

C  
Acto  
1890  
U-3

El autor se reserva la propiedad de traducción, originalidad y adición de esta obra.

EDITORES: JUAN BUXÓ Y COMP. Y AGUILAR É HIJOS.



1080044762

BOTIQUIN.—OTRO MAS ECONOMICO  
Y EN OTRA FORMA.

667

**Emplasto astringente  
de ocuge para las quebraduras.**

Se toma de la goma resinosa llamada ocuge, que es sumamente astringente, la cantidad que se quiera; se hace con ella un parche y se espolvorea éste con un poco de los polvos mates. Se aplica á las quebraduras con un vendaje que ajuste bien, después de haber hecho la reducción de las partes. Pero el mejor y más seguro remedio para las quebraduras, y por decirlo así, infalible, es un braguero de muelle hecho por un hábil profesor.

Los polvos mates son unas pepitas del tamaño de avellanas, pero chatas de los lados, duras, tersas, de un color rojo hermoso y por uno de los lados tiene una raya negra. Son comunes en los montes y los produce un arbusto pequeño.



FONDO BIBLIOTECA PUBLICA



668

**Emplasto diaquilón gomado  
ó compuesto.**

Se toman dos libras de emplasto diaquilón y cuatro onzas de cera amarilla. Se hace derretir añadiendo por su orden dos onzas de trementina de Venecia, de polvos de goma amoniaco, de gálvano, de opoponax y de sagapeno, de cada cosa una onza; y dos dracmas de azafrán molido, macerado y desleído en espíritu de vino. Se mezcla bien y queda hecho.

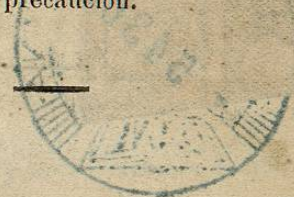
Es emoliente y madurativo, y eficaz para procurar la supuración.

669

**Emplasto para las verrugas:**

Se toman tres onzas de emplasto diaquilón, media onza de cardenillo, tres dracmas de sal amoniaco, dos dracmas de precipitado rojo, una cantidad suficiente de aceite de eorbio. Se mezclan y se hace un emplasto.

Este emplasto es muy fuerte y debe aplicarse con mucha precaución.



670

**Emplasto para los callos de los pies.**

Se toma cera amarilla y goma amoniaco, una onza de cada cosa, y seis dracmas de cardenillo. Se pone á derretir la cera y la goma juntas y después se incorpora el cardenillo.

Este emplasto ablanda mucho los callos ó clavos y los extrae enteramente si se aplica todos los días por espacio de algunas semanas. Es eficazísimo.

671

**Emplasto para los lobanillos ó lupias.**

Se toman nueces de agalla, gálvano disuelto en vinagre, cardenillo y harina de trigo, de cada cosa una onza; cuatro onzas de resina de pino, dos onzas de trementina clara; se mezcla todo según arte y queda hecho.

Se extiende en un lienzo y se aplica á la parte. Debe renovarse cada ocho días. Está experimentado.

672

**Esencia de quina.**

Se toman dos onzas de quina machacada y diez onzas de espíritu de vino rectificado.

FONDO BIBLIOTECA



Se deja en digestión por espacio de cuatro días, se cuele y se exprime.

Resiste poderosamente á la gangrena húmeda y á la putrefacción, y así es utilísima en las úlceras y heridas pútridas.

## 673

**Espiritu de vino alcanforado.**

Se toman dos libras de espíritu de vino rectificado y dos onzas de alcanfor. Se disuelve el alcanfor con el espíritu de vino.

Sirve para fortalecer las partes y articulaciones relajadas. También se emplea en los casos de relajación ó caída de la campanilla y en las úlceras gangrenosas con laxitud.

## 674

**Eter vitriólico**

Se toma de aceite de vitriolo glacial y de espíritu de vino muy rectificado, tres libras de cada uno. Se echa poco á poco y con mucho cuidado el aceite sobre el espíritu de vino. Se deja en digestión dos días, después se destila á un fuego suave en una retorta hasta que se obtengan en el recipiente unas seis onzas; se aparta éste por decantación, y se vuelve á ajustar el recipiente á la retorta; se continúa la destilación con mucho cuidado y á fuego manso para que las materias

no suban, hasta que se adviertan unas estrías ó rayas en el recipiente y ampozas en la retorta. Se mezcla el licor y se vuelve á destilar con doble cantidad de agua. Entonces el éter se manifiesta en la superficie, y este éter, ya separado del ácido y esparcido encima del agua, se guarda para el uso en redomas ó frascos bien tapados con tapones de cristal.

Es eficaz este remedio en los dolores de muelas y dientes, aplicando encima del diente ó muela dolorida un algodoncito mojado con este éter.

## 675

**Extracto de opio.**

Se toman cuatro onzas del mejor opio que se encuentre y cuatro libras de agua de lluvia. Se hace disolver en una cucúrbita de vidrio, se filtra por un papel de estraza y se pone á evaporar á fuego manso, hasta que quede en la consistencia de extracto.

Es un excelente calmante, ya aplicado exteriormente en las muelas ó dientes cariados para disminuir el dolor, ó ya tomado interiormente en la dosis de medio grano, ó de un grano en los dolores agudos.



676

**Lavativa acre ó irritante.**

Se toman diez onzas del cocimiento de las especias emolientes y una dracma de cebolla albarrana en polvo y se mezcla.

Esta lavativa afloja mucho el vientre y debe administrarse en las conmociones del cerebro, en las hernias extranguladas y en todos los casos en que por demasiada laxitud ó poco movimiento es conveniente irritar los intestinos.

677

**Lavativa común.**

Se toma de caldo de carne y de aceite de olivas cuatro onzas de cada uno; se mezcla y administrado en lavativas, laxa el vientre y limpia el intestino recto.

678

**Lavativa emoliente.**

De leche fresca y de aceite de linaza, cuatro onzas de cada cosa. Se mezcla bien y se administra para el tenesmo, la inflamación de la vejiga, de la matriz y del intestino recto.

679

**Lavativa nutritiva.**

Se toman tres onzas de caldo de carne, otras tres de leche y una onza de gelatina de asta de ciervo, y se mezcla bien.

Esta lavativa se administra en los casos en que el enfermo no pueda comer, y se debe procurar que la mantenga dentro todo el tiempo que pueda.

680

**Loción cosmética.**

Se toman dos partes de hiel de buey y una parte de aceite de tártaro por deliquio. Se mezcla bien y sirve para quitar las manchas y blanquear el cutis.

681

**Loción para la tiña.**

Se toman doce onzas de conchas de ostras recién calcinadas, ocho onzas de pez líquida y seis libras de agua de lluvia. Se pone á hervir hasta que se consuma la mitad, se deja reposar y se cuele estando frío.

Fuller recomienda esta loción para lavar la cabeza de los tiñosos.



682

**Manteca de cacao.**

Se toma una libra de almendras de cacao, se tuestan ligeramente en una sartén, y mondadas de su cáscara se muelen en un almirez ó mortero caliente. Después se ponen á hervir en siete libras de agua pura hasta que sobrenade un aceite, que se separa del agua según arte, como diremos más adelante. Es buen remedio para la grieta de los labios, de los pezones y de las hemorroides dolorosas.

683

**Polvos para extirpar los piojos.**

Se toman dos dracmas de semillas de perejil y una dracma de semilla de cebadilla. Se mezclan ambas cosas y quedan hechos.

684

**Polvos y pastillas para apagar la sed.**

Se toma media onza de sal esencial de acedras, una libra de azúcar de Holanda ó de la más blanca, cincuenta gotas de aceite esencial de limón, y de mucilago de goma de tragacanto el que se necesite para hacer pastillas.

Sirven para apaciguar la sed, poniendo una en la boca y dejándola deshacer poco á poco; refrescan y calman los ardores de la sangre y precipitan la bilis.

685

**Sinapismo simple.**

Se toman dos onzas de levadura de pan y otras dos de semilla de mostaza recién molida. Se mezclan ambas.

Se usa este sinapismo con muy buen éxito en las calenturas, cuando la cabeza está atacada. Se aplica en las plantas de los pies. La levadura sola basta para los niños hasta los diez ó doce años.

686

**Sinapismo más activo.**

Se toma media libra de sinapismo simple, media onza de ruda fresca, una onza de sal gemma ó común y una cantidad suficiente de vinagre escilítico. Se mezcla todo y se hace una pasta.

687

**Ungüento blanco simple.**

Se toma una libra de manteca de puerco y media libra de albayalde, se pone á un fue-



go manso hasta que se derrita, meneándolo bien hasta que la mezcla quede fría. Es muy bueno para las quemaduras y escoriaciones cutáneas.

688

#### Unguento de altea.

Se toma mucilago de la raíz de malvavisco, simiente de fenugreco y simiente de linaza, de cada uno media libra, y seis libras de manteca fresca de puerco. Se pone á cocer lentamente hasta la evaporación de toda humedad, se añade una onza de raíz de cúrcuma en polvo, se mezcla bien, se aparta del fuego y se añaden inmediatamente dos onzas de trementina, se cuele y se exprime bien.

Es laxante y resolutivo.

689

#### Unguento para las almorranas ó Hemorroidal.

De unguento nutrido y de populeón, seis dracmas de cada uno, dos dracmas de aceite cocido con beleño, dos escrúpulos de alcanfor molido y un escrúpulo de azafrán. Se mezcla bien, y si se quiere se le puede añadir medio escrúpulo de opio.

Aplicado á las almorranas apacigua los dolores y muchas veces las disipa.

690

#### Ungüento rosado.

Se toma una libra de manteca de puerco fresca y lavada muchas veces en agua rosada, media onza de agua de flores de naranja y otra media onza de espíritu de rosas, media onza de aceite de espliego, y de aceite de palo de rodio y de cedro diez y seis gotas de cada uno. Se mezcla todo bien.

Se usa en las escoriaciones y grietas del cutis.

691

#### Agua de cebada.

Se toma una onza de cebada entera y bien mondada de todo lo que pueda serle extraño, se escalda con agua hirviendo para quitar un principio acre que existe en la cáscara del grano, se lava en otra agua, se pone á cocer después en libra y media de agua hasta que se abra el grano á la más leve presión de los dedos; entonces se cuele por un lienzo, se deja reposar, se decanta y se guarda en una botella para el uso. Se puede aromatizar con una poca de agua de flor de naranja y se endulza con azúcar ó miel.



692

**Decocción blanca.**

Se toma de asta de ciervo calcinada y reducida á polvo media onza, de miga de pan muy blanca dos onzas y de agua tres libras.

Se divide la miga de pan desmenuzándola, se hace hervir en el agua con el asta de ciervo calcinada; resulta de ésta un líquido mucilaginoso que tiene en suspensión las moléculas más atenuadas del asta calcinada, y da á este medicamento una opacidad láctea y emulsiva. Se pasa esta decocción por un lienzo y se endulza con azúcar á razón de una onza por cada dos libras, y se aromatiza si se quiere con un poco de agua de canela.

Este medicamento está muy recomendado para la disenteria, los pujos, el esputo de sangre y la tos seca.

693

**Leche amoniacal, buena para el asma.**

Se toma de goma amoniacal en lágrimas media onza, de agua de hisopo seis onzas y de jarabe de capiler dos onzas. Se hace una emulsión, según arte, con suficiente cantidad de goma arábica.

Se toma cada tres horas una cucharada de

esta emulsión, en un vaso de infusión de harina de avena

694

**JARABES REFRESCANTES Y MEDICINALES.**

Los jarabes son una especie de conservas líquidas, que se hacen generalmente con azúcar y ciertos principios de un gran número de vegetales que se extraen por medio de la expresión, de la infusión, de la decocción y de la destilación, sea en agua, vino ó vinagre.

695

**Jarabe de violetas.**

Se toman de flores de violeta dos libras y de agua hirviendo cuatro cuartillos. Se eligen violetas de jardín al principio de la estación, se mondan de sus rabos y de sus cálices y se pesan dos libras; se contunden ligeramente en un mortero de mármol con una mano de madera: se ponen en una cucurbita de estaño, se echan sobre ellas los 4 cuartillos de agua hirviendo, se cubre exactamente la vasija y se pone en una estufa ó cerca del fuego durante doce ó quince horas: se deja enfriar y se exprime en la prensa, se decanta, se filtra el depósito por un



lienzo tupido: se pesa la infusión y se vuelve á poner en la cucúrbita después de haber limpiado bien ésta. Para diez y siete onzas de infusión se pesan dos libras de azúcar blanca, quebrantándola de manera que quede bastante menuda: se pone en infusión, se coloca la cucúrbita en el baño de maría, se menea de cuando en cuando la mezcla con la espátula; y cuando el azúcar está enteramente disuelta se aparta la cucúrbita de su baño, se deja enfriar el jarabe y se pasa por un lienzo limpio, propio para separar la espuma que se ha formado en la superficie, y demás cuerpos extraños si los hubiere.

Del mismo modo se preparan los jarabes de flores de amapolas, de mucilago y de clavel, teniendo cuidado de añadir á este último una dracma de clavos de especia, por cada libra de flor.

696

#### Jarabe de flores de naranja.

Se toman de flores de naranja mondadas dos libras; y de azúcar seis libras.

Se clarifica la azúcar, se hace cocer en punto de jarabe; se ponen las flores de naranja mondadas de sus cálices, se hacen dar algunos hervores á la mezcla; se aparta ésta del fuego, y se pasa por la manga.

También se hace este jarabe de agua de

flores de naranja destilada, haciendo disolver en el baño de maría dos libras de azúcar por cada cuartillo de aquella.

697

#### Jarabe de grosella.

Se toman de jugo de grosella dos libras y cuarta, y de azúcar cuatro libras.

Se eligen las mejores grosellas, se desgranan, se machacan ligeramente en un mortero de mármol, y se pasa la hez por tamiz: cuando se ha escurrido se exprime en la prensa: se pone el jugo en una cazuela de barro, y se deja allí hasta que empiece á fermentar: entonces se pasa por la manga de paño: se pesa el jugo de la fruta, y también el azúcar en la proporción indicada, que se clarifica y se pone á cocer en punto de flor fuerte; entonces se le echa el jugo de las grosellas; se le dan dos ó tres hervores, y el jarabe queda hecho.

698

#### Jarabe de cerezas.

El jarabe de cerezas se hace del mismo modo, con la diferencia de que no hay necesidad de dejar fermentar el jugo, poniendo una libra justa para cada dos libras de azúcar.

T. III.

2



Estos, como los demás ácidos, deben prepararse en un perol ó vasija que no sean de cobre.

699

#### Jarabe de frambuesas.

Se toman de frambuesas tres libras, y de azúcar cinco libras.

Se escogen las frambuesas bien maduras, se mondan de sus rabos, se clarifica la azúcar, y se hace cocer en punto de flor fuerte; entonces se echan las frambuesas, se les dan dos ó tres hervores, se aparta la vasija del fuego, y se deja enfriar un poco la mezcla, se pasa por un tamiz de cerda, poniendo debajo una cazuela, y cuando la hez de las frambuesas esté bien escurrida, queda hecho el jarabe.

Lo mismo se hace el jarabe de moras, y con las mismas proporciones.

700

#### Jarabe de vinagre frambuesado.

Se toman de frambuesas cuatro libras y de vinagre blanco dos azumbres.

Se escogen las frambuesas bien maduras, se mondan de sus rabos; se ponen en una cucúrbita de estaño, se echa el vinagre sobre ella; se menea la mezcla con una espátula ó

una espumadera de plata, se deja veinticuatro horas en digestión, y se cuele por un lienzo limpio con expresión: se filtra el vinagre frambuesado por la manga de paño: se pesa doble cantidad se azúcar, que se clarifica y se hace cocer en punto de flor, se hacen dar dos ó tres hervores á la mezcla, y el jarabe queda hecho.

701

#### Jarabe de limón.

Se toman de zumo de limón dos libras; y de azúcar cuatro libras.

Se escogen los mejores limones, se cortan por la mitad; se les quita prontamente toda la pulpa blanca con una cuchara de plata: se exprime con la mano en un tamiz sobre una cazuela de barro; se somete á la prensa la hez que queda en el tamiz, se junta el zumo que se obtiene por la operación de la prensa, con el que se ha colocado en la cazuela; se deja allí hasta que se manifieste la fermentación por medio de una película superficial; entonces se filtra por papel de estraza, y se pesa; se pesa también doble cantidad de azúcar, que se clarifica, y se hace cocer en punto de flor; se hace la mezcla; se le dan dos ó tres hervores, y se aparta del fuego; cuando se ha enfriado un poco, se pasa por la manga,



y se aromatiza, si se quiere, con un poco de espíritu de corteza de limón.

Los jarabes de naranja, de granada, naranja agria y de agraz, se hacen del mismo modo.

## 702

**Jarabe de orchata.**

Se toman de almendras dulces doce onzas, de almendras amargas seis onzas, de agua de fuente ó de río seis cuartillos; de azúcar muy blanca cinco libras, y de agua de flores de naranja una onza.

Se escogen las mejores almendras dulces y amargas en la proporción indicada, se ponen en agua hirviendo: cuando se quita fácilmente su pellejo, se ponen sobre un tamiz, se pelan sin perder tiempo, echándolas en agua fría conforme se van pelando. Luego que están todas peladas, se machacan en un mortero de mármol, con la cantidad de agua prescrita. Para hacer una masa más homogénea y más fina, se pueden acabar de molar en una piedra de labrar chocolate limpia, con un rodillo ó cilindro de palo duro; entonces se deslie esta masa en la mayor parte del agua referida, se pone en un lienzo limpio y tupido; se exprime en la prensa, ó á fuerza de brazo: se restituye la hez al mortero, se vuelve á desleir en el agua restante,

y se exprime de nuevo: se juntan estas leches de almendras y el azúcar quebrantada en una cucúrbita de estaño; se coloca la cucúrbita en su baño; se calienta hasta la perfecta disolución del azúcar; entonces se aparta, se deja enfriar el jarabe, meneándolo de cuando en cuando para disolver una especie de película ó nata que se forma en su superficie: cuando esté casi fría, se aromatiza y se pasa por un lienzo claro ó un tamiz muy limpio.

También se puede clarificar y hacer cocer el azúcar en punto de flor fuerte, echando entonces la leche de almendras y dándole un hervor á la mezcla. El jarabe hecho por este último método se conservará mucho más tiempo; pero es menos blanco.

## 703

**Jarabe de malvavisco.**

Se toman raíces de malvavisco ocho onzas, de azúcar seis libras, y de agua seis cuartillos.

Se elijen raíces de malvavisco recientes y bien nutridas, se lavan y se raen: se cortan en rebanadas, y se hacen cocer por diez ó doce minutos en los seis cuartillos de agua; se echa en un tamiz puesto sobre una cazuela; se limpia la vasija en que se coció el malvavisco; se baten una ó dos claras de huevo en dos cuartillos de agua, se clarifica el al-



míbar, y se le da el punto de jarabe; se pasa aún caliente por una manga de paño, y cuando esté casi frío, se aromatiza, si se quiere, con una ó dos cucharadas de agua de flores de naranja.

## 704

**Jarabe de culantrillo ó de capiler.**

Se toma de culantrillo del Canadá, si lo hay, ó del mejor que se encuentre, mondando sus tallos, tres onzas; de azúcar, seis libras, y de agua tres cuartillos.

Se elije el culantrillo muy aromático, se monda de sus tallos, se pesan tres onzas, y se ponen en una vasija que pueda taparse; se hace cocer el agua, se echa sobre él y se tapa la vasija; se deja así en infusión algunas horas; se clarifica; y se hace cocer el azúcar en punto de flor fuerte; se añade la infusión del culantrillo, que se pasa por un lienzo; se da un hervor á la mezcla, y se pasa así caliente por la manga de paño: cuando esté casi fría, se aromatiza con dos ó tres cucharadas de agua de flores de naranja.

También se podrá preparar este jarabe deshaciendo el azúcar en el baño de maria, en la infusión del culantrillo.

Los jarabes de yerba buena, de absintio, etc., se hacen del mismo modo.

## 705

**Jarabe de ponche.**

Se toma de rom ó de aguardiente, seis cuartillos; de zumo de limón cuartillo y medio, y de azúcar blanca, nueve libras.

Se prepara el zumo de limón del modo expresado en el artículo del jarabe de limón; se clarifica el azúcar, y se hace cocer al punto de flor en un perol de plata, como todos los jarabes ácidos; se echa el zumo de limón; se da un hervor á la mezcla y se aparta del fuego. Cuando esté casi fría, se le añade el licor espirituoso: se agita bien la mezcla, y se pone en botellas. Se hace ponche con este jarabe, añadiéndole por lo menos dos partes de agua hirviendo, de infusión de té ó de culantrillo del mismo modo.

**HIGIENE EN GENERAL.**

## 706

**Propiedades de los alimentos.**

“No es lo que se come lo que alimenta, sino lo que se digiere.” Puede juzgarse por este proverbio cuán útil es el conocer las propiedades de los alimentos.



## 707

**Alimentos compuestos principalmente de fécula.**

La fécula forma la base de los cereales, y se encuentra en abundancia en la patata, lenteja, habas, guisantes y judías; es de una digestión fácil, produce mucho quilo y aumenta la sangre; esta sustancia, como todas las farináceas, forman un volumen considerable en su cocción; de manera que si se comen antes de estar cocidas, se hinchan en el estómago y producen ventosidad por la materia mucilaginosa que contienen; el trigo, á causa de contener menos mucilago, no incomoda tanto como la judía, que lo contiene en mayor grado. El pan más ligero es aquel que está más fermentado, aunque es menos nutritivo que el de pasta firme; la miga alimenta más que la corteza, porque ésta ha perdido la parte feculenta en el horno, y por esto se prefiere su empleo en la sopa. El pan reciente es menos nutritivo y ligero que el pan sentado.

La patata contiene una cuarta parte de fécula, es de fácil digestión y preferible á todas las demás legumbres; pero es preciso que sea madura y no nazca, porque entonces pierde parte de su fécula.

El haba verde es un alimento ligero; madura es más nutritiva, con su cáscara tiene

una cualidad tónica y poco irritante. A la lenteja se la puede aplicar lo que hemos dicho del haba; en puré se digiere mejor que en grano entero. La judía blanca causa más ventosidad que la encarnada, y ésta es más irritante. Los guisantes secos son menos ventosos que las judías. Todas estas legumbres son más nutritivas secas que verdes; pero éstas son más ligeras y de más fácil digestión. La castaña es muy nutritiva, se hincha mucho en el estómago, porque jamás se la cuece hasta su verdadero punto, que es reducirla á papilla: entonces es un alimento ligero y nutritivo. El arroz es el grano que contiene más fécula, es ligero y de mucho alimento; lo mismo podemos decir del maíz, sagú, tapioca, fideos, macarrones y otras pastas.

## 708

**Alimentos compuestos de carne.**

La carne fibrosa de los animales es más nutritiva que la gelatinosa. Las carnes de animales jóvenes contienen mucha gelatina y forman un alimento menos nutritivo que las carnes hechas; son refrigerantes y de digestión fatigosa. La carne de vaca es la más saludable y la que constituye el principal alimento del hombre; excita el estómago, facilita una acción digestiva y alimenta gran