

## REINO VEGETAL.

23

### ACEITE.

Sustancia que se extrae del fruto ó de la semilla de varios vegetales, como el *olivo*, la *linaza*, el *nabo*, la *almendra*, la *avellana*, la *higuerilla* y en este caso se llama *aceite vegetal*.

Tambien de la médula de los huesos de los animales se extrae *aceite* y se llama *aceite animal*.

El *petróleo*, que quiere decir *aceite de piedra*, se produce espontáneamente y forma manantiales de este líquido, que tambien se encuentra en la superficie de ciertos lagos. Este es *aceite mineral*.

La cualidad que caracteriza los aceites, exceptuando el petróleo, es ser untuosos, crasos, es decir, pesados é insolubles.

El *aceite* se aplica á los diversos usos de la cocina, el alumbrado, la saponificación, la pintura y otros objetos. El más usual en la pintura es el de *linazas*.

El *aceite de olivo*, que tambien se llama *de comer*, es el solo que se usa en los manjares.

Este se produce en España, en Francia y en el país, dando muchas personas la preferencia al último, por su mayor suavidad y gusto agradable, sin aquella carraspera que dejan en el paladar los extranjeros.

137

El *aceite español* es verde, el francés y el italiano, así como el del país, es amarillo.

El *aceite* que por medio de la destilacion se extrae de las flores se llama *esencial*: tiene aplicacion en la perfumería y en la medicina.

El *aceite* que se saca de la *higuerilla* y que toma el nombre de *Ricino* ó de *Palma Cristi*, es uno de los purgantes más eficaces, sobre todo para los niños.

24

### AGALLAS.

Son unas escrecencias esferóides de materia leñosa, producto de la elaboracion que hace en las cortezas de algunos árboles, especialmente en el roble y la encina el insecto llamado *cínife*.

Las *agallas* tienen en medicina bastante aplicacion, principalmente la del ciprés; carbonizando las agallas se usan como uno de los ingredientes de la tinta y tambien tienen uso en la tintorería.

25

### ALCANFOR.

Es el jugo que se extrae del *alcanforero*, árbol que se cria en Asia. Se hacen incisiones en la corteza del vegetal y el jugo se expone al aire y así se endurece, pero si se tiene libre se volatiliza. Usase muchísimo en medicina como antipútrido. Los grandes señores de China, segun dicen, iluminan las habitaciones con alcanfor. Poniéndolo entre la ropa preserva á ésta de la polilla.

26

### ALGODON.

Es la peluza más ó ménos blanca que cubre las semillas del algodouero: esa peluza es con el lino, la lana y la seda la mate-

ria más necesaria á los hombres para sus vestidos: se cultiva en todo el mundo pero parece ser originario del Asia menor. Su cultivo se hace en muy grandes cantidades en Tejas y Louisiana, Estados-Unidos de América. Con el algodón se tejen multitud de telas iguales á las que se fabrican con el lino.

## 27

## ALMENDRA.

Es la pepita que se encuentra en el fruto del almendro, dentro del hueso, cubierta con una película de color de canela. Esta se llama almendra dulce: se cultiva en muchos países y en Africa crece naturalmente. A México viene la almendra de tres puntos, de Esperanza, de Málaga y de Mallorca: la primera es la más estimada por ser más grande, por tener la cáscara más colorada y más delgada.

De la almendra se saca un aceite que tiene multitud de aplicaciones en la medicina y ella misma se emplea en diversas clases de confituras y en la confeccion del chocolate y de la pasta que lleva su nombre. Tambien sirve la almendra para hacer jabon, aunque la que en este uso se emplea es la que se llama amarga.

## 28

## ALPISTE.

Semilla pequeña de color oscuro, semejante al trigo, pero con cáscara, que sirve para alimento de los pájaros y muy particularmente de los llamados *canarios*.

## 29

## ANIS.

Le hay de dos clases, el llamado *estrella* porque forma esta figura y el del país, conocido por *anisillo*. Esta es la semilla de una flor que le produce en su parte superior y sirve para aro-

matizar licores, para hacer el llamado *anisete* y para la composicion de muchos dulces ó confituras y para usos medicinales. El mejor anis es el de la Mancha.

## 30

## ARROZ.

Pequeña semilla blanca, dura y reluciente que, como el trigo, se produce en espigas y como aquel se halla cubierta de una ligera cáscara amarillenta. Se cultiva en terrenos bajos y húmedos. En el reino de Valencia, en España, se cosecha en abundancia y en nuestro país en las Villas, en Apatzingan y Jojutla, siendo el mejor el de las Villas. El arroz es un alimento sano y nutritivo y forma la alimentacion casi exclusiva de los chinos.

Con su harina se hacen multitud de pastas y de dulces. Con pasta de arroz se fabrican objetos de artes y con su paja se hace un papel suave y delicado. En China se hacen con el arroz bebidas alcohólicas.

## 31

## AZAFRAN.

Las tres hebras rojizas que se encuentran en cada flor de cierta planta que se produce en la Mancha y en Andalucía, (España) es lo que se llama *azafran*. Este tiene aplicacion en los guisados como especia y tambien en la tintorería por el color amarillo de oro que produce. Para que el azafran conserve su color natural es indispensable recojerle ántes de la salida del sol. Hay dos clases de azafran, el hembra y el macho. Esta última es mejor por tener el color más encendido y la hebra más larga y más gruesa.

Para conocer que el azafran no está alterado, basta ver si deja manchado el papel de cierta manera grasosa y tambien los dedos; cuando no sucede así, es porque el azafran por habérsele

cortado despues de la salida del sol está blanco y se le dió color con agua del bueno, aunque siempre el color del teñido se distingue del natural en que el color es amoratado.

## 32

## BREA.

La *brea* ó *pez negra*, es una resina que tiene grandes aplicaciones en la industria, principalmente para las construcciones navales, pues en ella se unta la *estopa* con que se calafatean los buques á fin de que el agua no penetre en el interior.

La brea se emplea tambien para hacer techos de los llamados de *patente*, que consisten en grandes hojas de papel sobre las cuales se extiende la brea derretida y luego se les echa una capa de arena.

Estos techos solamente son buenos para los países frios, pues en los cálidos el sol derrite la brea y queda luego descubierto el papel que se rompe con el agua.

## 33

## CACAO.

La almendra ó fruta que produce el cacaotero es el *cacao*. Su color es más ó ménos encarnado segun su procedencia, pues el de *Tabasco* es más claro que el de Soconusco. Tostando esta almendra y moliéndola, despues de quitada la cáscara ó película que la cubre y mezclándola con azúcar y canela, se hace el chocolate.

Del cacao se extrae un grasa ó aceite que toma el nombre de *manteca de cacao* y que tiene muchos usos en la medicina para determinadas enfermedades.

Hay cacao de Guayaquil, de Caracas, de Soconusco y de Maracaybo. El mejor es el de Caracas.

## 34

## CAFE.

Es la semilla del arbusto de este nombre. Al principio esta

semilla es roja y conforme va madurando se oscurece de color. Cuando está ya maduro, se pone á secar y despues de seco, se tuesta, se muele y el polvo, puesto á hervir en agua, produce la bebida que tantos partidarios tiene y que es un fuerte estimulante del sistema nervioso. En contraposicion á las bebidas que causan sueño, el café desvela. En los Estados de Veracruz, Colima, Michoacan y otros se produce muy buen café. El de Uruapan es excelente. El café llamado de caracolillo es el de mejor calidad; se conoce en que el grano es más pequeño y que se presenta doblado en forma de un caracolillo, por lo cual se llama así.

## 35

## CANELA.

Se dá este nombre á la corteza del laurel llamado *Cinamomo* ó *Canelo* que se cria en Asia. La canela se presenta al comercio en forma de varillas de más de vara enrolladas, son delgadas, frágiles, de color amarillento y de un olor fuerte, aromático y agradable.

La canela está enrollada, porque despues de separada del árbol, al exponerla á la accion del sol, al tiempo de secarse se enrolla.

La mejor canela que se conoce es la de Ceylan.

La canela se usa para condimentar los alimentos, los dulces y el chocolate; se le emplea tambien en la confeccion de varios licores y en multitud de medicamentos.

## 36

## CAÑAMO.

Se denominan las fibras del tallo de la planta de este nombre: es semejante al lino por su color, fuerza y usos á que se aplica; pero los tejidos de esta materia son generalmente gruesos y ordinarios, de color natural y se emplean en usos muy inferiores;

se llaman cotense, cañamazo, etc.; en lo que más se emplea es en cordelería y en hilo para coser y amarrar.

Lo basto ó grueso que queda del lino y del cáñamo en el rastrollo cuando se peina y rastrilla se llama *estopa*; sirve para hacer una tela muy ordinaria semejante al cotense.

## 37

## CARBON VEJETAL.

El carbon vejetal se hace con leña de varios árboles, pero principalmente con la del encino y de los pinos.

Su fabricacion es de este modo:—Se hace trozos la leña, que se coloca en el horno llamado *Carbonera*, se le prende fuego y cuando se halla hecho ascua, se le tapa con tierra y se apaga por la falta de comunicacion con el aire.

El carbon se emplea en la preparacion de filtros y en la confeccion de la pólvora y de otras sustancias; pero su uso principal es como combustible en el hogar doméstico.

Cuando comienza á encenderse emana grandes cantidades de ácido carbonico, viciando el aire hasta el extremo de producir la asfixia, por lo que es preciso tener cuidado de no colocar braseros en piezas que no estén bien ventiladas.

El *diamante* no es otra cosa que *carbon puro*.

## 38

## CEBADA.

La cebada es una planta semejante al trigo, cuya cimiente es uno de los mejores elementos para las caballerías. Su paja tiene los mismos usos que la del trigo. La que se llama *perlada*, porque sus semillas parecen perlas pequeñas tiene mucha aplicacion en cocimientos medicinales. Mezclada con el lúpulo produce la cerveza, lo que se consigue dejándola remojar dos ó tres dias. Se le calienta, se le tritura y se le deja fermentar.

La cebada se cultiva en todo el país; pero la mejor que viene á México es la de los llanos de Apam.

## 39

## CLAVO DE ESPECIA.

Es la flor no abierta de una planta llamada *clavillo*. Los clavos encierran una cantidad considerable de un aceite esencial, aromático, espeso, oscuro, muy pesado al cual deben su propiedad aromática y su sabor acre y quemante. El clavo es originario de las Indias orientales, pero se dá en las Molucas, en Guinea y en las Antillas.

## 40

## CORCHO.

El corcho es de la corteza del árbol llamado alcornoque, que es una especie de encina. Esta se arranca, haciendo una incision en el árbol, se amontona en un estanque poniéndole grandes piedras encima, se pone á secar luego, se quema exteriormente y se embala para vender.

El corcho se emplea en la fabricacion de tapones. Los botes salva-vidas están contruidos en su mayor parte de corcho, por la propiedad que tiene de ser insumergible. Del corcho se hace un buen negro humo.

## 41

## FRIJOL.

Es la semilla de la planta de este nombre que se produce en vainas que, cuando están verdes, se llaman ejotes.

Hay varias clases de *frijol* que se distinguen por los nombres de *parraleño*, *bayo*, *prieto*, *ayocote*, *garrapata* y *amarillo*. *Parraleño* es el que viene del Parral y tiene un color cenizo. *Bayo*, el que tiene un color amarillo claro. *Prieto* es el que tiene este color. *Ayocote* es uno de color morado, más gordo que el *parraleño*, á veces viene mezclado con bayo y prieto. *Garrapata* es uno pequeño, cuyo color varía siendo blanco, pinto, morado, etc. *Amarillo* es el que tiene este color y es pequeño.

El frijol es uno de los granos más alimenticios. El que se recibe en México viene por lo general de San Juan del Rio, San José Iturbide y Celaya. En el Estado de Veracruz se dá un buen frijol negro.

## 42

## GARBANZO.

Esta legumbre, de tanto uso en España como entre nosotros el frijol, es una semilla redonda, amarilla y cuya superficie presenta algunas protuberancias. En España se conocen dos clases de garbanzos, los sougaros que se cultivan en Asia y los llamados de *cabeza de carnero* indíjenas de aquella Península. Llámase *garbanza* una semilla igual á la anterior, pero más grande.

## 43

## GOMA ARABIGA.

Es la resina que fluye de cierta especie de acacias que crecen principalmente en Africa. Los negros la recogen dos veces al año: una en Marzo y otra en Setiembre. Los habitantes de aquella region la toman como *alimento*, ya seca, ó ya disuelta en caldo ó leche.

La *goma arábica* se emplea en la composicion de muchas pastas y jaleas, y en la confeccion de medicamentos y pastillas *pectorales*. Se usa tambien para hacer la *cola de boca*, para dar lustre á las telas y cintas, para la pintura y para hacer tinta.

En el país se produce muy buena goma de esta clase.

## 44

## GOMA ELASTICA.

El árbol llamado *Cautchut*, produce un jugo lechoso, el cual recogido en vasijas de barro, se deja secar al aire, y ahumándole produce la materia conocida con el nombre de *goma elástica*. Esta se emplea en la confeccion de botas y capas impermea-

bles, pelotas, tubos, sondas, muñecos, tirantes, etc. Tambien se trama con seda y algodón. Los dibujantes la emplean para borrar el lápiz.

El cautchut vulcanizado, que tantos usos tiene en la industria, y que toma el aspecto del ébano, se combina con cierta cantidad de azufre.

## 45

## HENEQUEN.

El *Henequen*, como la pita y el cáñamo, es el producto de la penca de este nombre. Esta se raspa y sus filamentos, que semejan hilos de plata, tienen multitud de aplicaciones, siendo la principal la fabricacion de sogas y cables para los buques.

El *Henequen* constituye el más importante artículo de comercio en Yucatan. Tambien se cosecha en Campeche, pero á causa de la misma feracidad del terreno nunca es tan bueno como el de Yucatan, pues si bien la penca es por lo general más grande, tiene más bagazo y ménos fibra, debido á la humedad que absorbe.

En Yucatan se han inventado varias *raspadoras*, (máquinas de raspar) muchas de las cuales son movidas por vapor. Estas, sin embargo, son susceptibles de grandes mejoras, por lo que respecta á la economía de tiempo.

## 46

## HIGUERILLA.

Con este nombre se designa el *aceite* que se extrae de la semilla del árbol que así se llama y que es tambien conocido con el de *Ricino* ó *Palma Cristi*, el cual es de mucho uso en medicina como purgante.

En Mérida de Yucatan se produce la *higuerilla* en gran cantidad y se usa su aceite para el alumbrado.

## INCIENSO.

La resina que se extrae del enebro que se cria en la Arabia y el Egipto, es el *inciense*, el cual se usa para perfumar las habitaciones y para las solemnidades religiosas en los templos. El olor que el inciense despidе cuando se le quema es agradable.

El inciense tiene diversos usos en la medicina. En el país se produce inciense, que aunque no de tan buena clase como el de Arabia, sirve satisfactoriamente á los usos que aquel se destina. En Yucatan se usa generalmente el del país en las fiestas de los templos.

## LINAZA.

Así se llama la semilla del lino. De ella se extrae un aceite craso que se usa en la pintura, en usos domésticos y en medicina. Cociéndola segrega una materia mucilaginosa, emoliente y calmante que se usa especialmente para combatir las irritaciones de los intestinos. Con su harina se hacen cataplasmas refrigerantes que son eficaces para calmar principalmente las irritaciones de los nervios.

## LINO.

Así se llama la sustancia filamentosa que se extrae de la planta producida por la *linaza*. Es flexible, elástica, delgada y resistente y su color ordinariamente blanco tirando á gris.

Con el lino se forman multitud de telas que toman distintos nombres, segun su tejido; así hay, pues, *Alemanisco, Bretaña, Brin, Coté, Crea, Dril, Estopilla, Holanda, Lona, Olan batista, Platilla*, etc. Todas estas mismas telas se fabrican de algodón, y se les dá la misma apariencia que á las de lino.

## MAIZ.

Es la semilla que produce la caña de este nombre, se dá en *mazorcas* de mayor ó menor tamaño. Estas, cuando están verdes ó tiernas, tienen el nombre de *clotes*, su grano comunmente es amarillo; pero le hay negro, verde y de otros colores.

Con el maiz se hacen las tortillas que es el principal alimento de la gente pobre y que muchos ricos no desdeñan. Tambien se hace con él el atole, los tamales y otra multitud de preparaciones alimenticias.

Para los animales domésticos y aves de corral, así como para las caballerías, es uno de los mejores alimentos.

Con la paja que cubre sus mazorcas, se hacen jergones, sus hojas verdes sirven de pasto á los caballos y de su caña puede extraerse azúcar. El maiz es verdaderamente en nuestro país la Providencia de los pobres que en él encuentran un alimento sano, nutritivo y de poco precio.

En todo el país se cultiva esta planta; pero el mejor maiz de los que vienen á México, es el denominado de Chalco.

## MAGUEY.

Es una de las plantas más útiles en México, porque de ella se saca el *Pulque*, que es el *vino del pobre* y á cuya bebida se atribuyen cualidades alimenticias y medicinales.

El cultivo del *maguey* y la extraccion del *Pulque* son objeto de grandes especulaciones de parte de los que se consagran á explotar esta industria.

El consumo que se hace en México de *pulque* es extraordinario, así como el número de pulquerías, entre cuyos establecimientos, repugnantes por el olor acre de la bebida, luego que

se altera, los hay que llaman la atención por las pinturas con que interior y exteriormente los adornan, así como por los títulos con que los bautizan.

## 52

## MOSTAZA.

Es la semilla de la planta del mismo nombre. Hay muchas especies de mostaza; pero entre todas merecen especial mención la blanca y la negra. Créase en casi todos los climas, y en España crece entre los cereales. Pulverizada se usa para sinapismos (la blanca) y para la confección del condimento del mismo nombre que se prepara con vinagre.

## 53

## NUECES.

Las nueces son el fruto del nogal. Cuando se hallan en el árbol se distinguen en las nueces la corteza, la cáscara, la bizna y la almendra. La corteza se usa en tintorería para colores pardos y negros, y en medicina para composiciones estomacales. La cáscara sirve de alimento para los cerdos y la bizna dícese que es un remedio contra la gangrena. La almendra sirve de alimento, si bien algo indigesto. Las nueces dan de aceite la mitad de su peso. Son un buen alimento para engordar guajolotes, á los cuales se les hace tragar enteras.

## 54

## NUEZ MOSCADA.

La *nuez moscada*, redonda y más pequeña que la nuez común, es de mucho uso en medicina, atribuyéndole el vulgo cualidades que la recomiendan como preservativo para los ataques de perlesía ó *insulto*, por lo que muchas gentes la llevan pendiente del cuello con un cordoncito que introducen por un agujero que hacen en el centro de la nuez.

La nuez moscada es por consiguiente un importante artículo en el comercio de drogas.

## 55

## PIMIENTA.

Es el fruto de la planta llamada pimiento, muy parecida á la parra. Créase en forma de racimos con bayas redondas y rojizas de una á tres líneas de diámetro. Cuando seca es de color pardo oscuro ó negro y rugosa. Es aromática, acre, ardiente y de gusto picante: se emplea para condimentar los alimentos. Se cultiva en las islas molucas y en *Tabasco*. La hay de dos clases gorda y delgada; la primera es de *Tabasco*. La pimienta se usa también en medicina, calma el dolor de muelas, mata los insectos é impide que las polillas acometan los tejidos.

## 56

## PITA.

El filamento que producen las pencas del maguey cuando se las raspa y entónces se llama pita. Esta se presenta en forma de hilos fuertes, blancos y delgados que miden hasta un metro de largo.

No solo del maguey se saca la pita, sino del arbusto que en España lleva este nombre y de la palmera que en las Antillas produce el fruto llamado *corajo*.

Con la pita se hace toda clase de cuerdas ó jarcia para la marina, tejidos para embalar, redes y otras telas que reemplazan el *cañamo*.

La pita viene de Oaxaca y de Acayúcam: la mejor es la primera por ser más blanca y limpia.

## 57

## SAL COMUN.

Este producto tan conocido por los diversos usos á que se aplica, es de la tierra (sal de piedra) y de la mar. La primera se extrae formando excavaciones ó galeras; la segunda se reco-

je formando charcos de agua salada, que una vez evaporados dejan la sal cristalizada en el fondo. La sal tiene la apariencia del cristal. La que viene á México es de Salinas ó Tapado y de San Luis. La primera se trae en grandes trozos; la segunda es de grano más menudo. La sal se emplea entre otras cosas para impedir la descomposicion de las carnes y del pescado.

## 58

## TE.

Es la hoja del arbusto de este nombre que crece espontáneamente en la parte montañosa de la China y en el Japon y cuyo cultivo se ha propagado en la India, en el Brasil y en Europa.

Recojidas las hojas de *té* se desecan sobre una plancha de fierro caliente, se colocan sobre esteras ó sobre papel, se estregan y se agitan despues en cestas. Esta operacion se repite por dos ó tres veces, despues de lo cual se almacena.

Hay dos clases de *té*. *Té negro*, cuyo color es oscuro, es dulce y produce una infusion de color oscuro; *Té verde* que es de este color ó gris; es acre, aromático y produce una infusion de color acitronado. En ambas especies se distinguen varias clases.

En México solo se distinguen *Té perla y negro*.

El *Té pólvora* escojido entre las hojas más pequeñas de las dos especies, es muy pequeño y granado, de sabor agradable y de un precio muy elevado.

Usase la infusion del *té* como tónico y como laxante y muchas veces como sudorífico, anti-espasmódico y como ventajoso para la debilidad de la vista. Excita mucho el sistema nervioso y por consiguiente puede ser perjudicial tomándolo en grandes dosis.

## 59

## TRIGO.

Esta planta se cultiva en Europa y en América: produce una espiga llena de granos encerrados en dos cascarillas, los cuales

tienen poco más tamaño que los del arroz y son de color de oro, cuando están maduros. Moliendo estos granos se hace la harina con que se fabrica el pan. La parte gruesa de la harina que queda al cernirla es el *salvado*. Cuando el trigo está verde sirve de forraje. La paja es buen alimento para los animales y con ella se confeccionan esteras, gorias, sombreros y otros objetos.

En México el trigo se divide en cuatro clases que son: *Blanco*, *Bermejuelo*, *Colorado* y *Anzinegro*. El primero se produce en los climas cálidos, viene de Querétaro, de Celaya y en general del interior. El segundo, se produce en los climas templados y junto con el primero viene del Valle de San Martin, de los alrededores de México, Maravatío y Michoacan. El tercero es de los climas frios, terrenos planos y cenagosos, viene en lo general de Chalco y de los Llanos de Apam. El cuarto se produce en los climas frios, pero no húmedos. Estas cuatro clases difieren unas de otras por su forma, su color, el grueso de sus granos y la mayor ó menor cantidad y calidad de harina que producen.

## 60

## VAINILLA.

Se dá este nombre á las pequeñas vainas que produce cierto arbusto originario de América, las cuales son de un olor fuerte y agradable.

Empléase la vainilla para aromatizar el chocolate, los sorbetes y otras bebidas. Tambien se usa para dar buen olor al tabaco, lo que se consigue colocando en las pureras ó cigarreras una de dichas vainillas.

En la perfumería se aromatizan con ella las pomadas, los aceites y los extractos para el pañuelo.