

dadosamente para que en el momento de retoñar no piquen los pulgones las hojas, lo cual se conseguirá solo con los riegos; en el otoño, después de un tiempo seco, ofrécese el mismo inconveniente, y es preciso regar.

CAM. JAPONICA Lin—ROSAL DEL JAPON

CARACTÉRES.—Arbol de dos á cuatro metros en los cultivos, y de diez á doce en su patria; forma piramidal; ramificaciones lisas, agrisadas ó pardas; hojas ovales, acuminadas, aserradas, planas, brillantes, de un verde oscuro por encima y pálidas por debajo. Las flores, solitarias ó apareadas, y sencillas como todas las especies salvajes, tienen de seis á siete centímetros de ancho, distinguiéndose por su hermoso color rojo. Los estambres muy numerosos forman una corona en el centro de la flor; las anteras son de un amarillo de oro. Florece en invierno.

Esta especie es el tipo de la mayor parte de nuestras bonitas variedades de camelia; ha dado una de hojas matizadas de diversos colores, procedente del Japon.

Las semillas de esta planta dan un aceite fino y de buen gusto que iguala al de aceituna, y que los naturales del país emplean para condimentar con él sus alimentos.

Pasan de 1,500 las variedades obtenidas por medio del cultivo y del cruzamiento.

CAM. ALEIFERA Abel—CAMELIA ALEASA

Arbolillo alto, piramidal; tallos mas finos que los de la camelia japónica; las mas jóvenes pubescentes; hojas ovales, agudas, estrechadas en ambas extremidades, ligeramente festonadas y glabras.—Florece en invierno. Flores de mediano tamaño, blancas; pétalos extendidos bilobados (fig. 145). Esta especie es la que Halmilton llamó *Camellia Chamzota*.—Crece en China.

CAM. DRUPIFERA Lour

Hojas ovales algo festonadas, y flores de ocho pétalos, terminales, y en grupos de dos ó de tres.—Crece en la Conchinchina.

Las semillas producen un aceite muy difícilmente ranceable y tiene por lo mismo diversas aplicaciones económicas en el país.

CAM. SASANQUA Thunb—CAMELIA TÉ

Arbolillo que puede alcanzar á tres metros; hojas ovales-oblongas, obtusamente aserradas; flores pequeñas blancas, terminales, semejantes á las del té, con pétalos acorazonados. Algunas veces son sus flores de un tinte blanco, sonrosado y encarnado. Especie propia del Japon, y solo interesante bajo el punto de vista del uso que de ella se hace en China, utilizándose las hojas alguna vez como las del *thea*. Las semillas producen tambien un aceite de muy buena calidad; y las chinas suelen emplear el cocimiento de las hojas para perfumar su cabello.

—Es la camelia que Don llamó *Camellia maliflora* y que Kœmpfer designó con el nombre de *Camellia sasankica*.

CAM. EURYOIDES Lindl

Arbolillo de dos metros, de ramas vellosas y raquíticas; hojas pequeñas, ovales, lanceoladas, puntiagudas, truncadas en la base, aserradas, sedosas por debajo.—Florece á fines del invierno; las flores son blancas y aparecen en la extremidad de los tallos. Crece en la China.

CAM. ROSÆFLORA Hook—C. DE FLOR DE ROSA

Pequeño arbolillo de ramas extendidas, un poco sarmentoso; hojas ovales-agudas.—Florece en invierno; las flores son pequeñas, axilares y de un bonito color sonrosado.

THEA

Las plantas de este grupo son arbustos ó arbutillos espontáneos de los montes de China y tambien cultivados allí mismo, con el fin de dar mayor impulso á la explotacion de sus hojas. Estas son alternas, pecioladas, algo coriáceas y carecen de estípulas. Flores blancas, dispuestas en pedúnculos axilares y solitarios. Cáliz persistente de cinco piezas. Corola de 6 á 9 pétalos unidos por su base, y estambres numerosos, dispuestos en varias series y unidos á la base de los pétalos. Filamentos filiformes, anteras biloculares y oblongas. Ovario trilocular, estilo trifido con tres estigmas agudos.

Linneo distinguía el *thea Bohea* (té Bohea) que tiene seis pétalos en su corola y *thea viridis* (té verde) que tiene nueve; Loureiro reconocía tres otras especies, el *thea Conchinchinensis* (té de Conchinchina), el *thea Cantonensis* (té de Canton) y el *thea oleosa* (té oleoso) de cuyas semillas se extrae un aceite muy útil. Hoy los naturalistas han convenido en considerar todas estas antiguas especies como simples variedades de la especie que vamos á describir.

TH. CHINENSIS Sims—TÉ DE LA CHINA

CARACTERES.—Arbusto de 1-8 metros de altura, con ramos difusos. Sus hojas, muy parecidas á las de la camelia aunque algo mas blandas, alternas con peciolos cortos, muy lampiñas, de un verde oscuro, ovaladas, aguzadas por ambos extremos del limbo, enteras en la base y dentadas en el ápice, de una pulgada de ancho sobre dos ó tres pulgadas de largo; flores blancas de una pulgada de diámetro, aparecen al principio del invierno y se componen de seis á nueve pétalos; axilares, á veces solitarias y á veces agrupadas en fascículos; fruto cápsula de tres cocos redondas y del grandor de una avellana, cada una de las cuales incluye una semilla oleosa de sabor amargo y desagradable que excita la salivacion y hasta ocasiona náuseas (figs. 149 y 150).

Las dos variedades principales de esta especie se caracterizan de la manera siguiente:

THEA CHINENSIS-VIRIDIS (*Th. viridis* L.—*Th. stricta* Ait). Arbusto de leño grisáceo, muy ramoso, mayor que el *Th. chinensis* tipo (el cual solo alcanza 3 metros), hojas ovales-elípticas, ó mas bien lanceoladas, planas, á menudo abolladas, tres veces mas largas que anchas, muy onduladas, verde oscuro por encima, verde claro por debajo. Florece en invierno ó principio de primavera y sus flores se componen de nueve pétalos. Este es el *té verde*, aunque no el que produce la suerte de hojas que después de preparadas conoce el comercio con igual denominacion.

THEA CHINENSIS-BOHEA (*Th. Bohea*—*Th. Cantonensis* Lour). Arbusto de 2-3 metros, hojas elíptico-oblongas, algo rugosas, dos veces mas largas que anchas. Flores semejantes al *thea viridis*, pero con seis pétalos solamente en su corola. Esta variedad es la llamada *thé Bou* por los franceses.

En China es donde tiene mayor extension el cultivo del té. De la China ha sido importado en la India, particularmente en el Assam; en el Brasil en donde parece toma incremento, en la isla de Francia, etc., y hasta en Francia mismo en las cercanías de Angers, se ha probado su cultivo, aunque no ha dado resultados, no habiendo llegado á fructificar ninguno de los piés allí cultivados, lo cual obligaría á multiplicar estas plantas por injertos sobre camelias, medio que si bien es útil en los jardines y cultivos en pequeño, seria altamente embarazoso para los cosecheros, por mas que obtuviesen con él el avivamiento de piés deseado. El frio no es obstáculo para su cultivo, pues, segun Mr. Fortune, resiste los frios

mas rigurosos y en las provincias septentrionales es en donde tiene lugar la mayor produccion del té,

Por falta de espacio y por no ser de este lugar, no nos ocuparemos de la exposicion del cultivo ni de la preparacion de las hojas del té. El que quiera enterarse de ello encontrará preciosos detalles en la obra de Mr. Samuel Ball, titulada *An account of the cultivation and manufacture of Tea in China* (en 8.º de 382 páginas). Unicamente diremos que los chinos hacen sucesivamente tres cosechas de hojas: la primera al principio de primavera, la cual proporciona solamente hojas muy jóvenes, cubiertas todavia de un vello sedoso, de las que se obtiene el té mas delicado y de mas precio. La segunda cosecha se verifica un mes mas tarde. La tercera tiene lugar cuando las hojas han tomado todo su entero desarrollo; esta es la que produce las cualidades mas comunes y la mayor parte de suertes de té del comercio. La preparacion de las hojas provenientes de estas diversas cosechas consiste en desecaciones rápidas, operadas en calderas mantenidas á una elevada temperatura, y dentro de las cuales las hojas son agitadas y revueltas continuamente, á consecuencia de lo cual se plegan ó se arrollan de diversas maneras. Respecto al aroma que tan agradable las hace después de su entera preparacion, nada de positivo se sabe. En efecto, unos aseguran que se desarrolla espontáneamente y por efecto del tiempo con la sola permanencia de los téns preparados en las cajas en que son expedidos; mientras que otros afirman que dicho aroma se les comunica por mezcla de flores odoríferas de *olea fragrans*, de *camellia sasanqua*, de *rosas-thé*, etc., cuya última opinion es la mas generalmente admitida.

Todas las suertes del té del comercio conocidas, se clasifican en dos grandes clases ó categorías: los téns verdes y los téns negros. Ni su modo de preparacion de unos y otros, ni su origen, son bastante conocidos. Durante mucho tiempo creyóse que los téns verdes provenian de las hojas de la variedad que Linneo llamó *thea viridis*, mientras que los téns negros se creian provenientes de la segunda variedad ó *thea Bohea*. L. Mas recientemente se ha creído que los téns negros eran únicamente aquellos cuya hoja habia conservado el color que le habia dado la preparacion, mientras que los verdes, debian el tinte que les ha valido el nombre á una capa de sustancia colorante que seria ó el indigo ó el azul de Prusia. Este modo de ver, justificado por la observacion y el exámen de muchas suertes de té verde, asegura lo observado por Mr. Fortune, en la localidad, á saber, que una misma variedad produce téns así negros como verdes, siendo esta variedad el *Th. Chinensis viridis* para las provincias septentrionales de la China y el *Th. Chinensis Bohea*, para las provincias meridionales de dicho imperio. Segun este viajero inglés, los téns verdes, destinados á la exportacion, son los únicos que sufren la accion tintorial que les hace té verde. En Canton parecen ser el azul de Prusia y el yeso, la materia colorante, mientras que en las provincias del norte, en donde tambien se emplean estas sustancias, parece usarse juntamente con ellas el azul extraido del *Tein Ching* ó *Isatis indigotica*. Por otra parte, Samuel Ball asegura que los téns verdes son los que los chinos obtienen por simple desecacion, á lo cual puede atribuirse su astringencia mas pronunciada; y que los téns negros sufren además una especie de fermentacion á la que deben su coloracion oscura y su sabor mas dulce. De todo puede deducirse que falta todavia la última palabra acerca de este asunto referente á la historia del té. La opinion que nos parece mas probable es la últimamente expuesta, pues, en efecto, la fermentacion ha de hacer perder forzosamente su hermoso color verde á las hojas (color que conservan desecadas de un modo rápido, como sucede con todos los vegetales) y hacerles tomar la coloracion negruzca que adquieren todas

las partes vegetales próximas á entrar en estado de putrefaccion, y evitada esta á tiempo.

Hemos hablado de las dos grandes categorías en que los téns han sido divididos; aunque de una manera superficial vamos á indicar las principales suertes de cada una de ellas, mas conocidas en el mundo comercial.

Primera clase: Tés VERDES.—Estos se sacan mas particularmente de las provincias de Kiang-nan, de Kiang-si, y de Che-kiang. De ellos se distinguen siete suertes, que son:

1.ª *Té hyson-skin*.—Esta está constituida por los desechos del *Té hyson* de que hablaremos mas abajo, y se venden á un precio inferior con el nombre de *Piel de hyson*. Este té lo constituyen hojas de un amarillo muy negruzco, y algunas casi enteramente amarillas, apenas arrolladas, y mezcladas con frecuencia, con pequeñas semillas del arbusto; su olor es casi nulo y dan por la infusion una agua de un amarillo oscuro y algo turbia.

2.ª *Té twonkey* ó *Té songlo*.—Como á la suerte precedente se le conoce en el comercio con el simple nombre de té verde, teniendo con ella alguna semejanza; pero la segunda suerte es algún tanto superior á la primera. Se compone de gruesas hojas de un verde amarillento bastante constante; su color es medianamente fuerte; su infuso de un amarillo oscuro es claro y de un sabor áspero. Constituye una parte importante de las importaciones que se hacen de té en Inglaterra y en los Estados-Unidos en donde se mezcla con las cualidades superiores.

3.ª *Té young hyson* ó *Té junior*.—Antes de que los numerosos pedidos de los americanos la hubiesen echado á perder, esta suerte se componia de hojas nuevas y delgadas, llamadas por los chinos *yut-sien*; que quiere decir «antes de las lluvias» porque se cogian antes de los malos tiempos. Los chinos para satisfacer á las necesidades del comercio, imaginaron mezclar con él otras hojas, cortadas de la misma magnitud, y hoy día esta suerte de té, parece está compuesto no mas que de pedacitos de hojas de una cualidad muy mediana; es de un verde negruzco, tiene poco perfume y su infuso es parecido al del té hyson.

4.ª *Té hyson* ó *hyswen*.—Dícese que esta suerte toma su nombre de una palabra china cuyo significado es «primavera floreciente» porque al principio de la estacion florida es cuando se cosecha este té. Su precio se sostiene siempre muy elevado á causa de los cuidados que exige su cultivo y su preparacion, que consiste en arrollar sus hojas una por una. Es el mas usual de los téns verdes; su hoja debe ser grande, fuertemente arrollada longitudinalmente sobre sí misma, de un color verde pardusco. Su olor es suave, algo herbáceo, pero aromático. Su infuso es claro, de color ligeramente ambarino, y de un sabor un poco áspero, si bien agradable. Las hojas al salir del agua deben ser tiernas y de un verde claro. El hyson de mala calidad está mezclado con hojas mal arrolladas, amarillentas ó negruzcas; es comparativamente mas ligero y da un infuso amarillo oscuro, inodoro é insípido.

5.ª *Té hyson-shulan*, *Té schoulang* ó *Té hulan*.—Este té es el mismo té hyson en la preparacion del cual, los chinos hacen entrar la mezcla de flores del *Olea fragrans* (Oliivo oloroso del Asia), llamado en aquel imperio *Lanhua*, cuyas flores imperceptibles casi, se encuentran en el fondo de las cajas que contienen esta suerte cuyo perfume es extremadamente delicado y suave.

6.ª *Té imperial* ó *Té perla*.—La hoja de esta suerte es mas nueva que la del té hyson, mas fuertemente retorcida y se arrolla sobre sí misma de modo que presenta alguna analogia con la forma de una perla. Se caracteriza por su color

erde muy plateado, además de las circunstancias todas del hyson cuyo sabor posee.

7.^a *Té Gundpowder* ó *Té pólvora*, *Té chui-cha*.—Las hojas mas nuevas y mas delgadas, escogidas de la primera cosecha, constituyen la suerte llamada *Té pólvora*, nombre dimanado de su forma arrollada en pequeños granos de color verde, un tanto negruzco, que no excluye sin embargo esa tinta plateada que tanto se desea en todos los té verdes finos. El infuso de este té es claro, muy ligeramente ambarino y de un sabor aun mas fino y mas dulce que el té perla. Esta variedad y la anterior contienen quizás mas principios activos y estimulantes que el té hyson, lo que al parecer ha limitado su uso.

Segunda clase: TéS NEGROS.—Con este nombre se comprenden una infinidad de suertes de té, á cada una de las cuales los mercaderes chinos han aplicado un nombre particular, sacado sea de los lugares de producción, sea de la preparación y del encogimiento, ó en fin de otras circunstancias, análogas, como dice un autor distinguido, á las que determinan entre nosotros la clasificación de los vinos.

La mayor parte de téS negros se sacan de la provincia de Fokien, y llegan á Canton á los primeros días de noviembre. De ellos se distinguen en el comercio ocho suertes que son:

1.^a *Té Bohé*, *Té Boui*, *Té Bou*, *Té bou-bou* ó *Woo-e*.—Este se compone de una mezcla gruesa de todas las especies de hojas tomadas sin distinción. Es el mas comun de los téS negros; está mezclado con hojas verdes y otras de un pardo negruzco, todas poco arrolladas, muy á menudo rotas y llenas de polvo; su olor es herbáceo y da un infuso de color rojizo y de sabor casi nulo, y hasta insípido.

2.^a *Té Camphou*, *Té Congo*.—La palabra *Camphou* significa en China «hojas elegidas». Este té se compone en efecto de las mejores hojas de té bohé, es decir, que practicada ya la cosecha de este último se escogen las mas tiernas, las mas arrolladas y las mas enteras para formar el camphou. Tales hojas son largas, de un pardo rojizo muy igual, de un olor ligeramente aromático; su infuso un poco mas claro que el de la suerte anterior, es de un sabor mas agradable.

3.^a *Té Souchong*, *Té saotchaon*, *Té Seau-Schung*.—Este té saca su nombre de una palabra china que significa «obra hecha con cuidado.» En efecto, no solamente el té souchong bueno y verdadero está formado de hojas cogidas en los renuevos del año, si que tambien se tiene un cuidado particular en arrollarlo bien y en secarlo al punto. Existen tambien en China acerca de este té, grados de perfección de que no se tiene idea en Europa. Los chinos tienen su provision de él en una pequeña bolsa que llevan encima los días de festin, y reclaman la preeminencia por su té, casi de la misma manera que entre nosotros se disputa la gloria de tener el mejor tabaco; pero estos téS no llegan nunca á Europa por razon de su precio exorbitante. El té souchong es de un hermoso color pardusco con una débil tinta violeta, en hojas grandes, bien arrolladas y elásticas; su olor es suave y con alguna semejanza con el del melon muy maduro; su infuso es claro muy dorado, y de un sabor dulce.

4.^a *Té-pouchong*, *Té padre pouchong*.—Dícese que este té es elegido hoja por hoja entre el souchong y con tanto esmero que de una partida de 200 cajas de este último, con dificultad se obtiene una sola caja de *pouchong*. En China es estimado sobre todos los demás. Su hoja es ancha, larga y ligeramente torcida, de un pardo un poco verdoso y de un olor muy suave; su infuso es de color verde un poco ambarino y presenta todas las mejores cualidades que caracterizan el té souchong.

5.^a *Té peckao* ó *pekoé* del nombre chino *pak-ko* (borrilla blanca) que se le da en Canton. Se compone de hojas nue-

vas escogidas de la primera cosecha, largas, angostas, ligeramente retorcidas y de un color pardo negruzco; algunas procedentes de la extremidad de los renuevos del árbol están cubiertas de una ligera borrilla sedosa, blanquecina, propia de la mayor parte de las hojas nuevas, lo cual ha hecho darle la denominación de *Té de puntas blancas*, llamándole algunos autores impropriamente *Flor de Té*. El té peckao tiene un olor suave, aromático, y que participa un poco del de rosa, lo que permitiría suponer que durante su preparación ha recibido las emanaciones de alguna flor olorosa; da un infuso de un hermoso color amarillo dorado, cuyo sabor es dulce y recuerda un tanto el de la flor de tilo.

6.^a *Té orange peckao*.—De muy pocos años á esta parte se importa este té en Europa. Parece ser el té negro lo que el té junior es al té verde, es decir, que está compuesto de desechos y de detritus de hojas de té negro y particularmente del peckao. Su color es de un pardo negruzco y su olor es poco agradable; da un infuso de color amarillo verdoso cuyo sabor es áspero y herbáceo.

7.^a *Té anka*.—Este té es una especie de souchong, cuya hoja se distingue por su tinta matizada de verde y su olor fuerte; se reconoce sobre todo en el infuso que tiene mucho sabor, pero carece del aroma que caracteriza el verdadero souchong, con el cual además es con tanta frecuencia mezclado y confundido.

8.^a *Té souchay*.—Este té es tambien una especie de souchong, cuyas hojas en su mayor parte están arrolladas sobre si mismas, de modo que presentan pequeñas formas esféricas. Durante su desecación los chinos hacen entrar mezcla entre las hojas una cierta cantidad de flores de *kouei-krau* (arbusto muy parecido á nuestro peral). Esta suerte se encuentra raras veces en el comercio de Europa.

El té contiene tanino, ácido quercitánico, cafeína ó teína (2 á 3 por 100), ácido boheico (?) un aceite volátil, extractivo, una materia colorante, cera, celulosa, goma, resina, clorofila, albúmina ó caseína (*Peligot, Mulder, Rochleder*). Segun Leven, los efectos fisiológicos de la cafeína y los de la teína no son enteramente iguales, los cual probaria que son dos sustancias completamente distintas.

La importación del té en España llega á ser por término medio 40,000 kilogramos anualmente, cantidad muy inferior á la que arrojan las estadísticas extranjerías, pues Inglaterra consume 25 millones; Holanda, un millon; Francia 300,000 y los Estados-Unidos 10 millones.

Los holandeses fueron á mitad del siglo XVII, quienes importaron el uso de esta bebida aromática tan celebrada entre los chinos, los cuales, segun una leyenda de aquel país, muy larga y muy ampulosa, suponen que el té nació de los párpados de un príncipe chino muy venerado.

OLACACEAS—OLACACEÆ

CARACTERES.—Esta pequeña familia, formada á expensas de las auranciáceas, se compone de vegetales leñosos, de hojas sencillas, alternas, pecioladas y sin estípulas. Flores muy pequeñas, axilares ó terminales, de cáliz sumamente pequeño, gamosépalo, persistente, entero ó dentado, y adquiere algunas veces mucho crecimiento, convirtiéndose en carnoso. Corola de tres á seis pétalos coriáceos, sentados, valvares, libres ó soldados por su base; algunas veces llevan los estambres, reunéanse á menudo de dos en dos, y solo están separados en su ápice. Estambres generalmente diez; algunos de ellos abortan á veces y existen en forma de filamentos estériles; son inmediatamente hipoginos ó se apoyan sobre los pétalos. Ovario, libre, y de una cavidad, contiene por lo regular tres óvulos pendientes en el ápice de un en-

dospermo central y levantado. Estilo sencillo, terminando por un estigma muy pequeño y trilobado. Fruto drupáceo é indehiscente, está cubierto á menudo por el cáliz que ha llegado á ser carnoso y contiene una sola semilla; esta última con un gran endospermo carnoso, en el cual hay encerrado un pequeño embrión basilar y homotrofo.

Compuesta de los géneros *Olex*, *Fissilia*, *Ximenia*, *Icacina*, etc., esta reducida familia difiere mucho de las auranciáceas por sus hojas no puntuadas, sus estambres definidos, su ovario constantemente unilocular y su embrión contenido en un gran endospermo.

Segun Mr. Brown, el género *Olex* seria apétalo, es decir, que su flor tendria un involucreo caliciforme, y un cáliz compuesto de tres sépalos; y á causa de la estructura interior de su ovario, se debería aproximar este género á las santaláceas.

Los géneros citados comprenden muy pocas especies; así el primero comprende el *olax zeylunica*, propia del Ceilan, donde aprovechan sus hojas para ensalada y para combatir las fiebres pútridas; el segundo contiene la *ximenia americana* (Yana de Cuba), originaria de los países cálidos de América, empleándose sus frutos confitados; y la *icacina senega-*



Fig. 145.—Camelia oleosa

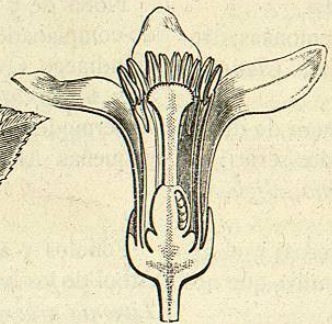


Fig. 146.—Naranjo: corte longitudinal de la flor

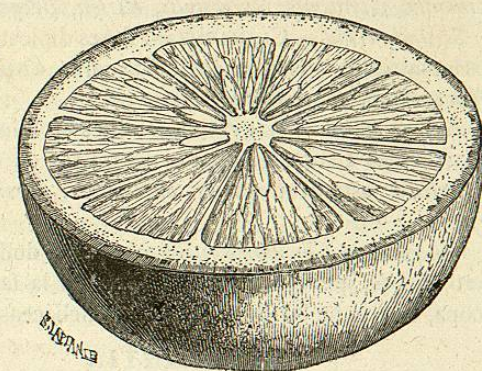


Fig. 147.—Naranjo: corte transversal del fruto

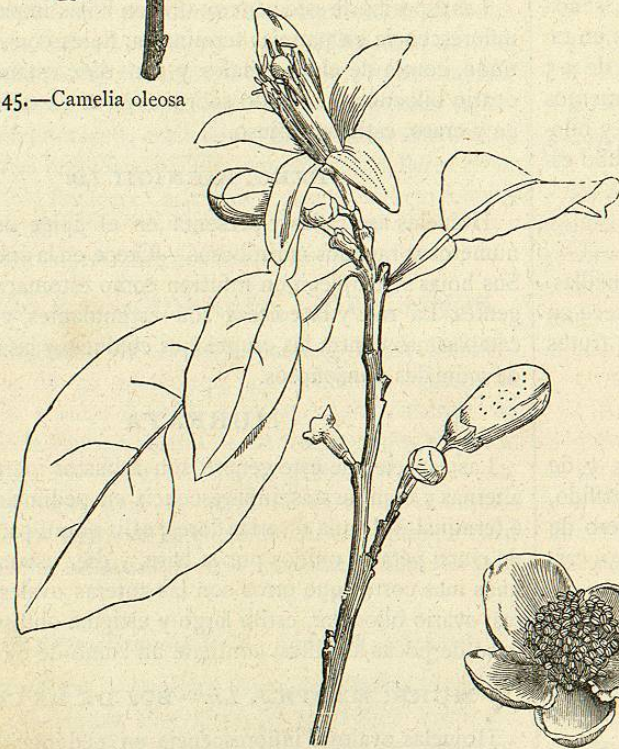


Fig. 148.—Naranjo



Fig. 149.—Té chino: flor

Fig. 150.—Té chino

lensis, propia del Senegal, apreciada entre los indígenas porque comen sus almendras.

AURANCIÁCEAS—AURANTIACEÆ

CARACTERES.—Son árboles ó arbolillos muy lampiños, á veces espinosos, con hojas alternas y articuladas, sencillas, ó mas á menudo pinnadas, provistas de glándulas vesiculosas, llenas de un aceite volátil trasparente. Flores odoríferas, por lo general terminales, formando especie de corimbos; cáliz gamosépalo, persistente, con tres á cinco divisiones mas ó menos profundas; corola de tres á cinco pétalos sesiles; su estivación es imbricada, libres ó ligeramente

soldados entre sí. Estambres, á veces en el mismo número que los pétalos, ó doble ó múltiple; son dobles tambien ó se hallan diversamente reunidos entre sí por sus filamentos y fijos por debajo de un disco hipogino, sobre el cual se aplica el ovario. Este último es globuloso y de varias celdas, que encierran un solo óvulo suspendido ó varios anatropos, fijos en el ángulo interno. Estilo, en algunos casos muy corto, muy grueso y siempre sencillo, terminando por un estigma discoide, sencillo tambien ó lobulado. Fruto, por lo general, carnoso, dividido interiormente en varias celdas por tabiques membranosos muy delgados, que contienen una ó varias semillas insertas en su ángulo interno, y por lo regular colgantes. Pericarpio por fuera grueso é indehiscente, y cu-