

jo, y se tiene por el mejor; esta planta es pectoral y refrigerante, y su jarabe es de mucho uso en los catarros ó romadizos: el llamado de Mompeller es el mas nombrado, y el modo de hacerle es este.

Escógese el mejor culantrillo, hiérvese en un perol, hasta que sin tocarle, por sí solo se caiga al hondo; pásase esta infusion por un tamiz, y se deja escurrir el culantrillo; límpiase el perol, que con la azúcar correspondiente, blanca ó morena, y el agua que servia á la infusion, se vuelve á poner á la lumbre, y revuelve la azúcar hasta que se deshaga: pónense en agua fresca unas claras de huevo, que se batirán bien con unas mimbres mondadas, y cuando hierva la azúcar se echará en ella una parte de las claras, y en subiendo se espumará el jarabe; échase mas clara hasta esclarificarle bien; se deja hervir hasta que empiece á espesar; pruébase, y estando hecho se pasa al tamiz, y frio á la botella.

Esta es la receta. Por egeemplo, para tres azumbres y media se necesitan dos

onzas de culantrillo, cuatro azumbres de agua, seis libras de azúcar, y tres huevos.

CULANTRO. Planta de cuya grana se hace uso en la medicina. La mejor es crasa, bien seca, blanquizza y de buen olór: es cálida y astringente, y muy propia en la relajacion del estómago; detiene los ructos y los vapores que suben á la cabeza, ayuda á la digestion, y espele las lombrices. Esta planta se cultiva en los jardines en tierra fuerte, con buena situacion, y se siembra en Marzo.

D

DÁTILES. Fruta de la palma, que es un árbol que se cria en la Judea, Egipto y otros paises cálidos; los buenos dátiles han de ser abultados, carnudos, y duros al tacto: hácese uso de ellos, quitándoles los huesos, en las tisanas pectorales, y tambien se hacen de ellos cataplasmas astringentes.

DECOCCION Ó COCIMIENTO, es mas simple, y menos cargada que la apocema.

DEHESA. Dáse este nombre á los pas-

tos húmedos que no se guadañan, sino que se destinan al mantenimiento de ganados. (*V. Pastos.*)

DELIRIO. Remedio contra él. Se maja betónica y siempreviva con unguento *populeum*; aplícase todo en forma de cataplasma á la cabeza del enfermo, á quien se habrá hecho antes quitar el pelo.

DESCENSO DEL INTESTINO. Remedio para introducirle. Tómase agua de la artesilla de los cuchilleros ó de la pila de los herreros, y manteca de puerco á proporcion: friégase bien entre las manos, y poniéndolo entre dos lienzos bien calientes, se aplicará al descenso del enfermo, quien deberá estar echado con la cabeza mas baja que los pies, para facilitar la reduccion; y hecha ésta, es preciso ponerle una ligadura. Esta cataplasma introduce la hernia por abultada que sea: tambien es buena para la rotura, y se hace con raíces de consuelda mayor, y sello de Salomon, majadas juntas, é incorporadas con una clara de huevo sostenida de una venda.

DESCENSO DE LA MATRIZ. Se tomará un puño de artemisa, un poco de

manteca fresca, y medio cuartillo de vino fuerte: hácese hervir todo, y en cataplasma se aplicará sobre el ombligo lo mas caliente que se pueda. (*V. Hernia.*)

DESCENSO DE LAS TRIPAS EN LOS NIÑOS. 1º Echase á remojar en agua la raíz de espadaña, que se dará á beber al niño. 2º Hácese destilar en un alambique de vidrio, barrilla macho, de cuya destilacion se le dará cada dia por la mañana medio cortadillo, y hará sentar despues media hora. 3º Tómase cera recien traída de la colmena con la miel, ablándase entre las manos con un poco de trementina de Venecia, y se aplicará al mal, sin hacer uso del braguero: déjase alli tres ó cuatro dias, y despues se pondrá una cataplasma hecha con un puño de manzanilla y consuelda menor, medio de rosas secas, media onza de aceite de manzanilla, cuyas drogas se cocerán en un cazo con un poco de vino grueso; antes de poner la cataplasma se quitará el emplasto, y mudará el primero una ó dos veces al dia.

DESPALMAR UN CABALLO: es quitar

el suelo de un caballo alrededor del pie, adonde no llega la herradura. Despálmase á un caballo por ciertos males, como por haberlo clavado, por escaradura, gavarro y otros; mas para esta operacion se necesita un mariscal inteligente.

DESTILACION. Es una rarefaccion y exhalacion de las partes húmedas, y mas esenciales de los mistos, reducidas por el fuego en vapores, que subiendo al chapitel del alambique, y hallando alli refresco, se condensan en gotas, que bajan al recipiente.

Para dar aqui una ligera idea de la destilacion debe saberse que hay cuatro especies de materias en la composicion de los cuerpos, á saber: la sal, el azufre ó aceite, la agua ó la flemma, y la tierra; todas se elevan por la fuerza del fuego, sino la tierra que permanece sola en el fondo de la vasija.

29 Hay cuatro grados de calor para la destilacion: el primero es tibio, el segundo algo mas cálido, como el calor de la ceniza; el tercero mas, de suerte que ya ofenda la mano; y el

cuarto es tan vehemente, que no se puede ni aun arrimarla. El primer grado es conveniente para destilar las flores y simples, y ha de ser en el tiempo de su maduracion. El segundo para las cosas olorosas, como la pimienta y canela. El tercero para las cosas de consistencia y llenas de jugo, como son muchas raices, pero es preciso macearlas, y echarlas en remojo algun tiempo antes de destilarlas. El cuarto es para destilar los metales, minerales, como alumbre, arsénico &c., cuyas destilaciones se hacen para separar las sustancias las mas puras de los mistos, y conservarlas sin que se corrompan.

Dividense las aguas destiladas en simples y compuestas: las simples son aquellas que se sacan de las plantas sin adiccion, como el agua de rosa y la acedera. Las compuestas son aquellas en que entran muchas especies de ingredientes, como el agua de torongil, la vulneraria y otras.

Siempre convendrá, en cuanto sea posible, emplear vasijas de vidrio ó de barro para las destilaciones de las aguas;

pero cuando haya de destilarse una gran porcion de materia de una vez, de modo que sea preciso vasija de mucha capacidad, será de cobre, estañada por dentro.

Hay dos géneros de destilacion, una que se hace *por ascenso*, y la otra *por descenso*. La primera y mas comun es cuando se da calor á la materia por debajo. La segunda es cuando se pone el fuego sobre la materia que se quiere calentar, en cuyo caso, no pudiendo elevarse el vapor que sale de ella, se precipita al fondo de la vasija. Como los mistos de que se estraen las agnas son de diferentes sustancias, unos volátiles y otros fijos; unos acuosos, y otros secos y salinos, es preciso valerse de varios medios para elevar, por la destilacion, quanto se pueda de sus partes esenciales.

Aunque las agnas destiladas pueden guardarse muchos años, siempre es preciso renovarlas en cada uno, porque la virtud que han llevado de la planta pierde mucho en el invierno.

Si se hace la destilacion en vasija de

vidrio, debe estar bien cocida, lisa y ya experimentada. 2º El fuego no ha de ser violento al principio, para que no salte con un calor tan repentino, sino que se aumentará poco á poco, y hasta el tercer grado, si fuere necesario. 3º Convendrá que el carbon esté enteramente encendido y sin llama, antes de echar las materias en el alambique, para que no tomen el humo. 4º No se echará de una vez gran porcion de materias para que no rebose, sino que se irá echando á menudo. 5º Cuando hayan de destilarse materias que contengan malignidad venenosa, es preciso apartarse durante la destilacion, porque este humo puede perjudicar mucho, y aun causar la muerte.

Si se quiere rectificar un agua se disminuirá medio grado de calor á cada destilacion, hasta que llegue al primer grado que se dió al principio.

Para hacer juicio si se hace bien la destilacion, es preciso que en el espacio que medie de gota á gota se pueda contar una docena.

Como el alambique ó alquitara de

refrigerante es el mas usado, y se unen el crisol y el chapitel, será muy esencial precaver hasta la mas leve transpiracion, y para ello se engrudará por encima de la junta una tira de papel grueso, sobreponiendo las dos puntas, y cuidando tambien de tapar con greda ó engrudo toda abertura por donde puedan transpirarse los espíritus.

Los varios modos mas comunes que hay de hacer las destilaciones son: el primero el de alambique á fuego limpio. Para esta destilacion se lavará y enjugará bien la alquitara en todas sus partes, y cuando se eche la materia, no será tanta que no deje lugar á la eferescencia, ó que ahogue el cuello del alambique con las demas precauciones dichas, y mudando de cuando en cuando el agua del refrigerante para que la frescura comunique cualidad á los espíritus: es necesario echar agua en el alambique para muchas destilaciones, tanto para refrescarle, como precaver la alteracion de la materia, porque si se destila por egemplo, espíritu de vino, sin echar agua en el alambique, consumirá

el fuego parte de él, y por consiguiénte no saldrá tanto espíritu de vino como debiera; pero es preciso atender á quitar la argamasa del alambique desde que se advierta subir la flema, y echársela al recipiente con mucha precaucion, despues de hecho el tiro, para que no caiga nada en el hornillo, y apartarle del fuego, porque pueden inflamarse los vapores: esta precaucion preserva los accidentes, pues por poco que el fuego sea forzado, pueden abrasarse las recetas, y los espíritus inflamarse; y ademas, como los espíritus destilados no tienen mas que un calor moderado, y por lo mismo hay menos transpiracion, adquieren mas gusto y olor.

La segunda especie de destilacion es á baño-maria, para lo que se hace uso de un alambique de vidrio, que se pone en un cubo de cobre, y debe llegar á la mitad, con su asiento sobre tres pies, y sin que el alambique toque su fondo, pues quedaria en seco, y las materias se espondrían á abrasarse. Esta clase de alambiques que tiene su refrigerante, se refresca con un lienzo moja-

do, y su destilacion es absolutamente necesaria para las aguas de olor, flores, frutas de monda, plantas aromáticas, cuando no se quiere echar alli agua ni aguardiente, porque en cualquiera otra destilacion á fuego se abrasarian las materias; es tambien escelente para las cosas de que se quiere destilar mucho ó poco aguardiente.

El tercer género de destilacion es con arena, y se hace de dos modos. 1º Cubriendo el fuego con ceniza, en las recetas que exijan esta precaucion, para que no se quemén en el hondo del alambique. 2º Poniendo en el hondo del alambique como tres dedos de arena bien menuda y lavada, y echando despues en la cucúrbita las materias que quieran destilarse, por cuyo medio (que es el mas conveniente para destilar aguas de olor y flores) se evita echar agua, pues la arena que ocupa su lugar impide la accion inmediata del fuego.

El cuarto es el baño de vapor, que poco mas ó menos viene á ser lo mismo que el baño-maria, pero es mas pronta la operacion. Cuando se destilan

aguas de olor ó flores, se echa arena en el fondo, para impedir que el licor no contraiga el gusto del cobre.

Las cosas que se destilan son flores, frutas, aromas, especias y granos.

1º De las flores se estraen los colores, el olor, las aguas simples, y las esencias.

2º De las frutas se estraen, por lo menos de algunas, el color, el gusto &c.

3º De los aromas los puros espíritus, esencias, aguas simples, y olores.

4º De las especias se estraen las esencias, el olor, el perfume, y espíritus.

5º Ultimamente se estraen de los granos los puros espíritus, algo de aguas simples, y de algunos, como del anís, hinojo, y nebrina, las aceites.

Todas estas cosas se estraen por infusion en agua natural puesta al fuego, ó por digestion en aguardiente y espíritu de vino, ó por la destilacion, es decir, que el color se estraen por infusion ó digestion, mas el olor habrá de ser por la destilacion.

Quando se quiere estraer esencias es

preciso poner antes las materias en digestion, esto es, echarlas á remojar en un disolvente capaz de ablandarlas y proporcionar á los espíritus fácil salida; las digestiones que se hacen á frio son mejores, pues en las que se hacen á fuego pierden siempre las materias algo de su cualidad.

Dánse varios nombres á lo destilado del alambique, tales como espíritus, esencias, aguas simples y flemas. Los espíritus son las partes mas sutiles y mas leves de la cosa que se destila. Las esencias son las partes oleosas que forman cierta sustancia suave y crasa, particularmente en los aromas. Las aguas simples son las gotas mismas, ó puramente el agua que se estrae del cuerpo. Las flemas son las partes acuosas que entran en la composicion del cuerpo, aun antes de destilarse.

Ultimamente, las flores deben destilarse cuando esten en su mayor vigor, y cogerse antes de salir el sol, observándose lo mismo para las frutas, pero los granos y especias se destilan en todo tiempo.

Fíltrense los licores, esto es, que se les hace pasar por alguna cosa porosa, para despojarles de aquellas partículas que oscurecen su brillantez, y hay tres modos de practicarse esta operacion. 1º Con arena, lo que se hace por medio de una fuente, cubierta de arena á este efecto, y solo cuando hay que pasar una porcion considerable de licor de una misma especie. 2º Por papel de estraza, para lo que se usa de un embudo, sobre el que se pone una especie de gasa y una hoja de papel, cuyo método es el mas cómodo y comun. 3º Por la manga, y este modo es el mas seguro para la perfecta clarificacion de los licores, particularmente para las ratafias y demas comunes. Esta manga no es otra cosa que una estameña ó lienzo grueso, cortado en forma de embudo, y bien cosido, por donde (colgándole por unos cordones) se pasa el licor dos veces, y hasta tres para clarificarle perfectamente.

El modo de abreviar esta operacion es encolar la manga, es decir, que despues de haber desleido cola de pescado,

cortada en pedacitos, en agua tibia, y dejádola allí veinte y cuatro horas, se la echa en el licor que se quiere clarificar: revuélvese bien, y se echa esta mezcla en la manga; entonces pegándose la cola á todas sus partes, impide que el licor pase con prontitud, y queda de una vez tan claro como pudiera, despues de muchas filtraciones. Media onza de cola basta para una manga grande, y para una chica dos dracmas; advirtiendole que para pasar licores blancos deberá ser la manga del paño mas fino y cerrado que pueda hallarse.

Por medio de la destilacion se logra la fermentacion espirituosa y vinosa de las materias que son propias, como todas las sustancias vegetales azucaradas, las simientes y granos de toda especie, pero desleidos en suficiente cantidad de agua.

Para estraer la tintura de las flores, como violeta, amapola, azafran y otras, se recurre á la destilacion; y tambien para el perfume de la rosa, jazmin, clavel &c.

Las frutas son de muchos géneros, 1º Las de corteza ó cáscara, como la naranja, cidra y limon, son para licores de gusto. 2º Las de pepita, como manzana, pera, membrillo; y las de hueso, como las guindas, ciruelas, albaricoques y otras, son para ratafias. Todas las frutas pueden confitarse con aguardiente, menos la manzana y el higo.

Las plantas aromáticas mas en uso en la destilacion, son el toronjil, romero, espliego, almoradux y salvia, de que se saca el olor para fortificar el corazon y el cerebro; destílanse con agua, para estraer de ellas las aguas simples, ó con espíritu de vino para hacer agua de olor, cuidando de que esten entonces en su mayor vigor.

Las granas son el anís, hinojo, angélica, culantro, nebrina, apio y perejil, de que se estraer el espíritu con aguardiente, para los licores de gusto.

Por la fermentacion que se hace en la destilacion, las partes terreas y groseras se desprenden de la materia, en la rarefaccion que produce el hervor:

mas los espíritus sutilizan entonces los principios, y los separan de modo que hacen la materia de otra naturaleza distinta de lo que antes era.

Quando esta fermentacion no escede del verdadero grado, esto es, quando el licor ha hecho sus primeros esfuerzos, se tapa la vasija, para que no pase al segundo grado, que produciria el ácido si trabajase mas tiempo; las partes groseras se precipitan al fondo, y el licor que antes no era dulce, adquiere un sabor agradable y picante. De este primer licor se saca igualmente por la destilacion otro que es verdaderamente espirituoso, inflamable, ligero y penetrante, de un blanco pajizusco, agradable á la vista y al gusto, que se llama aguardiente.

Si se destila aun este licor, para despojarle de las partes acuosas y flemáticas, se le llama espíritu de vino, y destilándole otra vez, se llamará espíritu rectificado; mas no todas las sustancias son susceptibles de tres grados de fermentacion, porque algunas no sufren mas que hasta dos.

De estos principios se sigue que las sustancias vegetales, como los frutos, uvas, manzanas, peras, trigo y demas simientes harinosas, son las mas propias para dar la aguardiente; bien que las uvas lo son mas entre todos para dar mayor porcion y de calidad mas escelente.

Quando no hay proporcion ó tiempo de usar del alambique para destilar algun zumo ó licor que se necesite, se hervirá el jugo en alguna vasija, poniendo sobre ella un vaso; el vaho se convertirá en vapores, y estos despues se resolverán en agua.

DIARREA. Quando la diarrea es serosa, blanquecina y espumosa, siendo de corta duracion, basta para hacerla cesar guardar una dieta exacta, reduciéndose el enfermo á caldos, comer de asado, huevos frescos, y usar de una tisana, hecha con chicoria silvestre, grama &c., tomar por mañana y noche media draema de triaca ó de confeccion de jacintos, y purgarse al último de la enfermedad con catalicon doble y maná; pero si el flujo de vientre es continuo, de cualquiera causa que provenga,

debe usarse de los remedios siguientes: 1^o se purgará al enfermo con el jarabe magistral, que se compone de las aguas de llanten, rosa, canela ordeata, seis dracmas de ruibarbo, rosas, zumaque y grana de kermes. La dosis es una onza ú onza y media, que tomará cada tres días ó cuatro, hasta que el flujo se haya moderado, dándole en los intervalos una opiata astringente, hecha con una dracma de extracto de cáscara de granada, veinte granos de polvos de coral anodino, bien mezclado, y repartido en seis tomas, de que tomará, tanto de noche como de dia, una de cuatro en cuatro horas, con mas un vaso de vino zumaque, que se hace con seis racimos de zumaque bien desgranados, cáscara de granada y canela, dos dracmas de cada cosa, dos nueces moscadas ralladas, cuatro onzas de azúcar, y azumbre y media de buen vino tinto, que se hervirá con todo, hasta que quede en una azumbre, y se colará esprimiéndolo algo. Cuando el enfermo se halle aliviado, no tomará en las veinte y cuatro horas mas que dos ó tres to-

mas de la opiata y del vino de zumaque, disminuyendo la cantidad á proporcion del alivio, y se alimentará solo con caldos, sopa, y arroz cocido, desliendo en ellos, alternativamente en cada dos, una yema de huevo; beber lo menos que pueda, y cuando lo haga, será de una tisana astringente.

DICIEMBRE. Trabajos de campo correspondientes á este mes. Se beneficiarán las tierras con estiércol, greda y otros abonos; se sacudirá el trigo en las granjas; cubrirá de abono el pie de los árboles, y en las huertas sembrar los primeros guisantes bajo algun defensivo para tenerlos en Mayo; podar los árboles con tal que no hiele, y despaldar las espalderas antes de podarlas: en este mes es cuando hay la mayor utilidad en vender los payos, capones y demas aves domésticas, como tambien las terneras, huevos, manteca y quesos por ser mas raros; tambien es el tiempo propio para armar los lazos á los lobos y demas animales de esta clase; matar y salar los cerdos.

DIENTES Y MUELAS. (dolor de) Si