

ca los nervios: hácese uso de él en la perlesía y gota ciática, y resuelve los tumores; es bueno para el catarro y cólico ventoso aplicándolo caliente: en las lavativas se echa de media onza á una, y lo mismo se hace con el aceyte de nebrina.

AZEYTE DE LINAZA. (V. Lino.)

AZEROLO. Arbol que es una especie de níspero, y produce la fruta llamada acerola, que no es mayor que el níspero, y se parece á la guinda: tiene dos huesos y mantiene siempre un gusto agrio, y así se la pone en conserva. El acerolo es un árbol silvestre y espinoso á modo del espino blanco donde se engerta; regularmente se cria en países cálidos.

AZOGUE. (V. Mercurio.)

AZÚCAR. La azúcar es el jugo de una especie de cañas que se crian en las Indias y en las islas antillas; estas cañas se muelen con rollos, y sale de ellas un jugo que se hace hervir muchas veces, y se espuma despues de haberle hecho pasar por una legía. La mejor azúcar es la mas clarificada, y esta la mas blanca, dura y brillante; la negra es la

que no se ha clarificado ni pueſto en panes; endulza mas para conservas y jaraves, y aun en esta clase es la mejor la menos morena. La azúcar piedra es la que ha sido reducida en forma de cristales: la no refinada es mas saludable para las afecciones del pulmon. El frecuente uso de la azúcar es dañoso por la fermentación.

*Modo de clarificar la azúcar.*

Los que no quieran clarificar de una vez mas que cuatro ó cinco libras de azúcar podrán hacerlo del modo siguiente: deslíese la azúcar en agua bien clara y se pone al fuego con clara de huevo batida: cuando llega á hervir y que está ya cerca de irse se echa un poco de agua fria para hacerla bajar, y volviendo á levantar hervor se aparta de la lumbre y deja reposar como un cuarto de hora, en cuyo tiempo se espuma por encima poco á poco, y pasándola por una servilleta blanca y mojada se tiene ya la azúcar clarificada.

Varios puntos que se da á la azúcar.

1º Cuando metiendo la cabeza del dedo segundo en la azúcar clarificada y juntándole despues con el pulgar se forma al apartarlos, de uno á otro una hebra que se quiebra al instante, y queda sobre el dedo una gota. 2º Cuando haciendo la misma experiencia y apartando los dedos, la hebra ó hilo que hace se mantiene sin quebrar. 3º Cuando habiendo dado la azúcar algunos mas hervores, y que soplando al traves de los agujeros de la espumadera, despues de sacudida sobre el borde del perol salen unas ampollitas. 4º Si despues de darla mas hervores y haciendo la misma experiencia se forman las campanillas mas abultadas y largas, juntándose unas á otras. 5º Cuando habiendo metido el dedo en la azúcar, despues de haberle mojado en agua, se desprende la azúcar con los otros dos dedos y se casca. 6º Este es el último punto que puede darse á la azúcar, y se conoce estar en él cuando llegándola al diente

se quiebra ó estalla limpiamente sin quedar allí nada: es preciso observar el momento cuando llega á este punto pues de otro modo se quemaria.

AZUCENA. Es una planta bulbosa, de que hay varias especies y de diferentes colores, porque ademas de las blancas, que por lo comun son de color de leche, las hay purpúreas, encarnadas, jaspeadas y de color de naranja; unas y otras se multiplican dividiendo las raíces, y florecen en Mayo en unos troncos de tres pies de alto. Las azucenas quieren tierra ligera con poco sol: esta flor sirve de mucho adorno en las platabandas ó acirates de los jardines.

AZUFAYFA. Arbol que produce el fruto del mismo nombre, cuyo color es de un encarnado cubierto, y tiene el hueso como la aceytuna; este árbol no se cria mas que en tierras cálidas, como en Italia, Provenza y Langüedoc.

AZUFRE. Especie de betun ó materia mineral crasa y vitriólica: hay azufre vivo y amarillo; el vivo es una materia parda é inflamable que se halla en Sicilia: mézclase en los unguentos para