

setáceos. Sus flores son grandes y amarillas, sentadas en el borde de las articulaciones más altas. Su fruto es basciforme, ovoideo, rojizo, pulposo, succulento. Sobre esta planta se cría, en las Islas Canarias, el insecto conocido con el nombre vulgar de *Cochinilla*, cuyas numerosas aplicaciones en tintorería son bien conocidas.

La ramificación abundante de esta planta, y la rapidez de su crecimiento, hacen que se la emplea con frecuencia para formar setos ó cercados de mucha solidez y que á causa del entrecruzamiento de sus hojas gruesas y aplastadas y llenas de agudas y fuertes espinas, son casi impenetrables.

La carne de sus frutos privada con cuidado de la capa verde con los pinchos, es amarilla rojiza, de sabor ágrío dulce, de fácil digestión de manera que se come y es considerada refrescante y atemperante, el zumo que se obtiene prensándolo y dejándole fermentar produce un licor alcohólico incoloro y de un aroma muy agradable, seguramente debido á un éter que sería muy apropiado para preparar licores y líquidos de tocador.

GROSELLERO COMÚN

Llámase en castellano *grosellero rojo*; catalán *ribes*; latín *ribes rubrum* L.; familia *Grasulariaceas*.

Es planta que florece en Mayo y Julio, y se encuentra en nuestra península cultivada en los huertos y jardines. Este vegetal es un arbolillo ramoso, sin espinas, de unos tres pies de altura, sus hojas grandes acorazonadas, dentadas y abiertas; sus flores son verdosas; sus frutos son rojos ó cereos-ácidos.