quiere partir 637 rs. entre 7 comps.

Dividendo.....637..... 7 divisor

Resta .....63

---

Se quita            007            91 cuociente

                              7            ó cantidad.

---

Resta                    0

*Primer modo de hacer esta operacion.*

Para hacer esta particion digo: en 63, que es el dividendo, cuantas veces se contiene 7, que es el divisor? 9 veces. Pongo un 9 al cuociente, y multiplico este número 9 por el divisor 7, diciendo: 9 veces 7 son 63; pongo 63 á la izquierda del dividendo, debajo del 63 suyo para hacer la resta de los primeros números, empezando de izquierda á derecha, y digo: de 63 á 63 no va nada: despues bajo el 7 que queda del dividendo, y digo: en 7 dividendo, cuantas veces se contiene el divisor 7? 1. Doy al cuociente esta unidad, poniendo el 1 á la derecha del 9 con que hace 91, y digo: uno multiplicado por el divisor siete, hacen 7; resto 7 del dividendo 7, y como no va nada, pongo un cero debajo de los siete, y toca solo al cuociente 91 rs.

*Segundo modo de hacer esta operacion.*

Se empieza de izquierda á derecha, diciendo: la séptima parte de 63 es 9;

porque 9 veces 7 son 63, que quitadas de 63 no va nada; y digo: la séptima parte de 7 que falta de partir, es 1, que doy al cuociente, á la derecha del 9, lo que hace 91 rs.

*Otro egemplo, por el que la operacion es mas fácil, y donde no hay la precision de partir las figuras ni poner muchas veces el divisor; se llama á la italiana.*

Compró un labrador un terreno que hace 245 yugadas, y le costó 52920 rs. Quiere saber á como le sale cada yugada.

Para hacer la operacion de esta regla es preciso poner 52920 por dividendo, y una raya al fin perpendicularmente; despues se pondra 245 por divisor, con otra raya horizontal por bajo para separar el cuociente, de este modo.

$$\begin{array}{r|l} \text{Dividendo, } 52920 & 245, \text{ divisor.} \\ \hline & \hline & \text{Cuociente.} \end{array}$$

Esto supuesto es preciso considerar que el divisor está compuesto de tres

figuras, y por lo mismo se hará un punto debajo de la tercera figura del dividendo, yendo de derecha á izquierda, que es el 9; despues es preciso empezar por la primera figura de la izquierda, que es el 5, y decir: en 5 cuantas veces se contiene 2, primera figura del divisor? 2, que se pondrá debajo de la horizontal del divisor, y se multiplicará por las tres figuras del mismo, empezando por la última, diciendo: 2 veces 5 son 10; quita 10 de 9, no se puede: es preciso llevar la una de 10, y 9 son 19: quien de 19 quita 10 quedan 9, que se pondrá bajo la tercera figura del dividendo, que es 9, y retener una; despues se dirá: 2 veces 4 hacen 8, y 1 que llevo 9; de 9 quito 2, no se puede; llevo 1 que vale 10 y 2 son 12: quien de 12 quita 9 queda 3, que pondré bajo la segunda figura del dividendo, que es 2; digo despues: 2 y 2 son 4, y 1 5; quita 5 de 5, no va nada. Hecho esto, es preciso bajar la figura 2 del dividendo enfrente de las dos restadas 3 y 9, y decir: en 3 cuantas veces 2? una; se pondrá el 1 frente

al 2 que está ya dado al cuociente, y decir: 1 veces 5 es 5; quita 5 de 2, no se puede; es preciso llevar una decena, y decir: de 12 resta 7, que se pondrá debajo, y retener una, y decir: una veces 4 es 4, y 1 que llevo 5: quien de 9 quita 5 queda 4, que se pone debajo del 9; y una veces 2 es 2, que quito de 3, queda 1, que pongo debajo. Es preciso despues bajar la figura 0 del dividendo frente de las tres figuras 1, 4 y 7 restadas, y decir: en 12 cuantas veces se contiene el 2? 6, que pongo al cuociente, y decir: 6 veces 5 son 30; quítolas de 0, no se puede; llevo 3 decenas que valen 30 quito, 30 resta 0, que pongo debajo, y digo despues: 6 veces 4 son 24, y 3 que llevo 27; quien las quita de 27 resta 0: en fin, 6 veces 2 son 12 y 2 que llevo son 14; quita 14, de 14 resta 0.

*Figura de la operacion hecha.*

Dividendo, 52920	245, divisor.
0392	<hr style="border: 0.5px solid black;"/>
1470	216 rs. cuocient.
000	

Así se ve por la operacion que cada yugada de tierra cuesta 216 rs.

Como la prueba del partir se hace por la de multiplicar, es preciso multiplicarla por el cuociente. (*V. Multiplicacion.*)

### OTRO EJEMPLO,

Se quiere partir 1620 rs. entre 30 comps.

Dividendo, 1620 | 30 divisor.

Quitar 150

—————

Resta 0120 54 rs. cuociente.

120

—————

000

Para hacer esta operacion se dirá: en

162 cuantas veces se contiene 30, que

es el divisor? 5 veces; porque 5 veces

30 hacen 150; quítase estos 150 de 162,

restan 12; bájase el cero á la derecha

del 12, y se tendrán 120, y digo: en

120 cuantas veces se contiene el divisor

30? 4 veces; pónese el 120 debajo del

120, despues se quita el 120 de 120,

y no va nada, y así toca al cuociente 54 rs. justos.

O tambien quitando el cero de 1620, y tomando el tercio de los 162, se tendrán igualmente los mismos 54 rs.

**PARTO:** es la salida del infante del seno de la madre al fin de los nueve meses, porque si es antes se llama aborto; qué causas contribuyen á la salida del niño del seno de la madre no es fácil determinarlo. Es muy probable que la madre y el niño contribuyen cada uno por su parte á proporcion de sus fuerzas. Se distinguen dos especies de partos, es á saber: el natural y el que es contra la naturaleza: el natural puede adelantarse ó atrasarse algunos dias á proporcion de las fuerzas y robustez de las mugeres. Es contra las leyes ordinarias de la naturaleza que el niño nazca antes ó despues del décimo mes lunar. El parto contra naturaleza es el que no puede hacerse sino por el socorro del arte, de manera que sin las operaciones del comadron ó cirujano el niño se quedaria en la matriz, y alli moriria y causaria la muerte de la madre.

Se reconoce que el parto es contra naturaleza cuando la muger tiene dolores vivísimos, y que este dolor se mantiene en los riñones; cuando está en un grande abatimiento y en mucha tristeza; cuando el niño peca por la posición, presentando ó unas partes de su cuerpo distintas de la cabeza y los pies, como la oreja, la cara; cuando el niño tiene la cabeza, el pecho ó el vientre demasiado gruesos; cuando el niño es monstruoso por adición de partes ó dos niños estan unidos entre sí, que es el parto mas terrible; en todos estos casos es necesaria mucha pericia en el comadron para aliviar á la madre y salvar la vida al niño. Cuando el niño no puede salir por las vias naturales es necesario recurrir á la operacion cesarea, que si no se hace á tiempo, ó si la hace mal el facultativo, ó la muger está muy postrada, siempre es mortal. Pondremos aqui ciertos remedios que estan en uso en los partos dificiles y trabajosos, y pueden servir de algun alivio á las mugeres.

Parto dificil en que los dolores son

ligeros y vienen de tarde en tarde. Se echarán en infusion por una hora en una taza de agua hirviendo dos dracmas de sen; y pasándolo por un paño, que se exprimirá, se echará en la infusion el zumo de una naranja agria, y tomará la paciente luego esta bebida.

Dolores despues del parto, disminucion y tardanza de la purgacion. Se tomará hojas de artemisa y manzanilla romana, un puño de cada cosa, y una onza de guisantes rojos ó habas; hácese hervir todo en media azumbre de agua hasta que quede en la mitad, y entonces se echarán algunas gotas de agua de canela; cuélase este cocimiento, de que tomará un vaso de hora en hora.

Si la supresion es total, lo que puede provenir del ardor de la calentura ó de hervor de la sangre, no se hará uso del cocimiento dicho, sino de dulcificantes y emolientes tomados interiormente, y aplicados por fuera; y así se hará un cocimiento en una azumbre de agua con un puño de cabezas de manzanilla, y otro de meliloto ó corona de rey, que hervirá hasta que quede en

tres cuartillos; y si lo hubiese, será bueno haber echado en el cocimiento dos dracmas de grana de fenogreco; remójense en el cocimiento retazos de flanela, de los que se pondrá uno al empeine lo mas caliente que se pueda, y en enfriándose aquel otro; pero se tendrá el cuidado de esprimirlos al tiempo de aplicarlos, y continuar.

Remedio contra el parto difícil por falta de fuerzas. Se tomará un escrúpulo de mirra; borraç de Venecia y azafran, doce granos de cada cosa; aceite de sùcino, tres gotas; mézclase todo en cuatro cucharadas de buen vino tinto, que tomará la paciente luego, y si hubiese necesidad se repetirá á las seis horas. *Eph. d'All.*

Otro remedio. Se harán secar en un horno, despues de haber sacado el pan, los hígados y hieles de anguilas; y hecho polvos se dará á la parturienta, tanto como una avellana, en vino, y no tardará en parir.

Parto trabajoso. Remedio eficaz y probado en este caso. Se tendrá laurel seco y cogido en el año, que se mole-

rá con limpieza. Tómanse una ó dos cucharadas de estos polvos, y echándolos en aceite de oliva, se hará de ello una especie de pasta, que tenga bastante consistencia para no correrse luego; pónese esta composicion en un paño, y se aplicará al ombligo de la paciente: al punto, en cualquiera situacion en que se halle la criatura, dará vuelta, y se presentará felizmente. *Jour. Econ.*

Parto en las hembras de los animales es la espulsion del feto, cumplido el tiempo del preñado prescrito por la naturaleza á cada especie de animales, y si sale el feto antes de esto se llama aborto. Cada especie de animal tiene su tiempo prescrito para parir; las yeguas y las burras paren á los once meses y medio, y las vacas á los nueve y medio; las ovejas y cabras á los cinco meses cumplidos; las puercas á los cuatro meses no cumplidos; las perras á las nueve semanas, y las gatas á los cincuenta y seis dias poco mas ó menos. Cuando se acerca el tiempo de parir á los animales que viven

en el campo, será muy conveniente que se les proporcionen pastos parideros con abrigos correspondientes á cada especie de animales, como establos para las vacas, rediles para las ovejas, y zahurdas para las puercas. Aunque regularmente no necesitan para parir mas que los esfuerzos naturales las hembras de los animales, alguna vez es preciso que los pastores, albeitares y otras personas que una larga esperiencia les ha instruido, concurren con su industria á socorrer estas hembras para que no se malogre el fruto ó se pierdan las mismas madres.

**PARQUE.** Es un terreno cercado, que ademas de la utilidad que deja, sirve de adorno en una grande heredad y de recreo al dueño, porque en él se tiene todo género de caza mayor ó menor, como cabritos monteses, gamos, ciervos, liebres y conejos; y puede haber en él la porcion que se quiera de tierras de labor, monte de corta ó dehesa. Pueden hacerse en él calles de árboles y cubiertos para tirar á la caza menor, tanto para el gasto de la casa como pa-

ra venderla. Debe tambien en el parque atenderse á la provision de las bestias en el invierno , sembrando en las tierras de ínfima clase avena y cebada , como echando en él yerba seca , habas , plantas de la huerta y otras cosas.

**PASAOREJA.** Es un insectillo largo y liso , que tiene en la cabeza dos cuernecitos y la cola ahorquillada : son muy perjudiciales á las flores de los árboles , particularmente á los albérchigos y albaricoques. Para destruirlos no hay mas que colgar en los árboles algunos cuernos de carnero , cuyo olor atrae estos insectos : métense dentro , y como no pueden salir sino con gran dificultad , se vaciarán todos los dias los cuernos , y podrá matarse los insectos.

**PASION HISTÉRICA.** Dáse este nombre á cierto mal que padecen las mugeres ; y porque se cree que es causado de los vapores que suben de la matriz , é impide la respiracion , le llaman comunmente mal de madre. Los olores fuertes son muy propios para aplacar este mal , como son los de *castoreum* , los de cuernos y plantas quemadas.

Remedio contra este mal. Tómase dos onzas de grana de lampazo, una de canela, tres granos de almizcle; muélese todo, y se da de estos polvos á la enferma como una dracma, desatado en vino; pero solo en el tiempo del accidente.

Ó se tomará una onza de raiz de nueza blanca, que es una especie de vid silvestre; se la hace hervir en vino blanco, de que beberá la enferma tres veces á la semana, al tiempo de recogerse, y continuará por espacio de un año, haciendo uso de este vino.

PASMO: es el aumento de fuerza contra natural ó en todos los miembros del cuerpo, ó solamente en alguna parte de él. En las fiebres agudas el pasmo al principio es muy fuerte, ocasionado de la materia morbífica que da á las fibras un impulso muy violento; los vasos se relajan, y la materia que no ha podido asimilarse sale del cuerpo impelida por los sólidos. En las heridas grandes se ven estos mismos efectos; tambien los producen las pasiones de ánimo cuando son muy violentas, las

demasiadas vigiliass, los trabajos excesivos, el uso inmoderado de los licores fuertes y otras muchas causas. Los que son de un temperamento muy vivo, calido y bilioso, y generalmente los que por su constitucion fisica tienen mucha sensibilidad estan muy espuestos á los pasmos. Los pasmos al principio de la enfermedad son menos peligrosos que al fin ó en el progreso de ella, menos en los niños que en los adultos, menos en las mugeres que en los hombres. Los remedios que se aplican son los antiespasmódicos, como la yerbabuena, el licor de Offman, el baño tibio, el suero nitrado, el alcanfor combinado con el nitro, el almizcle, el castoreo y otros. El pasmo acomete tambien á los animales, y se estiende alguna vez á todos los músculos del cuerpo, y adquieren una rigidez tan violenta que parecen hechos de una pieza sola; esta enfermedad suele quitarles la vida muy pronto. Las causas que producen este pasmo universal son la acrimonia de algunos humores que irritan el sistema nervioso y la herida de ciertas partes

tendinosas que comunican la irritacion á toda la máquina. Para curarla es necesario aplicar baños , fomentaciones emolientes, el aceite comun, el de linaza, y las bebidas emolientes, las sangrías, los narcóticos y otros remedios análogos á las causas de las cuales proviene el pasmo, que el sabio facultativo sabrá aplicar con prudencia.

PASTA de almendras para lavarse las manos. Hácese con almendras amargas, que se mondan en agua caliente, y dejan secar. Despues se las maja por algun tiempo, echando un poco de leche para hacer la pasta : al mismo tiempo se maja un buen pedazo de miga de pan blanco, y se desata con un poco de leche; mézclase esta pasta con la de almendras, y se majan juntas, desatándolo todo con un poco de leche; despues se hierva con tres cuartillos de leche para cada libra de almendras, revolviéndolo continuamente hasta que la pasta esté bien espesa.

Otra pasta para lavarse las manos sin agua. Se mondan en agua caliente cuatro onzas de almendras dulces y dos de

amargas, rocíanse con un poco de vino blanco para majarlas en un mortero ó almirez, y se ponen aparte; májase lo mismo con tres yemas de huevo duras, la miga de un panecillo, humedeciéndolo también con vino blanco; échase una y otra pasta juntas en un mortero con un poco de estoraque en polvo, y añadiendo vino blanco al tiempo de majarlo, quedará de este modo la pasta suave y líquida, como se quiere.

PASTOR. Es el que guarda las ovejas y carneros. Un buen pastor debe ser fiel, robusto y vigilante: ha de contar á menudo los carneros para ver si le falta alguno: separar del rebaño los que esten enfermos: tener el aprisco en buen estado y con mullido: tener mucho cuidado cuando paren las ovejas, y buenos perros que obedezcan prontamente la voz: conocer los mejores pastos del pais para llevar allí su ganado, unas veces de un lado y otras de otro, manteniéndose siempre al frente de él para que no hagan daños, ni se pierda alguna res: tener cuidado por si viene el lobo: tocar de

cuando en cuando la flauta ó el caramillo para alegrar al ganado: sahumar alguna otra vez el aprisco con plantas olorosas: perseguir á todos los animalejos que sean perjudiciales al ganado, como serpientes y arañas, valiéndose para este efecto del gálbano. Un buen pastor puede guardar hasta ciento y cincuenta ovejas.

PASTOS. Son ciertos fondos de tierra que sin necesidad de cultivo producen yerba en abundancia para engordar los ganados. Los fondos fuertes, y que naturalmente tienen riego se llaman prados, y los secos dehesas. En la baja Normandía, la Bretaña, el Berri y Poetú, hay una infinidad de tierras para pastos, y los habitantes de aquellos países se dedican á comprar vacas, bueyes, carneros y demas ganado flaco; métenle en ellos y los renuevan tres veces al año. Sin embargo es preciso meter solo aquel ganado que se considere puede mantenerse bien en el pasto; sobre lo que debe advertirse, que sesenta bueyes consumen tanto como cien vacas, y un

caballo tanto como tres de estas. Estos pastos son las haciendas que se arriendan mas bien y con mayor facilidad ; pero no hará bien en arrendarlos quien tenga disposicion de poner por su cuenta ganado en ellos, porque entonces el producto es triple, y utilizarse de su hacienda con una ganancia tan decente como razonable, dos ó tres veces al año ; no obstante siempre será bueno reservar cierta porcion de estos pastos para atender á la subsistencia del ganado en el invierno, y que no le falte yerba seca.

Al principio se meterá el ganado en los pastos menores para que se purguen ; despues en los de mas sustancia, y por último en los mas abundantes donde acaban de engordar. Los prados dan mas yerba que los demas pastos , porque son mas húmedos por su propio fondo ; y regularmente se destinan para el ganado mayor que debe entrar á fines de Abril, dejando la última yerba para el lanar á fines de Noviembre despues que los bueyes, vacas y caballos lo hayan pastado ; y es-

te ganado se aprovecha infinitamente mas con la yerba en el campo, que con la que comen en casa.

Aunque este género de heredades no se siembran, siempre será bueno echar de tiempo en tiempo las barreduras de los pajares de yerba, como beneficiar estos pastos con el estiércol de los corrales de las vacas para que sean mas abundantes. Se hará cerca de este género de haciendas una casita para albergarse el pastor, y algun sitio algo cubierto para retirar el ganado á la sombra en tiempo de calores.

Como la yerba muy madura se endurece y pierde mucho jugo, lo que no sucede á la que no está tanto, y los ganados van á la mas tierna, es preciso para que toda ella se paste en sazon, y el pasto vuelva á echar, es preciso digo, hacer en los pastos ciertas separaciones, con proporcion al ganado que haya de entrar en ellos, de modo que halle en cada una de ellas que comer en tres ó cuatro dias, al cabo de los cuales se llevará á otra, y así sucesivamente, por cuyo medio

el ganado se aprovechará, y las divisiones irán echando de nuevo: estas se harán, ó levantando la tierra y poniendo encima leña, ó con espinos, zarzas, sauces ú otras cosas.

Debe advertirse que el ganado de asta hace mas daño en las yerbas y demas plantas nuevas que los caballos, porque sobre pacer mas, y roer todo género de matorrales, arrancan la yerba mas abajo.

Esta clase de pastos puede arrendarse segun el uso del pais, ya con la condicion de plantar en ellos ciertos pies de árboles, ya con la de meter ciertas reses: pero nunca se permitirá en ellos cabras, carneros, ni cerdos; y cuando el dueño quiera aprovecharse de estos pastos para mayor utilidad, será metiendo bueyes y vacas, por cuyo medio se logra tener mucho estiércol, pues el abono de este ganado es de mucho lucro.

PATATAS. (*V. Batatas.*)

PAVÍA. Llámase así cierta especie de albérchigo que tiene su mérito particularmente en paises cálidos, donde son

recomendables por su gusto y delicadeza: pero en los contornos de Paris son de mala calidad, y tienen la carne dura y correosa; y así aun de la mejor, llamada la madalena, nunca se hace uso mas que en compota ó conserva: sin embargo la pavía de Pompona es nombrada, porque es estraordinariamente abultada y de un color hermoso; es redonda, y tiene el gusto almizcleño y azucarado; madura á fines de Setiembre. (*V. Albérchigo.*)

PAVO REAL. Es tenido por la mas hermosa de las aves, pero solo es estimado por su hermosura, porque la carne es de difícil digestion. No es economía tener muchos pavos reales, porque son muy voraces. Los machos viven hasta veinte y cuatro años, y las hembras que no son tan hermosas viven menos, y no echan sus vistosas plumas hasta que tienen tres años. Estas aves gustan mucho mantenerse al aire, y buscan los sitios mas altos, y solo se les hace su establo para que no se pierdan. Un pavo real basta para cinco ó seis hembras, y estas no empiezan á po-

ner hasta los tres años : ponen diez ó doce huevos , y los pierden con facilidad , porque ponen en diferentes sitios. La camada es de cinco huevos , y se las echa de comer cerca ; tardan en sacar un mes , y para evitar el inconveniente de que los abandone , se les echa á una gallina comun ; escógese para esto la mas gruesa , y solo se la echarán cinco huevos ; y así la hembra puede poner tres veces al año , aunque cada vez ponen menos huevos. Cuando los pavitos han salido , se les da á los dos dias harina de cebada con vino y trigo cocido y frio ; tambien se les da queso fresco envuelto con puerros picados.

PAVOS. Esta especie de volatería que nos ha venido de las Indias , tiene la carne nutritiva , succulenta y fácil de digerirse. Los pavos son tragadores , y muy impertinentes para criarlos cuando son pollos ; y así es mas útil criar muchos , porque en este caso puede destinarse un chico para que los lleve al campo , donde comen yerbas , gusanos , ortigas y frutas ; pero si hay pocos y se les mantiene en el corral , hacen mucho gasto.

Por lo regular se echa un pavo para cada seis pavas. Estas sacan todo género de huevos, sea de la especie de ave que se quiera, y empollan de una vez hasta veinte ó veinte y cinco huevos: ponen dos veces al año, en Febrero y Agosto, y en cada una quince huevos; debiéndose tener cuidado del sitio donde los ponen para cogerlos todos los dias.

Quando la pava ha acabado el tiempo de poner, y se mantiene en el nido, se la echan quince huevos á la camada de Febrero, y hasta veinte á la de Agosto. Mientras estan echadas es preciso cuidar de darlas de comer y beber, levantándolas poco á poco de encima de los huevos; y quando estan cerca de sacar se hace lo mismo que con las gallinas. Si se ha echado á muchas pavas á un tiempo, se tendrá un pavero para que cuide de tres camadas, y se ponen otras con el pavo para que pongan de nuevo y empollen.

Los pavos pequeños son mas difíciles de criarse que los pollos de cualquiera otra ave, porque son muy débiles y delicados de chicos.

En la eleccion de las pavas, se preferirá las negras y abultadas, como tambien aquellas que tengan prontitud y viveza; no habrán de ser demasiado pollas, y dar un pavo para seis pavas, renovándole cada año. Para escitar á las pavas á sufrir al pavo, y á que pongan, se las dará alguna comida que las enardezca, como avena ó cañamones. Tienen inclinacion á hacer el nido en el campo, y entre las malezas, se las atisbará; y cuando se sepa donde le han hecho, se las levantará con los huevos; no se necesita ponerlas huevos en el nido para escitarlas á poner, como se hace con las gallinas; pero se tendrá cuidado, cuando se recogen los de las pavas, de saber los que son de cada una, para no equivocarlás al tiempo de echarlas, porque cada una saca mejor los suyos. Se las pondrá los nidos en sitios bajos y frescos, lejos del ruido, echando en ellos algunas malezas, y por encima paja; no se las echará mas que quince, pues aunque pueden recoger hasta veinte, salen mejor los menos.

Para animarlas á echarse, se aventuran algunos huevos de gallina, y cuando se ve que no se levantan, ya puede entregárselas los suyos. Es preciso tambien hacer esperiencia de estos echándolos en agua tibia, y los que se van al hondo son los mejores, como tambien los mas nuevos.

Puede echarse á una gallina huevos de pava; pero es preciso ponerla un nido á propósito con yerba, entremetiendo algo de lana para comunicarla calor; y si la cesta donde se la haga ha tenido antes este mismo uso, se pasará por un horno bastante caliente, por cuyo medio se logrará destruir el piojo de gallina que tenga; cuando está echada, se la dará de comer habichuelas, maiz ó cañamones; convendrá levantarlas una ó dos veces al dia de encima de los huevos, para que coman y frecen. A los veinte ó veinte y dos dias, que es lo que tardan en sacar, se registrará á menudo los huevos, para acostumbrar á la gallina á levantarla de encima de ellos y darlos vuelta: pero cuando los pollos comienzan á picarlos,

ya no se tocarán; no obstante, si se les oye piar, se picará la cáscara con un alfiler, pero poco á poco, como tambien se quebrará con la punta de un cuchillo, la cáscara de aquellos que tardan en salir.

Cuando han salido ya los pollos, se cuidará que el gallinero donde han de estar los primeros dias sea muy oscuro y caliente, echando para ello en el suelo como medio pie de estiércol de caballo seco y menudo; y deberá estar defendido de los aires del Norte.

Al principio, y por dos ó tres dias se introducirá en el pico un poco de vino y agua á los pavitos, y se les presentará pan desmigajado y envuelto con vino aguado, poniéndoles despues en el suelo para que echen á andar. Al cuarto dia, se hervirán en agua hojas de ortigas, de que se habrán quitado las orillas, y en que se mezclará un poco de hinojo bien picado, como lo estarán tambien las ortigas, pero el hinojo sin hervir: los huevos hueros que se encuentren, así de pava como de gallina, endurecidos sin quitar la cáscara:

una tercera parte de harina de maiz: hácese de todo una pasta de que se les dará á la mano llamándolos para hacerles dóciles.

Quince dias despues, quando hayan adquirido bastante fuerza, se les echa en la comida grana de ortigas que les está bien, y si les enardece demasiado, lo que se conocerá por la secura de la freza, se envolverá con acelga picada.

Sobre todo, se les librárá mientras son chicos del viento frio, de la lluvia y del lodo; pero si por acaso hubiesen sufrido alguno de estos accidentes, se les ábrigará en paños calientes, y dará algunas gotas de vino; y así no se les sacará al aire sino es en tiempo bueno, encerrando la pava en una cesta de mimbres algo levantada para que los pollos puedan ir y venir sin alejarse, y la comida se pondrá en un plato al lado de la cesta.

Quando ya tienen un mes se les puede fiar á un chico que los lleve al campo, donde comen gusanillos y otros insectos, pero á lo mas tres ó cua-

tro horas, y en dia bueno; en cuyo tiempo se les da de comer salvado de trigo envuelto con un poco de maiz; tambien se les echa en ella la yerba llamada anagálide, á la cual los médicos dan el nombre de manzanilla fétida, porque lo es en efecto. La flor de esta yerba es amarilla, y se parece á las margaritas silvestres; es excelente para los pavos pequeños, como la yerba llamada de tiñoso, que es una especie de cardo que se agarra de la ropa; últimamente, es preciso irlos haciendo poco á poco á comer solos, y de todo.

— Cuando los pavitos se hallan ya con toda fuerza, esto es, que son como un capon mediano, se les da á comer de toda yerba, como lechugas, acelgas, hojas de berza, y todo género de frutas; y no hay necesidad de cocerlas, solo envolverlas con algo de salvado y agua. Las moras de las zarzas y de las moreras les gustan mucho; pero es preciso que nunca les falte agua, particularmente en tiempo de calores, pues de lo contrario

les saldrá la pepita que es una enfermedad que les enflaquece y quita la gana de comer. Si llegase este caso, se les abre el pico, y cogiéndoles la lengua con los dedos, se arranca con un alfiler una película blanca que tienen á la punta de la lengua, y les ocasiona el mal.

Se llevarán con frecuencia los pavos al monte donde les gusta mucho estar, porque alli encuentran infinidad de gusanillos y de insectos que comen con gusto, y así adquiere la carne de los pavos cierta calidad y gusto particular, que no tiene la de aquellos que no se llevan á los montes; pero necesita cuidado el que los guarde, porque podrán escaparse algunos y cogerlos el lobo, el raposo ú otro animal carnicero, ó ave de rapiña: por esto será bueno tener algun perro que sepa dar vuelta á la piara.

Los que tengan parques cercados se hallan con gran proporcion de criar pavos, á lo menos para la prevencion de la casa; porque la libertad que tienen entonces de andar por donde

quieren, comer lo que les guste, y dormir al aire, como que los pone en su clima originario: sin embargo, para esto será preciso que ya sean grandes.

En algunas provincias capan los pavos, como á los pollos para engordarlos, y los meten en las caponeras, donde los dan tres veces cada dia una pasta hecha con ortigas, salvado y huevos duros puesta en pedazos tan grandes como nueces.

Puede sacarse muy buena utilidad de los pavos, llevándolos á vender á los mercados cercanos, en Abril y Junio donde se venden caros.

**PECHOS.** Obstruccion é inflamacion de los pechos en las primerizas, por haber salido pronto al aire frio.

Remedio. Se tomará un puño de hojas de parietaria que se majarán, echando poco á poco hasta dos onzas de miga de pan bien desmigajado; hácese de ello una cataplasma con aceite de lirio ó de manzanilla, que se aplicará y repetirá, si fuere preciso.

Pechos hinchados. Remedio. Se tomará una libra de buena miel, doce

yemas de huevos, y un cuartillo de vino: bátese todo junto en un barreño como medio cuarto de hora; despues se echa en un cazo, y pone á la lumbre para que hierva poco á poco y no se vaya, revolviéndolo continuamente; hácese hervir hasta que el vino se haya consumido, esto es, una hora. Estando frio se hace de ello un emplasto algo espeso que se pondrá en un papel de estraza, y aplicará al pecho cuando esté ya cerca de abrirse, cuyo remedio le abre y cura prontamente; y tambien es bueno para las apostemas de las rodillas, como para toda úlcera ó llaga.

Si los pechos estan abiertos, la tragacanta es un remedio seguro.

PEGA. (*V. Urraca.*)

PEONIA. Planta bulbosa de que hay dos especies, y se cultiva en los jardines: el macho tiene las hojas anchas como las del nogal, y de color blanquecino; la hembra las tiene recortadas, y en las flores que son tan grandes como rosas, está la grana que es roja.

La raíz y la grana de la peonía macho se usa para varios remedios: es cálida, astringente, cefálica y buena contra la epilepsia, el vértigo y la convulsion. La dosis de la raíz y de la simiente, es desde una dracma hasta dos en polvos.

**PEPINOS.** Planta hortaliza rastrera que echa las flores amarillas y el fruto es de medio pie de largo, áspero, y cuando está maduro se pone amarillo; la grana que está en medio de él es blanca, puntiaguda á los dos extremos, y contiene una almendrita dulce. Se siembran en camas, y en estiércol pasado, por Noviembre y Diciembre: se ponen quince ó veinte pepitas debajo de cada campana; se trasplantan tres semanas despues en cama nueva, y al cabo de un mes en otra, y se tienen tapados hasta fines de Mayo. Es el mismo cultivo el de los pepinos que el de los melones, pero no se pone tanto cuidado en cortarlos.

**PEPITA.** Llámase así cierta enfermedad de algunos pájaros, y consiste en un granito que les sale dentro del

pico ; para curársele es preciso , en lugar del agua que se les pone regularmente, darles grana de melon remojada en agua bien clara por dos ó tres dias.

PERAL cultivado en los jardines. Arbol de mediano cuerpo, que tiene las hojas verdes, y blancas al extremo, y rematan en punta: la fruta carnuda, abultada de un lado y delgada por el del palito. Se multiplica trasplantándole de los semilleros de plantas ya arraigadas de diferentes tiempos, y á estaca.

Los que han de estar á todo viento se engertarán á pua con silvestres que provengan de cepa, ó como dicen los jardineros, en franco, cuyo nombre dan al peral silvestre porque echa un tronco vigoroso: los que se destinan para enanos ó espalderas, se engertarán en membrillos que tengan buenas ramas, y las hojas grandes, porque se hacen bien en tierras fuertes, dan prontamente fruto y en abundancia.

Peral á todo viento. ( *V. como se*

*cultiva al artículo Manzano de campo.)*

—PERAS. Las peras es el fruto que produce el peral, y el número de sus especies casi infinito; por lo que hablaremos solo de las mas conocidas, y de las propiedades que las distinguen unas de otras.

1<sup>o</sup> Las peras de verano moscadas, son unas peras chicas que se las llama así por el olor que dan.

—La Magdalena es larga, menuda y de un rojo pardo; tiene el agua dulce y azucarada.

La moscada de palo largo. La blanqueta que es almizclada, mas larga que redonda, y la monda lisa.

—La blanqueta abultada, mas temprana que la otra, tiene el color blanquecino, y el palo grueso y corto.

Pera de la reina: es amarilla y ambarada, y de un gusto superior.

La bellísima, que es parecida á una breva abultada, de color rojo y amarillo envuelto.

—La cermeña abultada, es larga, roja, mantecosa y excelente.

Cermeña chica, es algo roja y par-

da, de un gusto mas subido que la otra, y se guarda mas tiempo.

La humosa, es pequeña, larga, verdosa, dulce y moscada.

Bergamota de verano, es abultada, verde, mantecosa y azucarada.

La incógnita, es roja, amarilla y muy azucarada.

La pera de arrope, es chica, redonda y chata, tiene el palo largo, y el color blanco y amarillo.

La cermeña temprana, es larga, encarnadina, y la monda muy delicada: llámase tambien pera de la reina.

La pera de Orange, es de varias clases; la comun es verde y chica; la real es grande y hermosa; y últimamente la moscada que es mas chata, y de mejor gusto cuando está verde que de madura.

La salveati, es bastante abultada, redonda y lisa, con el palo delgado; tiene el color amarillo y encarnado, y si se quitan las hojas que la impiden el sol, es de buen gusto.

La verde larga, es suave y zumosa.

La manteca roja, es abultada, lar-

ga y muy colorada, zumosa y bastante azucarada.

La manteca gris, no es tan roja, pero es mas tardía y zumosa.

2º Las peras de otoño son la señor Juan, dorada, aunque la carne no se deshace, sino que salta al comerse; es jugosa y azucarada, y no es tan espuesta á la piedra como la del color gris de la misma clase.

La bergamota de otoño, es abultada, lisa, chata, y tiene el palo corto; cuando está madura es amarilla, y se deshace en la boca con mucha dulzura.

La bergamota Suiza, es rayada de verde y amarillo.

La verde larga, es suave, y se deshace en la boca.

La verde larga Suiza, tiene las mismas calidades, y el fruto es abigarrado.

La azúcar verde, es parecida á la verde longa, pero mas corta y mantecosa.

La decana ó manteca blanca, es abultada como la manteca gris; tiene la monda lisa, el palo grueso y cor-

to, es amarilla cuando madura; se pone zonga fácilmente, y así es preciso cogerla algo verde.

La marquesa, es abultada, verde y amarilla cuando madura; tiene la cabeza chata, el medio abultado, y alarga hácia el palo; se deshace, y es suave.

Hay otra especie de bergamota que es poco comun, y se llama cresana; es abultada y chata, de un pardo verdoso, mantecosa, azucarada, vinosa, excelente; y cuando madura, amarilla.

La envidiada, es gruesa, pardusca, puntiaguda hácia el palo, y de las mas mantecosas y azucaradas.

La rasoliso, es casi redonda, blanca, y se deshace al comerse.

La virgulosa, es abultada, verde, amarilla cuando madura; tiene el palo corto, la monda lisa, y es estraordinariamente mantecosa.

La san German, es abultada y larga, verde y jaspeada; amarilla cuando madura; tiene el palo corto y abultado, y cuando se come mucha suavidad: dura hasta Marzo.

La ambarina, es redonda, y de un color entre verde y gris; tiene el palo larguito y derecho, la carne fina, mantecosa, azucarada y con humillo; se come en Noviembre y Diciembre.

Espino de invierno: es una pera casi verde y amarilla cuando madura, de las que mas se deshacen, y se come por el mismo tiempo.

3.<sup>o</sup> Peras de invierno son:

La cristina de invierno, es muy abulta, encarnada del lado del sol y amarilla del otro; zumosa y azucarada, escelente para comerla cruda; parece bien en los postres, y se hace de ella buenas compotas.

La colmar, es abultada al medio, y se va alargando hasta el palo, que es corto y grueso; tiene el color de un verde jaspeado, la monda suave, la carne tierna y azucarada; cuando madura amarilla, y es una de las peras mas escelentes de invierno; madura en Enero, Febrero y Marzo.

La beza, es parecida á la manteca gris; se deshace en la boca, y es azucarada. Hay otra pera de esta espe-

cie bastante abultada, parecida á un limon, jaspeada de verde y amarillo, que tiene el palo largo, la carne mantecosa, y el agua azucarada y humosa.

La angélica de Burdeos, parecida á la cristina de invierno, no tan abultada y mas chata; es dulce y suave.

La bergamota de pascua, es verde, mantecosa, y se deshace en la boca. Hay otra bergamota que es abultada, casi redonda, delgada hácia el palo, se deshace y es muy suave.

La bergamota de Sulli, es parecida á la bergamota de otoño, pero no tan chata; tiene manchas negras, es suave y azucarada.

La pera real de invierno, es parecida á la cristina de verano, amarilla y azucarada; buena en Enero, Febrero y Marzo.

Peras para compotas. El dangober que es abultada, roja de un lado, y del otro de un gris encarnadino; madura en Enero y Febrero.

El franco real, es abultada, casi redonda, y de un color amarillo alconado.

El martin seco, es mas larga que redonda, roja del lado del sol, y no tanto del otro; no es de las que se deshacen, pero es azucarada.

La humosa de invierno, es abultada, redonda, y de un amarillo colorado.

La moscada de otoño, es pequeña, seca y humosa.

La pera de flor doble, es abultada, chata y hermosa á la vista; es colorada de un lado y amarilla del otro, la monda lisa, el palo largo y derecho.

*Método para conservar mucho tiempo las peras.*

Como las peras no se pueden mantener mucho tiempo en su primer estado de bondad, y no se las puede guardar por lo regular de un tiempo á otro, los que han tenido el gusto y curiosidad de conservar esta hermosa produccion de la naturaleza, lo mas que se puede, han observado que el medio mas sencillo es hacerlas secar al sol, ó en un horno.

En segundo lugar, dicen que se use para esto de ciertas precauciones que esplican por menor: he aqui lo que principalmente debe saberse acerca de ello.

Es preciso coger antes que esten perfectamente maduras las peras de invierno, con particularidad la colmar y beza, que son las mejores para secarse. En las provincias setentrionales de Francia se hace esta cosecha por fines de Octubre; y en las meridionales en Noviembre: deben cogerse las peras con sus palitos, y en buen dia.

2º Se echarán en una caldera, y en agua hirviendo, donde se pondrán á medio cocer, hasta que esten algo blandas, y despues se tenderán en zarzos ó tegidos de mimbres para que se enjuguen; se mondarán, y dejarán los palos, y á proporcion que se van mondando se pondrán en fuentes con el palo hácia arriba, donde echarán una especie de almibar que se pondrá á parte.

3º En la misma disposicion en que estan las peras con los palos hácia arri-

ba, se irán poniendo en zarzos, y metiéndolas en un horno, de donde se acabe de sacar el pan, ó que tenga un calor poco mas ó menos semejante, y en él se dejarán por espacio de diez ó doce horas: en este intervalo se echará azúcar en el almibar que dejaron las peras, esto es, media libra en cada libra de almibar, con mas media azumbre de aguardiente, canela y clavo, lo que se dejará todo en infusion diez ó doce horas en cenizas calientes.

4.<sup>o</sup> Despues de haber sacado las peras del horno, se remojarán en el almibar, y volverán á meter en el horno, que deberá tener el mismo calor que cuando se metieron la primera vez, antes menos que mas.

5.<sup>o</sup> Se sacarán del horno y se meterán de nuevo en el almibar para darlas otro baño, y volverlas á meter tercera vez en el horno, que no deberá estar tan caliente como la anterior. Déjanse alli hasta que esten bien secas; y lo estarán cuando tengan un color de café claro, y la carne fuer-

te y transparente: últimamente, cuando las peras estan bien frias se las envuelve en papel blanco, y guarda en cajas: este es el modo de conservar mucho tiempo este género de fruta; y aun tendrá un gusto superior dejándolas algunos meses despues de esta preparacion. *Jour. Econ. Janv.*

**PERCA.** Pescado de agua dulce, que tiene el color abigarrado en el vientre, y lo demas del cuerpo ceniciento, con algunas vandas morenas. Tiene encima del espinazo dos ganchos puntiagudos, cuya picada es dañosa á los peces y á los hombres, y es muy perjudicial en los estanques; se mantiene en los rios, y tienen una accion sumamente pronta en las aletas: se pescan con el cebo, compuesto de hígado de cabra. Este pescado es muy apreciable por ser de un gusto delicado y de mucha sustancia.

**PERDIZ.** Especie de caza de pluma muy comun, y bastante apreciable en las mesas: se distinguen regularmente en rojas y pardas. Las rojas, que se llaman así por el color del pico y de las patas, son mas abultas y hermosas

que las pardas; pero estas con no ser tan grandes son mas estimadas, porque tienen cierto gusto ó humillo mas delicado.

### *Caza de perdices.*

Para hacer bien esta caza son precisos cinco ó seis cazadores á caballo. Uno de ellos y el mejor montado, irá algo adelante con buenos perros, y siempre contra el viento; dos irán á los lados, y otros dos detras, á distancia considerable, pero de modo que puedan oirse, marchando siempre con el mismo orden y distancia. Cuando sale la bandada, el primer cazador da una voz diciendo: *ahi van, cuidado*, ú otra semejante, para que los demas adviertan el parage á donde van á parar.

La destreza del primer cazador consiste en saber seguir las perdices, y hacerlas ir contra el viento, ó el monte, para quitarlas la fuerza; y como lo haga bien, no dejarán de caer á los tres vuelos, y se las podrá matar con facilidad.

Los perros de mediana talla son los

mejores para este género de caza: es preciso que cacen con ligereza, y la cabeza alta, sin correr unos entre otros, sino que cazando con igualdad, esten enseñados tambien á no echar las perdices antes de llegar.

Puede tambien hacerse la caza de perdices con reclamo, que es una especie de tamboril, y se tocará por la mañana encima de alguna colina; las perdices corresponden al reclamo, y se las mata con escopeta y perros, ó con redes, de que hay muchas especies, en las malezas, y poniéndolas cebo.

Para poblar un terreno de perdices es preciso, 1<sup>o</sup> dejar de cazar, así á ellas como á los pollos, desde fines de invierno hasta Julio; 2<sup>o</sup> esterminar los machos lo mas que se pueda, porque hacen perjuicio á las perdices cuando estan apareadas; las impiden de estar echadas, y quiebran los huevos; 3<sup>o</sup> destruir lo posible los animales carniceros y aves de rapiña; 4<sup>o</sup> tener cuidado de cazar lejos; 5<sup>o</sup> en el mes de Mayo y Junio se cazará únicamente con el fin de buscar cuantos huevos de

perdiz puedan hallarse , y echárselos á una gallina para que los saque al mismo tiempo , y no se envolverán los de una camada con los de otra: últimamente , si se quiere criar los pollos en casa es preciso haber cogido los huevos algo distante de ella , y no dejarán la gallina.

Otro modo de poblar una tierra de perdices. Se hará una especie de gallinero ó pajarera grande de veinte y cinco á treinta pies , que se cubrirá bien de paja ó teja , y dejará una ventana al sol de la mañana ; échanse en diversos sitios de la pajarera cuatro ó cinco montoncitos de tierra amarilla , altos de un pie y dos de ancho ; hecho esto , se la puebla de perdices ó por medio de los huevos , que se compran á la gente del campo que va á cortar la yerba , y se echan á las gallinas ó á los perdigones , que se cogen con redes por la primavera.

Para esto se tendrá una perdiz que sirva de reclamo , y se pondrá á lo último de una tierra de pan encima de un surco , y mas adelante se tiende la red , donde caerá el macho que viene

al reclamo de la perdiz, y se les irá metiendo en la pajarera á proporcion que vayan cayendo en las redes, y echándoles de comer trigo y cebada, con el cuidado de poner agua fresca en varias vasijas. Por la primavera se dejarán escapar los machos que sobren, unos tras otros, con direccion á aquel parage donde se conozca que hay falta de ellos.

Distínguense los perdigones de las perdices en que estas tienen la primera pluma del ala puntiaguda, el pico y las patas negras: los perdigones, aunque tambien convienen en la pluma, tienen al cabo de ella un poco blanco.

A las perdices no se las sangra para matarlas, y solo se las estrella la cabeza. La carne del pollo es de un gran gusto y muy nutritiva; conviene á todo género de convalecientes, pero no se comerá recién muerto.

**PEREGIL.** Planta hortaliza, cuyas hojas mas bajas estan cortadas en forma de sierra, y las altas son largas y puntiagudas; la raiz es bastante gruesa, y la grana menuda; esta planta florece en Junio, y echa la grana en Julio.

Debe sembrarse el peregil despues de los hielos en tierra labrada , en eras, haciendo tres surcos en cada una, donde se echará, y taparán; siémbrase la cebolla por encima, y echa un poco de estiércol de cama añeja. El peregil es cálido y desecativo: las hojas aplicadas en cataplasma con la miga de pan, cura el sarpullido, y resuelve los tumores en los pechos de las mugeres paridas, y las enjuta; son tambien vulnerarias, y curan las cortaduras y contusiones.

**PERIFOLLO.** Yerba hortaliza que sirve para echar en las ensaladas. Se siembra en eras, ó en los cuadros de los jardines; y se multiplica por medio de la grana, que se hace secar bien antes de guardarla. El perifollo se siembra cada mes, para tenerle todo el año; y cuando está alto se le cortan las hojas para que las eche de nuevo.

**PERLESÍA.** La perlesía es causada por lo comun de la pituita que tapa los nervios, é impide el paso por ellos á los espíritus animales; y así para dar á estos el curso libre por los nervios en

todas las partes del cuerpo, se deberá poner los medios de quitar esta obstrucción. Tambien puede proceder la perlesía de haber habitado una casa nueva cuyas paredes no estaban secas.

Remedio. El enfermo observará una dieta exacta; el pan de que haga uso será bien seco; los alimentos atenuantes y desecantes; y de asado lardeándolo con salvia y romero; purgarse debidamente, y usar del cocimiento del box, con un poco de corteza de limon para su bebida ordinaria, y de remedios sudoríficos por la mañana y noche por espacio de tres semanas; y se le podrá hacer recibir el vaho del espíritu de vino en un cubo bien cubierto.

Otro remedio. Se echará en infusion, en una azumbre de espíritu de vino, y por espacio de veinte y cuatro horas, dos puños de hojas de salvia menor destrozada. Pásase este licor por un lienzo, y se desleirá en él una libra de manteca de cabras, revolviéndolo siempre, y batiéndolo hasta que quede como crema; friégase despues la parte enferma con un paño caliente al fuego,

untándola dos veces al día con este linimento tibio, y se tendrá bien abrigada.

O se pone en la parte recentadura aceda envuelta con grana de mostaza, y un poco de vinagre; y se dejará allí hasta que la parte se haya inflamado, y luego se quitará. (*V. Reumatismo.*)

O se fregarán las partes afligidas con la grasa que cae de un cabrito asado, y en que se habrá metido clavo.

Otro remedio. Se hará hervir juntamente una azumbre de vino gordo con libra y media de aceite de nueces; manzanilla, salvia, ajenjos y ruda, de cada cosa un puño; cuando el vino se haya consumido, se colará, y echará allí tres onzas de trementina de Venecia, con tres nueces moscadas en polvo; y con esta especie de bálsamo se fregará el espinazo al perlático.

Otro remedio. Se hará cocer en media azumbre de leche lo blanco de los puerros, cortados en pedazos, hasta que se hayan hecho una especie de pasta, que se pondrá en unas estopas, y aplicará bien caliente á la parte enferma.

PERPETUAS. Son unas flores de color

amarillo, recortadas en forma de estrella, que pueden guardarse sin que se marchiten; y se trasplantan en Setiembre como las demas flores.

**PERROS.** Los perros de ganado deben ser de mucho cuerpo, la cabeza y las orejas grandes, los ojos negros, los dientes agudos, el pescuezo grueso, las uñas duras y cortas, el ladrido fuerte; y para esto se escogen mastines abultados ó dogos. Se les pondrá un collar con puntas de clavos; se les echará de comer entre el mismo ganado, alimentará con pan fuerte, y alguna otra vez se les echarán huesos para fortalecerles los dientes, y hacerlos atrevidos; pero nunca se les dará carne de oveja ni carnero; y se les enseñará á juntar las reses que se desvíen, como tambien á obedecer la voz del pastor.

**Perros de caza:** los hay de muchos géneros: los corredores son los galgos, mastines y dogos; y los de muestra, los barcos, españoles y podencos.

Los galgos son unos perros que tienen las patas altas, la cabeza delgada y muy larga; no tienen vientos, y co-

gen las liebres á carrera. Los hay grandes y chicos, pero los de esta especie solo sirven para liebres y conejos; y los grandes llamados lebreles, son para correr la caza mayor, como lobos, jabalíes y otros animales. Los mejores galgos son los de España é Inglaterra, y los buenos lebreles de Inglaterra, Francia y Turquía.

Los dogos y mastines son útiles para acometer á las fieras de mucho cuerpo, como jabalíes.

Los sabuesos son poco ladradores, y sirven para buscar los ciervos y volverlos.

Los bracos son excelentes por los vientos.

Los raposeros ó perros de tierra entran en las cuevas, y acometen á cuantos animales encuentran en ellas, como zorros, raposas y otros: son medio negros, y es una especie de podenco, pero tiene la cola en trompa.

Los perros de muestra cazan con la cabeza alta, y sirven para levantar las perdices y codornices: los mejores son los de España.

Se llaman perros viciosos aquellos que cazan todo lo que encuentran, y se apartan de los demas.

Los perros blancos son escelentes para los ciervos, particularmente siendo todo blancos ó sin mancha alguna. Los negros son tambien apreciables, y aunque tengan alguna otra mancha, como sea blanca y no roja. Los pardos, aunque no tienen los vientos tan finos, son infatigables para la caza, ni se disgustan de buscar, y nunca se rozan. Los flavos, esto es, aquellos cuyo pelo rojo tira á oscuro, son de un natural inquieto, y no se hace uso de ellos mas que para correr lobos y animales negros.

Por lo general un perro será bueno para correr si tiene la oreja larga, ancha y abultada; el pescuezo largo y flexible; los lomos apartados; las piernas redondas y derechas; caido de vientre; el pelo grueso y áspero: pero estas señales no se conocen hasta que tienen tres meses.

*Modo de criar y enseñar los perros  
de caza.*

Quando tienen quince días, se les arrancará la punta del rabo para sacarles la rabiza y lombriz que los consume: á las seis semanas, se les corta el frenillo de la lengua para que medren y no muerdan: se les deja tres meses con la madre, y despues se los da de comer pan de trigo y no de centeno, teniendo el cuidado de no dejarles comer carnuza. A los diez meses ya se los lleva con los demas perros, y se van acostumbrando á ir á caza, y la vara los obliga á hacer lo que los otros.

Para enseñarlos lo que significa el son de la trompa ó bocina, se les tocará de cuando en cuando algun son cuando estan en la perrera y tienen poco tiempo. Se les va enseñando á la caza por este medio: un criado llevando alguna golosina, se aparta un poco de ellos, toca la bocina, y voceando articula alguna palabra, como *acá está*, *alli va*, pero con distincion segun sea la caza

mayor ó menor, hasta que los perros hayan llegado á él : entretanto , la otra persona ó criado con quien quedaron, les vocea diciendo : *anda, marcha* ; llegan al primero , y los da la friolera ó golosina que hemos dicho ; hecho esto, se repite lo mismo por el criado que los despidió ; y aquel con quien estan últimamente , en oyendo el son de la trompa , vocea con las mismas palabras : *anda alli, marcha* ; y ademas los sacude un par de varadas , y cuando llegan al otro los acaricia y da alguna golosina ; por cuyos medios se les enseña á obedecer al son de la bocina y á la voz , y es lo que se llama adiestrarlos.

Para enseñar á los perros á correr los ciervos es preciso que tengan ya diez y seis ó diez y ocho meses ; y entonces se les lleva al bosque una vez á la semana , y se escoge el tiempo en que hay mas caza , como es en el mes de Julio y siguientes ; y cuando los perros , que estan ya hechos á esta caza, tienen cansado al ciervo , se echan los nuevos que le alcancen : muerto el cier-

vo, se da á los perros un poco de pan remojado en la sangre, ó algo de la presa; y para llevar á la caza con continuacion será en buen tiempo, como es la primavera y otoño.

Para la caza de liebres son mas propias las perras, pero á estas se las puede llevar á los diez ú once meses, y para animarlas, se tiene una liebre que se suelta en el campo; los perros hechos la alcanzan, y se deja que las perillas la acaben de matar: á los perros no puede llevárseles á la caza hasta que tienen cerca de dos años.

Las enfermedades de los perros son de varios modos. 1º La rabia ardiente y corredora, que es incurable, porque es un veneno que los consume en poco tiempo. 2º La rabia muda; conócese en que los quita las ganas de comer, y buscan el agua para meterse en ella: se les cura haciéndoles tragar un cocimiento hecho con la raiz llamada *spatula putrida* ó pasarabia, y con el zumo del eléboro negro ó yerba ballestero, pasado por un lienzo, en vino blanco, y se les sangra. 3º La rabia tullida, lla-

mada así, porque los perros que la tienen caen cada paso, sin poderse tener: se les cura de este género de rabia con una mistion hecha con grana de peania, zumo de raices de puerco y de la cruciata: se les sangra á las huellas. 4º La rabia dormidora, llamada así porque el perro que la tiene siempre quiere estar durmiendo: el remedio es una mistion con el zumo de agenjos, polvos de zabila, de cuerno de ciervo calcinado, y dos dracmas de agárico en vino blanco. 5º La reuma, que proviene de una abundancia escesiva de la sangre, que les hincha la cabeza: el remedio es un cocimiento de hinojo, muérdago, yedra y polipodio, que se hace hervir en vino blanco.

6º La sarna, que proviene de la corrupcion de la sangre, y enflaquece. Remedio. Se hervirá una libra de manteca de puerco, tres onzas de aceite comun, cuatro de flor de azufre, sal molida y pasada, ceniza bien menuda, y dos onzas de cal; incorporados estos ingredientes, se hace de ellos una especie de unguento, con que se fregará

el cuerpo del perro al sol, y se le tiene con limpieza; lavándole con legía; si se le cae el pelo, se le untará con unto de puerco.

7º El flujo de vientre, causado por la fatiga de la caza. Remedio: se le separa de los demas perros, y se le da á comer una papilla de harina de habas muy espesa, y en que se envuelve algo de aquella tierra ó greda que hay en las boticas, y se hace uso en las pinturas.

8º El piojo. Remedio: se lavará al perro con un cocimiento de yerbabuena, que se hervirá con ceniza y dos onzas de yerba piojera en polvos; desátase alli dos onzas de jabon comun y una de azafran: este remedio es igualmente bueno para las pulgas y cualquiera otra especie de animalejos.

9º Lombrices por encima del cuerpo. Remedio: se hace uso de las nueces verdes, majadas y echadas en infusion cuatro horas en media azumbre de vinagre, y que se hervirá despues dos horas; pásase todo, y se echa en este cocimiento zábila epática, cuerno de

ciervo calcinado, resina, una onza de cada cosa; revuélvese todo, y se friega el sitio donde estan las lombrices.

10º Lombrices en el cuerpo. Remedio: se majarán dos dracmas de zábila, y el mismo peso de yerba piojerá, y con medio vaso de aceite de nueces, y una dracma de polvos de cuerno de ciervo y azufre, se hará una mistion que se dará al perro que las tenga.

*Remedio contra las mordeduras de animales venenosos.*

Se tomará un puño de yerbas de cruciata, ruda, gordolobo y yerbabuena, todo en igual cantidad, y majado; hiérvese una hora en vino blanco; pásase este cocimiento, y se echará en él una dracma de triaca disuelta, con que se lavará la mordedura.

11º Las llagas ó heridas se fregarán con la hoja de berza roja.

Mordedura hecha por un perro rabioso. Remedio: se le hace beber tres

ó cuatro veces el cocimiento de la yerba llamada camedris.

**PERSICARIA DULCE.** Se cria en los mismos parages que la pimienta de agua, esto es, en los fosos y estanques: tiene las hojas mas largas, y de un verde mas oscuro. Esta planta es vulneraria, buena para detener las hemorragias, pérdida de sangre en las mugeres, cursos; y aplicada á la frente cura el dolor de cabeza.

**Persicaria agria,** ó pimienta de agua. Planta que se cria cerca de las aguas abalsadas: echa unos tallos redondos, y las hojas son parecidas á las del sauce, con un gusto sumamente picante. Hácese uso de ella esteriormente contra las llagas, úlceras y tumores: esta planta es buena contra el mal hipocondriaco, y escorbuto.

**PÉRTICA.** Medida, que segun la mas comun, es de diez y ocho pies de largo, que hacen tres toesas corrientes de seis pies cada una, y en algunos parages tiene veinte pies. La pértica de veinte y dos pies, que se llama medida de rey, sirve para medir

los bosques. Cuando se dice que una pértica tiene diez y ocho pies, se ha de suponer de largo y ancho, de modo que multiplicando diez y ocho por diez y ocho, se hallará que la pértica compone trescientos veinte y cuatro pies de superficie.

**PERVINCA.** Planta que se distingue en mayor y menor. Una y otra se cria en los montes en sitios húmedos: echa unos tallos especie de sarmientos que rastrean por la tierra; las hojas se parecen á las del laurel, pero mas chicas, y las flores son azules. Esta planta es vulneraria, refrigerante y astringente: hácese uso de ella esteriormente para detener las hemorragias, y en gargarismo para las afecciones de las glándulas de la garganta y de la campanilla: es buena para las úlceras del pulmon, esputo de sangre y disenteria, como tambien para las llagas y úlceras.

**PESADILLA,** ú opresion nocturna, que proviene del estómago. Tómanse pasas, y quitándolas los granos, se meterá en cada una de ellas un poco de

aloe ó zábila, como cosa de un guisante, y se tomarán algunas por la mañana, dos horas antes de comer, y por algun tiempo. O se come simiente de anís al tiempo de recogerse.

PESCA. Llámase así el arte de coger los peces, por medio de diferentes redes. La pesca es un ejercicio agradable y útil, pero se necesita mucha paciencia, y observar un gran silencio. Este ejercicio es aun mas lucrativo que la caza, y se necesita saber que las aguas que pasan por cascajo son mas abundantes, particularmente en truchas. Las aguas cenagosas dan la carpa, la tenca, la perca, el barbo y la anguila. Se tendrá cuidado de limpiar en las inmediaciones donde se ha de pescar, quitando todas las malezas con que puedan prenderse las redes, como de pescar agua arriba.

Es costumbre arrendar el derecho de la pesca en los rios que no son navegables, con ciertas condiciones á favor del dueño, porque está experimentado que beneficiar por sí la pes-

ca, no tiene utilidad, y se la llevan tras de sí los gastos que se hacen.

En los rios navegables, nadie tiene el derecho de pesca sin título para ello, y aun los nobles, eclesiásticos y comunidades, no pueden usar de este derecho, y necesitan arrendarla.

Acerca de la pesca hay la misma policía que para la caza, esto es, reglas prescritas por reales ordenanzas, por lo menos en quanto á la pesca en los rios navegables, á las que todos los particulares deben sujetarse.

Pesca. Dáse el nombre general de pesca á la mayor parte de los animales que se crian y viven en el agua, y los mas de ellos tienen escamas y aletas que les sirven para nadar. (*V. Estanque y Pesca*).

La pesca de rio mas estimada, y de que se pueden tambien proveer los estanques, son las carpas, el sollo, la perca, la tenca, el albur, el sargo de rio, el gobio, el barbo, la anguila y la lamprea; y tambien se crian las truchas y cangrejos.

La pesca menuda se coge en los rios

con nasas, con una linterna, ó á la luna. Esta pesca está en los arroyos, y el mejor tiempo para cogerla es desde Noviembre hasta pascua. Entre esta pesca menuda se cuenta el coto ó budion, y el gobio; pero estos no hacen al cebo, y es inútil echarlos el anzuelo.

Secreto para coger todo género de pesca de agua dulce. Tómase sangre de cabra, hez de vino, un poco de incienso y harina de cebada; envuélvese todo, y se agrega algo de los bofes de la cabra cortados menudos; échase este cebo en el agua donde se sabe que hay pesca, y se coge fácilmente á mano, ó con una cesta.

Otro secreto. Tómase de la grana de rosas que se halla en los escaramujos, y algo de la mostaza; échase en el agua, y se irá allí la pesca.

Modo de atraer la pesca al sitio donde se quiere pescar. Se tomara zumo de siempreviva, y se echará en ortigas, y cinco en rama, que se habrán majado; friégase con ello la red, y lo demas se echará en el agua. O

se echa por cebo la especie de pesca que se quiere coger.

Otro modo de hacer venir mucha al parage donde se quiere pescar. Se tomará un cuarteron de queso añejo de Holanda ó Gruyeres; májase con la hez de aceite de oliva, echando en ello vino poco á poco hasta que se haga una especie de pasta algo espesa, en que se echará un poco de agua de rosas, y haciendo de ella unas bolitas como garbanzos, se echarán en el agua ó sitio donde se quiere tender la red, doce horas antes de echarla.

**PESQUERA.** Llámanse así ciertos parages fijos que hay para coger la pesca en los rios que abundan de ella; y se hacen con estacas, mimbres ó zarzos, con albercas en la parte baja: hay varios géneros de pesqueras que se hacen tambien á las orillas del mar.

**PESTE.** Enfermedad contagiosa, y la mas terrible por la multitud de personas que se lleva. La peste es una enfermedad inflamatoria, cuyo principio reside en el aire: es acompañada

de una fiebre muy aguda, y erupciones en las partes exteriores en forma de bubones, que son el efecto de la inflamacion y supuracion de las glándulas de los sobacos é ingles. En estas partes es donde principalmente comienza el veneno á egercer su accion, ulcerando alli y gangrenando las carnes, lo que produce en la cútis manchas rojas, amarillas y negras. Hay bastante semejanza entre los síntomas de la peste, y los de las viruelas, como son la fiebre, dolores de cabeza, sopores, agitaciones involuntarias, encendimiento en el rostro y en los ojos, y erupciones purulentas al segundo dia.

Cuando la supuracion se hace con lentitud en la peste, ó en las viruelas, se llaman benignas; pero si son gangrenosas es señal del mucho veneno, y entonces una y otra enfermedad es peligrosa, y por lo regular mortal: las diferencias específicas de estas dos enfermedades consisten en la calidad particular de su veneno.

En el pais donde es continua y epi-

démica la peste, es constante, 1.<sup>o</sup> que proviene de la constitucion particular del aire, y que se comunica por los vientos, que llevan á otras partes las exhalaciones malignas: ademas, ninguna se ha visto que haya dejado de ser preparada por alguna considerable alteracion de este elemento, como por secura ó calores escesivos, ó por una continua calma en el aire; pero esto no impide las disposiciones particulares de los sugetos á quienes puede tocar, como son los mal complexionados. Nada aumenta mas el riesgo, y la mortandad en la peste, que el escetivo miedo de caer en ella, y lo mismo sucede en las viruelas: es una disposicion muy inmediata á contraer estas enfermedades; pero en una y otra, por lo comun, mas gente muere por falta de cuidado, que por la violencia del mal: sin embargo, lo mas seguro para librarse es ausentarse del lugar infectado.

Puede tambien ser causa de la peste la alteracion de la sangre, y espesura de los humores que la componen;

lo que se manifiesta por el grande abatimiento del enfermo, tumores, ó diviesos que salen en las íngles y en los sobacos, dolores de cabeza y sopores.

Las señales de la peste son la mucha calentura, el rostro inflamado, y cárdeno ó aplomado, opresion del corazon; grandes dolores de cabeza y delirios.

El principal objeto que debe proponerse el médico en esta enfermedad, es á dar mas fluidez á la sangre, y á los líquidos, y facilitar las secreciones; y así lo conseguirá por medio del auxilio de las sangrías, vomitivos, purgas, cordiales y sudoríficos dados á tiempo. A las primeras indicaciones de este mal, se sangrará al enfermo del brazo, despues del pie, y hacerle tomar el remedio siguiente.

Tómase aceite de ámbar, de trementina y de espliego, por iguales partes; pónese entre cenizas calientes en una botella de vidrio grueso, y se deja hervir poco á poco por espacio de tres horas, en que tendrá ya el color de vino claro; déjase enfriar, y

se pondrá en otras botellas de vidrio mas chicas. Se dará al enfermo once ó doce gotas de esta composicion en un vaso de vino blanco, y se le tapa para que sude.

Para echar fuera el veneno y fortificar al enfermo, se le dará la tintura de oro, al principio ocho gotas en seis cucharadas de agua de escorzoneira, y se continúa de dos en dos horas dia y noche: este es un cordial eficacísimo para operar este efecto.

Otro remedio para espeler el veneno. Tómase media libra de miel de Narbona, y en su defecto, de miel blanca, y un cuarteron de flor de azufre, ó de azufre comun en polvo; incorpórase uno y otro, de que se dará al enfermo todos los dias en ayunas el grueso de una haba.

Otro remedio para hacer sudar al enfermo. Tómanse treinta y cinco bayas de yedra, cogidas en Setiembre para que esten maduras, y molidas se echarán en infusion por cinco horas, en un vasito de vino blanco que beberá el enfermo, bien tapado en la cama;

cuando haya sudado se le muda la ropa del cuerpo, y de la cama, aplicando al bubon por donde habrá salido el veneno, un emplasto de diaquilon ó de trementina, envuelta con miel rosada, harina de cebada, un poco de incienso y mirra. Ademas se aplicará á las partes donde se presenten algunos bubones, aceites de arañas, alacran ó sapos vivos.

Otro remedio. Tomará el enfermo una cucharada de agua triacal en cuatro onzas de buen vino, ó en agua de cardo santo, y guardará el sudor por dos horas; despues tomará un buen caldo, y se le mudará la ropa. Este remedio es muy bueno en las fiebres atabardilladas, dolor de costado bastardo &c.

Preservativo contra la peste. Se tomará ruda, salvia, yerbabuena, romero, agenjos y espliego, de cada cosa un puño; échase todo en infusion en cuatro azumbres de vinagre de vino blanco en una olla, que se pondrá bien tapada en cenizas calientes por espacio de cuatro dias; despues

se pasará por manga el licor, y se guardará en botellas, que se taparán con tapones de corcho; échase en cada botella regular la cuarta parte de una onza de alcanfor. Este licor es un buen preservativo contra la peste, lavándose con él la boca, y fregándose los riñones y las sienes; aspírase tambien un poco por las narices cuando se sale de casa, y se lleva una esponja remojada en el licor, para olerla cuando se llega á parages inficionados.

Otro remedio para preservarse de la peste. Se tomará por la mañana en ayunas tres ó cuatro cucharadas de orines propios envueltos con un poco de zumo de ruda y de ápio; ó se comerá acedera remojada en vinagre, ó una dracma de polvos de sapo en un vaso de vino; ó se llevará consigo polvos de sapo, ó una araña viva en un vaso acomodado (las grandes, negruzcas con manchas amarillas, son las mas convenientes): ó se incorporará en un mortero, por partes iguales, mercurio crudo, sublimado corro-

sivo y arsénico; llénanse de ello cañones gruesos de plumas, que se taparán por ambos lados con cera, y se traerán entre la camisa y el vestido á los lados.

PIE. Medida de doce pulgadas.

PIE DE ALONDRA. Planta que tiene los tallos altos y las hojas parecidas á las del hinojo: las flores son azules ó rojas, dispuestas en forma de espiga, y bastante graciosas. Esta flor se cultiva en los jardines, y se siembra en el otoño: se cria por sí misma en los panes.

PIES DE CABALLOS. Señales por donde puede conocerse si un caballo tiene buenos pies.

Debe tenerse por buenos pies en un caballo, siempre que no sean demasiado grandes, anchos, ni chicos; que tengan el casco suave, liso y fuerte, sin que sea vidriado, esto es, que no salten; los cuartos perfectamente iguales; los talones ni muy altos, ni bajos; el asiento de la uña ha de ser de una consistencia sólida y lisa, con una cavidad proporcionada debajo del pie,

y la ranilla mediana: en fin ha de ser un pie que tenga la figura de un óvalo troncado.

Señales por las que puede venirse en conocimiento que un caballo tiene defectuosos los pies. Debe mirarse como pies defectuosos en un caballo aquellos en que se advierta tener los cuartos desiguales, y de consiguiente la-deados, ó que los eche uno hácia dentro y otro hácia fuera; si los talones son bajos ó flexibles, ó espuestos á cerrarse, sino lo estan ya; (*V. Escarzo*) si son chatos, y han adquirido esta deformidad por aguadura, ó que se perciba en ellos algunas escrecencias que tengan una ó dos callosidades; si fuesen altos, abultados ó floxos; si tienen por encima alguna hendidura; ó que sean demasiado largos ó chicos al talon, ó á la punta.

Este género de pies pide toda la atencion de un mariscal; y si sabe su oficio debe corregir estos defectos. *En-cicl.* (*V. Marêchal.*)

PIE DE LEON. Planta que se cria en los prados y sitios húmedos; tiene las

hojas parecidas á las de la malva, y estan presas de unos palitos largos: entran en el número de las mejores vulnerarias, y se hace uso de su cocimiento para las úlceras del pulmon, y esteriormente en las heridas: son propias para detener el flujo inmoderado de los meses en las mugeres.

PIE DE PALOMA Ó PICO DE CIGUEÑA.

Planta que se cria en los parages incultos y pedregosos: las hojas se parecen á las de la malva; y tiene los tallos delgados y largos, las flores purpúreas, de donde salen ciertas puntas como picos de cigüeña, con unos palitos de color encarnadino. Esta planta tiene el gusto salado y picante, y el zumo con azúcar es bueno para la disenteria: las hojas entran en los cocimientos, emplastos y unguentos.

PIE DE TERNERA Ó COLOCASIA. Planta que se cria en los sitios sombríos, y tierra fuerte; tiene las hojas manchadas de negro y blanco, y la raiz muy agria; se la seca antes de hacer uso de ella, y es incisiva y purgante; se muele, y los polvos son buenos para el asma,

hidropesía, y melancolía hipocondriaca: la dosis es desde media dracma hasta una. Es buena para las hernias y para las obstrucciones de las vísceras.

PIEDRA. Llámase así cierta enfermedad causada por las arenas, que juntándose en los riñones y cayendo en la vejiga, se detiene allí, engruesa, y se reúne en un cuerpo duro, mas ó menos abultado. Ocasiona al enfermo vivos dolores á poco que se agite; y según lo áspera que sea la piedra, experimenta con frecuencia las ganas de orinar, retenciones pasajeras en la orina: no puede estar en pie sin trabajo, y depone unas materias blancas y sanguinas.

Conócese que la piedra está en los riñones cuando la orina sale poco á poco, turbada y arenosa, con algun ardor, si las arenas son rojas, y se siente un dolor fijo en la region de los riñones, que se comunica á los testículos.

1º Debe sangrarse luego al enfermo, y darle lavativas dispuestas con un cocimiento de malvavisco, hojas de parietaria, linaza, y flores de manzani-

lla, con dos onzas de aceite de linaza.

2º Se le purgará despues de la sangría con una dracma de sen, seis granos de escamonea, que se habrá hervido en un cocimiento de raiz de regaliza, y mezclándolo todo en zumo de ciruelas pasas.

Los polvos de cochinilla es un remedio escelente contra la piedra: se prepara de este modo. Échase en un crisol la cochinilla con vino blanco, y metiéndole en un horno caliente, se dejará alli hasta que el vino se haya consumido; y se hará esto tres veces para que la cochinilla quede hecha polvos, de los que se dará al enfermo desde media dracma hasta una en cada toma, con un poco de vino blanco, hervido con nebrina quebrantada.

Otro remedio. Échanse doce ó quince libras de guindas agrias, que se habrán quitado los palos y huesos, en un tonel de buen vino blanco, que haga ciento y cuarenta azumbres sisadas, con los mismos huesos quebrantados; tápase la vasija, y al cabo de un mes ó cinco semanas puede hacerse uso del vino.

Este vino, que es de un color y de un gusto agradable por su calidad refrigerante y aperitiva, templá los riñones, y evacua las arenillas, viscosidades y piedrecillas; y así es muy propio para los dolores nefríticos.

Piedra en la vegiga. Remedio para deshacerla. Se tomará dos onzas ó un puño de raíces de celidonia menor, que se lavarán en vino blanco, y despues de picadas ó quebrantadas, se echarán en infusion en una azumbre de vino blanco, y tapará bien el puchero. El enfermo tomará en ayunas un vaso de esta infusion, y continuará todos los dias segun la necesidad.

Otro remedio. Se echará en infusion por toda una noche dos dracmas de cáscaras de habas secas al horno, en medio cuartillo de vino blanco; filtrase este vino por la mañana, y se bebe. Repítase lo mismo tres ó cuatro dias en los menguantes de la luna.

Para calmar el gran dolor de la piedra se cortarán dos ó tres cebollas en pedacitos, que se pondrán á calentar sobre una teja caliente, y se pondrán

en la region de la vegiga: este remedio aplaca mucho el dolor. (*V. Retencion de orina.*)

Pero el remedio mas eficaz de todos para este terrible mal es la operacion del corte, la cual requiere una mano hábil y experimentada.

#### *Observaciones acerca del mal de piedra.*

La operacion de la piedra, segun se practica, causa tanto miedo á los hombres, así por las disposiciones, como por los dolores que ocasiona, que se ha hecho de pocos años á esta parte varias tentativas para hallar un buen disolvente de la piedra. El agua de la cal es el medio que hasta ahora ha merecido la mayor aprobacion, pero como del modo de que se hace uso son los efectos tan lentos, antes de llegar á la vegiga, por medio de la circulacion, un sabio médico ingles ha inventado un instrumento ó fuelle de una estructura particular, para introducir en la vegiga este remedio sin causar al enfermo dolor, y asegura haber hecho uso de él

con buen efecto. Este fuelle tiene dentro una vegiga de carnero, que hace cerca de seis onzas de licor: es de quince pulgadas de largo y cuatro de ancho; todos los cañutos son de estaño; y el de la ureta tiene cinco pulgadas y media de largo para la edad de diez y seis años; algo mas de cuatro y media, para la de doce á diez y seis; y tres pulgadas y media, desde la edad de ocho años hasta los doce. Este médico asegura haber hecho varias esperiencias con feliz éxito. *Jour Econ.*

PIEDRA INFERNAL. Llámase así cierta materia dura, á la que se da la forma de piedra, despues de muchas preparaciones: compónese de dos onzas de plata acendrada puesta en limaduras, y disuelta en una redoma con cuatro onzas de agua fuerte, y puesto al fuego de arena. Esta piedra, tocando las carnes babosas de las úlceras, las cura, y cuando la gangrena no es profunda, separa las carnes muertas de las sanas: lo mismo hace en los lamparones y úlceras, cuando la operacion es ayudada por los remedios generales; separa tam-

bien los bordes callosos de una úlcera inveterada, que impide la reunion de las carnes; y es constante que esta piedra tiene propiedades admirables.

**PIERNAS.** Remedio para la debilidad de las piernas. Se remojarán paños hechos seis ó siete dobleces en agua de colcotar: esta es un agua en que se ha echado en infusion por diez ó doce horas muchos granos del poso de aceite de vitriolo destilado; por egemplo, doce granos en tres cuartillos de agua comun; muévase la vasija donde está el agua, y se calienta, antes de hacer uso de ella, la porcion necesaria para aplicar los paños á las piernas. Si se hace uso de este remedio en los niños, se les pone vendas no solo en las rodillas y piernas, sino tambien en los riñones. La virtud de esta agua los fortalece las piernas y deja andar bien pronto: es tambien buena en los depósitos de humores á las rodillas y otras partes de que les impide el uso, como erisipelas, golpes, quemaduras, descenso del ano y de la matriz, siempre que no se hayan roto los ligamentos.

Otro remedio. Se tomarán hojas de yezgo, almoradux y salvia por iguales partes; májense bien, y se saca el zumo, que se echará en una botella; tápase esta con lo que quedó en el paño, y con ello se cubrirá tambien toda la botella, que se meterá así en un horno encendido regularmente, y dejará allí algo mas tiempo que el pan: cuando esté fria se quita aquella pasta, y quiebra la botella, donde quedará una materia espesa á modo de unguento. Este unguento se desata con tuétano de ternera por iguales partes, y con él se fregarán las piernas, las corvas y los muslos, todo por detrás. Este remedio es bueno así para los niños como para personas grandes, en quienes se hayan debilitado los nervios.

Males de piernas en los caballos, causados por grietas y malos humores; las grietas se hacen en las ranillas.

Remedio. Primeramente se cortará el pelo en la parte del mal, y si no hay hinchazon se pondrá el unguento de cochero (*V. Ungüentos*): si la carne está sucia, se le dará con el espíritu de vi-

triolo, despues de haber fregado las grietas con aguardiente y aceite de linaza envuelto.

2º Los humores malos, es una materia acre que sale por los poros. Remedio: se sangra al caballo, y se le da todas las mañanas un cocimiento hecho con raspaduras de box, una libra de jabon negro, un vaso de espíritu de vino, dos onzas de sal comun molida, y tres de alumbre quemado; hácese espesar todo con un poco de harina, y se aplica al mal; por la mañana se cuidará de limpiar la parte con legía nueva, y continuar el remedio.

Pierna de pájaro quebrada. Para curar á los pájaros de este accidente á que estan espuestos, se les quitará las varitas donde se agarran, y ponerlos la comida y el agua en lo bajo de la jaula, donde se pondrá yerba menuda y musgo todo alrededor.

PÍLDORAS. Medicamento compuesto de muchas drogas molidas, incorporadas por cualquiera líquido propio, y de que se hacen unas bolitas, que se envuelven en hojas de oro ó plata. Úsa-

se de esta forma para que se pueda hacer tomar á los enfermos con mas facilidad ciertos remedios , que le serian insoportables al gusto , ó que tal vez tiene una aversion invencible á las bebidas , ó no puede retenerlas.

**Píldoras estomacales.** Se muele junto media onza de sándalo amarillo y una de ruibarbo ; mézclanse estos polvos con seis onzas de extracto de zábila y un poco de jarabe de rosas , de que se hará una masa , y se guardará para hacer las píldoras. Purgan los humores biliosos , quitan las obstrucciones , y fortifican el estómago : la dosis es desde un escrúpulo hasta una dracma.

Otras píldoras estomacales llamadas *de Tribus*. Se molerá una onza de zábila aparte , y dos por mitad de ruibarbo y de trocisco de agárico juntas: mézclanse los polvos , y con suficiente porcion de jarabe de rosas se hace una masa sólida , de que se harán las píldoras ; y la dosis es desde un escrúpulo hasta una dracma.

**Píldoras imperiales ó de Francfort.** Tómanse cuatro onzas de extracto de

zábila ó aloe , una de ruibarbo en polvo , zumo de rosas , lo bastante , y mezclado todo , se hacen píldoras , que surten el mismo efecto que las antecedentes.

Píldoras para la tos. Se molerá junto media onza de incienso y cuatro escrúpulos de mirra , y por otra parte cuatro escrúpulos de azafran , despues de haberle secado entre dos papeles: ablándase tambien junto cuatro escrúpulos de opio y media onza de zumo de regaliza , majándolo mucho tiempo en un almirez , añadiendo un poco de ababol ó amapola ; incorpóranse alli los polvos para hacer una masa , de que se harán las píldoras.

PIMIENTA. Fruto estrangero de que hay tres especies ; la negra que viene de las Indias orientales ; la blanca , que es de color de ceniza ó blanquecina , mas abultada que la negra ; y la longa , que es como un dedo de un niño. La pimienta negra es mas comun que la blanca ; es cálida , incisiva y astringente , buena para las frialdades y crudezas del estómago , como para las enfermedades ventosas ocasionadas del vi-

cio del ácido. Para las pesadeces del estómago, indigestiones, dolores y plenitudès que proceden de la abundancia de crudezas: el remedio mas pronto es tomar, á modo de píldoras, tres ó cuatro granos de pimienta negra enteros, y no tomar despues nada en tres ó cuatro horas.

**PIMIENTADA.** Llámase así una especie de salsa, que se hace del modo siguiente. Échase vinagre en una cazuela con un poco de caldo, cebolla ó cebolleta partida, alguna raja de limon, algo de sal y pimienta; hiérvese, se pasa, y echa en una salsera.

**PIMPINELA.** Planta hortaliza, que se echa en las ensaladas: tiene tres ó cuatro tallos con sus hojitas redondas, y florece en el otoño: se siembra por la primavera, en campo llano ó en las huertas, y espesa; vuelve á echar despues que se corta, y se recoge la grana á últimos de verano. Esta planta es refrigerante, vulneraria y pulmoniacas; y se hace uso de ella en los afectos del pulmon, tisis, fiebres malignas, disenterias, y en el flujo de las hemorroidas.

**PINO.** Arbol resinoso, muy alto y derecho, que se cria en las montañas y países frios; tiene las hojas largas y picantes; la madera seca y ligera, y la corteza blanquecina. La picea se parece al pino, pero la corteza tira á negro, es glutinosa, y la madera es mucho mejor. Uno y otro producen la resina, que tiene virtud detergente, y es buena para las heridas recientes. Si se los quiere criar se ha de sembrar la grana por Octubre en sitio sombrío, y dejarla alli hasta que la planta tenga tres ó cuatro pies de alto. El gran despacho del pino es en tablas de diferentes tamaños.

La resina que está entre las cortezas, ademas de ser buena para las heridas recién hechas en la cabeza, purga tambien los humores biliosos, y limpia los riñones. Las piñas son astringentes, y se hace uso de ellas exteriormente en las inflamaciones, para las verrugas y callos de los pies.

**PINTURAS.** Modo de avivar los colores en las pinturas cubiertas, y ponerlas como nuevas. Se tomará dos li-

bras del gordo de riñon de buey, una de aceite de nueces; albayalde molido con aceite de nueces, media libra; tierra molida tambien con aceite de nueces, media onza. Derrítense en un puchero el gordo, y cuando lo esté bien, se echará alli el aceite de nueces, despues el albayalde, y por último la tierra; revuélvese bien todas estas drogas, y quando esté tibia la composicion, se dará una capa de ella por detras del lienzo, é irá disipando poco á poco lo manchado, y quedará la pintura cada dia mas hermosa.

Otro modo. Quitase el lienzo del cuadro; cúbrese con una sábana ó lienzo que sea tan grande como la pintura, que se irá rociando por muchos dias, y hasta que la sábana haya sacado toda la suciedad de la pintura: despues se friega con aceite de linaza purificada al sol por mucho tiempo.

PINZAR. Término de que se usa en la poda de los albérchigos, albaricques y otros árboles de esta especie: es romper con la uña la estremidad de los renuevos abultados, para no dejar-

los mas que tres ó cuatro pulgadas de largo, á fin de que vuelvan á echar otros tres ó cuatro medianos, en lugar de uno abultado, por cuyo medio se logra que el árbol tenga mas ramas de fruto.

**PINZON.** Es un pajarillo de varios colores : conócese el macho en que tiene la cabeza azul, y la rabadilla dorada; canta tres meses al año, y el canto es algo áspero; anida en los arbolitos, ó en las ramas mas bajas de los árboles. Es espuesto al mal de ojos, y aun á quedar ciego; pero se le dará entonces á beber por algunos dias el zumo de hojas de acelga, envuelto con un poco de agua y azúcar; y ponerle un palito de higuera, donde se pone, y friega los ojos, y despues se le echan pepitas de melon.

**PITORRA.** (*V. Chocha.*)

**PIVOTE.** Llámase así la principal raiz que los mas de los árboles echan hácia abajo, perpendicularmente al tronco.

**PIZARRA.** Especie de piedra azul que se saca de las canterías, y se corta en hojas en forma de cuadretas: sirve para cubrir los buenos edificios, y la que

es rojo oscura, es la mas estimada: el millar de la cuadrada, que tiene doce pulgadas de ancho, hace cuatro toesas de cubierta. La toesa cuadrada de empizarrado cuesta nueve pesetas, poniéndolo todo el maestro.

**PIZCA.** Es un género de medida señalado comunmente en las disposiciones de los médicos para los ingredientes sólidos, y es la porcion que puede cogerse con los tres dedos primeros comenzando por el pulgar. Las hojas secas y flores se prescriben por pizcas.

**PLANTA.** Toda planta es un cuerpo organizado y viviente, que tiene un medio entre lo animal y mineral: es producido por los principios de la tierra, á saber: la savia, que es el elixir ó sustancia sutil de los sucos de la tierra, el agua, la sal y el calor; y á beneficio de estos varios principios, crece y se mantiene la planta.

En toda planta debe advertirse tres cosas principales: 1.º la grana, porque la planta, en su origen, se halla toda entera en la grana, y la inacabable fe-

cundidad de esta llena la admiracion. 2º La raiz, que es la parte inferior de la planta, se divide en muchos filamentos, y está compuesta de una corteza, otra segunda tela, de un cuerpo leñoso mas apretado que la corteza, y de ciertas trabazones ó inserciones, que sirven á perfeccionar el suco nutricio; últimamente del meollo que está en el centro de la planta. 3º El tronco, cuyo nombre se da en los árboles, y el de tallo ó caña al de otras producciones llamadas plantas. Se compone de las mismas partes que la raiz, y tienen el mismo destino. La corteza del árbol se mantiene del mismo tronco, con el que se comunica por una infinidad de fibrecitas. Todas las plantas llevan fruto ó simiente.

La tierra reducida en particillas muy sutiles es el principal sustento de las plantas, porque las muchas sales la hacen estéril, la mucha agua ahoga las plantas y las pudre, y el mucho aire ó calor las deseca, al paso que por mucha tierra que tengan nunca las es de perjuicio, como no las falte humedad, ro-

ció, y el calor del sol, con cuyas circunstancias toda buena tierra es á propósito para criar todo género de plantas: no obstante se logran ventajas en sembrar sucesivamente diferentes plantas en una misma tierra, porque no todas sacan de la tierra un jugo excesivo, pues vemos que las tierras ligeras que crían el centeno, no pueden producir el trigo, ni aun la avena; y así conviene echar avena después del trigo, porque este se siembra poco tiempo después de la siega, y es preciso tener tiempo para trabajar á lo menos tres veces la tierra si se quiere tener buena cosecha; y para la avena y la cebada, como no se siembran hasta la primavera, hay lugar para darla las sazones necesarias (*V. Tierras.*)

Las plantas no se alimentan mas que de aquellos jugos correspondientes á cada especie, porque los poros de las plantas sólo dan entrada á aquellos que son propios, esto es, que tienen su misma figura.

Hay ciertas plantas que se crían bien

al lado de otras, y muchas que no salen bien si se tocan. Por esto no deben estar juntas aquellas que se nutren de un mismo jugo, ni aquellas que son voraces, ó que son de una misma calidad, sino las cálidas con las frias, y así de otras.

A las que se da generalmente el nombre de plantas son las hortalizas y medicinales.

*Preparacion para la multiplicacion de las plantas.*

Se echará en un cubeto ó carral puesto al mediodia, una hemina de estiércol de caballo y otro tanto de boñiga de buey; media de palomina, lo mismo de cagalilla de carnero con media hemina de cenizas; añádese seis azumbres de vino malo de heces, dos libras de salitre, y se acaba de llenar de agua comun; cada vez que se saca de este licor para regar las plantas, se tendrá el cuidado de echar mas agua en el cubeto, y asimismo si está fuerte ó muy cargado, se le echa-

rá algo de agua, particularmente al principio.

Plantas medicinales. Las plantas sean de huerta, ó sean las que se crían en el campo, tienen mucho uso en los remedios, y unas y otras diferentes virtudes.

Las plantas cordiales son, el ajo, la cardiaca, la aleluya, &c. Las antiescorbúticas son, la coclearia, la romaza silvestre, la raíz y las hojas del trébol de agua, la becabunga, la capuchina, el berro, la romaza de agua, el rábano silvestre, la ruqueta y la canela; y las cefálicas y aromáticas son, la albahaca, el espliego, el laurel, el tomillo, el romero, el almoraduz, la ajedrea, la salvia, y el serpol.

Las sudoríficas son, la angélica, el box, el cardo santo, el enebro, la escabiosa, la escórzonera, la zarzaparrilla y la china.

Las febrífugas son, la argentina ó agrimonia silvestre, el teucurio, el llanten y la quina. Las hepáticas, ó que curan los males del hígado y del ba-

zo son la agrimonia, el perifollo, la centaurea, la fumaria, el lúpulo, el polipodio y la escolopendra.

Las purgativas, ó que evacuan los humores son, el agárico, el cohombro ó pepino silvestre, la nuez blanca, el eléboro, la laureola, el iris, la linaria, el endrino, la rosa baja, el azafran bastardo, y el suaco. Entre las plantas purgativas estrangeras, se cuentan la zábila, la casia, la coloquintida, la piride, el bejuquillo ó hipecauana, el maná, el ruibarbo, la escamonea, el sen y tamarindos.

Las estomáticas que restablecen las funciones del estómago son, el agenjo, el abrotano, la yerbabuena, la taragontia y cupatorio.

Las aperitivas que quitan las obstrucciones, y desembarazan la sangre de los humores viscosos son, el apio, la parabuey, la alcachofa, el espárrago, el hinojo, la fresa, el fresno, la cebolla, la acedera, el hinojo marino, la romaza, el peregil, el diente de leon, el sahuco, el rabano, el tamariz, la herniaria, la pareira brava y el té.

Las pectorales que sosiegan la tos, y facilitan la espectoracion son, la borraja, la buglosa ó lengua de buey, el culantrillo, la col roja, el ababol, la yedra de tierra, el nabo, el tusílogo, el manzano y la regaliza.

Las emolientes que suavizan la agri-monia de la sangre en las calenturas, y en las disposiciones inflamatorias son, el armuelle, el gordolobo, el malvavisco, la linaza, la linaria, la malva, la parietaria, la acelga y la yerbacana.

Las refrigerantes son, la calabaza, la endibia, el pepino, la frambuesa, la grosella, la siempreviva, el nenúfar, la lechuga, el melon, la verdolaga y el arroz.

Plantas hortalizas. Como las plantas hortalizas son tantas, pueden dividirse en cuatro ó cinco clases: 1.º las raíces, tales son, las chirivías, las zanahorias, nabos, rábanos, remolachas y la barbaja: 2.º las verduras son, las coles, las acelgas, la borraja, las espina-cas, y la acedera: 3.º las ensaladas, como lechugas, escarola, apio, ver-

dolaga, perifollo, taragontia, pimpinela y el mastuerzo: 4.<sup>o</sup> las legumbres, como guisantes; habas, alubias y lentejas: 5.<sup>o</sup> las frutas de tierra, tales son los melones, sandías, cohombros, pepinos, calabazas, alcachofas, cardo y espárragos: á esto deben añadirse las plantas fuertes, como la cebolla, cebolleta, ascalonia, y toda especie de ajos; y las odoríferas, como la yerbabuena, la salvia, espliego, tomillo, violeta y otras. De todas estas plantas se dejan las mas en el mismo sitio donde se ponen; pero las que es preciso trasplantar, son los cardos, las acelgas, el ápio, la escarola, las lechugas, melones, pepinos y calabazas de invierno; y cada una debe plantarse en su tiempo. Las cebollas, habas, puerros, coles y otras plantas que tienen poca raiz, se plantan haciendo un hoyo en la tierra con el plantador: las demas se siembran á campo lleno, como el trigo, ó á rayas, esto es, tirándolas ó haciéndolas con un palo en las eras de las huertas; échase una pulgada de tierra podrida ó estiércol

posado en cada era, y se riegan en tiempo de calor: últimamente no se sembrará ni plantará dos años seguidos una cosa en un mismo campo.

Una huerta bien cuidada debe dar en cada tiempo del año ciertas plantas; y así en la primavera se hallará en ella, los rábanos, las ensaladillas en camas, despues de pascua todo género de raíces, lechugas acogolladas de toda especie, ensaladas, espárragos y los primeros guisantes verdes: en otoño la escarola, lechugas reales y de Génova, pepinos, melones y sandías, chirivías, zanahorias, remolachas y coliflores: en invierno, lechugas plantadas en camas en otoño, y cubiertas con sus campanas.

Las tierras secas y areniscas como el pie de las paredes al mediodia y oriente, convienen para las cosas tempranas y legumbres de primavera: los terrenos mas secos, cuando no hay proporcion de otros, podrán destinarse á poner en ellos las escarolas, lechugas, coles de invierno todo género de ajos y perifollo; las tierras fuertes y hú-

medas, son aparentes para las legumbres porque en ellas se crían mejor y son mas abultadas; las templadas entre secas y húmedas, son buenas para los espárragos, el apio, cardos y fresas; los fondos húmedos y fuertes, que se mullirán y secarán antes cuanto se pueda, son excelentes para todo género de producciones; pero en esta clase de tierras, se pondrán las plantas á mayor distancia unas de otras que en los sitios secos.

*Duracion de las principales plantas  
hortalizas.*

Los espárragos duran diez ó doce años.

Las alcachofas cuatro ó cinco.

Las frambuesas ocho ó diez.

Las fresas tres.

Las acelgas un año.

Las remolachas, cardos, chirivías, rabanillos, repollos, coles de Milan, coliflores, calabazas, borraja, zanahorias y puerros, duran como nueve meses, esto es, desde la primavera en

que se sembraron, hasta fines de otoño. Las cebollas, ajos, pepinos, melones, nabos, duran toda la primavera y verano: los guisantes tempranos se mantienen en su sitio seis á siete meses; los otros cuatro ó cinco; y lo mismo sucede á las habas y alubias.

Los rábanos, la verdolaga y el perifollo, cinco ó seis semanas; y así se sembrarán cada quince dias.

La chicoria blanca, y todo género de lechugas, ocupan su lugar dos meses; y las espinacas, el sitio que todas las plantas que no pasan del verano; y así se mantienen todo el otoño y el invierno: las camas para las setas las dan en seis meses, y dejan el campo libre al cabo de este tiempo.

Plantas de campo. (*V. Semillero.*)

Plantas de decoracion. (*V. Emparrados y Palizadas.*)

Plantas arraigadas. Llámase generalmente así toda especie de planta que tiene raices, provenga de estaca, de cepa ó de simiente: cógense siempre las plantas de raiz al pie de los mem-

brillos, ó de los manzanos de paraíso, y se les saca del mismo modo que los silvestres que se quiere plantar, cuidando de ponerlos en un terreno donde puedan mantenerse algunos años, hasta que se hallen en estado de poderse trasplantar para engertarse.

**PLANTADOR.** Instrumento de jardinería. Es un palo redondo y puntigudo, con el que se hacen los hoyos en la tierra para plantar los puerros, coles, lechugas y otras hortalizas que arraigan poco.

**PLANTÍO.** El buen administrador de una hacienda no debe omitir cosa alguna para el aumento de los plantíos; y así además de las plantas de decoración que pone en un terreno, debe tener semilleros de toda especie. Una yugada de tierra que destine á este fin, que la cultive y abone con estiércol podrido, no podrá ocasionarle un notable gasto, y será bastante para los plantíos de un dominio de mucha estension. Es mucha la satisfaccion que halla un propietario en tener en su tierra los olmos, negrillos, robles y

encinas, tanto para disfrutar de la vista que presentan mientras se hacen, como de la utilidad que puede sacar de ellos cuando se hallen en estado de venderse, con solo el cuidado de poner seis pies, por cada uno mayor que corte. Cincuenta árboles plantados todos los años, ó puestos en los cercados y en las tierras incultas, hacen en veinte años mil pies mas en un término, y al cabo de cincuenta puede el propietario tener la utilidad en cada un año de cincuenta pies. No hay terreno alguno de tal cual estension, donde no se hallen algunas barrancas, ó algun arroyo, cuyas orillas pueden ocuparse con árboles, y obligar á los arrendatarios á poner ciertos pies cada año, segun el terreno del cultivo: se le señala la barranca, cercado ó campo propio para hacer el plantío; se le obliga á replantar los que se pierdan, como al reconocimiento anual del trato, dejando á su favor, no solo los pies que quiera poner en las tierras de su arriendo, sino tambien la rama de la poda en todos los ár-

boles del término; pero es preciso tener cuidado con el entresaco que se haga cada cuatro años á lo mas, sin lo que toda la sustancia irá á parar á las ramas. *Essai sur l' Administr. des Terres.*

Observacion sobre la plantacion de los árboles. Antes de plantarlos, es preciso informarse cuales son las especies que se crian mejor en el pais, pues no sabiendo, es arrojarse á muchos gastos sin utilidad; al contrario toda plantacion es útil cuando se tiene este conocimiento. La encina, por ejemplo, que se destina para leña, no se hace bien en un terreno fuerte y húmedo; y la madera blanca en este fondo de tierra dará un tercio mas.

El mejor modo de sembrar la madera, sea la planta de la especie que se quiera, es trabajar la tierra como se hace para el trigo, y aun abonarla si es posible. Cuando se está á la última labor se levanta la tierra lo mas que se pueda en surcos de dos pies y medio, ó tres de ancho; échase la grana como se hace con las alu-

bias en el fondo, siempre que haya recelo de que paren allí las aguas: despues de esto no debe tratarse de otra cosa que de escardar, y reemplazar en los sitios que falte. Si á este primer gasto se añaden dos labores ligeras cada año hasta la poda, que se hace al cabo de cuatro ó cinco, es seguro tener una corta de utilidad antes de quince años de plantacion.

Si se planta en cuestas, es preciso hacer los surcos atravesados; pues de ese modo se mantiene mas bien la tierra y la frescura, y haciéndolos de arriba á bajo, se forman barrancas con las aguas, cuidando tambien cuando se planta que queden los pies de los árboles arrimados á los surcos ó montones opuestos, para que así esten defendidos de los calores del verano. Todo plantío se hará mas pronto por medio de rama ó de barbado, que por simiente, pero en las tierras fuertes es preciso que los pies sean de bastante cuerpo, para que las muchas yerbas que echa la tierra no sofoquen las plantas al principio.

Puede plantarse en hoyas que se harán á la distancia de doce ó quince pies, y en este caso se plantará muy derecho, y podrá ponerse de toda clase de maderas para alinear las encinas ó robles que se hallen en el plantío; y si este fuere cercado, podrá dar tanta utilidad á los cuarenta años como un bosque ó monte lleno, pero será preciso dar algunas labores á las hoyas en los primeros años.

En cuanto á los árboles frutales se plantarán en campos que puedan trabajarse y abonarse, cuidando de ponerlos á bastante distancia, para que la sombra de uno no perjudique al mas inmediato. *Essai sur l'Admin. des Terres.*

*Principios sobre la trasplacion  
de árboles y arbustos.*

De cualquiera género de plantas que se saquen de un bosque ó semillero para trasplantar, es preciso quitar todas las hojas amarillas, amohecidas, podridas ó secas que tuviere. Cuando

se pongan no se las cortará las raíces, ni las ramas superiores como hacen los mas de los jardineros por parecerles preciso: es un error á que ha dado lugar la mala práctica; porque en toda planta, sea de la especie que fuere, las raíces son los únicos instrumentos de su nutricion y acrecentamiento. Si á los barbados se les quita las raíces, no puede comunicarse al tronco porcion alguna de los jugos de la tierra, ni de las influencias del aire, que es la que mantiene á la planta, y aun las pocas que les dejan regularmente recortadas, solo sirven á mantenerlos un poco de tiempo, ó que no se pierdan enteramente. Cortando las raíces se quita á la planta lo que necesita; y así sus progresos son sumamente lentos, por lo que es mejor dejarla las que tiene, que obligarla á echar otras de nuevo. Los jardineros pretestan que la planta que se saca de la tierra hasta que llega á trasplantársela tiene ya las raíces secas; y no es así, porque como la planta no haya quedado á todo aire, esta secura no será

mas que aparente ó superficial; siempre la queda la humedad radical, como se ve en los árboles frutales que se transportan de muy lejos: estas raíces aunque secas por fuera, tienen un principio de vida que vuelve bien pronto á recobrar su actividad; y así no hay mas que meter en agua cualquiera planta que haya estado algun tiempo fuera de la tierra, y dejándola allí veinte y cuatro horas se verá revivir, como suele decirse, por sus propios ojos: plántase despues segun arte, y prevalecerá infaliblemente.

El abate, Roger que es quien nos ha suministrado estas observaciones en su *Tratado del cultivo de las fresas*, dice, que ningun jardinero hasta ahora se ha hecho cargo de esto, ni tampoco Mr. de la Quintinie.

En materia de plantacion de árboles frutales, deben los jardineros dedicarse principalmente á conocer los sujetos ó francos que son análogos entre sí, para no arriesgarse á esperiencias costosas y sin efecto. Por falta de esta atencion perecen muchos árbo-

les que han sido engertados en sujetos con los que no tenían mas que una relacion general.

Demos un egemplo. Se ve que los ciruelos engertos en almendros no se logran tan bien como debieran, en razon de la analogía ó semejanza que tienen entre sí estas dos especies, y depende precisamente en que la savia ó jugo del uno es mas temprana que la del otro. En efecto, el almendro está ya en flor, cuando el ciruelo se halla todavía en inaccion, de suerte que no hallándose el suco del mas adelantado, dispuesto en el otro para ser recibido, ocasiona una revolucion, que por lo comun hace perecer el tronco. La razon contraria da á entender por lo mismo la pérdida del almendro, que siendo por naturaleza mas temprano, no recibe el suco del ciruelo, cuando quiere comenzar á brotar: de que se sigue precisamente, que padece mucho teniendo los poros abiertos y los órganos en accion, porque le faltan los sucos necesarios para ocuparlos y tenerlos en su regular tension.

De estos principios se sigue, que cuando se quiere hacer un plantío de árboles de mucha duracion, no nos debemos valer de los sujetos ó francos cultivados en mal terreno, si queremos trasplantarlos en un suelo fértil. Por lo mismo tampoco se sacarán árboles de un semillero pingüe para ponerlos en tierra floja. En efecto se advierte, que los árboles sacados de los bosques, y plantados luego en un campo ó jardin bien trabajado, para engertarlos, no medran, digámoslo así, y los engertos que se les haya echado escederán bien pronto en grosor al sujeto. Estos egemplos, que son muy frecuentes, prueban con evidencia que cuando los sujetos son susceptibles de una perfecta union, los sucos que han de pasar de unos á otros con el mismo orden, y tomar la forma de las mismas fibras, no reciben mas que los humores que les son propios, y como por lo regular el tronco no puede comunicarlos con bastante abundancia, se estrechan los poros, y toman una configuracion muy diferente de aquellos que naturalmen-

te los tienen en abundancia. Las especies de frutas, como las tenemos al presente, no han adquirido esta perfeccion mas que por el cuidado que se ha tenido en conocer las propiedades y relaciones que tienen los árboles entre sí.

*Jour. Econ.* 1761.

**PLATA.** La plata es el metal mas fino despues del oro; y aun es mas liso y mas suave, pero no se estiende tanto al martillo como el oro, y es tambien mas ligero. Rara vez se encuentra la plata pura en las minas, y por lo regular está envuelta con cobre, plomo, ú oro: la que se halla mezclada con plomo, forma una especie de mina negra; y la que se halla en el cobre, es por lo regular de una piedra blanca y dura, parecida al cristal. Las minas de plata se diferencian por sus mezclas; y así unas contienen mucha mas que otras, porque hay mina que de cien libras no sale mas que media onza ó una de plata; y algunas veces de la misma porcion de mina se sacan hasta veinte onzas, pero esto es lo mas.

**PLÁTANO.** Lo histórico de este ár-

bol, que hemos tomado de *Mr. le Baron de Tschoudi*, en el artículo plátano del suplemento de la Enciclopedia, gustará á nuestros lectores: "Es un árbol natural al oriente, y de los mas conocidos é ilustrados en la antigüedad. La sabiduría misma por boca de Salomon, ha celebrado estos árboles magestuosos, que se elevan en los solitarios valles del Líbano.

No tardó en cultivarse en la Persia, donde aun hoy se hace de él particular estimacion, no solo por su hermosura, sino tambien porque se cree que la transpiracion de estos árboles incorporada con el aire, que se percibe por la fragancia que despide, comunica qualidades escélerentes á este fluido que respiramos. Los antiguos Griegos, este pueblo tan sensible á los beneficios de la naturaleza, le han cultivado con el mayor esmero; los jardines de Epicuro estaban adornados de estos árboles; y allí mismo fue donde Aristóteles, en medio de la multitud de sus discipulos, echó sobre la naturaleza aquel gran golpe de vista, que nos ha en-

señado en cierto modo á conocerla.

El plátano, segun Plinio, se llevó primeramente á la isla de Diomedes para adornar el mausoleo de este rey; de alli se llevó á Sicilia, desde donde no tardó en pasar á Italia, y de alli á España, y hasta las Galias en la costa del Boloñés, donde tenia cierto impuesto.

Estos paises, dice este naturalista, nos pagan hasta la sombra de que les permitimos gozar; y habla de un famoso plátano que habia en la Lidia, en cuyo tronco hueco formaba una gruta de ochenta pies alrededor, y la copa parecia una floresta. En la isla de Chipre hay una especie de plátano que mantiene siempre las hojas; pero los renuevos que se han llevado á otras partes han perdido esta circunstancia, que debe atribuirse al clima. En tiempo de la toma de Roma por los Galos se llevó el plátano á Italia, y desde entonces se ha multiplicado alli prodigiosamente. Los famosos jardines de Salustio estaban llenos de estos árboles, y llegó á ser tanto allí el lujo de los jardines, que se plantaban florestas al aspecto del

mediodia para defender del sol las casas de recreo, aunque Plinio y Horacio sintieron este abuso. El plátano llegó á ser, digámoslo así, entre aquellas gentes un objeto de culto, porque hicieron sobre los plátanos libaciones de vino, con cuyo riego, dicen, adquiririan una vegetacion asombrosa.

Este árbol se llegó á perder por mucho tiempo en la Europa; el L. Bacon fue el primero que le hizo llevar á Inglaterra para sus jardines de Verulamio. En Francia apenas se conocia el plátano, hasta que en el año de 1754 Luis XV mandó traer de Inglaterra cierta porcion de pies que se pusieron en las inmediaciones de Trianon, cerca de Versalles, donde prendieron perfectamente.

El mas antiguo que conocemos es en el jardin de las plantas de Paris, que hace ochenta años que se plantó. Mr. de Buffon, semejante al L. Bacon, ha sido el primero que adornó sus jardines con este hermoso árbol.

*Descripcion del género.*

Este árbol tiene flores machos y hembras; pero las primeras se separan de las otras en el mismo pie: tiene figura redonda, el cáliz es formado de algunas cortaduras pequeñas, y la corolla apenas se percibe; las hembras se reúnen en bolas, compuestas de muchos petalitos cóncavos, de varias escamas que forman el cáliz, y de ciertos pistilos con sus puntas, y es corvo.

El fruto llega á reunirse tambien en unos globulitos, que consisten en muchas granas de figura casi esférica, en las que sobresale cierto filamento en forma de lezna, y estan fijas sobre una especie de borla.

*Descripcion de las especies.*

Von-Linné no cuenta mas que dos especies de plátano, el oriental y el occidental, y juzgo que tiene razon, porque las demas no son sino una variacion de estas dos especies.

*Plátano del oriente.*

El plátano oriental tiene las hojas sencillas y muy grandes, cortadas en cinco partes, en figura de una mano, de un verde brillante por encima, y algo velludas y nerviosas por bajo.

Este árbol llega á ser sumamente alto, derecho, y sin hojas hasta la copa, que es frondosísima y apiñada. La corteza es de un blanco moreno, y se desprende por sí misma á retazos, semejantes á los de un cuero pardusco, y la madera es blanca y dura. La grana ó bolas salen en número de tres ó cuatro, á la larga de un piececito, que tiene por lo regular mas de medio pie de largo. Se cria naturalmente en los terrenos incultos de la Asia, Taurida y Macedonia, y en las islas de Lemnos y Candía.

*Plátano occidental ó de la Virginia.*

Esta especie de plátano es muy comun en la Luisiana, al mediodia del Canadá; se cria cerca de los rios, y en

los bajos, donde llega á ser de una altura y corpulencia prodigiosa, y merece por su hermosura la preferencia entre todos los plátanos que se conocen hasta ahora. Es de los árboles que se hacen mas pronto, dice Mr. Daubenton, y se ve actualmente en el jardin de Mr. Buffon un gran paseo de esta especie de plátanos, que no tienen mas que 12 años, y los mas llegan á 38 pies ó 40 de altura, y casi dos y medio de circunferencia, con estar en una montañeta este jardin, y ser el terreno seco, ligero y de una calidad mediana; advirtiéndose que Montbar en el cuarto orden de los climas de Francia, es decir, que no tiene alli el sol bastante fuerza para la maduracion de las uvas, poco semejante al que disfrutaban otras provincias meridionales, donde se cria muy bien este árbol, pero no es alli tan brillante su vegetacion. Este árbol es bien copado, derecho, igual y con gran proporcion; la corteza es de un verde amarillo, lisa, y de una vista agradable. Distínguese del anterior en las hojas, que por lo co-

mun son mas de un pie mas anchas que largas, y cortadas.

La diferencia de estos plátanos se conoce por las hojas, porque las del oriental son parecidas á las del acer; el que tiene las hojas semejantes á la pata de un ganso, llamado plátano de Borgoña, tiene la corteza parda y algo áspera; las hojas no son de tan buen verde, se encorvan á los lados, y el tronco crece con mas lentitud. El plátano que tiene las hojas poco picadas, y proviene de simiente, es la mejor clase, y una y otra son del plátano occidental; este se diferencia del principal en la hoja, que es mas chica, redonda por bajo, menos arqueada, y en que tarda mas en hacerse; los nudos de las ramas estan mas juntos, y así dan mas sombra. Conócese tambien el plátano de España que tiene la hoja ancha, y se parece al de Inglaterra, pero las hojas de este son mas chicas; y el de Orleans las tiene redondas. Si se multiplicase la simiente, no hay duda que se conseguiria una variedad infinita de especies, que llegarían á ser mas preciosas que

las dos principales, como podrá verse por la esperiencia.

### *Cultivo del plátano.*

El plátano se multiplica por medio de la grana; pero la práctica de este método se ha dejado por ser demasadamente largo, y nimio su cuidado; y así deberá adoptarse como mas seguro plantarle á estaca, por cuyo medio se logra tenerle con mas prontitud.

Luego que la grana llega al perfecto estado de maduracion, se cae, y la naturaleza indica que este es el tiempo en que debe sembrarse; ó por lo menos se tendrá metida entre arena, que no esté muy húmeda ni seca, para no dar lugar á que la grana llegue á este último estado, cuya precaucion es mas precisa en las provincias septentrionales del reino que en las meridionales, donde los inviernos no son tan rigurosos; y aun se han sembrado á fines de invierno granas que habian quedado espuestas á todas las alteraciones de la atmósfera, desde que caye-

ron, hasta últimos de Febrero, y no por eso han dejado de salir; sin embargo debe tenerse esta precaucion, que cuesta tan poco, particularmente en los paises del mediodia, ó se siembra la grana inmediatamente que se cae.

La siembra de la grana no exige un particular cuidado, porque lo mismo es ponerla en tiestos, que en cajones ó en campo abierto; de todos modos echa muy pronto; y la que á las tres semanas no ha nacido se ha perdido enteramente: no obstante debe advertirse que la que se pone luego que cae el fruto, no nacerá hasta que el calor del ambiente no se halle en un grado proporcionado á su vegetacion, cuya regla solo tiene lugar en la que se siembra á mediado de Abril.

El plátano de la Virginia pide terreno mas fuerte y húmedo que el del oriente; pero no le conviene fondo tenaz y arcilloso; le estan bien los altos, las orillas de rios y zumadales, pero no los terrenos acuosos en la superficie: últimamente, en toda tierra fresca, ligera y que tenga fondo, se aprove-

cha este árbol grandemente.

El plátano de oriente se cria bien en las peñas y pedregales acompañados de buena tierra, como no sea demasiadamente tenaz; igualmente le estan bien los altos; pero de todos modos siempre es mejor el plátano occidental, á no ser que la naturaleza del terreno no obligue á recurrir al del oriente.

Han llegado algunos á decir inconsideradamente que los plátanos no pivotan (*V. la palabra Pivote.*) Tómese cualquiera el trabajo de reparar los pies que provienen de simiente, y advertirá que no les falta esta especie de raiz, que como al tiempo de trasplantarlos no se la corten, irá alargando y engruesando á proporcion de la fuerza del árbol hasta que halle algun estorbo que se lo impida. Los que se plantan á estaca, no es regular que arraiguen de este modo, porque su misma disposicion no les permite echar mas que raices laterales; pero como el terreno sea proporcionado, se verá que la mas inferior se dirige á bajar perpendicularmente.

El tiempo propio para la plantacion

de este árbol á estaca ó rama es á fines de invierno con atencion al clima.

La tierra del semillero debe cavarse á dos ó tres pies de hondo, de modo que quede bien movida. Como la vegetacion de este árbol es tan pronta, supone la necesidad que tiene de abundancia de sucos nutricios; y así el estiércol bien podrido, como tambien el de las camas de los jardines, envuelto con la tierra del mismo semillero ó plantel, producirán buen efecto; si no hay mas que tierra fuerte, el mejor modo de remediar este defecto, que verdaderamente es esencial, es echar mucha arena, cascajo ó ripio.

La estaca ó rama, no es otra cosa que un renuevo del año anterior, del grueso del dedo pequeño, y bien cuidado, que se dejará á dos pies de largo; métese en la tierra como 18 pulgadas, y las 6 restantes quedarán fuera de la superficie; pero se cuidará de cortar á dos ó tres líneas por encima de la última yema, que se dejará para que el último arrojó que eche en ella pueda con facilidad cubrir el corte, en el que

se pondrá el unguento vegetal (*V. esta palabra*), para defenderle del aire, y la yema quedará al descubierto. Los pies deben estar separados unos de otros, á lo menos una vara; de cuya distancia resulta que se aprovecha mas bien el árbol; las raíces pueden estenderse mejor, y mayor facilidad en sacarlos cuando llegue el caso de trasplantarlos sin perjudicar las raíces de los que estan cerca de ellos.

La tierra del criadero es preciso que sea limpia de toda yerba, y quitar tambien las que eche junto á la misma planta, regarla cuando tenga necesidad, y no mucho de una vez, pero á menudo para que la tierra se mantenga fresca.

Los arrojos del primer año llegan á levantar de doce á veinte pulgadas, segun el clima, temporal y calidad de la tierra del semillero. En la parte septentrional del reino se meten en el conservatorio las plantas que se han puesto en cajones ó tiestos, porque las perjudicarian las heladas; y si estan en campo abierto, se las envuelve con pajas inmediatamente que empiezan los

frios : esta precaucion seria inútil en los paises meridionales , donde , si alguna vez hiela , es ya en Enero ó Febrero. (*V. Retiro de Plantas.* )

Si se ponen á estaca , en cajones ó tiestos , se les pasará á tierra llana á fines del invierno siguiente , cuidando de dejar las raices en la misma disposicion en que estaban en los tiestos ; pero si llegan á ocupar ya toda la circunferencia inferior de los tiestos ó cajones , se desprenderán de la tierra poco á poco , dándolas en la hoya destinada á ponerlas una direccion oblicua , que las permita ir alargando perpendicularmente : por último , tres años despues , habrán adquirido ya estos árboles en el semillero suficiente fuerza para trasplantarlos á donde han de permanecer.

Si no se quiere tener estos árboles con tanta prontitud , debiera aconsejarse á cualquiera , que solo desea tenerlos buenos , que plantase las estacas en el mismo sitio donde hayan de permanecer ; dar á la tierra cada año las labores y riegos correspondientes , y esta

tardanza aparente les serviria de ventaja en lo sucesivo.

“Un medio escelente para la multiplicacion de los plátanos, mas fácil, pronto y ventajoso, dice Mr. Daubenton, es amugronar las ramas. La mayor parte de las plantas por este medio, echan desde el primer año una rama derecha, fuerte de 10 pies de alto, y con bastantes raíces para poderlas trasplantar al otoño siguiente; pero si se dejan en el mismo sitio, serán al siguiente de 14 á 15 pies, con 4 ó 5 pulgadas de circunferencia: de suerte que en el corto tiempo de diez y ocho meses, suponiendo que las ramas se hayan amugronado en la primavera, se hallan ya hechos unos árboles vigorosos, bien provistos de ramas, y en estado de trasplantarse á donde hayan de permanecer. Para esto es preciso acodar árboles de tres ó cuatro años; y aunque es cierto que no todas las ramas que se amugronan dan plantas de igual fuerza; pero se remedia con dejar las menos vigorosas un año mas.”

Este árbol por pequeño que sea es

robusto cuando proviene de grana, de acodo ó de barbado, pero no es lo mismo los que se ponen á estaca, porque como estas no comienzan á echar con vigor hasta el estío, y la savia se halla en accion hasta bien entrado el Octubre, sucede tal vez que son perjudicados por las primeras heladas del otoño, y lo peor es que por poco que se hiele la copa, resulta de esto cierta corrupcion en la savia que los hace perecer enteramente; bien que sobre ser raros estos accidentes, suceden solo en paises montuosos, valles cerrados, ó en las inmediaciones á rios, donde las heladas hacen mas impresion que en los paises abiertos. Ademas de esto, tampoco deben temerse mas que en el primer año, porque despues las plantas que se han puesto á estaca, son tan fuertes como las que se han criado de cualquiera otro modo.

Cuando se planta un paseo de estos árboles, debe haber de unos á otros la distancia de 20 á 25 pies, y aun de 30; arraigan grandemente, aunque el tronco sea del grueso de una pier-

na, particularmente si se han dispuest-  
to bien las raices; pero si se quiere  
tener pronto el paseo, se plantarán  
con simetría, esto es, que cada segun-  
da carrera de árboles, venga á dar en  
frente del claro de la primera y ter-  
cera; y en tal caso bastará 15 pies  
de distancia. Es preciso advertir que  
la hermosura de este árbol consiste  
en el tronco, y en la agradable dis-  
posicion de estender las ramas, y que  
plantados muy juntos, se perjudican  
uno á otro, porque como echan las  
ramas en figura de un quitasol, se en-  
redan con las inmediatas, y no pue-  
den crecer los pies, como aquellos que  
se han puesto á mayor distancia. Si  
despues se les quiere guiar, suprimien-  
do las ramas inferiores, no se ve mas  
que un monton de ramas sin hoja, si-  
no es en la copa, al paso que si los  
árboles tienen una distancia correspon-  
diente, se elevan magestuosamente, y  
forman despues un admirable pabellon:  
mas apresurarse por disfrutar los ár-  
boles, no es verdaderamente disfru-  
tarlos.

Mr. Daubenton dice que se puede podar este árbol cuanto se quiera, y en todo tiempo; estoy bien lejos de intentar contradecir á este excelente observador y hábil práctico: no habrá quien respete mas que yo sus luces, ni quien venere tanto su talento; pero no advierto la necesidad que haya de oponerse á la naturaleza, podando ó suprimiendo las ramas en el tiempo en que el árbol se halla en su mayor plenitud de suco. Nada sufre en ello, se dirá, porque la vegetacion está con toda la fuerza de su actividad, y por lo mismo en poco tiempo vuelve á cubrir los cortes que se han hecho; pero esta vegetacion seria mas vigorosa sino se hubiese interceptado el curso de la savia. Lo mas acertado es aguardar á que caiga la hoja, tiempo en que la savia se halla en inaccion: he aqui una observacion muy juiciosa de este gran agrónomo.

Es preciso poner estacas á las plantas para sostenerlas y dirigirlas cuando son nuevas; mas por lo regular resulta de esto dos inconvenientes. Las

ataduras comprimen el árbol, y el sitio donde se hacen queda señalado con una rosca donde se mete el atadero. El viento haciendo gran fuerza en la hoja del árbol quiebra el tronco por lo comun, por encima del apoyo, ó de la atadura superior; por lo que es preciso registrar, y mudar los ataderos dos ó tres veces en el verano; las varas han de ser seis pies mas altas que los árboles, á lo menos, para poder asegurar á ellas la rama principal de cada uno á proporcion que va subiendo, y cuidar de quitarlas luego que los árboles esten ya fuertes, porque es preciso que los perjudique.

**PLEURESÍA.** Enfermedad llamada comunmente fluxion de pecho. Es una inflamacion del pulmon con calentura, pero sin dolor punzante al lado, por no interesar la membrana esterna del pulmon, pues si llega á tocarla, siente el enfermo vivísimos dolores, con dificultad en la respiracion; y algunas veces estas dos especies de mal se hallan juntas.

Cuando los esputos son sanguíneos,

se llama dolor de costado sanguino; la calentura es bastante viva, y el rostro del enfermo está encendido; si los esputos son amarillos, es dolor de costado bilioso, y la calentura es mas violenta; y cuando los esputos son espesos y verdosos, se llama dolor de costado puitoso.

Estas enfermedades son causadas por un trabajo escesivo, ó por haberse acalorado en algun egercicio violento: son peligrosísimas si la dificultad de respirar se aumenta á proporcion del dolor del lado; si los esputos salen en corta cantidad aunque la tos sea viva; y si el enfermo no puede parar de uno ni de otro lado son mortales; si se suprime totalmente la espectoracion, si hay tension de vientre, y transporte al cerebro ó delirio.

Remedio en la pleuresía sanguina.  
1º Se sangrará al enfermo, y si la opresion y el dolor son grandes, se le volverá á sangrar á las diez horas despues de la primera sangría. En el intervalo se le darán lavativas de seis en seis horas, compuestas con suero,

y una onza de cañafistula. Si hubiese dolor vivo al lado, se aplican tópicos, como la vegiga de un buey con dos tercios de agua caliente; se fregará el lado con algun aceite ó unguento, y se le pone una cataplasma hecha con media docena de claras de huevo, sobre estopas, ó con miga de pan y vinagre, y en la que se echará media onza de pimienta molida. Si las tos es mas fuerte que la dificultad de respirar, se le puede dar por la noche una toma de algun narcótico para escitarle el sueño, pero con precaucion; y en caso de que siga el mal, se volverá á sangrar al enfermo, y continuará con los mismos remedios mientras duren la opresion y esputos de sangre. Se le dará por bebida una tisana hecha con raices de consuelda mayor, malvavisco y regaliza, echando en ella de cuando en cuando una cucharada de jarabe de violetas, y de cuatro en cuatro horas caldos de vaca de pierna con alguna ave, y en los intervalos alguna emulsion ó bebida refrigerante, y algunas cucharadas de jalea.

Si la espectoracion se ha suprimido, se podrá usar del remedio siguiente. Tómese onza y media de aceite de almendras dulces, jarabe de violetas, y miel de Narbona, media onza de cada cosa, y la yema de un huevo fresco: mézclase todo, y se dará al enfermo á cucharadas hasta que vuelvan los esputos; este electuario es sumamente dulcificante, y un suave detersivo.

Si aun con las sangrías subsiste el obstáculo del pulmon, se recurre al vomitivo, como al kermes mineral, pero grano á grano, y de media en media hora, al fin del crecimiento; despues se hace uso de la purga, de doce en doce horas, y hasta que se advierta ser fuerte la evacuacion.

2º Se darán al enfermo lavativas del cocimiento de hojas de malva, malvavisco y parietaria, en que se desleirán tres onzas de miel mercurial.

3º Una tisana hecha con la raiz de bardana, hojas de pervinca, yedra terrestre, culantrillo y pasas: 4º un apocema ó bebida de seis en seis horas:

5º aplicar al lado del dolor cataplasmas como las arriba dichas.

Si despues del cuarto ó quinto dia el dolor y la opresion subsisten, se le darán sudoríficos; y si conviniese se vuelve á los vomitivos y purgantes.

Como en el costado pítuitoso no es considerable la calentura, se hará uso de las lavativas y vomitivos; y la sangría en todo caso será con discrecion. (*V. Pulmonía.*)

**PLOMO.** Metal flexible, brillante, muy pesado y frio; se cria en Inglaterra y Francia, y se le saca en forma de piedra llamada mina de plomo. Se le derrite en un horno, y estándolo, se le echa en moldes y pone en barras. El plomo se purifica, haciéndole derretir en un crisol, y despues que lo esté, se echa algo de sal amoniaco, revolviéndole hasta que la sal se haya evaporado, y se tiran las horruras que quedan por encima. Sácase de ello una sal que tiene virtudes escelentes; porque seis granos tomados en un vaso de vino blanco, curán en veinte y cuatro horas de la peste, si

hemos de dar crédito á Mr. Chomel en su *Diccion. Económ.*

El plomo es de mucha utilidad en la construccion de los edificios, para las goteras de los tejados, guardi-llas de los desvanes, albercas y encañados.

El plomo en planchas es mas estimado que en barras, y no sale tan caro como este. Por egemplo, el plomo en chapa de línea y media de grueso, propio para las canales, pesa ocho libras y cuarteron el pie cuadrado; á seis sueldos la libra compone dos pesetas, nueve sueldos y seis dineros; añádese á esto seis dineros por el trabajo de asentarle, y asciende á dos pesetas, trece sueldos y siete dineros.

El plomo en fundicion, propio para las mismas obras, pesa de trece á catorce libras el pie cuadrado: suponiéndole de este peso á seis sueldos la libra, importa tres pesetas y ocho sueldos; por consiguiente se ahorra una peseta, cuatro sueldos y cinco dineros en cada pie cuadrado de plomo.

Ademas, puede calcularse mas bien

el costo de una obra que quiera hacerse con el plomo en chapa, por varas ó cualquiera otra medida; lo que no puede egecutarse con el plomo en fundicion por la desigualdad del grueso.

**PLUMAS.** Las que sirven para hacer colchones y almohadas son las de los patos ó gansos; y para esto se hace solamente uso de las del cuello, vientre, y las que tienen debajo de las alas; las mayores sirven para escribir, y antes de hacer uso de ellas, se pasa ligeramente los cañones por cenizas calientes para quitarlos la grasa. Las plumas de que se hace mas aprecio por lo suave son las de cisne; y para escribir se tienen por mejores las de Holanda.

**POLEO.** Planta muy baja que tiene las flores encarnadas y redondas; se cria en los campos incultos y húmedos, y florece por Junio; es cálido y desecativo, y tiene un gusto agrio y amargo, á modo de té; es bueno contra la tos rebelde, y fluxiones ó romadizos inveterados. El zumo del poleo mezclado con un poco de azúcar,

es excelente para la tos convulsiva de los niños.

**PÓLIPO.** Escrecencia de carne que sale á las narices, é impide la respiracion y el habla.

**Remedio.** Se tomará por las narices polvos bien molidos de cuerno de buey, ó se echarán soplándolos con una pluma.

O se majarán hojas de yerba mora, y con el zumo y un paño se humedecerá á menudo el pólipó, por medio de un hisopito que se hará con el paño, atando este á una paja de trigo.

O se incorporará con miel los polvos de la cebolla de *arum* ó pie de vaca, y bien envuelto se aplica á las narices.

**POLVOS** purgantes para la gente del campo. Se tomará una onza de jalapa y media de goma guta; muélese todo, se envuelve, y guarda para hacer uso de estos polvos cuando convenga. Si se quiere que haga mas efecto, se echarán en infusion dos dracmas de sen en un vaso de agua, donde se desatarán ocho ó diez granos de estos polvos.

POMADA para refrescar la tez y quitar las pecas. Se echará en agua una libra de manteca de puerco macho, por espacio de ocho ó diez dias, cuidando de mudarla el agua tres veces cada dia, y revolverla bien en este tiempo con un cucharon de madera: cuando esté ya bien blanca se la deja escurrir, y echa en un puchero nuevo con onza y media de las cuatro simientes frias majadas, dos ó tres manzanas reinetas partidas en cachos, y una tajada como de media libra de vaca de pierna; hácese hervir todo al baño maría por espacio de cuatro horas; se pasa la pomada por un lienzo bien seco, y caerá en un barreño que se pondrá despues en cenizas calientes, y agregará una onza de aceite de almendras dulces y otra de cera vírgen blanca; estando todo deshecho y bien mezclado, se aparta de la lumbré, y bate la pomada hasta que esté fria.

Pomada para el pelo y pelucas. Tómase manteca de puerco la porcion que se quiera, segun lo que se haya de

hacer de pomada, que se partirá en pedazos, y echará en agua por espacio de ocho ó diez dias, mudando el agua tres veces en cada uno, y batiéndola con un cucharon de madera; al cabo de este tiempo se la escurrirá y echará en un puchero nuevo, con medio cuartillo de agua rosada, y un limon picado con clavos de especia; pónese á la lumbre, y deja hervir hasta que la espuma esté algo roja; despues de espunada se aparta de la lumbre y se pasa por una estameña; cuando ya esté fria se bate en agua fresca, y despues en agua rosada; últimamente teniendo ya prevenidos platos iguales, se echa en unos la pomada, y con los otros se tapa; pero no se echará en cada plato mas que lo alto de una pulgada; déjanse así cubiertos los platos con sus iguales como doce horas, y al cabo de este tiempo se echarán por encima flores, lo que se repetirá diez ó doce dias, entendiendo la pomada, hasta que haya tomado olor, y despues se guarda en botes.

**POCILGA.** Llámanse así un cobertizo que se hace junto á los establos para meter los cerdos; el piso estará empedrado, y las tapias serán de ripio y argamasa, para que no hocen el suelo y destruyan las paredes.

**Pozos.** Cuando se quiera hacer un pozo será siempre en sitio que esté lejos de establos, muladares y lagunas; y se cavará en tierra arenosa ó negra, que tenga algo de gredosa; porque si es cenagosa, no será buena el agua, como tampoco lo es la de los pozos hechos en los prados y sitios húmedos. Esta especie de tierra, donde hay necesidad de pozos, se halla en todas partes buscándola con un poco de paciencia.

Cuanta mas agua se saque de un pozo será mas ligera y por consiguiente mejor; y para tenerle en buen estado, será preciso limpiarle de cuando en cuando.

Quando no se puede tener pozo sino á mucho costo, se hará una cisterna ó algibe, porque no puede haber incomodidad mayor en las casas de

campo que la falta de agua.

**PRADOS.** Los prados son los bienes de campo de mas estimacion, porque se gasta poco en ellos, y producen todos los años cosechas abundantes, con que se atiende al mantenimiento del ganado, y ademas se utiliza en las ventas que se hace de este.

Hay varias especies de prados. 1º Los de yerba ó naturales; y se llaman así porque sin necesidad de simiente, la producen por sí mismos, y se guadña, una ó muchas veces al año.

2º Las dehesas ó pastos húmedos, donde se meten los ganados para engordarlos.

3º Los prados de labor que son aquellos donde se siembran ciertas yerbas, como el trebol, la mielga y alfalfa, y debe cultivarse con cuidado.

4º Las praderas flotantes, y son las que por la inmediacion á los rios ó estanques, se las inunda á fines de invierno por medio de zanjás ó regaderas, que se distribuyen con proporcion. Este género de prados dan tres veces mas yerba que los demas.

Por lo general todos los terrenos fuertes y húmedos son buenos para producir yerba; la de los prados bajos es buena en años secos, y los altos aunque no dan tanta, no siendo en años húmedos, es mas fina; pero los mejores prados son los que se siembran de trebol y mielga.

Las buenas yerbas de los prados son la especie de lirio y algarroba, zanahoria silvestre y equilipo; la avena loca, el pie de leon, los jacintos y yerbabuena; el trebol y berro acuatil; la fumaria, angélica, artemisa y citiso; el torongil, verbena, margaritas y violetas de Marzo; la anagálide, camedris, glasto, acedera, centauro menor, lengua de ciervo, pimpinela, la agrimonia y otras.

Las malas yerbas son el colchico ó mata perros, que echa en el otoño flores blancas y despues azules; las hojas se parecen á las de la cebolla: la persicaria, la cicuta, la grama, la disela, la yerba lagunera, que es mortal á las ovejas y carneros, otra que es especie de mostaza, y la cola de caballo que se cria en los fosos.

Conviene conservar para prado na-

tural una cierta estension de terreno que no se puede regar? Esta es una cuestion que merece toda la atencion de los aficionados á la agricultura , porque de su buena ó mala solucion puede resultar mucha utilidad, ó perjuicio y daño al labrador , tomando la resolucion de conservar ó destruir los prados de secano. Yo voy á hacer sobre esto algunas reflexiones, que propondré sencillamente, para que el labrador despues de haberlas examinado por las reglas que la práctica comun de muchos años le ha enseñado , les dé el valor que tenga por conveniente. Sentemos como un principio cierto que un prado de secano no puede estar sino en una tierra buena , y en un clima fresco donde sean frecuentes las lluvias. No debe ser un pais montañoso , quiero decir , que no debe destinarse para prado las montañas , porque el temple es demasiado frio , la yerba que se cria es corta y delgada, y por estas razones las montañas no son buenas para prados sino para que las reses , potros y rebaños las pasten. Tampoco pueden dejarse para prados las tierras que estan muy distantes de los

pueblos donde la yerba se ha de consumir, porque esta por lo regular se consume donde se cria, y si se hubiera de portear de muy lejos los gastos de los portes excederian el de su valor. Ni tampoco pueden destinarse para prados los terrenos que estan en declive, porque el agua arrastra la capa que tiene el jugo vegetal y no puede criarse en ellos la yerba, y así estos terrenos deben plantarse de árboles. Es necesario convenir en estos principios, que son evidentes, antes de empezar á examinar y resolver el problema. Lo que se puede decir mas especioso á favor de los prados de secano es que producen sin cultivo, y que todo labrador es bien tenga cierta cantidad de terreno destinada para el pasto de su ganado. Para resolver de una manera demostrativa la utilidad ó perjuicio de estos prados, es necesario sentar por un cálculo fijo el producto que la espresada tierra haya tenido en el espacio de diez años, reducido á prado, y quanto se hubiese gastado en su cultivo en el mismo espacio de tiempo, reducida esta tierra á labor y deducidos estos gastos cuan-

to grano hubiera producido. Sentados estos tres puntos, es muy fácil resolver la cuestion de una manera cierta, sin que al labrador le pueda quedar la mas leve duda. El labrador sabrá hacer otro cálculo sobre el mayor ó menor precio de los granos, atendida la abundancia ó escasez de ellos, y otras circunstancias que contribuyen para esto, que la localidad del pueblo hace que influyan mas ó menos en levantar ó disminuir el precio. Atendido todo esto, creo que no quedará duda ninguna que una tierra de secano de la calidad que debe tener para poderse destinar para prado, reducida á cultivo, dará mucha mas utilidad que no destinada para prado. Los prados que se hallan en un terreno seco producen tan poca yerba, tan delgada y tan corta, que apenas en el verano hallan las ovejas el alimento que necesitan. Si la primavera es seca, como suele suceder, apenas produce yerba, y así se puede reputar como nulo su producto. Pero si se siembra de granos siempre produce alguna cosa, y su producto será mucho mayor si se siembra de alfal-

fa. Esto debe entenderse de los prados que esten en un pais templado, porque los que estan hácia el norte como el clima es fresco y llueve mas á menudo, es indudable que producen mucho mas. ¿Pero cuantos gastos no es menester para que estos prados produzcan? Es necesario en primer lugar echarles abonos de tres en tres años, lo que cuesta muchísimo, y así este gasto debe disminuirse del valor del producto. Despues de abonado, si es seca la primavera no produce, por cuyo motivo suele haber gasto sin provecho. Añádase á todo esto que en cualquier clima que esté el prado, si no se le echa estiércol no hay que prometerse sino una cosecha muy mediana. Los que estaban á favor de los prados dicen que de los diez años no hay sino cinco de cosecha de granos. Si se sigue el método que está en uso de dejar descansar la tierra convengo en ello, pero aun así no dejará de dar mas utilidad que si estuviera de prado. Las cosechas deben alternarse en las tierras, sembrando cada año diferente especie de grano, y así la tierra nunca dejará de produ-

cir y dar su utilidad. De todo lo que acabamos de decir se puede concluir que los prados de secano son mas perjudiciales al labrador que útiles. ¿Pero que diremos de los artificiales? Es muy útil destinar una parte de terreno para prado artificial, para tener de este modo yerba en abundancia para la cria de mulas, caballos, bueyes, yeguas; en fin, para el ganado vacuno, mular y caballar; pero estos prados conviene que esten á poca distancia de los rios, ó á la proximidad de ellos, y cerca de alguna ciudad ó poblacion populosa para poder vender con estimacion la yerba; mas si sucediese que la abundancia de pastos hacia disminuir el precio de ella, en este caso no será conveniente conservarlos sino en terrenos bajos y espuestos á inundaciones, porque la superficie del suelo está cubierta de yerbas unidas entre sí, entran las aguas, corren por encima de ellas, y no se llevan la sustancia vegetal, antes bien dejan en ella el cieno, que es el abono mejor que se puede dar á la tierra. Su utilidad en estas circunstancias es bien conocida, porque el pro-

ducto de la venta del ganado que se cria con esta yerba es de mucha consideración. Por lo demas debe tenerse por cierto que si la tierra es buena con una capa profunda cultivada para granos, alternando la sementera de diferentes especies, dará mucha mas utilidad que destinándola para prado artificial; pero si las circunstancias del terreno la hacen inútil para la produccion de granos, seria una necedad no conservarla de prado, pues su mutacion no le habia de dar ningun producto. El labrador sensato podrá pesar estas razones, y decidir por sí mismo lo que conozca que le ha de ser de mayor utilidad.

*Cultivo y cuidado que requieren los prados naturales.*

En primer lugar, los prados deben estar cercados, entresacarles quitándolos todas las malas yerbas, espinos, juncos, espadañas, y perseguir los topos: 2º allanar la superficie del prado, sembrar en los sitios vacíos, y quitar todas las piedras: 3º regarle segun la necesidad que tenga, particularmente

en la primavera y estío, por medio de alguna empalizada ó represa con sus regaderas á la larga y al traves del prado, que se mantendrán en él para que se riegue por igual, y no dejar que las aguas se mantengan mucho tiempo, porque le perjudicarian, á cuyo efecto se hacen fosos y sangraderas para impedirles el curso: 4<sup>o</sup> esterocarlos cada tres ó cuatro años en Diciembre, Enero y Febrero, y en los tiempos en que se advierta que van á menos sus producciones, y con mas abundancia á los viejos. El estiércol para los prados hechos debe ser bien podrido, y que no acabe de salir de debajo del ganado, porque abrasaria la punta de la yerba. El de carneros, bueyes, vacas y caballos, como tambien los lodos de las calles, caminos y charcos, y las barreduras de los corrales, todo esto es bueno, igualmente que la tierra buena mueble envuelta con el estiércol: 5<sup>o</sup> tener mucho cuidado desde que la yerba comienza á apuntar de que no entre en el prado el ganado, y hasta que esté aguadañado y levantada la yer-

ba; en una palabra, hasta que no haya esperanza de ella, esto es, hasta fines de Setiembre, porque los prados estan destinados para producir la yerba, y no para que la pasten los ganados.

6º Se trabajarán y sembrarán de nuevo cuando se conozca que no tienen vigor, y que ya es poca cosa su produccion.

*Modo de hacer un prado, ó de mudar en prado una tierra.*

1º Cuando se ha hecho eleccion de un buen fondo, se le darán muchas labores y hondas; la primera debe ser en la primavera, y la segunda y tercera en otoño: 2º se estercará en Febrero con el estiércol mas nuevo y craso, y se dará la última labor para mezclarle con la tierra: 3º sembrar algunos dias despues la grana de la yerba, con la que se envolverá avena ó trebol; la mas madura es la mejor, y cuidar de que esté bien sacudida y limpia; se siembra como el trigo, y despues se pasa el rastrillo dos veces á la larga, dos á lo ancho, y otras

dos al traves , para cubrir bien la si-  
mienta ; á poco tiempo despues se rie-  
ga el nuevo prado si la tierra es fuer-  
te ; librarle por el primer año de las  
bestias , y siempre de los cerdos ; pre-  
servarle de la gran fuerza de agua que  
llevaria tras de sí una tierra que to-  
davía no se ha asentado : estos prados  
se escardan desde el primer año , y se  
guadañan. ( *V. Trebol y Mielga.* )

Una yugada de buena tierra en pra-  
do puede producir trescientos haces  
de yerba , y de la mas mediana cien-  
to ; pero si el prado es flotante ó de  
mucho riego producirá el doble. Cuan-  
do los prados ya no producen , se les  
deja para pasto , ó se hace de ellos  
tierras de labor , si se considera en  
ellas mayor producto en granos , y con  
tal que en ello no se perjudique al  
público , esto es , al pasto de los ga-  
nados del comun.

Para mudar los prados en novales  
ó tierras de labor , es preciso 1º que  
la tierra sea fuerte y de sustancia :  
2º darle muchas vueltas de arado , y  
abonarle con la ceniza del césped que  
se sacará de la superficie.

*Nuevas observaciones sobre los prados.*

El que tenga muchos prados hará muy bien en beneficiarlos ó administrarlos por sí, en vez de arrendarlos; pero esto se entiende cuando el dueño está residente en su tierra, ó que va á pasar en ella el tiempo de la siega, porque en tal caso tiene necesidad de la yerba para el consumo de su ganado, y aun con él puede llevarla; mas cuando la hacienda en prados es corta, el administrarlos por sí no indemniza el cuidado y gastos que ocasiona, porque es mucho lo que cuesta la siega, seca y recogimiento de la yerba, sin hacer cuenta con el tiempo que se pierde en otros negocios.

Es absolutamente preciso hacer que al arrendatario no le falte yerba, porque sin esto no podría mantener su labranza: mas cuando un propietario tiene mucha mas yerba que el colono puede gastar, en este caso, mas utilidad le tendrá venderla sobre el pie todos los años, que darla á escritura; pero en todo caso siempre será me-

por, si se puede, administrarlo por sí, porque guardando la yerba, se aprovecha de las alteraciones de los precios que suceden en este efecto como en todos los demas.

Es preciso pastar los prados, aunque no con mucho ganado, despues de levantada la yerba, porque los beneficia infinito; pero no se dejará entrar en ellos los carneros porque hacen secar los prados. El riego de estos es muy preciso, y así todo ahorro en los gastos que se dirijan á este fin es mala economía, y hay en ello bastante descuido: con poco gasto podría valer el retoño del prado tanto como el primer pelo. El mejor abono para los prados es la palomina, y no habrá descuido en dar desagüe á los prados cuando tienen mucho riego por medio de fosos y sangraderas, que cuestan poco, haciéndolas poco hondas, porque el agua detenida pudre la tierra.

Se guadañarán los prados con cuidado, y habrá tambien el de allanar los montones de tierra que levantan los topes, como de arrancar todas las

yerbas gruesas y espinos. Cuando al rededor de los prados hay zanjas, es preciso mantenerlas en buen estado, y conservar los zarzos que tengan por cerca para impedir la entrada del ganado, que sirve al mismo tiempo para el abrigo de este. En los prados húmedos, y á la orilla de los arroyos, se pondrán sauces, alisos, álamos, fresnos y otros árboles acuátiles, porque es una ganancia segura plantar cada año cierto número de ellos, cuidando de su permanencia. Como las toperas perjudican los prados, será preciso perseguir los topos ó matarlos, lo que no es difícil por medio de ciertas trampas que se les arma: tambien es preciso quitar del todo el moho ó musgo, dejando que se mantenga el agua en los prados si puede ser, ó por medio de los rastros de hierro. Cuando se arriendan los prados, se obligará al arrendatario á todas estas cosas, poniéndolo por cláusula en la escritura del arriendo. *Essai sur l'Admin. des Terres.*

**PRENSA** ó **LAGAR**. Es una máquina compuesta de varias piezas de carpin-

tería, destinada á esprimir la uva y otros frutos. La construccion de una prensa pide la mas seria atencion, y debe encargarse á personas inteligentes, por el peligro que hay de poderse desbaratar; y para dar á este género de obra la duracion ó permanencia correspondiente, es preciso no reparar en los gastos, así en la calidad de la madera, como en el tiempo que se tarde en su construccion; y esta varía segun las provincias y distancia que hay de unas á otras.

**PRESAGIOS DEL TIEMPO.** Toda persona encargada del gobierno de una hacienda de campo, debe adquirir cierto conocimiento de los presagios del tiempo, para prevenirse contra los accidentes que pueden acaecer, tanto á los árboles como á las demas plantas y flores; por egemplo para poner á cubierto las recién plantadas, y defenderlas de las nieblas y escarchas con paja y cercos: 2º para dar á las tierras las labores, ó suspenderlas segun lo requiera el tiempo ó la estacion. (*V. Tiempo, Termómetro y Lluvia.*)

**PRIMAVERA.** Llámase así cierta plan-

ta que florece al principio de esta estación; tiene las flores amarillas y se cria en los campos y prados; se hace uso de ella en las afecciones de cabeza, como apoplejía y perlesía; y de las flores á modo de té.

**PROVENAS.** Son las ramas que se meten en la tierra sin separarlas del tronco, para que echen raíces y se hagan unas nuevas plantas. Este método se practica particularmente en las viñas, higueras y montes de corta.

**PUERCA Ó VERRACA.** Para que una puerca sea de buena casta debe tener el cuerpo largo, el vientre ancho, y las tetas han de ser largas y muchas, porque regularmente en cada ventregada paren tantos lechoncillos cuantas tetas tienen, y si diese menos es señal de poco fecunda; pare dos veces al año, desde el segundo hasta que tiene siete, y de cada vez doce ó quince cerditos.

Conócese que una puerca anda en calor ó apetece el macho, cuando se la ve revolcarse en el lodo; y se la echa el verraco á fines de Febrero, para que ella y los lechoncillos hallen

al tiempo bastantes granos y yerbas; se les da bien á comer, y solo se la dejan ocho ó nueve para que los crie, y los demas se venden.

PUERCO. (*V. Cerdo.*) La manteca de puerco es emoliente y resolutive; se hacen con ella las cataplasmas, ablanda los tumores; es un buen específico para las quemaduras, echando en hojas de laurel hirviendo, y dando con ellas las quemaduras. Hácese uso de ella también contra la tos fuerte; en las esquinancias se hace uso de una corteza de tocino; y la frece del puerco detiene las hemorragias.

Hiel de puerco preparada. Remedio sudorífico: modo de prepararle. Tómense vegiguillas de hiel de puerco macho las que se quiera: ábrense para quitarlas el licor, que se pondrá al bañomaría en un puchero vidriado, para que se evapore hasta que adquiere una consistencia como de goma; después se pone á secar en una hornilla, hasta que poco á poco se ponga como una especie de pasta dura, de modo que pueda molerse para hacerla polvos, y se pasan por tamiza

Tómase una onza de estos polvos y otra de los de víbora común, ó de los que se han hecho del corazón y el hígado de la víbora que son los mejores; mézclanse también, y se guardan en una botella, que se tapará con cuidado.

**PUERROS.** Planta hortaliza, que se compone de muchas hojas unidas unas á otras, y se ponen verdes cuando están fuera de la tierra: se siembran en Marzo en tierra bien preparada, y campo abierto; por Mayo se trasplantan en eras bien trabajadas, donde se harán unas líneas á cordel, apartadas unas de otras cuatro ó cinco pulgadas, y en ellas se harán los hoyos de seis pulgadas de hondos, apartados de cuatro; se les corta las puntas de las raíces y de las hojas; después se riegan, cuidando de cubrirlos con estiércol cuando hiela, y á su tiempo escardarles. El puerro es cálido y aperitivo; bueno contra la picadura de serpiente, las quemaduras, y para el dolor de las almorranas: la simiente y la raíz, majadas y echadas en infusión en vino blanco, sanan de la re-

tencion de orina , y quitan las arenas de los riñones.

**PUJOS.** Es un deseo frecuente, y por lo comun inútil de hacer del vientre , acompañado de escalofrios y pesadez al ano ; no depone el que le padece mas que pocas materias y con dificultad , y algunas veces son viscosas y teñidas de sangre : la orina hace la misma impresion en la vegiga, porque regularmente es acre y ardiente. Esta enfermedad es causada de materias sumamente acres que irritan el ano y ocasionan en él dolores.

El mejor remedio para esta enfermedad es sangrarse y purgarse con el maná en suero , ó con el catalicon doble ; puede tambien tomar algunas lavativas con caldo de tripas , ó el cocimiento de llanten, linaza y miel.

Nuevas observaciones sobre los pujos. En esta enfermedad la sangre se restringe , y se detiene en el *recto*, y amontonándose en el vientre materias glutinosas , causan aquellos dolores que se sienten al ir al vaso. Los pujos proceden de las mismas causas que la di-

senteria, y como siempre acompaña á esta enfermedad, puede decirse que es una misma; la preceden los cursos ó diarrea, y por consiguiente debe hacerse uso de los mismos remedios para los pujos, que para la disenteria, con la diferencia de que las lavativas han de ser mas frecuentes en aquellos; puede hacerse uso en la disenteria de los baños que los médicos mas hábiles consideran como el mejor remedio y mas propio á las causas que la producen. La enfermedad de los pujos no es larga, ni mortal, ni la es contraria la cantidad de alimentos, como lo es en la disenteria, y aun sirve á detener el flujo de sangre, y modera la acrimonia de los humores.

**PULGAS.** Remedio para librarse de ellas: 1.º se tendrán con toda limpieza las habitaciones, y se rociarán con un cocimiento de ruda mezclado con orines, metiendo al mismo tiempo entre los colchones ruda y agenjos.

Desátase en un cubo con agua una onza de sublimado en polvo; hiérvese esta agua un cuarto de hora, y con

ella se regará la habitacion quatro dias seguidos: tambien es bueno sahumar los cuartos con serpol y poleo.

Otro remedio contra las pulgas y chinches. Échase en un brasero un poco de azufre, y se pondrá en medio de la pieza donde haya esta inmundicia; es preciso sacar antes todo género de vestidos y ropa, pero no las tapi- cerías, muebles y cubiertas; ciérrase bien las puertas y ventanas para que el vapor se comuniqué por todas partes: las pulgas y chinches se morirán precisamente; y aunque es cierto que no deja de incómodar el olor del azufre, pero se disipa al cabo de pocos dias, dejando abiertas las puertas y ventanas. Para no tener incomodidad en esta operacion, se hará por partes, esto es, en una pieza, habitando entretanto en otra, y así en las demas.

**PULGON.** Son unos insectos muy perjudiciales á los árboles frutales, sumamente voraces de las yemas; se les percibe por la primavera, y se esconden entre las hojas, y echan alas á poco tiempo de haberse formado;

debe destruirseles en cuanto se pueda, ya dando las ramas con cal viva desleida en agua, ó rociándolas con vinagre fuerte.

**PULMONARIA.** Planta que tiene las hojas parecidas á las de la buglosa ó lengua de buey, y tienen manchas blancas; se cria en los bosques y sitios sombríos; las hojas son refrigerantes, y de mucho uso en los esputos de sangre y otros afectos del pulmon y del pecho; tienen la virtud de consolidar las úlceras, y por esto se da tambien á esta planta el nombre de consuelda; se emplea en las bebidas y tisanas, como tambien en los jarabes. Esta planta requiere tierra fuerte y bien cultivada, y se multiplica en Marzo por medio de barbado.

**PULMONÍA.** Las personas que padecen afecto al pulmon, ó que estan espuestas á pulmonía, pueden hacer uso del remedio siguiente. Tómase media libra de pulmonaria, de la que está pegada á la corteza de los robles ó encinas viejas; se lava, escoge, y echa en un puchero que no esté vidriado con dos azumbres de agua; hiérvese hasta

que quede en la mitad, y se pasa por un paño limpio, echando para cada cuartillo de cocimiento una porcion regular de miel de Narbona; vuélvese á hervir el cocimiento medio cuarto de hora, y se espuma, de que tomará el enfermo un buen vaso todas las mañanas por mucho tiempo.

O se hervirán hojas de pulmonaria, de apio y aleluya, que es una especie de acedera, un puño de cada cosa, con medio de hojas secas de tusílogo, en tres azumbres de agua hasta que merme la mitad ó una cuarta parte para que la tisana no quede tan cargada, y de ella tomará un vaso todas las mañanas.

- Remedio contra la debilidad de pecho. Hácese hervir en una azumbre de agua de rio ó fuente cuatro raices de escorzonerá, y despues de haberla pasado, se hervirá y espumará en el cocimiento dos onzas de buena miel blanca, con una dracma de canela quebrantada y puesta en un paño atado en forma de muñeca, de cuyo cocimiento tomará el enfermo un vaso por la mañana y otro por la noche mientras dure el mal de pecho.

Remedio que puede hacerse en una fluxion de pecho. Échase en un puchero vidriado que haga como una azumbre, seis ó siete hojas de col roja y otro tanto de la de tusílago, con una buena cucharada de manteca fresca; y cuando el caldo haya mermado la mitad, se pasa por un paño y se toma al recogerse, y por la mañana en ayunas. (*V. Empiema.*)

**PULSO.** Llámase pulso aquel movimiento ó agitacion que causa la sangre cada vez que hallándose impelida en la cavidad de las arterias, las dilata.

*Modo de conocer el pulso.*

Al principio se tomará el pulso con ligereza, y poco á poco se irá afirmando hasta que distintamente se sienta el movimiento. Si no se distingue en el sitio regular, se irá tentando por todo el brazo, ó se tomará el otro. Cuando se percibe el movimiento del pulso, se dejarán los dedos en la misma situacion algunos minutos para conocer la fuerza ó debilidad del pulso, su dure-

za ó flojedad, frecuencia ó lentitud, igualdad ó desigualdad.

Un hombre que está bueno tiene el movimiento del pulso igual, aunque varía segun las diferentes edades, porque en los niños es frecuente; fuerte y abultado en la juventud; débil y estenuado en la vejez. El pulso tiene tambien su alteracion en las estaciones, y así en el estío está mas frecuente á proporcion de los temperamentos: mas duro en la gente sanguina y biliosa; flojo en los flemáticos; desigual en los melancólicos, segun los diferentes movimientos de pasiones; en la alegría está igual y lleno; en la tristeza débil y lánguido; y en la cólera y el miedo frecuente.

Quando hay calentura está el pulso mucho mas frecuente, elevado y mas duro que en el estado natural; no obstante, algunas veces en las fiebres malignas está lánguido y concentrado; en el tabardillo, sarampion y viruelas, al principio del crecimiento, y de las accesiones de las fiebres intermitentes. Por lo general sea el que fuere el movimiento del pulso, no puede inferirse de

ello si hay calentura, si al mismo tiempo la cutis no está seca y ardiente.

La inspeccion de la lengua es tambien un medio seguro de aclararlo; porque si está seca, y apoyando en ella el dedo, se siente un calor vivo y penetrante, no puede dudarse que hay calentura.

En la pleuresía y el asma, el pulso está por lo comun débil y detenido, aunque algunas veces se halla mas fuerte que en el estado natural; en la apoplejía de sangre, está mas lleno y duro; en las jaquecas, vapores y deliquios imperceptible; en la palpitacion del corazon, y cuando la sangre está detenida por materias estrañas se halla el pulso intermitente; un pulso lánguido y abatido, denota que los vasos estan muy llenos, ó que hay embarazo en el pulmon. *Helv.*

**PUÑO.** Llámase así una especie de medida señalada en la preparacion de los remedios, de que se hace uso para los ingredientes sólidos, y es todo lo que se puede coger con una mano de una vez. Las hojas verdes se señalan por puños.

**PURGACION** blanca y hemorragias de la matriz. Remedio: Tómase un cuar-

tillo de leche de vacas recién ordeñada, un puño de cabezas de ortiga blanca con flor, un escrúpulo de canela quebrantada; hiérvese todo poco á poco hasta que quede como un caldo, y se cuele para una dosis que se tomará por la mañana en ayunas, por nueve dias, á que se juntará un régimen regular, y no comer cosa que pueda hacer mala digestion.

**PURGANTES.** El efecto de las purgas es limpiar las glándulas del estómago y de las demas vísceras; los purgantes fermentan con la sangre misma, y separa de ellas las impurezas de que se halla cargada; las precipitan á los intestinos, y las echan fuera con las demas materias impuras.

Las señales que indican por lo general la necesidad de purga, son la inapetencia ó desgana, la llenura, pereza de vientre, dolores de cabeza, vértigos, sopores, amargor y mal gusto, regüeldos frecuentes, flatulencias y dolores de estómago.

2º Los purgantes son precisos á las personas achacosas, melancólicas, atrabiliarias, y á todas aquellas que son es-

puestas á vapores, fluxiones á las muelas y á los ojos; á los que son amenazados de apoplejía serosa, ó á letargo, ó que lo han padecido ya; á los que padecen gota ó reumatismos, cólicos biliosos y dolores nefríticos; tambien son convenientes en la opresion de pecho, vómitos, principio de disenteria, tiricia, pero no cuando es acompañada de disposicion inflamatoria al hígado; en las supresiones de reglas, opilaciones del bazo, obstrucciones de las glándulas del mesenterio, y en los sudores habituales é inveterados; en las enfermedades crónicas, y en las rebeldes, de cualquiera clase que sean; en las escorbúticas, tumores al pecho, fistulas, úlceras, apostemas, sarpullido, sarna y erisipelas. En cualquiera de estas enfermedades que se padezca, es preciso purgarse cada ocho dias por espacio de dos ó tres meses.

Son indispensables los purgantes en las fiebres epidémicas, ardientes, continuas, malignas, pútridas, y otras de cualquiera especie que sean; pero despues de haber puesto en uso la sangría,

las tisanas, bebidas y lavativas.

Debe proporcionarse la dosis ó cantidad de los purgantes á la fuerza ó debilidad del temperamento del enfermo; y para precaver todo error, convendrá no dar mas que la mitad ó las dos terceras partes de la dosis señalada para cada edad por la primera vez. El régimen, durante el uso de los purgantes, debe ser exacto y arreglado al carácter de la enfermedad y temperamento del enfermo.

Siempre que cualquiera se purgue, sea en salud ó en enfermedad, tomará la víspera y la mañana siguiente una lavativa refrigerante, para que la purga haga mejor efecto, y dos ó tres horas despues de la medicina se le dará un caldo, siguiendo con un vaso de tisana cada vez que obre, sea antes ó despues del caldo; comerá muy poco de vianda el dia de la purga, y aun hay médicos que aconsejan que no se coma nada de ella.

Purgante fácil y barato para la gente del campo. Se tomará en tiempo de vendimia cuatro azumbres de vino blan-

co dulce, y antes que haya hervido: échase en una botella grande con tres onzas de sen, dos dracmas de corteza de limon; tápase bien la botella, despues de haber fermentado el vino, y se guarda para el uso. La dosis es desde medio vaso hasta uno, y se repetirá muchas veces en las enfermedades largas; afloja el vientre, y hace evacuar todos los humores mas tenaces.

Antes de dar el purgante debe prepararse al enfermo, esto es, quitar todos los obstáculos que pueden malograr el efecto. Se abrigará muy bien el dia de purga, y beberá muy poco vino: los purgantes líquidos operan mejor y con mas facilidad que los secos. En las enfermedades agudas debe purgarse desde el principio, y regularmente por alto, y en la declinacion por bajo.

Purgante suave. Tómanse alelíes ó violetas de Marzo, y se echan las raices en infusion por toda una noche en un vaso de vino blanco; exprímese todo y se bebe en ayunas: ó se toman dos onzas de raices de romaza bien lavadas, y haciéndolas hervir en cuartillo y me-

dio de agua hasta que queden en uno, se tomará la mitad á las seis ó las siete de la mañana, y la otra mitad á las cuatro de la tarde: si se echa en ello en infusion una dracma de sen hará mas operacion.

Purgante que no obliga á estarse en el cuarto. Échanse dos dracmas de sen con un poco de anís en un paño que se atará con un hilo, y cociendo regularmente ciruelas pasas, se mete en el puchero la muñequita: cocidas las ciruelas, se comerán, y tomará algo del jarabe al principio y al fin de las comidas.

Purgante llamado pasta medicinal. Se tomará tierra fuerte de Cantarero, como media onza, con la que se mezclará otra media de antimonio preparado, llamado azafran de metales, *crocus metallorum*, que se hará polvos: despues de echa la mezcla, se secará la pasta al sol en verano, y á fuego lento en invierno.

Cuando se quiere hacer uso de ella, se echa en remojo á frio, envuelta en un paño doble, en un puchero con medio cuartillo de vino blanco por veinte y cuatro horas; y de ella se dará á los

temperamentos fuertes diez cucharadas, y otras dos despues del caldo que ha de tomar á la hora de haber tomado la purga: á la edad de quince años, siete cucharadas; á los niños de tres años, dos, y á los de uno, una cucharada.

Este vino purga por vómito y por cursos; puede darse con seguridad de buen efecto, dos horas antes de la accesion en las fiebres cotidianas, tercianas, tercianas dobles y cuartanas; como tambien al tiempo de la declinacion en las continuas; es igualmente útil en los dolores de cabeza, convulsiones, apoplegía y sopores; y con particularidad en las enfermedades cuyo vicio está en el vientre. (*V. Polvos purgantes.*)

Véase los artículos de las enfermedades mas conocidas, donde se hallarán los purgantes convenientes.

Las purgas son contrarias á aquellos que estan tocados de inflamacion, ardor en las entrañas, tos seca, dolores de estómago cuando les obliga á poner en él la mano; son perjudiciales en las fluxiones incoadas, inflamaciones del pulmon, esputos de sangre, orina en-

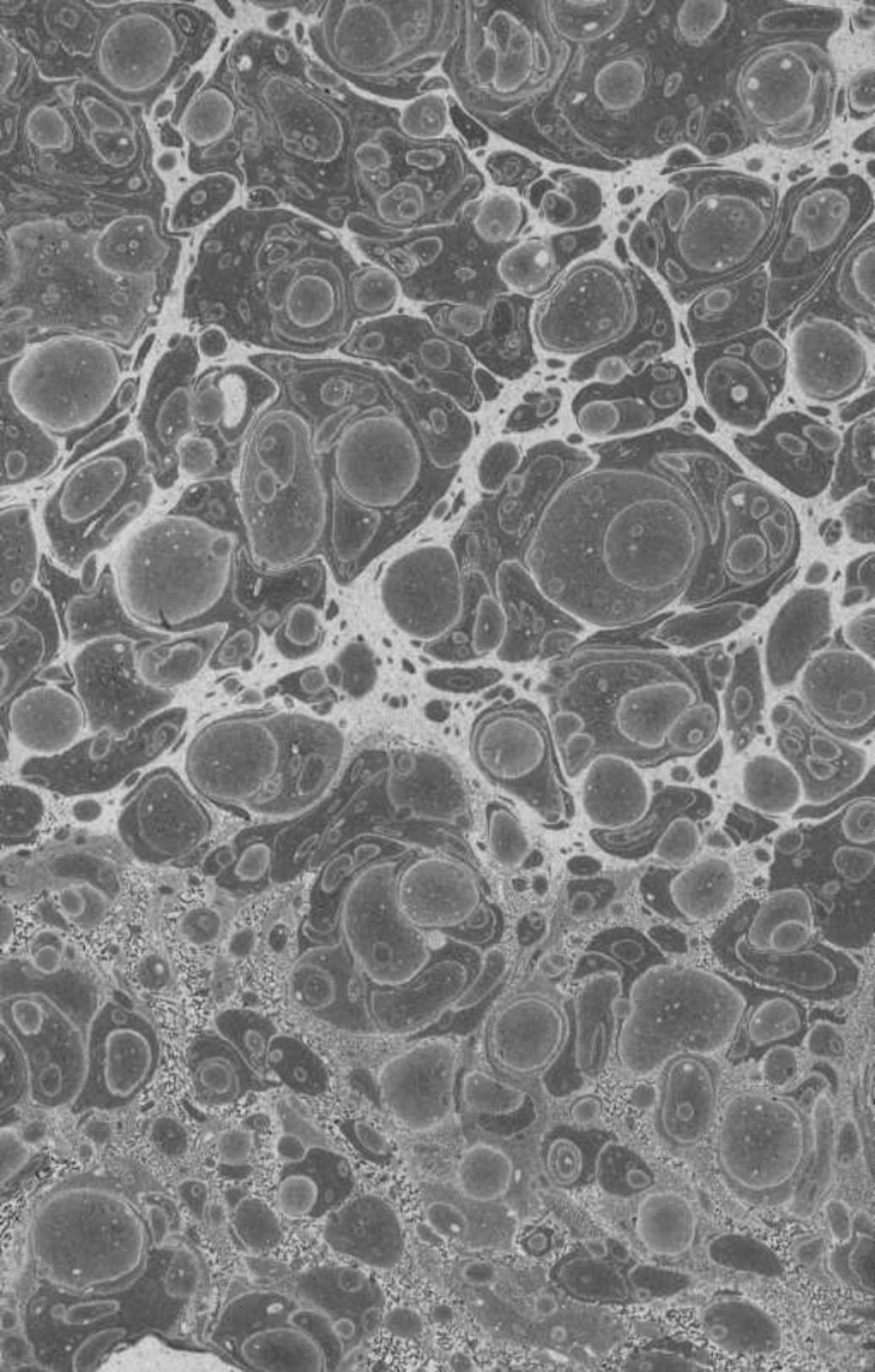
cendida y en corta cantidad, en la fiebre considerable, sudor copioso y en las inmediaciones de la regla de las mugeres; pero deberán purgarse á la mitad del tiempo del embarazo, y seis semanas despues de haber parido.

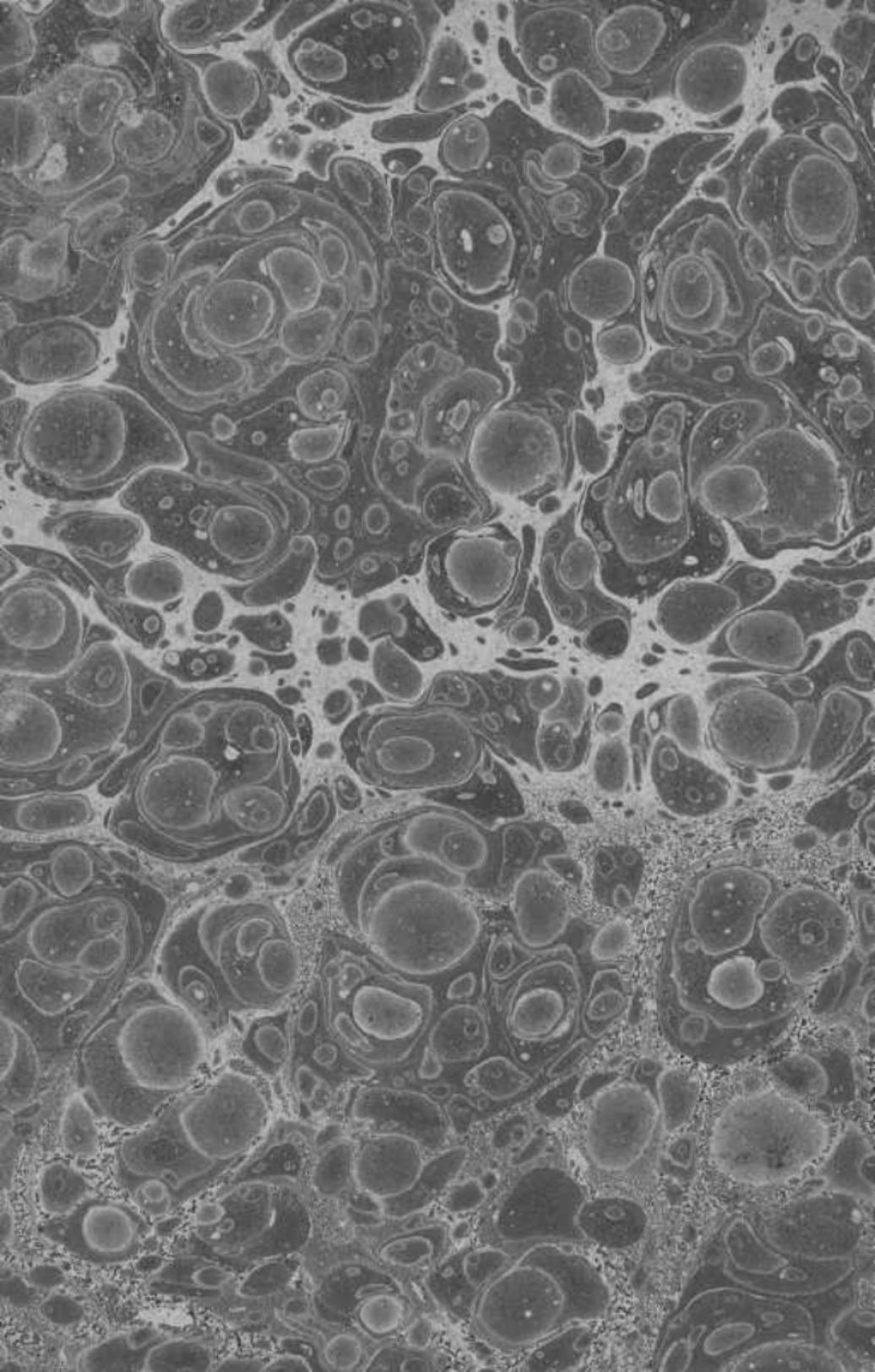
Nunca se dará purga en tiempo de mucho frio, ni en el calor escesivo sin gran necesidad; el tiempo fresco y húmedo es el mas conveniente para purgarse. (*V. Emético.*)

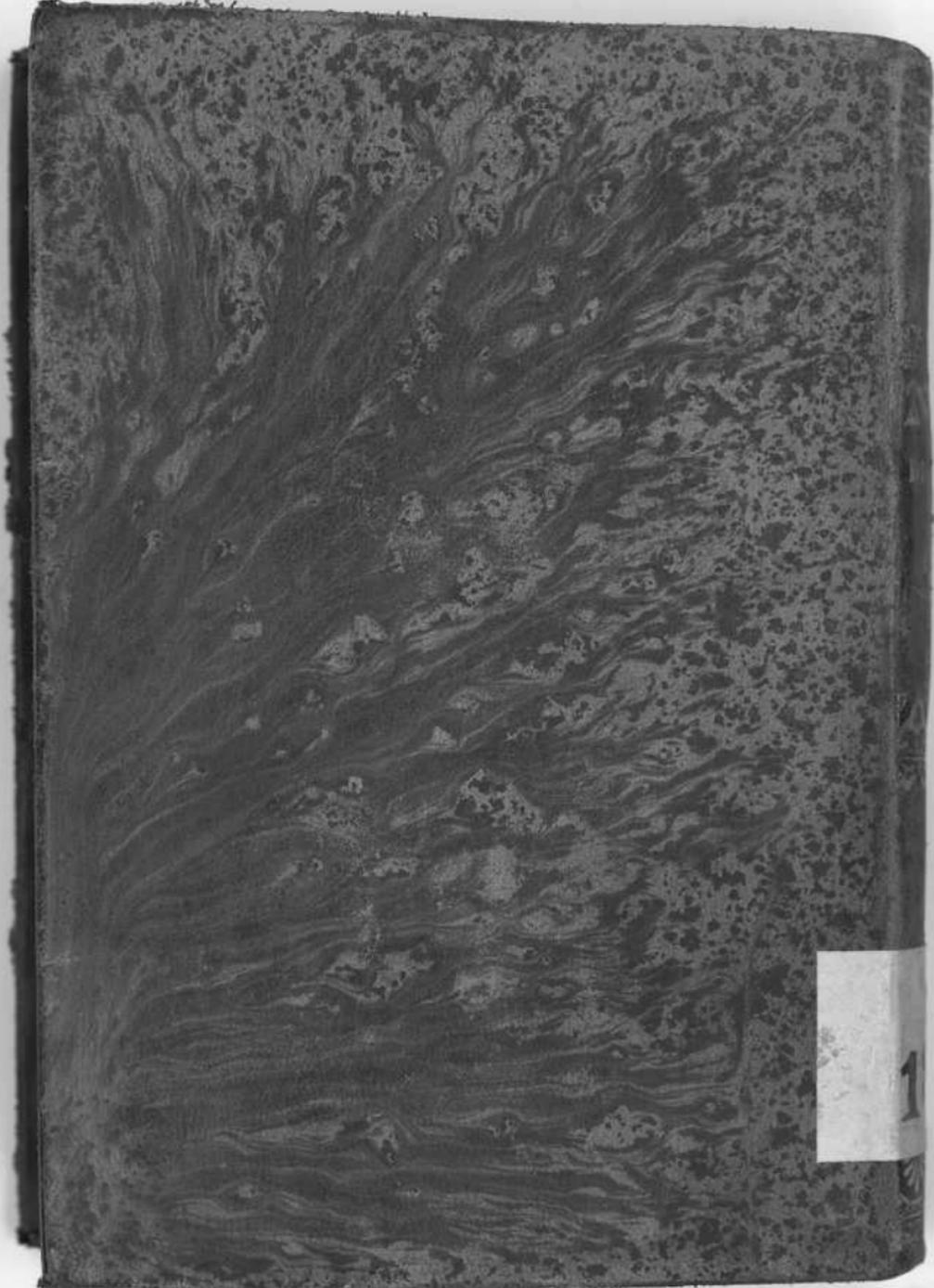
Purga para los pájaros de una pajarera. Estos que comunmente comen cañamones y mijo, se purgan dándoles grana de pepita de melon mondada, lechuga ó acelga, con un poco de azúcar en agua. Los que comen pasta como los ruseñores, se les purga una vez al mes con dos ó tres gusanos de harina, y echándoles azúcar en el agua.

*Fin del tomo cuarto.*









DICCIONARIO  
DEL  
LABRADOR

4

1881