

meda, es también á propósito para curar á los febricitantes. Nace en Hoaxtepec, Tepoxtlán* y otros muchos lugares cálidos.»

La palabra *Tompilillin* ó *Tompilili* significa, según el Sr. Ramos y Duarte,** bacineta ó tabor. Dicha palabra se acostumbra en Oaxaca y corresponde, en mi concepto, á la forma del fruto parecido á una bellota.

Por sus tallos volubles y rastreros, las hojas sinuadas, trilobadas en el vértice, los frutos poco más grandes que la bellota, y además la localidad que señala Hernández, creo que este *Tzilacayotli* corresponde á la *Melothria scabra*, NAUD. cuya planta ha sido encontrada en Cordoba, Cuernavaca, Misantla, Huejutla, Molino de Pedreguera, cerca de Veracruz, Mirador, en la Hda. de Jobo, y Jalapa.

El fruto es colgante, de dos y medio centímetros de largo por uno y medio de grueso, casi blanco, con cinco líneas verdosas á lo largo de él, que terminan en cinco manchas pequeñas y verdes, por lo que infiero que este tamaño que tienen los frutos de la *M. scabra* son parecidos al tamaño de una bellota que señala Hernández.

CAPÍTULO XV.

Tlallayotli, ó CALABAZA HUMILDE.

«El *Tlallayotli*† da una raíz larga, cilíndrica y fibrosa, con tallos volubles, geniculados y rastreros; las hojas, en figura de corazón, medianas y acuminadas; el fruto es una calabacilla del grueso y largo de una pulgada, con manchas cenizas y verdes en la superficie, llenas de semillas velludas: son comestibles. Su sabor es amargo y de temperamento caliente. Tomadas dos dracmas de la raíz, en agua, se recomienda para purgar los humores, madurar, romper los tumores y curar las úlceras. Nace en lugares cálidos como en Yacapichtla, †† donde acostumbran los indios estregar las hojas sobre los párpados, hasta producir sangre, para curar las hinchazones de los ojos.»

En la ed. Rom. de Hernández † se encuentra la figura del *Tlallayotli*, donde se ven sus hojas orbiculares, sus tallos nudosos, y los frutos, en los que se reconocen con facilidad los folículos.

En el Prodrómo Candoleano †† está designada con el nombre de *Chtamalia pedunculata*, DC. y el nombre mexicano de *Xalayote* (fruto comestible), colectada por Galeotti en Zimapán y Morelia; de modo que con estos datos puede afirmarse que es un verdadero *Talayote* y corresponde hoy al *Gonolobus pedunculatus*, HEMSL.

Los Sres. Mociño et Sessé señalan cuatro especies de *Periploca*: *ovata*, *parviflora*, *repens* y *viridiflora*, comprendidas con el nombre de *Talayotes* ó *Talayotes*, que corresponden todas hoy al *Gonolobus*; pero por ahora no pretendo identificar estas especies de *Periplocas*, que no se encuentran en México y son de Europa, Asia, &, &.

No puede haber duda que los folículos de las *Asclepiadeas*, principalmente las del género *Gonolobus*, servían de alimento á los indios, que los clasificaron con el nom-

* Hoaxtepec y Tepoztlán (Est. de Morelos).

** Ramos y Duarte F., Dicc. de Mexicanismos.

† Hernz., ed. Matr., I, p. 106.

†† Ayacapichtla (Est. de Morelos).

‡ Hernz., ed. Rom., p. 201, cum icone.

‡‡ DC. Prodr. VIII, p. 605.

bre de *Talayotes* ó falsas calabazas. Estas plantas, que son de jugo lechoso, son venenosas, purgantes y vomitivas. Llama la atención que sean comestibles sus folículos, que se comen crudos y tiernos como muchos órganos de las plantas, entre otras las calabazas, ó se tomen cocidos, y que en este caso quede destruida la acción venenosa.

CAPÍTULO XVI.

Ayotectli, ó PLANTA SEMEJANTE Á LA CALABAZA.

«La planta *Ayotectli** que algunos llaman, los de Zayula *Azazal*, y otros, *Chichicayotli*, no es otra cosa sino la conocida vulgarmente con el nombre de calabaza amarga: porque es una especie de *Coloquintida* ó calabaza silvestre desconocida en el antiguo continente. Produce una raíz orbicular, rodeada de grupos de siete raíces pequeñas, redondas y pendientes; el color interior es de un pálido rojizo, y por fuera de un color moreno; los ramos volubles; las flores y las hojas semejantes á la calabaza de los huertos, aunque de un tamaño más pequeño; la raíz tiene un sabor tan acre y amargo, que llega al cuarto grado de calor y sequedad, por cuyo motivo se administra en píldoras; el peso de una dracma de la misma raíz provoca la orina, hace vomitar y purga todos los humores, principalmente las flemas y bilis; tomada en agua ó en infusión en más cantidad se recomienda como un medicamento seguro. El fruto no es usado por los indios como medicina, aun cuando tenga la forma, tamaño y facultad de nuestra *Coloquintida*, aunque algo más suave. Nace en los montes mexicanos de Texcoco** y Coatepec, † y en lugares templados.»

El *Ayotectli* de Hernández está señalado en la obra de Oliva con el nombre de *Ahuichichi*. Copio su descripción literalmente por juzgarla de importancia para la identificación; dice así:

«*Ahuichichi*. †† Historia. Planta anual, indígena, que crece en diferentes puntos, como Colima, Autlán, etc., conocida por los mexicanos, que le reconocieron virtudes diuréticas y purgantes.»

«Sin. Mej. *Ahuichichic* (de *ahuic* hacia el agua, y *chichic*, amargo), *Chichicayotli* (calabaza amarga), *Ayotectli* de Hern., Sayula, *Azazal*; Colima, *Agualachti*; Autlán, *Ahuichichi*; *Tololonchi*, SAT.; *Bryonia variegata*, MILL.

«C. B. *Bryonia jaspeada*: con hojas palmeadas, con lacinias lanceoladas, puntilladas en su parte superior, lampiñas en la inferior; fruto aovado ó *globoso*, esparcido, DC.

«P. F. Fruto globoso de 2 á 2 y media pulgadas de diámetro, con una corteza lisa, verde ó amarillenta, jaspeada de blanco: quitada ésta queda una pulpa fibrosa, ligera cuando está seca, pero no tanto como la de *Coloquintida*, ni esponjosa: es nauseabunda, de un sabor amargo.

«P. y U. Tiene propiedades purgantes, aunque no tan activas con mucho como sus congéneres, ni otras *Cucurbitáceas*; pero á la dosis de media ochava á una, procura evacuaciones, y según Hernández, obra como diurética, emética y purgante; es mirada como purgante en las partes donde crece y podría utilizarse: cuando la he usado, no ha provocado vómito, ni diuresis, ni ocasionado cólicos.»

* Hernz. ed. Matr., I, p. 107, ed. Rom, p. 182, sum icone.

** Texcoco (Est. de México).

† Coatepec (Est. de Morelos).

†† Oliva L., Secc. de Farm. II, p. 147.

El Sr. Dr. L. de Oliva la trae clasificada como *Bryonia variegata*, MILL., cuya planta no es de México sino de las Indias orientales, y cultivada en los jardines. Aunque muy parecida á la *Bryonia* por tener el fruto manchado, era natural que el Sr. Oliva la especificase como la *variegata* de MILL.: cosa igual y muy natural pasó á otros botánicos, que por la escasez de obras y herbarios en aquella época, la clasificaron también como *Bryonia racemosa*, SW.; *Bryonia racemosa*, PLUM.; *Cionandra racemosa*, GRISEB, que corresponden hoy á la *Cayaponia racemosa*, COGN.

Si se compara la descripción de la forma de la hoja y del fruto que trae Oliva, con la var. *palmatipartita*, COGN., se advierte que conviene en todos sus caracteres con dicha variedad, * además que la región donde ha sido encontrada es en Tampico de Tamaulipas, por Berlandier: en consecuencia, el *Ayotectli* de Hernández corresponde á la *Cayaponia racemosa*, COGN. var. *palmatipartita*, COGN.

Más adelante menciona el Sr. Oliva la Calabacilla amargosa, que la trae clasificada como *Cucurbita foetidissima*, KUNTH., cuya planta efectivamente se encuentra en Guanajuato: aunque no describe el fruto, asegura que se tiene como purgante, siendo también anual.

En la descripción de esta planta, Kunth dice,** que el fruto es esférico ú aovado, del tamaño de un huevo de gallina, de un verde intenso y más ó menos manchado de blanco, con la pulpa fibrosa y amarguísima. Las semillas blanquizcas, sin margen, aovado-oblongas, ligeramente atenuadas en la base, de 11-12 milímetros de largo, 6-7 milímetros de ancho y 2 y medio milímetros de grueso.

CAPÍTULO XVII.

Quauhayotli DE YOHUALAN.

«El *Quauhayotli*† es un árbol que lleva calabazas grandes, y por sus únicos ramos cuatro hojas parecidas á las del limón, flores grandes y blancas, fruto oblongo jamás mediano, con carne comestible y roja. La leche que segrega se extrae con facilidad golpeándole. Nace en Yohualan.» ††

El *Quauhayotli* de Yohualan debe clasificarse probablemente como una *Crescentia aculeata*, H. B. K. atendiendo á los pocos caracteres que da Hernández, y sobre todo, al fruto oblongo, grande y con carne comestible y roja.

Esta especie ha sido refundida por Hemsley en la *Parmentiera edulis*, y creemos que estas especies son diversas y hay necesidad de una revisión.

CAPÍTULO XVIII.

Chayotli, Ó PLANTA QUE LLEVA EL FRUTO SEMEJANTE AL ERIZO.

«Es una planta voluble, ‡ común en los huertos y lugares cultivados, y muy propia para arrollarse. El fruto que lleva es de la forma y tamaño de un huevo grande, de

* DC., Monogr. Phaner, III, p. 796.

** Kunth in H. B. Nov. Gen. et Sp. II, p. 123.

† Hernz., ed. Matr., I, p. 108.

†† Yohualan, Municipio de Cuernavaca (Est. de Morelos).

‡ Hernz., ed. Matr., I, p. 108.

carne blanca, y encerrando una especie de haba en forma de almendra; tallos largos, delgados y muy ramificados; hojas angulosas en su margen, y semejantes en algo á las de parra ó calabaza. El fruto se come cocido y se vende así en los mercados; la haba interior ó almendra, cocida, recuerda el sabor de las bellotas, de los mariscos como la ostra, ó el de la patata ó castaña cocida; aunque es un alimento nocivo é ingrato, es el único, y no sé que se haga algún otro uso de esta planta. Nace en lugares templados y cálidos como Cuernavaca.»

El Sr. Alfonso Herrera, en su estudio acerca del Chayote, dice lo siguiente:*

«El Chayote es una de las plantas indígenas más importantes; cosmopolita como el hombre, vegeta perfectamente tanto en los climas calientes de la zona tórrida, como en los templados y fríos; su cultivo es fácil y sencillo; es una de aquellas plantas excepcionales de las que el hombre utiliza los tubérculos y los frutos á la vez; el agricultor no tiene que esperar largo tiempo para recoger el fruto de sus afanes, puesto que á los pocos meses levanta la cosecha de numerosos frutos; al segundo año aprovecha éstos y el chinchayote; pero ¿en qué cantidad? Según los informes que he adquirido, cada planta produce de 80 á 100 frutos, y de 20 á 25 kilogramos de tubérculos; sus hojas pueden emplearse como forraje, y sus flores son muy buscadas por las abejas. Basta sembrarlo una sola vez para aprovechar su cosecha durante siete años, sin tener que erogar más gasto que el invertido en levantarla; no se halla expuesto á esas enfermedades tan comunes en la papa y en otras plantas alimenticias, que con frecuencia originan la ruina de los agricultores, y aun el hambre en algunos pueblos miserables de Europa.

«Las raíces del *Sechium edule*, Sw., producen unos tubérculos muy voluminosos, conocidos con los nombres mexicanos de *chinchayote*, *chayotestle* y *camochayote*; su peso suele ser hasta de tres kilogramos, su forma variable, ya algo cilíndrica, ya ovoide ó completamente irregular; su corteza hendida irregularmente; es de un amarillo sucio, y cubierta de multitud de pequeñas placas separadas por hendiduras poco profundas; el interior es blanco amarilloso, sobre todo hacia la periferia.

«En 100 partes de tubérculos he encontrado los principios siguientes:

Agua.....	71 00
Fécula.....	20 00
Materia resinoides amarilla, soluble en el éter.....	00 20
Azúcares.....	00 32
Albúmina vegetal.....	00 43
Celulosa.....	05 60
Materia extractiva, tartrato de potasa, cloruro de sodio, sulfato de cal.....	02 25
Pérdida.....	00 20
	100 00

«En diversos ensayos hechos con distintos tubérculos, he obtenido hasta 25 por 100 de fécula en unos casos, y 18 en otros, lo que fácilmente se explica por la naturaleza del terreno en que ha crecido el vegetal, la época en que se ha cosechado el *chinchayote*, &c.

«La fécula, puesta en el agua y examinada con el microscopio, se presenta bajo la forma de granos lenticulares muy semejantes á los del almidón de trigo, aunque de mayor diámetro. Sometida á la acción del agua hirviendo forma engrudo fácilmente,

* La Naturaleza, I, p. 236.

el que, visto con el microscopio, tiene el aspecto de una flema, en medio de la que se notan algunos granos no atacados y membranas en forma de odres, despedazadas en algunos puntos: el corto número de éstas y la facilidad con que la fécula es atacada, demuestran su fácil digestión.

«En el fruto la cantidad de fécula apenas llega al 1 por 100; la albúmina y la azúcar se encuentran también en pequeña cantidad; en cambio el agua la he hallado hasta en la proporción de 89 por 100.

«Bajo el punto de vista industrial, el *chayotesle* presenta también interés: su fécula es de fácil digestión y puede servir para la nutrición de los niños y de los enfermos como sucedánea del *arrowroot* ó de esas otras féculas que pagamos tan caro á los extranjeros, y que con frecuencia se hallan adulteradas; además: puede también aplicarse á los mismos usos industriales y económicos que el almidón de trigo.

«Para completar la sucinta descripción del Chayote* (planta peregrina, según se manifiesta por lo expuesto) debo exponer el método propio de los indios mexicanos para cocerlo y ponerlo en estado de que sirva de alimento; se reduce á esta práctica: En una olla, como á cuatro dedos de distancia del fondo, colocan dos maderos delgados que forman una cruz; sobre éstos extienden una poca de paja ó hierbas secas, y sobre este apoyo ó cama, que los indios llaman *tlapestle*, van colocando chayotes, camotes ú otras muchísimas frutas; llenan con agua el espacio comprendido entre el fondo de la olla ó vasija y los maderos; la colocan sobre el fuego, tapan la boca con una cazuela, y el hervor de la agua cuece los frutos en virtud del vapor que circula en lo interior de la vasija.

«Esta práctica es utilísima y de mucho aprecio, por lo que mira á la salud y uso de alimentos: porque los vegetales sumergidos en agua, en virtud de la actividad del fuego en olla, quedan privados de sus partículas nutritivas y útiles; y como esta agua por lo regular se arroja por inútil, el hombre tan solamente devora el esqueleto de la planta.

«Es tanta la diversidad que hay entre un fruto cocido al vapor, á otro sumergido en la agua, que, por ejemplo, el Chayote cocido al vapor presenta una pulpa suave, y si se sumerge al agua se endurece y adquiere un sabor detestable.»

Mr. O. F. Cook** ha escrito un artículo titulado «El Chayote,» del cual tomamos los siguientes datos de sus usos.

«En el valor del Chayote, como alimento, ha habido diferentes opiniones: unos lo consideran como insípido y apenas comestible, mientras que otros lo comparan con el tuétano vegetal, y de una calidad superior. Los que hayan tomado los Cidracyotes de la primavera lo preferirán probablemente al Chayote, aunque otros lo escogerán de preferencia por su consistencia más suave y sabor más delicado. Aunque más resistente que el Cidracyote, la carne no es tan dura ni fibrosa, y condimentado con sal ó pimienta puede ser comido el Chayote como un manjar bastante agradable. La manera de preparar el Chayote en Puerto Rico, es cortarlo por la mitad y ponerlo á cocer quitándole la cáscara; cuando está cocido se le divide en pequeñas piezas y se le mezcla con carne y hierbas comestibles, agregándole ajo y cebolla para condimentarlo, sirviéndose después como una salsa, constituyendo un plato muy sabroso y agradable.»

* Apéndice de la Naturaleza, VII, p. 10.

** U. S. Dep. of Agr. Div. of Bot. Bull., núm. 28, p. 22.

CAPÍTULO XIX.

Ayozotic, Ó CALABAZA PODRIDA.

«El *Ayozotic** es una planta voluble, las hojas que lleva tienen la figura de hiedra ó de pequeños escudos, blanquizas é hirsutas en el envés; la flor blanca y mediana, llevada en los extremos de los ramos, á los que rodean, y confundida en la red de los ramos tiernos; las hojas son amargas, y se recomienda la infusión de ellas para curar los dolores de los riñones, si son producidos por el frío ó por cálculos urinarios. Proviene de lugares cálidos como Ixtlán,** cerca de los ríos.»

Esta planta, por el nombre mexicano de *Ayozotic*, lo que indica que tiene mal olor, sus hojas en forma de escudo, blanquizas é hirsutas, y la flor blanca y mediana, probablemente se refiere á la *Cucurbita foetidissima*, KUNTH in H. B. que presenta los mismos caracteres.

CAPÍTULO XX.

Ayozonatic, Ó PLANTA SEMEJANTE Á LA CALABAZA.

«El *Ayozonatic*† se apoya en raíces fibrosas, de las cuales brotan tallos sarmentosos y volubles que se esparcen por el suelo, y en cuyos nudos brotan algunas veces raíces; las hojas de calabaza; las flores amarillas y medianas: se dice que carecen de fruto. La raíz tiene el sabor de la Pastinaca, pero más acre, olorosa y algo amarga. Su naturaleza es cálida y seca en tercer grado, y de partes tenues y sutiles. Tomado el cocimiento de la raíz calma los dolores de vientre, la disentería, y fortifica la matriz; provoca la orina, y principalmente su jugo quita el flato. Proviene de regiones cálidas como Xoxotla,†† en los lugares montuosos ó llanuras, comunmente cerca de los ríos, y también en Tlalquitenango‡ y Ocpayocan.‡‡

Los caracteres arriba dichos hacen presumir que sea una Cucurbitácea, sin que pueda señalarse la especie de que se trata.

CAPÍTULO XXI.

Ayohuitstli, Ó TORTUGA ESPINOSA.

«El *Ayohuitstli*° es una especie de bleo que tiene unas raíces llenas de renuevos, de las que nacen tallos rojos y lisos, hojas oblongas rojas y rojizas también en el margen; flores de color de púrpura y dispuestas en forma de crestas, con espinitas en el

* Hernz., ed. Matr., I, p. 109.

** Ixtlán (Est. de Oaxaca).

† Hernz., ed. Matr., I, p. 109.

†† Xoxotla (Est. de Morelos).

‡ Tlalquitenango (Est. de Morelos).

‡‡ Ocpayocan (Est. de Morelos).

° Hernz., ed. Matr., I, p. 110.