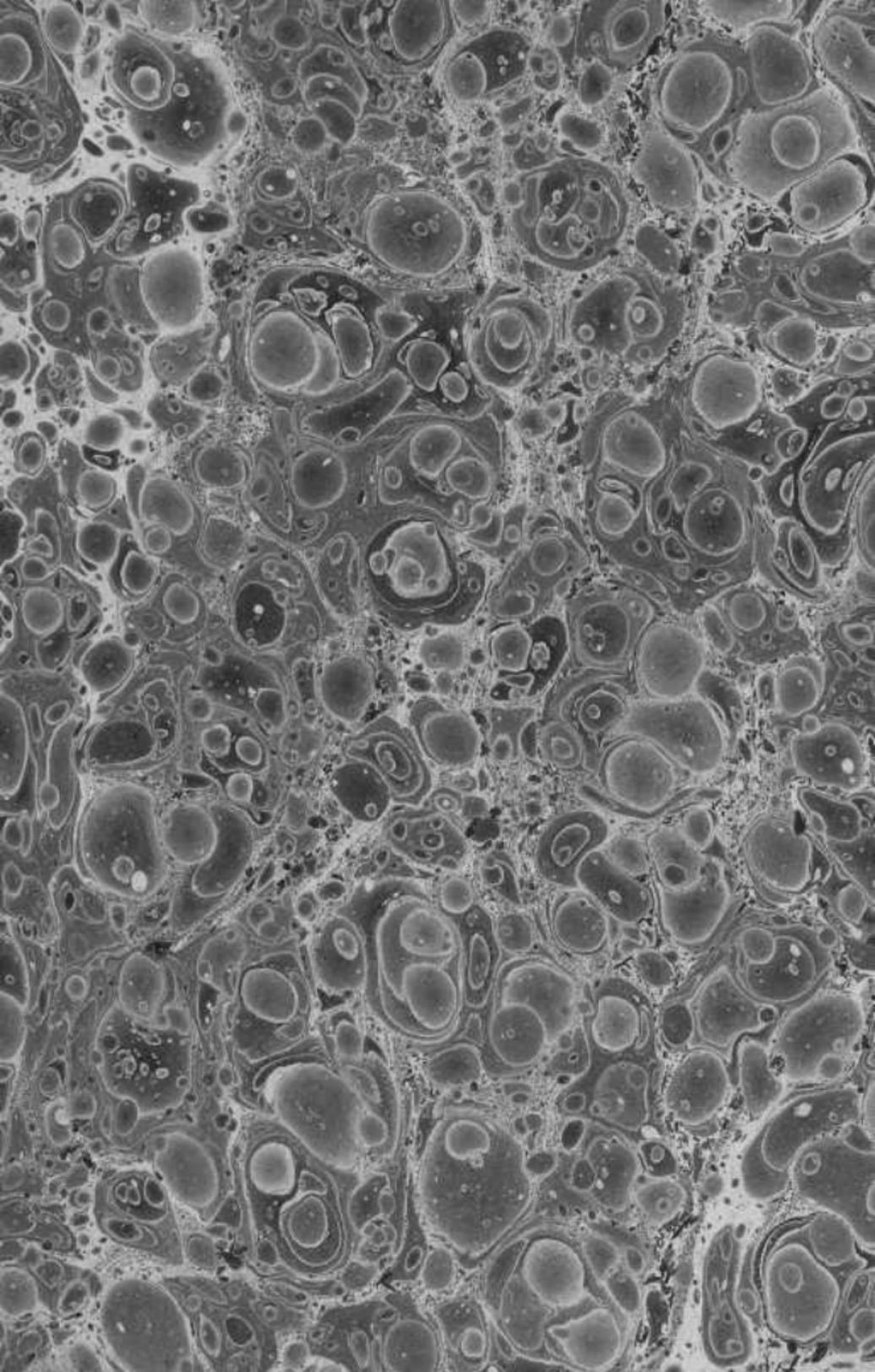




1883





# 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 SESTO.**

**T. Z.**

**MADRID: 1850.**

---



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

# DICIONARIO MANUEL

DEL

## LABRADOR, O LA AGRICULTURA

Contiene todos los conocimientos necesarios para  
gobernar las haciendas de campo, hacerlas pro-  
ducir y conservar la salud, con otras muchas infor-  
maciones útiles.

SEGUNDA EDICION.

TOMO SEPTIMO.

T. 7.

MADRID: 1870.

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

---

---

# AGRONOMÍA

ó

## DICCIONARIO DEL LABRADOR.

---

### TAB

**T**ABACO. Planta originaria de América, llamada así por los españoles que la hallaron en la isla de Tabago que está cerca de Méjico. Nicot, embajador de Francia en Portugal, en 1560 la introdujo en Francia, y la presentó á la reina Catalina de Medicis, y en Francia desde este tiempo, y aun en los países estrangeros, se le dió el nombre de yerba de la Reina, ó Nicociana; pero ha prevalecido el nombre español primitivo, y en todos los reinos y naciones se llama tabaco. Es una yerba con flores de una sola pie-

za embudada; su raiz es ramosa, muy fibrosa y blanca; su tallo tiene de tres á cinco pies de alto, y es grueso como el dedo pulgar, y algunas veces mas; es redondo, veloso, ramoso y lleno de médula; sus hojas son grandes, anchas, lanceoladas, con nervios gruesos, velosas, algo glutinosas y adherentes á los tallos por su base que se prolonga por ellas; estan colocadas alternativamente en los tallos; las flores nacen en la cima reunidas en ramilletes; son rojizas, embudadas, con el tubo mas largo que el cáliz; contienen una cajita oval de dos celdas donde hay una infinidad de granas; esta es la primera y mas principal especie del tabaco, las demas aunque muy semejantes á esta son de muy inferior calidad.

Aunque esta yerba es originaria de América se cultiva en casi todos los reinos de Europa, pero muy degenerada: le sucede al tabaco lo mismo que á las demas plantas que de su clima natal se trasportan á otro que pierden de sus calidades tanto, que

no tienen comparacion con aquellas; el tabaco de Europa por mas que se esmeren en el cultivo nunca será como el de la Habana, de Santo Domingo y de las otras islas. El clima caluroso de estas islas, y acaso el terreno mismo y otras causas, le dan un tamaño, olor y sabor que no tiene el de las demas partes.

Hay tres especies de tabaco, uno que tiene las hojas anchas y el otro las tiene estrechas y de color de púrpura; el tabaco hembra las tiene casi redondas, y las flores de un amarillo verdoso. En general de la especie macho es de la que se hace así el tabaco de hoja como el de polvo, y de que se usa en la medicina, interior y exteriormente. Las hojas del tabaco son cálidas y disecativas, y mucho mas cuando estan secas: son tambien incisivas, resolutivas y vulnerarias; resisten á la corrupcion, y mueven al estornudo, vómito y salivacion; las hojas verdes del tabaco macho majadas y puestas en cualquiera herida la curan. El ta-

baco dado interiormente es un vomitivo violento para desarraigar las calenturas rebeldes; y el humo del tabaco es saludable en muchas enfermedades de las narices y de la garganta; el zumo aplicado cura la tiña, y la yerba mata las pulgas.

Las hojas secas, molidas é inspiradas por las narices hacen estornudar con mas ó menos fuerza á los que no estan acostumbrados á este polvo; el uso inmoderado y continuo de él causa vértigos, disminuye la sensacion del olfato, debilita la memoria, disminuye la viveza de la imaginacion, aumenta la inclinacion á la apoplegía sanguina, y es perjudicial á los temperamentos biliosos y sanguinos; este tabaco es bueno en los dolores de cabeza causados por humores pituitosos, en las jaquecas que vienen de humores seresos, y cuando se conoce que hay en la cabeza mucha abundancia de humores serosos y pituitosos; cuando hay alguna supresion de humores, masticando las hojas secas escitan la escrecion; estas hojas masticadas lim-

pian los dientes, impiden la caries, afirman las encías flojas, y evitan en parte que se inflamen. El humo de hoja fumado en pipa está recomendado en la misma especie de enfermedades que las hojas masticadas, pero tiene muchos inconvenientes y suele ser muy perjudicial, porque hace arrojar una gran cantidad de saliva útil para la digestion, disminuye la sensibilidad de los órganos del gusto, procura una sequedad en la boca, en la postboca, y en los bronquios de los pulmones; causa la evacuacion de los humores mucilaginosos que vienen de las agallas, y de otras partes de la postboca que rara vez conviene espelerlos. El jugo exprimido de las hojas recientes aplicado sobre las úlceras pútridas, saniosas y poco sensibles pocas veces tiene resultas felices; el jarabe del tabaco y la infusion de las hojas secas en aguardiente son muy perjudiciales; el aceite destilado del tabaco es un veneno muy violento.

— Cuando se haya de cultivar el tabaco ha de ser en una tierra fuerte y

húmeda, trabajada, abonada, que esté hacia la parte del mediodia. En Francia se siembra á fines de Marzo haciendo un hoyo chico del largo de un dedo, donde se echan diez ó doce granos de tabaco y se vuelve á cubrir: en llegando á nacer se riega la planta durante los calores ó tiempo seco, y en los frios se la cubre con los esterones. Como cada grano echa su tallo, deben separarse las raices, y cuando estan ya de tres pies de alto se les corta las puntas antes que echen flor para que se fortifiquen, y se arrancan los que estan picados del coco, ó que quieren podrirse. Conócese que las hojas estan maduras cuando se desprenden con facilidad de la planta, y es como á fines de Agosto; entonces se cogen las que parecen mejor; se las enhila por la cabeza, y haciendo de ellas paquetes, se ponen á secar en un granero; déjase en la tierra el tallo para dar lugar á que maduren las otras, y se guarda la grana para sembrarla de nuevo en Abril.

TABARDILLO. Especie de fiebre maligna pestilencial que aparece por erup-

ciones á la cútis parecidas á picaduras de pulgas ó granos de viruelas: son encarnadas, amarillas, moradas ó negras, y cuando se presentan en abundancia es buena señal.

*Remedio contra el tabardillo.*

Se tomará un puño de buglosa, otro de betónica, angélica, agrimonia, almoradux, espliego é hisopo; hiérvense todas estas yerbas en vino, échanse despues en unas estopas en forma de casquete, y se ponen á la cabeza del enfermo lo mas caliente que pueda sufrirse; tápasele medianamente en su cama y no necesita sudar. Este remedio atrae todo el veneno de la enfermedad y corta la calentura: debe hacerse lo mas pronto que sea posible, y repetirle si á la primera vez no surte el efecto. (*V. Fiebre maligna.*)

TAJA-MOCO. Es un insecto de color oscuro, el enemigo mas terrible que tienen los claveles, pues por poco que se multiplique en pocas noches acaban con todo el plantel de estas

flores aunque sea muy copioso; por el dia está escondido, y en llegando la noche se mete en el centro de la flor abierta; penetra en el fondo de su cáliz donde chupa el agua melosa y aromática que contiene, y cuando no halla mas, corta y rompe la uñuela de los pétalos que los mantenía sujetos al fondo del cáliz, y en saliendo el sol se marchita y se seca el clavel, y lo mismo hace este insecto con todas las plantas que contienen un jugo meloso. Si se hecha tabaco de polvo fino y seco en el fondo del cáliz del clavel ó ceniza ya no se acerca este insecto. Hay otros mil medios de acabar con él que saben muy bien los jardineros que son cuidadosos.

**TALPA.** Es un tumor que sale á los caballos, mulas, &c. entre las dos orejas encima de la cabeza, algo blando y de figura irregular; contiene un pus blanco, espeso y tan acre que algunas veces caria el cráneo. Este tumor se levanta poco porque el pellejo de la cabeza es grueso y duro; pero se ensancha en su base; suele estar mu-

cho tiempo sin hacer progresos, porque la linfa que le causa es viscosa, pero en haciéndose acre y corrosivo roe la bolsa que le contiene, y forma senos entre el pellejo y el pericráneo, y si atraviesa esta última membrana obra sobre el cráneo mismo, y sus consecuencias son muy peligrosas. Este tumor nace de la linfa viscosa estancada en algunos de los vasos, la cual los dilata insensiblemente hasta hacerles adquirir un volúmen considerable. La linfa así detenida en estos vasos se corrompe, se espesa y se convierte en pus. Para curar este tumor es necesario disminuir la abundancia de la linfa y ponerla mas fluida, lo que se consigue dando poco de comer al caballo ó mula que lo padece, darle yerba seca, agua limpia, tener la caballeriza seca y limpia, y hacerles continuar en su trabajo ordinario; se atenuarán los humores y disiparán las obstrucciones con el uso de las tisanas hechas con zarzaparrilla, raiz de china, sasafra y bayas de enebro, y el de tisanas de raices y hojas de achi-

coria silvestre, pimpinela, hinojo, lechuga, &c.; las aguas minerales ferruginosas, y las aguas termales son tambien muy buenas en tales casos, despues se le purgará con la confeccion de hamech, el etiope mineral, la jalapa y el aloe sucotrinio; estas precauciones no deben omitirse, porque frecuentemente sobrevienen despues de la curacion metastases funestas que matan de repente al animal.

La curacion local de la talpa se hace por la resolucion, supuracion ó la estirpacion. Si el tumor es nuevo y blando puede resolverse aplicando despues de haber quitado el pelo el emplasto de vigo con mercurio, el unguento de estoraque mezclado con las flores de azufre, ó con el etiope mineral, &c. que pueden obrar la resolucion, pero sino se resuelve sino que se dispone á supurar se deben aplicar cataplasmas emolientes, y el unguento basilicon. Si se ha manifestado la supuracion es menester abrir inmediatamente el tumor, y luego que haya salido la materia se debe limpiar la

Úlcera, y consumir las carnes superfluas y la bolsa con el unguento egipciaco, el alumbre quemado, el precipitado rojo, la manteca de antimonio, ó la piedra infernal; se debe destruir hasta el boton encarnado que se halla ordinariamente en el fondo, pues sin esta precaucion se renovaria el tumor; pero sino hay disposicion para supurarse debe hacerse la estirpacion que es curacion mas pronta, con tal que el animal esté bien preparado. Esta operacion se hace abriendo el tumor con el bisturí, ó haciendo una incision crucial, ó aplicando un pedacito de piedra cáustica por medio de un emplasto aventanado ó abierto, y cubierto con otro emplasto; así abierto se separa por la incision el tumor de los labios de la herida y de las partes vecinas, y se saca entero con la bolsa, ó se consume con los cáusticos mencionados, bien que así es muy dilatada la curacion. Tambien es necesario consumir el boton ó la raiz del tumor, lo que se consigue fácilmente con la piedra infernal ó el cau-

terio actual, y despues se encarnará y cicatrizará la herida del modo ordinario reprimiendo las carnes superfluas con el alumbre quemado ó algun otro cáustico.

**TALLO ó TRONCO.** Es la parte de la planta que sale á tierra y echa ramas, la cual siempre está perpendicular á la tierra de cualquiera manera que se haya sembrado la grana, y sea el que fuere el plano donde hubiere nacido la planta. Muchos fisicos han procurado explicar este fenómeno; pero hasta ahora no se han presentado razones que convenzan enteramente; cada uno ha formado su hipótesi á su gusto, y segun ella ha procurado explicarlo.

**TAMARINDOS.** Especie de ciruelas que se crián en un árbol de las Indias. Los buenos tamarindos han de ser negros, meollosos, en pasta bastante dura, y de un gusto agriecillo. Son laxantes y astringentes; calman el grande movimiento de los humores, y purgan suavemente los que estan recocidos: el cocimiento de los tamarindos

es buen remedio para las tercianas; la dosis es de media onza á una, y en cocimiento de dos á tres.

TAMARISCO, tamariz, tarai: es una especie de arbusto que se cria en los paises cálidos: la raiz es leñosa y ramosa; el tronco no muy largo; la corteza áspera, parda por fuera y rojiza por dentro; las hojas pequeñas, redondas, verdes, y montando unas sobre otras; la flor rosada, que contiene muchas semillas pequeñas; de su madera, que es muy dura, se hacen vasos para beber y otros instrumentos caseros: es excelente este arbusto para formar los setos, porque sus numerosas ramas se enlazan, y ni el ganado mayor ni menor gustan de sus hojas. Las propiedades que se le atribuyen son muy dudosas; lo que hay de cierto es que su sal pasa por un poderoso urinario, y es muy estimada contra la hidropesía causada por retencion del humor escrotorio: hácese uso principalmente de la corteza en los remedios porque cura los afectos del bazo. Seis onzas de esta corteza hervida en seis

azumbres de agua reducida á la mitad, es un cocimiento sumamente saludable contra la hidropesía y catarros.

TANACETO COMUN. Yerba lombri-guera: es una especie de planta que tiene la raíz larga, leñosa y ramosa; sus tallos como tres pies de alto, redondos, rayados, llenos de médula, y ligeramente vellosos; las hojas estan colocadas alternativamente; son aladas, dentadas en sus orillas en forma de sierra, son verdísimas; las flores salen en la cima dispuestas en macetas ó ramilletes redondeados; se cria en los prados y á orilla de los caminos. Las flores tienen un olor aromático, algo fuerte y un sabor amargo; el sabor de las hojas es amargo y algo acre; el olor el mismo que el de las flores, y las mismas propiedades se observan en las semillas. Las hojas suelen matar las lombrices ascárides, las cucurbitaceas y las comunes contenidas en el estómago y en los intestinos; encienden mucho, alteran, y algunas veces producen cólicos, estríñen y aumentan la acrimonia de la orina sin aumentar su canti-

dad; y si se administran en dosis muy considerable pueden producir la inflamacion del estómago y de los intestinos; se puede usar de ellas en las tercianas y cuartanas, en que no hay disposicion inflamatoria, en la opilacion, en muchas de las enfermedades por debilidad causadas por humores serosos, en la supresion del flujo menstrual causada por la impresion de los cuerpos frios con debilidad de fuerzas vitales. Las flores aunque tienen las mismas propiedades no son tan activas como las hojas; las semillas lo son algo mas que las flores, y se suele usar de ellas en las enfermedades producidas por las lombrices: el agua destilada de las flores tiene poca virtud para restaurar las fuerzas vitales; el aceite esencial enciende considerablemente, y cuando no se le echa mucho azúcar ó se emplea en muy poca dosis inflama.

Tanaceto oloroso, yerba de Santa María: planta que tiene la raiz obliqua, larga, fibrosa, y morena por la parte exterior; su tallo es de dos pies de elevacion, vellosa, ramosa, blan-

quecino y amarillento ; las hojas son ovales , enteras , dentadas , en forma de sierra ; estan colocadas alternativamente sobre los tallos ; las flores nacen en la cima dispuestas en ramillete ; son de color amarillo : esta planta florece en Julio y Agosto ; es aromática , de un olor agradable parecido al de la yerbabuena ; tiene el gusto algo amargo ; es estomacal , anti-emética , cefálica , anti-narcótica , vulneraria y resolutive. Las semillas y las hojas matan alguna vez las lombrices que hay en el estómago y en los intestinos ; las hojas fortifican los órganos de la digestion desarreglados por humores serosos ó pituitosos , reaniman las fuerzas vitales y encienden mucho ; estan indicadas en la inapetencia por humores pituitosos , en el meteorismo sin disposicion inflamatoria , en la supresion de los menstruos por impresion de los cuerpos frios con debilidad de las fuerzas vitales y musculares , y alguna vez son útiles en el afecto histérico. Las hojas secas se administran desde media dracma hasta una onza en infusion en

seis onzas de agua lo mismo que los cogollos floridos. Se prepara por infusion un aceite que se cree útil en las contusiones ; pero en este caso es mejor el cocimiento de la planta. La dosis para los animales es de dos onzas para dos libras de agua , y se pueden emplear para este cocimiento las hojas y los cogollos.

TAPA, CASCO. Se llama así la parte dura y es cerca de un dedo de grueso que está en las estremidades de los pies y manos de los caballos, mulas, asnos, &c., que se llama pezuña en los bueyes, ovejas, carneros, cabras y cerdos.

TAPIA. Pared de tierra apisonada entre tablas para la construccion de casas y otros edificios. Si estas paredes tienen un fundamento de mampostería como cosa de vara, y medio levantado del suelo para preservarlas de la humedad, y se cubren con una capa de argamasa para que las lluvias no las ofendan son de una duracion increíble, y preferibles á las que se fabrican con ladrillo, ó piedra y cal. Las

tapias no deben construirse de tierra arcillosa, porque en secándose se hacen grietas, ni de tierra arenisca, porque no se traba bien entre sí. Se debe usar para este efecto de aquella tierra que se aprieta con mas facilidad como la tierra suelta de jardin, la fuerte mezclada con cascajo. Para conocer si la tierra se aprieta ó no, se pone la mano sobre ella; si conserva la figura que en ella se ha impreso y no se pega en la mano, es prueba de que es tierra buena para tapias. Debe ponerse cuidado que la tierra no tenga raices, porque en pudriéndose estas dejan un vacío por donde se introduce el aire que interiormente destruye la pared, impiden que la tierra se junte bien, y estorban que la superficie reciba la capa de argamasa; el estiércol si está mezclado con la tierra produce los mismos efectos. Debe tener el mismo grado de humedad que tiene á un pie de profundidad, la cual evaporándose insensiblemente hace salir el aire interior, y como con su peso comprime las partes se sienta mejor toda la masa, y le

da el grado de solidez y consistencia que tiene. Si la tierra está demasiado mojada impide que se unan bien sus partes, y filtrándose deja aberturas y rendijas, por las cuales penetra el agua y el calor, y destruyen el edificio que no está bien asentado; la tierra seca es menos á propósito, porque es muy porosa y está llena de aire, por cuyo motivo se dilata y se reduce á polvo sin trabarse ni tomar solidez ni consistencia. Y así cuando se haya de sacar la tierra de algun campo para hacer la tapia es necesario ante todas cosas levantar los céspedes y toda su superficie hasta un pie de profundidad, ó hasta que no se hallen raíces; y si el campo ha sido estercolado hasta no encontrar estiércol mezclado con la tierra, procurando que conserve la humedad natural, tapando el pozo que se ha abierto para que no se evapore y se seque, y desmenuzarla con la azada cuanto sea posible para que cuando se apisone no se encuentren terrones debajo del pison: si la tierra no tiene humedad se le puede comunicar

con una regadera; si se pega al pison es prueba que tiene demasiada, y se le debe mezclar con tierra seca para ponerla en el estado que debe tener: si ha llovido y se ha mojado debe interrumpirse la obra no habiendo tierra seca para poder mezclar. El tiempo mas á propósito para hacer tapias es desde principios de Abril hasta fines de Junio, y desde mediados de Setiembre hasta fines de Octubre, con tal que no llueva y sea un tiempo seco. El tiempo lluvioso, el de mucho calor y el de mucho frio no son á propósito para construir las tapias.

○ TAPON, CANILLA, ESPITA: se llama así todo lo que sirve para tapar cualquiera vasija, toneles, cubetos, cubas, botellas, &c.; debe ser el tapon proporcionado al agujero para que se ajuste bien y no deje salir parte del aire fijo ó gas ácido carbónico, porque al paso que este sale entra parte del aire atmosférico y combinado con el aire fijo que le queda se agria el vino: para evitar este inconveniente deben hacerse los taponse á torno y de made-

ra seca y fuerte : en las botellas conviene mojar el tapon en vino antes de ponerle porque así entra mejor. La canilla ó espita es la boca por donde se estraee el vino de las vasijas : estas canillas no deben ser de madera amarga, de mal gusto ó de mal olor , porque se lo comunican al vino y lo pierden.

TARAGONTIA. Planta de un gusto algo fuerte, y de que se hace uso en las ensaladas; multiplícanse por medio de la grana y de la planta con raiz: se planta en Marzo con separacion de algunas pulgadas.

TÁRTARO. Es la sal concreta , ácida y aceitosa que se separa del vino á medida que la fermentacion vinosa forma el aguardiente. Se precipita al fondo de las vasijas, el mas grueso se mezcla con las heces, y el mas puro se cristaliza contra las paredes de los toneles y forma la costra sólida que los cubre , que por esto se dice que es una especie de corteza que se ahila pegada por dentro de los toneles de vino ; su color es segun el vino que haya tenido el tonel, y el blanco es el que produce el

tártaro mas puro. Toda especie de tártaro es aperitivo, y algo laxante; quita las obstrucciones y calma la fiebre; no se hace uso interiormente mas que del blanco, y del cristal de tártaro; la dosis es de media dracma hasta tres.

TE. Es una especie de arbusto originario de la China y del Japon, donde se cria al pie de los montes y á la orilla de los rios y arroyos; su flor se compone de cinco pétalos casi redondos, ahuecados, en forma de cuchara, y de color de azufre; dentro del cáliz hay una cajita compuesta de tres celdillas distintas, en cada una de las cuales se encierra una grana; las hojas son parecidas á las del rosal, verdes en la parte superior, y en la inferior un poco pálidas; tienen un olor aromático, ligero y suave, y el sabor herbáceo y algo austero.

El buen té debe ser en hojas chicas, enteras, verdes y de un olor á violeta. Se guardan en un bote bien tapado para que mantenga el olor que es en lo que consiste su virtud; pónense en infusion dos pizcas ó cerca

de una dracma en un cuartillo de agua, y luego que las hojas van al hondo se retira, y se toma la infusion caliente con azúcar y en muchas tomas. Puede ponerse en infusion media hora, y esta especie de coccion es buena en las indigestiones, crudezas y otros vicios del estómago; contra el mal hipocondriaco, y consume el ácido de las primeras vias. El té es un buen cefálico; quita los sopores ó adormecimientos, anima á los espíritus, previene la gota, la apoplejía y perlesía.

Distínguese el té en tres clases. 1º El té verde comun que tiene las hojas chicas, ajadas y pegadas cuando estan secas: un gusto astringente y olor agradable; da al agua un color verde pajizusco.

2º El té verde mas fino, cuyas hojas son mas grandes y nada arrolladas; el color es algo mas bajo, con un olor suave de violeta, y un gusto mas agradable; la infusion queda de un verde bajo ó descolorido, y pueden reducirse á esta especie todos los tés de precio alto, como el imperial:

3º El té inferior que tiene las hojas mas pequeñas y mas arrugadas que las otras dos especies, es mas oscuro, el gusto poco mas ó menos como los otros; es suave y astringente, y algo de olor á la rosa.

TEJO, Arbol pequeño que está siempre verde, y de que se hace mucho uso en los jardines; se cria en las montañas y sitios pedregosos; y tiene la madera encarnadina, con la particularidad de incorruptible; se siembra la grana por Octubre á la sombra en eras cubiertas de un dedo de estiércol añejo, y tarda bastante tiempo en salir; se le da la figura que se quiere por medio del cerceno, aunque para esto es mejor valerse del medio del acodo; sin embargo los tejos que provienen de la grana son mas estimados. Cuando empiezan á crecer se les riega, y en llegando á estar fuertes se trasplantan; se les da tres labores al año, y á los cuatro ó cinco se sacan del semillero para ponerles en el sitio que han de ocupar en los jardines. La madera del tejo es muy lu-

cida, y así la compran los torneros para varias obras.

TEMPERANTES. Se llaman así los remedios que calman la efervescencia y fogosidad de los humores, y disminuyen la acción escesiva de los sólidos. Se hace uso de ellos en las fiebres ardientes, en las agudas, y en todas las enfermedades inflamatorias, y en muchos otros casos en que conviene moderar insensiblemente la demasiada velocidad de la sangre, y corregir su acrimonia; pero sobre todo deben emplearse cuando el ardor de las vísceras depende de las materias irritantes contenidas en ellas; igualmente se hace uso de ellos para embotar é impedir la acción de las sales que producen estas enfermedades. Los temperantes si se usan algunos días hacen salir granos en la cutis, y tomados en lavativa hacen salir las materias que producen el calor. Los tres reinos de la naturaleza nos ofrecen muchos temperantes; pero el vegetal nos da mas que los otros. Son temperantes todas las plantas chicoraceas, la borraja, la

pimpinela, las raíces de grama, la acedera, la fresera, todos los ácidos vegetales, y todas las frutas encarnadas, como las guindas, los pérsicos, fresas, &c.; todas estas plantas se pueden tomar, ó en cocimiento, ó en infusion, ó en caldo cocidas en carne de animales nuevos. En el reino mineral tenemos los ácidos minerales como el espíritu de vitriolo, el de sal dulcificado, el azufre, el nitro, la sal sedativa de Hamberg y los polvos de Sthal; todos estos remedios tienen una virtud muy grande para atemperar administrados hasta una agradable acidez en las fiebres agudas, ardientes é inflamatorias. En el reino animal son temperantes las leches, y muy buenas para disminuir el ardor de los humores y dulcificar las partículas acres de que estan cargados; el suero que es el temperante mas enérgico y mas análogo á nuestros humores; el caldo de ternera y de cordero producen efectos muy buenos en el humor de la sangre, y cuando se quiere consolidar y dar cierta consistencia á los humores acres que lo escitan.

TEMPRANO, PRECOZ. Es lo que se hace ó se produce antes del tiempo ordinario, como una flor, una fruta ó una cosecha; lo que suele suceder porque el calor es mayor de lo que corresponde á la estacion, y continúa por algun tiempo en un grado mayor que el regular, con lo cual la vegetacion que es efecto del calor adquiere un nuevo vigor, y así salen antes las flores y los frutos. Aunque las cosechas no son muy abundantes cuando se adelantan de este modo, su calidad es muy buena y los frutos son delicados.

Se observa que las plantas que estan mas bien cultivadas y en los campos, igualmente los sembrados, se adelantan mas que los otros, lo que acaso puede consistir en que por medio del cultivo y del cuidado, la tierra tiene mucho mas jugo nutritivo, las raices de las plantas estan mas robustas y con mayor fuerza para chupar mayor cantidad de alimento, y así las plantas mas bien cuidadas vegetan con mas vigor, y no es extraño que lleguen antes á su madurez.

**TENCA.** Pescado de la figura de la carpa que tiene las escamas mas pequeñas y resbaladizas, con dos aletas junto á los oídos, otras dos al vientre, y otra corta al lomo sin punta, y la última cerca de la parte por donde se vacia de los escrementos. La tenca tiene de largo como un pie, y de grueso como la muñeca; es de un natural muy vivo, y por lo comun habita en las aguas estancadas y cenagosas; procrea mucho, pero como arruina los fondos de los estanques no se echan muchas, aunque como es tan estimada por el buen gusto y firmeza de la carne, no quieren algunos privarse de ellas, y así no dejan de poblarlos de tencas.

**TENDON** picado al tiempo de hacer una sangría. Conócese que se ha picado un tendon por el síncope en que cae el enfermo: debe aplicarse inmediatamente un papel dado con trementina de Venecia, y poner por encima un lienzo.

**TENESMON.** Es el deseo frecuente de evacuar el vientre sin obrar nada, ó arro-

jando solamente algun humor viscoso, y á veces sanguinolento. El tenesmon es *idiopático* ó *sintomático*, el primero tiene su asiento en la estremidad del intestino recto, ó en el esfínter del ano, y reconoce por causa una inflamacion en esta parte; muchas veces depende de los tumores que se forman en el intestino recto, y de las almorranas internas. Los que los padecen sienten un dolor igual al que podria escitar un hueso ó cuesco de pèrsico que irritase esta parte; las muges embarazadas estan muy sujetas á este mal: tambien es tenesmon *idiopático* el que es causado por la presencia de las lombrices en el intestino recto, y se puede reconocer en que las evacuaciones arrastran siempre consigo algunas lombrices, y en la comezon que siente el enfermo en esta parte, especialmente de noche cuando está acostado que no se alivia hasta que arroja alguna ventosidad. Cuando la inflamacion de otras partes por simpatía se comunica al esfínter del ano, resulta el tenesmon *sintomático*, como la inflama-

cion y la úlcera de las próstatas del cuello de la vejiga y de la matriz, los tumores de este órgano, los esfuerzos de un parto trabajoso y un cáncer situado entre el intestino recto y la vejiga, y la presencia de la piedra en ella.

Quando el músculo que determina la escrecion de las materias fecales está irritado debe entrar en frecuentes contracciones, y dar lugar por ello á repetidos esfuerzos, y á la gana casi continua de esta escrecion; pero estos esfuerzos aparentes solo sirven para hacer la enfermedad mas terca y mas dolorosa: el tenesmon en algunas ocasiones es una enfermedad epidémica, y muchas veces en el otoño se vuelve contagiosa. Rara vez le acompaña calentura á menos que la causa que le motiva sea muy acre ó inflamatoria; en general es una enfermedad de mas dolores que peligro, sino está complicada con disenteria ó con úlcera en el esfínter; pero quando depende de otra causa ó no la fomenta un principio maligno se disipa muy pronto. Si la

padece una muger embarazada es muy peligrosa, porque escita el aborto.

Cuando el tenesmon es maligno se anuncia siempre con síntomas graves, y está acompañado de calentura. Los enfermos padecen un gran dolor de cabeza, y en la parte afectada un dolor muy vivo, y una comezon insoportable; estan escesivamente fatigados, y no pueden dormir; su ano aunque muy dilatado y abierto, toma un color lívido y aplomado, y arroja sangre y pus. En fin la corrupcion del ano va acompañada de una úlcera que continuamente está royendo; síguese despues una postracion de fuerzas, y poco despues la muerte.

Los remedios para la curacion de este mal deben ser proporcionados á las causas que lo producen como en todas las enfermedades. Si el tenesmon es inflamatorio se aplican refrigerantes, emolientes y dulcificantes tomados y administrados bajo todas las formas posibles, como la sangría, agua de limon, caldo de pollo nitrado, suero, baños y lavativas con las flores de gordolo-

bo, la raíz de malvavisco, y las cabezas de adormideras, el cocimiento de tripas de pollo ó de carnero; y de los mismos remedios debemos servirnos para curar el tenesmon sintomático causado por la inflamacion del cuello de la vegiga ó de la matriz. Cuando el tenesmon es efecto de los purgantes drásticos, ó del uso de aguas minerales demasiado purgantes, se baña el ano, se usa de linimentos crasos y oleosos, se procura la evacuacion de lo que puede haber quedado en lo interior con purgantes suaves. Si el tenesmon es maligno con úlcera en la estremidad del intestino recto se usa con frecuencia de la quina, se lavará el intestino con una disolucion de albayalde, agua de rosa, azúcar piedra, clara de huevo, y leche combinada con el opio: las lombrices que fomentan el tenesmon se destruirán con vapores de un cocimiento de limon con sal comun, y las calas hechas con cortezas de limon, ó con miel y extracto de agenjos. La aplicacion de sanguijuelas en el ano, si el tenesmon sobreviene

á las almorranas ciegas, es un remedio excelente. Al tenesmon idiopático que acompaña las disenterias se le aplican lavativas de leche y triaca, vapores de trementina aplicados al ano, fomentaciones hechas con manzanilla, flor de sauco y leche, añadiéndoles algunas veces láudano si los dolores son agudos, el jugo mucilaginoso del gordolobo, la yerba de los canónigos, y de la agrimonia silvestre. Pero el mejor remedio es repetir por la boca un laxante á propósito como la tintura acuosa del ruibarbo administrada en lavativa; tambien es bueno beber á menudo agua fria en corta cantidad cada vez, y por la noche un calmante que es un método muy bueno cuando en los lugares no hay facultativos.

TERCIANAS. (*V. Calentura.*)

TERCIAR. Llámase así la tercera labor que se da á las tierras para granos, y se hace cuando empieza la yerba á abundar en los barbechos, y conviene esterchar las tierras antes de darle.

TERMÓMETRO Y BARÓMETRO. El termómetro es un instrumento preciso

tanto en los pueblos grandes como en los pequeños y casas de campo, y sirve para conocer el temperamento ó constitucion del aire que reina en los paisés, y los grados de calor ó frio que tiene. Los hay de dos géneros: unos estan abiertos por el cabo de abajo, como el barómetro, y el otro lado está tapado herméticamente, esto es, con su propia materia, y se termina por una bola llena de un licor colorado que sube y baja en el tubo, segun se enrarece ó condensa el aire que está dentro; otros estan cerrados por ambos lados, y el extremo inferior remata en una bola que contiene el licor. Este sube cuando hace calor, y baja en tiempo de frio; y se conoce los grados de uno y otro por las divisiones que estan señaladas en la tabla sobre que está asentado el tubo.

El labrador necesita tener en su casa un termómetro en diferentes ocasiones para hacer las labores del campo oportunamente.

Como acabamos de dar la esplicacion del termómetro tan comun á mu-

chas personas, y por lo regular toman al mismo tiempo el barómetro, nos ha parecido correspondiente dar aqui tambien una idea de este instrumento fisico.

El barómetro está destinado para conocer y medir la pesadez ó ligereza del aire. Se compone de dos tubos de vidrio que tienen cuatro pies de largo, y la cuarta parte de una pulgada de diámetro en su cavidad; el remate superior está cerrado, y el de abajo está hecho á modo de una redomita y llena de azogue.

Uno de los brazos está bien cerrado por un lado, y el otro está abierto por arriba y lleno de un licor que no se hiela en el invierno. Al lado de este tubo se señalan en una chapa que está clavada en la tabla que sirve para sostener los grados de elevacion en el mercurio.

Como al tiempo de la construccion del barómetro se ha echado fuera todo el aire grueso, queda suspendido el mercurio á la altura de cerca de veinte y ocho pulgadas mas ó menos,

segun la mayor ó menor gravedad del aire. Por el barómetro se ha descubierto que la coluna de aire del grueso del tubo pesa veinte y ocho pulgadas de mercurio, y treinta y dos pies de agua.

Se ha notado que la pesadez del aire varía considerablemente en los mismos lugares en diferentes tiempos; que por lo comun está mas pesado en tiempo claro y sereno, y mas ligero cuando está nieblosa y cargada de vapores.

El barómetro baja una línea cuando se le lleva como á sesenta pies por encima del nivel del mar, porque varía en las mismas circunstancias de tiempos; pero la gran ventaja que nos ofrece el barómetro es denotar el tiempo seco y húmedo; aquel cuando la coluna del mercurio se halla mas comprimida que la del aire que está encima, y el húmedo á proporcion de lo menos comprimida que se halle. Estos dos instrumentos son de mucha utilidad en las operaciones de la agricultura, pues por ellos se conoce el estado y variaciones del tiempo sin ne-

cesidad de salir cualquiera de su casa.

**el TERRENO.** Principios para el conocimiento de los buenos y malos terrenos cuando se quiere establecer un cultivo.

1<sup>o</sup> En cuanto á los bosques ó montes, los terrenos donde se crían encinas, hayas y fresnos, deben considerarse en la primera clase; los que crían carbajos y carrascas en la segunda; los que abundan en pinos en la tercera; y de la cuarta ó última clase serán aquellos donde se críen los abetos y cipreses. En estos terrenos es seguro hallarse un buen fondo, porque las hojas de los árboles han formado una nueva capa de mas ó menos sustancia, según la calidad del terreno.

2<sup>o</sup> Debe tenerse también por excelentes los terrenos plantados de árboles de menos elevación como el almeiro, el cornejo, el carpe y el acer; pero aquellos en que se cria el mimbrero, el mirto ó arrayán, el enebro, y ciruelos, es de creer que no sean fértiles, porque estos árboles prevalecen en terrenos áridos y ligeros.

3º Los terrenos donde nacen ciertos arbolillos como son el endrino, la retama ó ginesta, la madreselva, aleño y sauco, son buenos cuando salen en forma de matorrales; pero en aquellos donde ha habido árboles de corta ó descepo, es preciso quitar los trozos y raíces, porque perjudicaria á las nuevas plantas.

4º Los prados naturales denotan tambien buena tierra, á no ser que tengan cerca algun lagunal ó manantial que las resfrie.

5º Donde sale la avena loca, el musco, el serrete y espinos, es terreno que nada ofrece de bueno. El lampazo, el cardo, yezgo, la ortiga, grama, y uvas silvestres, no es mal terreno, aunque todas estas plantas son dificiles de sacarse de raiz. Los agregados salinos y minerales como el lapiz y otros, dan á entender un terreno desustanciado por las aguas saladas, é incapaz de cultivo. Los sitios enteramente desnudos y sin produccion alguna para nada son buenos; y los que han producido hortalizas, deben mi-

rarse como de primera clase ; pero aquellos donde se ha criado el arroz y la sosa, siempre son frios y húmedos.

*Modo de hacer producir los terrenos areniscos.*

Esta clase de tierras son por lo general abandonadas como estériles. Hay tres géneros de arenas, blancas, amarillas y rojas ; los arenales de inferior calidad son los encendidos y áridos propios para hacer la cal de edificios ; por lo comun no producen mas que musco y brezos que se tratará de quemarlos en pie. 2.<sup>o</sup> Se trabajará el terreno al principio de la primavera en tiempo seco con arado de una oreja. 3.<sup>o</sup> Quince dias despues se dará con el mismo arado otra labor en sesgo ; al cabo de otros quince dias se desterronará, y quitarán las raices y quemarán para esparcir las cenizas por la tierra que se atollarán por medio de otra labor, empleando para aquellas que no sean de mucha fuerza á las

mugeres y niños. 4.º Se pasará por esta tierra arenisca el rastrillo ligeramente; despues se abonará con estiércol natural ó artificial, y se sembrará en ella al tiempo regular triarisprieto: este grano como se sabe es bueno para engordar las aves y cerdos, y en algunas provincias se hace pan de él, y es el mas á propósito para criarse bien en este género de arenales. La segunda cosecha será mejor que la primera, y se seguirá sembrando la misma especie cada segundo año.

Si se quiere que este terreno produzca algun arbolado no se necesita echar estiércol. Despues de la primera cosecha del trigo que hemos dicho, se le dará en invierno dos vueltas de arado; en el Marzo se tercia; despues en tiempo seco se siembra la grana del abeto, ó pino de la especie media; pero como es muy menuda necesita el sembrador envolverla entre las manos con arena para que no se amon-tone en la tierra; esta simiente que no necesita quedar mas que á una pulgada de hondo, pueden tajarla con una

rastra de mugeres ó niños; y para cada yugada de tierra se echará como veinte libras de simiente. Esta madera tiene gran despacho; no tarda en hacerse, y al cabo de cuarenta años puede servir para todo género de obras; la rama solo que produce da muchos millares de haces. Ultimamente en lugar del abeto se puede sembrar encina ó castaña; pero será preciso primero conocer por medio de la sonda, lo grueso de la primera capa de arena, y la calidad de fondo que tiene debajo.

Si por razones particulares de utilidad, se desea que estos terrenos areniscos produzcan trigo, legumbres ú otras producciones, es indispensable beneficiarlos para su permanencia. Para este efecto se harán hoyas de algunos pies de hondo y á ciertas distancias; se hallará seguramente debajo de esta capa de arena tierra fuerte de alguna clase, que se sacará y llevará con un carretoncillo de mano por toda la tierra ó campo que quiera beneficiarse, ó se la pondrá en montoncitos cerca unos de otros y rellenarán las hoyas.

Cuanto mas árida y ardiente sea la tierra arenisca, tanto mas juntos deben ponerse los montones de la fuerte; y si se hace esta operacion en sazon muerta, no será costosa, por lo fácil que son de moverse los arenales. Estos montones se dejarán todo el invierno y parte de la primavera para que se aprovechen de las influencias del aire, y despues se deshacen y esparcen por todo el terreno, é incorporan con la arena por medio de una labor ligera; pero á pocos dias se dará otra mas profunda para que la tierra fuerte que está debajo y la arena, queden bien mezcladas. Despues se abonará el terreno con estiércol natural, compuesto del mismo modo que se emplea para las demas tierras, y se sembrarán centenos, atendiendo á la sazon correspondiente al pais.

La primera cosecha será suficiente para indemnizar los gastos de la mejora del terreno; la segunda y tercera, para la que ya no es preciso estiércol ni beneficio alguno, serán mayores, y casi dejan libre todo el producto, por

que pueden emplearse estos terrenos así dispuestos en la siembra del centeno tres años seguidos, y se preferirá esta especie á la de trigo porque produce mas fácilmente y con mas abundancia; está menos espuesta á accidentes, y porque el centeno envuelto con el trigo hace buen pan.

Este es el método excelente inventado por el célebre autor del descuajo y rompimiento de tierras, para sacar utilidad de los terrenos mas ingratos; y asegura haberle puesto en práctica él mismo con feliz éxito. Nos ha parecido conveniente aprovecharnos de sus profundos conocimientos en la agricultura, y dar aqui en extracto el plan de un descubrimiento tan útil y digno de saberse.

*Modo de conocer mas particularmente las diferentes calidades de terrenos.*

No basta solo distinguir las diferentes clases de tierras, esto no es mas que conocer la cosa por encima: lo que conviene es dedicarse al conocimiento de

las capas y venas inferiores, porque estas son las que hacen la principal diferencia de la superficie, y á que no atienden debidamente los labradores. Debe pues distinguirse por lo general dos clases de tierras: unas cuya veta inferior es compuesta de partes bastante desunidas para trascolarse el agua; y las otras, que las tienen tan compactas, que son impenetrables al agua. Las primeras son mas cálidas, mas secas y tempranas que las otras, porque como no se detiene en ellas el agua las calienta el sol con mas facilidad. La capa inferior de estas tierras se compone de arena, cascajo y otras materias, que dejan huecos por donde se escapa el agua, y así se trabajan por lo comun con facilidad.

Las tierras de la segunda especie tienen una capa impenetrable, esto es, que es una tierra arcillosa ó gredosa, y tan compacta, que no puede pasar por ella el agua. Estas tierras son casi siempre difíciles de laborearse, porque abren grietas con los calores del estío, se arrastran en las gran-

des lluvias, y con las tempestades se hacen barrancas. Por buenas que sean sus producciones siempre serán tardías, y la mayor parte de los árboles en esta clase de tierras se hacen con mucha lentitud. Las tempestades del estío no las riegan mas que por la superficie, porque pára en ellas poco el agua, ó se introduce por los resquebrajos que se han formado en la anterior segura.

Los terrenos de la primera especie tienen tierras de diferentes clases. 1<sup>o</sup> Las tierras francas, que son propias á la vegetacion de todas las plantas que se siembren en ellas, son por lo comun negras cuando se mojan, y pueden laborearse despues de haber llovido. 2<sup>o</sup> Las arcillosas con algo de tierra de la anterior clase. 3<sup>o</sup> Las arcillas envueltas con cierta porcion de arena y algo de tierra franca. 4<sup>o</sup> Los arenales y cascajos con algo de la tierra franca.

Los terrenos de la segunda especie dan tambien cuatro clases de tierras parecidas á las cuatro anteriores; pero en el cultivo y produccion son bien diferentes.

**TESTICULOS** hinchados. Remedio. Tómense tres onzas de harina de habas, y echando en ella medio vaso de zumo de yedra y de yezgo con una onza de aceite rosada, se hervirá hasta que quede en consistencia de cataplasma, que se aplicará á la parte enferma: la harina de arroz y de habas con agua y vinagre es tambien muy buena. Si el tumor de los testículos es acompañado de inflamacion, se tomarán hojas de beleño, y metiéndolas en manteca fresca entre hojas de berza se asan y aplicar en forma de cataplasma.

**Testículos hinchados en los caballos.** Remedio. Se cocerán habas en la hez de vino menos espesa, hasta que esten blandas á fuerza de cocer; májanse, y se echa un poco de *castoreum* en polvo como cosa de media onza; y bien mezclado se estiende en unas estopas, que se envolverán bien calientes en los testículos del caballo, pero antes será preciso haberlos untado con aceite rosada, y se repite el remedio á las veinte y cuatro horas.

**TEUCRIO**, camedrio, encinilla ger-

mandrina, yerba que tiene la raiz fibrosa y rastrera; los tallos de diez á nueve pulgadas de alto, cuadrados, tendidos y vellosos; las flores estan como dispuestas alrededor de los tallos en forma de anillo de cuatro en cuatro; las hojas son ovales, hendidas. Esta yerba se cria en los bosques y valles secos y áridos. Sus hojas tienen el olor poco aromático y el gusto algo amargo: el olor de las flores es mas suave y aromático. Las hojas escitan el curso de la orina, y se hace uso de ellas en las enfermedades por debilidad, en las fiebres intermitentes, especialmente en las tercianas, en la opilacion, el asma pituitosa, la tos catarral, cuando está calmada la irritacion; en las enfermedades causadas por lombrices contenidas en las primeras vias; en la suspension del flujo menstrual; por impresion de cuerpos frios y con debilidad; en la raquitis, en los cólicos ventosos, sin disposicion inflamatoria; son muy útiles estas hojas para entonar y reanimar. Se administran secas desde media dracma hasta media onza, en

maceracion al baño de maria, en seis onzas de agua. Para los animales la dosis es de un puñado en infusion en una libra de vino blanco, de sidra, ó de cerveza.

Teucro escorodonia: es una yerba que tiene la raiz central, articulada, y con varias fibras ramosas en cada articulacion; sus tallos se levantan hasta cuatro pies; son derechos, cuadrados, articulados, ramosos, rojizos, vellosos, huecos, y llenos de una médula blanquecina; las hojas son enteras, acorazonadas, terminadas en punta, aserradas, arrugadas, y mas verdes por arriba que por abajo; estan opuestas de dos en dos en cada articulacion y sostenidas por peciolos pequeños; las flores nacen de dos en dos en la cima de los tallos. Las hojas tienen un olor aromático parecido al del ajo, y el sabor acre y amargo; son un remedio muy eficaz para promover la orina: toda la planta es aperitiva, sudorífica y vulneraria. Se usa en infusion en vino blanco, que se da al enfermo de cuatro en cuatro horas.

Teucro maro. Es una planta que tie-

ne la raíz leñosa y fibrosa; los tallos vellosos; las hojas son alternas; las flores nacen en la cima de los tallos dispuestas en racimos ladeados. Está en flor casi todo el verano; este arbusto es originario de España: sus hojas son de un olor aromático, fuerte, y de un sabor acre y picante: encienden mucho, y animan las fuerzas vitales y musculares; producen buenos efectos en las enfermedades de debilidad por humores serosos, en el asma húmeda, la supresion del flujo menstrual por impresion de cuerpos frios, la opilacion, la raquitis, y las enfermedades soporosas por humores serosos, pulverizadas é inspiradas por la nariz son estornutatorias. Las hojas secas y pulverizadas se dan desde diez granos hasta una dracma incorporadas con un jarabe, ó desleidas en cinco onzas de agua; las hojas secas desde un grano hasta media onza; en maceracion al baño de maria en cinco onzas de agua ó de vino, segun la indicacion.

Teucro polio. Arbusto pequeño, que tiene la raíz fibrosa, rastrera y leñosa;

sus tallos son delgados, redondos, duros, leñosos y postrados; las flores reunidas en cabezuelas casi redondas; sus hojas son pequeñas, oblongas, obtusas, recortadas y sin peciolo.; su olor es fuerte, aromático, y su sabor acre y amargo: tiene las mismas propiedades que los anteriores, y además se usa de las flores en la desgana por materias pituitosas, en el asma pituitosa, al fin del catarro, en la obstrucción reciente del hígado sin espasmo ni disposición inflamatoria, y en la ictericia esencial con decaimiento de las fuerzas vitales.

TEXO. Árbol que tiene la raíz gruesa, dura y profunda; su madera es durísima, vetada, rojiza y casi incorruptible; sus hojas están siempre verdes, y son morenas, agudas, apretadas, y colocadas sobre un peciolo como los dientes de un peine; sus flores nacen solitarias y de los encuentros de las hojas. Su fruto es una baya tierna, carnosa y jugosa, ahuecada en la parte anterior, en forma de cascabel, y de un hermoso color encarnado vivo; encierra una semilla ó cuesco puntiagudo,

muy reluciente. Este árbol se cria en cualquier terreno. Su tronco se levanta hasta la altura de cuarenta pies ; su madera se puede tornear como la del box y sirve para carruages , porque aunque dura es suave y flexible ; es muy buena para dientes de las ruedas de molino , y al torno toma un lustre hermoso y recibe un negro tan brillante como el ébano ; en los jardines se hace tomar á sus ramas la figura que se quiere por la flexibilidad que tienen , y por esta razon se admitieron para que sirvieran de adorno. Este árbol se multiplica por su grana , que se siembra inmediatamente que está madura , enterrándola con su pulpa , pero está mucho tiempo sepultado en la tierra antes de nacer. Pasado el año despues de haber nacido se arrancan las plantas con todas sus raices , pegadas á la tierra si puede ser , y se llevan á una almáciga espuesta al norte ó en un sitio bastante sombreado de árboles : se deben poner de doce á quince pulgadas distantes unos de otros ; tambien se multiplican por acodos y por estacas. El texto

chupa la sustancia de la tierra con sus muchas raíces, de modo que hace morir á todos los árboles vecinos y deja tan exhausto el terreno que en muchos años no toma vigor ningun árbol frutal plantado en él. Los antiguos han dicho del texo que era venenoso, algunos de los modernos lo han negado, otros han asegurado que sus hojas han sido muchas veces funestas á las vacas y á las cabras que las han comido. Puede ser muy bien que alguna vez hayan producido estos efectos desgraciados, que acaso deberán atribuirse á algunas circunstancias mas que á la naturaleza del árbol. Las propiedades medicinales del texo hasta ahora no estan bien averiguadas.

TEXON. Animal silvestre, de un natural pacífico y perezoso: vive siempre en lo mas espeso de los bosques, sepultado una gran parte de su vida en una cueva profunda, de donde no sale sino para ir á buscar su alimento, que por lo comun consiste en ratones campestres, langostas, lagartos, culebras, y algunas veces gazapos, y cuando ne puede cazar ninguna de estas cosas so

contenta con raices. Al hombre le hace muy poco daño, sin embargo de esto le persigue y le mata para egercer el imperio que tiene sobre él. El texon es tosco y feo, y su largo pelo hace que parezca mas grueso de lo que es. Tiene largo el hocico y las narices como las de los perros; sus ojos son pequeños y vivos, las orejas cortas y redondas, y casi ocultas entre los pelos de la cabeza; su cola es corta, gruesa, y está poblada de pelos largos y fuertes; sus piernas son cortas, y las traseras estan casi siempre dobladas: tiene cinco dedos en cada pie, y en cada uno de ellos y los de las manos una uña muy fuerte. Su pelo es en algunas partes negro, en otras blanco, y en otras algo rojo.

Abre cuevas bastante profundas para esconderse en los tallares espesos ó en los bosques muy poblados. El macho por lo comun vive en cueva separada, pero inmediata á la de la hembra; este animalillo pasa casi toda la vida durmiendo, y por esta razon aunque come poco está casi siempre gordo, se domestica con facilidad si se le co-

ge pequeño , porque es de un carácter manso y tranquilo ; es reconocido y cariñoso , y sigue y hace fiestas a quien le da de comer ; se le mantiene con facilidad porque come todos los desperdicios de la cocina , y acude á la voz del que le llama ; no riñe con nadie ; en la casa está bien hermanado con los perros , y juega con ellos. Despide un olor fétido , y está muy espuesto a la sarna , por cuyo motivo rara vez se le tiene en las casas. Su carne es buena , pero no tiene muy buen gusto ; de su piel se hacen forros groseros , collares para perros , y mantas para caballos. Su enjundia , ó grasa blanca y blanda , sirve para calmar y mitigar los dolores de los riñones y el ardor de las fiebres , y se usa en los dolores reumáticos , y en las contracciones y debilidades de las articulaciones y de los nervios.

TIEMPO. Presagios del tiempo respecto de la agricultura. 1.º De lluvia: cuando el sol sale cubierto de nubes enteramente , que está encendido ó muda de muchos colores , ó que calienta mas de lo regular , es señal de lluvia:

tambien lo es de llover al dia siguiente, cuando aparece en su carrera pálido ú oscuro, ó que al ponerse despide dilatados rayos, ó se oculta entre nubes blanquizas: 2º cuando la luna llena tiene cerco: 3º cuando el tiempo está mas caliente de lo regular, ó que ciertas nubes blancas caminan al oriente: 4º cuando se siente uno flojo, con gana de dormir, ó le retientan dolores de reumatismo, ó de los callos de los pies, si cantan los cuervos y las ranas, si sacuden las alas las aves, si el gallo canta por la mañana ó noche mas de lo que acostumbra, &c. todas estas son señales de lluvia.

Presagio de buen tiempo. Cuando el sol se pone claro y sale lo mismo, y entre nieblecillas que se desaparecen: 2º cuando la luna se renueva en tiempo sereno, y está brillante el cuarto dia ó en el plenilunio.

Otras señales. Las estrellas brillantes, el calor de la atmósfera encarnado por la tarde y blanco por la mañana; si el horizonte está rodeado de un cerco blanco y dorado, que los mur-

ciélagos vuelan alrededor de la casa: todo esto denota buen tiempo.

Presagios de viento. Si el sol se pone entre cercos rojos, las estrellas mas brillantes de lo regular, las nubes que suben á lo alto y se juntan, y el eco de los montes.

Presagios de truenos. El sol mas caliente que lo regular al salir ó al ponerse, una nube espesa, y arco en el cielo al poniente y por la tarde.

Presagio de nieve: un frio seco sin igual, y el viento cierzo ó norte. (*V. Invierno.*)

Presagios de un invierno largo y riguroso. Cuando hay abundancia de bellota, que los cerdos hozan la tierra cuando pacen, que las grullas se juntan y se vuelven; la nieve menuda, las estrellas brillantes, la llama viva, y las estremidades del cuerpo frias de repente.

Presagios de año temprano. Una lluvia mediana al principio y fin de Octubre; y por el contrario, será señal de año tardío, si la lluvia no empieza hasta Noviembre.

Presagios de fertilidad. Cuando ha-

ce buen tiempo en el otoño; la primavera medianamente caliente; la nieve en tiempo, y no muchos frutos.

Presagios de año estéril. Los hielos y rocíos fuera de su tiempo; la primavera y el estío muy húmedos, y una abundancia extraordinaria de habas y de frutas.

TIERRA. Es uno de los cuatro elementos de que se componen los cuerpos compuestos, ó es un cuerpo que sirve de base á todos los demas de la naturaleza. La tierra considerada como un objeto de las operaciones del agricultor, es un conjunto de los despojos de las montañas, de las piedras, de los animales y de los vegetales. Presupuesta esta idea de la tierra la dividiremos en diferentes especies. La primera division es en tierra caliza y en tierra vitrificable: la caliza hierve con los ácidos, como se ve si se le echa vinagre ó algun otro fluido ácido. Esta está formada de los despojos de los animales, conchas, &c.; y los vegetales han tenido por base de su madera esta tierra animal. La tierra vitrifi-

cable con la accion del fuego se derrite y produce una especie de vidrio; pero la primera no da sino cal; herida con el eslabon echa chispas. Si se continuase mucho tiempo la fuerza del fuego sobre cualquiera tierra todas se reducirian á vidrio. Cada una de estas dos especies se divide en otras dos, que mas bien podrán llamarse grados de una misma especie, como la tierra alcalina, que se convierte fácilmente en cal: la piedra de yeso ó espejuelo, que con la accion del fuego se convierte en una especie de cal, que hace efervescencia con los ácidos: la tierra arcillosa, que se consolida al fuego y herida con el eslabon echa fuego: la vitrificable, que se derrite al fuego y echa chispas, y no puede ser atacada por los ácidos.

Los depósitos formados por las aguas de lluvia, de mar ó de los rios, por la mayor parte son calizos porque tienen por base sustancias animales: hay otros que son unos depósitos inmensos de arena; los primeros destruida su demasiado tenacidad son muy fértiles; pero los

segundos muy estériles, porque tienen pocas partes calizas, porque su division es estrema, y porque no pueden retener el agua necesaria para la vegetacion de las plantas. Todo terreno que es demasiado compacto retiene demasiado el agua, y por la misma razon es inútil para la vegetacion; el arsénico la retiene muy poco, y así su vegetacion ó es ninguna ó muy débil. El labrador conocerá fácilmente en el pais que se halla la calidad del terreno, y sabrá distinguir el que es fecundo del que no lo es.

La tierra compacta, que se compone únicamente de los despojos de tierras vitrificables, aunque se le eche mucha arena no por eso se hará mas fértil como no se le añada algun principio de los que contribuyen á la vegetacion, y lo mismo sucederia si á un campo arenisco se le echase la misma tierra vitrificable pura; pero si á estas dos tierras que son por sí estériles, se les añadiese marga, cal, polvo de yeso cocido ú otra tierra caliza, de esta mezcla resultaria una vegetacion fuer-

te por los principios constituyentes que ellas contienen, y por la mayor ó menor atenuacion ó densidad que conservan entre sí las moléculas de tierra. Mas aunque puede sentarse como un principio cierto que toda piedra puramente vitrificable es casi estéril, y la que se compone de partes calizas muy fértil, si sus moléculas no tienen mas que una adherencia conveniente; esto debe entenderse con respecto á las plantas que se hayan de cultivar, porque algunas de estas no se crian si no estan continuamente en el agua como el arroz; otras quieren una tierra mas suelta y que conserve poca humedad, como el cáñamo; el pipirigallo, no vegeta sino en un suelo árido, y la vid en tierra de trigo nunca da un vino generoso.

**TIERRAS.** Principios sobre el cultivo de las tierras.

Ante todas cosas es preciso reconocer la calidad de la tierra que se ha de cultivar. Una buena tierra debe ser de color negro pardusco, y pegarse algo á los dedos cuando se anda con

ella; despedir buen olor despues de la lluvia; no ser cenagosa por las aguas que puedan pasar por ella; habrá de tener dos ó tres pies de un buen fondo, aunque para los trigos y demas granos basta uno. En fin, hácese juicio que una tierra es buena cuando sus producciones son numerosas, los prados abundantes, las plantas anchas y espesas, y los árboles de buen natío y que echen buenos renuevos.

Las tierras son de varias clases: 1<sup>o</sup> Las que son fuertes ó francas; esta especie de tierra es sustanciosa; se detiene en los dedos cuando se la manosea, y es de un color amarillo oscuro; tambien la hay de color mas claro, pero no es tan buena, aunque una y otra son escelentes para dar trigo y otros granos, y no necesita mucho abono. Llámanse tambien tierras fuertes por serlo en sí y no por su produccion como la arcillosa, que es pesada y tenaz, dificil de cultivarse, y de color amarillo, como tambien la gredosa, que es apretada y pegajosa.

2<sup>o</sup> Las tierras fuertes pedregosas,

que requieren labores hondas y en buen tiempo.

3<sup>o</sup> Las húmedas, que son estériles en años lloviosos, aunque este inconveniente se remedia haciendo en ellas fosos para el paso de las aguas.

4<sup>o</sup> Las tierras ligeras y areniscas, donde perecen las plantas en los calores; se echará en ellas estiércol de vacas mezclado con lodo, que se habrá dejado enjutarle antes; se trabajan en tiempo de calor, y son buenas para sembrarlas de morcajo, arroz y legumbres.

5<sup>o</sup> Los cascajales que, por lo regular son ligeros; se les trabaja algo hondo y en tiempo cubierto; se les quita en cuanto se pueda las piedras, y se estiercan; pero si las piedras son gujarros de que se hace piedra chispa ó de escopeta, no valen nada estas tierras.

6<sup>o</sup> Las tierras muebles, que son tambien por lo comun ligeras y fáciles de trabajar, pero que con todo eso son de sustancia, porque el fin á que se dirigen los labores y beneficios en las

tierras, es á hacerlas suaves y aligerarlas.

7º Las nouales son todas aquellas tierras que no habiendo producido mas que leña ó yerba, se mudan á tierra de pan por medio de las labores.

Déjanse descansar regularmente las tierras para granos un año en cada tres, ó solo el quinto año, segun la fecundidad de la tierra; y de donde se sigue que no todo género de tierras pueden producir de todos granos: y así para trigo se necesitan tierras fuertes ó á lo menos cenagosas, y solo en esta clase de tierras se cria bien. El centeno en una tierra mediana, y aun ligera; la cebada, avena y mijo requieren tierra arenisca, aunque no dejan de criarse tambien estos granos en las tierras fuertes, pero no dejan tanta utilidad: últimamente el arroz requiere tierra pingüe y húmeda.

1º Para que las tierras produzcan necesitan el cultivo, que se hace por medio del estiércol, labores y beneficios, que las da nueva sustancia y nuevos jugos. Las tierras fuertes requieren

labor frecuente y profunda, y poco abono: por el contrario las flojas, que deben abonarse mucho, y la labor ligera, y así se necesitan para las primeras arados de hechura diferente que para las segundas.

2º Para cultivar una tierra de alguna estension se la dividirá en tres partes iguales, lo que se llama comunmente ponerla en viesas. Siémbrase una de ellas de trigo, la otra de avena, cebada ó martos, y la tercera queda en barbecho. Al año siguiente se siembra de trigo la parte de barbecho; de avena la que estaba de trigo; la que estaba de avena y granos menudos, se deja en barbecho, y así sucesivamente. Por esto no se permite á ningun arrendatario quitar ó mudar las viesas, ni echarlas á otras producciones mas fuertes, particularmente en los últimos años del arriendo; pero deberá igualar por su utilidad las producciones para no esponerse á la contingencia de una cosecha ruin.

El cultivo de las tierras, segun el nuevo sistema de Mr. du Hamel, se ha-

ce en la parte de la era ó tabla llamada platabanda: estos son unos grandes espacios que separan las tablas, y estas el espacio ocupado por las filas ó hileras. Esta platabanda comprende la anchura de tierra que no está sembrada entre la hilera exterior de trigo de una tabla, hasta otra hilera exterior de otra tabla inmediata, y que es paralela á ella. La anchura que se da á la platabanda arregla la de la tierra, que se debe cultivar en diferentes tiempos, desde que los panes han nacido hasta su maduración. La buena proporción de las platabandas es ponerlas á cuatro pies de anchura, en que no van comprendidas las hileras del trigo; pero en las tierras buenas esta anchura no es tan precisa, y podrá disminuirse algunas pulgadas. La total anchura de la platabanda no debe labrarse con el arado de ruedas ni sencillo desde que los campos están sembrados, porque no conviene llegar la labor muy cerca de las hileras de los panes por no arrancarlos; pero se dejará al lado de cada hilera exterior una

banda de tierra como de seis pulgadas de ancho, que no se trabajará, lo que reduce á tres pies el terreno que debe cultivarse en la platabanda. En la primavera el primer cultivo que se da es para volver á echar la tierra que está en medio de las platabandas contra las hileras del pan, entonces se levantan los dos surcos ó zanjás que se abrieron por el invierno, y se abre uno nuevo en medio de la platabanda.

Para poner en práctica este nuevo cultivo de tierras se necesita tener un arado y un sembrador de una rueda.

1º En cuanto al cultivo de los trigos que nacen en el invierno se preparará la tierra con cuatro labores dadas en tiempos secos desde principio de Abril hasta mediados de Setiembre: 2º se escardará el campo lo mismo que si estuviese sembrado: se sembrarán bien derechas las hileras del trigo por medio de un cordel, por cuya direccion se traza el surco. Este dirige la marcha de una caballería que tira del sembrador, ó cuando la pieza de tierra es grande, se ponen á los dos extremos es-

tacas á la distancia de cuatro ó cinco pies para dirigir el arado sembrador, y dejar cuatro pies de distancia de un surco á otro si no se siembran mas que dos hileras, ó cinco pies si se siembran tres: 4<sup>o</sup> sembrar las tierras despues de mediados de Setiembre: 5<sup>o</sup> dirigir las hileras siguiendo la inclinacion ó declive del terreno para dar paso á las aguas hácia la parte mas baja: 6<sup>o</sup> meter el trigo en cestas para remojarle en una vasija que se tendrá con agua de cal; revolver el trigo y espumar los malos granos que suben arriba, y se dan á las gallinas: 7<sup>o</sup> tender el trigo para que se seque en una panera, y darle vuelta de cuando en cuando hasta que esté bien seco: 8<sup>o</sup> traer la simiente de un terreno de mejor calidad que aquel en que se ha de echar: 9<sup>o</sup> hacer que la caballería vaya despacio por la direccion que se ha señalado, y proporcionar la abertura de la tolva del sembrador á lo abultado del grano, de modo que no eche mas que treinta libras de trigo cuando mucho, para cada yugada de tierra: 10<sup>o</sup>

como á mediado de Marzo se dará con el arado de ruedas la primera labor pasado el invierno : 11<sup>o</sup> á los quince de Abril se dará otra vuelta del mismo modo , y acabarán de llenar los surcos que estaban dispuestos para que no parasen las aguas , de suerte que la tierra de las platabandas quede sin surcos : 12<sup>o</sup> á mediado de Mayo se escardarán las tablas , cuyo trabajo solo es penoso en los primeros años : 13<sup>o</sup> á mediados de este mismo mes se dará la tercera vuelta á la tierra , cuidando de echar la tierra del lado de las hileras del trigo , al que comunica sustancia ó impide de que se eche , y se comienza á formar un surco en medio de las platabandas : 14<sup>o</sup> á principio de Junio se da la cuarta vuelta de arado cuando los panes estan para echar flor , y se ahonda mucho el surco de las platabandas : 15<sup>o</sup> segar los panes cuando esten maduros : 16<sup>o</sup> á fines de Agosto se laborearán las platabandas , y se levantará la tierra de ella hácia al medio : 17<sup>o</sup> á mediado de Setiembre se echará como hemos dicho , la

simiente con el arado sembrador: 18º en el mes de Octubre se dará una labor al barbecho para comenzar á formar las platabandas; últimamente para que las plantas cultivadas segun este método, se aprovechen del cultivo de las platabandas, es preciso que sus raices se extiendan á una distancia algo considerable. Se adelantan ó retardan todas estas operaciones segun lo mas ó menos temprano del año: 19º cuando se haya de empezar el nuevo cultivo en Marzo se sembrará los granos llamados marzos, cebada, avena, guisantes, algarroba, mijo, maiz, &c.; pero será preciso disponerlo de modo que la tierra tenga tres ó cuatro labores despues de la siega, sino se preferirá la siembra de la avena: 20º segun este nuevo método puede dispensarse el abono de las tierras: no obstante siempre es útil, y caso de hacerse será en las platabandas por los meses de Marzo y Abril antes de la primera vuelta de arado.

Está demostrado por la esperiencia repetida, que segun este nuevo méto-

do, la cosecha que se ha sacado de él ha sido en tres años doble de la que ha producido un campo cultivado regularmente segun el antiguo.

2º Se sabe que por este nuevo método continúa la tierra adquiriendo mas fertilidad, y así las cosechas del segundo año y siguientes son mas abundantes.

3º Las mismas esperiencias han acreditado que en los parages en que los labores se han hecho mejor, y por ellos se han mullido mas las tierras, han hecho mayores progresos las producciones.

4º Que para hacer buenas las labores ha sido preciso ahondar mucho el surco del medio de la platabanda, porque habiéndose de llenar despues para formar una nueva tabla se tiene una gran porcion de tierra movida y ligera por bajo de las raices; y que para quedar bien hechas las labores no debent ararse las tierras cuando estan muy húmedas.

5º Que por medio de los instrumentos inventados y hechos para este nuevo modo de cultivar, esto es, los nuevos arados de ruedas y sembrador, se

consigue formar y labrar perfectamente y con economía las tablas ó eras; que con el nuevo sembrador hay la comodidad de no echar mas que la simiente que se considera precisa, como que deja caer el pan en los surcos á la hondura precisa, y que se siembra mas pronto y con mas ahorro.

— 6º Las plantas adquieren mas vigor cuando se hallan apartadas unas de otras, y por el contrario se debilitan cuando se siembran muy juntas.

— 7º Tambien se ha demostrado por varias esperiencias bien hechas, que con el nuevo cultivo ó por medio del arado de ruedas se mueve infinitamente mas la tierra, y así dura mas tiempo movida como haya el cuidado de dar los labores á tiempo y con conocimiento.

— 8º Que los trigos así cultivados estan menos espuestos á sufrir los rigores de la intemperie, por egemplo, no hace en ellos tanta impresion una gran sequía, porque como las raices son mucho mas largas y se estienden tanto debajo de la tierra, hallan alli cierta frescura, de que estan privadas las de los

trigos comunes; tampoco se echan con tanta facilidad como estos, porque los sostiene la fuerza de la caña, y resiste mas bien á la impetuosidad de los vientos.

9º En este último caso se ha visto que los panes cultivados segun el nuevo sistema no se echan absolutamente como los otros, sino que solo experimentan una leve inclinacion, que los impide únicamente de levantar mas; pero esta situacion en que se hallan no interrumpe, como en los trigos echados, la accion de los sucos nutricios, ni de que se llenen de grano hasta las puntas.

Mas no solamente no hay que temer perjuicio en los trigos poco inclinados y arqueados, sino que debe mirárseles en esta situacion con serenidad, porque les es mas favorable que hallarse perpendiculares ó derechos en tiempos de lluvias, y no dan lugar las espigas en este estado á llenarse de agua.

El autor de este nuevo cultivo dice que no hay que espantarse de todos los labores que encarga, ni de las vuel-

ras de arado que considera precisas, porque hace ver que solo son dos de mas sobre el método comun, porque las cuatro son precisas en todo cultivo de tierras, y la quinta y sesta en el nuestro, se dan con mucha mas facilidad y en mucho menos tiempo que en las labores comunes; que la última se hace con solo una caballería; y últimamente, que si en este nuevo método se encuentra algun aumento mas de costo, está sumamente recompensado con la cosecha doble.

**TIESTOS DE FLORES.** Los mas estimados deben tener tanta abertura como son de altos, y ser mas estrechos al hondo dos ó tres dedos que á la entrada; agujereados por bajo aunque poco, y solo para dar salida al agua, colocándolos sobre piedras escuadradas y no en el suelo, para que no entren en ellos los cocos, y si se pueden tener vidriados son mejores.

**TILO.** Arbol bastante grande y propio para formar paseos y pabellones en los jardines; tiene la corteza y la madera blanca, buen tronco, la copa

bien poblada, y la hoja es verde y picada. Este árbol se inclina fácilmente, y no dura mucho tiempo; requiere tierra fuerte, y no necesita mucha humedad. Se cria por medio de la grana, y de esta suerte son mejores; y tambien se multiplica de barbado, en cuyo caso se escogen los mas chicos, se ponen en el semillero algun tiempo antes para que crien barbas.

La corteza del tilo sirve para hacer sogas de pozo, y de la madera hacen uso los cofreros, torneros y otros oficiales, porque con ser apretada se trabaja fácilmente. El tilo mas estimado es el de Holanda.

Las hojas del tilo tienen el olor suave y aromático, y un sabor dulce y algo acre: reaniman un poco las fuerzas vitales, y son buenas para las enfermedades convulsivas, especialmente para la epilepsia, para los vértigos causados por humores serosos, para la locura y el afecto hipocondriaco; pero no provocan ni la transpiracion insensible ni el curso de la orina: reducidas á polvos son cefálicas. Las flores

frescas se maceran al baño de maria desde una dracma hasta una onza en cinco onzas de agua; y secas desde media dracma hasta media onza en la misma cantidad de agua.

TINTA. Modo de hacerla. Se tomarán dos libras y media de agua llovediza, agalla fina y vitriolo romano, quatro onzas de cada cosa, y goma arábica una onza; pónese en infusion entre cenizas calientes la agalla y el vitriolo en el agua por veinte y quatro horas; despues se hervirá suavemente como un cuarto de hora: y echándolo despues en un puchero por inclinacion, ó pasándolo por un lienzo muy claro, se echará en él la goma; vuélvese á poner otro cuarto de hora á hervir, se resolverá con un palo, y está hecha la tinta.

Otro modo de hacer la tinta mas nuevo y que la impide de amarillar con el transcurso del tiempo. Se tomarán seis onzas de agalla fina la mas morena, tres de caparrosa, y otras tres de goma arábica; quebrántase bien la agalla, y se muele la caparrosa y

la goma separadamente. Tómase una azumbre de agua llovediza ó de rio; échase en un caldero con la agalla; hácese hervir á buena lumbre hasta que quede en dos tercios, y se revuelve de cuando en cuando con un palo de higuera ó de encina; pero se advierte que si se revuelve con cualquiera otra madera podrá faltar la operacion. Reducida el agua á las dos partes, se echará despacio la goma y se continuará revolviendo. Cuando todo haya quedado en la mitad poco mas ó menos se echará la caparrosa, y dejará hervir como medio cuarto de hora, cuidando de revolver continuamente. Pasado este tiempo se apartará la tinta que al principio parecerá algo blanca; pero á la media hora ya tendrá un negro hermoso. En una hora puede hacerse esta tinta, como haya el cuidado de tener buena lumbre.

**TINTURA.** Es la estraccion ó separacion que se hace del color de uno ó muchos mistos, y la impresion que hace en cualquiera licor que lleva una por-

cion de su mas pura sustancia: se hace de varios modos.

Tintura de rosas. Se toma una onza de rosas coloradas secas; échanse en infusion en tres libras de agua de fuente que se habrá puesto á tibiarse, y añadiendo dos dracmas de espíritu de vitriolo ó de azufre se exprime y pasa todo. Esta tintura contiene la diarrea, y el esputo de sangre, y puede tomarse á modo de tisana.

Tintura triacal. Se tomarán cuatro ó cinco onzas de triaca que se echarán á remojar por algunos dias en doce ó quince onzas de espíritu de vino, y despues se filtra el licor: la dosis es de un escrúpulo hasta dos dracmas.

Tintura de quina. Se majarán cuatro onzas de quina, pero no tanto que llegue á estar enteramente molida; échase en un vaso químico que tenga compañero, y con el espíritu de vino que sea bastante á cubrir con cuatro dedos la quina; acomódase por encima el otro vaso y se engrudan muy bien las juntas; se deja en la infusion por cuatro dias, y se mueve de cuan-

do en cuando; filtrase despues por un papel de estraza esta tintura encarnada, y se guardará en una botella. Es muy propia para quitar las calenturas intermitentes, con tomar diez gotas de ella, ó á lo mas una dracma en vino tres veces cada dia por espacio de quince.

Hay tambien tintura de antimonio y de tártaro; y se llama tanto con este nombre como con el de tinte el color que se da á las telas y otras materias.

TIÑA. Es una especie de mal de la cabeza que la roe como el insecto que roe los tejidos de lana, y por esta razon se le da el nombre de tiña. Se distingue en húmeda y seca. De la húmeda hay tres especies, la primera tiene unos agujeros pequeños circulares que manan un humor viscoso y amarillento; la segunda tiene en las úlceras escrecencias llenas de granos pequeños redondos, amarillentos semejantes á las pepitas que tienen los higos; la tercera se llama tiña simple, porque la serosidad que sale de las úlceras

es purulenta. La tiña seca es tambien de tres especies, la primera es la tiña costrosa, porque las úlceras estan cubiertas de costras amarillas, cenicientas, negras y moradas. La segunda se llama escamosa, porque á las orillas de las úlceras se levantan callosidades como si fueran escamas: la tercera especie es la tiña porruginosa ó sulfurácea; las úlceras son unas grietas profundas, secas y callosas, y las orillas estan cubiertas de una harina ó salvado blanquecino que se desprende al rasarse. El sitio de la tiña son los bulbos ó cápsulas que envuelven las raices de los cabellos, lo que prueban con evidencia la calidad de las cicatrices que quedan despues de curada, y la destruccion total de las cápsulas de donde proceden los cabellos.

Esta enfermedad es causada por la acrimonia de la linfa, y así los que comen alimentos salados con muchas especias, ó de gusto ó sabor exaltado estan mas espuestos á ella: el uso del café y de otros licores espirituosos; en los niños el mal régimen de vida; la

supresion de la traspiracion; el vicio escorbútico y venéreo; el deaseo en la cabeza; las diferentes enfermedades esternas que pueden haber padecido, y el poco cuidado que se pone en mantener limpia la cabeza de los niños; el servirse de peines, gorros, ó cofias de tiñosos, ó durmiendo ó tratando con ellos con demasiada frecuencia. Los tiñosos experimentan algunas veces calofrios, y movimientos febriles que son siempre anuncio cierto de la reabsorcion de las materias purulentas de la cabeza. La tiña ocasiona la caída de los cabellos de la cabeza, de las glándulas en los canales de la linfa, y la enfermedad pedicular; sienten una gran picazon en la cabeza los tiñosos que los hace rascar sin cesar, y les quita el sueño, y si este estado dura mucho la vigilia los enflaquece y consume, y la fiebre lenta que sobreviene los reduce al último grado del marasmo, en el cual regularmente perecen. Remedio para quitar la tiña. 1º Es preciso sangrar y purgar al enfermo: ó se pondrá á derretir manteca á fuego

lento, despues se incorporará azufre blanco en polvo, poniéndolo en cenizas calientes, y revolviéndolo bien hasta que esté en consistencia de unguento con que se untará la cabeza del tiñoso despues de haberle pelado bien; se le cubrirá la cabeza con un lienzo dado con el mismo unguento que servirá hasta que se ponga bueno, y con que se le fregará dos veces al dia la cabeza, cortándole el pelo de cuando en cuando.

O se hervirá carne bien salada, y se fregará la tiña con la espuma con que se curará en ocho dias.

Se hará tomar al enfermo la tisana de raiz de paciencia silvestre ó romaza tres vasos cada dia: 2º se le vuelve á purgar, y usa del remedio siguiente.

Tómanse bayas de enebro bien maduras; májanse y se hierven en manteca de puerco; pásase por un lienzo y se guarda para hacer uso de ello.

Empiézase por lavar la cabeza del enfermo con un cocimiento fuerte de hojas y raices de malvas hecho en orines de una persona sana; despues se hará

la untura con el linimento anteriormente dispuesto.

En cuanto á los niños que tienen tiña hay quien aconseja un remedio bastante sencillo, y consiste en hacerles un gorro de hojas de yedra cosidas unas con otras; se le pone y muda otro de allí á algun tiempo.

Llámase tambien con el nombre de tiña, y en muchas partes se da el de polilla á un gusanillo que roe las telas, muebles y ropas. Remedio. Se sacudirán bien las tapicerías y cortinas de lana antes que la mariposa del gusano desove que es como á mediados de verano, y no se volverán á colgar hasta despues de haber acabado con las mariposas por medio del humo del tabaco echado en un brasero.

Otro remedio. Se tomará una parte de aceite de trementina y dos de espíritu de vino para dar actividad al licor, y mezclándolo todo bien se remojará en esta composicion una brocha ó cepillo, que se pasará ligeramente por las tapicerías, muebles, maderas de camas y sus juntas; el olor

fuerte de la trementina mata la polilla é inutiliza la hueva de este coco, y de cualquiera otro insecto, y aun las pulgas y chinches no se acercarán. Esta operacion se hace en Abril; pero es preciso cerrar bien las puertas y ventanas; la mañana siguiente se abren para que entre el aire, y se repite en Agosto: para preservar la ropa de este insecto se remojan en el mismo licor algunas hojas de papel que meterán entre los dobleces.

**TIRANTEZ DE HIJARES.** Es un cansancio excesivo acompañado de un ardor grande; esta es una enfermedad que ataca frecuentemente á los caballos que sufren trabajos violentos, y se alimentan con solo avena. Se conoce esta enfermedad por la contraccion espasmódica de los músculos del vientre, y sobre todo del músculo grande oblicuo, hasta el punto de volverse á poner broncas las fibras carnosas; el higar del animal se reconcentra y se esconde, por decirlo así, en sí mismo, queda cóncavo, tirante, y su pelo erizado y deslucido; sus escrementos es-

tan duros, secos, negros y como si estuvieran abrasados. Se cura con lavativas emolientes, y con un régimen moderado y suave; el salvado humedecido, el agua blanqueada y mezclada con un cocimiento de malvas, de malvavisco, de parietaria, de mercurial es muy eficaz; alguna vez conviene sangrar al animal despues de haberle dejado descansar algun tiempo; cuando se conoce que va adquiriendo fuerzas se continúan las lavativas, y se le untan los hijares con miel rosada y unguento de altea en porciones iguales para disminuir el eretismo en caso que los remedios internos prescritos no alcancen á obrar este efecto.

TIRICIA. (*V. Ictericia.*)

TISANA. Es una especie de bebida ligera compuesta de raices, hojas y flores á las que se agregan algunas veces las sales. La tisana comun se hace con agua hirviendo, grana y regaliza: se procura no hacerla muy espesa para que no cargue el estómago del enfermo; y así no se echará para cada azumbre de agua mas que un puño de rai-

ces, dos de hojas, dos pizcas de flores, y medio puño de simientes, preparándola con los simples convenientes á la enfermedad. Por lo general no debe de hervirse mucho tiempo las tisanas, y se hacen de muchos modos.

Tisana para purificar la sangre, y espeler los humores superfluos. Tómase un puño de raíces de romaza, otro de cebada limpia, veinte ciruelas pasas, diez ó doce azufaixas y un puño de lentejas; hácese hervir todo en un puchero con tres cuartillos de agua hasta que quede en media azumbre; cuélese despues por un paño blanco; y de ello se harán seis tomas, de que se dará una al enfermo cada mañana en ayunas, y no tomará nada hasta dos horas despues.

Tisana universal para todas las enfermedades, capaz de renovar las fuerzas, y conservar la salud.

Se tomará medio cuartillo de avena de la mejor, bien limpia y lavada, y un puño de raíces de chicoria silvestre recién arrancada; pónese á hervir junto en cuatro azumbres de agua de

rio por tres ó cuatro horas á medio hervor; despues se añadirá media onza de cristal mineral, y tres ó cuatro cucharadas de buena miel que pesen como un cuarteron. Vuélvese á hervir todo media hora; despues se pasa la tisana por un paño y deja enfriar.

Tómanse por la mañana eu ayunas dos ó tres vasos, sin comer nada en dos ó mas horas despues; y á las tres horas de haber comido beberá otros dos vasos, continuando así por quince dias, haciendo el egercicio acostumbrado.

Los que son repletos y restringidos de vientre, deberán prepararse antes de hacer uso de esta tisana con alguna lavativa, ó purgante ligero.

Esta tisana purga perfectamente los riñones, descarga el cerebro, limpia el pulmon, el hígado y el bazo; remedia las laxitudes y sopores, despavila los sentidos, abre el apetito, engorda y da fuerzas. Para mantenerse con buena salud bastará tomarla por quince dias, dos ó tres veces al año, principalmente en los calores del estío,

que es la sazón mas favorable para hacer uso de esta tisana; este remedio ha curado muchas enfermedades inveteradas.

Tisana refrigerante y dulcificante. Se lavará un puño de cebada que se dejará escurrir, y se cocerá en tres cuartillos de agua hasta que quede en dos; échase este cocimiento en un barreño con dos onzas de regaliza raspada y majada; déjase enfriar y se cuele: esta tisana templá la calentura, modera el romadizo y la acrimonia de los humores.

Tisana contra la tos que proviene de resfriado. Se partirá regaliza menuda, y con higos y tusílago lo bastante, se echará en dos azumbres de agua y pondrán á hervir hasta que quede en la mitad, y despues que esté fria se beberá á la comida y fuera de ella.

Tisana purgante. Se tomarán dos dracmas de sen, media onza de culantro, otra media de regaliza, y lo mismo de rosas de espino. Echase todo por la noche en agua fria como en tres

cuartillos, y por la mañana se pasa por un paño blanco, de que se tomará un vaso al levantarse y no se comerá en dos horas; otro despues de hecha la digestion de la comida, y el tercero al recogerse.

Tisana saludable para descargar el cerebro, limpiar el bazo y el hígado y demas vísceras, como para refrescar y dar vigor.

Se tomará medio cuartillo de buena avena bien limpia, un puño de raices de chicoria silvestre, media onza de cristal mineral, un cuarteron de miel, y cuatro azumbres de agua de rio; hácese hervir la avena y la chicoria en esta agua tres cuartos de hora; échase despues la miel y el cristal; por último se hierve todo media hora y se pasa la tisana, de que se tomará dos vasos en ayunas por quince dias.

*Observacion sobre esta bebida.*

Como se hace tanto uso de esta bebida en las enfermedades, debe ser proporcionada á la cantidad de la orina, ó de todo aquello que pueda separarse de ella por la insensible traspiracion, y así es preciso que se digiera, pues de otro modo comunicará á la sangre partes crudas y estrañas capaces mas bien de aumentar su desórden que de remediarlas; por otra parte una gran porcion de bebida relaja mucho el estómago y los vasos, y esta misma relajacion se comunica á todo el sistema de los nervios, y esta es por lo comun la principal causa de las congojas y tensiones del vientre que precipitan á un enfermo en peligrosos accidentes. *Raulin traité des Maladies.*

TISIS ó TÍSICA. Enfermedad del pecho que ataca, consume y destruye el pulmon. La tisis se distingue en hereditaria y accidental, en seca y húmeda, y en razon de la causa que la produce en tisis nerviosa, escrofulosa, his-

térica, escorbútica, artrítica y venérea. La tísis no se manifiesta jamas antes de los diez y seis, ó diez y ocho años de edad, y en esta época empieza á egercer los estragos sobre todos los que han contraido al nacer cierta disposicion á esta enfermedad. Ordinariamente son altos y delgados, tienen los hombros arqueados ó subidos, y el pecho encorvado, oprimido, de mala conformacion, arrojan algunas veces espusos de sangre, y tienen al mismo tiempo un dolor fijo en el pecho. La respiracion es fatigosa, pero se hace mucho mas dificil y trabajosa á medida que progresa la enfermedad; entonces experimentan muchas veces al dia una tos seca y violenta, y espectoran materias mucosas. Por poco que se fatiguen se aumenta la incomodidad de la respiracion; el color de la cara es ceniciento; pero se anima despues de comer, y las megillas toman un color rojo purpúreo; otras veces tienen manchas blancas, y de color de almendra. Sienten dolores en las espaldas y en los lomos; solo duermen echándose de

un lado, y si se vuelven del otro se aumenta la tos, ó les sobreviene repentinamente y les interrumpe el sueño; tienen las palmas de las manos muy ardientes, el pulso pequeño, duro é intermitente; sobreviene la fiebre que se aumenta todas las noches, y siempre es precedida de calosfrios. Tienen pocas ganas de comer, y solo lo hacen á fuerza; las digestiones se vician y aceleran bien pronto; el estado de enflaquecimiento y debilidad que constituye el primer grado de esta enfermedad. Despues se siguen los esputos verdes, blancos, ó mezclados con algunos rasgos de sangre; una consistencia mas espesa; un olor fétido é insoportable á los que los asisten ó cuidan de ellos; la calentura se hace mas fuerte; sobrevienen sudores colicuativos por la mañana, y se debilitan por los cursos, y por un flujo escesivo de orina, de modo que no pueden estar sino encorvados para hallar de este modo algun alivio á sus males; los dedos se enflaquecen insensiblemente, y las uñas se ponen como ganchos, y se les

cae el pelo , y este es el segundo grado de la enfermedad. En el tercero se pierden tanto las fuerzas que ni aun las tienen para escupir: la vigilia, el delirio, la hinchazon de los pies y de las piernas, la voz ronca y lamentable, los ojos hundidos y brillantes, los párpados relucientes, el frio en las estremidades, la dificultad de tragar junto con el silvido del pecho, ó un estertor que los pacientes experimentan con el mayor trabajo, son el anuncio de una muerte próxima: este es el curso ordinario de esta enfermedad cruel, que siempre tiene su asiento principal en el pulmon, el cual sufre los mayores destrozos.

La tisis proviene de causas próximas ó remotas; entre las remotas debe contarse la disposicion hereditaria, la mala conformacion del pecho, y todo lo que puede molestar los pulmones, y oponerse á su acrecentamiento y al de los órganos encerrados en el pecho; las inflamaciones frecuentes, y sobre todo las que se terminan por otra cualquiera via que por la resolu-

cion simple ó escretoria, la esposicion á un aire frio y húmedo; la debilidad natural de las fibras y del pulmon; la supresion de la traspiracion y de evacuaciones periódicas, repercutiendo sobre el pulmon algun tumor que corria por algun escretorio artificial; el uso prematuro y el abuso del café y otros licores ardientes; el mal alimento; el uso habitual de comidas saladas, con muchas especias ó de gusto muy vivo; las vigiliass inmoderadas y los ayunos escesivos; las pasiones vivas del ánimo; en fin todo lo que puede separar los humores de los parages que acostumbraban afectar para atacar el pulmon debilitado.

Las causas próximas son todas aquellas que pueden estancar los humores en el pulmon, y escitar por este medio tubérculos. La tisis hereditaria es incurable, la otra es mas fácil de curarse observando con el mayor cuidado el régimen, y tomando los remedios correspondientes á las causas que han producido la enfermedad que un sabio facultativo sabrá prescribir des-

pues de haber observado con el mayor cuidado todos los síntomas de la enfermedad, el estado de fuerzas ó de debilidad en que se halla el enfermo.

Los remedios siguientes alguna vez han producido buenos efectos.

Remedio: se tomarán caracoles de monte bien lavados y limpios de la baba; cuécense en leche de vacas recién ordeñada, con tusílogo partido menudo, de que se dará al enfermo todas las mañanas como un caldo. O se cocerán limazas rojas de campo lavadas en agua de rosas después de limpias y abiertas, y pasado el caldo se le dará al enfermo todas las mañanas.

Se quemarán sobre brasas hojas y raíces de tusílogo bien secas, y recibirá el enfermo por la boca el humo por un embudo vuelto: ó tomará todas las mañanas en ayunas una cucharada de zumo de cardiaca con un poco de azúcar. La bebida azufrada es muy buena para los éticos, y lo mismo el humo del azufre recibido por la boca.

TOESA. Es una medida de que hay tres géneros: 1.º la toesa corriente es aquella con que se mide solo lo largo y ancho, y es de seis pies: 2.º la toesa cuadrada es la que mide una superficie por lo largo y ancho, y tiene treinta y seis pies cuadrados: 3.º la toesa cúbica, que contiene por todos lados seis pies, largo, ancho y alto, y compone doscientos diez y seis pies cúbicos.

Llámase también toesa la medida ú operacion hecha con el instrumento del mismo nombre; esta es de madera, y los pies y pulgadas estan señalados por líneas. Para medir todo género de terrenos y sitios, debe saberse que la toesa cúbica de tierra contiene doscientos diez y seis pies, como se acaba de decir, y para la prueba se multiplicará lo largo del sitio por lo ancho y el producto por lo alto; y así una toesa cúbica de tierra que tiene seis pies por todas partes, se multiplica seis por seis que es lo ancho y largo, que hacen treinta y seis; y multiplicando el producto por seis que es lo alto, saldrán los doscientos diez y seis pies: por es-

te ejemplo se pueden medir todos los sitios y tierras.

Cuando la cosa que se mide es de una figura igual se multiplica por la superficie lo largo por lo ancho, y cuando es un sólido cúbico se multiplica lo alto por el producto de largo y ancho.

**TOMILLO.** Planta de un pie de alto, y que tiene las ramas leñosas, largas y delgadas; las hojas chicas y blanquecinas; la flor figura una boca con sus dos labios en la parte superior, y sale en lo último de las ramas. El tomillo se siembra y se trasplanta, sacando muchas ramas de una mata con sus raíces.

Hácese uso del tomillo en los baños aromáticos, para fortificar las piernas y otros miembros debilitados. El cocimiento es bueno contra el asma, y se le aplica también en cataplasma á las partes gotosas.

**TOPOS.** Son unos animalejos negros poco mas ó menos como ratones, que viven debajo de tierra, y hacen mucho daño en los prados y jardines, tan-

tó que en la Normandía hay gentes que ganan la vida solo con el oficio de matar topos ; y así es preciso perseguirlos. Se les puede coger vivos con una topera , que es como un cajon con su puertecilla que se cierra á modo de una ratonera , y tambien se les destruye dando un buen golpe con la azada en los agujeros que hacen , ó en los sitios donde van á revolver la tierra.

TORDO. Es un pájaro de color de plomo , que es bastante dócil , y canta y silva bastante bien. Tiene una carne muy delicada , y se pone en las mejores mesas ; estan gordos en el otoño , y son muy comunes en los paises meridionales de Francia.

Los tordos se cazan con reclamo que imite su canto, lo que los hace ir á los matorrales , donde caen en las redes que se les ha echado , ó se matan á escopeta.

Hay otra especie de tordos que tienen la pluma con manchas blancas y negras ; son como un mirlo y se les cria lo mismo ; se les dociliza fácilmente , y enseña á repetir algunas pa-

labras : los machos tienen un frenillo negro debajo de la lengua. Estos pájaros habitan en parages acuáticos , y vuelan siempre á bandadas y con impetuosidad , haciendo como un círculo cuando vuelan , y se les tira fácilmente. Esta caza es buena en tiempo de vendimia , porque entonces está gorda , pero es preciso luego quitarlos la cabeza ; tambien se les coge con redes á la orilla de los lagunales.

TORO. V. el artículo Buey donde hay varias cosas conformes á este animal.

Un toro para ser bueno debe tener el ojo negro , la vista viva y atravesada , los cuernos negros y mas cortos que el buey ; el cuello abultado y carnudo , el hocico grande , la nariz corta y derecha ; debe ser ancho de pecho y de agujas , derecho de espinazo , piernas gruesas , cola larga , pelo rojo , y el andar firme.

La edad en que puede cubrir las vacas es desde tres años hasta nueve : se le da á comer un cuartillo de avena , cebada y algarroba para darle ardor ; puede cubrir hasta quince vacas , pero

no se le echarán mas ; y en las enfermedades que tenga puede hacerse uso de los mismos remedios que para el buey.

**TORONJIL.** Planta de jardin que tiene las hojas verdes , algo velludas y dentelladas , y el olor tira algo al del limon , y se multiplica por medio de la planta con raiz. Es muy bueno en los afectos de la cabeza , del corazon , del estómago y de la matriz ; conviene en la melancolía , apoplegía , epilepsia y vértigos ; hácese uso de las hojas y flores á modo de te , echando una pizca de ellas secas en medio cuartillo de agua.

**Agua de toronjil.** Se tomará seis puños de él recién cogido en su mayor vigor ; májase , y se mezcla con corteza seca de limon , nuez moscada y culantro , de cada cosa una onza ; quebrántase todo , y se echa en una cucúrbita de vidrio , con media onza de clavo y canela , y libra y media de vino blanco , y seis onzas de aguardiente ; pónese á la cucúrbita ó alambique su cubierta y recipiente ; y dejando en digestion tres dias la materia , despues

de haber engrudado las juntas de la vasija, se destilará el licor al fuego de arena ó al baño-maria, y se guardará. Esta agua es propia para los males de que se acaba de hablar, y la dosis es de dos dracmas hasta una onza.

**TOROZON.** Enfermedad de los caballos, que procede de muchas causas, como de indigestion por haber comido mucho grano; ó de ventosidades ( esta es la mas comun ) ó de cierta pituita que se une á los intestinos, y tiene este mal bastante relacion con los pujos que padece el hombre, por los esfuerzos inútiles que hace el caballo para estercolar; puede provenir tambien el torozon de un erballo de lombrices que se agarra á la tripa ó recto; ó en fin de la dificultad de orinar, dimanada de las obstrucciones en el cuello de la vegiga, y está última es peligrosa. En todas estas clases de torozon el caballo se agita estraordinariamente, se echa y se levanta á menudo, se mira á los hijares, y no quiere comer.

Remedio para la primera especie de torozon. Se echarán ayudas al caballo

con un cocimiento emoliente, y carminativo ó contra flatos, á que se añadirá una azumbre de vino emético; despues se desatará en un cuartillo de aguardiente una onza de triaca ó de orviatan, y una pizca de azafran, y se le hará tomar al caballo esta bebida despues de haber depuesto la lavativa. En cuanto á la segunda clase de torozon que proviene de ventosidades, se le sangrará á los hijares y bajo la lengua, y paseará mucho; se le echará una ayuda hecha con tres azumbres de vino tinto, una onza de policresta, y tres puños de salvia; hácese hervir todo hasta que el vino quede en dos tercios, y se cuela: caso que el caballo con esto no se ponga bueno se le hará tragar una libra de aceite de linaza, en que se mezclará un cuartillo de aguardiente.

Por lo general las ayudas repetidas, y paseos, son los mejores remedios.

Para las lombrices se le dará una purga compuesta de una onza de aloe ó zábila; coloquintida y agárico, tres dracmas de cada cosa, todo en polvo,

y envuelto en una azumbre de vino blanco.

En la dificultad de mear se le echará una ayuda con las cinco raíces aperitivas, despues se le hará tragar dos onzas de colofonia en polvo, revuelta en un cuartillo de vino blanco; se fregará el miembro al caballo con los polvos de cochinilla en aceite, y la piel del miembro con ajo majado envuelto en aceite.

Otro remedio para hacerle orinar, es una cucharada de ambar amarillo, disuelto en un cuartillo de vino blanco.

TÓRTOLA. Especie de paloma montés, que tiene el espinazo ceniciento y el vientre blanco; el macho se le conoce en el collar negro que tiene, y se les domestica fácilmente. Para engordar las tórtolas se las mete en una jaula, y da á comer cañamones, mijo y trigo; se las aparea en Febrero, metiéndolas en una pajarera, donde se las pone sus nidos, y alli crian; los pollos engordan bien pronto, y tienen una carne muy delicada, con un gusto superior al pichon torcaz.

Las tórtolas se las mata á escopeta, y tambien se las coge con cebo, que se pone en una especie de jaula, abierta por arriba, y donde hay una trampilla tan sutilmente puesta, que al menor movimiento queda cerrada, y dentro el pájaro que se quiere coger.

Tos porfiada y segura de pecho. Remedio. Se tomará media onza de cebada mondada á farro, un puño de hojas de borraja, culantrillo, tusílago y pulmonaria machacada; hiérvese todo en dos azumbres de agua hasta que quede en la mitad; échase alli despues raiz de malvavisco lavada, una pizca de flores de malva, que se dejará en infusion un cuarto de hora; pásase el licor sin esprimirlo, y en él se echará onza y media de jarabe de violetas ó de malvavisco, y de ello tibio tomará el enfermo un vaso de dos en dos horas.

Tómese raiz de malvavisco seca y molida, una onza, azúcar blanca, cuatro; mézclase uno y otro, de que se harán tabletillas con porcion suficiente de mucílagos y tragacanta. Estas tabletillas calman la tos, disipan la ron-

quera, y deshacen las viscosidades acres que se depositan en el pecho.

Tómese una onza de polvos de poleo y tres de azúcar piedra en polvo; envuélvese uno y otro, de que se tomará una cucharada por la mañana en ayunas, y otra por la noche al recogerse: tambien es bueno tomar una cucharada de aceite de oliva con azúcar al recogerse.

Tos violenta, y particularmente por la noche. Se majarán tres cabezas de ajos con suficiente porcion de manteca de puerco para hacer un unguento, con que se darán las plantas de los pies, á la lumbre, al recogerse, y estando en la cama se hará untar un poco el espinazo.

Ó se echará un buen pedazo de azúcar en una taza vidriada, y por encima buen aguardiente hasta que sobreponga dos dedos por encima del azúcar, pero antes se habrán echado en infusion en el aguardiente plantas pectorales, como raiz de émulacampana, hojas de yedra de tierra, de betónica macho, escabiosa, &c. Dásela fuego con

un papel encendido, y cuando por sí mismo se haya apagado se guardará este licor para tomar una corta dosis al recogerse.

Tos seca. Si es acompañada de calentura y esputos sanguinolentos se sangrará al enfermo del brazo una vez, ó dos segun la necesidad: debe hacer uso en el régimen de cosas refrigerantes y húmedas, como caldos de ternera, crema, arroz y cebada mondada. Por lo comun no hay mejor remedio que el uso de la leche de vaca, porque humedece y suaviza.

Bebida narcótica para la tos violenta. Se mezclará agua de amapola, de nenufar y tusílagó, dos onzas de cada una, una dracma de diagridio, veinte granos de ojos de cangrejos preparados; y envuelto todo lo tomará el enfermo por la noche al recogerse.

TREBOL. Planta pequeña de prado que tiene muchas ramitas, que provienen de una infinidad de raices, y levantan hasta medio pie cuando el terreno es aparente; las hojas estan pendientes de unos palitos muy delga-

dos de dos ó tres pulgadas de largo, divididos en tres partes, lo que ha hecho dar á esta planta el nombre de trebol; son de un color verde azulado, y al medio algo mas oscuras: al extremo de las ramas nacen unos ramilletes de flores de un color purpuro, y producen una grana menuda que se coge cuando esta madura. El trebol abultado es de mucho alimento para los caballos, bueyes, y por lo general para todo animal que paca, y es mas cálido que la mielga.

El terreno seco vale poco para el trebol, porque requiere tierra fuerte y húmeda, y así un prado situado de modo que pueda ser regado por algun manantial ó rio, es excelente para criar el trebol, y no deja de criarse bien en las tierras fuertes y frias con tal que no le falte el abono.

La grana del trebol se siembra en Marzo en países cálidos, y algo mas tarde en los templados; puede mezclarse con ella avena y alberjones, y es un forrage aventajado el primer año; entonces cuando los alberjones ó

guisantes empiezan á soltar la flor se corta, y despues de la cosecha de este primer forrage, echa el trebol entre el rastrojo de la avena y los guisantes: se siembra tan espeso como el trigo, y se corta desde que se ven en flor todos los pies y no antes. El trebol está en toda su fuerza al tercer año, y el primer pelo es el que da mas forrage. Se dejará que la yerba eche el fuego antes de amontonarla, pues de otro modo no podria guardarse, y lo mismo sucede con el retoño de los prados bajos que se guadañan en otoño. Cuando el trebol está vigoroso es preciso á proporcion que se corta, pasarle al campo inmediato para poder darle vuelta con facilidad, y no impida el retoño que no tarda en echar, como para que los montones no se recuezan; y así los que cultivan estos terrenos cuya produccion es abundante no sembrarán piezas grandes.

TREMENTINA. Licor que sale de los pinos á que se hacen cortaduras. La trementina mas apreciable es la que se llama de Venecia: la buena ha de ser

blanca, trasparente, de una consistencia parecida á la de un jarabe, de gusto algo amargo y olor fuerte. Házese uso de ella exteriormente en las contusiones y llagas, y entra en la composicion de muchos unguentos; suaviza, resuelve y limpia; es buena para la tos, tísica, males de pecho y cólicos nefríticos.

**TRÉPANO.** Es una operacion de la Cirugía que pide mucha prudencia, y se recurre á ella en una herida hecha en la cabeza; pero lo importante consiste en saber en qué clase de heridas es preciso recurrir á esta operacion, y en qué casos no conviene hacerla. Por lo general no deberá hacerse la operacion del trépano en aquellas heridas en que solo se halla ofendido el pericráneo; pero en aquellas en que el hueso haya interesado íntimamente por haberse roto ó hendido, parece que es indispensable la operacion, cuyo conocimiento corresponde al cirujano, y en esto consiste su habilidad. Cuando convenga hacerla se tendrá el cuidado, 1º de quitar los pedacitos de

hueso que se hayan desprendido con el golpe, y levantar los que se hayan hundido: 2.<sup>o</sup> si la dura madre está descubierta y hay derramamiento de sangre es preciso extraerla. Esta operacion conviene hacerla á tiempo, porque si se retarda es mortal.

**TRIACA.** Es una composicion que hay en las boticas, y en la que entran los polvos de víbora, el opio y otros muchos ingredientes, y es muy útil en muchas enfermedades. Tomada es buena contra todo género de veneno, picaduras y mordeduras de animales venenosos y de perros rabiosos: conviene en todo género de enfermedad pestilencial, contra la podredumbre, diarrea, disenteria, ventosidades, convulsiones, epilepsia, perlesía, apoplegía, y contra todas las enfermedades del cerebro causadas de frialdad; en los insomnios, inquietudes, hidropesía, ictericia, y contra todas las pasiones histéricas. La dosis es en los niños de un grano hasta seis, y para los adultos desde una dracma hasta dos.

También se hace uso de la triaca exteriormente, aplicándola en forma de emplastro, en los diviesos, bubones pestilenciales y venéreos; sobre el corazón, al estómago y vientre, para resistir á la malignidad y matar las lombrices.

Envuelta la triaca con espíritu de vino, por medio de aceites y unguentos se aplica al espinazo, plantas de los pies y muñecas, en las quartanas y otras calenturas intermitentes. Puede hacerse agua triacal en tres onzas de buen aguardiente; y la dosis será de un escrúpulo á dos dracmas.

TRIGO. Dáse el nombre general de trigos á todos aquellos granos que nacen en espiga, y el de legumbres á los que se forman en vainas; sin embargo hay parages en que la avena y la cebada no entran en el número de trigos, y se les llama comunmente marzos, por ser este mes el tiempo en que se empiezan á sembrar: mas el grano á que se da por excelencia el nombre de trigo es una simiente cilíndrica, mohosa á los dos extremos, convexa de un la-

do, y alomada del otro. El mejor trigo ha de ser pesado, compacto, bien maduro y dorado, que no sea demasiado añejo, pero tampoco muy nuevo; debe estar seco, y que no obstante conserve y se perciba al tacto cierta frescura.

Los labradores entendidos aun quieren que el grano haya de ser liso en la superficie, esto es, que no esté escaldado, y que tenga el color amarillo brillante, porque si está descolorido dicen que ha sido mojado, y si es demasiado oscuro que se ha helado; pero este último defecto no es considerable porque los granos helados nacen bien, dan mucha harina y sale de ellos buen pan; aunque Mr. Du-Hamel es de dictámen que la harina de estos granos no toma tanta agua como la de los que estan perfectamente sanos. El trigo de espigas blancas es el mas estimado, y el que comunmente se cultivaba en buenas tierras, y hace excelente pan; pero el que no es barbudo da mas harina.

Los años muy secos ó muy húmedos

son contrarios al trigo; aquellos hacen que sea mermado, y los húmedos aunque le hacen abultar, el agua que se introduce en ellos los quita la fuerza y los aguija, por eso estos son perjudiciales á la calidad del trigo, y los secos á la cantidad: la diferencia que hay de haberse criado el trigo en tiempo húmedo, ó en tiempo seco se conoce por la mas ó menos agua que toma la harina cuando se amasa; y tambien se conoce su buena calidad por el número de panes que sale, y así el pan que se hace de un trigo medrado y criado en buen terreno, abulta mas y es mas pesado, porque necesita menos agua para amasarse que el de inferior calidad.

El trigo se cria bien en las tierras que han producido nabos, porque estas se han trabajado bien, y aun se las laborea mientras se crian; por otra parte los nabos acaban poco la tierra cuando no se les deja echar la grana; pero no conviene echarle en tierras que hayan producido la zulla, porque como no se han trabajado en algunos

años, y no puede mullirse con una ni dos vueltas de arado, se siembra por lo comun avena.

Ultimamente una misma tierra puede dar trigo todos los años donde sea preciso, pero es indispensable la multiplicacion de labores y escarda.

TRINITARIA, flor: es una especie de violeta que tiene las flores azules, ó purpúreas, blancas ó amarillas; se cultiva en los jardines, y florece en Abril y en todo el estío.

TROCISCO. Es una composicion seca, cuyos principales ingredientes se ponen en polvo muy sutil, é incorporados despues con algun licor como aguas destiladas, vino y otros, se hace cierta masa y de ella unos panecillos que se sécan al aire y á la sombra. Hácense de muchos géneros: he aqui uno de ellos.

Trocisco de bayas de sauco. Se cográn granos de sauco bien maduros; quebrántanse en un mortero, y se les saca el zumo por espresion que se mezclará con harina de centeno, lo bastante para hacer una masa, de que se

formarán los trociscos que se cocerán en un horno hasta que esten bien duros; despues se les muele y vuelve á hacer masa como la primera vez, y se repite hasta tres. Contienen la disenteria y flujo de vientre; la dosis es media dracma hasta dos.

TRUCHA. Pescado de rapiña, cuya carne es sumamente delicada y muy sana. Las truchas son una especie de salmon, porque tienen como este pescado blandas las aletas, el cuerpo llano, con manchas rojas, y la boca con muchos dientes pequeños. Apetecen el agua clara y los rios y arroyos donde corre con rapidez sobre un fondo arenoso ó pedregal; las que se crian en este género de corrientes son las mejores; pero aquellas que se cogen en aguas cenagosas, como las de los estanques y aguas detenidas son descoloridas, y cuando se las cuece no tienen la carne tan dura, ni de tan buen gusto como las otras. Las truchas, digámoslo así, siempre andan á caza y se mantienen de todo género de insectos que haya á la orilla, y como tie-

nen la vista tan perspicaz y tanta agilidad nunca yerran el golpe. En Junio es cuando las truchas estan mas crasas y de mejor gusto.

El tiempo del gasto de las truchas comienza como á fines de Agosto, y hasta mediados de Noviembre se encuentran, aunque este tiempo no es fijo; y para que multipliquen mucho es preciso no pescarlas desde principios de Agosto hasta san Martin. Será bueno plantar olmos y sauces en las orillas de los rios donde hay truchas para hacerlas sombra, porque las gusta mucho la frescura.

**TUÉTANO.** Sustancia crasa que se encuentra dentro de los huesos de los animales. El de buey, vaca, ciervo, perro y cabrito sirve para varios remedios: el mas estimado es el de ciervo, y se hace uso de él con buen éxito en los reumatismos, gota y ciática, para fortificar los nervios, y es resolutivo, aunque tambien lo es el de vaca; pero el de buey solo se emplea en las comidas.

**TUFO.** (*V. Letargo.*)

**TULIPAN.** El tulipan es una de las flores mas hermosas que se pueden tener en un jardin, y de que hay una infinidad de especies que se distinguen en dobles y sencillas. Los nombres que los floristas los dan son regularmente con relacion al color que tienen, y á lo grandes que son; y los que han tratado á fondo esta materia hacen listas interminables de todas las especies de tulipanes, igualmente que de los claveles y renúnculos ó francesillas.

Cultivo de tulipanes. Multiplícanse, 1.<sup>o</sup> por medio de la grana, y son los que tienen el mejor color, debiéndose conservar esta especie para tenerlos siempre buenos; y se halla la grana perfectamente madura cuando se abren por sí mismas las vainas; los tulipanes mejores para darla son los de color de carmesí que tiran al de violeta, y se siembra desde principios de Setiembre hasta fines de Octubre; la tierra mejor debe ser un poco arenisca con algo de fuerte ó sustanciosa. Los tulipanes salen en Marzo, y desde que empiezan á echar flor se quitarán to-

dos aquellos que no se reservan para grana; déjanse madurar las cebollas, y se conoce su maduración cuando comienza á secarse el tallo; entonces se sacan y se ponen en cajones ó tiestos que se llevarán al retiro ó conservatorio donde se les cuidará; y por Octubre se trasplantan en hoyos de cinco pulgadas de hondo, y de que se pondrán cinco hileras en cada tabla ó era con la separación de cinco pulgadas de una cebolla á otra; y esta simetría da un excelente golpe de vista, y mas si se les coloca por oposición de colores.

Tambien se multiplican por medio de los renuevos que echan al pie, y este modo es para cuando se quieren tener tulipanes de nueva especie.

Los tulipanes requieren mucho cuidado y una tierra excelente. Por Marzo se les libraré de las heladas, y en Abril de los vientos secos y lluvias. En Mayo y Junio es preciso sacar los pies que se hayan secado, meterles en la tierra para plantarlos en Setiembre, y por Noviembre los jaspeados. Por

estos medios consiguen los aficionados ver en sus jardines tulipanes en Marzo, Abril y Mayo.

**TUMORES.** Es la elevacion que se hace en cualquiera parte del cuerpo por depósito de humores. Para ablandar y adelantar la supuracion cuando quieren apostemarse, se usará de la cataplasma siguiente.

Se asarán dos cebollas de lirio, y se majarán con un puño de hojas de acedera, y despues se freirán con manteca de puerco hasta que queden en consistencia de cataplasma, que se aplicará caliente al tumor, y renovará dos veces al dia.

Otro remedio. Tómese cera nueva, amarilla, sebo de carnero, resina y brea, cuatro onzas de cada cosa; aceite comun una libra; pártese en pedazos la cera y el sebo, y se quebranta la resina y la pez; derrítese en aceite á un fuego moderado, y pasando esta materia se echa en ella trementina para hacer un unguento que es el que se llama basalicon, que se aplica á los tumores y llagas para adelantar la su-

puracion, y de que se hace mucho uso en la cirugía.

**TUMOR** duro en las rodillas. Remedio: se hervirá en vino blanco salvia, flores de manzanilla y de agenjos, un puño de cada cosa, y se pondrá caliente en el tumor.

**Tumor** en la íngle. Remedio: se tomará miga de pan y pasas sin granos, una onza de cada cosa; manteca fresca y de puerco seis dracmas de cada una; hurmiento cinco dracmas, y azafran un escrúpulo; incorpórase todo con dos onzas de leche de vacas, y se aplicará en cataplasma al tumor.

**TURON.** Es un animalejo parecido al raton, muy perjudicial á los trigos y á las frutas, que se procura perseguirles por medio de ratoneras, ó de un barreño atollado en la tierra lleno de agua y cubierto por encima con paja donde caen y se ahogan.

**TUSÍLAGO.** Planta que se cria en los sitios húmedos, y echa flores amarillas delante de las hojas. Su principal uso es contra la tos; pero es preciso que las flores sean recién cogidas. Dánse

tambien en cocimiento contra la pleuresía y empiema; y el humo de ellas recibido por la boca es bueno en el catarro, y las hojas aplicadas curan las úlceras y las inflamaciones.

**TÚTIA.** Es un hollin metálico formado en escamas encorvadas, y se saca de ciertos rodillos que se ponen de propósito encima de los hornillos de los fundidores de bronce, y á los que se pega recibiendo el vapor del metal; el mejor viene de Alemania, y es un remedio excelente para los males de ojos y para desecar las llagas, y solo se hace uso de la tútia exteriormente despues de haberla molido y pasado. *Diccion. Bot.*

## U

**ÚLCERA.** Solucion de continuidad en las partes blandas, las cuales destilan un humor que por su alteracion impide que haya una buena cicatrizacion. Se ve por esta idea de la úlcera que siempre viene de una causa interna. La úlcera unas veces está solo en la piel, otras penetra hasta el cuerpo grasien-

to ó adiposo, y otras ataca las glándulas y los músculos. Se distinguen tambien las úlceras en el tamaño, porque unas son grandes, otras pequeñas; en la profundidad, unas son muy superficiales y otras estan profundas. Si la úlcera es profunda, pero tiene estrecha la boca, se llama fistula ó seno. Se distinguen por su duracion, porque unas son recientes y otras inveteradas; por sus síntomas, porque unas son benignas y otras malignas, es á saber, que estan acompañadas de dolores mas ó menos vivos y muy agudos, y algunas son fétidos-ícorosas, sórdidas, aguanosas, corrosivas, callosas, cancerosas, fistulosas ó verminosas: en fin, se distinguen por la causa que las produce que puede ser venérea, cancerosa ó pestilencial.

La úlcera proviene generalmente de un estancamiento de humores que se corrompen, ó de sangre detenida que por no estar en movimiento llega tambien á la corrupcion, ó de la acrimonia de los humores. Esta es la causa porque sucede la úlcera á los tumores,

inflamaciones, heridas, contusiones, fracturas, luxaciones, escirro, cáncer y cáries. La úlcera que es reciente y benigna se cura con facilidad particularmente si el que la tiene es jóven y sano; pero si es inveterada y acompañada de accidentes graves y funestos es difícil su curacion, como son las callosas, cancerosas, fistulosas ó complicadas de cáries, las cuales solo pueden curarse con mucho cuidado y los remedios mas eficaces; el facultativo debe procurar remediar el estado dominante de la fluxion inflamatoria, los vicios locales de los labios de la úlcera, y la alteracion de los humores.

Como la fluxion es la que constituye la úlcera, no debe detenerse sino con mucha precaucion porque suelen resultar muy malas consecuencias cerrándolas antes de tiempo, pues la naturaleza acostumbrada á derramar el humor por esta fluxion, si se la cierra este conducto puede echarlo á algun órgano interior y causar la muerte, ó dolores que hagan sufrir un tormento al paciente ó causar una tisis como algu-

na vez se ha visto. Las úlceras inveteradas se curan muchas veces con solo el descanso especialmente entre personas robustas, vigorosas y acostumbradas al trabajo. Algunas veces se ven curarse úlceras obstinadas tomando todos los dias dos granos de vitriolo de cobre, lo cual ocasiona una salivacion continua. Cuando hay apostema ó depósito inflamatorio no se debe usar de los deterativos y desecantes sino de supurativos para abreviar la maduracion de estas apostemas. Los vicios locales que se oponen á que la úlcera se cicatrice son el esceso de sequedad sensible, el esceso de humedad, la callosidad ó dureza, y el esceso de relajacion en la úlcera. Para curar el esceso de sequedad que puede provenir de varias causas, se usa de los tónicos como la quina, la leche y otros analépticos. El esceso de humedad se cura con la dieta, remedios desecantes y absorbentes como el agua de cal, y curando la úlcera con frecuencia, porque en el estado de humedad es muy útil para su curacion el que se cure con

frecuencia. Los evacuantes revulsivos, como los diuréticos, los diaforéticos y aun los purgantes suministrados con arreglo á la constitucion del enfermo, como la carne y los caldos de víbora serian muy útiles, sobre todo habiendo antecedido la supresion de cualquiera enfermedad cutánea. Si los labios de la úlcera estan demasiado duros se debe usar del hierro ó de cáusticos para ponerlos en el estado de humedad que es tan natural á las heridas recientes por una supuracion que se les procura, y de hacer la cicatriz mas perfecta. Si estan muy dolorosos deben preferirse el hierro á los cáusticos para impedir que degeneren en úlceras carcinomatosas. La piedra infernal es mejor que los otros cáusticos porque hace una escara mas útil. Quemados los labios con piedra de cauterio y aplicado aceite de vitriolo se consigue destruir la callosidad de los labios de las úlceras. Si los labios de las úlceras estan demasiado blandos, con carnes babosas, sórdidas y fungosas, no se deben aplicar emplastos laxantes, porque

se aumentaria la laxitud y resultaria una edema, sino que deben aplicarse emplastos modificantes, desecantes y deterativos. Hay casos en que bastan los astringentes y estimulantes moderados, como las hilas secas, las inyecciones de una infusion de agenjo ó de aristoloquia. Cuando sea necesario que sean mas activos debe aplicarse el residuo de una disolucion de vitriolo lavado muchas veces en agua. El diferente estado en que se hallan las úlceras debe hacer variar el régimen y la curacion, y así sucede alguna vez que en una parte deben aplicarse astringentes y en otra laxantes. No deben oprimirse ni tocarse los labios de la úlcera para no mortificarla, ni determinar la gangrena, especialmente si la úlcera está en parte que se empapan ordinariamente en humores pútridos.

Consolidada y secada la úlcera se aplicarán en su contorno remedios acres y sinapismos para evitar la regeneracion que se hace con frecuencia en el mismo parage ó en las partes vecinas. Debe procurar mudarse la constitucion

del enfermo con baños, friegas, haciendo egercicio y variando de alimentos. La calentura puede variar útilmente el estado ulceroso, y cuando á esta mudanza se sigue la comezon que es señal cierta de la crisis, se han visto curadas oftalmías y sabañones.

Para impedir la degeneracion purulenta de los humores se ha observado que es un remedio escelente la quina, el alcanfor y el mercurio dulce, así se cura la mala cualidad de los humores; la falta de pus puede remediarse aplicando un vegigatorio, ó un cauterio sobre una parte simpática con el órgano afectado, con tal que esta falta de pus no fuese producida por la demasiada sequedad. El uso del solano, de la belladona y de otros venenos engendran pus en las úlceras cancerosas y otras de mal carácter, lo que sin duda obran haciendo cesar el dolor; el solano dulcamara produce buenos efectos en las úlceras del pecho.

Para aplicar muchos cauterios á un tiempo con el fin de hacer una revulsion del humor purulento debe aten-

derse á las fuerzas del enfermo, y jamas deben aplicarse en una colicuacion general. Se deben corregir las digestiones, los humores y la falta de coccion que impide la cicatriz administrando oportunamente los amargos y los aromáticos; y conviene tambien moderar el uso de los diversos digestivos y corregirlos con un régimen dulcificante, como la leche y los farináceos.

Cuando en la úlcera se observa disposicion á la gangrena se debe aplicar la quina y otros remedios anti-gangrenosos; tambien producen buenos efectos la genciana y la escabiosa; pero si la degeneracion llega al estremo de podrir los labios de la úlcera, conviene aplicar el fuego y otros cáusticos, porque se ha observado que algunas veces han producido muy buenos efectos.

ÚLCERAS de los animales en general. Todo absceso abierto por la naturaleza ó por el arte se llama úlcera. Es muy peligroso esperar que la materia purulenta se abra salida, porque la materia corrompida detenida mucho

tiempo en el tumor va penetrando poco á poco royendo con su acrimonia la carne; produce callosidades, á las cuales se siguen las fistulas; hace una impresion funesta en las partes tendinosas en que está el tumor, ó sobre los órganos delicados vecinos á él, y en fin, si es maligno se le deja tiempo para corromper la masa de la sangre. Solamente se puede permitir á que el humor se abra salida cuando el absceso está situado en las partes glandulosas y poco sensibles, y á aquellos cuya base renitente no podria ablandarse sino permaneciendo en el pus como en los gabarros.

Cuando empieza á supurar un absceso recién abierto se ve en él una materia blanquecina, espesa y glutinosa suministrada por los humores que obstruyen los vasos y sus intersticios, y no se consigue la regeneracion, ni la reunion hasta que se haya agotado el manantial desocupándose enteramente, y disolviendo una multitud de canales pequeños dilacerados; en este caso sucede á la materia glutinosa un jugo

benigno suministrado por conductos que no estaban antes en estado de acarrearle por la presteza con que experimentaban de parte de los otros vasos obstruidos. Este jugo es una linfa suave y balsámica, de color blanco, y su olor no es fétido. El veterinario que observe con atención el estado de la úlcera conocerá los remedios que se deben aplicar para ayudar á la naturaleza en sus operaciones y para vencer los obstáculos que impiden la curación.

Si hay dureza en el fondo ó en la superficie de la cavidad deben aplicarse sustancias supurativas; si la materia está detenida en los vasos vecinos deben aplicarse los digestivos. Para ablandar la dureza ó destruirla se aplicarán los laxantes, como son aceites de almendras dulces, de hipericon y el rosado, el unguento populeo y el de altea, y para hacer salir la materia detenida en los vasos se usará del estoraque, del bálsamo de arceo, ó el digestivo mas comun en la práctica, que es una mezcla de aceite de hipe-

ricón, yemas de huevos y trementina templado según la necesidad, aumentando la cantidad de aceite, ó animado, disminuyéndola y añadiendo algunos líquidos espirituosos, como aguardiente ó esencia de trementina. Los primeros medicamentos facilitan la salida de la materia; ablandando las paredes de la úlcera causan la supuración que se desea, dilatando el tejido de los vasos obstruidos con los emolientes ó laxantes indicados, ó con cataplasmas ó con unturas; pero si en esta parte hay irritación se aplican los anodinos ó los deterisivos.

La perseverancia en aplicar los aceites es muy peligrosa, porque debilitan demasiado los orificios de los vasos que guarnecen el fondo de la úlcera, y pueden formarse fungosidades que siempre son muy temibles, y así en descubriéndose buenas carnes es necesario abstenerse de estas sustancias, substituyendo los balsámicos, y algunas veces las hilas secas que absorben la humedad superflua, y por una especie de compresión muy ténue ento-

nan las bocas demasiado débiles de los canales, é impiden la influencia mas considerable de los jugos.

— Cuando las úlceras estan situadas en partes tendinosas y huesosas no deben emplearse medicamentos crasos y laxantes, porque es preciso abstenerse de todo lo que puede ocasionar una putrefaccion, de que se debe preservar su tejido con bálsamos espirituosos. El digestivo de los bálsamos, del estoraque &c., sostienen la accion orgánica de las carnes, dan fuerza á los vasos pequeños para desprenderse y desembarazarse por una parte del humor que podia quedar alli, y por otra á separarse de sus estremidades dilaceradas que arrojan á impulsos repetidos como otras tantas escaras ligeras, cuya caida es muy esencial, hacen venir el jugo regenerador, y se consigue una completa reproduccion y una perfecta cicatriz. Hay úlceras que piden remedios mas enérgicos y poderosos que los medicamentos digestivos por las complicaciones que las acompañan, ó por la malignidad de su misma naturaleza.

Para conseguir la detension es preciso 1º disolver la materia espesa y glutinosa, ó atenuarla: 2º entorpecer la influencia del humor demasiado seroso que debilitando los vasos hace criar carnes fungosas, acelerar la caída de los restos informes que nos ofrecen los sólidos desbaratados, sueltos, asentados y privados de vida: 3º impedir la accion de las causas pútridas, y preservar de ella á los líquidos. Para lo primero se debe usar del cocimiento de las hojas de agenjos, de agrimonia, de aro, de bardana, de betónica, de limo, de marrubio, de yerbabuena, de mil en rama, de tabaco, de nogal, de ortigas, de zarzas, y de escordio; el agua de cal y la aluminosa, y algunas aguas minerales, el agua de mar, la orina, el agua de vinagre, la legía de ceniza de sarmientos, el agua de arcabuzo, &c. empleadas en inyecciones, lociones y fomentaciones.

Se conseguirá lo segundo con las sustancias que se sacan de los absorbentes ó desecantes, las cuales por una par-

te empapan y embeben la humedad superabundante, y por la otra restañan, comprimen y encogen, y dan fuerza á las fibras y á los vasos contra la nueva afluencia de este jugo dañoso y superfluo; estas sustancias son las hilas secas, el aloe, el litargirio, la almáciga, los huesos secos, la colofonia, &c. aplicándolos en polvo. Lo tercero se consigue con deterrentes, irritantes que reaniman y aumentan la oscilacion estimulando y agitando los vasos. Estos deterrentes son el alumbre de roca, el cardenillo, el antimonio, el bálsamo tolutano, el alcanfor, el gálbano, la goma de copal, la goma elemí, la goma animada, la miel, el sagapeno, la sal amoniaco, el estoraque, la sal comun, el vinagre, el vitriolo, los polvos de sabina, el ocre, la manteca de saturno, el bálsamo de Fioraventi, el emplasto divino, el de hojas de tabaco, el aceite alcanforado, la sustancia de trementina, la tintura de mirra y de aloe, el unguento egipciaco, &c. Y si estas sustancias no fuesen bastante activas para vencer el hu-

mor por ser muy espeso, ó porque las escaras fuesen muy considerables, deben aplicarse ó el fuego ó remedios corrosivos, como el agua fagedénica, el colirio de Lamfrano, el bálsamo de acero ó de agujas, el aceite de tártaro por deliquio, el sublimado corrosivo, los precipitados blanco y rojo, la disolucion mercurial, la manteca de antimonio, &c., las cuales ponen los deterrentes mas suaves y menos animados. Lo cuarto se consigue aplacando primero la inflamacion, dulcificando la acrimonia de los humores, por medio de los deterrentes mitigados, como son los cocimientos mas ó menos fuertes de las plantas vulnerarias mezcladas con miel, el ogimiel simple, &c.; y despues se hace uso de los medicamentos anti-pútridos, como son el ogimiel escilítico, la sal amoniaco, el alcanfor disuelto en aguardiente, y la tintura de mirra y de aloes sacada por el espíritu de vino, &c. Esta misma tintura, la coloquintida, la coralina, el eléboro blanco y negro, la ruda, el tanaceto, el delfinio oficial, las rai-

ces de genciana, el helecho macho en cocimiento ó en polvo, los aceites de trementina, de petróleo y de espliego son tambien lo mismo que los anti-pútridos de que acabamos de hablar, de la mayor eficacia cuando se trata de úlceras verminosas, y lo mismo una disolucion de sublimado corrosivo en espíritu de vino alcanforado, estendido despues en suficiente cantidad de un vehículo acuoso y mucilaginoso, tal como el cocimiento de raiz de malvavisco inyectado en las narices del animal forma un deterativo á quien rara vez resisten las úlceras cancerosas que son una de las señales unívocas del muermo: el veterinario instruido y práctico conocerá el grado de actividad que pueden necesitar, atendido el estado de las úlceras para hacer la aplicacion que corresponde de estos medicamentos templando su fuerza, ó dándole mayor vigor segun lo pidan las circunstancias.

En fin, cuando la curacion esté tan adelantada que salen con vigor las carnes vivas, debe pensar el facultativo

en cicatrizar la úlcera, ayudando á la naturaleza que por sí misma está bastante inclinada á esta operacion, aplicando las sustancias que pueden acelerar la consistencia de los sólidos, y la concrecion del jugo, de las cuales se componen los medicamentos que porque producen estos efectos se llaman desecantes, epulóticos y cicatrizantes, y estos se eligen y aplican conforme á los diferentes estados de la úlcera para que en vez de producir el efecto que se desea no causen algun estrago como alguna vez sucede.

Úlceras en la boca. Remedio. Gargarizarla con agua y vino; ó con el cocimiento de vellosilla, consuelda y vara de oro; ó con el de los berros: tambien es buen remedio tener en la boca el zumo de llanten, ó mascar las hojas y raices cocidas.

Úlceras encima de la lengua. Remedio. Gargarizarse con el jugo de las hojas de mostaza mezclado con un poco de agua y miel; ó con el cocimiento caliente de llanten.

Úlceras en la garganta. Se tomará

un puño de cañamones, se majarán y echará en ellos un cuartillo de agraz; pero prontamente para que no se vuelvan en aceite, y con ello se gargarizará el enfermo.

55 Úlceras en las piernas. Se pondrá encima el cocimiento de las hojas de zarzas hecho con vino; ó con el de las hojas de nogal con un poco de azúcar, en el que se remojarán hilas y aplicarán tibias; ó se pondrán á una lumbre poco violenta las hojas del nogal en agua, y al cabo de un rato se retirará la vasija para dar con el agua las úlceras, y poner encima las hojas, continuando con este remedio.

Úlceras en el pulmon. (*V. Empiema.*)

Por lo general las úlceras en el pulmon son dificiles de curar; sin embargo puede conseguirse con el bálsamo del Perú, tomándole como se fuma una pipa; pero ha de ser con un cañon hecho á propósito, haciendo entrar el humo en el pulmon sin dejarle escapar por las narices. El bálsamo de la Meca es uno de los remedios mas

eficaces, y la dosis es desde cinco hasta quince gotas por la mañana en ayunas en vino ó caldo.

Para cualesquiera úlceras que sean se tomarán dos yemas de huevos, dos cucharadas de miel y dos de harina de trigo; mézclase todo con que se hará una especie de unguento que se pondrá en las llagas. O se envolverá dos cucharadas de aceite de nueces y otro tanto de agua de cal, y esto será un excelente bálsamo para las úlceras y las quemaduras.

Úlceras inveteradas y difíciles de cicatrizar. Tómese media onza de zábila y otro tanto de mirra que deberá molerse bien; despues se desatarán en una almirez echando poco á poco los zumos de agenjos, celidonia y llanten, por partes iguales y hasta que el aloe y la mirra queden en consistencia de miel; agrégase si se puede un poco de sangre de draco, y se pondrá en las úlceras este remedio estendido en hilas.

Úlcera maligna y cancrosa. Se tomarán cuatro libras de agua de la pila de una fragua bien usada, y echando en

ella una onza de alumbre y dos dracmas de cardenillo en polvo, se mezcla todo y hace hervir hasta que merme el agua la octava parte; remójase en esta agua y se aplica un cabezal de cáñamo tejido, con una venda para contenerle; pero antes se habrá limpiado bien la úlcera.

Las hojas verdes de la yedra cocidas en vino consolidan las grandes úlceras, ó se echa encima de ellas los polvos de las conchas de ostras quemadas y molidas: tambien una plancha de plomo fregada con azogue y aplicada á la úlcera la cicatriza, pero se repetirá.

Úlceras sucias. Para desecarlas se pondrá en ellas el zumo de moras de zarza, ó los polvos de la carcoma de encina vieja, ó se adelgazará una plancha de plomo, y agujereándola con un alfiler se pondrá en la úlcera, y por encima una hoja de yedra; múdase esta dos veces al dia, poniendo un cabezal para contenerla.

Úlceras profundas. Se las aplicará el zumo de la yedra incorporado con car-

denillo, ó el de betónica majada con un poco de sal.

Si hubiese gusanos en las úlceras se las pondrá una cataplasma hecha con hojas de agrimonia recién cogidas, y manteca de puerco añeja, ó las de la escrofularia y armuelle fétido majadas juntas.

Ulcerilla: es aquella pequeña úlcera que se forma en la boca, en los labios y en las partes naturales de ambos sexos, la cual arroja un pus amarillo, verde ó moreno, y está circundada de vasos pequeños, sanguinosos, inflamados, y semejantes á las raíces de un cáncer pequeño. Esta ulcerilla es simple ó complicada: la simple proviene por lo regular de poca limpieza, y se cura fácilmente, lavando la parte con agua y vinagre; pero la complicada es efecto del virus ó venereo. Los animales padecen tambien en la boca y en la lengua estas ulcerillas: se anuncia en ellos por un tumor lleno de un humor rojo y fluido, que se revienta por sí, y produce una cavidad que se aumenta en corto tiempo, y muchas ve-

ces hasta destruir las partes circunvecinas. Las aftas llenas de serosidad, y algunas veces terminadas en una punta negra, son unas verdaderas ulcerillas. Si cuando estan abiertas no se detienen sus progresos corroen con prontitud la lengua ó las partes inmediatas. Las ulcerillas se curan fácilmente raspándolas con cualquier instrumento para que arrojen sangre, y lavando la llaga á menudo con infusion de vinagre, ruda y ajos, añadiendo un poco de aguardiente alcanforado al tiempo de usar de ella. Los lanares estan espuestos á veguillas de un humor rojo que atacan los tegumentos del cuello, y escitan al principio una comezon muy viva, y quando se revientan se estienden mucho, y destruyen los tegumentos y los músculos vecinos, y á esta especie de ulcerillas se llama fuego de S. Anton ó de S. Marcial. La ulcerilla que sobreviene á los caballos en la nariz quando estan atacados de muermo, se corrige con una onza de una inyeccion compuesta de una dracma de sublimado corrosivo disuelta en diez onzas de espíritu de vi-

no alcanforado, estendido todo en una libra de cocimiento de linaza.

Ulcerillas de las orejas: estas solo las padecen los perros, y provienen de haber padecido sarna, de tenerla aun, ó de desollarse las orejas cazando en los matorrales. Si provienen de la sarna, curada esta se curan; si no es menester tocar la úlcera con la piedra infernal ó con espíritu de vitriolo; si así no se cura, sino que hace mayores progresos, el mejor remedio es cortar la oreja por el parage que ocupa la úlcera, y aplicar el hierro ardiente para detener la hemorragia.

ULMARIA. Planta que tiene la raiz olorosa, fibrosa, negruzca por fuera, y encarnada, oscura por dentro: el tallo es casi leñoso, liso, rojizo y ramoso, como de tres pies de alto; las hojas son dentadas, aladas, y terminadas por una impar mayor y mas redondeada que las otras; las flores estan reunidas en la cima de los tallos y de las ramas; sus semillas son oblongas y puntiagudas. Se cria en las praderas algo húmedas, y florece en Mayo y Junio.

Las flores tienen el olor aromático y suave, el sabor un poco austero y algo amargo; las hojas tienen el olor medianamente aromático, especialmente cuando son frescas y las estregan entre los dedos; su sabor es austero, y lo mismo el de la raíz, con algo de amargo. Se usa de las hojas y de la raíz en las fiebres malignas, las diarreas serosas, la disenteria epidémica, &c. Aunque algunos escritores le atribuyen estas propiedades, todavía no hay observaciones y esperiencias ciertas é indudables que lo demuestren.

UNCIR, YUNTA: es la union de dos animales atados á un mismo yugo. Los bueyes se atan al yugo ó por las astas ó por el cuello; no se sabe cual de los dos métodos es el mejor; sin embargo parece que es mas conveniente atarlos por las astas, porque de este modo estan mas libres, no estan tan mortificados y oprimidos, y pueden tirar mejor; pero debe ponerse gran cuidado que los dos bueyes sean de igual alzada y fuerza, porque sino el mas débil ó el mas pequeño haria que el otro

llevase toda la carga, y le haria padecer mucho: deben uncirse estrechos para que tiren con igualdad. Yunta es el par de animales uncidos para labrar la tierra ó la estension de tierras que puede labrar un par de animales en un dia.

UNGUENTO. Es una composicion de aceite, manteca, cera y polvos, á que se da cierta consistencia, y de que se hace uso para curar las heridas y otros males esternos.

UNGUENTO. Los unguentos que se emplean para las curaciones se encuentran en las boticas. Si se cicatriza la llaga se tiene por un unguento admirable; si se resiste al unguento se atribuye á la naturaleza de la úlcera ó de la enfermedad esterior; pero es una pura equivocacion, ó por mejor decir se padece un engaño manifiesto. El unguento no hace mas que impedir las fuerzas de la naturaleza y retardar la curacion. Las heridas simples, las quemaduras, &c. no exigen mas remedios que resguardarlas del aire atmosférico, humedeciéndolas con cabezales empapados en agua pura, ó un poco acidu-

lada con vinagre si sobreviene inflamacion. Si la llaga proviene de vicio interior no se curará con todos los unguentos del mundo si primero no se corrige el vicio de donde nace. La credulidad ó la charlatanería inventaron la composicion de unguentos ; y la ignorancia ha perpetuado su uso. Los cocimientos de plantas son mucho mejores que los unguentos, y solo se necesita aplicarlos con conocimiento. El agua avivada con un poco de vinagre comun, ó el agua vegeto mineral de Goulard, bastan para curar las inflamaciones, teniendo siempre empapados con ella los cabzales. El vulgo crédulo se figura que cuantas mas drogas entran en un unguento tanto mayor es su eficacia, siendo así que las sustancias asociadas ó reunidas producen efectos opuestos, y así destruyen mutuamente su eficacia : el mejor unguento decia un hombre de talento no es bueno sino para ser arrojado por la ventana. Hay muchas farmacopeas, pero en ninguna son semejantes las fórmulas de un mismo unguento. Tal unguento se compone de

veinte drogas y otro de cinco, y otro de dos, y aplicados todos curan la llaga, siendo así que la curacion no se debe sino á la misma naturaleza. Si el unguento está compuesto de sustancias mal combinadas ó por ignorancia ó por economía, si está hecho con drogas añejas, es claro que la curacion no se debe al unguento. Estas son las reflexiones que sobre los unguentos hacen los médicos y cirujanos grandes de este siglo, y la academia de cirugía de Paris. El abuso grande y los males que ocasiona el uso de los unguentos lo ha manifestado con toda evidencia Champou en su memoria presentada á la academia de cirugía, y aprobada por ella. Las grasas, los aceites, la manteca y la cera son las sustancias que entran en su composicion, y todo el mundo sabe que estas sustancias tienen una gran tendencia á la rancidez, la cual ó la produce ó la aumenta el calor del cuerpo: toda sustancia rancia es vegigatoria, escita la inflamacion; y todo cuerpo grasiento aplicado al cútis se opone á la transpiracion sensible y la re-

percute , de lo cual proviene una acumulacion de humores en diferentes partes. ¡Que estragos no producen los unguentos aplicados en las herpes, erisipelas, quemaduras, y sobre todo en las enfermedades de la piel! Si esto no obstante se insiste, en la aplicacion de los unguentos diremos que hay muchos géneros de ellos, y aqui pondremos solo las recetas de algunos de los mas famosos y mas fáciles de preparar con el uso que de estos se puede hacer en las heridas y otros males externos.

Hay muchos géneros de unguentos, pero pondremos solo aquellos cuyo uso puede ser mas preciso.

Ungüento para los panadizos y todo género de tumores y apostemas que se quiere hacer madurar y abrir llamado unguento de madre. Tómase manteca fresca y de puerco, sebo de carnero, cera blanca, litargirio de oro en polvo, de cada cosa un cuarteron; aceite de olivas media libra; derritense una y otra manteca con el aceite; échase poco á poco el litargirio, revolviéndolo con la espátula ó

cuchara, y se aparta de la lumbre y deja enfriar el unguento.

Unguento para modificar las heridas, úlceras inveteradas y fistulas, impedir la putrefaccion y cicatrizarlas. Pónense en polvo dos onzas de mirra, y otro tanto de zábila que se incorporarán en un perol con tres cuarterones de miel espumada, y agregando siete ú ocho onzas de vino blanco; se hervirá todo á fuego lento, revolviéndolo continuamente con una cuchara de madera hasta que se haya espesado en consistencia de unguento que se llama admirable, y se guarda para cuando sea preciso.

Unguento para adelantar la supuracion de las llagas y tumores. Se tomará cera amarilla, sebo de carnero, resina y brea, con trementina de Venecia, de cada cosa media libra; pártese en pedazos la cera y el sebo; quebrántase la resina y la pez, y se pone todo á derretir á un fuego moderado; cuélase y se echa despues la trementina y está hecho el unguento que se llama basilicon que comunmente se usa.

Unguento resolutivo y que fortifi-

ca los nervios. Tómanse dos onzas de sebo de carnero, goma americana y trementina clara, onza y media de cada cosa, manteca de puerco una onza; pónense á derretir todas estas drogas juntas á lumbre lenta, revolviéndolas; se pasa y deja enfriar la materia que se guardará despues.

Ungüento para las quemaduras.

1<sup>o</sup> Debe recurrirse lo mas pronto que se pueda á los remedios para impedir que se formen las vegigas en la parte quemada, que se tendrá lo mas que se pueda delante del fuego.

El sebo de vela derretido en aceite de nueces hasta la consistencia de unguüento, es escelente para todo género de quemaduras.

Se dejará caer gota á gota manteca de puerco hirviendo en hojas de laurel; y este será un linimento bastante bueno para las quemaduras.

Para las que acaecen en la lengua, el paladar ó el estómago, el mejor remedio es beber vino puro.

Los remedios en las quemaduras siempre se aplicarán calientes.

Ungüento para las almorranas dolorosas. Tómanse hojas de celidonia menor sin lavar, y un puño de las raíces lavadas y enjutas; una libra de manteca fresca; y poniéndolo todo á un fuego moderado de carbon hasta que las yerbas y raíces esten bien cocidas, se pasa caliente por un lienzo, y se exprime lo mas que se puede; este unguento se guarda para cuando se necesite en un puchero vidriado.

Ungüento rosado para resolver los tumores y apostemas, suavizar las inflamaciones, calmar los dolores de las junturas, curar las almorranas, erisipelas, sarpullido, dolores de cabeza, y para templar el calor escesivo del estómago, y la inflamacion de las partes naturales. Se tomará manteca de puerco nueva que se limpiará y lavará muchas veces en agua; échase tres libras de ella en una olla, y la misma cantidad de rosas descoloridas recién cogidas, deshojadas y majadas en un mortero de mármol; tápase la vasija y se deja en digestion al sol por espacio de siete dias, y se revuelve de

cuando en cuando con una cuchara de madera; despues se cuece la infusion á fuego lento por dos horas, se cuela y exprime; échase en este unguento otra tanta porcion de rosas como antes y se deja en infusion la materia otros siete dias; hiérvese despues á fuego lento segunda vez, se cuela y exprime con que queda hecho el unguento rosado; y si se quiere darle un color rojo se echará en él caliente dos onzas de raiz de ancusa.

Ungüento para las heridas hechas con hierro y particularmente en la cabeza. Hácense hervir en manteca de puerco macho, consuelda mayor y menor, prunela, llanten longo, milhojas ó yerba de san Juan, escrofularia acuática, yedra de tierra, betónica macho y hembra, parietaria y otras yerbas vulnerarias, y se reducirá á unguento que es escelente para toda herida.

Ungüento de cochero para secar los males de las piernas de los caballos. Se echará en un puchero miel comun y caparrosa en polvo, libra y media de cada una; pónese á fuego lento y

se hierva revolviéndolo ; apártase de la lumbre , y estando frio se echa una onza de arsénico en polvo ; vuélvese á poner toda esta materia á la lumbre hasta que hierva ; apártase de ella el puchero y deja enfriar revolviéndolo mucho tiempo ; pero habrá el cuidado de retirarse ó no recibir el humo que exhala porque es dañoso. Es preciso quitar el pelo de la parte donde está el mal ; fregarla con un manojo de pajas, y despues untarle con el dedo ; pero es preciso darle poco unguento y solo cada segundo dia.

Ungüento de ingeridores. Se llama así una composicion hecha con boñiga de vaca ó de buey, con arcilla ú otra tierra tenaz. Bien amasadas estas dos sustancias una con otra se resquebrajan muy poco, y presentan un todo sólido y muy útil para cubrir las heridas que se hayan hecho á los árboles en el parage en que se ha cortado alguna rama. Para que esta masa no se resquebraje es necesario que se junte con ella cascarillas de trigo ó de cebada. Este

ungüento obra sobre las heridas del árbol como los que se aplican á las heridas de las carnes de los hombres y de los animales, preserva la parte leñosa del contacto del aire, del viento cálido, y de la desecacion; y así cubierta la corteza puede alargarse, estenderse, cubrir la herida y formar la cicatriz. Si se tuviese la precaucion de cubrir con este unguento las heridas que se hacen á los árboles cuando se podan, no empezaria la putrefaccion, y se entenderia desde la copa hasta las raices, y así no habria ningun tronco hueco. En todos árboles debe aplicarse este unguento, porque es de sumo interes para el labrador conservar los árboles á tan poca costa despues que le ha costado tanto el criarlos. Algunos aplican ceras preparadas en la botica á las heridas de los árboles, sin advertir que este unguento es del todo inútil, porque la materia grasienta no pega bien sobre las heridas de los árboles por la humedad de la savia que sube, y por la del ambiente, y así luego se caen; ademas se intercepta la transpiracion con

estas materias, y por esta razon se seca la corteza, que es la que debe estenderse y cicatrizar la herida. Ninguno de estos inconvenientes se hallan en el unguento de ingeridores.

UÑA. Es una enfermedad que relaja la membrana clinotante situada en el ángulo mayor del ojo entre la corúncula y el globo. El caballo está mas expuesto que los otros animales á padecer esta enfermedad. La uña puede destruirse con remedios y por la operacion. Cuando hace progresos es necesario disolver vitriolo en agua comun, y se toca la membrana con un pincelito. La disolucion de sal comun en la boca de un hombre en ayunas ha sido tambien muy útil en semejantes circunstancias: la sal amoniaco machacada ha producido tambien escelentes efectos, pero la operacion es el remedio mas pronto y mas eficaz, la cual se hace del modo siguiente: se levanta suavemente la membrana con una pieza de dos cuartos, y se atraviesan sus orillas con una aguja enebrada en un hilo largo; álcese despues esta membrana, y

córtese con tijeras lo mas á raiz que se pueda de su nacimiento , lavando luego el ojo del caballo con agua fresca: durante el tiempo de la curacion no se debe dar grano al animal , su alimento se debe reducir mas de lo regular , y mediante esta precaucion se evita la inflamacion que un error en el régimen no dejaria de causar en ciertos animales. Del mismo modo pueden curarse los bueyes, ovejas y cabras.

UÑAS. Cuando se arranca una uña con la carne levantada es preciso consumir esta crescencia, y para ello se pondrá en ella hojas de romaza machadas ó aceite de vitriolo.

Uñas que se caen. Remedio para hacerlas salir de nuevo. Májase la planta llamada cinco en rama ó quinquifolio con cualquiera grasa, y aplicándola al dedo no tardará en salir otra uña; ó se bañará el dedo con agua destilada de tabaco, poniendo en él despues algunos paños remojados en la misma agua.

Las uñas de los animales como tambien los cuernos sirven para hacer la

cola fuerte; redúcense á pasta con que se hacen los peines, tinteros, botones, mangos de cuchillos y otras cosas.

UÑUELA. Parte inferior de algunos pétalos ú hojas de la flor, con la cual se agarra al fondo del cáliz ó receptáculo, como sucede en el clavel, en las flores de la berza, de los rábanos, &c.

UVA. Es el fruto de la viña de que hay muchas especies á que se dan varios nombres segun los países donde se crian: las mas comunes son las que se destinan para hacer los vinos; y las mas distinguidas para comer son el moscatel y la uva de Corinto que es agradable y muy dulce; el racimo es largo y apretado; y las uvas no tienen granos; en esta especie hay coloradas y moradas. (*V. Viñas.*)

Uvas de jardin. Cualquiera especie que se plante en un jardin ha de ser al mediodia en forma de espaldera, y para ello se escogerán varas del año, ó de las que tengan algo de leña del anterior, y tambien de barbado á los que no se dejarán mas que tres yemas, poniéndolos en hoyas de un pie de

hondo y á dos de distancia, echándolos despues estiércol de vaca: se los dará al año cuatro labores ligeras, á saber, en Marzo, á mediados de Mayo, en Julio y en Octubre: se podan en Marzo, y esto se hace quitándolos toda la leña muerta y superflua, y no se reserva mas que las ramas que parezcan mejores y estas se podan por encima de la cuarta yema; y por bajo se deja un sarmiento con solo dos nudos para que al año siguiente eche dos ramas buenas. Debe dejarse como un dedo ó algo mas por encima de la yema á la rama podada, haciendo el corte en declive del otro lado de la yema; al año siguiente se corta la rama que fue podada á cuatro yemas, y si el sarmiento inferior no ha echado alguna, habrá recurso á la rama superior del año antes que habrá dado cuatro, y se va atando á proporcion que levanta.

*Modo de conservar las uvas mucho tiempo.*

Se echará en el fondo de un tonel bien enarcado, una capa de salvado de trigo seco al horno, ó de ceniza cernida; sobre esta capa se pondrán los racimos de uvas que se habrán cortado con aseo sin juntarlos, y cuidando que no esten unos encima de otros; sobre los racimos se echará otra capa de salvado ó ceniza, y así alternativamente hasta llenarle, debiéndose concluir por capa de salvado ó ceniza; tápase despues el tonel de modo que no pueda penetrar el aire, y se mantendrán las uvas frescas ocho meses ó un año. Mas si se quiere que adquieran su primera frescura se cortará la punta ó extremo del palo del racimo, y se pondrá en vino como se hace en agua con un ramillete, advirtiéndole que para los racimos blancos ha de ser vino blanco, y tinto para los negros ó colorados; el espíritu de vino los hace volver á adquirir su primera calidad.

**UVATE.** Modo de hacerle. 1º Se cogerán los racimos en un tiempo seco y se guardarán unos días; despues se quitan los ramos y echan las uvas en un perol el cual se pondrá á hervir poco á poco, espumándolo bien y quitando lo que se pueda de los granos; se revolverá continuamente con un cucharon de madera ó con un palo; disminúyese el fuego á proporcion que el uvate se va espesando, y cuando haya quedado en la tercera parte, se pasa por un lienzo grueso y claro, y se esprime: vuélvese á poner á la lumbre el uvate y se acaba de hacer revolviéndole siempre: últimamente se aparta y echa en pucheros que se dejarán destapados hasta el dia siguiente.

## V

**VACA.** Animal de astas que se llama ternera hasta que llega á los dos años; pero cuando ya ha parido se la da el nombre de vaca. Las señales por donde puede venirse en conocimiento que una vaca es fecunda, y de que

puede esperarse mucha leche son estas: ha de tener la cabeza y el cuello delgado, la espalda ancha, patas cortas, la piel delgada y de color rojo: esta es la clase mejor; pero en la segunda las negras, y que tienen los cuernos chicos, y las tetas poco abultadas son las mejores. Tambien puede tentársela la vena lactea, y si es ancha, infaliblemente la vaca dará mucha leche: las que son hondas de vientre dan mucho menos leche que las que le tienen menos abultado; y las de paises cálidos tienen mas viveza que las de los frios aunque no sean tan grandes.

Las vacas se mantienen en el invierno con diferentes forrages, como son la paja, el heno, la avena y mielga todo seco; los nabos las engordan mucho, pero es preciso antes de dárselos partirlos en pedazos, lavándolos antes, y si se les da á medio cocer las aprovecha mas; tambien puede dárselas los juncos cultivados, guisantes, habas y altramuces.

Se dará á beber á las vacas dos veces al dia, y el agua ha de ser cla-

ra y caliente ; se las ordeña dos veces al dia en verano y una por invierno; despues se las lleva á pacer , pero no á horas de mucho calor, y en invierno solo se las lleva desde las diez de la mañana hasta las tres de la tarde.

Hay muchos paises donde se lleva las vacas á los apriscos para fortificar las yerbas , desde mediados de Mayo hasta fines de Setiembre , y cuando aquel sitio donde está el aprisco se halla bastante estercado le mudan á otro, y lo mismo hacen con las tierras de labor, y luego que está estercada la tierra se la da una vuelta de arado.

Las vacas no se tendrán mas lejos que de treinta leguas en contorno, porque corre riesgo de que perezcan si se las muda de clima, esto es, de un pais muy frio á otro muy caliente.

Por lo demas todo buen administrador de una hacienda de campo debe saber que no ha de aumentar el número de cabezas mas que aquel que pueda mantener el pasto , pues de lo contrario sacaria poca utilidad del ganado.

No deben cubrirse las vacas hasta

que tengan á lo menos dos años y medio, porque no darán mas que abortones, y es preciso aguardar á que esten en calor, lo que se conoce quando ellas no hacen mas que saltar y balar á todo lo que se las presenta. Las vacas estan preñadas nueve meses, y dan crias todos los años hasta los diez.

No se trabajarán las vacas cuando estan preñadas, y es preciso darlas de comer mas de lo regular un mes antes que paran; en invierno se las dará salvado rociado con agua, mielga ó heno; y en verano algo mas yerbas; seis semanas antes de este tiempo se las dejará de ordeñar; y quando estan cerca de parir se las echará buen mullido, atendiendo al tiempo y hora de socorrerlas en el parto. Luego que haya dado el ternero se le echará en el cuerpo un puño de sal y pan desmigajado para que la vaca le lama y limpie; habrá cuidado de tirar las pares y dar á la vaca alguna bebida para fortalecerla: he aqui una excelente y bien sencilla, cuya receta nos

ha venido de Inglaterra: hácese hervir media libra de hollin de leña en dos cuartillos de cerveza dulce hecha sin el lúpulo; añádese media libra de manteca fresca; déjase enfriar esta mezcla, y se da á la vaca con un cuerno, y se repetirá á los tres dias si á la primera vez no ha hecho bastante efecto: puede tambien hacerse uso del hollin de horno barriendo como un cuarteron, y haciéndola como la anterior, pero se añade cuando está fria un poco de flor de azufre para que el medicamento haga efecto mas pronto: otros las dan salvado mojado, y echan en él la raspa ó cascarilla del trigo bien acribada, pero el agua con que se remoja el salvado ha de estar caliente; repítase mañana y tarde por ocho dias con buen forrage, y de cuando en cuando algo de avena, y en el verano yerba fresca.

Al ternero se hará tragar una yema de huevo crudo, y manosearle lo menos que se pueda; dejarle cinco ó seis dias junto á la madre para que mame lo que quiera, y despues de es-

te tiempo se le ata á parte y se le hace mamar á ciertas horas; á los ocho ó diez dias despues se llevará á pacer la vaca dejando el ternero en el establo, pero se le dejará mamar antes dos veces. Los terneros deben mamar dos ó tres meses, y si la vaca no tuviese bastante leche para criarle se le dará leche de vaca hervida y algunos pelotones de masa de harina de trigo ó centeno.

Para curar la hinchazon de las vacas se freirá tocino gordo y boñiga de vaca que haya comido yerba, y no forrages ni paja, y aplicar este unguento en forma de cataplasma.

Cuando enferman las vacas por haber comido en la primavera yerba con esceso, se las hará tragar un huevo lleno de brea antes de llevarlas al pasto, porque este remedio las libra de las primeras impresiones que hace en ellas este alimento por su frescura, y aun debe guardárselas sin perderlas de vista para no dejarlas comer fuera de lo que estan acostumbradas.

Para engordar las vacas es preciso

quitarlas desde luego la leche, y para esto se las sangra, ó se las da una azumbre ó algo mas de agraz en dos veces. Algunos labradores hacen sangrar sus vacas de la nuca, y las friegan el lomo con trementina y brea envuelto.

Como hay mas utilidad en que las vacas paran en un tiempo que en otro para que aprovechándose de los pastos den mas pronto la manteca; si se quiere cubrir la vaca en cierto tiempo se la dará un cuartillo de cerveza de la mas fuerte y una hora despues se la llevará al toro; en defecto de cerveza se la dará un cuartillo de aguardiente.

El sebo de la vaca es emoliente y resolutivo; la boñiga refrigerante y propia para los tumores inflamados, quemaduras y picaduras de abejas y avispa; y el jugo es saludable en el cólico y la pleuresía.

**VAIDO ó VÉRTIGO.** Enfermedad por la cual los que la padecen creen que los objetos andan alrededor de ellos; sus pies no tienen firmeza para sostenerles, y si no se agarran á alguna parte caen.

Regularmente los vaidos siempre son precedidos de una gran pesadez y dolor de cabeza. Estan principalmente espuestos á esta enfermedad los que llevan una vida disoluta y se dan á la embriaguez, los viciosos, los glotonos, los hipocondriacos, las mugeres que padecen de histérico, las embarazadas, los que tienen una vida sedentaria, y los que se entregan á meditaciones profundas. Hay muchas cosas que causan el vaido, como son la supresion de los menstruos y loquios en las mugeres; la de las hemorroides y otras evacuaciones en los hombres; la obstruccion de las primeras vias, la embriaguez causada por el humo del tabaco ó de la cerveza; las lombrices en el estómago y en el recto del canal intestinal; el tufo del carbon; un golpe fuerte en la cabeza, y un derrame en el cráneo. Muchas veces procede de un vicio en el estómago, y una superior abundancia de los humores en las primeras vias, en cuyo caso no deben despreciarse las purgas y los demas evacuantes. Las aguas minerales, especialmente las termiales son

muy útiles cuando hay una masa viscosa ; pero cuando hay irritacion y el asiento de la enfermedad reside en la cabeza son peligrosas , y lo mismo los remedios cálidos y carminativos , los cuales producen buen efecto cuando el vaido depende de ventosidad en el vientre. Los amargos son muy saludables en la debilidad del estómago , y los vermífugos cuando el vaido proviene de lombrices en el vientre. Tambien es bueno sorber por las narices una disolucion de vitriolo , de hierro ó de alumbre , y la introduccion de humo de tabaco en los senos frontales si las hubiese en ellos. El vértigo idiopático está acompañado algunas veces de debilidad con desfallecimiento y sudores frios , y en este caso es necesario emplear remedios escitantes , y hacer respirar vinagres. Hay dos especies de vértigos idiopáticos : en el primero domina la afeccion humoral , y en el segundo la nerviosa. Si hay plétora deben emplearse remedios evacuantes , las sangrías , los ácidos vegetales , como los nitrosos y otros antilógísticos : en las mugeres embarazadas

por ejemplo que tienen una plétora relativa, serán peligrosos los irritantes y nerviosos, y si el vaido viene de causa serosa serán muy útiles; si el vaido proviene de la repulsion de los exantemas y la supresion de la transpiracion, estas afecciones primitivas presentan muchas veces la primera indicacion, y es necesario aplicarles los remedios adecuados. En el vaido idiopático en que domina la afeccion nerviosa se deben emplear remedios á propósito para purificar la constitucion y destruir el espasmo; los mejores son la quina, los marciales y otros tónicos, la conserva de romero, de cachunde ó de almáciga para los niños raquíticos que han contraido al nacer una constitucion débil, delicada, irritable y sensible, á quienes la menor causa escita ataques epilépticos y grandes convulsiones: es muy esencial evitarles los efectos de una sensibilidad muy grande con el uso de los narcóticos dulces, como el jarabe de diacodion, que tambien es á propósito para moderar su terror: se cuidará tambien de fajarles el vientre y com-

primirles la cabeza con vendas, que fortifican mucho el sistema nervioso y le hacen menos sensible á la impresion de diferentes causas. Los que estan expuestos á esta enfermedad y se aplican á las letras deben abstenerse de estudiar mucho, especialmente despues de comer, y no apoyar demasiado el pecho y la barriga contra la mesa donde escriben. Esta precaucion, que acaso parecerá minuciosa, es sin embargo de mucha importancia, porque algunas veces por no observarla enferman del pecho; deben tener el cuerpo derecho, y no entregarse demasiado al sueño.

VALERIANA. Planta de mucho uso en la medicina, de que hay dos especies, la valeriana mayor y la silvestre. Cultívase la primera en los jardines: echa el tallo de un codo de alto, y las flores son parecidas á las del narciso, pero mas grandes: esta planta es vulneraria, y se hace uso de ella en la debilidad de la vista; es buena contra la peste, pleuresía, obstrucciones del hígado, ictericia y vapores; las hojas majadas y aplicadas mitigan los

dolores de cabeza, corrigen la malignidad de los bubones, sacan las aristas y espinos que se meten en la carne; y la raíz de la valeriana mayor silvestre es un buen específico contra la epilepsia y contra todas las enfermedades de debilidad ó convulsivas. Se dice que provoca el sueño y la orina, mas todas estas propiedades que se le atribuyen hasta ahora no constan por experiencias ciertas: se administra la raíz pulverizada y pasada por tamiz desde media hasta dos dracmas, incorporada con jarabe ó desleida en cinco onzas de agua, reducida á pedacitos pequeños desde una dracma hasta media onza en maceracion al baño de maria en seis onzas de agua.

**VALVULA:** es una membrana puesta en la boca de los vasos y otros conductos del cuerpo humano y de los animales para impedir que los líquidos retrocedan por la misma via que vienen. En las válvulas del corazon hay unas que dejan libre la entrada á la sangre, pero le impiden que salga por donde ha entrado, y otras que la dejan salir,

pero no la dejan entrar por el mismo conducto. Muchos autores pretenden que los árboles tienen también válvulas de esta misma especie para dar á la savia un verdadero movimiento de circulación; pero consta por varias observaciones, como lo hemos dicho en otros artículos, que la savia no tiene más que dos movimientos, es á saber: de ascension y de descension, pero en las varias articulaciones que hay en el árbol no se puede dudar que haya válvulas semejantes á las que hay en los cuerpos de los animales, puesto que en cada uno de estos puntos de reunion se advierten pliegues, arrugas ó anillos que moderan la savia, y no permiten que pase adelante sino la porcion mas purificada de ella, para que forme según su preparacion y su finura la hoja, la flor ó el fruto.

○ VAPORES. Llámase así una enfermedad que acomete tanto á los hombres como á las mugeres; y se da también el nombre de vapores á una infinidad de males que tienen síntomas muy diferentes: por lo general este mal pro-

viene las mas de las veces de la melancolía , y ocasiona otros muchos á los que le padecen. Unos experimentan un gran desentono en el estómago , eructos frecuentes y violentos bostezos ; otros padecen el afecto del género nervioso , y aun produce en ellos varias incomodidades , como la tristeza , el miedo sin motivo razonable , el temor de caerse ó de que suceda alguna desgracia ; si está solo en un cuarto , cierto enfado involuntario , y experimenta disgusto , ó le incomoda todo cuanto á los demas generalmente puede divertirles. El mal hipocondriaco tiene bastante relacion con los vapores , y puede conjeturarse que todos los remedios que se dirigen á poner el estómago en buen estado , y á quitar las obstrucciones del hígado y del bazo , son propios para aliviar de los vapores : pero el remedio superior y generalmente dispuesto por los médicos es la disipacion ó esparcimiento , los viages , la caza en compañía , montar á caballo , ciertos asuntos que nos lleven la atencion por el interes que de ellos resulte , y nos

obligue á andar de una parte á otra; en una palabra, todo aquello que ponga el cuerpo en movimiento, y le saque de aquella uniformidad de vida sedentaria; que alegre el ánimo, y dé á los espíritus, á los nervios y á toda la economía animal un nuevo tono.

No obstante daremos algunos remedios para este mal. Se majará un puño de yedra de tierra y artemisa, y echarán en infusion por algun tiempo en tres cuartillos de vino blanco, de que se tomará un vaso en ayunas, y no se tomará otra cosa hasta despues de pasadas dos horas.

Ó se tomará en un caldo dos ó tres cucharadas de zumo de chicoria, verbena, fumaria ó palomilla, y perifollo.

Para aplacar los vapores de las mugeres es muy buena el agua de toronjil á modo de té; la de la Reina de Hungría, desde media dracma hasta dos; la de canela, de una dracma hasta cinco; la de azahar ó flor de naranja, desde una dracma hasta una onza; el elixir anti-epiléptico, desde cuatro gotas hasta veinte; y el espíritu de vino al-

canforado, desde dos gotas hasta ocho.

Tambien se llaman vapores aquella especie de humo que se levanta de las cosas húmedas hasta cierta altura en la atmósfera para volver á caer en forma de lluvia ó de rocío. Si los vapores son espesos y el frio ó fresco de la region superior le reúne, forma lo que se llama niebla; y la llovizna si está mas concentrado.

**VAQUERO.** Se llama el pastor de las vacas que las lleva á pastar y cuida de ellas en el campo. En todos los pueblos donde hay pastos comunes para el ganado vacuno suele haber un vaquero comun.

**VARA DE JESÉ.** (*V. Jacintos.*)

**VARA DE ORO.** Planta que se cria en los bosques y sitios húmedos; tiene el tallo de tres pies de alto, y las flores, que forman una espiga, son de color dorado. Las hojas y las flores de esta planta son vulnerarias; y se hace uso de ellas contra la disenteria y esputo de sangre, corrupcion de las encias, úlceras y movimiento de la dentadura.

**VASOS DE LAS PLANTAS.** Muchos

naturalistas pretenden que las plantas tienen vasos semejantes á los que sirven á los animales para la secrecion de los humores y circulacion de la sangre; pero hasta ahora no se ha demostrado por ninguna esperiencia segura esta verdadera semejanza. Es cierto que hay una grande analogía entre la existencia del hombre, del animal y del vegetal. En los animales y los hombres la sangre circula, en las plantas la savia sube de dia y baja de noche, y por este movimiento continuo desde las raices hasta la cima de los árboles, y desde esta hasta las raices, se perfecciona, se purifica y refina por medio de secreciones abundantes, tal es la analogía que vemos entre estos vivientes, y nada mas sabemos.

Duhamel, que en la fisica de los árboles ha adelantado quizas mas que ningun otro naturalista, discurre de la manera siguiente. Las capas de la corteza de los árboles estan formadas de filamentos que se estienden en longitud por toda la estension del tronco, y por una gran cantidad del tegido celular, y

lo mismo se observa sobre el cuerpo leñoso. Algunos físicos han creído que estas fibras formaban vasos huecos: otros, aunque pocos, las han comparado á filamentos que dejan poros entre sí. Es constante que la madera y la corteza contienen líquidos, pues en secándose pierden una parte considerable de su peso: luego estas fibras sirven para conducir el alimento ó la savia á todas las partes del árbol, luego hay vasos particulares que la contienen, y estos vasos son los poros, ó tubos, ó canales que desde las raíces suben hasta la cima de los árboles, y se extienden por todas las partes de los árboles, y por ellos corre la savia y se comunica á todas partes: otros autores creen que por estos poros ó tubos que se ven cortados los troncos de los árboles no corre sino aire, y que las estremidades no son mas que traqueas que se consideran como los pulmones de las plantas. Yo creo que unos y otros autores tienen razón, que hay fibras ó tubos por donde corre el aire, y otros sutilísimas esparcidas por todo el tronco y las ramas,

por las cuales corren la savia y los demas líquidos donde se preparan, se purifican, reciben mil modificaciones segun la figura de los vasos por donde pasa, que en cada especie de árbol son diferentes; y así estos jugos, de los cuales se forman las flores y los frutos tan diversos, son de diferente color, sabor y gusto, y tienen cualidades y propiedades enteramente opuestas como hemos explicado en otro artículo.

**VÁSTAGOS:** son los brotes largos que arrojan los árboles. En la primavera suelen salir muchos, los cuales no deben cortarse todos á un mismo tiempo, sino que debe hacerse gradualmente y en diferentes épocas hasta no dejarle sino los que sean precisos, y estos en la poda de invierno deben cortarse á dos yemas del tronco.

**VEDEGAMBRE Ó ELÉBORO NEGRO.** Especie de planta que tiene las raices muy delgadas, sencillas, largas y carnosas; su tallo crece hasta seis ú ocho pulgadas; sus hojas son palmeadas, enteras, terminadas en punta y sin escotaduras; nacen de los tallos y de las

raíces, y están colocadas alternativa-  
mente; la flor se compone de cinco pé-  
talos aovados terminados por una uñue-  
la; produce una semilla redonda, lisa  
y dura: casi todo el año tiene flor. La  
raíz es de sabor náuseabundo, muy acre  
y amargo, de olor virulento, y un pur-  
gante muy fuerte. Los antiguos celebra-  
ban el eléboro de anticira contra la lo-  
cura y la estupidez. Su infusion lim-  
pia las úlceras antiguas insensibles y ba-  
ñadas de pus icoroso; algunas veces des-  
truye la sarna rebelde á la accion de  
los otros remedios: pulverizada es un  
pronto y fuerte estornutatorio, tan efi-  
caz, que causa accidentes peligrosos.  
Se administra la raíz pulverizada des-  
de tres hasta treinta granos en cinco  
onzas de vehículo fluido y mucilagino-  
so, en infusion desde seis granos hasta  
una dracma. La vedegambre verde tie-  
ne la flor mas pequeña; sus hojas son  
palmeadas y estrechas; su semilla es  
negra y redonda; su raíz es ramosa  
y de color negro; su tallo se levanta  
desde doce hasta diez y ocho pulgadas;  
florece solo en la primavera, y tiene

las mismas propiedades que la precedente. El vedegambre fétido eleborastro es tambien de la clase de los dos primeros ; su raiz es carnosá y muy fibrosa ; su tallo es de doce á diez y ocho pulgadas de alto , y está muy poblado de hojas , que son de un verde oscuro , largas , estrechas , y dentadas ; las flores son de color verde , pálido , y nacen en la cima ; su simiente es oval y redondeada : se cria en los terrenos areniscos y á la orilla de los caminos ; florece casi todo el año , y su olor es fétido ; tiene las mismas propiedades que las precedentes.

VEGETACION. Entiéndese por esta palabra la accion , mediante la cual se nutren las plantas y los árboles , crecen , florecen , y se multiplican de las granas. Los principios de la vegetacion son las sales , el agua y el calor : las sales que estan por el aire y circulan en toda la naturaleza , son la basa de la savia , porque esta sin las sales se convertiria en agua pura : el agua , que proviene de rocío , lluvias ó exhalaciones de la tierra , disuelve estas sales ;

en fin el calor que se eleva de las entrañas de la tierra, ó que es producido por el sol, las pone en accion, dilata los poros de la planta, abre el paso y eleva los sucos al tronco; sin estos socorros la savia quedaria reducida á sales que no tendrian accion, ó faltaria lo que se llama savia ó suco nutritio; y llegarian á perecer todas las plantas, porque no hay produccion alguna que pueda subsistir sin el suco nutritio. No obstante aunque los árboles en el invierno esten en inaccion, no por eso deja de haber en ellos savia; pero el frio la impide de circular y mudarse en nutrimento: por otra parte, hallándose las sales de la tierra disueltas con las aguas entran en las raices de las plantas, fermentan alli durante el invierno, y el sol que viene despues dilata los poros de la planta.

**VEGETALES.** Este es el nombre que se da á todo género de plantas, raices y árboles que crecen en la tierra.

**VEGIGA.** De las enfermedades que se padecen en esta parte la máyor es la piedra, que por sí misma es causa

de otros muchos males. (*V. Piedra.*)

Hay tambien algunos que provienen del mal carácter de la orina, porque si es muy acre ocasiona un deseo continuo de orinar, que se llama estan-gurria, y causa insoportables dolores. Los remedios únicos para este mal son el uso del medio baño y la leche de burra, tal vez por todo alimento: sin embargo conviene informarse si este mal procede de la piedra, lo que no puede hacerse sino por medio de la sonda. Puede provenir tambien de las viscosidades ó arenas que se junten, y en este caso se harán los remedios indicados para los males de riñones. (*V. esta palabra.*)

Vegiga ulcerada. Para la úlcera de la vegiga, ardor de la orina ó purgacion, se beberá en forma de tisana el cocimiento en agua de la raiz de malvavisco, y se purgará al enfermo con la cañafistola echada en infusion en leche.

VELAS. Hácense las velas para el uso de las casas con sebo de buey por dentro, y de carnero por fuera, ó se der-

rite uno y otro juntos. Distínguense en el modo de hacerlas , porque unas se hacen por capas y otras en moldes , y segun el número de hilos que debe componer el pávilo. Por egemplo en las de ocho en libra debe ser el pávilo de diez hilos ; y si no son mas que de seis en libra se aumentan dos hilos porque son mas gruesas , y así á proporcion. El algodón para las mechas ha de hilarse flojo ; y para que las velas sean mas hermosas se echará en el sebo derretido cal viva : pero si se quiere que duren mas se echará una libra de alumbre de roca en polvo para veinte libras de sebo , y se mezcla bien uno y otro.

VELESA. Planta vivaz que tiene la raiz ramosa , su tallo delgado , cilíndrico , acanalado y ramoso ; de dos pies de alto ; sus hojas son sencillas , enteras , lisas , y guarnecidas de pelos vellosos , alternas : las flores reunidas en un ramillete azulado ; su semilla es oval ; se cria en los senderos y á orillas de los caminos. Esta planta es acre , corrosiva , vulneraria y detersiva ; la

raiz, que tiene mas virtud que las otras partes de la planta, es tambien mas aromática: sus hojas se aplican en las sienes cuando hay dolor de muelas, y dicen que lo aplaca. Masticada inflama la boca; tiene virtud para curar la sarna como consta por repetidos experimentos que se han hecho de propósito para averiguar esta propiedad, y su aplicacion se hace de la manera siguiente: se tomarán dos ó tres puñados de la raiz de velesa, se machacan en un mortero de piedra, se echa encima una libra de aceite comun hirviendo; se revuelve por espacio de tres ó cuatro minutos con la raiz, se pasa todo por un trapo, esprimiendo bien lo que quede en el lienzo, y formando con ello una muñeca se mete ésta en el aceite caliente, y con ella se remueve el poso que se ha formado en el fondo del aceite, y se emplea frotando la superficie con alguna fuerza, continuando de doce en doce horas hasta que esté curada la sarna. Este remedio hace salir al principio mas granos de sarna, pero se secan pronto sin riesgo de repercusion. Es me-

nester aplicar este remedio con prudencia; no debe aplicarse á la cabeza, ni á los niños y muchachos, porque tienen el cutis muy delicado y sensible. Echando menos raiz de la velesa ó aumentando la dosis del aceite, se hace este tópico mas suave, ó dejando secar las raices; y cuando se hagan las fricciones no debe estar el aceite muy caliente: tambien puede emplearse para curar la sarna de las ovejas y perros, y se dice que es un buen específico para la rabia.

**VELLOSILLA ú OREJA DE OSO.** Planta que se cria en sitios montañosos; tiene las hojas en figura de orejas y las flores amarillas. Esta planta tiene una virtud muy astringente, y es propia para detener el flujo de vientre, para curar las heridas, y entra en las pociones vulnerarias, bálsamos y unguentos: en gargarismos es conveniente para las úlceras de la boca.

**VENA.** Es un vaso del cuerpo muy delgado que contiene la sangre.

**Vena rota. Remedio.** Se sangrará luego al enfermo, y se hará tomar pocio-

nes vulnerarias. Se dice tambien vena de tierra una porcion de terreno de mejor calidad que los demas de un campo ó prado, porque se observa frecuentemente que hay al lado de una vena de arena otra de arcilla pura, ó de cascajo ú otra calidad de tierra.

VENDAGE. Es una faja dura con una venda alrededor de cualquiera parte del cuerpo herido, dislocado ó fracturado, para mantenerle en su estado natural, ó para sostener los cabezales ó medicamentos. Debe principalmente cuidarse en los vendages que no hagan ninguna arruga ó pliegue, que no esten apretados, que no embaracen ninguno de los principales movimientos de las partes que no estan afectadas. Tambien se llama vendage el que el jardinero pone á una rama de un árbol frutal que se ha rajado, ó está torcida ó estallada por algun huracan ó por alguna violencia que se haya hecho con ella; para corregir estos vicios y hacer que vuelvan á unirse unas partes con otras, lo que se hace poniendo alrededor de la herida una capa de boñiga de vaca al-

go espesa, sobre la cual se aplican unos trapos, y sobre estos unas tablillas, y así se ata todo y queda hecho el vendage; se le pone una horquilla de madera para que el impulso de los vientos ú otro accidente no le dañen; y por este medio se cicatriza la herida y se vuelven á reunir las ramas.

**VENDIMIA.** Llámase así el tiempo del recogimiento del vino y demas trabajos necesarios á este fin. Este tiempo pide muchas preparaciones, porque es preciso hallarse prevenido de las vasijas que se necesiten mayores y menores, como son cubas, cubetos, toneles, pozales, artesillas, embudos y otros utensilios; hacer las reparaciones precisas á las cubas y lagares, y hallarse prevenido de un buen número de cestos.

Tiempo de la vendimia. Debe esperarse para vendimiar á la perfecta maduracion de la uva, sin cuya circunstancia el vino será agrio y no podrá guardarse. El verdadero tiempo de esta maduracion es cuando la uva comienza á ablandarse. Para este efecto se va á ver las viñas, se tocan los racimos, se

esprimen las uvas entre los dedos, y siempre que los granos salgan limpios y el mosto pegue los dedos, es la señal segura de perfecta maduración para los vinos tintos, pero no para el gris de Champaña, y aun los tintos si se espera á tanta maduración, aunque es cierto que saldrán mas dulces, pero no mantendrán tanto. Nadie podrá romper la vendimia hasta que por las Justicias se haya mandado dar el bando, pero con conocimiento de causa, despues de haber oido lo que digan las gentes experimentadas y principales del pueblo, pero cada uno puede dilatarla lo que quiera; y los que tienen cercados y viñas separadas son esceptuados de esta regla.

Para los vinos tintos debe cogerse la uva tres horas despues de fuera el sol, cuando ya no haya rocío, y en quanto se pueda, en lo mas caloroso del dia, porque así el vino tendrá mas fuerza, mas color, y se mantiene mas tiempo. En quanto al vino gris de Champaña debe vendimiarse durante el rocío ó dias de niebla, y guardarse del calor;

los rocíos y nieblas ablandan el fruto, tanto que todo se vuelve vino, y se coge mucho mas.

Los racimos que hacen mejor vino son los que no estan apretados, porque maduran mas bien; y deberá hacerse uso de las tijeras mas bien que de cualquiera otro instrumento para cortarlos, porque la tijera no mueve el racimo, ni da lugar á que se caigan las mejores uvas, que como son las mas maduras, perjudica á la calidad del vino aunque no disminuya mucho su cantidad.

En algunos paises cogen los racimos tintos con separacion de la uva blanca, y ponen aparte la de menos valor para hacer vino comun, y es el mejor método; pero en otros vendimian indistintamente lo blanco y lo tinto.

En cuanto al modo de pisar la uva cada pais le tiene particular, porque en algunas partes le pisan en lagares que tienen en las mismas viñas, y en otras llevan el fruto entero á las casas, y lo van pisando á proporcion. En otros paises, particularmente para el vino

tinto , desgranan la uva ó quitan el rampojo , y á proporción la van echando en toneles para transportarla ; la golpean bien con una paleta de madera hasta que la dejan hecha vino : tapan los toneles , y así los llevan ; en otros , en fin , hacen uso de un gran cribo de alambre para pasar el vino. (*V. los demas trabajos de vendimia al artículo Vino.*)

**VENENO.** Dáse el nombre de veneno á todo aquello que corroe las partes del cuerpo , y que desordena el curso libre de la sangre y de los humores. El veneno es de varios modos , porque un aire inficionado es un veneno ; lo es tambien una picadura de un animal venenoso , y esta especie de veneno congela la sangre , y detiene la circulacion de los espíritus ; y el zumo de la cicuta ó el arsénico es un veneno que corroe las partes internas por las sales picantes y corrosivas que contienen.

*Remedios contra los varios géneros  
de venenos.*

1º Para cualquiera veneno que se haya bebido : se majarán cangrejos vivos, con otro tanto de aceite de nueces y de agraz ; exprímese todo y se bebe ; y hará echar el veneno por la boca.

Si el veneno es corrosivo se tratará luego de hacer vomitar al enfermo, que deberá tomar cantidad de leche de vaca para embotar lo corrosivo del veneno.

Si no fuere corrosivo , además del vomitivo , se le dará una toma de triaca ú orviatan.

El remedio contra el arsénico , que es un veneno violento , es tomar gran porcion de aceite de almendras dulces , y si se pudiese echar en ella una dracma de polvos de cristal de roca , el efecto será mas pronto y seguro : en lugar del aceite de almendras dulces puede hacerse uso de manteca fresca y leche de vaca , y despues tomar media dracma de triaca.

El remedio contra las setas venenosas es tomar la triaca y la gallinaza, ó beber la legía hecha con ceniza de sarmientos.

Contra la cicuta, se tragará genciana mezclada con vino de agenjos, ó la triaca con vino.

En cuanto al veneno que proviene de picadura ó mordedura de animales venenosos, los mejores remedios son la triaca, el orviatan, la carne de víbora, aceite de escorpion, y todos los que abunden en sales volátiles. (*V. Serpiente*).

**VENTEARSE LA SAVIA.** La savia se ventea cuando se hacen grandes heridas á los árboles, cortándoles ramas gruesas ó las demas en pico de flauta muy prolongado, porque estas operaciones dejan descubierta demasiada madera; cuando la herida es considerable debe cubrirse luego con unguento de ingeridores.

**VENTEADURAS, HENDIDURAS Y GRIETAS.** Los árboles sanos y vigorosos, y los que estan cortados cuando empiezan á secarse estan espuestos á es-

tas hendiduras, que unas veces estan solo en la corteza, y otras penetran hasta la madera; unas y otras son causadas de la demasiada savia que, no hallando medio para salir por la transpiracion, con su empuje llega á hendir los árboles, y por esta razon se observa que las venteaduras nunca estan en los árboles débiles sino en los robustos, en los cuales la vegetacion es muy vigorosa. Los árboles cortados se hienden al paso que se secan porque se van separando las fibras, y cuando su desecacion es rápida por estar espuestos á un sol fuerte, las grietas son mucho mayores.

**VENTOSIDAD, VIENTO.** Vapor aereo y elástico contenido en ciertas cavidades del cuerpo, que ocasiona algunas veces dolores muy vivos, los cuales desaparecen luego que se da salida al vapor encerrado. Tambien suelen causar estos vapores detenidos dentro del cuerpo diferentes especies de enfermedades, que no es necesario referir en este diccionario; pero no debemos omitir que estas enfermedades son causadas

por el uso de los alimentos viscosos, tenaces, llenos de una gran cantidad de aire, y susceptibles de una corrupción pronta y súbita, por las carnes secas y ahumadas; por el uso de legumbres, de lo que es dulce, craso y oleoso, de alimentos crudos, &c.: en los que son robustos no causan estos males, sino en aquellos que son débiles, y en quienes los intestinos tienen poca fuerza para arrojar estos vapores aereos, que se han desprendido de los alimentos. Aunque hay muchos remedios contra los flatos ninguno es mas eficaz ni produce mas pronto el alivio que el egercicio moderado y continuo, el cual da fuerza y tono á todas las partes del cuerpo.

VERBENA. Planta que se cria junto á los cercados y murallas; tiene el tallo de un pie de alto, las hojas cortadas, y las flores, que crecen en forma de espiga, son azules: es cálida, cefálica y vulneraria; se hace uso de ella en los afectos de cabeza que provienen de causa fria, en las enfermedades de pecho, obstrucciones del bazo é icte-

ricia : el cocimiento de toda la planta es bueno contra el mal de piedra , y cura las llagas : las flores mezcladas con harina de centeno y claras de huevos, puestas en cataplasma, son un buen específico en los dolores de costado.

VERDOLAGA. Planta de jardín, de que hay la cultivada y la silvestre; esta es mas pequeña, y echa rastras. Multiplicase solo por medio de la grana, que es negra y muy menuda, y por eso es preciso sembrarla espesa : no se siembra en camas hasta mediados de Mayo, y si se echa en tierra llena convendrá moverla bien para que entre la grana. Hácese uso de la verdolaga en los remedios : es desecativa y refrigerante, y buena para mitigar el ardor de la bÍlis, en las fiebres pútridas y malignas, y en los ardores del estómago. Las hojas aplicadas en cataplasma á las plantas de los pies sosiegan el dolor de cabeza ; el jarabe de verdolaga es un buen específico contra el esputo de sangre ; y el cocimiento, bueno en las pérdidas de sangre en las mugeres, y mata las lombrices en los niños.

**VERGEL.** Llámase así un terreno que se reserva á un lado de una huerta destinado para árboles á todo viento, y otros que no se les puede poner en la huerta, porque como son altos perjudicarian á los árboles de la espaldera, y á las legumbres haciéndoles sombra. Por otra parte, las frutas que se crian en árboles de tronco alto y á todo viento, son siempre de mejor gusto y mas delicadas. Este género de árboles, como nunca se podan, se reparte la savia en muchas mas ramas. 2.<sup>o</sup> Pónense en el vergel las especies de peras, que si estuviesen en la espaldera, serian insípidas, como la deana, luisabona, albaricoques, manzanos, almendros, morales y otros.

Los vergeles son de mucha utilidad, porque los árboles dan alli fruta con mas abundancia y de mejor gusto, y mas si se apriscan en ellos y los pastan los ganados.

**VERMÍFUGOS.** Se llaman así los medicamentos que matan y espelen del cuerpo humano las lombrices. En el reino mineral y vegetal hallamos muchos

medicamentos de esta especie. Matan las lombrices las raíces de helecho macho y de genciana, el ruibarbo, las hojas de verdolaga, de agenjos, de escordio, de abrotaño ó yerba lombri-guera; la santolina ó semilla contra las lombrices, ó de tanaceto, la coralina, el aceite comun, el de almendras dulces y amargas, el azúcar vermífugo y la triaca. Los vermífugos que nos ofrece el reino mineral todos pueden reducirse á tres ó cuatro, es á saber: el aceite de petroleo, la sal amoniaco, el mercurio y sus diferentes preparaciones; estos dos últimos son preferibles sin contradiccion á todos los demas. Despues del mercurio los mas eficaces son los aceites, porque todos matan las lombrices tapándoles los órganos de la respiracion, y á estos se siguen las sustancias amargas, los absorbentes y los purgantes, que son muy útiles cuando estan bien combinados, porque arrojan infaliblemente de los intestinos á las lombrices. La mayor parte de estos remedios no son sino para las lombrices comunes; algunos

convienen á las ascárides, y otros en fin á la tena ó solitaria, y á las cucurbitáceas. A la primera sospecha de que hay lombrices en el estómago ó en los intestinos se podrá usar de los remedios siguientes.

1.º Se toman dos onzas de grama, se cuecen con una libra de mercurio en suficiente cantidad de agua hasta que se reduzca todo á cuatro libras, y se darán al dia algunos vasos al enfermo.

2.º Se toma una dracma de confeccion de jacintos y otra de triaca, diez granos de ojos de cangrejos, otros diez de coral encarnado preparado reducido á polvo, semilla de tanaceto en polvo una pulgarada, media onza de vino emético, una onza de jarabe de limon, dos de aceite de almendras dulces, una cucharada de agua de azar, dos onzas de agua de yerbabuena, y otras dos de agua de verdolaga; se dará á los niños de media en media hora una cucharada, cuidando de darles agua tibia si quieren vomitar.

3.º Tómense veinte granos de mercurio dulce, doce de jalapa; se mezcla

todo en suficiente cantidad de conserva de rosas, ó de yerba ala ó émulacampaña: este bolo vermífugo se da por la mañana al enfermo, haciéndole beber una hora despues una taza de infusion de agua de manzanilla.

4.º Tómese una dracma de ruibarbo en polvo, cuarenta y ocho granos de semilla de tanaceto, otros tantos de coralina en polvo, y treinta y seis de mercurio dulce; se dará á los niños de cada vez media dracma de este polvo desleido en una ó dos cucharadas de caldo.

**VERÓNICA OFICINAL.** Planta que tiene la raiz delgada, fibrosa y ramosa; los tallos pequeños, largos, redondos, nudosos, vellosos y rastreros; las hojas estan opuestas de dos en dos; las flores son monopétalas, embudadas; las hojas son vellosas, dentadas por sus orillas aovadas y sentadas. Esta planta se cria regularmente en los bosques y las colinas. Las hojas tienen el sabor algo austero, amargo y sin olor; se dice que reanima y da fuerzas al estómago cuando está debilitado: se usa de ella en la caquexia, la tos catarral, los

depósitos de leche y la obstrucción de los riñones sin inflamación; otras muchas propiedades y virtudes se le atribuyen, pero no están demostradas con experimentos ciertos y seguros.

**VERRACO.** Llámase así el cerdo destinado para la multiplicación de la especie. Un buen verraco debe ser corto y rehecho, abultado de cabeza, tener el vientre ovalado, las piernas cortas y gruesas, y la cerda espesa y negra, á lo menos para un país frío. Puede servir para la multiplicación desde un año hasta cinco, y uno solo para diez lechonas; y se le tendrá siempre apartado de ellas, excepto el tiempo de aparearse, para que no las muerda ó haga abortar.

**VERRUGA.** Es un tumorcillo áspero que se forma sobre la cutis. Remedio. Se rasguñarán las verrugas, y fregarán con la verdolaga estregada entre los dedos, ó con la salmuera del hondo de los pucheros de manteca; también es bueno el jugo de un caracol picado, y y se quitan igualmente con la disolu-

cion de la sal amoniaca, teniendo si se quiere un paño remojado en la misma agua sobre las verrugas.

VÍBORA. Especie de serpiente parecida á la anguila, que suele ser larga como un brazo, y de dos pulgadas de grueso; rastrea lentamente, y no salta como las demas culebras; procrea mucho, y habita en sitios ásperos y pedregosos.

No es venenosa mas que en la picadura, y lanza el veneno con la lengua. Los remedios externos contra la picadura de la víbora son atar prontamente la parte por encima de la picadura, apretando bien la ligadura para que no penetre el veneno; ó poner encima la cabeza de la misma víbora que ha picado; y si esto no se puede, se hará encender un pedazo de hierro aplastado, y se arrimará á la herida cuanto se pueda; se sajará esta, y aplicará la triaca ó un sapo vivo en forma de cataplasma; pero estos remedios deben ser muy pronto. Las virtudes de las víboras convienen por lo general en aquellas enfermedades donde hay cier-

tos venenos, como en las fiebres malignas y pestilenciales; hácese uso de ellas interiormente, en la sarna maligna; renuevan la masa de la sangre, y la grasa ó aceite es buena para los que tengan lamparones. Tómanse las víboras en caldo ó en polvos, y estos se hacen así: ábrense las víboras, y se las ponen á secar al humo de bayas de enebro, despues se muelen, y echa para cuatro partes de flor de azufre y de mirra, media de cada una, y se rocía todo con algunas gotas de aceite de canela.

Los polvos de víbora son muy estimados por el alivio que dan en ciertas enfermedades, como son las viruelas, fiebres malignas, y en todas aquellas en que es preciso resistir al veneno y purificar los humores: la dosis es de ocho granos hasta treinta, en caldo. Estos se hacen solo de la carne de la víbora, y así se la quita la cabeza, la piel y las entrañas; se parte en trozos, que se secan y pasan por tamiz. La hiel y la grasa de la víbora son tambien un buen remedio para las enfer-

medades de que se acaba de hablar.

**VIBORERA.** Planta que tiene la raíz larga, leñosa y ramosa; su tallo es de dos pies de elevacion, vellosa, redondo, duro, y marcado de puntos ásperos, negros ó rojizos; sus hojas tienen la figura de lengua, ásperas al tacto, manchadas y colocadas desordenadamente: su flor es embudada, recortada en cinco partes desiguales; su fruto son cuatro semillas pegadas unas contra otras, arrugadas, semejantes á la cabeza de la víbora, que por esta razon se le ha dado el nombre que tiene: se cria en los campos, y es planta bienal. Sus propiedades son las mismas que la buglosa, á la cual se substituye, y en la misma dosis.

**VIBURNO SAUQUILLO.** Arbusto que tiene la raíz leñosa y ramosa; su tallo es recto, y la corteza lisa y blanca; á los principios las hojas estan sostenidas por peciolos, recortadas en lóbulos, venosas por debajo, y surcadas por encima; la flor es de una sola pieza, dividida en cinco hendiduras obtusas: es de color blanco; se cria á

las orillas de los prados húmedos, de los fosos, de los bosques y sobre las montañas. Hasta ahora no se le conoce ninguna virtud medicinal. Hay muchas especies de este arbusto que se distinguen principalmente en el color y figura de las flores, y aun de las hojas.

**VICIOSO**, árbol. Se dice de un árbol que brota con esceso sin dar fruto. Los jardineros le violentan de mil maneras para obligarle á que dé fruto, pero la naturaleza disgustada con estos tormentos no se presta á nada, y mas quiere perecer con los malos tratamientos que se le hace que condescender con los deseos importunos del que cuida el árbol. Como este vicio procede de la fuerza de la vegetacion, el medio mas seguro para curar este vicio es inclinar las ramas viciosas sin hacer caso de la mala figura que hará el árbol los dos primeros años. Inclínadas de este modo las ramas se le quita el vigor á la vegetacion, y luego queda corregido el vicio.

**VID.** Planta que tiene una raiz principal que se hunde profundamente, y despues se divide en ramales, de don-

de salen otras raíces tan delgadas y tan sutiles que se llaman capilares, porque estendiéndose horizontalmente se adelgazan tanto que casi se hacen imperceptibles, y son en tanto numero que parecen cabellos. La raíz principal, como sucede en todas las plantas, asegura ó tiene amarrada á la vid, y chupa los jugos de la tierra para nutrirla, funcion que hacen tambien las demas raíces capilares. El tallo de la vid es tortuoso y lleno de asperezas, con nudos gruesos mas ó menos distantes unos de otros: tiene la corteza de color moreno, que se desprende con mucha facilidad ó en escamas, ó en largos y estrechos filamentos. La madera es dura, especialmente cuando es vieja, y puede recibir al torno la figura que se le quiera dar. El volúmen que con el tiempo adquieren suele ser extraordinario, porque una vid abandonada á la naturaleza en un clima y suelo que la convengan, teniendo apoyos que la sostengan, dura muchísimos años, y adquiere un volúmen enorme, lo que no sucede con aquellas que se podan y se

les quitan los sarmientos, porque la savia que se emplea en renovarlos corre rápidamente hácia los extremos, por esta razon no aumenta el volúmen del tronco; y lo mismo sucede á los árboles que se podan con frecuencia. Se han visto en algunos países vides agrestes de un grueso tan enorme, que dos hombres no podian abrazar el tronco, y se conservan hasta seiscientos años y mas. En las costas de Berbería se ven vides cuyos troncos tienen diez y doce pies de circunferencia, cuya edad se pierde en los tiempos mas remotos, sin que haya noticia ninguna de sus principios. La vid silvestre se cria en cualquiera parte como sea el país un poco templado. Se ha observado que se cria desde el grado 25 hasta el 45 de latitud septentrional. Las hojas son alternas, grandes, palmeadas, y hendidas en cinco lóbulos dentadas en su contorno, y unidas al sarmiento por un largo peciolo; la flor es rosada, compuesta de cinco pétalos que se acercan hácia la cima, y de un cáliz apenas visible dividido en cinco uñitas. El embrión se

convierte en una baya redonda que contiene dos ó tres simientes llamadas pepitas, duras, huesosas, redondeadas, acorazonadas por una de sus estremidades, y rematando casi en punta por la otra. Apenas hay entre los vegetales otra planta que se iguale á esta en la transpiracion que se egecuta por los sarmientos, las hojas, las flores y los frutos. Los naturalistas dicen que es por lo menos diez y siete veces mas abundante que la del hombre. Hay una infinidad de especies de vides que no nos detendremos aqui en esplicarlas, pero sí diremos que cada una de ellas debe plantarse y cultivarse en un terreno y en una posicion análogos á su naturaleza para que puedan prosperar y pagar con su fruto los cuidados del cultivador. La vid generalmente hablando pide un terreno pedregoso, cascajoso y alto, y si se cultiva bien da un vino escelente con tal que los racimos se cojan estando ya maduros.

**VIDRIO.** El vidrio es la última obra que el arte puede hacer por medio del fuego, porque todos los metales á fuer-

za de fuego se convierten en fin en vidrio: lo que le hace transparente y tener los poros enfrente unos de otros. El que se hace en Lorena sirve para los coches, y el de Francia para vidrieras.

El vidrio ordinario se hace con la sal de la ceniza del helecho y piedrecillas blancas, ó arena blanca bien lavada: se dice que el mejor se hace con cristal de roca ó con sosa del Levante; todo en pucheros bien cocidos y puestos á un fuego muy violento.

Pueden componerse los vidrios ó cristales quebrados con el agua pegajosa que cae de los caracoles que se han cogido, espetado con un palo, y puesto al sol; es preciso echar leche, y la yerba titímalo; júntanse los vidrios con esta mezcla, y se ponen á secar al sol.

**VIENTOS.** No son otra cosa que el aire agitado y llevado con velocidad de unas partes á otras. Se cuentan cuatro vientos cardinales, que son: el Sud, que viene de Mediodia; el Norte, del Septentrion; el Oeste, del Poniente; y el Este, que viene del Oriente. Entre es-

tos cuatro vientos hay otros cuatro, que tienen su nombre compuesto de los dos entre quienes se halla situado cada uno, á saber: el Nord-Este, el Nord-Oeste, el Sud-Este, y el Sud-Oeste: hay aun otras divisiones de vientos, pero aqui seria inútil el ponerlas.

Los vientos contribuyen mucho á variar la constitucion del aire, y no tienen menor dominio en alterar la de nuestros cuerpos, particularmente el viento del Norte y el de Mediodia. Todos los que se han dedicado á conocer los varios medios que pueden hallarse, capaces de conservar la salud, tienen de ello bastante esperiencia.

Naturaleza de los vientos respecto á la constitucion de nuestros cuerpos, y de las producciones de la tierra.

El viento de Mediodia ó Sud. Como este viento llega á nuestros paises, despues de haber pasado por otros muy cálidos, trae por lo regular lluvias, borrascas y escesivos calores, y así se halla entonces la respiracion oprimida, se hinchan los vasos, y transpiran con abundancia los cuerpos; corrómpense

las viandas mas pronto cuando sopla este viento, el cual si reina mucho tiempo, ocasiona dolores de cabeza, vértigos, pesadeces y lasitudes estremas. Los árboles que tienen su situacion al Mediodia, tienen la corteza mucho mas delicada que los que la tienen al Norte, y abundan mas en sucos que estos, y aun los edificios con igual posicion, perecen mas pronto que los que miran al Norte. Sin embargo este viento es el mas favorable para la agricultura, particularmente cuando se trata de sembrar tierras y plantar árboles.

2.º El viento del Norte, como pasa por paises frios, sopla un frio áspero y sumamente seco; y así da mas resorte á toda la atmósfera, cierra los poros, condensa los líquidos, é impide la demasiada transpiracion de los humores: es mas saludable á los cuerpos animales que á los vegetales: no obstante cuando domina por mucho tiempo hace sentir sus efectos en el pecho; produce fluxiones, toses, ronqueras, dolores de costado y fiebres con frio; es muy perjudicial á las producciones de

la tierra, porque como esta tiene los sucos condensados no conviene plantar ni sembrar cuando él sopla. Nadie ignora que la parte de los jardines que mira al Norte es poco á propósito para la produccion de frutos; casi siempre es el que decide sobre la abundancia de la cosecha de frutas y panes, y calidad de vendimias.

3º El viento del Poniente ocasiona largas y abundantes lluvias, produce todo género de fiebres, y afecta los cuerpos cacoquímicos; pero es menos pernicioso que el de Mediodia que prepara la corrupcion á todos los fluidos.

4º El viento del Este es el mas favorable á la salud, porque pone el aire sereno, y solo da un moderado grado de calor.

Por lo general siempre hay mucho que temer en la salud cuando es súbita la mutacion de los vientos, aunque esta misma mutacion sea necesaria para mantener la vida de los cuerpos, así animales, como vegetales, que precisamente perecerian si el aire tu-

viere siempre las mismas cualidades.

VIENTRE. Flujo de vientre, dolores de vientre. ( *V. Cólico, Diarrea, Disenteria y Lienteria.* )

Remedio para laxar el vientre. Tómese miga de pan, tuéstase á la lumbre, se la rocía con aceite de olivas y come por la mañana en ayunas por dos ó tres días.

Remedio para detener el vientre. Se hervirán dos onzas de ralladuras de cuerno de ciervo en azumbre y media de agua hasta que quede en una. Pásase y se echan tres onzas de azúcar, dos de agua rosada, una de zumo de granadas agrias, y una dracma de sándalo cetrino en polvo; hácese hervir esta mezcla un cuarto de hora, y dejándolo enfriar se da esta jalea al enfermo á cucharadas.

VINAGRE. Licor ácido que se saca regularmente del vino, ó mas bien es el vino disuelto en el tártaro por otra nueva fermentacion, lo que sucederá prontamente si se pone el vino en sitio caliente. Si se quiere hacer de un tonel de mal vino un buen vinagre se

colgarán dentro atadas en un paño cinco libras de tártaro crudo, molido y rociado con una de aceite de vitriolo, y se moverá de cuando en cuando el peloton. El vinagre es penetrante, atenuante y astringente; es un buen remedio contra las picaduras de las serpientes, y bebido resiste á la corrupcion y al veneno. El humo del vinagre detiene la sangre de las narices; aplicado á la nariz y tomado interiormente conviene en los afectos soporosos, y el olor alivia el síncope. El vinagre es contrario á los hipochondriacos, melancólicos y gotosos.

No hay vino de cualquiera naturaleza que sea que con el tiempo no se convierta en vinagre, especialmente sino se cuida de él. De este descuido naceria la primera idea del vinagre, porque el vino empezaria á ponerse acídulo, y viendo que no se podia beber se aplicaria para otros usos; por la utilidad que resultaba del vinagre, la industria humana discurriria los medios de hacerlo considerándolo como un género de comercio que podria au-

mentar las riquezas ó como un medio para adquirirlas.

Desde tiempos muy antiguos se ha hecho uso del vinagre para condimentar los alimentos, para conservar las frutas y las legumbres, para embalsamar los cuerpos; y se sabe que las legiones romanas se servian algunas veces de él mezclado con agua para beber, dando á esta bebida el nombre de oxicato. El arte de hacer el vinagre que ha estado tantos tiempos encubierto con el velo del misterio está enteramente descubierto, y se saben los medios para trasformar todos los líquidos vinosos en vinagre.

La esperiencia manifiesta que el vino guardado en un parage fresco, y en botellas exactamente tapadas se conserva mucho tiempo sin ninguna alteracion; pero si el ambiente puede penetrar en las vasijas donde se conserva uniéndose con el cuerpo mucoso que contiene, acelera la fermentacion que tiene siempre el vino, y luego empieza á acidularse. De donde se infiere que el medio único de conservar los vi-

nos es tenerlos en parages frios, y preservarlos exactamente de toda comunicacion con el aire atmosférico. Los vinos flojos son menos á propósito para producir vinagre bueno que los vinos espirituosos, y la fuerza del vinagre puede aumentarse echando en el vino una porcion de aguardiente antes de hacerle sufrir la fermentacion ácida. Boerhave ha descrito un método muy bueno para hacer pronto vinagre, y es de la manera siguiente: se mezcla el vino con sus heces y su tártaro; se echa en dos cubas ó toneles colocados en un parage que tenga diez y seis, ó diez y ocho grados de calor: á un pie del fondo de estas cubas se colocan dos zarzos sobre los cuales se estiende una capa de sarmientos verdes y encima escobajos de uvas hasta llenar la cuba. Se distribuye el líquido con desigualdad en estas dos vasijas, de manera que la una se llene y la otra quede á medias.

En el intervalo de dos á tres dias se establece la fermentacion en la cuba medio llena, y se deja continuar

por espacio de veinte y cuatro horas, despues de lo cual se llena esta cuba con el líquido de la otra cuba, entonces se declara la fermentacion en esta última; pero se modera igualmente al cabo de veinte y cuatro horas llenándola con el líquido de la otra cuba; esta operacion se repite cada veinte y cuatro horas hasta que se concluye la fermentacion, lo cual se conoce en que cesa el movimiento en la cuba medio llena, porque en esta última es en la que se hace la combinacion de los principios que constituyen el vinagre.

Para hacer un vinagre bueno son necesarias las condiciones siguientes: 1.<sup>a</sup> el contacto del aire exterior, sin lo cual no se acelera la fermentacion lenta que hay siempre en el vino, la cual es una tendencia á la acefiticacion como arriba hemos dicho: 2.<sup>a</sup> el grado de calor que no debe ser mayor de veinte grados, ni menor de diez y ocho segun el termómetro de Reaumur, porque siendo mayor el grado de calor evapora la parte espirituosa

del vino, y el vinagre sale muy flojo y sin fuerza, y así para reducir el vino á vinagre es necesario el grado del calor combinado con el del aire para que el exceso ó el defecto no dañen á la perfeccion del resultado: 3<sup>a</sup> saber los medios que deben usarse para ausiliar la fermentacion acetosa que son los siguientes: 1<sup>o</sup> las heces de todos los vinos ácidos: 2<sup>o</sup> las del vinagre: 3<sup>o</sup> el tártaro rojo ó blanco: 4<sup>o</sup> una vasija de madera bien empapada en vinagre, ó que le haya tenido algun tiempo, ó el vinagre mismo: 5<sup>o</sup> el vino mezclado con sus heces: 6<sup>o</sup> los pámpanos de las vides, los escobajos de las uvas y los pezones de las grosellas, de las guindas, y de otras frutas de un gusto vivo y ácido: 7<sup>o</sup> la levadura de pan despues de agria: 8<sup>o</sup> las diferentes especies de levaduras: 9<sup>o</sup> en fin, todas las sustancias animales y sus despojos. Las levaduras que pertenecen al reino mineral aunque muy activas para aumentar la fermentacion, no deben usarse sino con mucha circunspeccion en muy pequeña cantidad, facilitan la acefiti-

cacion por la tendencia que tiene á ella el fluido vinoso; pero el vinagre que resulta se conserva poco tiempo, y luego pasa á la putrefaccion. La cuarta condicion que es muy esencial para tener buen vinagre es usar para esto del vino mejor, y que no sea nuevo sino que tenga lo menos un año. Si el vino empieza ya á torcerse nunca da sino un vinagré muy mediano, tanto en el olor, como en el gusto y sus efectos, porque ha empezado el vino á experimentar alteracion en sus principios constituyentes, ó una fermentacion estraña á la del vinagre. El vino mas generoso es el que produce el vinagre superior; el aguapié, la sidra de cerveza y otros líquidos que tienen poco espíritu de vino ó alcohol no dan sino vinagres flojos y de poca duracion. Si á los vinos flojos ó á estas aguas se les añade un poco de aguardiente ó alcohol se convierten en un ácido mas fuerte y capaz de conservarse mucho tiempo. Ahora hablaremos de los métodos que se usan para convertir los vinos en vinagres, limitán-

donos á los mas sencillos y menos costosos para que todo el mundo pueda usarlos fácilmente cuando lo necesite, advirtiéndolo ante todas cosas que el vino que ha sido azufrado no se convierte en vinagre sino que si se escita en él nueva fermentacion por el calor, pasa este vino por la fermentacion al estado de putrefaccion.

*Primer método.*

Se toman unos toneles que hayan tenido vinagre; si no lo han tenido y son nuevos se empapan en levadura ó fermento que debe escitar la fermentacion acetosa en el vino. En cada madre del vinagre se echan cincuenta azumbres de vinagre bueno hirviendo, y se deja quieto por ocho dias; pasado este tiempo á cada madre se le añade cinco azumbres de vino, y así se continúa de ocho en ocho dias hasta llenar los toneles ó vasijas, y á los quince dias está hecho el vinagre, y puede ya venderse. Cuando los toneles ó vasijas estan medio vacías vuel-

ven á llenarse de vino y se convierte en vinagre bueno. Para conocer si las madres del vinagre egecutan bien la fermentacion acetosa, no hay mas que introducir por la abertura superior una regla de dos pies de longitud hecha de una duela, se sumerge en el vinagre y se saca al instante, se examina la parte superior mojada, y si se nota en ella una especie de línea blanca formada por la nata ó espuma del vinagre que está fermentando, es prueba que el vinagre tiene fortaleza; mientras mas ancha es la línea y mas sensible, mas fuerza tiene la madre. Si es necesario se refresca echándole vino á menudo, pero sino da indicios, ó si los da muy débiles, no se le añade vino. El vino debe ser muy claro. La bodega del vinagre debe estar en un parage muy ventilado, y así en el verano basta el calor del ambiente para escitar la fermentacion y convertir el vino en vinagre. Mas en invierno para hacer esta operacion es necesario tener una estufa en el centro de la bodega para mantener en

ella como hemos dicho arriba la temperatura de calor desde diez y ocho hasta veinte grados segun el termómetro de Reaumur.

*Segundo método.*

Se compra un tonel de vinagre de la mejor calidad, se sacan algunos cuartillos para el uso doméstico, y se reemplazan con otra cantidad igual de vino bueno y claro, dejando el tonel tapado con una tabla ó lienzo, teniéndolo en un parage templado haciendo la misma diligencia todos los meses, cuidando siempre de tener el tonel lleno, y así da vinagre escelente para el uso de la casa sin formar heces ni poso sensible por muchos años.

*Tercer método.*

Se desgrana una porcion de uvas segun el vinagre que se quiere hacer, se echan los granos y el jugo en el lagar del vino, y los escobajos en otra vasija, en la cual se calientan y agrian

mientras se hace el vino, se da vuelta á los escobajos de cuando en cuando para que la parte superior no se enmohezca. Despues que está hecho el vino del lagar se saca, se cubre el orujo con los escobajos agrios, y se echa un poco de vino á proporcion del vinagre que se quiera hacer; se mezcla bien el orujo con los escobajos para que el agrio de estos se comuniqué á todo el líquido. Luego fermenta todo, y el vinagre es tanto mejor cuanto fuere el orujo mas espirituoso, y mientras mas orujo hay mas fuerza tiene el vinagre.

*Método para hacer vinagre de sidra.*

En un tonel de cuatrocientas azumbres se deslien seis libras de levadura agria de trigo, formada en parte con harina de centeno desleida en agua caliente que se le echa por la boca, despues se remueve todo con un palo y se deja sentar, y á los seis ú ocho dias está formado un vinagre bastante bueno de sidra. Luego debe trasegar-

se porque está mas espuesto á corromperse que el de vino. El aguapié de sidra con este método da un vinagre flojo, pero muy agradable y preferible para el uso doméstico al vinagre fuerte; el vinagre de sidra conserva siempre su color y gusto, y para el uso comun este es mejor que el de vino, aunque contiene cinco octavos mas de ácido este que aquel. Los pobres comunmente se sirven del vinagre de sidra, porque es mucho mas barato, y lo emplean en adobar pepinos, hinojo marino, frutas y otras cosas.

*Método de hacer el vinagre de perada.*

Se cogen las peras que se caen de los árboles, y que comienzan á podrirse, las hacen tajadas y las ponen en uno ó muchos toneles, les echan agua encima y las esponen al sol. Para apresurar la fermentacion se le añade levadura ó un poco de ácido tartaroso, y cuando el vinagre está bastante ácido se cuela por un lienzo y se deja reposar por algunos dias, se trasiega y

se guarda para irle gastando.

El vinagre de cerveza se hace dejándola hasta que llega al estado de vinagre, ó se espone á una temperatura caliente para acelerar la fermentacion poniéndole una poca de levadura de harina.

No hablaremos aqui del modo de hacer vinagre de la harina de centeno y de trigo sarracénico, ni del que se hace de los granos entallecidos, ni del de salvado de trigo, porque en nuestra España no es necesario recurrir á estos vinagres teniendo en abundancia el que se hace del vino. Por la misma razon pasaremos en silencio los vinagres hechos de agraz, agua miel, de leche, y de los ácidos vegetales que se substituyen al vinagre.

El vinagre se conserva teniéndolo en parage frio bien tapado, y no espuesto al aire exterior, ó se ponen las botellas llenas de vinagre en una caldera de agua puesta al fuego; despues de haber hervido el agua un cuarto de hora se sacan las botellas, se tapan, y el vinagre se conserva muchos años.

Para hacer fuerte el vinagre flojo no hay mas que esponerlo en vasijas de arcilla á una ó muchas heladas del invierno, quitarle los carámbanos que se formen, y despues embotellarlo y taparlo. Tambien se conserva el vinagre añadiéndole un poco de aguardiente, ó echándole un poco de sal comun (muriate de sosa.) El vinagre que es bueno tiene un sabor ácido, una transparencia como la del vino, aunque con menos color, y un olor espirituoso que conmueve agradablemente los órganos, el cual se percibe frotando el vinagre entre las manos y oliéndolas despues.

El vinagre sirve para conservar de la putrefaccion á las carnes, las pone mas tiernas y les quita el mal sabor que suelen tener, especialmente la caza. En medio de los mayores calores si se ponen las carnes en leche cuajada se conservan muy bien, se cuecen mejor, son mas sabrosas y mas fáciles de digerir. Ya hemos dicho en otra parte que las frutas y legumbres se conservan tambien en el vinagre,

pero es necesario secarlas bien antes para que su humedad no disminuya la fuerza del vinagre.

- El vinagre puede cargarse de los aromas y diferentes sabores de los vegetales, y hay muchos métodos para hacer estas composiciones, pero se debe tener por regla general que deben estar en él las plantas el menos tiempo que sea posible, y que para estas composiciones el vinagre blanco es preferible á todos los otros.

- Vinagre rosado. Tómanse botones abultados de rosas coloradas; córtase la parte blanca que cubre el cáliz; hácese secar esta parte roja al sol; tómase una libra de estas rosas así secas que se meterán en una botella fuerte de vidrio con ocho libras de buen vinagre; tápase la botella y se pone al sol por espacio de tres semanas; al cabo de este tiempo se esprime y cuela; vuélvese á echar en la misma botella y se pone segunda vez al sol por el mismo espacio de tiempo, y concluido se esprime y pasa como la primera vez, y queda he-

cho el vinagre rosado que puede servir para las comidas y para remedios.

VINO. Es el zumo que se exprime de las uvas, y se deja fermentar algun tiempo para que pueda beberse, y antes que haya fermentado se llama mosto. Las cualidades que debe tener un buen vino son estar claro, fino, no tener gusto de terruño y que tenga fuerza; aunque hay varios géneros de vinos; los principales son el tinto y el blanco.

Vino tinto. Modo de hacerle. Después de pisadas las uvas en la cuba á este fin, que solo tiene un témpano sobre el que está asentada, se deja allí mas ó menos tiempo segun las circunstancias, porque si es fino y de consiguiente espirituoso bastará dejarle encubado cinco horas; pero si el año ha sido lluvioso se dejará una noche; y si el vino es de inferior calidad se le dejará un dia entero antes de llevar el pie al lagar. A proporcion que el vino sale por la canilla que está en lo bajo de la cuba, y cae en un pozal que está metido en la tierra, se

va llevando á los toneles dispuestos: este es el vino comun, porque si se quiere hacer vino de superior calidad, solo es aquel que destila por sí la uva sin pisar.

○ **Vino blanco comun.** Hácese de ciertas clases de uvas de buen gusto que se las da sus nombres segun los parages; se pisan en cuba aparte, y no se le deja encubado para que no rojee, sino que inmediatamente se pisa, se lleva á los toneles y pasa el pie al lagar.

○ **Vino moscatel.** Para que salga bueno se deja madurar la uva moscatel en extremo; despues se la coge y deja fermentar bien el mosto. El buen vino moscatel ha de ser claro, blanco, de un gusto suave y agradable, pero al mismo tiempo fuerte.

○ **Vino de repaso.** Si se tiene algun vino tinto ó blanco, añejo ó nuevo que peque en color ó en fuerza, se echará en la cuba del pie con el que se mezclará bien y dejará encubado alli como doce horas siendo añejo, y veinte y cuatro si es nuevo; despues se echa en los toneles á los que se pon-

drá una marca para distinguirlos, y por último se lleva el pie al lagar.

La primera vez que se echa el vino en los toneles no se llenarán del todo, sino que se dejarán de modo que pueda alcanzarse con el dedo; pero cuando el vino ha echado ya su primer fogosidad, se los acaba de llenar y cubren con hojas de viña y algo de arena por encima hasta que se tapen como deben quedar.

No basta por de pronto tapar bien las vasijas para preservar los vinos de la corrupcion del aire, porque es preciso llenarlos á menudo, esto es, cada ocho dias, desde que el vino está encerrado hasta san Martin; desde este tiempo hasta Enero cada quince dias; y el resto del año de mes á mes.

Mientras dura la fermentacion no importa atestarlos con vino de inferior calidad; pero despues es preciso que sea con vino de su misma cosecha, ó mejor si puede ser, y de este modo se mantendrá bien y conservará su calidad.

Trasiego. El primero debe hacerse

en todo el mes de Diciembre, el segundo en Febrero, y el tercero en Abril. Para poner los vinos en limpio se hace uso de una manga de cuero de cuatro á cinco pies de largo y de un fuelle de tres. A cada extremo de la manga hay un cañuto de madera, de los cuales uno se asegura á la canilla del que se ha de desocupar, y el otro va á parar al tonel que deba llenarse; cuando el vino está á nivel en ambos se introduce en la abertura superior de la vasija un fuelle ancho que á fuerza de soplar obliga al vino á subir á la manga, y llegar por este medio á la altura del otro tonel.

Desocupada una pieza se la quita la borra y lava bien para pasar á ella el vino de otro tonel, evitándose por este medio la infinidad de vasijas que serian precisas de no hacerse así: el trasiego repetido en los vinos blancos es indispensable, caso de no ponerse en botellas, porque este vino siempre cria cierta borra ó poso fino que le da color.

Para suavizar un vino áspero y ver-

de se echa en el tonel una azumbre de aguardiente, y dos libras de miel que se habrá disuelto en ella, despues de haberla hervido para sacarla bien la cera.

Para aclararse se echa en el tonel una composicion hecha con seis onzas de azúcar en polvo, nueve yemas de huevos con las cáscaras hechas pedazos, y dos azumbres del mismo vino todo mezclado; muévase el tonel un poco de tiempo y se deja reposar el vino cinco ó seis dias.

Para dar fuerza al vino flojo se meterá en el tonel un palo hendido para revolver el vino, y despues podrá echársele cierta porcion de aguardiente, por egemplo una azumbre, y se le deja posar diez dias antes de beberle.

Para que los vinos queden bien en botellas se dejará vacío como media pulgada desde el vino al tapon, que debera tener pulgada y media de largo, debiendo siempre hacerse uso de taponés nuevos, particularmente para vinos blancos; y las botellas cuando esten llenas y bien tapadas se pondrán

echadas en la tierra de modo que el vacío quede en el cuerpo de la botella y no en el cuello.

*Nuevo método de hacer buen vino.*

1º Se deberá estar instruido en todas las calidades de cada especie de uva: 2º No se esperará á que el fruto esté demasiado maduro, ni dar en el exceso contrario de cortarle verde. 3º Cuando se quiere hacer vinos tintos en los que se mezcla la uva blanca, se vendimiará desde luego la negra que se echa en ciertas vasijas donde se pisa bien, y hecho se lleva á la cuba mosto y casca. 4º Se vendimiará lo blanco, llevará al lagar, y no se exprimirá demasiado; este mosto se echa en la cuba donde está la uva tinta para que los dos licores se mezclen y fermenten juntos, que no tardan en hacerlo cuando el tiempo no está frío; la casca se sube á la superficie, y en poco tiempo toda la hez está por encima del vino que fermenta. Debe advertirse que los dos

tercios de ella se hallan dentro del vino; pero el otro tercio queda en seco, se agria, y este mismo agrio exhala una gran parte de espíritus vinosos, y en la que queda comunica mal gusto. Para remediar este inconveniente, el autor de este método ha inventado una cuba de que hace la descripcion en el Diario Económico de Noviembre, y en la que vuelven á caer los espíritus vinosos por medio de un casco ó pequeño hemisferio, y un cañon encorvado; de modo que el vino en esta nueva cuba hace todas sus funciones tan libremente como en las cubas comunes y sin desperdiciarse nada, porque ademas de no salirse por arriba, tiene el aire la libertad de escaparse por el cañon, que al mismo tiempo atrae los espíritus que se elevan con la fermentacion. Como no le falta al aire la libertad de salir por el cañon, y este vuelve á la cuba los espíritus que habian de exhalarse sin esta invencion, labra el vino perfectamente, mantiene toda su fuerza, y aun se la da caso que no la tenga:

de este modo puede dejarse al vino trabajar con la casca madre hasta que haya tomado bastante color, y haya cesado su gran fermentacion; entonces se saca de la cuba, y se trasiega á otra vasija bien limpia y rociada con vino, en caso de ser nueva, y cuanto mayor sea se mantendrá mejor el vino. Como en esta todavía ha de fermentar el vino algun tiempo se la dejará destapada sin lo que podría reventar; y para que no se exhale los espíritus volátiles se pondrá encima de los toneles un cañon encorvado, ó casco que forme la figura de un embudo con su encaje proporcionado al agujero ó boca del tonel, en cuyo estado se dejará al vino pasar todo el invierno, y despues se tapará enteramente.

El mejor modo de tener el vino excelente es echarle en una vasija capaz de contener toda la cosecha, y si se empega se mantendrá el vino en ella cuanto tiempo se quiera. Estas cubas deben tener por dentro una pieza de madera que por medio de dos pernos ó clavijas mantengan los tém-

panos directamente al centro para que no puedan apartarse. Cuando no salen los vinos tan perfectos como lo permite el terreno, consiste en no haber examinado lo que puede contribuir á darlos aquel grado de perfeccion correspondiente á su naturaleza. Los defectos de la mayor parte de los vinos provienen como acabamos de decir, 1.<sup>o</sup> de que el licor cuando fermenta no egerce su accion en toda la cubada: 2.<sup>o</sup> de que como una parte del pie se agria por dar lugar á que quede en seco, comunica al vino una parte de este ácido que despues se va aumentando poco á poco hasta que llega á hacerse vinagre: 3.<sup>o</sup> consiste tambien en que la mayor parte de los espíritus volátiles mas sutiles se exhalan y queda flojo el licor: 4.<sup>o</sup> en que se echan los vinos en vasijas chicas de madera delgada, que no pueden conservarlos en buen estado, porque se traspiran bastante parte de los espíritus: 5.<sup>o</sup> últimamente, consiste tambien en que como no hay en las vasijas una gran porcion de vino junto, las par-

tículas vinosas no pueden trabajar con bastante fuerza para purificarse y sacudirse de aquellas partes terrestres y groseras que con el tiempo forman la borra.

El vino tinto es el mas estomacal, mas nutritivo, y que se conforma mejor con todos los temperamentos; quita los flatos y la melancolía; es bueno para las contusiones y dislocaciones; bebido por la mañana es un buen preservativo contra la peste. El exceso del vino puede producir grandes males, como son la apoplegía, perlesía y gota.

Vino de licor. Llámanse así los vinos de España, el moscatel, malvasía, el vino de Canarias y el de san Lorenzo.

Para hacer un vino parecido á estos delicioso al beber, se cortarán dos limones en rajas, y dos manzanas reinetas que se habrán mondado antes; échase en una fuente con media libra de azúcar en polvo, una azumbre de buen vino, un poco de canela y seis clavos quebrantados, y algo de agua de azahar; cúbrese todo, se deja en

infusion tres ó cuatro horas, y despues se pasa á la manga: si se quiere dar mas gusto se maja un poco de nuez moscada, y envolviéndola con otro tanto de azúcar se mete en un paño y ata á la punta de la manga.

Vinos medicinales. Estos son ciertos vinos que se hallan cargados de varias sustancias de una ó muchas drogas medicinales y se hace de varios modos.

Vino de agenjos, modo de hacerle. Se meterá en un tonel que haga como cincuenta azumbres un hacecillo de puntas de agenjos cogidos en su vigor y secos, con tres onzas de canela quebrantada; acábase de llenar de mosto recién hecho; llévase á la cueva sin ponerle el tapon; déjase fermentar, y despues se acaba de llenar el tonel de vino blanco. Este vino fortifica el estómago, escita el apetito, mata las lombrices, aplaca los vapores; y la dosis es medio vaso solamente por espacio de quince dias, porque el uso frecuente de este vino debilitaria la vista.

Vino de buglosa, llamada tambien lengua de buey. Echanse á remojar en vino raices de esta planta hasta que haya sacado todo el gusto y virtud de ella el vino que se beberá á pasto.

Este vino purifica la sangre, fortifica los espíritus, evacua por la orina los humores melancólicos, libra al cerebro de los vapores espesos que le turban y causan tristeza; y es bueno tambien en las palpitaciones del corazón.

Espíritu de vino alcanforado. Se echará en un vaso químico onza y media de alcanfor quebrantado, con doce onzas de espíritu de vino rectificado; tápase bien el vaso y se le mueve de cuando en cuando hasta que se haya disuelto el alcanfor; échase la disolucion en una botella, y este es el espíritu de vino alcanforado. Es propio contra la peste, los malos aires, apoplejía, epilepsia y males histéricos: la dosis es de seis gotas hasta veinte; tambien es un buen específico contra la gangrena.

VIÑA. Es un terreno plantado de vi-

des que produce las uvas y estas esprimidas el vino. El tronco de la vid es tortuoso, y la corteza encarnadina; echa largos sarmientos que se atan á los rodrigones y á los árboles. Las hojas son grandes, anchas y recortadas: las flores son pequeñas y pajizuscas; y el fruto son unas bolitas juntas á que se da el nombre de racimos, y de que hay blancos, encarnados y negros.

Cuando uno quiere hacer mansion en su casa de campo, es natural que desee tener viñas si lo permite el terreno, porque es muy molesto tener que comprar vino para todos sus domésticos; pero cuando el propietario de algun territorio no hace en él considerable mansion, y no tuviese en él viñas, necesita examinar las utilidades ó gastos que se le pueden seguir en plantarlas.

Ante todas cosas debe saberse que plantar una yugada de viñas cuesta como quinientas ó seiscientas pesetas con inclusion de labores en los cuatro primeros años, y gastos de estacas y estiércol que toma en su mismo terr-

no; de modo que el costo en dinero puede subir á trescientas, ó trescientas y cincuenta pesetas sin comprender el valor de la tierra: en los países donde no se ponen estacas ó rodrigones cuesta mucho menos. En general á cualquiera precio que venga á salir la yugada de viñas, no hay viñedo alguno que no produzca un quince por ciento bien administradas; pero es menester mucho cuidado, bodega, cubas, lagar y otros pertrechos.

Cuando en su misma tierra se coge vino de algun valor es preciso administrarlas por sí, y no darlas á medias, como se hace en muchas partes, y menos arrendarlas, sean de la clase que sean, porque el arrendatario descuida de ellas, particularmente en los últimos años de la obligacion y las deja perder.

De todos modos necesita ser un hombre inteligente para administrarlas, y que esté impuesto en el cultivo del país, y no menos en las bellquerías de los obreros.

*Instrucciones sobre el cultivo de la viña despues de las mejores observaciones que se han hecho hasta aqui en la materia.*

La viña es entre todas las plantas la que mas dura, y la mas fertil en su vejez.

Calidad de la tierra de la viña.

1º La mejor es aquella que es suave, ligera, mas seca que húmeda, y envuelta con piedras ó guijarros: la que tiene un fondo como amarillo, y está mezclada de piedrecitas blancas hace un vino muy delicado y escelente. 2º Un terreno mezclado de arena y tierra es tambien bueno, como igualmente lo es la tierra pedregosa cuyos guijarros no sean secos. 3º La tierra fuerte como son los terrenos bajos y llanos, no convienen para viñas, porque no producen la tercera parte de fruto que las otras tierras. Si se tiene una viña en un terreno de esta naturaleza, ó húmedo, y que se asiente á la menor lluvia, se trabajará á medio pie de

hondo, y echará por encima como media cuarta de arena ó tierra ligera, y aun sembrarla de grano para aflojarla. 4<sup>o</sup> La tierra grédosa hasta la superficie ó cerca no sirve para viña, particularmente cuando la arcilla es tenaz; ni las tierras fuertes por lo que tienen de gredosas; ni los terrenos margosos ó de tierra blanca, á no ser que esta se halle á cuatro pies de hondo.

Situacion de la viña. La del medio dia es por lo general la mas favorable, aunque la esperiencia haya acreditado que en algunos parages las que estan al norte y oriente dan vinos mejores; por donde puede inferirse que no es solo la situacion al mediodia la que da á los vinos su escelente calidad, sino mas bien el grano ó clase de tierra, porque cada viñedo le tiene propio. El asiento mejor para las viñas son los cerros, porque las baña el sol por todas partes y baja el agua con facilidad; porque la mucha agua siempre es perjudicial á la viña, y así en los años húmedos nunca dan buen vino. Las colinas con mediana altura

espuestas á vientos suaves, y que reciben oblicuamente los rayos del sol dan un vino firme, cálido y durable.

De estos principios resulta que las causas específicas de la buena calidad de los vinos es la del terreno y su situacion: aunque debe añadirse otra que es la buena disposicion del aire, esto es, que venga cargado de sales vegetales que acaloradas con los rayos del sol hacen fermentar la viña; pero como el viento es el principal móvil del aire debe advertirse, que el viento pernicioso á la viña es el nordeste que siempre quita la humedad y trae las heladas, lluvias frias y turbiones; y que por el contrario el mas favorable segun el autor del nuevo tratado de la viña, es el viento del norte, porque aparta de ella todo lo que la es contrario como las lluvias tempestuosas, pedriscos y nieblas que son mortales á la viña. Se advierte que en los años abundantes en frutos, no es de tan buena calidad el vino como en los estériles.

Plantío de la viña. Se escogerá la

planta que se haya criado en un terreno de igual naturaleza al que se quiera plantar, esto es, de un mismo clima y situacion. 2º Se tomará la planta de una viña que no tenga mas que siete ú ocho años cuando mucho, porque si es vieja la planta sus arrojos y producciones serán débiles. 3º Se sacará de un terreno de menos sustancia que aquel en que se haya de poner. Para conocer la planta de la viña debe saberse que si es barbado, ha de tener las raicitas bien medradas y frescas, y la corteza lisa; si fuesen varas no se tomarán de la cepa, sino que se cortarán del arrojo del año anterior y que tenga por bajo leña de dos años. En general la planta de uva negra y vigorosa es la que se cria mejor, produce un vino fuerte, ardiente y durable. La viña que da poco fruto es de mejor calidad que el de las que le dan en abundancia, y por eso el fruto de las viñas viejas es superior.

Hay cuatro modos de plantar las viñas. 1º De las varas que se cortan por el invierno de las cepas, y se con-

servan en casa en haces y á cubierto hasta el mes de Marzo que se echan á remojar por ocho dias en un charco cenagoso, y despues se plantan de lado y no derechas, y de tres en tres en cada hoya que deben estar á un pie de distancia unas de otras, metiéndolas por la parte gruesa donde deberán tener dos pulgadas de leña vieja.

2º De barbado, que son unas nuevas que se han criado dos ó tres años en un semillero ó criadero, cuya tierra ha de ser algo mas ligera que aquella donde se han de trasplantar; se sacan en Noviembre, y ponen luego en una tierra bien labrada de dos en dos á dos pies y medio las hoyas, y se cubren de tierra nueva. Esta especie de criaderos son muy útiles, porque las plantas así arraigadas empiezan á dar fruto á los tres años.

3º De mugrones, que se hacen de las mejores varas de la cepa, y se pasan por medio de una cesta donde se meten hasta que quede en ella algo de la leña vieja: bájase y se mete en la tierra donde cria raices; por Noviem-

bre se corta el mugron y planta con la misma cesta donde hay necesidad: en lugar de cesta se puede hacer uso de céspedes á los que se hará un agujero para meter la vara, y se plantan con el césped como se hace con la cesta, y á cuatro pies de distancia uno de otro. Esta planta da fruto á los dos años; es mas apreciable este modo de plantar no solo por lo pronto en dar fruto, sino porque pueden reemplazarse los campos que no tienen cepas con facilidad. Para tener un criadero de cepas se labra cierto espacio de tierra, y se ponen las varas á tres pies de distancia, se cubren con tierra y pisan algo para que no se aventen; despues se cercenan á dos yemas por encima de la tierra; dánse en el año algunas labores, y á los dos años se trasplantan donde se quiere.

4.<sup>o</sup> De provenas, que son unas varas ó ramas de las mas fuertes y vigorosas de la viña, de las que se meten en la tierra á una y otra parte dos ó tres yemas para que queden alli, sin cortarlas nada hasta el tiempo de la po-

da. Antes de provenar se limpiará bien la cepa de todas las varas maltratadas y zarcilladas; se hace una hoya de pie y medio en cuadro junto á la cepa; bájase poco á poco las varas sin alterar las raíces, y no dejar fuera de la hoya mas que lo nuevo; por último se cubre con la tierra que está por encima. Cuando la vara atollada ha criadro raíces se la quitan al tiempo de la poda tres ó cuatro nudos; córtase por bajo de las raíces y se trasplanta donde se quiere la nueva cepa. Se estiercan las nuevas plantas el año siguiente que se han provenado con estiércol de vaca bien consumido, y por la vendimia se las señala para saber cuales son. La provena es el medio mas pronto que hay de renovar toda una viña, ó una parte de ella que se haya envejecido.

*Cultivo de la viña segun el método  
de la provincia de Champaña.*

Nunca se plantará una viña nueva en el mismo año que se ha arrancado una vieja, sino que se sembrará dos ó tres años. Si se planta en tierra se la sembrará de mielga y dejará pradear cuatro ó cinco años; despues de este tiempo se hacen las hoyas de pie y medio, y á la distancia de tres unas de otras, echando á derecha é izquierda la tierra que se saca, y últimamente se planta de cualquiera de los modos dichos.

La viña debe plantarse en declive para facilitar el rebajo de las proveñas cuando sean precisas. El sarmiento del año solo no es á propósito para plantar, sino se le deja algo de leña del año anterior, y si fuere posible de tres años, y así dará la planta mas pronto fruto. El tiempo propio es por otoño, particularmente en tierras secas y ligeras, segun el autor del nuevo tratado del cultivo de la

viña, y asegura que de este modo se adelanta no solo en dar fruto una tercera parte de tiempo antes, sino en perderse pocas plantas, y de ponerse en otro tiempo perecen infinitas, aunque otros son de dictamen de que se planten á principios de la primavera.

*Trabajos anuales que se dan á la viña.*

Consisten en la poda y labores. 1º En cuanto á la viña nuevamente plantada como no tiene su tiempo de perfeccion hasta los cinco años, pide durante estos, ademas de los cuatro labores cierto cuidado particular.

Al primer año debe podarse casi luego que se la pone, esto es, cercenarlas por arriba, y no dejarlas mas que dos ó tres yemas para que echen la primera leña, y en Mayo se la da la primera labor.

El segundo año se rebajan las varas vigorosas que ha echado, y dejar tres yemas á los sarmientos mas fuertes, y dos á los mas débiles; la poda de la leña que se hace en sesgo,

sea del otro lado de la yema para que no la perjudique en el tiempo de lloro. En el mes de Mayo y Junio se despampana la viña, esto es, se la cortan las ramas que salen por debajo de la cabeza del tronco en confusión; y al tercer año se la poda en Marzo.

El cuarto desde que hace buen tiempo antes de Marzo, y se pone un rodrigon á cada cepa; por Marzo se da la primera labor, y se atan las varas á los rodrigones; se la da segunda labor, y poco despues la tercera; últimamente, se cercenan las varas por la punta.

En el quinto año se provena si tiene necesidad de ello, y poda desde Noviembre hasta Marzo; en este tiempo es cuando se la arreglan las labores mas ó menos frecuentes segun la naturaleza de la tierra.

Quando la viña echa muchos sarmientos se la podará corto, y si esto no alcanza se la escavará y refrescará el pie con ceniza ó piedras.

Poda de la viña. La viña se poda, 1.<sup>o</sup> para que eche la leña mas grue-

sa : 2<sup>o</sup> para impedir que lleve mucho fruto, y no se acabe de este modo en pocos años : 3<sup>o</sup> para que el fruto madure : 4<sup>o</sup> para que eche renuevos por encima.

Antes de podar la viña es preciso escavarla al pie de las cepas, esto es, hacer al rededor de ellas un hoyo y quitarlas todas las raicillas que echan, y se podarán dejando una pulgada por encima de la última yema á la estremidad de la vara echando la podadera de abajo arriba : 2<sup>o</sup> se cortarán todas las ramas largas, sin dejar mas que seis yemas para que las tres sean de fruto : 3<sup>o</sup> se despampanarán las varas y pinzarán tambien las cepas que arrojen, cuya operacion se reduce á quitar con la uña las yemitas que echa la cepa, y las que se consideren inútiles, y esten en las ramas del último año, y á principios de Diciembre se vuelve á echarlas la tierra que se apartó cuando se abrieron por Noviembre : 4<sup>o</sup> se dejarán dos vástagos con tres ó cuatro nudos á las varas gruesas, y uno solo á las que han echa-

do poco: 5<sup>o</sup> se podará el extremo de cada vara en pie de cabra, y dejar como una pulgada entre el corte y la yema. Por lo general lo mejor es tener las cepas lo mas bajas que se pueda, porque quanto mas bajo esté el fruto mejor es el vino, y quanto mas bajo se haga el podo, tanto mas tendrá el vino de delicado.

En quanto á las viñas que estan por alto, quando la cepa es bastante vigorosa, se podarán algo mas largas las varas mejor dispuestas; si se quiere hacer de ellas un emparrado ó espaldera, dejarlas tres ó quatro yemas de mas, y aun otras dos varas de pie y medio, con otras dos ó tres rebajadas á quatro ó cinco yemas: si la cepa es algo débil, no se la deja mas que una vara, ó una rebajada, y se quita todo lo demas.

En quanto al tiempo en que deba podarse la viña, aunque la costumbre es hacer esta operacion por la primavera, es mas útil podarla en otoño, porque así hay mas tiempo y comodidad de laborearla por la primavera:

no obstante se exceptúan las viñas nuevas por su delicadeza, y las situadas en países donde tardan mas en madurar. Es conveniente podar las viñas despues que el sol haya quitado el rocío de la mañana ó la helada, y nunca en tiempo de escarchas ó lluvias.

Labores de la viña. Se darán tres al año: el primero que se llama cavar se hace despues de la poda, y cerca del mes de Marzo: en esta labor se debe mullir bien la tierra hasta las raices que se cubren despues; y esta primera labor es la que propriamente debe llamarse tal, porque las otras dos solo merecen el nombre de escarda, y despues de ella es cuando se ponen los rodrigones.

La segunda labor que se llama binar se hace quince dias antes que la viña eche flor, y nunca despues de este tiempo.

La tercera se hace despues que el fruto está ya formado ó hecho agraz, esto es en Junio, y por un tiempo cubierto. En los contornos de Paris y de Orleans se da otra labor á fines de

Agosto, para tener la viña limpia de toda yerba.

Si por acaso se hallase alguna viña en tierra fuerte, húmeda, y que se asiente ó apelmace á la menor lluvia, se cavará á medio pie de hondo, y echará por encima como media cuarta de tierra ligera ó arena, y aun puede sembrarse de grano este terreno para aflojarle.

Atar las viñas á los rodrigones. Esta operacion se hace despues de haberse caido la flor, y esta especie de estacas no solamente sirven para sostener las varas, sino que las defiende en parte de las heladas, vientos y pedriscos. Por este mismo tiempo se cercena la cepa, que se reduce á cortar la leña superflua que está á las estremidades de las varas, y se rebajan los renuevos de la leña y lados de la cepa; cuando esta operacion se hace la primera vez ha de ser antes que se forme la yema de fruto para el año siguiente, esto es, en Junio ó Julio, para detener el suco y que salga bien la yema.

Abono de la viña. Se estercarán las viñas cada siete años por el mes de Noviembre, con tal que el otoño no sea lluvioso, porque en este caso deberá dilatarse hasta Febrero. Para abonar completamente se necesita echar mil cestos de estiércol á cada yugada; el de bueyes y vacas es el mejor para las tierras ligeras; y el de caballo y ganado lanar, palomina y gallinaza para las fuertes, húmedas y pesadas. Para que una viña quede bien abonada se escava el pie de las cepas y se echa allí el estiércol; pero no tocará este á las raíces, porque puede alterar la calidad del vino.

Tumbar las cepas. Esta operacion en las viñas que estan por alto se hace cada quince años, y se reduce á meter en una hoya de dos pies de ancho, y tan honda como la cepa, toda la leña vieja hasta la del último año, á la que se la dejan cinco ó seis yemas al tiempo de la poda, lo que hace otras tantas provenas, y la rama vieja adquiere nuevo vigor. Las viñas que tienen la cepería baja de-

ben tumbarse todos los años, ó á lo menos rebajarlas algo: en estas viñas es donde se coge el mejor vino.

Beneficio de las viñas. Las viñas se benefician cada diez ó doce años, particularmente aquellas cuyo terreno es ligero, y se hace llevando á ellas otra nueva tierra para reparar las sales que ha perdido y darlas sustancia de nuevo. La tierra seca y ligera que no haya producido es la mejor, y la que hay suelta en los caminos es un excelente beneficio, pero nunca se hará uso para esto de tierra húmeda: las tierras fuertes y de sustancia se benefician solo cada quince años; y aunque hay varios modos de hacer esta operación, el mas fácil y menos costoso es llevar la tierra á los altos, desde donde por medio del viento y las aguas se va repartiendo por toda la viña.

Engertar las viñas. Engértanse las viñas cuando dejan ya de dar fruto, y con todo echan rama vigorosa: este trabajo pide inteligencia, cuidado y la vista del dueño. Este engerto se

echa á escoplo, y para ello se escoge un vástago ó renuevo fértil, redondo y bien criado que tenga muchos nudos y bien cerca unos de otros; pero es preciso advertir que no se han de tomar mas que dos engertos de una misma vara. Escogidos estos se pondrán en un haz y sitio fresco, y antes de hacer uso de ellos se los echa en remojo dos dias; despues se les corta por los dos lados hasta el meollo, cuidando de hacer el corte bien delgado, y de doce líneas de largo, como que tenga un lado algo mas grueso que el otro, de modo que el lado que debe juntar el borde sea algo mas grueso, y mas largo que el que ha de ir á dentro; á proporcion que se van cortando se echan á remojar en una vasija, y no se cortan mas que los precisos para el dia porque se pierden.

Para engertar se descubre un poco la cepa, y escogiendo el sitio mas liso ó igual de la raiz que está á siete ú ocho pulgadas de hondo se corta horizontalmente entre dos nudos; se hiende la cepa con un cuchillo ó abri-

dor á la altura de la muesca del engerto, esto es, como á dos dedos, y se ingiere luego por lo aguzado, atándole despues con la corteza de madera blanca, ó con la segunda del tilo; cúbrese con la tierra movida la raiz y el engerto, y no se deja de este fuera mas que dos botones.

Despues de engertada una viña se la escarda; y quando han arrojado los engertos se quita el arrojado bastardo que es lo que han echado las raices viejas, y dar á los engertos una labor ligera, cuidando de no perjudicarlos, como de dársela á fines de Julio. La viña se engerta por la primavera diez ó doce dias antes que esté cargada del suco, y se procurará no darla labor alguna quando esté en flor. Ultimamente, las labores de las viñas nunca se darán en quanto se pueda, despues de lluvia ni de helada, porque no hay cosa que tanto haga pintar la rama.

Accidentes á que estan espuestas las viñas. 1º La vermiculacion: son unos gusanillos que se crian en la hoja, y

pierden el fruto ; no hay mas remedio contra ellos que quitar los que se pueda : 2º La mucha efusion de la materia, que dimana de la escesiva nutricion, de suerte que la viña no echa mas que leña : se remedia podándola muy corto, esto es, á una pulgada del tronco ; descubrir la cepa, y echar en ella arena de rio : 3º el mucho lloro por la primavera, y se conoce que una cepa ó viña ha echado de sí escesiva porcion de suco cuando se marchitan las hojas sin tiempo : para contener este accidente se harán á las raices gruesas ciertas muescas, y echará alli borra de aceite : 4º La tísis, que proviene de falta de nutricion, y deseca la viña : en este caso se raspará la parte seca, y se la dará con vinagre y ceniza de sarmiento lo raspado : 5º la falta de producto : es preciso engertar la viña con planta abundante : 6º la goma, que proviene de la falta de suco, que se ha estravasado por no haber tenido fuerza para subir : el remedio es cortar enteramente lá rama donde la haya, esto es, las varas gomosas, y dejar en buen estado

las sanas, pues no por eso se ha de desmochar la cepa: 7º las lluvias abundantes, en tiempo en que la rama de la viña no está en sazón: el modo para que sus resultas sean menos perjudiciales es hacer muchas hoyas y zanjas á la viña, porque la secura aunque sea grande nunca ha sido dañosa á las viñas: 8º la helada, particularmente cuando la viña está mojada, porque entonces si sale el sol la deshace instantáneamente, y quema los nuevos sarmientos que han crecido despues de la poda: la helada en primavera hace perecer á muchas cepas si se halla mojada la tierra: 9º el pedrisco: los racimos que toca los seca y agria; pero si es abultado é impelido por un viento fuerte, no solo quita el fruto á la viña sino que despedaza la rama: 10º las malas yerbas, que se quitan escardando la viña con cuidado: 11º los daños de los animales que entran en las viñas, como son los raposos, liebres, jaba-líes; y el de los ganados, particularmente el cabrío: 12º los que ocasionan los insectos, como la oruga que

roe las hojas, y las hormigas coloradas las raíces: estas se destruyen buscando los hormigueros, y poniendo fuego encima. Conócese que una viña está perseguida de los insectos cuando tiene la rama menuda, las hojas acribilladas, y da poco fruto: no hay otro remedio que sembrar cierta porcion de habas en diversos parages de la viña, donde se juntan estos animalejos, y se les coge con la hoja de las habas.

Duracion de la viña. Las viñas duran mucho tiempo, 1º segun la especie de fruto; y así las que le producen blanco duran mas que las que le dan negro: 2º segun la calidad del terreno, porque en las tierras fuertes duran mas que en las secas y ligeras: 3º segun los climas, y así en los cercanos al Norte duran mas que en los que lo son al Mediodia. Ultimamente las viñas que se rebajan todos los años duran mucho tiempo. Cuando una viña llega á sesenta años debe tenérsela ya por vieja y cansada; en este caso debe arrancársela las cepas, dejarla descansar un año, y sembrarla despues de trigo ó granos

pequeños de Marzo, por cuyo medio se logra aligerar la tierra.

Otro método mas sencillo de cultivar las viñas, usado particularmente en países donde no se ponen rodrigones.

En cuanto á la eleccion de la planta ó especie de uvas que se quieren plantar, se atenderá á la calidad del terreno, situacion y clima del país: 2<sup>o</sup> se escogerá la especie de fruto mas dulce, espirituoso, y que madure con mas facilidad para los terrenos fuertes, y para tierra ligera los mas tardíos: 3<sup>o</sup> los sarmientos que se hayan de plantar serán los mas abultados y bien medrados, prefiriendo siempre aquellos en que se pueda dejar leña vieja, que es el cabo de la vara que se podó el año anterior; se cortan en Febrero del largo de dos pies, se meten en una hoyo que se hará en tierra bien trabajada, echándoles allí de modo que no se toquen, se cubren con tierra, y dejan así hasta el S. Juan que se les planta.

*Modo de plantar la viña.*

Se plantará como se acaba de decir por S. Juan, que es el tiempo en que el suco tiene mas vigor. En algunos países usan para esta operacion de un cordel con nudos á la distancia de tres pies unos de otros, y por ellos disponen las líneas de modo que el sol de Mediodia los pueda bañar, siempre que el declive del terreno y corriente de las aguas no sea contrario, porque entonces se dirigirán las líneas de las cepas de un modo mas ó menos oblicuo al declive: para este trabajo se valen de ciertas barrenas de hierro de tres pulgadas de diámetro, de las que una tendrá la figura de un berbiquí, que es una barrena con el mango en semicírculo, y el remate como una cuchara: la otra barrena es lo mismo que la de los carpinteros: de la primera hacen uso para las junturas de las peñas; y de la segunda, que hace el agujero mayor para plantar el sarmiento, que como esté calzado en añejo nunca se pierde, y da fruto dos años antes.

Cuando llega el tiempo de plantar no se sacarán de la tierra mas que los precisos, para que no se aventen, y para esto, como para plantarlos húmedos, se tendrán en un tino con agua; metido el sarmiento se cubrirá luego, y no dejará fuera mas que dos nudos; y con vendrá que sea en un tiempo húmedo. Si se planta una viña de nuevo se dejarán las cepas á la distancia de tres pies; pero es preciso atender tambien para esto á la calidad del terreno, pues por lo general una viña que tenga las cepas á mucha distancia produce el vino de poco cuerpo; y la que las tiene muy juntas da el vino agrio y poco hecho; y así si el fondo de tierra es muy mediano se podrán poner las cepas á seis pies.

Cuando está plantada la viña se quitarán todas las yerbas, y raerá el terreno á tres ó cuatro pulgadas, y se repite esto cuando la tierra vuelve á echar yerba. El segundo año no se podará la planta nueva, sino que se rozará solo la tierra, cuidando de no arrimar la azada á las plantas para no

perjudicarlas ; los demas campos que no tienen pies se cavarán á diez pulgadas de hondo á lo menos. De este modo se amontona la tierra entre dos líneas , se descarga la planta , y da lugar á que penetre el calor , que es el que ha de animar los jugos de la tierra. Se darán tres labores á la viña desde Marzo hasta Setiembre , particularmente cuando han echado yerba , ó si ha criado en la superficie una corteza dura.

Poda de la viña. Se dará á la viña nueva la primera poda á los dos años y cuando tenga ya bastante fuerza. 1<sup>o</sup> Se escavará la cepa con la azada, y cortará todo lo que haya echado á escepcion de lo mas bajo , donde se dejarán dos ó tres yemas , pero á seis ó siete pulgadas de largo , porque este sarmiento es el que indica el pie de la planta ; si la cepa ha echado por arriba es preciso cortarla todo aquel arroyo , para obligar al suco á que vaya á las yemas bajas , porque si se deja á la viña que suba , el pie siempre será flojo y difícil de trabajar. Por es-

te medio, como los pies de la viña son fuertes y vigorosos, no tienen necesidad de renovarse con las provenas, que son operaciones costosas.

2º Hácese la segunda poda cuando los sarmientos están ya algo gruesos y bastante largos, á dos pulgadas de la tierra, cuidando de mantener cierta igualdad de vigor entre los pies de la viña. El objeto de la poda es mantener segun convenga lo superfluo de las ramas, que no darían mas que mal fruto, y disponer la leña de modo que dé rama de fruto: en los años siguientes se deben tambien cercenar los renuevos inútiles, por donde se escaparía el suco y debilitaría el pie, y cortarán las ramas inmediatas á este sin dejar nada en ellas; se tendrá cuidado con los pies que han dado mas racimos para dejarlos algo mas cargados al año siguiente: pero si en este caso á la cepa inmediata le viniese el año favorable, y no á la que quedó cargada, se descargará esta, para aliviar á la otra.

El objeto de provenar la viña no es otro que reemplazar las cepas que se

han perdido ó que son de mala especie; pero si la falta proviene de poca fertilidad de terreno es inútil esta operacion. Por lo general toda cepa que se ha hecho de provena dura poco; y en cuanto á las de mala especie es mejor engertarlas que arrancarlas, para echar alli provena, y además esta siempre debilita el pie principal, al paso que una cepa despues de haber adquirido fuerza mantiene su vigor despues de engertada; y así para engertarla se escava algo la cepa, se la sierra como á cualquiera otro árbol, y echa el engerto á escoplo, cubriéndola luego con tierra que se apretará algo, y no quedará fuera el engerto mas que medio pie con tres ó cuatro yemas solamente: esta operacion se hace poco antes que lloren las viñas.

*Observaciones sobre la labor de las viñas.*

La labor de la viña es esencial, pero será solo á medio pie de hondo, porque si es mas echarán muy abajo y no

podrán recibir las influencias del aire, y el vino será de inferior calidad; si por el contrario, no se trabaja mas que superficialmente, la viña producirá poco, echará las raíces muy al pelo, y estará mas espuesta á la helada: 2<sup>o</sup> se amontonará la tierra á lomo entre las líneas, de modo que las cepas queden al pie para que el sol pueda bañarlas; y esta labor se hace en Marzo: 3<sup>o</sup> se dará otra labor á la viña antes que esté en flor, por medio de la cual se vuelve la tierra y echa algo al pie de la cepa, lo que proporciona mas abundancia de suco. La tercera labor se da cuando el fruto empieza á mudar de color, lo que contribuye mucho á que medre y madure pronto: en esta labor se amontona la tierra al pie de la cepa para librarla de los hielos del invierno: pero si la tierra es fuerte se pondrá á lomo. Es constante que la cantidad de vino depende de las labores: mas estas no deben darse en tiempo de heladas, húmedo, ni de mucho calor.

*Observaciones sobre el uso de atar  
las viñas.*

En las provincias meridionales de Francia no se atan, porque como las cepas estan á la distancia de tres pies nunca se tocan las ramas, y las varas ó sarmientos se mantienen por sí libres y levantados: el aire y el calor obra libremente sobre el fruto, y el obrero puede sin estorvo alguno pasar á hacer sus trabajos. En aquellos parages donde las cepas se hallan mucho mas juntas se ata la rama para poder pasar, de donde se puede inferir que no hay necesidad de atarla en el caso en que sin esta circunstancia pueda trabajarse la viña: por otra parte, el fruto madura mas bien, pues cuando la rama está atada recibe menos las influencias del aire, y no madura tan bien: 2.º si hubiese precision de atar la rama por estar las cepas muy juntas será bueno valerse para ello de mimbres, sin mas que hacer un abarcon ó aro alrededor de la rama para no comprimir-

la, como lo hacen con la paja de centeno, la mayor parte de los viñeros.

La palomina es un estiércol excelente para la viña, y aunque los libros que tratan de agricultura no hablan de él en esta parte, sin duda no es otro el motivo que por hallarse con mas dificultad que el de caballerizas, y no es menos cierto que esta clase de estiércol no deja de serlas muy útil. En efecto, como la viña no pide mas que calor, se deja conocer que el estiércol mas cálido las conviene mas bien, particularmente á las viñas bajas, y en terrenos en que solo producen vinos flojos: se ha hecho la esperiencia en la Silesia; y podria hacerse igualmente en las que se plantan junto á las paredes de una huerta y en los emparrados.

Muchos creen remediar la falta de fertilidad del terreno en las viñas y aumentar la cantidad del fruto echándolas estiércol comun; pero en esto hay atraso de utilidad, porque el vino blanco se engruesa con el estiércol, y el tinto se afloja y adquiere mal gusto. El mejor abono que puede echarse en este

caso es el que han hallado por mas propio los Mesinos; y no es otra cosa que las uñas de los carneros que ellos llaman *Ingliottes*, y las triperas venden muy barato; y así cuando echan las provenas en cada una meten un puño de ellas, por cuyo medio no solamente logran el efecto desde el primer año, sino que continúa la viña dando buenas cosechas por seis ó siete, y no comunica al vino gusto alguno ni calidad mala.

*Nuevas observaciones sobre el cultivo  
de las viñas.*

Se ha descubierto en los principios del nuevo cultivo ciertos medios propios para perfeccionar el de las viñas, y esto despues de muchas esperiencias. Segun dice Mr. du Hamel es preciso que resulten grandes defectos del modo con que hoy se cultivan las viñas ademas de lo muy dispendioso de las labores.

Este hábil agricultor se ha propuesto hacer en las viñas la misma prueba de método que para el cultivo de las

tierras ; y esto 1<sup>o</sup> por una diferente disposicion de cepas. Para este efecto ha puesto la viña en eras ó tablas como lo ha hecho para los panes , dejando en ellas una platabanda entre dos eras , y las proporciones de estas á cinco pies de ancho , para poder plantar alli tres líneas de cepas , que por este medio deben estar á la distancia de treinta pulgadas unas de otras , y lo mismo las líneas. A las platabandas las da cinco pies de ancho ; y conviene en que puede plantarse las cepas á otras distancias , como á una sola línea , apartadas estas unas de otras tres pies y medio ; mas para abreviar una experiencia que duraria por mucho tiempo su exámen , ha establecido una era de cepas en una viña ya plantada de veinte y cuatro años , y que producía bien. Mandó formar en ella una era de cinco pies de ancho , y esto se hizo proveñando las cepas viejas para establecer las dos líneas exteriores , con el cuidado de dejar en ellas dos pies y medio de distancia de una provena á otra ; y mandó que se dejasen las cepas viejas

que cayesen en las líneas, llenando lo demas á donde las cepas no viniesen bien con provenas. Esta era tenia cuarenta toesas: formóse al lado una platabanda de cinco pies de ancho, arrancando de ella todas las cepas viejas que se hallaron en este espacio: se ve que esta era debia tener diez pies de ancho, cinco ocupados por las cepas y cinco por la platabanda.

A consecuencia de la cosecha que le produjo esta era al año siguiente de su establecimiento, mandó hacer tres iguales junto á la primera.

2º Dispuestas las cepas de este modo se halla desde luego la facilidad de dar á las platabandas todas las labores con los mismos arados con que se hacen en las platabandas de las tierras, segun el método del nuevo cultivo.

El terreno cultivado así en las platabandas hace cerca del tercio de su total, y los dos tercios restantes se trabajan á brazo como se hace por lo comun. De esto se sigue que los costos de labores son sin comparacion mucho menos por la prontitud del arado; pe-

ro es preciso no arrimarle mucho á las cepas para no perjudicarlas. Hay otra disminucion de trabajo en este modo de cultivar las viñas, pues disminuyéndose el número de cepas se ahorra proporcionalmente el trabajo de los obreros: la disminucion de estacas ó rodri-gones: no tener necesidad de atar las viñas ni estercarlas proporciona tambien otro ahorro considerable. En fin el surco que se echa con el arado en medio de la platabanda y cerca de las cepas sirve para que corran las aguas, que con su frialdad dañan á la viña.

En cuanto al tiempo de podar las viñas, que segun el método comun es durante el invierno y despues, Mr. du Hamel ha experimentado que es mejor podarlas antes de invierno, inmediatamente que se concluye la vendimia, y tiene visto que de este modo no hacen en ellas impresion las heladas, las ye-mas arrojan sarmientos mas vigorosos, y dan mucho mas fruto.

Acerca de las labores que se comien-zan segun el método comun, despues que se han podado las viñas, y que el

tercero se da por S. Juan, el mismo autor advierte que la primera labor haya de darse en un tiempo crítico, esto es, cuando la viña está cerca de arrojar y salen las yemas: 2º que despues de San Juan hasta la vendimia salen muchas yerbas que ofuscan las cepas y perjudican á la maduracion del fruto.: 3º cuando la viña se ha podado antes del invierno debe dársela la primera labor en este tiempo, diferir la segunda hasta fines de Mayo, y la tercera hasta principios de Agosto. Este es, dice, el verdadero método de cultivar las viñas cuando estan dispuestas en eras, porque estas, como hemos dicho, se trabajan á brazo, y las platabandas con el arado. En fin, ha experimentado este célebre inventor del nuevo método de cultivo que la viña que dispuso así en eras, á mas de los gastos que ha ahorrado en obreros, le ha producido cosechas casi dobladas, á las que de ella sacaba cuando estaba puesta como las demas viñas; con advertencia que las cepas que se habian puesto en ella de nuevo, á los tres años podian entrar

en comparacion con las que quedaron viejas en las líneas, tanto en vigor como en producto.

Las hojas de la viña son astringentes; y se hace uso del cocimiento de ellas contra los cursos, disenteria y hemorragias. Aplicadas á la cabeza ó á los pies aplacan los dolores de cabeza; el lloro, cuando se la poda en la primavera, es bueno para el mal de piedra, y destilado en los ojos quita el encendimiento de ellos y aclara la vista.

**VIOLETAS.** La violeta es de un color violado ó azul; se compone de cinco hojas, y tiene un olor suave y agradable. Esta flor que se cria en penachos se multiplica por medio de las raices que se sacan de ella, y la que se cultiva en los jardines es la violeta doble. Se trasplanta cada tres años; se cria bien en los sitios sombríos, y la conviene una tierra fuerte y buena con poco sol; necesita regarse de cuando en cuando, y quitarla las malas yerbas.

Las flores de las violetas son medicinales, y se hace de ellas un jara-

be propio para templar la cólera, particularmente la atrabilis ó cólera negra; modera el calor de las fiebres, y remedia la tos, sirviendo al mismo tiempo de un suave purgante. Para hacer este jarabe se escogerán las violetas sencillas, húmedas del rocío, de buen color y olorosas. La grana de las violetas es purgante, respecto á los riñones y cálculo; y la dosis es de una dracma hasta tres.

**VIRUELAS.** Esta enfermedad proviene de un fermento que circula en la masa de la sangre, y que habiendo adquirido cierto grado de maduración se separa de ella y produce pústulas sobre la cútis: es sumamente contagiosa y peligrosa en los que la contraen por el contagio que comunica al aire.

Como hay muchas enfermedades que se parecen en algo á las viruelas, el vulgo inconsideradamente las confunde con esta enfermedad, que para llamarse verdaderamente viruelas necesita tener ciertas señales que la caracterice de tal. Esta enfermedad está acompañada de una fiebre inflamatoria, pesti-

lencial, epidémica y siempre contagiosa: su curso es regular, notado por cuatro tiempos ó períodos muy distintos: 1º el del contagio: 2º la erupcion: 3º la supuracion: 4º la desecacion. El tiempo del contagio ó aparato de la enfermedad es de tres dias y medio ó cuatro: la duracion de estos cuatro períodos llega hasta quince: la crisis se hace sobre la cútis en forma de unos diviesillos llenos de un pus ó materia amarilla bien hecha cuando llega el caso de estar madura: el tiempo de la erupcion acaba en llegando el pus á presentarse á la punta de las pústulas, y por lo comun acontece al octavo dia de la enfermedad. Estas pústulas en las legítimas viruelas que no son benignas hacen un progreso lento en bulto y elevacion, aparecen al principio solo entre la cútis, y epidermis ó cutícula, y por lo regular no salen hasta despues del segundo dia de calentura á los niños, y al tercero ó cuarto á los adultos. Siempre hay una disminucion considerable en la calentura y accidentes despues

de hecha la erupcion; pero aun en las viruelas mas benignas vuelve de nuevo la calentura al principio de la supuracion; en fin cada grano supura bien ó mal segun el carácter de los humores. Por lo dicho se puede muy bien venir en conocimiento de que las demas enfermedades eruptivas, ni aun las viruelas locas, son verdaderamente viruelas, aunque los granos imiten en color y figura á las pústulas de las que son legítimas viruelas, porque aquellos granos se disipan prontamente sin producir pus ni serosidad.

Las viruelas malignas son aquellas en que los granos estan cerca unos de otros, y aun amontonados; estan acompañadas de una fiebre ardiente, y tal vez atabardillada.

Las viruelas locas tienen los granos dispersos en corto número, y nunca malas resultas.

Las señales de las viruelas en general son la fiebre, los sopores, los vómitos y los dolores de cabeza.

La erupcion se hace por lo comun al tercero ó cuarto dia, y las pústu-

las se multiplican en tres días; en los tres siguientes engruesan, y se ponen blancas y purulentas á los otros tres: en el tiempo de esta supuración vuelve la calentura, aunque cesa poco á poco, y se desecan y caen á los tres últimos días, esto es, cerca del doce ó quince.

Las viruelas son funestas y llegan á ser mortales cuando su veneno no puede salir para hacer una buena erupción, ó que quede en la sangre parte de él.

Los remedios de que debe hacerse uso desde luego, 1.<sup>o</sup> una lavativa regular: 2.<sup>o</sup> si el sopor y la dificultad de respirar son considerables se recurrirá á la sangría del brazo, y si continúan se dará al enfermo un vomitivo: 3.<sup>o</sup> desde que comienza la erupción se darán bebidas cordiales, ó sudoríficos para echar fuera el veneno por el sudor. (*V. Sudoríficos.*)

Por ejemplo la hiel de puerco preparada, de que se darán cinco granos á los niños, diez ó doce á los adultos desleídos en un poco de tisana; se

le echa al enfermo algo mas de ropa que lo regular, y no se le mudan sábanas; se repite la toma á las seis horas, y hasta que salgan las viruelas, porque cuando empiezan á bajar y caerse no se le dará mas que una toma cada dia hasta estar bueno. Durante los sudores se le dará media dracma de confeccion de jacintos de cuatro en cuatro horas, y aun bastará este último remedio desde los principios sin necesidad de recurrir á los sudoríficos, particularmente si las viruelas salen con facilidad y no es violenta la fiebre. El sarampion debe tratarse del mismo modo.

Mas si las viruelas son malignas y atabardilladas, lo que se conoce por lo violento de la calentura, sopor, delirio, é inquietudes estraordinarias, se sangrará al enfermo del pie; pero en el tiempo de la erupcion se recurrirá á los vomitivos, y si estuviese muy débil á los purgantes: todo con prudencia y solo hasta lograr una evacuacion suficiente, haciendo uso despues de la hiel de puerco.

Si á pesar de esta conducta los accidentes se agravan y creciese la calentura; si las viruelas de la cara se aplastan y ponen negras en el medio; si la erupcion se hace tan menuda como granos de mijo; si se advierte revolucion en la naturaleza del enfermo sea por los truenos, ó por cualquiera espanto; si el pulso se pone imperceptible ó desigual; si al delirio se siguen movimientos convulsivos, se suprimirán los remedios dichos, y recurrirá á los cordiales mas espirituosos, como el elixir triacal, el lillium, &c. (*V. Cordiales.*)

Para preservar los ojos de todo accidente funesto se usará de un colirio hecho con azafran y agua de llanten: para los violentos males en la garganta causados por las pústulas se gargarizará con agua de cebada y miel; y para la hinchazon de las narices se destaparán con aceite rosado.

Para precaver la deformidad que ocasionan los hoyos de las viruelas en el rostro se fomentará por mañana y noche con aceite de almendras dulces,

y agua de cebada desde que las viruelas empiezan á blanquecer, y por nueve dias; entonces se pondrá en la cara el zumo de lentejas cocidas, y dejará hasta que por sí mismo se vaya cayendo; despues de esto se untará con la pomada de manteca añeja de puerco hasta el dia diez y seis, y últimamente con la pomada blanca.

Mientras dura la calentura no tomará el enfermo mas que caldos, y la bebida será una tisana hecha con raiz de escorzonera, lentejas, grama y regaliza: cuando ya no tenga calentura se le podrá dar alguna sopa, huevos frescos y algun otro alimento ligero, y vino aguado hasta el veinte y uno, y despues se le purgará segun convenga. *Helvet. traité des maladies.*

Las viruelas mas comunes son las benignas, que por lo regular no necesitan de otro auxilio que fiarlas al régimen de la misma naturaleza: por el contrario las peligrosas y cuyo caso es raro, tienen necesidad de todos los socorros del arte, y de la inteli-

gencia de un médico prudente; pero se advierte que en esta clase de viruelas cesa el peligro cuando el pulso se pone ventral, esto es, abierto, desigual, é intercadente.

Otras observaciones sobre las viruelas. Cuando estas ó el sarampion no levantan bien, ó que no se mantiene la erupcion por debilidad del corazon, se hará uso de una bebida cordial hecha de este modo.

Tómense aguas destiladas de torongil sencillo y cardo santo, dos onzas de cada una; confeccion de jacintos una dracma; flor de naranja dos dracmas; jarabe de clavel y de limon media onza de cada uno; mézclase todo, y se dará con la cuchara de hora en hora. Esta pocima conviene en las grandes debilidades y partos laboriosos.

Otro remedio para hacer salir las viruelas. Tómese freza de ganado lanar y si pudiese ser del dia; envuélvese en un vaso de vino generoso, y sino le hubiese de cerveza; cuando esté algo espeso se hará beber al enfer-

mo, y se le abrigará en la cama para que sude.

O se toman dos ó tres granos de azafran bien seco, y haciendo con él una muñequita en un paño, se echará y tendrá en un vaso de vino blanco hasta que se haya estraído toda la virtud y tintura del azafran; despues se esprime y da al enfermo para hacerle sudar.

Remedio para impedir que las viruelas dejen hoyos. Cuando las pústulas estan maduras se arrimará cerca del rostro un hierro caliente, lo que las seca prontamente, é impide de ahoyar. *Eph. d'All.*

O se dará á menudo con espíritu de vino en que se habrá disuelto mirra en polvo; despues se dará con una pluma remojada en una disolucion de azúcar de saturno hecha en agua rosada, y se renovará de cuando en cuando.

O se batirá una yema de huevo cocido que esté blando con tres cucharadas de aceite de cañamones hasta que quede como pomada, con que se unta-

rán las viruelas cuando esten blancas para que se sequen prontamente y caigan.

Otro modo de impedir á las viruelas dejar señales en la cara. Cuando se ha hecho la erupcion y las viruelas comienzan á engruesar y llenarse de la materia purulenta, se tomará un poco de greda bien molida, y se mezclará con la nata de la leche, de que se hará una especie de pomada algo suelta en que se remojará una pluma y dará con ella la cara del enfermo, renovándolo á proporcion que se advierta secarse. Como la frescura de la crema impide la comezon no se rascará el enfermo; por otra parte la greda que se halla envuelta con ella deseca insensiblemente la materia, y no da lugar á que vaya cavando la carne y haga hoyos: todos cuantos han tomado esta precaucion han logrado con ella los mejores efectos.

Inoculacion de las viruelas. Llámase así la insercion que se hace de la materia virulenta en un sugeto para que contraiga esta enfermedad que no

tiene entonces las funestas consecuencias que cuando vienen las viruelas naturalmente. Se dice que no hay memoria del establecimiento de la inoculación de las viruelas en la China, y practicada por mas de doscientos años en la Circasia y Georgia: es constante que en Constantinopla hace que está en uso desde el año de 1673, y en Inglaterra desde el de 1721, y de allí ha pasado á Alemania, Francia é Italia: es sin disputa una de las mejores prácticas con que se ha enriquecido la medicina, y una invencion sumamente útil al género humano; sin embargo como es invencion moderna está espuesta á la contradiccion de la mayor parte de las gentes.

No es menos cierto que el número de los que mueren por medio de la inoculación es nada en comparacion de los que mueren de las viruelas naturales. En Paris se ha practicado con feliz éxito: he aqui un egemplar hecho en un niño de cuatro años. Desde luego un médico y un cirujano prepararon á este chico en ocho dias, san-

grándole dos veces, y haciéndole observar una dieta refrigerante, usando principalmente de leche, despues de lo cual se hizo la operacion el dia primero de Abril. Se practicó siguiendo el método que parecia haber probado mas bien en los paises estrangeros, esto es, en la parte media y exterior de cada brazo se hizo una pequeña incision que no penetró mas que la cútis ó pellejo, y en ella se metió un hilo empapado en el humor virueloso que se habia escogido de las viruelas mas benignas, con su aparejo ó venda para contenerle; los hilos no se quitaron hasta las cuarenta y ocho horas; estos hilos con que se hizo la operacion, habian sido empapados en el humor á principios de Setiembre del año anterior, siete meses antes de hacer uso de ellos. El niño tuvo síntomas que no se habian advertido en otros á quienes se habia antes hecho la inoculacion; ocho dias despues de hecha le entró un poco de calentura con algo de adormecimiento, y continuó por otros ocho seguidos, y al-

gun leve crecimiento por las noches. Este accidente obligó á hacerle observar dieta mas exacta; y al diez y ocho la fiebre tomó incremento con vómitos y demas aparatos con que entran las viruelas que duraron hasta el dia siguiente en que comenzó á hacerse la erupcion. Dos dias antes las heriditas de los brazos que parecia estar cerradas se volvieron á abrir y se inflamaron; y la erupcion se hizo perfectamente; desde el diez la calentura declinó y las viruelas abultadas y benignas solo fueron quince en la cara, y como ciento y sesenta en todo el cuerpo. El quince por la noche comenzó la supuracion, pero sin calentura, que es una de las ventajas que se logran en las viruelas inoculadas sobre las naturales. El resto de la enfermedad se pasó felizmente sin acontecimiento particular: al veinte se habian ya formado bien todas las costras, y pocos dias despues el niño estuvo perfectamente bueno sin resulta ninguna mala, y casi enteramente asentado el color del rostro. *Extracto de una*

*carta de Mr. Geoffroy, médico de Paris, á un médico de provincia. Diario Económico de Junio de 1755.*

VISTA. Debilidad en la vista ó vista turbada. Se meterán hígados ó intestinos de gobios de río en una botella de vidrio que se pondrá á un calor suave del sol, y se convertirán en un licor amarillo y oleoso con que se darán en los ojos.

Vista perdida sin que se perciba cosa alguna en el ojo. Se tomará una azumbre de agua comun, un cuartillo de vinagre, y á proporcion harina de habas. Métese todo junto en un escalador, y se pone á hervir hasta que se haga una papilla, la que se estenderá en unas estopas en forma de cataplasma, y pondrá á la frente del enfermo con una venda al tiempo de recogerse, y se repite por algunas noches.

Vista perdida despues de las viruelas. Se tomará hojas de yedra terrestre, de las del trébol que tienen una mancha en medio, y las flores coloradas, y de celidonia mayor, al-

go menos de la yedra que de las otras dos plantas. Májanse todas juntas, y media hora despues se las saca el jugo esprimiéndolas; échase en una botella y con una pluma remojada en él se darán en los ojos por mañana y noche; pero si tiene en ellos fluxion ardiente este remedio no sirve.

VITRIOLO. Es una sal mineral que se saca como el salitre por filtracion ó evaporacion de las minas de cobre, y de que hay cuatro especies: 1<sup>o</sup> el blanco se saca por medio de la evaporacion, de las fuentes que participan de este mineral; y es una piedra encarnadina que se pone en pedazos blancos, puros y abultados, de un gusto astringente y agrio: 2<sup>o</sup> el verde, que es de tres géneros: el de Alemania, que son unos cristales verdes y azulados, con un gusto agrio, y sirve para hacer el agua fuerte: el de Inglaterra, cuyos cristales son de un color verde pardusco, y de gusto dulce y astringente: el de Italia llamado vitriolo romano, que es de color verde y gusto algo agrio: de estas clases de vitriolo se hace uso

para detener la sangre exteriormente, y sirve tambien para hacer el agua mineral artificial, y los polvos simpáticos: 3.<sup>o</sup> el azul, llamado de Chipre, que es agrio y cáustico, y se hace uso de él para consumir las carnes de las úlceras: 4.<sup>o</sup> el colorado, que es una piedra encarnadina que viene de Suecia y Alemania; hállase calcinado en la mina por fuegos subterráneos: es mas raro que los otros, y se disuelve con facilidad en el agua: entra en la triaca, y puede hacerse artificial, calcinando el vitriolo verde segunda vez á un fuego violento: tiene la propiedad de detener prontamente la sangre.

El espíritu de vitriolo es un licor sumamente corrosivo, que se hace por destilacion con vitriolo comun que se ha calcinado con carbones encendidos y reducido á polvos. Échanse estos polvos en un alambique bien engrudadas las juntas, y luego se hace la destilacion á fuego lento, despues á fuego violento que continúa por cuatro dias; por último, lo que se halla en el recipiente es lo que se llama espíri-

tu ó aceite de vitriolo. Abre las obstrucciones y templa los ardores de la fiebre, echándole en la bebida desde quatro gotas hasta doce. Todos los espíritus de vitriolo son propios contra las lombrices, y para fortalecer el estómago y los intestinos.

VOMITIVO. Los vomitivos son precisos cuando la abundancia de los humores es tanta que ocupan y cargan con tanto esceso al estómago, que puede temerse pasen á la sangre. Agitan y sacuden con mas viveza que los purgantes las partes embarazadas, y desprenden con mas rapidez y eficacia los malos humores. Hácese uso de los vomitivos en todas las enfermedades súbitas y agudas, como en las apoplegías serosas, letargos, catarros sufocantes, vapores y aturdimientos, pesadeces, grandes dolores de cabeza, hidropesía, ictericia, y otras enfermedades inveteradas que provienen de las obstrucciones de las vísceras del vientre: tambien se hace uso de los vomitivos cuando se advierten síntomas que preceden á las viruelas y sarampion maligno, en las

fiebres ardientes, y aun en las pestilenciales.

— Convienen principalmente á personas de temperamento robusto, de mucho pecho y fuertes de estómago; y así si se diesen á los que sean de temperamento delicado habrá de ser con precaucion.

Por lo general á los vomitivos debe preceder, en cuanto sea posible, la sangría para desocupar los vasos, y las lavativas para desembarazar el vientre: se arreglará con mucha exactitud la dosis, y para no engañarse será lo mejor dar la mitad de aquella que está señalada para cada edad, á no ser que el remedio no obre á la primera vez, en cuyo caso será preciso aumentar la dosis.

Los vomitivos se dan á cualquiera hora siempre que se presenta la ocasion, como en las apoplegias, perlesias, y se repite dos ó tres veces seguidas segun lo pide la necesidad, sin dejar mas que un cuarto de hora de distancia. (*V. Tártaro emético.*)

— VOMITO FRECUENTE. Remedio para detenerle. Se tomará todas las maña-

nas dos cucharadas de un vino generoso ó en un vino comun, se tomarán polvos de rosas encarnadas y de canela. Pónese en el estómago un saquito lleno de agenjos secos.

Vómito despues de comer. Se tomará una cucharada de jarabe de bayas de sauco hecho con azúcar y miel; tambien son buenos los caldos de cangrejos. (*V. Cólera morbo.*)

VULNERARIAS. Las mejores yerbas vulnerarias son la pirola, la alquimila ó pie de leon, la pervinca menor, la búgala ó consuelda media, la betónica rastrera, la agrimonia, el escordio, y la yedra de tierra: es preciso cogerlas en su vigor, secarlas á la sombra entre dos lienzos, mezclarlas por partes iguales, y conservarlas en sitio seco dentro de un papel. Estas yerbas son muy útiles contra todas las enfermedades que provienen de la corrupcion de la sangre, como son las almorranas, disenterias, hidropesías, opilaciones del hígado, y se dan con seguridad en todo género de hemorragias. Este remedio disuelve la sangre extravasada y

coagulada en el cuerpo por alguna caída, contusion ó esfuerzos violentos, y el uso es este: se tomará como media dracma de vulnerarias semejantes, y echarán en un puchero con medio cuartillo de vino bueno ó de caldo; tápase bien y deja en infusion hasta que las hojas bajen al hondo; échase despues el licor poco á poco en una taza; y echando en ella un poco de azúcar, se tomará por la mañana en ayunas la primera toma caliente, y dos ó tres en el dia: continuáse haciendo este uso mas ó menos tiempo segun la enfermedad, y aumentando la dosis de las yerbas como se considere preciso.

### X

**XABON.** Composicion que sirve para limpiar y blanquear el lienzo: se hace con la ceniza de la yerba llamada kalí o sosa, y cal viva en piedra á medio apagar: cuando está en polvo se la envuelve con la sosa moviendo mucho una y otra; échase todo en

un tonel deshondonado por un lado y agua por encima hasta que pase pie y medio; déjase allí por espacio de cuatro horas; despues se saca y pone á parte, y echando otra se repite lo mismo hasta cuatro veces; derrítese despues doscientas libras de sebo de carnero ó de buey, y cuando lo esté bien se echará en él dos ó tres cubos de la segunda agua que está á parte, y despues de la primera y segunda poco á poco, y hasta que el jabon esté bastante fuerte sacándole sobre el borde de la caldera: entonces se echará allí dos onzas de alumbre de roca desleido en cada doce libras de sebo. El mejor jabon es el de Alicante, despues el de Cartagena, Marsella y Tolon. El jabon blanco es duro, y el negro blando.

Xaboncillo. Se hace con jabon de Tolon ó de Génova: córtase bien delgado y despues de haberle secado al aire se le rocía con agua de la vanda, y cuando está bastante blando se maja bien; échase en él despues dos libras de almidon en polvo, una onza de

esencia de limon y un puño de sal; májase todo y se hacen bolas ó jaboncillos.

*Modo de hacer por sí los jaboncillos.*

Se tomarán seis libras de jabon, córtase delgado, y se desata en un cuartillo de agua en que se habrán hervido seis limones cortados en rajas, y pasados por un lienzo que se habrá esprimido bien. Estando ya desleído el jabon se apartará de la lumbre, y echará en él tres libras de almidón en polvo, un poco de esencia de limon, y se amasará bien todo; hecha la pasta se hacen las bolas, y marcan al mismo tiempo.

**XAQUECA.** Es un dolor que no toma mas que la mitad de la cabeza, dejando libre la otra mitad; por lo comun la jaqueca dura muchos años. **Remedio.** Se batirán bien cuatro claras de huevos con un poco de azafran, y se aplicará á la frente al tiempo de la accesion de la jaqueca puesto en un lienzo.

O se mezclarán hojas de rosas coloradas, y un poco de harina de trigo en vinagre; hácese hervir todo hasta que esté como un emplasto que se aplicará á las sienes.

Un vomitivo suele algunas veces quitarla; tambien es bueno beber algunos vasos de agua y pasearse despues un rato.

Echase aguardiente en el hueco de la mano, y se aspirará por las narices. El café es tambien bueno en las jaquecas.

XARABE. Licor de una consistencia algo espesa, y de gusto agradable, que se ha estraído de las aguas, jugos ó yerbas, y se cuece con azúcar. Las diferentes clases que hay de jarabes son infinitas; y así pondremos solo los mas usados, con el modo de hacerlos.

Xarabe de culantrillo. Se tomarán seis onzas de culantrillo recién cogido á fines de Abril, y del de mas olor; pártese menudo y se echa en tres libras de agua caliente por seis ó siete horas; despues se pondrá á hervir el licor ó infusion hasta que que-

de en la cuarta parte; cuélase y se exprime, y echando en ello dos libras y cuarteron de azúcar blanca, se clarifica con una clara de huevo; pásase por un lienzo, y se cuece hasta la consistencia de jarabe, de que se tomará una cucharada en la tos y enfermedades de pecho.

Xarabe de adormidera blanca. Córtese en pedacitos dos libras de cabezas de adormideras blancas recién cogidas y una de negras: échanse en un puchero vidriado que tenga cuatro azumbres de agua de fuente hirviendo; se tapa el puchero y deja en infusión por veinte y cuatro horas; hiérvese despues hasta que quede en la mitad; cuélase el cocimiento esprimiéndole bien, y se echan en él tres libras de azúcar, que se clarificará y hará el jarabe á lumbre lenta ó moderada. Este jarabe se da en todos los casos en que hay necesidad de adormecer, y detener el movimiento de los humores, como para aplacar los dolores: la dosis es desde una onza hasta diez dracmas.

Xarabe de moras. Se machacan moras de jardín, y dejarán macerar siete ú ocho horas á frio; esprímese el zumo por un lienzo fino, y se envolverá con igual peso de azúcar para hacer el jarabe, de que se tomará una cucharada en los romadizos y males de garganta. Del mismo modo se hace el jarabe de fresas; pero se hace depurar el zumo en una botella al sol: conforta el corazon y purifica la sangre.

Xarabe de grosellas coloradas. Májense y se esprime el zumo que se echará en botellas, acabándolas de llenar con dos dedos de aceite de almendras dulces; tápanse y se deja depurar este zumo tres semanas hasta que esté bien claro; filtrase poco á poco por un papel de estraza, y pesando el licor se echará doble de azúcar desleida; espúmase el jarabe que se colará y guardará: es refrigerante y conforta el corazon.

Xarabe de manzanas. Rállanse manzanas reinetas, déjense á frio diez ó doce horas; despues se esprimen, écha-

se elizumo en botellas, y se hace lo mismo que se acaba de decir para el jarabe de grosellas: es pectoral, cordial y bueno para la melancolía.

Xarabe de amapola. Se echarán tres cuarterones de estas flores recién cogidas en un puchero, y por encima tres cuartillos de agua de fuente hirviendo; tápase y se deja así siete ú ocho horas; despues se hace hervir ligeramente esta infusion que se exprimirá y colará; échanse en ello nuevas flores, y se pondrá en cenizas calientes el mismo tiempo que antes, y se hará lo demas como la primera vez; échase en la infusion tres libras de azúcar, clarifícase la mezcla y se hace el jarabe, que es bueno para el romadizo; y la dosis hasta onza y media.

Xarabe de rosas descoloridas. Se cogerán antes de salir el sol rosas sencillas que se deshojarán y majarán, dejándolas así algunas horas; exprímense despues para sacarlas el jugo que se depurará al sol, y despues se echará poco á poco y pasará por un lien-

zo; échase en él igual peso al que tenga el jugo de azúcar fina, y se hace evaporar todo á un fuego lento hasta que esté en consistencia de jarabe que se podrá echar en botellas, y conservará bien acabándolas de llenar con un poco de aceite de almendras dulces; purga suavemente las serosidades, y fortifica el estómago: la dosis es de media onza hasta dos.

Xarabe de flores de albérrchigo. Se majarán dos libras de estas flores recién cogidas, y echarán en un puchero vidriado con cuatro azumbres de agua hirviendo por encima; tápase y deja la materia en digestion doce horas; despues se hará hervir ligeramente y colará esprimiéndolo, haciendo en la coladura tres ó cuatro infusiones como la anterior de nuevas flores que se colarán y esprimirán como antes, y en la última coladura se echará ocho libras de azúcar blanca clarificando la mezcla, y cociendo el jarabe que es propio para purgar el cerebro, y contra las obstrucciones: la dosis es de media onza hasta dos.

Xarabe de chicoria. Este jarabe como el de borraja se hace con el jugo de la chicoria silvestre depurado, y con azúcar blanca partes iguales.

Xarabe de agenjos. Se cogarán seis onzas de agenjos cuando la planta esté en su vigor, y antes que salga el sol; échanse en agua caliente que pese como veinte onzas, por espacio de cinco ó seis horas, y al cabo de este tiempo se hará hervir la infusion hasta que quede en dos terceras partes; se exprime, cuela y deja asentar; despues se echa diez y ocho onzas de buena miel; cuécese todo y espuma hasta que tenga consistencia de jarabe, y si se echa un poco de ruibarbo será mejor. Ayuda á la digestion, fortifica el estómago y mata las lombrices.

Xarabe purgante para los niños. Se tomará agua de verdolaga, tanaceto y parietaria destilada, de cada una ocho onzas; hojas de sen una onza; ruibarbo molido seis dracmas; sal de agenjos tres dracmas; tamarindos mondados una onza; échase en infusion to-

do por doce horas en el agua destilada que estará hirviendo á un fuego moderado en un puchero bien tapado; despues se aprieta y pasa por un lienzo; añádese á la coladura cuatro onzas de azúcar piedra, y haciéndolo hervir se le dará la consistencia de jarabe algo claro. Arréglase la dosis del purgante segun la edad y fuerzas del niño.

Xarabe emético febrífugo. Se tomará dos onzas de membrillo mondado y cortado en rajas; una onza de raiz de juncia, y una dracma de canela que se partirá y majará, como tambien la raiz; y cociéndolo todo en libra y media de vino blanco y agua, se exprimirá; despues se echará en infusion en cenizas calientes por veinte y cuatro horas una onza de verde de antimonio muy molido y atado en un paño, y á mas envuelta en un papel la muñequita; sácase despues esta y con media libra de azúcar se hace el jarabe que purga suavemente y sin violencia, y puede darse en toda edad, á saber, á los niños desde dos dracmas

hasta media onza, y á los adultos de una onza hasta onza y media: dado en una infusion de sen cinco horas antes de la accesion quita las cuartanas, tercianas y calenturas de todos los dias que no ceden á otros remedios.

**XILGUERO.** Es un pajarillo que canta bastante bien, y los mejores son los que se crian en los espinos: los machos tienen negro al rededor del pico y las espaldas, y en las hembras son estas mismas señales pardas ó morenas. El gilguero anida en Mayo, Junio y Agosto; y cuando se les coge pequeños se les cria con almendras dulces mondadas y majadas con un poco de vizcocho; desátase esta pasta con agua y se les mantiene con ella hasta que coman solos, y da á beber con una pluma; despues se les da cañamones quebrantados.

**XUGO** de las plantas. Es la savia ó suco nutricio de todas las producciones de la tierra, y consiste en cierta sustancia acuosa compuesta de sales, á la que el calor pone en movimiento. Cada planta tiene su suco particular y

de una naturaleza que la es propio; sube y baja en las plantas, y por este flujo y reflujo se convierten en leña, corteza, hojas, yemas y fruto.

Cuando el suco ha cargado el tronco y las ramas de una planta, ó ha echado toda la leña que debe, entonces lo mas útil de aquella sustancia se muda en flores y en fruto; y en eso consiste que las yemas de fruto no salen en las ramas abultadas sino en las mas débiles y delicadas, como que los árboles viejos den el fruto mas abultado y delicado que los nuevos, porque en estos solo trabaja la savia ó suco en convertirse en leña, y no es bastante sutil para dar mucho fruto.

Es tan prodigiosa la fecundidad del suco, que con solo meter en la tierra por un lado las ramas de una multitud de plantas echan raices, y es lo que se llama amugronar. Mas segun los poros de las plantas por donde pasa el suco, las hace que contraigan buen ó mal olor, que sean dulces ó agrias, frias ó cálidas; y el mismo suco es el que hace á un árbol mudar de especie por

medio de la operacion del engerto , que de un almendro se haga un albrichigo, y de un membrillo un peral, como que tomen la variedad de formas que en ellos se advierte.

En los años en que la segura es excesiva por los muchos calores sucede algunas veces que el suco deja de circular en ciertos árboles, porque el calor los ha penetrado de modo que estan á peligro de perderse, sino se atiende á prevenir esta desgracia con algun remedio. El único es rociar luego el árbol en forma de lluvia por encima de las ramas, por cuyo medio se logra restablecer la circulacion del jugo.

## Y

**YEDRA DE TIERRA.** Planta escorosa y rastrera que se cria en sitios húmedos y junto á las paredes. La yedra es amarga, cálida, vulneraria, y muy pectoral: hácese uso de ella para resolver el tártaro del pulmon, y es buena contra la tos, tísica, y úlceras de los riñones.

**YEGUACERIA** ó **PARADA**. Llámase así un lugar donde se mantienen caballos padres y yeguas para la multiplicación de la raza. Los caballos padres han de ser de buen pelo, buenas señales y vigorosos; y las yeguas por el mismo estilo, á las que no se echará el caballo hasta que tengan tres años á lo menos. Antes de echar el caballo á la yeguas es preciso tratarle con cuidado dándole á comer buena yerba, avena con paja de trigo, y no correrle ni trabajarle, sino pasearle solamente; puede echársele hasta quince ó diez y ocho yeguas; pero cuando llega á tener doce ó quince años ya no sirve para padre.

Por lo comun se hace cubrir las yeguas en Marzo; estan preñadas once meses, y ademas otros tantos dias como tienen de años; no se las trabaja despues que han sido cubiertas, y se las dejará descansar tres ó cuatro dias. Antes de hacer cubrir á la yegua se la dará todas las mañanas por ocho dias un celemin de cañamones, y puede envolverse con salvado y avena. Este pien-

so las pone en calor, y luego que lo esten se las echa el caballo, pero antes es preciso tenerla á la mano un rato á la vista del caballo. Convendrá notar el dia en que se cubrió la yegua para estar con cuidado al tiempo de dar la cria, y socorrerla en la accion si es preciso. Desde que ha parido se la dará por bebida tres azumbres de agua tibia, en que se habrá echado harina y un puño de sal, lo que se repetirá tres dias por mañana y noche; despues se la pone en buen pasto, y no se la trabaja en un mes; déjase mamar la cria nueve ó diez meses, y no se les destetará hasta fines del invierno siguiente; despues se mete á los potros en un establo con buen mullido, la pesebrera algo baja, y sin atarlos; el mejor pienso es buena yerba, ó heno y salvado; pero el comun será avena algo molida, al principio.

— Cuando han llegado ya á tiempo en que se les pueda trabajar, porque aqui solo se trata de los caballos destinados á los trabajos de campo ó de tiro, se les pone los arreos; las primeras ve-

ces se les tendrá de la brida, y poniéndolos á un pequeño carruage, sin abandonar la brida, se les hará hacer un corto camino, domándolos poco á poco de un dia á otro y con suavidad, cuidando siempre de que el trabajo sea proporcionado á las fuerzas de los potros y á la edad.

YERBA SECA. (*V. Heno.*)

YERBABUENA. Planta olorosa que tiene las hojas largas, estrechas y picudas; se multiplica por medio de la grana y de la rama que luego echa raíces, de que se renovarán los pies cada tres años.

Tambien hay yerbabuena silvestre llamada sándalo, y así esta como las demas especies son cálidas, desecativas, y buenas para todos los afectos del cerebro, del corazon y del estómago; echa fuera las ventosidades, corrige las acedias, y mata las lombrices; puede tomarse á modo de té. Se destila el agua de la yerbabuena, y una cucharada de ella mitiga los dolores de vientre de los niños; y el aceite por infusion de las hojas de la yerbabuena

es excelente para todo género de llagas y contusiones.

**YERBAS.** Dáse el nombre de yerbas á todas aquellas plantas cuyos tallos perecen todos los años, y de que hay muchos géneros, 1.º las hortalizas que se cultivan para el uso de las cocinas: 2.º las yerbas de olor, como la albahaca, ajenjos, manzanilla, romero, salvia, torongil y tomillo.

**Yerbassilvestres medicinales.** Las principales son el eléboro, la escamonea, agárico, titímalo y otras.

**Yerba de algodón.** Es suave, y se cria en sitios estériles; tiene la propiedad de ser desecativa y astringente; el cocimiento en vino tinto es bueno para la disenteria, el agua destilada para los caneros, y la yerba majada cura las heridas.

**Yerba gatera.** Llámase así porque la apetecen los gatos, y es una especie de yerbabuena que se cria en los bordes de los caminos y sitios húmedos: es desecativa, aperitiva, y buena para el pecho tomada en tisana; propia para escitar los meses en las mugeres,

abreviar el parto, y contra las mordeduras venenosas.

Yerba coclearia. Tiene las hojas algo gruesas y casi redondas: se cria en parages sombríos y marítimos; es cálida, desecativa y aperitiva; hácese uso de ella en las enfermedades hipocondriacas, y sobre todo contra el escorbuto é inflamacion de las encías; y se toma el zumo ó el cocimiento de las hojas.

Yerba apreciable. Esta yerba se cria en sitios húmedos, rastrea, y las hojas, que son redondas, tienen la cualidad de refrigerantes y desecativas: hácese uso de ellas en los afectos del pulmon, flujo de vientre, almorranas y escorbuto, como tambien en la quebradura de los niños, pero dadas en polvos en el agua acerada, y aplicadas; tambien son buenas, cocidas en vino blanco, para curar las heridas y las úlceras.

Yerba piojera. Se cria en países cálidos, y la grana debe ser nueva y bien medrada: es purgante, pero nunca se dará por la boca: entra en los remedios detergentes para las úlceras, enfer-

medades cutáneas y pediculares; se maja y da con ella la cabeza, con lo que se mueren los piojos.

Yerba pulguera mayor y menor. Se cria en los parages incultos del campo, en los lindes de las viñas: se escogerá la mas medrada, limpia, y suave al tacto; esta yerba evacua la cólera amarilla, y es un buen específico en la disenteria y esputo de sangre. El mucílago de la menor es conveniente en las inflamaciones de la garganta y ardor de los riñones. La yerba echada en una habitacion quita las pulgas.

Yerbas vulnerarias (*V. Vulnerarias.*)

Yerbas malas. Llámanse malas yerbas todas aquellas que quitan á los granos parte de aquella sustancia que habian de percibir de la tierra. Las mas perjudiciales para los trigos son la nequilla, cuya grana es negra, con dificultad se separa, y hace el pan negro: 2º el rabo que se parece al trigo, y amarga el pan: 3º la amapola, que se multiplica tanto que llega á sofocar el trigo: 4º la algarroba bravía, que le hace podrir: 5º la grama, cuya raices

se estienden y entrelazan considerablemente: 6º el trebol, que da mal olor al pan. El medio mas seguro de destruir todas estas malas yerbas es la continuacion de labores mientras los granos estan en la tierra; pero esto no puede hacerse no siendo por medio de la práctica del nuevo método de cultivo indicado en esta obra, y enseñado en el *Traité de la culture des terres. Paris, 1753.*

Yerbas de S. Juan. Planta que se cria en los parages incultos y secos; echan muchos tallos de un pie de alto, y tiene las hojas recortadas, menudas, y parecidas á una pluma de un pájaro. Es astringente y amarga, y se hace uso de ella en las hemorragias, sean de las narices, vientre, matriz, esputo ó almorranas, tomando el zumo desde tres onzas hasta seis.

YESCA. La yesca que sirve de tanto para hacer lumbre con prontitud, por medio de una piedra de escopeta, y un pedazo de acero, no es otra cosa que una especie de hongos grandes, que se crian, particularmente en Alemania,

en las encinas viejas y abetos ; se los cuece en agua, se los seca, y despues de haberlos sacudido bien se meten en una legía preparada con salitre, y últimamente se secan en un horno.

**YUGADA.** Es una medida de tierra, á la cual se da este nombre, porque antes se entendia por yugada la estension de terreno que podia labrar en un dia un par de labranza. Hoy esta medida varía segun las provincias. En Borgoña la yugada se compone de trescientos y sesenta palos de diez y nueve pies cada uno : en Bretaña tiene la yugada veinte y dos surcos enteros, cada uno compuesto de seis rayas ; la raya tiene dos palos y medio, y cada palo doce pies.

**Z**

**ZABILA ó ALOE.** Es la azúcar de una planta que se cria en los países cálidos y particularmente en la Arabia.

El mejor aloe es negro ó moreno, reluciente por fuera, y por dentro amarillo, que es el color que tiene despues de molido, y de un gusto muy amargo.

Es purgante, desecativo, y fortifica el estómago con tal que se le tome al comer, porque hallándole vacío ocasiona retortijones, mata las lombrices, resiste á la corrupcion, y es un buen vulnerario.

**ZAHUMERIO.** Llámase así el vapor que se hace elevar para recrear el olfato, ó contribuir con él al alivio de alguna dolencia.

**Zahumerio cefálico.** Se tomará esto-  
raque y benjuí, de cada uno dracma  
y media; canela y clavo, dos escrúpu-  
los de cada cosa; hojas de laurel, sal-  
via y romero, media dracma de cada  
una; muélnse las gomas y despues las  
demas drogas; envuélvense los polvos  
de todo, de los que se echará una piz-  
ca en un brasero, y recibirá el humo  
el enfermo. Este zahumerio es bueno  
para la epilepsia, apoplegia y per-  
lesia.

**Zahumerio contra el mal aire.** Se  
tomarán seis cucharadas de buena agua  
rosada, diez ó doce clavos de especia  
quebrantados, algunas mondas muy del-  
gadas de limon; échase todo en una es-

culilla y pone á un brasero.

**ZANAHORIA.** Planta hortaliza de que hay tres especies: la longa, cuya raiz es muy larga, y el tallo de tres ó cuatro pies; la redonda, que tiene la raiz mas corta y abultada; y la de Siam, que es muy abultada de cabeza y mas amarilla. Las zanahorias se multiplican por medio de la grana, que es chata, ovalada, y de color moreno. Siémbra-se por la primavera y á bastante distancia, en buena tierra. Si la planta sale muy espesa se la entresaca ó aclara en Mayo.

**ZARZA.** Arbolillo que tiene todas las ramas llenas de espinos, y se cria en los montes y orillas de los caminos. El fruto que da es la morá silvestre, que tiene la propiedad de refrigerante y astringente siempre que se coja antes de madurar. De las hojas de la zarza se hace uso en las inflamaciones de la garganta; y el cocimiento de ellas en vino es un buen específico para las úlceras de las piernas, lavándolas con él á menudo. Las raices de la zarza son aperitivas, buenas para el mal de pie-

dra, y tomadas en cocimiento detienen los cursos.

Hay otra especie de zarza llamada frambuesa, cuyo nombre toma de la fruta que produce: se cultiva en los jardines, y multiplica de los renuevos que echa al pie; plántase por la primavera, y la siguiente se trasplanta en eras á cordel, y dos pies de distancia una de otra; es preciso tener el cuidado de recortar los renuevos que salen al pie de las viejas, arrancar la leña muerta, y trabajarlas tres ó cuatro veces al año. Las frambueas coloradas son mejores que las blancas.

ZIZAÑA. Es una mala yerba bastante conocida, que se cria en los panes, y los granos que contiene son de color negro, y por lo muy cálidos capaces de emborrachar; echa sobre el tallo una especie de espiga cargada de vainas picantes en que estan los granitos. La zizaña es producida por la putrefaccion del trigo y de la cebada con las muchas lluvias; por lo que la tierra fuerte y húmeda está mas espuesta á criarla que las otras clases de tier-

ras; pero en años en que el mes de Mayo es seco sucede por lo comun que el mal grano se convierte en bueno.

ZULLA. Es una pequeña planta bien conocida, que hace el mejor heno ó yerba seca, porque engorda á las bestias mas bien que otra cualquiera: esta planta echa unas ramitas delgadas, de un rojo negruzco, con hojas chicas, de donde salen unas flores unidas en forma de espiga, y de color unas veces amarillo y colorado, otras blanco y de violeta, que contienen una grana á modo de una lenteja.

La zulla nace de simiente; se siembra desde Marzo hasta Junio, y es de mucha utilidad. 1º Se darán tres labores á la tierra; el primero en Agosto, el segundo en Octubre, y el último por Febrero. 2º Se desterronará, y formarán cuadros de diez pies de ancho y cincuenta de largo, donde se echará estiércol bien pasado.

Esta simiente se siembra mas espesa que ningun otro grano, y luego se pasa el rastrillo á la tierra á lo largo, ancho y al traves de ella: para una yu-

gada de tierra se necesitan cinco libras de grana de zulla, que tarda en hacerse dos años, esto es, que no produce yerba para poderse guadañar hasta el segundo año; y como el terreno sea á propósito podrá desde entonces cortarse tres veces cada año; una en fines de Mayo, la segunda en últimos de Julio, y la tercera á mediados de Setiembre; la primera es la de mas sustancia, y se conoce que está madura ó en sazón cuando la grana se pone amarilla.

Se trillará ó majará la yerba del segundo pelo, porque es la que da la mejor grana; pero la del primero y segundo año no es buena para sembrar.

No se dejará la zulla amontonada en el prado mas de un dia, ni se dará en verde á las bestias.

El prado de zulla produce por espacio de ocho ó diez años, pero en tiempo de heladas se le cubrirá con estiércol largo, y cuando ya da poco se echa á tierra de labor.

La zulla engorda mucho el ganado, pero le enardece algo; y una yu-

gada puede mantener hasta tres caballos por todo un año.

*Nuevas observaciones sobre la zulla.*

Esta yerba es conveniente á todas las bestias, muy fértil, y se cria con gran facilidad en todo género de terreno, menos en los cenagosos, pero donde mas bien sale es en las tierras fuertes. Debe cultivársela con cuidado, porque da mas yerba que los demas prados, y puede sembrarse en cualquiera estacion del año, aunque lo mas seguro es sembrarla por la primavera. Como se pasan algunos años sin producir considerablemente se sembrará con la grana de la zulla, trebol, cebada ó avena: la tierra que haya de sembrarse de zulla se trabajará bien hondo, pero la grana no quedará mas que á media pulgada; y segun el autor del nuevo cultivo es mas útil sembrarla claro y á distancias perfectamente iguales.

Quando se quiere cultivar la zulla con el arado de ruedas, se sembrará en dos hileras paralelas distantes unas

de otras ocho pulgadas, y dará á las platabandas treinta de anchura; de suerte que queden cuatro pies del medio de un surco ó alomado á la mitad del otro; pero este orden solo podrá guardarse con el arado sembrador.

Como segun este nuevo método de cultivar las tierras hay dos géneros de intervalos, basta trabajar los unos un año, y al siguiente los otros; y de este modo no hay que trabajar nunca mas que la quinta parte del terreno: puede guadañarse, en diferentes estados: 1.<sup>o</sup> antes que la flor haya abierto, entonces es un forrage excelente para los bueyes, y puede darse tambien á los caballos en vez de avena; como vuelve á echar con fuerza indemniza muy bien, lo que despues daria de mas sino se guadañase en este tiempo, y podrá suspenderse si estuviere de agua el temporal, porque madura la grana, é indemniza la pérdida del forrage; todas las bestias le apetecen mucho, y la paja encerrada á tiempo majada ó picada, sir-

ve de forrage al ganado mayor.

En cuanto al modo de secar la zulla se la irá estendiendo en listas con la misma guadaña, y cuando lo de arriba esté seco se dará vuelta para que se seque lo de abajo; cuando ya se halle seca, pero no demasiado, se la pone en montones, ó mete en la granja; últimamente mejor es que se seque con el aire que al sol.

Cuando se deja madurar la zulla para la grana, no se guadañará hasta que los granos de la punta lo estén bien, los de abajo algo verdes, y nunca en la fuerza del calor del día. Se perdería la grana si se trillase ó majase la zulla en el campo, sino que se tenderán unas mantas y poniendo en ellas la zulla se sacudirá con los palos, de que en algunos países hacen uso para sacar el grano de las mieses en lugar de los trillos de que usan en otras partes; otros dos hombres se emplearán en llevar mas zulla, y otros dos en irla pasando ligeramente por el cribo ó criba.

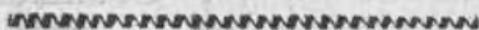
Para conservar la simiente é impe-

dir su fermentacion se hace en la granja una cama de paja, despues se echa encima de ella una capa no muy gruesa de grana, otra de paja sobre ella, y así alternativamente. Las tierras sembradas de la zulla se harán mas bien siempre que no se deje que las pazan las bestias, particularmente en el primero y segundo año.

*Fin de la obra.*

## LISTA

## DE LOS SEÑORES SUSCRITORES.



- E**l Lic. D. Diego Perez Buendía,  
 Abogado del Colegio de esta Corte.  
 Sr. D. Pantaleon Muntion, del Comercio.  
 Sr. D. Francisco Martinez.  
 Sr. D. Manuel Trebijano.  
 Sr. D. Tadeo Ferrer y Ribas, Capitan  
 de Navío de la Real Armada, y  
 Caballero de las Reales y Militares  
 Ordenes de San Fernando y San Her-  
 menegildo, *por dos egemplares.*  
 Sr. D. José Ferrer, Teniente del Pro-  
 vincial de Toledo.  
 Sr. Conde de la Torre del Fresno.  
 Sr. D. Luciano Salcedo.  
 Sr. D. Jaime Dominguez , Diputado  
 por el Comercio de Cataluña.  
 Sr. D. Vicente García del Valle.  
 Sr. D. Pedro Gomez de Rozas.  
 Sr. D. Sebastian Andres.  
 Sr. D. Juan Ramino.

- Sr. D. José de Unzeta.  
Sr. D. José Madrid.  
Sr. D. Manuel Espeleta.  
Sr. D. Valentin de Sacristan.  
Sr. Conde de Mõy , Comandante de Guardias Walonas.  
Sr. D. Luis del Castillo Barrantes.  
Sr. D. Joaquin Lainez , Capitan del Regimiento de Sagunto 1º de Cazadores.  
Sra. D<sup>a</sup> Xaviera Pomar de Gallego.  
Sr. Conde de Saceda.  
Sr. D. Antonio Francisco de Asprer y de Asprer , García, Seijas de Neoburch, Baron de Borruera, y Alguacil mayor de la Real Audiencia de Cataluña.  
Sr. Conde de Clavijo.  
Sr. D. Tomas Tormo, Capitan del Regimiento de Infantería de Aragon.  
Sr. D. Juan Antonio Gippini.  
Sr. D. José Cuervo Castrillon.  
El Sr. Coronel D. Fernando Saravia.  
Sr. D. Faustino Dominguez.  
Sr. D. Simon de Codes.  
Sr. Conde de la Estrella.  
Sr. D. Victoriano Gomez de la Fuente.

- Sr. D. Alonso Nuñez de Haro.  
El Escmo. Sr. Marques de Espinardo.  
El R. P. Fr. José Antonio Olavarrieta.  
Sr. D. Mariano Arana.  
El Escmo. Sr. Conde de Torralva de  
Talara.  
Sr. D. Felipe Iglesias.  
Sr. D. Bernardo Hernandez de Haro.  
El Escmo. Sr. Conde de Fuentes.  
Sr. D. Torcuato Torío de la Riva.  
Sr. D. Manuel Victoriano Cascales.  
Sr. D. Francisco de Vea y Murguía, del  
Comercio de Alcalá.  
Sr. D. Bernardo Gonzalez, Presbítero  
de Alcalá.  
Sr. D. Leon Maldonado.  
El Escmo. Sr. Marques de Bellisca.  
Sr. D. José Ramon Tejada.  
Sr. D. Francisco de Paula Cuadrado.  
El Lic. D. Gregorio Manuel de Huelves.  
Sr. D. José María Busengol.  
Sr. D. Gregorio Aznar.  
El Sr. Marques de Matallana.  
Sr. D. Tiburcio Borunda.  
Sr. D. Andres Arango.  
El Escmo. Sr. Duque del Infantado.  
El Escmo. Sr. Conde de Corres.

- Sr. D. Juan Antonio Estuñiga.  
 Sr. D. Ramon Turiel.  
 Sr. D. Pablo Boutelou , Vecino de  
 Aranjuez.  
 El Escmo. Sr. Marques del Rafal.  
 Sr. D. Ramon Plumed.  
 Sr. D. Francisco Alcazar.  
 El R. P. Fr. Angel de Yata.  
 Sr. D. Juan Alvarez Fajardo , Vecino  
 de Lorca.  
 El Comisario de Guerra Matas de Ma-  
 resma.  
 El R. P. Fr. Magin Ferrer , Mercena-  
 rio Calzado.  
 Sr. D. Manuel José Carvallo.  
 El R. P. Fr. Eugenio Diaz , Religioso  
 Observante.  
 Sr. D. José Pablo Emparanza.  
 El Dr. D. Miguel de La Herram Terom.  
 Sr. D. Mariano Melgosa.  
 Sr. D. Gregorio Guillerna.  
 Sr. D. Manuel Diaz Moreno.  
 Sr. D. Valentin María de Chavarri.  
 Sr. D. Miguel María Jalon , Marques  
 de Castrofuerte.  
 Sr. D. José María Ortes de Velasco.  
 Sr. D. Juan Artis , de Barcelona.

- Sr. D. Miguel Antonio de Aliaga y Lopeola, Presbítero.
- Sr. D. Andres Antonio de Sierra, Contador general de la Real Compañía de Filipinas.
- Sr. D. Agustin Roselt, Vecino y del Comercio de Alicante.
- Sr. D. José Sanchez, del Comercio de libros de Zaragoza, *por ocho egemplares.*
- Sr. D. José de Reina, Coronel Comandante de Artillería de la Plaza de Málaga.
- Sr. Marques del Campillo, Caballero del Hábito de Santiago.
- Sr. D. José de Tena y Malfeito.
- Sr. D. José Bartolomé Martinez.
- Sr. D. Miguel Abadía, Presbítero.
- Sr. D. Leandro José Ladron de Guevara, Abogado de los Reales Consejos.
- Sr. D. Andres de Solaun.
- Sr. D. Gabriel Rafael Blaquez Prieto, Presbítero, Canónigo, Vicario General de Badajoz.
- Sr. D. Manuel Moratin de las Heras, Arcipreste en la Villa de Fresno de Cantespino.

El Colegio Real Universidad de la Villa de Oñate.

Sr. D. José Antonio Ojea.

Sr. D. Millan Lopez Dávalos, Prebendado de la Santa Iglesia Catedral de Santo Domingo de la Calzada.

El Coronel D. Manuel Antunez, Capitan de Guardias Españolas.

Sr. D. Juan Bautista Bengoa.

Sr. D. Bernardo Segura, de Zaragoza.

Sr. D. Francisco Sangüesa, de Borja.

Sr. D. José Alonso, Oficial de Correos de Alicante.

El R. P. Fr. Ildelfonso Simon, Abad del Monasterio de San Claudio de Leon.

Sr. D. José Armendariz.

Sr. D. Jacobo María Espinosa.

Sr. D. José María Mendez, *por dos egemplares.*

Sr. D. Pedro Muñoz Merino.

Sr. D. Francisco Antonio Perez.

El R. P. M. de Provincia Fr. José María Larrumbe, Religioso del Carmen Calzado.

Sr. D. José Manuel Barrenechea.

Sr. D. Simon Antonio de Eyriz.

- Sr. D. Antonio Careaga.  
Sr. D. Pedro del Barrio.  
María Bonilla, Labradora en la Puebla Nueva.  
Sr. D. Beremundo Ramirez de Arellano.  
Sr. D. José María Lasquetty.  
Sr. D. Pedro Aguiriano.  
Sr. D. Miguel Tizon, Administrador de Correos en Algeciras.  
El Lic. D. Liborio Tudela, Alcalde mayor del Quintanar de la Orden.  
El R. P. M. Fr. Lorenzo de la Piedra, Abad del Real Monasterio de Santa María de Obila.  
Sr. D. Francisco Antonio Ardid, Vecino de la Villa de Morillejo.  
El R. P. Fr. Alonso Fernandez, Monje Benedictino.  
Sr. D. Jorge Testa.  
Sr. D. Juan Inocente Saenz.  
Sr. D. José Lopez de Cozar.  
Sr. D. Gabriel Oyos Velarde.  
Sr. D. Patricio de los Reyes, de Salamanca.  
Sr. D. Francisco Sales de Castro y Lauthier, Prebendado de la Santa Iglesia de Cartagena.

Sr. Marques de la Roca, Mariscal de Campo de los Reales Egércitos.

Sr. D. Andres Navacerrada, Oficial mayor en la Administracion de Correos de Tarancón.

Sr. D. Ignacio Alvarez y Llano, Oficial de la Administracion de Correos de Tarancón.

Sr. D. Manuel Agustin Cifuentes.

Sr. D. Isidoro de Ayala, Teniente de Caballería.

Sr. D. Diego Blanco.

Sr. D. Eduardo del Rincon.

Sr. D. Domingo Fernandez de Angulo.

Sr. D. Antonio Villamil.

Sr. D. Juan Antonio de Intriago, Doctoral de la Santa Iglesia de Leon.

Sr. D. José Benedito, *por 2 egemplares.*

Sr. D. Bernardo Cerezo, Vecino de Murcia.

Sr. D. Bernardo Lopez de Calle, Vecino de Bilbao.

Sr. D. Tomas Rodriguez Reimundez, de Seijas.

Sr. D. Pedro Antonio Canales, Maestrante de Ronda, Alguacil mayor del Santo Oficio de Córdoba, y Ca-

ballero de la Orden de la Flor de Lis.

Sr. D. José María Roldan.

Sr. D. Fernando Miyares y Mancebo,  
Brigadier de los Reales Egércitos.

Sr. D. Julian Zenzano.

Sr. D. Francisco Bernardo de Quiros  
y Benavides.

Sr. D. Pedro Fuertes, Vecino de Sevilla.

Sr. D. Nicanor María de Silva, en la  
Administracion de Correos de Tala-  
vera de la Reina.

Sr. D. Manuel María Pastor.

Sr. D. José Novar de la Llana.

Sr. D. Francisco de Cepero Cueva.

Sr. D. Teotimo Abad y Escudero.

Sr. D. Francisco Bedoya.

Sr. D. Manuel de Saelices.

Sr. D. Manuel María de Acevedo.

Sr. D. Vicente Pereda.

Sr. D. Francisco Anaya.

Sr. D. Antonio Alarcon.

Sr. Marques de la Motilla, *por dos  
egemplares.*

Sr. D. Alfonso Sobron.

Sr. D. José Moriano y Castro.

Sr. D. Antonio Dalmases.

Sr. D. Juan Antonio Llona.

Sr. D. Pedro del Hierro , Vecino de Santa Olalla.

Sr. D. Angel Cotorro de la Gala.

Sr. D. Mauricio Carlos de Onis.

Sr. D Gabriel Quintana.

Sr. D. Manuel Agustin de Cifuentes.

Sr. D. Bernardo Zarate.

El Sr. Baron de Casadavalillos, residente en Logroño.

Sr. D. Manuel Monti, Ayudante Mayor de Reales Guardias Españolas.

Sr. D. Vicente Romero, Oficial mayor de la Secretaría de Hacienda de Indias, y Caballero Comendador de la Orden Americana de Doña Isabel la Católica.

Sr. D. Benito Daza.

Sr. D. Tomas Sainz de Villegas.

El Teniente Coronel D. Cenon Lopez Franco, Mayor Comandante del Regimiento de Caballería de España.

Sr. D. Pedro Ilarduya.

Sr. D. Pedro Antonio de Muro, Vecino de Navarrete.

Sr. D. Antonio Mendizabal, Cura Párroco de Navarrete.

Sr. D. Vicente Leonardo, del Comercio de Toledo.

- Sr. D. Bernardo Diaz Malo , Vecino de Toledo.
- Sres. D. Carlos Ramon y D. José Asprer.
- Sr. D. Vicente Martin Blanco , del Comercio de libros de Salamanca; *por tres egemplares.*
- Sr. D. García Revenga , Coronel de los Reales Egércitos.
- Sr. D. José Villar y Frontin.
- Sr. D. José María de Prado y Neira, Alferez mayor de Lugo.
- Sr. D. José Barba , Boticario en el Buensuceso.
- Sr. D. Diego de la Vega.
- Sr. D. Benito Romanillos.
- Sr. D. Juan José Romanillos.
- Sr. D. Juan Usategui.
- El Sr. Marques de Villanueva del Prado Laguna de Tenerife en Canarias.
- Sr. D. Paulino Longas , del Comercio de libros en Pamplona , *por dos egemplares.*
- Sr. Marques de Paredes.
- Sr. D. Francisco Hernandez , Vecino de Murcia.
- El P. D. Julian Amoedo , Agonizante.
- Sr. D. Joaquin de San Juan y Sousa,

- Caballero Maestrante de Ronda.
- Sr. D. Luis de Valdecabras.
- Sr. D. Manuel de Ibieta, Vecino de la Ciudad de Soria.
- Sr. Marques de Villasante.
- Sr. D. Bartolomé de Lorca.
- Sr. D. Lucas de la Viña Hevia, Vecino de Gijon.
- Sr. D. José María de Faes, Vecino de Gijon.
- Sr. D. Francisco Medrano, Coronel retirado de los Reales Egércitos.
- Sr. D. Francisco de Paula de Aguilar, Vecino de Ubeda.
- Sr. D. Andres Oller, Alcalde de la Real Casa y Corte.
- Sr. D. Antonio Freire.
- El R. P. Fr. Francisco de la Natividad, Lector de Teología en su Convento de Trinitarios Descalzos de Baeza.
- Sr. D. Juan Maximino Moreno.
- Sr. D. Pedro Antonio Romero.
- Sr. D. Antonio Loriga, Coronel de Artillería, *por dos egemplares.*
- Sr. D. Martin José Fernandez de Navarrete, Vecino de la Villa de Navarrete.

- Sr. D. José Antonio Valcárcel y Quiroga.
- Sr. D. José Benedito, del Comercio de libros de Murcia, *por cinco egemplares.*
- Sr. D. Pedro Perez Muñoz.
- Sr. Conde de Argillo.
- Sr. D. Fernando Fernandez Casariego.
- Sr. D. Bentura Diez Diego, Canónigo de la Colegial de San Quirce.
- Sr. D. Tomas Benito, Beneficiado en Revilla del Campo.
- Sr. D. Isidro Rovira, Agente Fiscal del Consejo de Castilla.
- Sr. D. Francisco Bayona, Mayordomo del Escmo. Sr. Conde de Altamira.
- Sr. D. Juan Guillen, del Orden de Alcántara, y Capellan de S. M.
- El Ilust. Sr. D. Justo María Ibarnavarro, del Consejo y Cámara de Castilla.
- Sr. D. Pascual Barberan.
- El R. P. Fr. Andres Teyjeyro, Mercenario Calzado.
- Sr. D. José Ortega Rengel, Regidor perpetuo decano de Málaga.
- Sr. D. Fernando Brieba, del Comercio de libros de Logroño, *por dos egemplares.*

- Sr. D. José Martínez de la Madrid Be-  
doya, Vecino de Potes.
- Sr. D. José Compagni.
- Sr. D. Manuel Pluque.
- Sr. D. Felipe de Sierra y Pamblei.
- Sr. D. Francisco Ordoñez.
- Sr. D. Manuel Rodríguez Bustamante,  
Cura Párroco de Povedilla en la  
Mancha.
- Sr. D. Indalecio López de Sagredo,  
Tesorero de penas de Cámara en  
Granada.
- Sr. D. Agustín de Idiaquez.
- Sr. D. Francisco Pola, Capitan de Ar-  
tillería.
- Sr. D. Demetrio Fernández Santos.
- Sr. D. Francisco Arango.
- Sr. Conde de Torre Muzquiz.
- Sr. D. Mariano Ganveta.
- Sr. D. José Antonio Díaz, Médico de  
los Reales Ejércitos.
- Sr. D. Manuel Rodríguez Valentin, Ve-  
cino de la Villa de Tineo en As-  
turias.
- Sr. D. José Reyes, Vecino de Oviedo.
- Sr. D. José Hurtado de Saracho, Pro-  
curador de los Reales Consejos.

- Sr. D. José de Bruger y Piferrer.
- Sr. D. Juan Fermin de Echevarria, Prebendado Beneficiado en Zornoza de Vizcaya.
- Sr. D. Pedro Antonio de Urrengoechea, Maestro de primeras letras de Amoreviete en Vizcaya.
- Sr. D. Bernardo Roca.
- Sr. D. Pedro Ruiz de Amoraga, Vecino de Moratallar, reino de Murcia.
- Sr. D. Luis de la Viña, Gobernador Militar y Politico de Denia.
- El Lic. D. Felipe Moldes, en la Villa de Castropol.
- Sr. D. Pascual de Piélagos Martinez.
- Sr. D. Francisco Orta, Vecino de la Villa de Tibi, reino de Valencia.
- Sr. D. Andres Laguna.
- Sr. D. José Maria de Meràs.
- Sr. D. José Castañeda y Palacio.
- Sr. D. José Aranza, Cura Párroco del Lugar de la Riba.
- Sr. D. Leandro de Amaya.
- Sr. D. Manuel Gonzalez de la Vega, Capitan de Fragata.
- Sr. D. Francisco Crespo de Tejada.
- Sr. D. José Frera, Canónigo de la

Santa Iglesia de Toledo.

La Escma. Sra. Marquesa de Matallana.

Sr. D. Diego Rodriguez de Toro.

Sr. D. Alfonso de Soto.

Sr. D. Gerónimo Muriel, Vecino de  
Garcirey, provincia de Salamanca.

Sr. D. Trinitario Fores, Escribano Real  
y del Juzgado y Ayuntamiento de la  
Villa de Villafranca del Cid, reino  
de Valencia.

Sr. D. Gregorio Montenegro y Puga,  
Abad de San Martin de Villaboa.

Sr. D. José María Perez.

Sr. D. José Buelta.

Sra. D<sup>a</sup> Luisa Martinez.

Sr. D. Francisco Antonio de Arces.

Sr. D. Manuel Ambrosio Tariego.

Sr. D. Gerónimo Kenap.

Sr. D. Nicolas José de Villavaso.

Sr. D. Leandro Ceinos.

Sr. D. Plácido Felix Denche.

Sr. D. Juan Adan.

Sr. D. Rafael Moran, Oficial de la Se-  
cretaría de Hacienda de Indias.

Sr. D. Alonso Adan, Caballero de la  
Orden de Carlos III, Socio de nú-  
mero de la de esta Corte y de Jaen.

- Sr. D. Antonio Luminati, Regidor perpetuo de Motril.
- Sr. D. Juan Francisco Balis, Médico Honorario de Cámara de S. M., y Director del Real Jardín Botánico de Barcelona.
- Sr. D. Pascual Roman.
- Sr. D. Inocencio Angel de la Rosa.
- Sr. D. Martin de Foronda.
- Sr. Conde de Goyoneche.
- Sr. Marques de Casamena.
- Sr. D. Pedro Canseco.
- Sr. D. Diego Perea y Buendía, Contador de la Casa del Escmo. Sr. Conde de Santa Coloma.
- Sr. D. Mariano de Cabrerizo.
- Sr. D. Joaquin Cofiño Alonso, Vecino de Cereceda en Asturias.
- El P. Juan García, Preósito del Espíritu Santo de Madrid.
- Sr. D. Ramon Antonio de Sierra, Coronel retirado de Infantería, y Caballero de la Orden Española de Carlos III.
- Sr. D. Juan Mariano Lorenzo Mozo, Tesorero de Rentas de la Provincia de Palencia.

Sr. D. Bartolomé Manuel Caro, del Comercio de libros de Sevilla, por dos egemplares.

Sr. D. Antonio Saenz de Tejada, del Comercio de libros de la Coruña, por cuatro egemplares.

Sr. D. José Collar.

Sr. D. Juan García Barzanallana, Vista principal de la Aduana de Madrid.

El R. P. M. Fr. D. C. A. C.

El Dr. D. José Antonio Coll, Médico Honorario de la Real Familia, Pensionado por S. M., y Consultor de la Suprema Junta del Reino: ausente en Comision Real cerca del Ayuntamiento de Sanidad de Cádiz.

Sr. D. Julian de Urruela, Vecino y del Comercio de Cádiz.

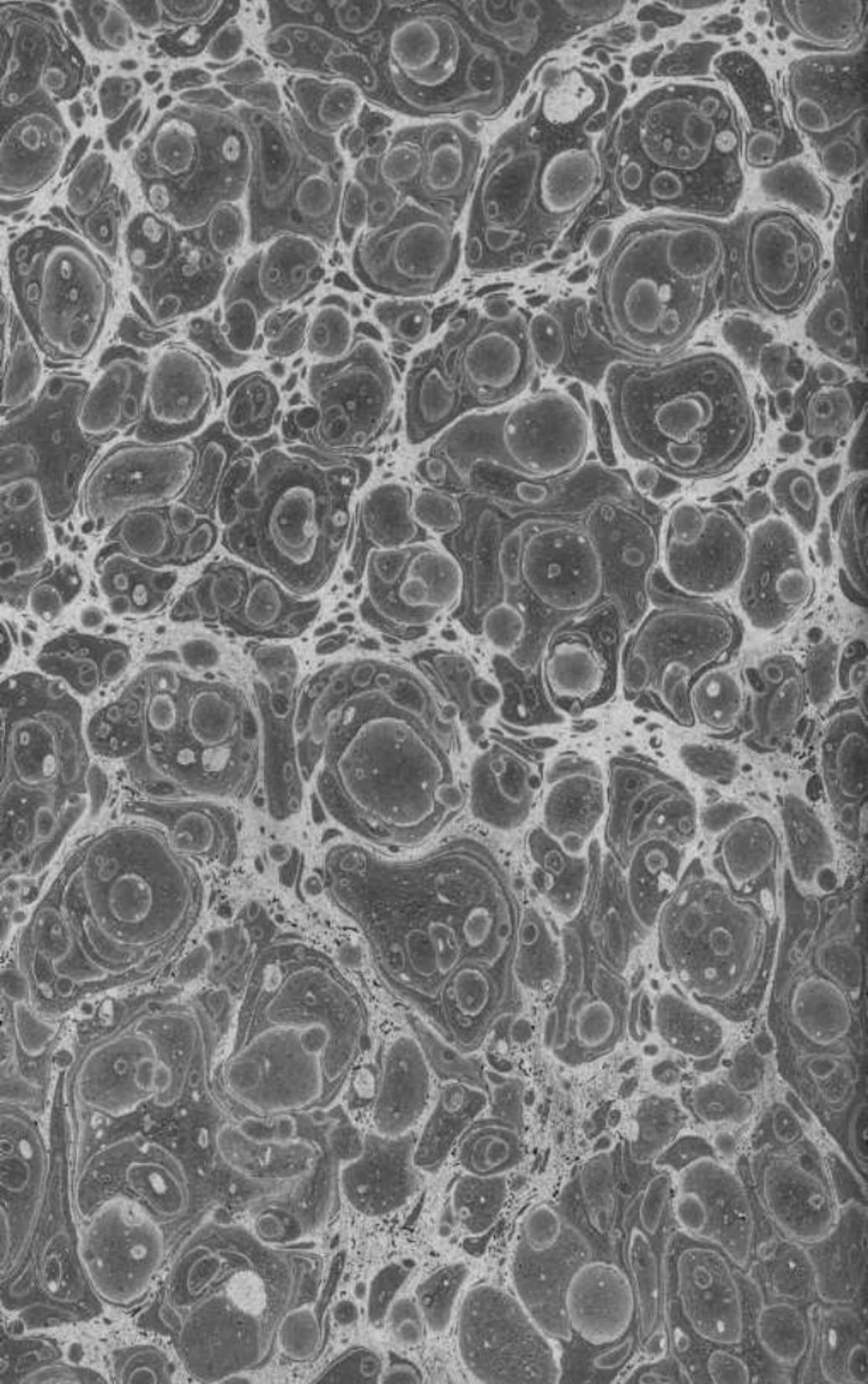
Sr. D. Pascual Moreno de Mora, Vecino y del Comercio de Cádiz.

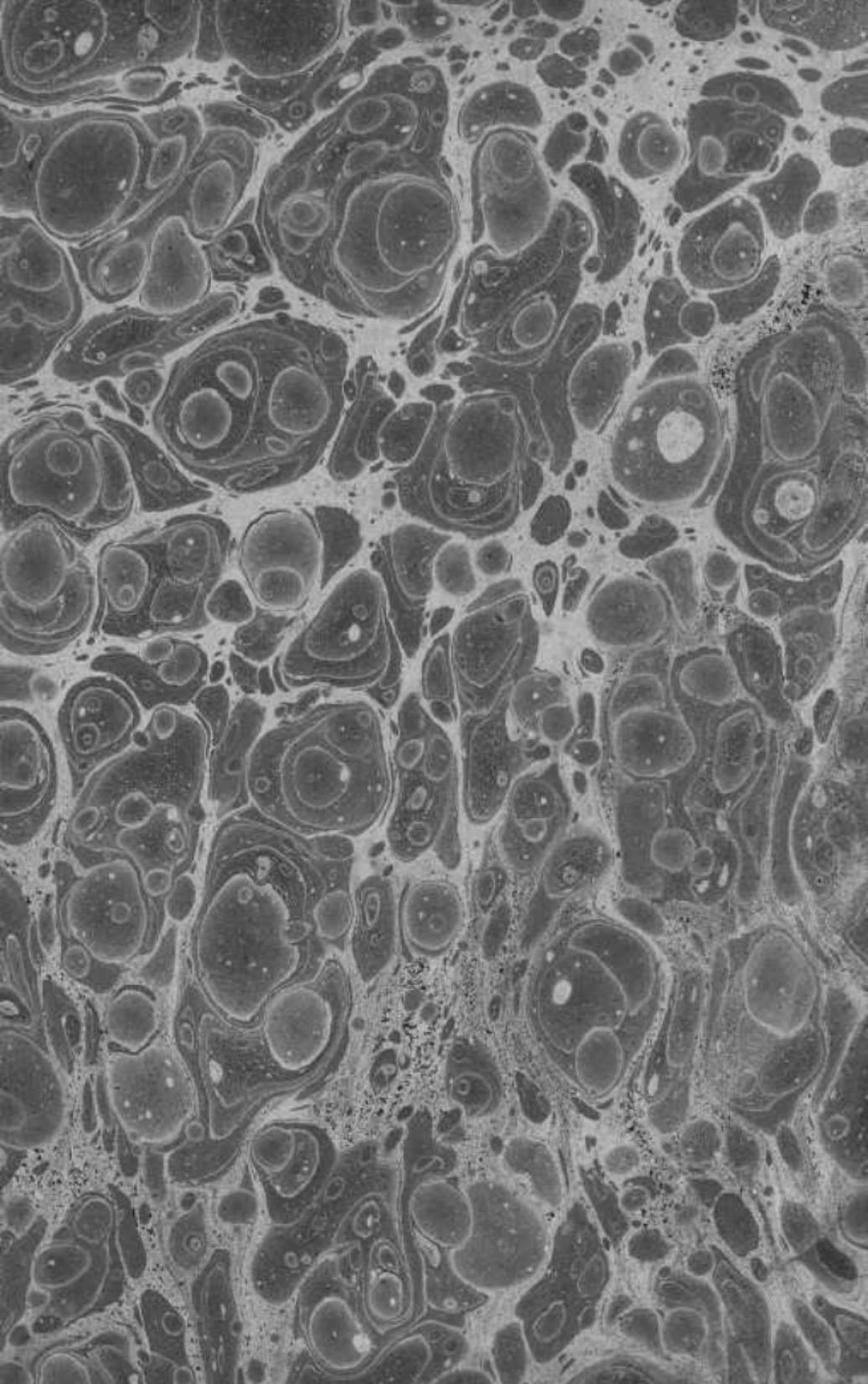
Sr. D. Juan Manuel Gomez.

Sr. D. Andres Ponce de Quiñones, primer Regente de la Imprenta Real.

El Sr. Marques de Herrera, Vecino de Madrid.

16







DICCIONARIO  
DEL  
LABRADOR

6

1888