

cuerpo animal se pone en esta disposicion por cualquiera causa que sea, está espuesto á sentir efectos muy perjudiciales á su salud, y aun perder la vida si la contraccion de los vasos se aumenta considerablemente, ó se condensan demasiado los líquidos. Los vegetales no sienten tanto como los animales los rigores del frio, aunque algunos en los frios muy intensos suelen tambien perecer, como se ha visto algunos años en los frios mas rigurosos, en que el hielo ha penetrado tan profundamente que ha condensado las raices principales. Entre las plantas y los árboles hay muchas especies que sufren mas el frio que otras, y son todas las que son de países frios.

**FRUGALIDAD.** Es la templanza en la comida, bebida y en las costumbres, que es el medio mas eficaz para conservar la salud robusta.

**FRUCTIFICACION.** Es el acto de la vegetacion que produce el fruto.

**FRUTALES.** (*V. Arbol.*)

**FRUTAS.** Dase este nombre á la produccion de todo árbol y planta. Entre

las frutas se distinguen 1<sup>o</sup> las de hueso, como son las ciruelas, albérchigos y albaricoques: 2<sup>o</sup> las de pepita, como las fresas, frambuesas, uva crespas, peras y manzanas: 3<sup>o</sup> las frutas de invierno, que se llaman así por el tiempo en que se comen.

Las frutas mas estimadas son los albérchigos, albaricoques, peras y manzanas; y para que sean de la mejor calidad, deben enjertarse cada una segun su especie. (*V. Cultivo de cada fruta en particular.*)

No deben cogerse las frutas hasta que lleguen al punto de maduracion. Las de estío se cogen antes que las de otoño; y estas antes que las de invierno. Conócese que las frutas de Junio y Julio, como son las cerezas, fresas y otras, estan maduras, en el color, y cuando sueltan el palillo con facilidad; y los albérchigos y albaricoques, si tentándoles cerca del palillo se advierte blandura, se hallan en estado de cogerlos; pero ha de ser con cuidado.

Las de otoño é invierno se cogen á mediado de Setiembre, cuando el año ha sido seco y cálido: y las peras y man-



zanas de invierno á mediado de Octubre; pero si estos meses son frios y húmedos, es preciso dilatar la cosecha, que deberá ser siempre en tiempo bueno; y luego que se haya recogido, se llevará al frutero, donde, particularmente las peras de otoño, adquieren un punto de maduración perfecto, que se conoce en que obedecen al tacto.

En cuanto á las frutas que se quieren guardar secas, si fueren guindas ó cerezas, se escogerán las mas abultadas, se pondrán tendidas en rejillas, y meterán en un horno, despues que se haya sacado el pan, dejándolas allí hasta que no haya calor: despues se las mueve y vuelve á meter segunda vez en el horno, guardándolas por fin en sitio seco y limpio: lo mismo se hace con las ciruelas, albérchigos y albaricoques, despues de haberles quitado el hueso por el lado del palo; pero en las peras será preciso, antes de meterlas en el horno, mondarlas y echarlas en agua hirviendo para que se ablanden: las manzanas no se mondarán, y solo se las quitará el corazón: los higos no se

cogerán hasta que esten bien maduros, cuando tienen encima una gota de almibar, y tambien se pueden secar metiéndoles en el horno; pero es preciso antes ponerlos de lado en una cesta con hojas; y en este caso se cogerán de modo que no esten muy verdes, ni muy maduros.

Modo de tener todos los años frutas escelentes. De los mejores árboles frutales que se tengan, se quitará toda la tierra que esté al rededor, y sobre las raices, á la profundidad de un pie en unas partes, y de nueve á diez pulgadas solamente en otras, según lo mas ó menos hondas que esten las raices, y á la distancia de doce pies del árbol por todas partes, en lugar de la tierra que se ha sacado, se echará otra de buena calidad, y que no haya producido nada en un año antes ó mas tiempo: usando de este método todos los años por Octubre, se tendrán siempre frutas esquisitas y con abundancia. El curioso que ha dado parte de él, asegura haber hecho la experiencia muchos



años con feliz éxito, por cuyo importante descubrimiento se conoce concluyentemente, 1º que junto á los árboles frutales no se deberá cultivar, ni permitir que haya otras plantas que desustancien el terreno: 2º que debe tenerse en aquella estension una buena tierra, para poder con ella substituir á la que se saque del pie de los árboles. El autor de este método es de dictámen que con solo hacer la operacion cada tres años, darán los árboles siempre buenas cosechas; pero al mismo tiempo aconseja que se guien los árboles para enanos, ó en forma de vasos, porque este es el mejor modo para comunicar el aire á las frutas, añadiendo que el terreno debe ser algo pedregoso y de algun fondo, como se riegue de cuando en cuando.

Modo de conservar las frutas de paillo mucho tiempo. 1º Se escogerán en el árbol las mas perfectas, y cográn á las dos de la tarde en buen tiempo; pero sin llegar á ellas los dedos, para lo que se pasa entre la fruta y sitio

donde prende el palo, un hilo que se atará con nudo doble, y cortará con unas tigas el palito por encima del nudo. 2º Despues de despresa así la fruta del árbol, se la meterá en un cucurucho de papel, con el palo hácia arriba, se echará en el corte de este una gota de lacre, haciendo pasar el hilo por la punta del papel, que se tapará con cera, como tambien la abertura grande, y colgándole en las vigas de un cuarto seco y templado, se mantendrá la fruta sana y entera dos ó tres años. (V. Uvas.)

FRUTERO. Es un sitio donde se guardan las frutas, con sus ventanas dobles al mediodia, bien ajustadas, y buenas cortinas: el uso mas comun es poner las frutas en tablas con el palo para arriba y sin tocarse, aunque las peras se ponen de lado. El moho que crian los árboles al pie, seco al sol y sacudido, es lo mejor para tender sobre él las frutas, las impide de contraer gusto malo; mas para que se mantengan aquellas peras mejores ó mas es-



timadas, se las envolverá en papel grueso, y pondrán en costanas en el mismo frutero, que deberá registrarse de cuando en cuando, y alguna otra vez darle ventilacion.

**FUERZA.** Es aquel vigor que sostiene al hombre, y le hace hábil para todos los destinos: ésta es de diferentes grados en los hombres, y en un mismo hombre se aumenta ó disminuye, segun las circunstancias y disposicion en que se halla: en general se puede decir que el egercicio moderado y una vida frugal, es lo que mas contribuye á aumentarla y conservarla.

**FUERZA VITAL.** Es la que conserva la vida y la salud.

**FUENTES.** (*V. Manantial.*)

**FUMARIA.** Planta algo amarga, que tiene los tallos cuadrados, las hojas suaves y de color pardusco: es bastante comun y buena para hacer brotar el sarampion y las viruelas: se usa tambien contra el escorbuto y afecciones hipocondriacas: se hacen de ella esce-

lentes preparaciones, y los polvos de esta planta facilitan el vientre, y desembrazan las vísceras.

**FUMIGACION.** Es la evaporacion de alguna sustancia hecha con el fuego para curar á los animales y á los hombres de alguna enfermedad, ó precaverse de ella, como cuando se pone á el fuego vinagre solo, ó con otras sustancias aromáticas, ó se quema azúcar benjuí, estoraque, espliego, &c.

**FUNGOSIDAD.** Se llaman las carnes fungosas, blandas, babosas, superfluas, y que sobresalen á manera de hongos en las partes ulceradas.

**FUROR.** Es una cólera tan exaltada, que en el momento hace perder la razon, y algunas veces precipita en la locura; causa un gran trastorno en la máquina del cuerpo, agita extraordinariamente los humores; pone las fibras de todo el cuerpo muy tirantes; y deja tan cansados á los que se dejan arrebatarse de este modo, como si hubieran hecho el egercicio mas violento. Las personas de un tem-



peramento bilioso son las que estan  
mas espuestas á enfurecerse, y á  
perder en un arrebató de estos, ó  
la razon ó la vida; y así para pre-  
caverse de estos accidentes deben usar  
de alimentos ligeros, bañarse con fre-  
cuencia, y beber agua mezclada con  
un poco de vino ó ácidos.

*Fin del tomo segundo.*

UNIVERSIDAD AUTONOMA LE NUEVO LEON  
CAPILLA ALFONSINA BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

Tabla 82 MICROFILMADO 2/9/83



