

Compota de albréchigos que no esten perfectamente maduros.

Cortareis por medio los albréchigos, y sacareis los huesos, echándolos, á proporcion que se vayan cortando, en agua fresca, y despues en agua hirviendo, donde darán dos ó tres hervores solamente: pónense en un tamiz para enjugarse, y despues de mondados se echarán en azúcar á medio clarificar, donde se les dará dos hervores; espúmense, y luego se echarán en una fuente con su almíbar, que se habrá pasado antes por un tamiz ó cedazo.

Compota de albréchigos bien maduros.

Despues de haberlos mondado y echado en agua fresca, se pondrán en una sarten con azúcar clarificada, donde cubriéndola con un plato, se pondrán á fuego lento hasta que esten blandos.

Mermelada de albréchigos.

Se toman de los de mejor calidad y mas maduros, que se mondarán, y qui-

tarán los huesos; se harán secar de modo que de seis libras queden cuatro, y se echan en otras tantas de azúcar clarificada, donde hervirán.

ALCACHOFA. Planta hortaliza, de que hay tres especies: las verdes ó blancas, que son las primeras que salen, son las mas comunes, y estando bien cultivadas, llegan á ser sumamente abultadas: tienen las hojas anchas, y resisten al frio. Las violadas son de gusto mas delicado, y tienen el grumo en forma de pirámide: se las deja secar para componerse. Las rojas son muy pequeñas y redondas: comense en pimentada. (*Véase Pimentada.*)

El medio mas regular de multiplicar las alcachofas es el renuevo, esto es, los pimpollos que echan las añejas se sacan con raices, y plantan en Mayo, uno ó dos en cada hoyo de un pie de hondo. Antes deberá habersé cavado bien la tierra á tres pies de hondo; dirigir á cordel los hoyos, con separacion de tres pies, poniendo solo dos filas en cada hera. Cuando se las planta se cortan á siete pulgadas de largo, metiéndolas en

la tierra tres ó cuatro, regarlas, y darlas tres ó cuatro labores al año. Por los Santos se las corta á un pie de alto, y levanta la tierra particularmente en la ligera; descubrirlas poco á poco á fin de Marzo, y entonces se las renueva, es decir, se hace á los pies un pequeño círculo para descargarlas, y multiplicar la especie, dejando los mas robustos, y arrancando los demas para renovar, escogiendo de estos los mas fuertes que tengan el talon blanco con algunas raices, para plantar. Hecha esta operacion, se vuelven á cubrir las alcachofas con buena tierra, envuelta con estiércol: dase un trabajo al cuadro, que se repetirá á mediado de Mayo, regándolas una ó dos veces cada semana. Con este cuidado las alcachofas plantadas en la primavera pueden dar fruto por el otoño; deben renovarse cada tres años: á esta planta la está mejor la tierra fuerte y pedregosa, y que tenga jugo, que otra alguna.

Nuevo modo de hacer producir las alcachofas por medio de grana.

Déjase florecer la alcachofa de primavera hasta que suba la grana, que se cogerá bien madura: esta se siembra á fin de Marzo en tiempo sereno, sin atender á los vientos ni lunas, que no hacen al caso, en una tierra bien preparada con estiércol muy podrido, dirigiéndolo en platabandas (*V. Platabandas al art. Sembradura*), y sitio de buena esposicion en hoyos hechos con la zoleta, de una pulgada de hondos, y tres ó cuatro en su estension, echando dos granos en cada uno de ellos, preservándolas de los grillos y topos hasta que las plantas hayan tomado fuerza. Poco despues de haber salido se arranca un pie donde haya dos, dejando los mas fuertes, y regándolos á menudo, y cuando tengan seis ó siete hojas se trasplantarán en campo abierto, en cuadros ó heras, que deberán estar bien abonadas desde Noviembre, y con buena esposicion al sol, habiendo dado á la

tierra una labor de pie y medio si el terreno es arenisco, y dos si fuere pedregoso: por Marzo se da otra labor de azada, y el día antes de plantarse otra de un pie de hondo. Si el terreno es seco y arenisco se le da un riego, y para este efecto se forman en el terreno platabandas de diez y ocho pies de ancho en lomo: á derecha é izquierda de cada una se plantan tres pies ó cuatro de alcachofas, á dos pies de distancia uno de otro. En cada sitio de plantacion se hacen tres hoyos en forma de triángulo de pie y medio de hondo, y cuatro pulgadas de distancia, metiendo en cada uno tres pies de planta por si llega á faltar alguno, y se tendrá en poco tiempo una cosecha abundante.

Deberá haberse tenido cuidado á proporcion que se hayan sacado las plantas del semillero de cortar la punta de las hojas pie y medió mas arriba de la raiz, como de mantener larga la principal raiz. Será bueno tambien echar en cada hoyo dos ó tres puños de estiércol que haya servido á otras heras, regándolos con agua en que se habrá des-

hecho estiércol podrido, además de la tierra seca que debe echarse por encima, situando la raiz á la flor del hoyo, siendo tambien conveniente al mismo tiempo dejar en el semillero algunos pies para reemplazar los que se inutilicen, siendo uno de los principales cuidados tener estiércol en abundancia para el abono, en cuyo caso, y de haber tambien bastante agua, no habrá inconveniente en plantar las alcachofas á dos pies de distancia. Las alcachofas duran cuatro ó cinco años.

Modo de sazonar las alcachofas con manteca.

Cuécese en agua con un poco de sal, y se hace una salsa con manteca, vinagre, sal, nuez moscada, y un poco de harina; si se quieren fritas, cortanse en pedazos, limpianse, y despues de dar dos hervores en agua, se sacan para echarlas en vinagre con pimienta y sal, échase en ellas un huevo batido, algo de harina, y se las frie.

Las alcachofas cuando estan blancas, despues de haberlas envuelto entre paja,

tienen á los lados una especie de cardos, de que se hace el mismo uso que de los de España.

ALCANFOR. Goma resinosa que se saca de un árbol que se cria en la isla de Borneo en Asia : de Holanda viene refinado en panes chatos y redondos. El bueno es ligero, fácil de deshacerse, blanco, limpio, de un olor fuerte y desagradable : antes de molerle, se unta el mortero con aceite de almendras dulces. Es contra el veneno y la peste ; aplaca los vapores, el histérico, y pone en movimiento los espíritus.

ALCAPARRA. Arbolito que produce las alcaparras, ó mas bien puede llamarse planta espinosa que se estiende al rededor : tiene las hojas redondas, y el fruto parecido á la aceituna, de donde sale una flor blanca, que cuando se cae deja una agallita que contiene unos granos rojos : cógense por lo comun los botones de la flor, y se les echa en vinagre para comerlos en ensalada, ó para salsas.

ALCOTAN. Ave de rapiña, y la mas pequeña de todas : no es mayor que una

paloma : tiene el mismo color que el alcon, y mucho esfuerzo para acometer á la perdiz y codorniz.

ALEGRÍAS, llamadas comunmente Barquillos. Modo de hacerlas. En buena crema (*V. Crema*) se desleirá la harina correspondiente, echando despues igual porcion de azúcar en polvo que de harina, y añadiendo algo mas de la crema, y un poco de flor de naranja; se revolverá bien todo; caliéntanse los hierros, que se untarán con manteca; échase una buena cucharada para cada uno, y volviendo los hierros de uno y otro lado, en tomando calor se desprende con un cuchillo, arróllase caliente en un palo hecho á propósito para darles forma, y hecho, se guardarán en sitio caliente para que se mantengan secos.

ALGARROBA. Planta cuyas rastras se enlazan, y tienen las vainas semejantes á las de los guisantes, aunque mas pequeñas, y el grano que contiene es redondo: los hay blancos y rojos. El forrage de la algarroba, sea verde ó seco, es escelente para las bestias, pues las engorda, y con él dan las vacas mucha

leche, reservando el grano para las palomas. Las tierras fuertes son excelentes para la abundante producción de esta legumbre, y su siembra debe ser más tarde que los demás marzos (*V. Marzos*), en buen tiempo y con ligera labor, pasando el rastrillo el mismo día que se siembra (*V. Rastrillo*). Esta planta necesita agua, y la sequedad la impide de salir: no es preciso entresacarla, ni escardarla. En países cálidos se tienen dos cosechas de la algarroba, haciendo la primera siembra á mediados de Setiembre para forrage, y la segunda en Febrero para la grana.

Es costumbre entre la mayor parte de los arrendatarios, después de haber sembrado la algarroba á fin de invierno, hacerla trabajar en flor, y hallándose este forrage, por medio de la labor, incorporado con la tierra, forma una especie de pasto: puede utilizarse de un forrage de tanto provecho, y al mismo tiempo proporcionar el abono que es tan preciso en las tierras. Para este efecto debe hacerse elección de un terreno destinado á trigo, y sembrar en él la

algarroba en Febrero algo antes de la segunda labor, y sin aguardar á la perfecta maduración, y que se haya formado el grano, se la siega un mes ó seis semanas antes, esto es, á mediados de Julio: luego que se haya segado, se dará una labor y un riego, de que resulta la utilidad que se saca, y abono de las tierras.

Los mejores beneficios de las tierras son los que provienen de ellas mismas y de los excrementos de los animales, y así puede criarse mayor número de bestias, ó á lo menos tenerlas más gordas, siendo constante que de ellas depende el único medio de que se faciliten los abonos, y de estos la fertilidad de la tierra. Con la práctica de este método se engruesan y hacen fuertes las tierras, y más fáciles de cultivarse; destrúyense las malas yerbas, y se desmenuzan y allanan los terrones que perjudican bastante á la multiplicación del grano. Mas aunque este forrage es alimento tan excelente para las bestias, y los caballos le apetecen mucho, debe mezclárseles con paja fres-

ca para que no les ocasione tanto ardor: en fin, este método no impide lo regular de sementeras y cosechas de trigo, ni pide fondo particular de tierra.

ALGIBE. Para hacer un buen algibe es preciso cavar en un fondo de tierra macizo y llano; hacer la escavacion en declive, dirigiéndole hácia el conducto, y con tierra arcilla ó greda bien amasada con los pies, se dará una capa al suelo y costados de quince á diez y ocho pulgadas de grueso con otra de arena por encima, revistiéndolo todo de una pared de albañilería, y haciendo una cubierta sólida por encima del algibe, que deberá egecutarse lo mas inmediato que pueda ser al jardin.

ALIENTO (mal olor del). Remedio. Se toma una onza de salvia, media de clavo, tres de flor de romero, dos nueces moseadas, dos granos de almizcle, una cuarta parte de onza de canela: hecho todo polvos, se amasa é incorpora con una cantidad proporcionada de miel purificada: pónese al sol en un puchero por espacio de cinco ó seis dias, y se toma cada mañana como una onza. Este

remedio es escelente cuando el mal olor proviene del estómago, y muy útil para fortificarle.

Otro remedio. Traígase en la boca raíz de iris de Florencia, ó un clavo de especia, ó bien se cuece en una cuchara un poco de alumbre, metiendo en la boca tanto como una haba dos veces al dia.

ALIMENTOS. Considerados los alimentos respecto á la salud, conviene advertir que la demasiada variedad de ellos hace que la fermentacion sea mas difícil, la digestion mas lenta, y que el quilo, compuesto de muchas partes heterogéneas, llegue con dificultad á hacer aquella mistion perfecta, tan necesaria á la nutricion de todas las partes del cuerpo.

Las personas que trabajan poco no deben comer demasiado, y al contrario las que trabajan mucho deben comer á proporción para reparar las fuerzas del que les priva la disipacion de los espíritus que ocasiona el trabajo, cuya prudente armonia entre el trabajo y el alimento preserva las enfermedades.

La mucha aplicacion á trabajos de espíritu disminuye el calor natural, interrumpe y trastorna el curso de los espíritus, y acalorada la cabeza por la continua tension de las fibras y de los nervios, deja de contribuir á estos con aquellos espíritus vitales de que es el principio, siguiéndose de aqui un abatimiento peligroso, y una especie de entorpecimiento que precipita la vida.

ALMENDRO. Arbol bastante grueso que produce las almendras, y se cria bien en una tierra seca y arenisca, pero que tenga sustancia: no debe criarse para el trasplanto en semillero, sino situarlos de una vez; multiplícanse de las mismas almendras, que se hacen nacer en arena, y se plantan en la primavera, escogiendo para este efecto las mas abultadas y lisas. Todo género de albrichigo y albaricoque se ingertan en almendro.

Los almendros nacen solamente de la pepita, y no son como otras frutas de hueso que puedan ingertarse en otro. Antes de plantar las almendras debe hacérselas crecer en arena: se las pone en una cesta, donde se echará primero

una capa de arena, y luego otra de pepitas, y así alternativamente; métese despues la cesta en una bodega, donde estará desde Noviembre hasta Febrero, en cuyo mes se hacen surcos en un jardin y sitio que se haya trabajado, y se plantan alli las almendras á seis pulgadas de hondo, y diez y ocho de distancia, con la punta abajo, y teniendo cuidado de no romper la yema, cubriendo los surcos: danse algunas labores ligeras á las plantas, que deberán escardarse, y á fines de Agosto pueden engertarse los almendros.

ALMORADUX. Planta odorífera de que se hacen cuadros en las huertas, y se la distingue en grande y pequeña: la grande echa los tallos encarnadinos como de tres pies de alto, y las flores abiertas; y la pequeña se pone en tientos á la sombra; una y otra se multiplican por medio de simiente, y planta en Abril. La grana es pequeña, pardusca con manchas blanquizas. Hay otra especie de almoradux silvestre, que se cria en sitios incultos y montañosos: tiene las hojas bastante parecidas á las

del hisopo, y está repartida en varios penachitos: el cocimiento de ella es muy bueno para hacer sudar; contra las picaduras de serpientes y cicuta: es buen específico para los reumatismos y fluxiones á la garganta, y para este efecto es mejor la recién cortada, que se partirá, hará calentar en una sarten, y caliente, se aplicará á las partes doloridas.

ALMORRANAS. (V. Hemorroides.)

ALONDRAS. Pájaros pequeños y pasajeros que van en bandas, y se hallan mas comunmente á la orilla del mar. La sazón propia para cazarlas es desde Setiembre hasta fin de invierno, y despues de hielos y nieves; son de buen gusto, nutritivas, y de fácil digestion: tiénense por mejores las de otoño.

ALUMBRE. Es tenido el alumbre por uno de los astringentes mas eficaces, y de que se hace uso en todas las hemorragias ó flujos de sangre, y aun en las pérdidas de sangre que provienen de golpe de algun instrumento cortante: su uso varia segun las circunstancias. En

las hemorragias inopinadas debe luego sangrarse al enfermo, y darle alumbre en bruto segun se halla en su naturaleza blanco, ó rojo en píldoras, haciéndole tomar un vaso de tisana, ó agua cocida, dondè se desleirá una cuarta parte de onza de raiz de consuelda mayor, continuando este remedio de cuatro en cuatro horas en las hemorragias mas peligrosas, como en los esputos de sangre, hasta que se moderen, en cuyo caso solo se le dará una toma por la mañana, y otra á la noche.

El flujo de las hemorroides ó almorranas, en que se hace uso del alumbre en píldoras, debe fomentarse el orificio, cuando se trastorna por los esfuerzos de los cursos, con alumbre disuelto con parte igual de agua de llanten destilada; despues de lo cual se usará del alumbre en polvo con supositorios del mucílago de goma de Adragan.

Las mugeres que tienen evacuaciones extraordinarias, deben tomar por la mañana en ayunas la mitad de una octava parte de onza de píldoras de alumbre, seis ú ocho dias antes de la evacua-

cion, por espacio de cinco ó seis meses. El bálsamo de alumbre es bueno tambien en las úlceras de la matriz: durante el uso del alumbre deben tambien emplearse los narcóticos para facilitar el sosiego al enfermo.

ALMÁCIGA. Goma que sale en el estío de las ramas del lentisco: la mejor es la que está en gotas gruesas y transparentes: su uso es para contener los vómitos; aplaca los vapores que suben del estómago á la cabeza; fortifica los nervios: la dosis es medio escrúpulo hasta dos.

AMAPOLA. Hay amapola blanca y negra; su distincion se hace por el color de la grana. La blanca echa un tallo de tres á cuatro pies de alto, con hojas largas y anchas, y al estremo unas flores á modo de rosas blancas ó purpúreas, y la simiente es blanca y redonda: la negra es semejante á la antecedente, con la diferencia de que las flores son rojas, y la simiente negra. Las cabezas de las blancas entran en los remedios: son soporíferas, calman los dolores y la tos.

AMAPOLA COMUN. Planta que se cria regularmente entre los panes; su flor es pectoral y dulcificante, y se hace uso de ella en los reumatismos, á modo de té en tisana ó jarabe.

Decoccion de cabeza de amapola blanca.

Tómese la cuarta parte de una onza de corteza de amapola seca, y cortada en pedazos, y haciéndola hervir en media azumbre de agua, hasta que se reduzca á medio cuartillo, se pasará por una estameña, esprimiéndola ligeramenta: conviene en las vigiliass ó faltas de sueño, y cuando los enfermos se sienten inquietos y agitados por movimientos de vapores, dándoles tres ó cuatro cucharadas en un caldo al tiempo de recogerse por la noche.

AMARANTOS. Estas flores son de color carmesí, purpúreo y amarillo dorado, y salen desde Agosto hasta fin de otoño: deben sembrarse los amarantos el cinco ó seis de la luna de Abril en buen tiempo; y cuando tengan dos pulgadas de alto se les pone á todo aire, quitando las campanas poco á poco

segun el tiempo mas ó menos suave, y á fin de Mayo ó en Junio se les puede plantar donde se quiera con su manton de tierra : en tiestos salen mejor que á todo aire, y requieren mucho riego.

ANÉMONE. Flor admirable por la variedad y hermosura de sus colores. Las hay encarnadas, de color de fuego, blancas y jaspeadas, aunque estas son mas raras; pero las afelpadas son las mas graciosas. La anémone requiere tierra ligera, arenosa, y un tercio de estiércol, toda pasada por la rejilla ó ceranda : deben ponerse las tierras para esta planta en platabandas alomadas, con buena esposicion; y si es en tiestos se pondrán dos pies en cada uno. Para formar una hera hermosa de anémones se colocarán los colores por este orden: las encarnadas, las de color de fuego, las blancas, las moradas y las matizadas : cortaránse con las tigeras los tallos débiles que tengan los pies, cuidando de sacarlas de raiz todos los años cuando la hoja comienza á secarse, y replantarlas en otoño.

Aunque el tiempo propio para sembrar estas flores es desde mediado de Setiembre hasta el diez y seis de Octubre, los que quieren tenerlas una gran parte del año las plantarán en Abril y Mayo. En tiempo de lluvias se las cubre con las esteras, y en las heladas se las echa estiércol. Siémbranse tambien con la grana que se coge en Agosto, y se cubre el sitio sembrado de la tierra acribada de que hablamos. La cebolla ó pie de la anémone se guarda uno ó dos años sin plantarse; y con el cuidado de dejarla secar, y quitarla lo podrido dan las flores mas abultadas: la mejor grana se coge de aquellas que tienen un gran vaso, de color vivo y lustroso, y cuando está para caer, guardándola en sitio seco.

ANGÉLICA. Planta hortaliza. La mejor tiene el tallo de dos ó tres pies de alto y canalado, las hojas anchas, dentelladas y de color pálido con olor aromático: su escelencia consiste en la raiz, que debe ser gruesa, larga, morena, y de un gusto amargo: es estomacal, cordial cefálica, sudorífica y vulnera-