

una choza para poner á cubierto este género de raices.

Las raices hortalizas se crian bien en una tierra algo fuerte, pero que no sea tenaz ó apretada.

RAMA. Llámase así aquella parte del árbol que sale á uno y otro lado del tronco, que no se diferencia de este sino en la magnitud y la situacion que tiene en el árbol, y la dependencia que tiene de él; por lo demas es lo mismo que el tronco, pero tiene de particular que parece que las ramas en el árbol son las únicas que estan destinadas para producir flores y frutos, así como el tronco produce solamente ramas. Hay tres especies de ramas, es á saber: las gruesas, las medianas y las pequeñas, y estas se subdividen en ramas de madera, que solo producen botones de madera, las cuales son lisas, tienen las fibras derechas, largas, y aplastadas unas sobre otras. Son tan filamentosas que se desprenden como las hebras del cáñamo enriado. Son muy flexibles y se tuercen fácilmente, y cuando se rompen estallan, dejando hastillas desiguales en

cada una de las partes separadas. Ramas de fruto, que son las que producen los frutos, tienen arrugas ó especies de anillos en su union, fibras cortas y transversales, y estan acribilladas de agujeros parecidos á los de un dedal. Ramas de falsa madera, que se llaman así porque salen de la corteza y no de la yema ó boton. Ramas chuponas ó golosas, que se llevan todo el alimento y estenuan á las vecinas. Estas ramas son muy comunes en los árboles que se podan corto y se descargan de ramas, y en los que son muy vigorosos. Estas ramas chuponas unas nacen naturalmente del engerto ó de las ramas, y estas se llaman naturales; otras debajo del engerto ó del tronco mismo, y se llaman bordes, y las chuponas artificiales, que las hace nacer el jardinero para renovar el árbol que está muy viejo, ó para poblarle cuando está desnudo por alguna parte. Los indicios principales para conocer las ramas golosas son: 1º su posicion, porque la mayor parte de ellas brotan de la corteza y no de la yema: 2º su grue-

so, porque por la parte inferior son gruesas, y con su base ocupan cuasi toda la capacidad de la rama que las sostiene: 3^o porque crecen con mucha precipitacion: 4^o porque por la parte inferior tienen el color moreno de la corteza, que solo es propio de la madera dura, lo que nace de la abundancia de la savia que chupan: 5^o por los botones, que son pequeños, negruzcos y separados unos de otros: 6^o por su figura, porque no son redondas como las que provienen por el orden natural, sino aplastadas por uno y otro lado; y su corteza no es lisa y reluciente, sino escabrosa y granillosa. Ramas locas ó achaparradas, son las ramillas delgadas que no valen para nada, las cuales nacen de la poca savia ó de la demasiada; en los árboles enfermizos de la poca savia, y en los vigorosos y lozanos de la mucha. Los jardineros distinguen otras muchas ramas que es inútil referir aqui.

RAMAGE. Se da este nombre á todas las ramas del árbol.

RAMIFICACION. Es la distribucion

de diferentes conductos que hay en las ramas y hojas de los árboles por donde corre la savia que los nutre.

RAMNO ALATERO. Especie de arbusto que produce un fruto blando lleno de simientes callosas: sus flores son arracimadas, y las hojas estan puestas alternativamente sobre las ramas. Se distinguen varias especies de ramnos.

RANAS. Animal acuátil bien conocido que se cria en los lagunales, arroyos, y en todas las aguas cenagosas: desahovan por la primavera y en gran número. Hay tambien ranas de tierra que se conocen con el nombre de sapos ó ranas verdes; esta especie de animales son venenosos; pero las ranas de que hablamos pueden comerse, y las que se pescan en agua clara son las mejores.

Las ranas se pescan á la luz, esto es, llevando á los sitios donde las hay un acha de pajas encendida, y metiéndose con ella en el agua se dejan coger fácilmente, porque tienen la luz del acha por la del sol; y á proporcion que se van cogiendo se meten

en un saco que se lleva delante de sí; pero esta pesca necesita mucho silencio, y tiempo oscuro.

Secreto para hacer venir las ranas al sitio que se quiera para pescarlas. Se cogerá una rana y metiéndola en un vaso, se pondrá á la orilla del parage donde haya ranas, poniéndole un papel, y una piedra para que no se caiga el vaso, ni la rana se salga; como las otras oyen cantar á la que está en el vaso, se acercan á ella y se las coge con facilidad en una red que se hace con un cerco y dos palos en cruz.

RANCIDEZ. Es la mala cualidad que adquieren las mantecas, aceites, grasas, y los cuescos y almendras, que los hace muy desagradables.

RANILLA. Es la carne que forma en la cavidad del pie una especie de canal circular que se dirige hácia el talon: debe ser proporcionada al pie de la bestia para que no la afee; esta parte está espuesta á la enfermedad que se llama higo ú hongo, que es un tumor ó escrescencia fibrosa y esponjosa

que despide un olor muy fétido.

RANUNCULO MALVADO. Es una especie de planta de una raíz gruesa, hueca y fibrosa: su tallo es hueco, acanalado y ramoso; las hojas estan colocadas alternativamente, y son de un verde claro. Su flor es rosada, y el pistilo se convierte en un fruto, dentro del cual se hallan semillas pequeñas, lisas y morenas: florece en Mayo y Junio, y se cria en terrenos húmedos y pantanosos. Su raíz causa dolores punzantes en la region epigástrica, náuseas violentas, cólicos terribles acompañados por lo comun de movimientos convulsivos, y muchas veces de la muerte. La aplicacion por mucho tiempo causaria accidentes funestos, como la inflamacion y la gangrena. Las raíces recientes, machacadas y aplicadas en forma de cataplasma en los tegumentos, estraen los humores serosos, pero es necesario levantar la cataplasma de hora en hora para ver los efectos que ha producido y evitar con tiempo su accion demasiado viva.

RAPÓNCHIGO, Raponce ó Ruipon-

ce. Todos estos nombres se dan á una especie de planta comestible que se cria en los bosques y pinares de España, y despues se ha introducido en los jardines. Se cria en tierra fresca y ligera; se siembra en el mes de Febrero y Marzo; se comen desde el mes de Noviembre hasta el Abril: es planta fresca, y se comen sus raices de la misma manera que las de los rábanos, y en ensaladas crudas mezcladas con otras yerbas.

RAPOSO. Animal montaraz, que es como un perro comun, y tiene las orejas cortas, el rabo largo, y rojo el pelo. Es de un natural sumamente astuto, tanto para coger la presa como para evitar los lazos y trampas con que debe perseguírseles, porque destruyen en gran manera la caza: tambien se les coge con perros, que no han de ser grandes, y con lebreles, que son atrevidos para acometerlos; se les busca en los montes, cerca de los vivares; en los panes y en las orillas de los rios; pero donde estan por lo comun es en las malezas y espesuras de los montes.

Ademas de las muchas trampas y la-

zos que hay para coger los raposos, se les mata á escopeta, y para esto cerca de un monte donde los haya, se esconde el cazador, subiéndose á un árbol, á cuyo tronco habrá atado una gallina por una ala con un bramante, y manteniéndose en el árbol un rato con silencio, tira por el bramante para hacer gritar á la gallina; el raposo ó cualquiera otro animal carnicero viene al grito de la gallina, y le puede el cazador matar con facilidad.

Los raposos andan en zelo por el mes de Diciembre y Enero; la grasa del raposo es buena para los sabañones y dolores de nervios, y las partes genitales para el mal de piedra.

RAQUITIS. Enfermedad que ataca los huesos de los niños y causa escrescencias, gibas y deformidades; la mayor parte de los que son atacados de esta enfermedad perecen, sin que la medicina pueda socorrerles. Para curar de alguna manera esta enfermedad se debe atender principalmente á concentrar y fortificar los sólidos, á facilitar las digestiones y corregir el vicio de

los humores, y sobre todo el remedio mejor es un buen régimen, tomando buenos alimentos y de fácil digestión, pero en poca cantidad, y con frecuencia, un aire puro y sereno, un ejercicio y movimientos moderados.

RASPA ó ESCOBAJO. Se llama así el conjunto de pezones que componen el racimo de uvas.

RASPA. Llámase así una preparacion hecha con uvas y sarmientos puestos en un tonel, por donde se hace pasar el vino á que se quiere dar nueva fuerza, buen color, y su primer gusto. Para este efecto se echa en el tonel ó cubeto una capa de sarmientos y otra de uvas, de que se habrán quitado los palos; échase otra capa de sarmientos, y por encima como un pie de alto de uvas; todo de modo que por último quede solo un pie de vacío en el tonel; despues se llena de vino gordo tinto hasta que se alcance con un dedo, para que pueda hervir con facilidad, y se gobierna como los demas vinos.

Hay otro género de raspa para aclarar el vino, y se hace con acepilladu-

ras de madera de haya nueva bien seca, y lo mas largas que puedan salir; échanse en remojo dos dias en agua; se secan bien, y llena de ellas el tonel, que se rodará un poco de tiempo, despues de haberle echado media azumbre de aguardiente, y tapado bien; se le pone en su sitio y llena de vino, cuidando de tenerle siempre lleno: si tarda mucho tiempo en aclararse, se sacan las acepilladuras, se lavan muy bien, y remojan en aguardiente para volver á echarlas.

RASTRILLO de labrador. Instrumento de agricultura destinado á desmenuzar é igualar la tierra. Debe ser de madera fuerte, y con sus dientes largos de hierro: el labrador tendrá rastrillos de diferentes tamaños, y cuando haga uso de él, le pondrá encima una piedra para hacerle mas pesado.

RASTROJO. El rastrojo, que como todos saben, no es otra cosa que el residuo que queda de la mies en la tierra despues de segada, por su fuerza y grosor, es capaz de beneficiar grandemente las tierras; es un abono que ya

está en ellas, y se mantiene por medio de las labores; y como tarda tanto en pasarse, contribuye mucho á la producción aun de las tierras mas ligeras, á lo menos segun el sistema del nuevo cultivo.

RATAFÍA. Licor de mucho uso. Todas las frutas rojas son propias para hacer la ratafia: 1^o las guindas han de ser abultadas, bien maduras, pero no demasiado transparentes, y que tengan el hueso pequeño y sean de buen gusto: 2^o las cerezas han de estar bien maduras: 3^o las grosellas ó uva espina verde, igualmente han de estar muy maduras, y tener los granos transparentes y abultados, y se emplean luego que se cogen; 4^o la merisa ó cereza chica y negra, han de tener el hollejo fino: por la dulzura que tienen corrigen los ácidos de las demas frutas, y dan color á la ratafia. La fresa y la frambuesa hacen la ratafia fina, y la dan el humillo ú olor.

Modo de hacer la ratafia.

Tómase la porcion necesaria de guindas, merisas, fresas y frambueas: se las quita los palos, se aprietan y dejan en infusion una noche; se exprimen para sacarlas el zumo, donde se echará la cantidad de azúcar proporcionada al zumo, que se pasará á la manga, y cuando esté claro se echará en el aguardiente: he aqui las especias que se han de echar en la ratafia para que salga como debe.

Se echa en una azumbre de aguardiente una onza de canela, dos dracmas de macis ó nuez moscada, una dracma de clavo, todo majado: destíllase esta agua por alambique, y se sazona ó da gusto á la ratafia con este espíritu de vino especiado, poniéndola en la cueva para perfeccionarla.

La receta es por egemplo, para doce libras de guindas, dos de merisas, cuatro onzas de azúcar para cada azumbre de zumo, en el que se deshace, y dos azumbres ó algo mas de aguar-

diente para añadir á la ratafia.

Ratafia fina y seca: se hace del mismo modo que la antecedente, pero no entran en ella las mismas frutas. 1.^o Se toma la misma porcion de guindas y grosellas, porque el ácido de estas hacen la ratafia mas seca: 2.^o en lugar de merisas se echarán moras de las mas negras: 3.^o se echa frambuesa: 4.^o mas aguardiente y menos azúcar que en la antecedente: esto es lo que lleva de cada cosa.

Se quiere emplear por egemplo, treinta libras de guindas, se agregará otras treinta de grosella, diez de moras y siete de frambuesas; se aprietan ó majan todas estas frutas despues de bien escogidas; déjase en infusion toda una noche esta mezcla, y á la mañana siguiente se exprime bien y pesa el zumo; en cada azumbre de este se echa tres onzas de azúcar; y estando desleida se pasa á la manga el zumo, y cuando esté claro se echará en él aguardiente, cuya cantidad debe ser algo mas de un cuartillo para cada azumbre de zumo, y se-

gun la mas ó menos porcion de este se sazonará la ratafia, haciendo uso del espíritu de vino como se ha dicho.

Ratafia de albréchigo. Se cogarán en tiempo seco los albréchigos de mejor vista, mas maduros, y que tengan mas zumo; se ponen luego en un lienzo seco y fuerte, y se exprime bien el zumo, donde se desleirá la azúcar; despues se echa en él la aguardiente ó espíritu de vino, segun la escelencia ó perfeccion que se quiera dar á la ratafia: pásase todo á la manga, y estando claro, se echa en botellas bien tapadas: á esta ratafia no se la echa especias. Las proporciones de azúcar y aguardiente son lo mismo que en las antecedentes.

Ratafia de guindas á la Provenzal. Escógense las mejores y mas maduras, que no tengan macas; quítanse los paños sin magullarlas, y se echa una libra de ellas en una azumbre de vino tinto el mejor y mas natural que se pueda. Déjense en infusion las guindas con el vino por espacio de tres semanas al sol en una botija ó botella bien tapa-

da, retirándola por las noches. Pasado este tiempo, se apartarán del vino las guindas, y se exprimirá bien en un lienzo el zumo, que se echará en el vino, y pesando uno y otro, se añadirá el tercio de aguardiente, por ejemplo, un cuartillo en tres de zumo y vino, con mas media libra de azúcar para cada azumbre de licor. Pónese esta mezcla de nuevo al sol y por el mismo tiempo que antes; últimamente se pasa á una manga de hipocrás, ó por un saquito de papel de estraza, y la ratafia que estará ya bien clarificada, se pondrá en botellas bien tapadas, y se guardarán en la cueva.

Ratafia de Nebrina. Échase en un cuartillo de buena aguardiente cuatro onzas de nebrina madura, media de canela hecha pedazos, doce clavos de especia y cuatro onzas de azúcar piedra, que se desatará en otras cuatro de agua rosada; pónese todo al sol en una botella grande bien tapada, y se hará uso de esta ratafia en las indigestiones y dolores de estómago; la dosis es de una á dos cucharadas en ayunas, anu no los

RATONES. Como los ratones hacen tantos destrozos y desperdicios en las casas y en los jardines, es preciso perseguirlos poniéndoles muchas trampas: 1º pueden caer con los tres palitos y el ladrillo que saben armar hasta los niños, y hacen la figura de un 4: 2º con el arsénico en polvos, poniéndole en sitio donde no puedan entrar gatos, perros ni los niños, sobre lo que es preciso la mayor precaucion; échanse estos polvos en un poco de queso ó manteca, y los ratones reventarán infaliblemente: 3º tambien se ahogan en una caldera con agua, echando por encima la pusla que deja el trigo despues de limpio: 4º igualmente se mueren los ratones con las limaduras de hierro envueltas en hurmiento.

RECENTADURA. No es otra cosa que un pedazo de masa tan grande como una cabeza, que se ha guardado por seis ó siete dias del masado anterior y llega á acedarse, con lo que fermenta y hace fermentar la masa donde se echa. Los panaderos de Paris usan en lugar de recentadura de la espuma de

cerveza. De cualquiera modo que se haga la recentadura, siempre necesita mucho calor para conservarla, y para esto se cubre de harina por encima, y se pone en alguna parte caliente.

Para hacer el pan es indispensable echarle recentadura, y sin esta circunstancia no se vendria; últimamente, la recentadura no debe guardarse mas de quince dias; y en defecto de ella puede hacerse uso de vinagre, agraces ó manzanas silvestres.

RECLAMO. Llámase así una especie de silvato con que se finge la voz de ciertos pájaros y otra caza que se quiere atraer para que caiga en la red, y los hay de varios modos: 1º se raja al medio un palo de avellano, y despues de haberle igualado por las dos partes de la hendedura, y sacado de él un pedacito muy delgado de siete ú ocho líneas de largo, se le angostea con la punta de un cortaplumas, y se hace una aberturilla á estas dos partes para que pase el aire entre ellas; vuéveselas á juntar, y se atan los dos extremos con un hilito, y si se quiere abultar el ton,

se hace mas grande la abertura: 2º hácese otro instrumentillo, de que se usa para imitar el chirrido de algunos pájaros, y atraerles á la red. Compónese de un palo hendido por un lado, y en cuya hendedura se mete una hoja de algun árbol ó planta propia para fingir el chirrido del pájaro que se quiera pillar: y así una hoja de laurel puesta en esta especie de flautilla imita al pájaro llamado avefria ó frailecillo; la del puerro imita al ruisenor; la de la grama, ó un listoncillo ó cinta unido al palo, al mochuelo, y así de otras.

Para atraer las perdices, es el mejor reclamo tener una hembra metida en una jaula. (*V. Perdiz.*)

REDES. Las hay de varios géneros y tamaños, segun la fuerza de la caza ó pesca que se quiera coger con ellas, y se hacen de bramante, seda ó alambre.

REGALIZA. Planta que se cria en los países cálidos: la raiz tiene mucho uso en las tisanas y otros remedios. La buena ha de ser bien medrada, encarnadina por dentro, amarilla por fuera, y

de un gusto azucarado; humedece el pecho, dulcifica la acrimonia de los humores, y es buena en la tos y afectos de la garganta.

REGLAS de mugeres. Remedio quando las reglas son muy abundantes ó se suprimen. Se tomará la corteza de tres naranjas agrias, y que no esten del todo maduras; pártense en pedacitos, y se hierven en tres azumbres de agua hasta que queden en la mitad; pásase el cocimiento por un lienzo, y se dará á la enferma dos tazas en ayunas, mediando una hora de una taza á otra, y se podrá apagar en el cocimiento un hierro encendido para hacerle mas astringente; pero es preciso hacerle mas ligero para las que tienen el pecho delicado, esto es, hacerle con mas agua, y echarle algo de azúcar.

Otro remedio. Tómese hojas de la planta llamada pan y quesillo, ó bolsa de pastor, y de las de llanten, un puño de cada cosa; májense echándolas un poco de vinagre, y cociéndolas en un cazo hasta que esten en consistencia de cataplasma, se pondrá al vien-

tre de la enferma lo mas caliente que pueda sufrir, y se repetirá algunos días seguidos.

Otro. Tómense raíces de bistorta, tormentilla y cáscaras de granada, una onza de cada cosa; hojas de llanten, centidonia ó sanguinaria, de las llamadas pan y quesillo, y cola de caballo, un puño de cada una; nueces de ciprés, balaustra ó frutas de granado silvestre, bayas de mirto y zumaque, una onza de cada cosa; hácese hervir todo en agua acerada y en vino áspero; cuélase este licor, y con él tibio se fomenta el pubes ó empeine.

REMEDIOS. Son los medios que el arte, aprovechándose de los socorros de la naturaleza, emplea en diversas preparaciones para el alivio de los males del cuerpo, tanto internos como externos, y se dividen en muchas clases.
1.º Los alterantes, que por su calor ponen los humores en agitacion; tales son la pimienta, el clavo, la moscada, canela, café, anís, hinojo, comino y alcaravea. 2.º Los refrigerantes, como son la lechuga, la verdolaga, la bor-