

hierro, hasta que la pasta sea bien homogénea y haya adquirido el grado de finura que se crea conveniente. Para los chocolates del comercio se añaden además diversas especias, como la canela, vainilla, el estoraque, etc.; despues se muele todavía por algun tiempo, y por último se coloca en los mol-des de hoja de lata, donde se solidifica secándose. Para el uso higiénico de los enfermos tratados por la homeopatía, no hay casi ninguna clase de chocolate del comercio que podamos recomendarles, á causa de las sustancias aromáticas que contienen constantemente. El chocolate llamado de *salud*, goza, es verdad, de la reputacion de estar exento de toda especia, escepto el azúcar; pero aun cuando esta asercion sea realmente fundada, lo que debe hacer sospechar de este chocolate, así como de las demás clases, son las falsificaciones de toda naturaleza que la ambicion de los vendedores no ha dejado de introducir en este artículo como en todos. Estas falsificaciones son, en verdad, la mayor parte bastante inocentes, pero que no dejan de serlo, puesto que disminuyen la buena calidad del chocolate. Ordinariamente son el almidon, la harina de trigo, de arroz, de lentejas, de habas, etc., con las que se hacen las falsificaciones; con frecuencia sacan tambien los fabricantes la manteca á las semillas y la sustituyen con aceite, grasa de buey, de cordero, etc.; otros ponen azúcar morena ó toman cacao inferior y lo echan en el chocolate llamado de primera calidad y así sucesivamente. Los médicos homeópatas que prescriban á sus enfermos el uso moderado del chocolate para sustituir al café, se verán obligados á mandarlo elaborar en nuestras *farmacias homeopáticas especiales*, pues solo por este medio están seguros de obtener el chocolate sin ninguna sofisticacion ni aroma.—En fin, en cuanto á la *manteca* de cacao (*butyrum cacao*), que muchos homeópatas emplean para preservar las partes heridas, etc., del contacto del aire, se la obtiene por espresion de las almendras tostadas de antemano y reducidas á pasta fina, purificando y filtrando despues el producto obtenido. Es una sustancia de la consistencia del sebo, con el olor y sabor del cacao tostado, de un color amarillo claro; blanquea cuando se hace añeja, se enrancia lentamente y abunda en estearina. Se falsifica en el comercio con el aceite

de almendras dulces, la cera, la médula de buey, el sebo, etc. Cuando está pura la manteca de cacao, se disuelve por completo en el éter; pero cuando ha sido falsificada con el sebo no tiene esta cualidad; en este caso se enrancia mas pronto, tiene un sabor menos agradable y su fractura no es uniforme. El cacao que suministra mas manteca es el de las *Islas*, y de cerca de $\frac{1}{10}$ de su peso.

498. Castanea vulgaris, s. Vesca, Castaño cultivado; *Zahmer Kastanienbaum*. — **Castanea**, Castaña. *Marron*. *Zahme Kastanie, Marrone*. — El fruto de este árbol nos sirve en homeopatía para preparar despues de tostado una bebida destinada á reemplazar el uso del café en los enfermos; para cuyo fin es tanto mas á propósito, cuanto que el tostarla la da un sabor bastante análogo al del café para engañar el paladar de los que no pueden renunciar sino dificilmente al uso de esta bebida tan nociva á la salud. El vegetal que produce este fruto (*Fagus castanea*, L.) es un árbol grande y hermoso, natural de Europa, donde crece sobre las montañas y las laderas elevadas y areniscas. Llega á tener á veces una altura de 20 metros y aun mas, y de un grosor extraordinario; el famoso castaño de Etna, *castagno de cento cavalli*, tiene mas de 50 metros de circunferencia, y el de Torfvooth, en Inglaterra, tiene cerca de 20 metros de diámetro, lo que hace 60 metros de circunferencia. Es un árbol de la familia de las Amantáceas, Juss.; de la Monocia poliandria, L.; tiene las hojas prolongadas, de una testura fuerte, dentadas, levantadas por fuera con un gran número de nervaduras paralelas; flores incompletas, unisexuales y monoicas; los machos dispuestos en un grupo cilindrico y axilar con un cáliz de 6 divisiones, y 5 á 20 estambres; las hembras situadas con mas frecuencia debajo de los anteriores, rodeadas de un involucre esférico y persistente, y compuestas de un cáliz con 5 ó 6 dientes. Cáscara ó cápsula redondeada, erizada de puntas al exterior, unilocular, con 2 ó 4 valvas, y encerrando tantas semillas como flores abraza el involucre. La madera del castaño es la que mas se parece á la encina; es muy estimada para hacer toneles, aros, etc., y se usa tambien para el esqueleto en la construccion de navios, etc.: esta madera dura siglos sin alterarse, y dicen que las arañas no fijan nun-

ca en ella su tela. Las ramas frondosas de este árbol suministran colores indestructibles; su corteza es muy rica en tanino y da cuando está carbonizada un hermoso color negro. Las flores machos del castaño exhalan un olor de esperma muy desagradable. Por último, en cuanto á los frutos conocidos con el nombre de *castañas*, se recolectan en el mes de setiembre, que es cuando se separan de su corteza espinosa y caen en tierra. Es un fruto oval redondeado, chato de un lado, convexo del otro, ligeramente puntiagudo en su vértice, ancho en su base y cubierto de una cáscara morena, lisa y dura, que contiene una sustancia blanca, consistente y compuesta de una gran cantidad de almidón ó de un glúten análogo al de las plantas cereales, y de una sustancia azucarada. En los árboles cultivados é inertados, la cápsula del castaño no contiene ordinariamente mas que una sola castaña, que es mas gruesa y menos plana. Esta especie, conocida con el nombre de *marrones*, tiene un sabor dulce muy agradable, y es mucho mas estimada que las castañas pequeñas, cuyo sabor es mas ácre, y contiene menos materia azucarada. Las castañas y su uso son conocidas desde muy antiguo; los romanos las traían de Castana, con el nombre de nuez de Castana (*Castanea nuce*). De cualquier modo que se las prepare, forman un alimento sano y fácil de digerir; en las regiones muy elevadas para cultivar el trigo, sustituyen al pan con las galletas que hacen de ellas: provincias enteras tales como la de Limousin, la Auvernia y la de Vivarais, es su principal alimento y casi esclusivo durante una gran parte del año. Se comen ya asadas, ya cocidas en agua, ya heladas con azúcar, y por último se prepara una especie de café artificial, que cuando se toma con leche, tiene un gusto muy sabroso. La castaña es tambien un buen alimento para los animales; los engorda y crían una carne muy succulenta. Se mezcla con el pan y se dice que puede hacerse chocolate, extraer azúcar, fécula y obtener alcohol.

499. Cera, Cera; *Wachs*.—**Ceratum**, Cerato; *Wachs-Salbe*.—**Cereoli**, Bujías; *Kerzchen*.—**Charta cerata**, Papel encerado; *Wachspapier*.—La cera se usa en homeopatía, tanto para cerrar herméticamente los frascos que contienen sustancias muy volátiles, como para preparar un unguento

inocente, así como para confeccionar las bujías, y tambien para hacer una especie de papel encerado, que sirve para envolver las cápsulas, ó los frascos llenos de medicamentos que son espeditos para fuera. La cera es una sustancia que sacan las abejas del principio azucarado de las plantas; la cual, despues de segregada debajo de los anillos de su vientre, forman los rayos destinados á recibir sus larvas y la miel que debe nutrir las durante el invierno. Es una sustancia que ocupa un lugar medio entre los productos vegetales y los del reino animal. Se la obtiene separándola de la miel por espresion, y se la hace fundir despues en agua caliente, con el fin de desembarazarla del resto de la miel y de todas las impurezas que lleva consigo. La cera obtenida de este modo se llama *cera en bruto*; es amarilla, de un sabor y olor aromáticos, melosa, bastante ductil, pero muy variable en su calidad, segun el sitio de su origen y el modo cómo se ha cogido, etc. En el comercio no es raro encontrarla adulterada, ya con sebo, ya con harina de patatas, ó bien artificialmente teñida. La primera de estas falsificaciones se conoce en que tiene en este caso un sabor desagradable, y que es grasa al tacto; adulterada con harina de patata, deja un residuo cuando se la disuelve en esencia de trementina. El color amarillo que caracteriza la cera en su estado bruto, no es sin embargo su color natural, sino un color que la miel le ha comunicado. En su origen esta sustancia es blanca, en cuyo color se convierte luego que está purificada y desembarazada de todas las materias estrañas, operacion que se hace por la accion prolongada del agua, el aire y la luz, á la cual se espone la cera en bruto. Pero es raro que la cera se blanquee de una sola vez en todo su espesor. En la mayor parte de los casos debe ser muchas veces refundida y cortada en tiras, antes de estar enteramente blanca. Obtenido el grado conveniente de blancura, se funde la cera en agua caliente, se cuele en los moldes y se envia al comercio con el nombre de *cera blanqueada*, ó cera en tablitas (*cera alba s. in tabulis*). En este estado la cera es una sustancia insipida, de un olor muy agradable, pero débil; seca, quebradiza, insoluble en el agua, soluble en frio en los aceites fijos, y en caliente en los aceites esenciales, y tambien, pero solo en pequeña proporcion, en el

alcohol y el éter. Es de un peso de 0,960 á 0,966, fusible á un calor de 60 á 68°, inflamable y volatilizable. Está, como todos los cuerpos grasos, formada de dos sustancias diferentes, la *cerina* y *miricina*, y contiene un poco de ácido margárico libre. Con los aceites fijos forma ceratos; la potasa y la sosa la convierten en jabon. Sometida á la destilacion, da agua, ácido acético, una gran cantidad de aceite oloroso, y uno concreto, al cual se da el nombre de *mantequilla de cera*, y que cuando está rectificada por otra destilacion, suministra lo que antiguamente se llamaba *aceite de cera*. La cera, ó al menos una materia análoga, se encuentra tambien en otros productos vegetales naturales, como, por ejemplo, las frutas de muchos cereros que estan revestidas de ella. En el Perú se encuentra igualmente un árbol, especie de palmera, de la que los anillos del tronco, los peciolos y la cara inferior de las hojas, estan cubiertos de una materia blanquecina que contiene un tercio de cera. La candelilla macho del álamo blanco, del olmo, del aliso y el fresno, contienen tambien cierta cantidad. En fin, se la encuentra tambien, en estado pulverulento, en la superficie de las ciruelas, de las uvas, de las naranjas y muchas otras frutas, así como en la corteza de la raíz de ipecacuana; en la superficie de las hojas de muchos árboles, donde ella forma la especie de barniz de que está cubierta; en la goma laca; en la fécula verde de muchas plantas, especialmente en la de la col. Parece que se la puede formar artificialmente. De todos modos, la cera de que se sirve la homeopatía es la que proviene de las abejas, y que ha sido blanqueada y purificada. Se prepara como hemos dicho mas arriba un unguento inocente, de una consistencia bastante blanda y casi líquida, á fin de preservar de toda influencia estraña las úlceras y otras lesiones exteriores que no pueden soportar ningun contacto, ó heridas que se quieren cicatrizar. Con este objeto se hace fundir la cera en agua caliente, despues se mezcla con partes iguales de aceite de olivo puro, dejando enfriar la mezcla, despues de lo cual se conserva con el nombre de *cerato* puro (*ceratum Galeni*). El cerato que se halla ordinariamente en las farmacias con el nombre de *cerato de Galeno*, no es de ningun modo á propósito para el uso homeopático, porque está por lo regular aromatizado con

agua de rosa. En cuanto al cerato *opiado de Saturno*, etc., basta decir que el homeópata no deberá usarlo en ningun caso. En una palabra, el cerato que ha de usarse en homeopatía, debe ser preparado espresamente, y no contener mas que cera y aceite comun, y aun debe ser reciente y de ninguna manera rancio. lo que sucede fácilmente.—En cuanto á las *bujías (cereoli)*, el homeópata no puede privarse totalmente del uso de estos instrumentos, aun cuando no lo haga con tanta frecuencia como los que no saben tratar las estrecheces de la uretra mas que por la cauterizacion. Se las prepara ordinariamente arrollando la tela empapada en cera (*esparadrappo*) en forma de pequeños cilindros; pero es mas ventajoso construirlas con intestinos de animales. Para este fin se toman cuerdas hechas con tripas, se estienen entre dos pedazos de madera, y se frotran con una piedra pomez, con el fin de desembarazarlas de los pepueños filamentos que tengan adheridos. Despues se calienta á una lámpara de espiritu de vino, una mezcla de 6 partes de cera amarilla, y una de aceite comun, de la cual se echa luego una parte sobre una rodilla pequeña de lana por medio de la cual se unta la cuerda poco á poco teniendo cuidado de frotar con fuerza para impedir que se enfrie la cera y se endurezca la lana. Por este proceder, el cual se continúa hasta que la cuerda haya adquirido el grueso requerido, se obtienen bujías de una superficie tan igual y unida como es posible.—En fin, para procurarse el *papel encerado (charta cerata)*, que sirve para envolver los medicamentos que se quieren remitir lejos, se prepara estendiendo la cera en una hoja de papel, que se coloca sobre una piedra calentada, y se la estiende por igual con una esponja seca.

500. Gummi arabicum, Goma arábica; *Arabisches Gummi*.—Esta sustancia es tolerada en homeopatía como inerte y ligeramente nutritiva, y sirve mezclada con agua y con azúcar para hacer una bebida bastante agradable. Es un mucilago que mana naturalmente de muchos árboles pertenecientes en su mayor parte al género *Acacia*, y que crecen especialmente en Africa, en la India, en la Nueva Holanda y en Chile. El nombre de *goma arábica* proviene de que los antiguos esportaban esta sustancia por los Arabes, del Egipto; hoy se la

trae especialmente del Senegal y de la Gambia, ó de otros países del Africa, de donde llega á Francia por el Havre y por Burdeos; la mejor sin embargo nos viene del Egipto por Marsella. Se distinguen en el comercio dos grandes séries de goma arábica: la de *Arabia* propiamente dicha, y la del *Senegal*. La primera, que nos viene por Marsella, es, como hemos dicho, la mejor: se halla en pequeñas masas redondeadas por un lado y cóncavas por el otro, trasparente, inodora, generalmente blanca, ó con un tinte amarillo, quebradiza, seca y fácil de pulverizar. Se desprende por la acción del calor; blanquea al aire, tiene una fractura con estrías ó líneas blancas, y se disuelve totalmente en el agua. La goma del *Senegal*, muy inferior á la precedente, se halla, por el contrario, en pedazos orbiculares de la magnitud de una nuez, con la superficie rugosa, su fractura brillante, de un color sonrosado ó rojo, de un sabor un poco amargo, que no se desprende por la acción del aire, reblandeciéndose un poco con el calor y totalmente insolubles en el agua. Por lo demás, los caracteres que acabamos de indicar, no pertenecen exclusivamente á una ni á otra de las dos especies citadas, sino á la calidad de las mismas gomas, que en realidad se distinguen menos por los países de donde vienen que por el árbol que las suministra, encontrándose tantos pedazos blancos en la goma del Senegal, como rojos se encuentran también en la de la Arabia. Así los comerciantes escogen generalmente las gomas desde el momento que llegan, sin atender á los países, y las separan en tres calidades: las *blancas*, las *sonrosadas* y las *rojas*. Las mejores son las *blancas*, que se hallan en pedazos aglomerados, bastante pequeños, con frecuencia fracturados, secos, algo azulados y poco transparentes. Esta goma es la que se llama también *goma tórica*, que se disuelve completamente en el agua. — Para el uso de esta sustancia, en los enfermos tratados homeopáticamente, no se puede emplear ni la *goma en polvo* que se encuentra en el comercio, ni el *jarabe de goma* que se vende en las boticas ordinarias. El *polvo* de goma del comercio se hace generalmente con la peor calidad de esta sustancia, y con frecuencia se le mezclan gomas indígenas y otras materias. Lo mismo sucede con el *jarabe* de goma, que aun

cuando se le hiciera con la mejor calidad, no por eso dejaría de ser impropio para el uso homeopático, por razón de las sustancias aromáticas, como la flor de naranjo, etc., que los farmacéuticos modernos tienen la manía de añadir á todo lo que sale de sus oficinas. Lo que acabamos de decir del polvo y del jarabe de goma, se aplica igualmente á la *pasta*, á los *bolos*, y finalmente á todas las preparaciones oficinales y comerciales de esta sustancia. Si pues se quiere permitir á un enfermo el uso dietético de la goma, se la debe elegir en sustancia, es decir, en pedacitos, prefiriendo la mas limpia y la que se presenta en masas globulosas conocidas con el nombre de *goma tórica*. Para preparar una bebida, se toma, segun la consistencia que se la quiera dar, 8 á 30 gramos de esta goma que se disuelven en un litro de agua, añadiendo la cantidad suficiente de azúcar. — Por lo demás vamos á poner aqui dos fórmulas: la primera para el *jarabe* de goma, y la segunda para la *pasta* de goma, aun cuando estas se pueden hallar en nuestras farmacias especiales.

Jarabe de goma.

Goma arábica de primera calidad. 2 kilogramos.
Jarabe de azúcar. 16

La goma arábica se pone en un barreño con 3 ó 4 litros de agua; se la agita con las manos por espacio de 1 ó 2 minutos, hasta que se disuelva la capa superficial y se separe el polvo y las impurezas que pueda tener.

Se echa entonces esta primera agua, escurriendo la goma con cuidado; se repite otra vez esta operacion y se vierten sobre la goma 3 kilogramos próximamente de agua clarificada; se agita de tiempo en tiempo con una espátula de madera para facilitar la disolucion, verificada la cual, se coloca sobre un barreño, un cuadrado de madera provisto de un clavo en cada uno de los ángulos donde se fija una tela de lana nueva y previamente lavada muchas veces. Se vierte encima la disolucion que á pesar de su consistencia pasa completamente al través, en el espacio de algunas horas, y suministra una disolucion muy trasparente, sobre la que se vierte el jarabe simple hirviendo, haciéndole pasar por una tela semejante á la primera. Para que la mezcla del jarabe y de la disolucion de goma se

haga por completo, es preciso agitar con una espumadera el liquido en todas direcciones durante algunos minutos, y en seguida se le conserva en botellas ó en frascos que no hayan servido para otra cosa, los cuales se colocan en un sitio fresco.

Bolos de goma.

Goma arábiga de primera calidad. 4 kilogramos.
Jarabe de azúcar. 4

Lávese la goma, como se ha dicho para el jarabe, y en seguida disuélvasela en frio en 5 litros de agua. Cuando se haya verificado la disolucion, se la debe filtrar al través de una tela de lana. Por lo demás, se deberá hervir en una vasija el jarabe de azúcar, para aumentar su consistencia; mézclense entonces la disolucion de goma, apártese del fuego, calentándola en el baño maría por espacio de una ó dos horas, para poner en libertad el aire que se ha introducido en la masa durante la mezcla. Sepárese con una espumadera la película que se ha formado, y fíltrese la pasta por un encerado de madera lleno de almidon, en el que se hayan practicado préviamente agujeros con un punzon tambien de madera, y cuya estremidad tenga la forma que se desea dar á los bolos. Colóquense en seguida los encerados de una estufa, calentándolos moderadamente, y dejándolos hasta que los bolos puedan manejarse fácilmente, sin adherirse á los dedos ó al papel en el que se hayan de poner. Si se prefiere obtener pasta de goma en placas, se la verterá sobre moldes de hoja de lata barnizados muy ligeramente con aceite de almendras dulces recientes (y no con mercurio vivo como se practica generalmente), secándolos á la estufa, como se ha dicho de los bolos.

501. Hordeum sativum, Cebada cultivada; *Gerste*.—La cebada está admitida en homeopatía, como la goma arábiga, para la preparacion de una bebida refrescante y ligeramente nutritiva. La planta que la produce es una cereal anual de la familia de las gramíneas, Juss.; de la triandria diginia, L., y crece naturalmente en Persia, en Sicilia, etc. En el dia se cultiva en muchos puntos de Europa, especialmente en los países del Norte, en las montañas, los lugares estériles, pobres, etc., donde se siembra en primavera y otoño. Tiene las flores dis-

puestas en espiga; el eje de la espiga es alternativamente dentado; cada diente tiene tres flores aproximadas en un manojito apretado contra el eje, guarnecido de seis pajillas estrechas, puntiagudas y dispuestas por pares en su base y al lado exterior de cada flor, á la cual sirven de cáliz; corola con dos valvas, de las cuales la una plana é inerme, la otra oval, angular, hinchada, aguda, mas larga que las pajillas del cáliz, y terminada por una barba larga; tres estambres; semillas oblongas, gruesas, angulosas, puntiagudas, mas largas que las pajillas calicinales, y se terminan tambien en una barba larga. Los granos de la cebada contienen mucha fécula amilácea, con una cierta cantidad de mucilago. En algunos países, especialmente en Suecia, sirve para hacer un pan ordinario y muy sustancioso, de que se alimentan los pobres; en Alemania se usa para hacer potajes ó papilla; en otros países alimentan las aves y aun los caballos. Bajo la forma de *maltá*, que es la cebada preparada por la fermentacion y privada de su epidermis, hace la base de la cerveza, y su *hez* sirve de alimento para los animales. Segun las diversas preparaciones que sufre la cebada antes de usarla, se distinguen tres especies: la cebada *mondada*, *grué*, y *perlada*. La cebada *mondada* es aquella á la cual se ha quitado la primera película, que es muy gruesa; la cebada *grué* es la mondada, quebrantada groseramente, y en fin, la *perlada* es la que se reduce á pequeños granos redondos y lisos, despues de haberles quitado las dos cubiertas. Para la tisana ó *agua de cebada*, es mejor usar la cebada mondada, de la cual se toman 15 á 30 gramos para un litro de agua, con la que se hace hervir por espacio de algunas horas á fuego lento; pero antes de ponerla á cocer es necesario quitarla el polvo, un poco ácre, que tiene en su superficie, que es la *hordeína*. Se la quita lavándola primero con agua fria, despues se la echa agua caliente, que se la quita despues de algunos instantes, y en seguida se pone á cocer. Para que esta bebida no sea tan insípida, se la puede añadir azúcar, ó jarabe de goma puro (véase *Gummi arabicum*), ó bien un cocimiento de regaliz (véase *Liquiritia*).—La cebada servia antes para hacer la *horchata*, y tambien el *azúcar de cebada*, pero hoy dia no entra en ninguna de estas preparaciones. En Alemania se usan tambien

estos granos para preparar una bebida análoga á la del café, la que varios médicos homeópatas recomiendan á sus enfermos sustituyéndola.

502. Ichthyocola, *Colla piscium*; Ictiocola, Cola de pescado; *Hausenblase*.—La ictiocola sirve en homeopatía como en la antigua escuela para la preparación de un *tafetán aglutinante*, como por ejemplo el de *Inglaterra*, que sirve para mantener las pequeñas heridas, etc. Esta sustancia proviene ordinariamente de la vejiga natatoria de varios peces de los géneros *gadus* y *acipenser*, de los cuales los últimos viven en la mayor parte de los mares de Europa, así como en el Volga, el Nilo, etc. Se obtiene la ictiocola ya sometiendo la vejiga natatoria á la decoccion, ya quitando la membrana interna, arrollándola y secándola despues. Viene ordinariamente en tablitás, ó bien en cilindros contorneados en forma de lira, de corazón, etc., del grueso de un dedo; es blanca ó de un blanco amarillo, mas ó menos trasparente, seca, coriácea, inodora y de un sabor soso, mucoso. La mejor clase viene de *Moscow*; es blanquecina, se trasluce á manera del cuerno seco, perfectamente inodora y consiste en membranas delgadas. La ictiocola de *Hungria* es mas voluminosa, mas espesa, pero de color amarillo y nada trasparente. Una tercera clase, en fin, se obtiene, por la decoccion de las espinas, de las aletas, los intestinos y otras partes de muchos pescados de agua salada y dulce. El agua disuelve la ictiocola y forma con ella una gelatina sólida, tenaz, trasparente ó insoluble en el alcohol absoluto. La ictiocola es la mas estimada y mas cara de todas las sustancias gelatinosas: basta meterla en agua caliente y separarla de sus membranas por medio del filtro, para obtener una gelatina casi enteramente pura. Se emplea ordinariamente para dar lustre á la seda, para clarificar el vino, para preparar la *cola de boca*, el *tafetán de Inglaterra*, etc. Unida al agua, vino ú otra cosa, y reducida á gelatina, se sirve en las mesas, en forma de sustancia alimenticia, que en la antigua escuela se recomienda con frecuencia á los enfermos, los convalecientes, etc.

503. Oleum amigdalorum dulcium, Aceite de almendras dulces; *Mandelöl*, *Süßes Mandelöl*.—En homeopatía, así como en la antigua escuela, el aceite de almendras

dulces sirve de antídoto en los casos graves de envenenamiento, por fuertes dosis de diversos ácidos. El vegetal que suministra las almendras es un árbol de la familia de las rosáceas, *Juss.*; de la icosandria monoginia, *L.* (*fig. 133*); crece natu-

FIG. 133.



ralmente en Mauritania y se cultiva en el mediodía de Europa, donde florece desde el principio de la primavera, en el mes de marzo. Es mas alto que cualquier otro árbol frutal; sus hojas son largas, alternas, estrechas, puntiagudas en las dos estremidades, ligeramente dentadas en los bordes, sostenida por cortos peciolos; el fruto está cubierto de una pulpa seca, y consiste en un hueso agudo, veloso, surcado, lleno de hoyos ó pequeños puntitos irregulares que contienen una y algunas veces dos almendras. Se distinguen dos clases de almendros, de los cuales el uno da las almendras *dulces* y el otro las *amar-*

gas. Las almendras amargas, conocidas por su sabor y olor particulares, no son buenas para comer, sino por el contrario, muy dañosas á causa del ácido prúsico ó hidrocianico que contienen en gran cantidad. En cuanto á la almendra *dulce*, todo el mundo conoce sus usos y virtudes alimenticias, así como la emulsion hecha con las almendras secas, llamada *leche de almendras*. El jarabe conocido con el nombre de *horchata* tiene igualmente por base las almendras dulces. En fin, en cuanto al *aceite de almendras dulces*, es muy flúido, de un sabor dulce y agradable; se enrancia fácilmente y no se concreta sino por un frio de 13° R. Se obtiene esprimiendo las almendras enteras y sin mondar.

504. Oleum olivarum, Aceite de oliva; *Baumöl*.— Este aceite se usa en homeopatía, lo mismo que el anterior,

FIG. 134.



como antidoto en algunos casos de envenenamiento por fuertes dosis; así como para la preparación de una especie de *cerato*

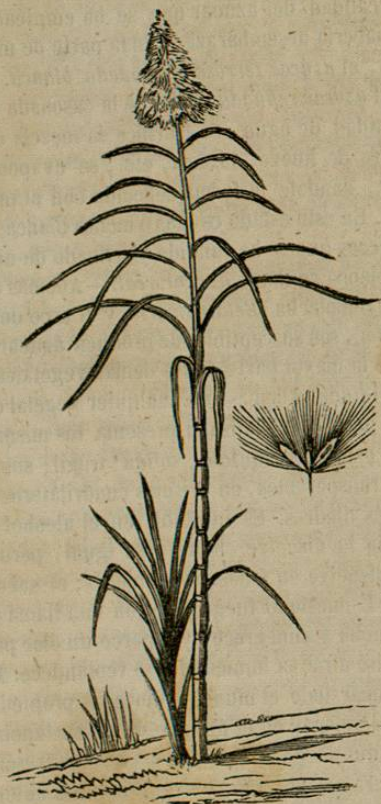
(véase *Cera*). Se obtiene esprimiendo los frutos del olivo (*Olea europaea*, L.), árbol de la familia de los jazmines, Juss.; de la Decandria monoginia, L. (fig. 134), originario del Africa, pero que se multiplica hoy espontáneamente en Italia, en Portugal, en España, en el mediodía de la Francia, sobre todo en Provenza, y en general en todo el mediodía de Europa. Es un árbol con hojas siempre verdes, opuestas, rara vez alternas, verdes por encima, brillantes y plateadas por abajo, amargas, aromáticas y un poco acerbos al gusto; crece lentamente, es susceptible de vivir siglos y llega á ser de un diámetro de 1 á 2 metros; su madera es pesada, dura, granosa, venosa, amarillenta, odorífera, susceptible de adquirir un hermoso pulimento y sin esposicion á ser destruida por los insectos; esteriormente se halla revestida de una corteza gris, resquebrajada, arrugada, inodora y amarga. Las pequeñas florecitas blancas del olivo son axilares y en forma de racimo; el fruto de los *olivos* es oval-oblongo, de un verde oscuro ó negruzco, y contiene en una carne espesa un hueso muy duro. De este fruto se saca el aceite conocido con el nombre de *aceite de oliva*. El mejor, llamado *aceite virgen ó nativo* (*Oleum olivarum album*) es el que se obtiene en frio; es inodoro, dulce, amarillo ó verdoso, de un sabor dulzaino muy agradable y mucho menos cargado de estearina que las otras especies. Esprimiendo nuevamente el bagazo, despues de haber hecho por lo regular hervir el agua, se obtiene el *aceite de olivo ordinario* (*Ol. oliv. commune*): este aceite no es tan bueno, tan fino, ni tan apreciado como el precedente. En fin, una calidad aun mas inferior es la que se obtiene haciendo fermentar las aceitunas antes de esprimir el aceite. Sin embargo, si la fermentacion ha obrado poco sobre las aceitunas, el aceite obtenido de esta manera es amarillo, pero dulce y de un sabor bastante agradable, mientras que si es prolongada, le vuelve totalmente dañoso, y no puede servir mas que para la fabricacion de los jabones. En general, el aceite de oliva es blanco, de un amarillo paja ó verdoso, segun el grado de madurez de los frutos de que ha sido estraído: el de buena calidad es blanquecino, untuoso, poco soluble en el alcohol, mucho en el éter, de un olor débil, sabor dulzaino y agradable; se concreta por un frio de 8 á 10°

bajo cero, inflamable y arde con una llama clara. En el comercio este aceite está frecuentemente adulterado con el de adormideras, de lino, de nabos, etc., fraude que se conoce en que un aceite de estas es mas pesado y que se concreta con mas dificultad al frio; y movido en un frasco medio lleno, hace espuma ó burbujas, etc. El aceite de oliva es de todos el que mas se emplea para el uso doméstico; en el mediodia de la Francia se usa en vez de manteca de vacas; en todos los países civilizados se emplea para aderezar las ensaladas; en las artes y oficios es de una utilidad incalculable. Espuesto á una temperatura muy elevada y al contacto del aire se enrancia fácilmente; pero colocado en un sitio fresco y en vasijas bien tapadas, se conserva muchos años sin perder nada de sus buenas cualidades.

505. Saccharum, Saccharum sacchari; Azúcar, Azúcar de caña; Zucker, Rohr-Zucker.—El azúcar sirve en homeopatía tanto para la preparacion de los glóbulos sacarinos (*Globuli saccharini*), como para usos dietéticos. Esta sustancia se halla en un gran número de vegetales, donde se conoce constantemente por su gusto azucarado. Se la obtiene de la caña de azúcar en gran cantidad y de la mejor calidad (*Saccharum officinarum*), planta de la familia de las gramineas, Juss.; de la triandria diginia, L. (*fig. 133*), originaria de la India: se multiplica espontáneamente en Persia, en Abisinia, en Egipto, etc., y se cultiva hoy día en los países trópicos de los dos mundos, sobre todo en las Indias occidentales y en las orientales. Es una grande y hermosa planta vivaz, con varios tallos simples, derechos, de 2 á 4 metros de altura y á veces de 7 á 10, sobre 9 á 15 centímetros de circunferencia, articulados, amarillos, violáceos, lustrosos y llenos de una médula abundante, azucarada; hojas alternas, bastante anchas, aplastadas, terminadas en punta prolongada, dentadas á manera de sierra, estriadas, largas de 10 á 13 centímetros; flores pequeñas, numerosas, en panojas de 3 á 6 centímetros de largas; las pequeñas espigas son todas fértiles, de dos en dos, la una sentada, la otra pedunculada, guarnecidas en su base de pelos sedosos; el algodón que rodea las dos valvas calicinales, unifloras, se desprende fácilmente cuando están maduras, y es muy

abundante. La planta prevalece en los terrenos grasos y húmedos y su cultura es fácil en el sitio en que nace. Consiste en plantar las cañas en los surcos; de cada nudo salen unos reto-

FIG. 133.



ños que á los nueve ó diez meses están maduros. Ya en este caso se cortan, se quitan las hojas y se comprimen las cañas con unos cilindros de madera muy dura, y despiden un líquido viscoso, dulce, llamado *vezu*. Este líquido se echa despues en unas calderas, evaporado, espumado y mezclado con cal apa-

gada al aire, ceniza y otras sustancias propias para purificarlas. Obtenido esto, se reduce la masa hasta la consistencia de jarabe espeso; se hace cristalizar el azúcar, y se derrama la parte no cristalizable, que es la *melaza*. La parte cristalizada se llama entonces *azúcar bruta*, *moscada*, ó *casonada*; es roja ó morena, segun la calidad del azúcar que se ha empleado, y da, despues de haberla desembarazado de la parte de melaza que contiene aun, el *azúcar terrosa* ó *casonada blanca*. Para obtener despues el *azúcar refinada*, se funde la casonada blanca en una corta cantidad de agua, se clarifica la mezcla con sangre de vaca, clara de huevo, la cola, etc.; se evapora y se la deja cristalizar, dándole la forma conocida con el nombre de *pan de azúcar*. En este estado es mas ó menos blanca, segun el número de veces que se ha fundido y refinado de nuevo; la calidad mas blanca se llama *azúcar real*.—Además de la caña de azúcar, la remolacha (*Beta vulgaris*) y el arce de azúcar (*Acer saccharinum*), son susceptibles de producir azúcar cristalizada: estraida de la mayor parte de los demás vegetales, permanece blanda y líquida. Además, de cualquier vegetal que provenga el azúcar pura y cristalizada presenta los mismos caractéres físicos; es blanca, granulosa, sólida, frágil; sus cristales aislados son transparentes, en prismas cuadriláteros, terminados por vértices diedros. Es insoluble en el alcohol y en el éter; el agua fria la disuelve en un peso igual, pero el agua hirviendo la disuelve en todas proporciones; el sabor es dulce y agradable. Espuesta al fuego arde con una llama color de violeta, se hincha y ennegrece, y esparce un olor particular; espuesta al aire atrae la humedad y se reblandece. En cuanto al uso del azúcar todo el mundo conoce las propiedades alimenticias que la colocan en el número de las sustancias mas usuales. Así es que se gastan en Europa mas de trescientos millones de kilógramos por año, y segun algunos autores, la Francia consume por lo menos la sexta parte de este número. En efecto, en ningun país está mas extendido el uso del azúcar que en Francia; las compotas, los dulces, los helados, las cremas, las pastelerias, etc., de que forma la parte esencial, no están en parte alguna mas en uso que en Francia, sobre todo en Paris, donde no se pueden dar diez pasos en una calle sin

hallar una confitería, un almacen de licores, una botillería, una nevería ó pastelería, etc, sin contar con los farmacéuticos con sus jarabes, pastas, pastillas y otras cosas semejantes de las que el azúcar constituye la parte esencial. Muchos médicos le atribuyen una accion dañosa sobre la economía vital, lo que puede ser cierto en el caso que se use como alimento esclusivo; pero tomada con moderacion y empleada solo como condimento, merece con justicia la parte que la homeopatía le designa en el régimen que prescribe á sus enfermos. El azúcar es en la homeopatía la especie predilecta y la sola, á mas de la sal comun, que permite casi sin restriccion.

506. Saccharum lactis, Azúcar de leche; *Milchzucker*.—(Esta sustancia que sirve para la preparacion de las trituraciones, véase pág. 10).

507. Vinum, Vino; *Wein*.—Este licor alcohólico, aunque escluido del régimen homeopático, mientras no está diluido en 4 ó 5 veces su volúmen de agua, es, sin embargo, usado como antidoto de muchos medicamentos, tales, como el fósforo, el acónito, la nuez vómica, etc. El vino es como todo el mundo sabe el licor que resulta del primer grado de fermentacion del zumo de los frutos azucarados, y mas particularmente del de la uva, fruto de la viña (*vitis vinifera*). Este vegetal, igualmente bastante conocido, y que da su nombre á la familia de las vides, Juss., es un arbusto sarmentoso que se elevaria trepando por encima de los árboles mas altos, si no estuviese contenido y sujeto. Sus vástagos estan cubiertos de dos cortezas, la una exterior con fibras longitudinales que se separan con facilidad y caen espontáneamente despues de haber subsistido un año; la otra verde, y adherente á la madera: estos vástagos estan llenos de nudos salientes, de los cuales cada uno tiene de un lado una hoja y del otro un racimo, un zarcillo ó nada. Las hojas de la vid tienen ordinariamente cinco lóbulos sobre peciolos vigorosos, gruesos, largos y cilindricos; cada peciolo cubre bajo su seno dos ojos, uno pequeño, que se desarrolla cuando la hoja ha adquirido todo su grandor, y produce un *vástago falso*, que progresa poco; el otro, mucho mas grueso, envuelto con una bolsa muy fina, muy apretada, cubierta de escamas, que se abren en la primavera, y de los botones sobre

los cuales funda el labrador la esperanza de la cosecha. El país natal de este vegetal es, según parece, la Arabia dichosa; pero desde tiempo inmemorial se ha cultivado en Siria, en Judea, en Grecia, de donde ha pasado á Sicilia, á Italia y de aquí á Francia y á las orillas del Rhin, y hoy día se encuentra cultivada en toda Europa, casi hasta los 52 grados de latitud boreal, y en América hasta los 40 grados. Del fruto de este vegetal, según acabamos de decir, es del que se saca el líquido conocido con el nombre de *vino*. Para este fin se rompen las bayas de la uva por medio de una prensa, lo que hace fluir un líquido dulce, azucarado, viscoso y turbio, conocido con el nombre de *vino dulce* ó mosto (*mustum*), y que cuando ha sufrido una semi-fermentación hasta el punto de conservar todavía su azúcar, da lo que se llama *vino-mosto*. Para obtener después el vino tal como se le bebe ordinariamente, se le hace concluir en el tonel la fermentación comenzada en la cuba, lo que exige por lo regular veinte á treinta días, según las circunstancias; después de lo cual se tapan los toneles, teniendo cuidado de rellenarlos á medida que se va consumiendo el vino; y á los dos ó tres años los vinos de ordinaria calidad son generalmente muy buenos de beber, mientras que para los vinos finos es necesario esperar unos tres ó cuatro años, y aun más para *empezarlos á beber*. Los vinos *azucarados*, tales como los de Frontignan, de Málaga, de Madera, etc., no experimentan casi fermentación; se coloca el jugo en toneles inmediatamente después de haberlo exprimido, y se le deja concluir su trabajo y afinarse. Los vinos que vienen del otro lado de la mar, como el de Madera, Porto y el de Cap, etc., están algunas veces alcoholizados, con el fin de soportar mejor el transporte. En cuanto á los vinos indígenas se dividen en una infinidad de especies, según los países y aun los terrenos en que se crían, así como según la edad. Por otra parte, cualesquiera que sea la especie de vino, se compone ordinariamente, cuando está puro, de una gran cantidad de agua, de alcohol, cuya proporción varía desde 0,06 hasta 0,14 de una materia extractiva que disminuye con el tiempo, de un aceite esencial, probablemente disuelto en el alcohol, y que le da su *aroma* particular, de una materia colorante, que le suministra la cubierta de la uva, en

fin, de uno ó más ácidos libres, unidos á diversas bases alcalinas ó térreas. El ácido tartárico es el que predomina en todos los vinos, pero también se encuentra una pequeña cantidad de ácido málico, y en algunos aun el ácido carbónico, como por ejemplo, en el de Champagne. Los vinos flojos están espuestos á deteriorarse y á agriarse; los buenos vinos á veces se engrasan y se ponen amargos. En el comercio al por menor es raro que el vino no sea falsificado, y en los comercios de París no se halla acaso una sola gota de vino natural. En el mayor número de casos, lo bautizan con agua, ó lo mezclan con perada, sidra, etc.; sucede también con frecuencia que dan color á los vinos blancos ligeros con el fin de que pasen por mejor calidad, ó bien fabrican el vino por completo de toda clase de sustancias, excepto del jugo de la uva. Las sustancias de que se sirve la industria por lo regular, ya para dar color, ya para fabricar vino, son en general, el saúco, el ligustro, las moras, el tornasol, el campeche, la salvia, la iva, etc., sustancias que si no son positivamente venenosas, poseen al menos con pocas excepciones propiedades medicamentosas bien pronunciadas, de modo que el uso del vino, aun disuelto en agua, puede presentar bastantes inconvenientes durante un tratamiento homeopático si el enfermo no tiene cuidado en la cantidad de vino que toma. Pero lo que es más horrible es la avaricia de los comerciantes que los conduce á usar los verdaderos venenos para dulcificar los vinos ágricos, añadiendo diversas preparaciones de *plomo*, sustancia que en efecto es más propia que ninguna otra para corregir los vinos deteriorados.