

«Las flores* de las calabazas llaman *Aioxochquilill*: cómenlas también cocidas; son muy amarillas y espinosas; móndanlas para cocer, quitando el hollejuelo de encima: los grumos ó las extremidades de las ramas de la calabaza se comen también cocidas.»

Se hace un guiso muy sabroso llamado *Quesadillas de flor de calabaza*, muy apreciado entre la gente del pueblo, condimentando las flores fritas en manteca, con jitomate, ajo, cebolla y chile, y envolviendo todo en tacos ó tortillas de maíz.

Los Chilacayotes cultivados son también muy buscados como alimento, ya sea cocidos y guisados con chile, otras veces conservados en almibar, á cuyo dulce dan el nombre de «cabellos de ángel.» Las semillas de la calabaza llamada de Tierra Caliente, y que se da en el Estado de Puebla, son usadas en emulsión ú horchata para arrojar las lombrices ó la solitaria; y también son muy apreciadas para condimentar el guisado conocido con el nombre de «mole verde,» ó «mole poblano,» que se hace con el guajolote ó pavo de México.

En las *Luffas* tenemos la *cilíndrica*, la *acutángula* y la *operculata*; la primera, conocida con el nombre de *estropajo*, en los Estados de Morelos y Guerrero; la segunda existe en Yucatán y Tabasco; la tercera en Apatzingán (Est. de Michoacán). «Sus frutos *tiernos* pueden comerse como los pepinos europeos.** Roxburgh asegura que hervidos con mantequilla no son inferiores á los chícharos. En la Reunión se les condimenta con cebolla, regándolos con vinagre.

«En la India la raíz es empleada como remedio contra el cólera, y las semillas sirven para combatir las enfermedades de la piel. El fruto es vomitivo después de macerado en el agua.

«Cuando se recogen los frutos completamente maduros, la pulpa se separa de las fibras y queda una masa elástica y absorbente, pudiendo reemplazar las esponjas para el lavado y el *massage*, ó pueden servir también para rellenar cojines: los ingleses le dan el nombre de *Lofah* á este producto vegetal. Se obtienen los *Lofahs* haciendo macerar los frutos bien maduros en la corriente de un arroyo; se establece una fermentación por las bacterias, que trae consigo la destrucción del tejido celular, dejando las fibras rodeadas de una fina membrana liberiana. Estas fibras están compuestas de una masa de capilares muy cortos, lo que explica al mismo tiempo la elasticidad y lo higroscópico de las *Luffas*. Esta materia es utilizada desde los tiempos más remotos en las regiones tropicales, pero su introducción en Europa data desde hace 15 años.»

Como se ve, este producto mexicano puede ser de mucha importancia por las numerosas aplicaciones que puede tener, pues en el Japón es un artículo comercial tan apreciado, que la paca de 70-80 kilogramos se vende á 375 francos.

Los Sres. Moc. et Sessé† señalan una *Bryonia americana*, que, por tener el fruto rojo y ser de Cuernavaca, la atribuyen á la *Bryonia aspera*, *sive alva*, que hoy corresponde á la *Bryonia dioica* de la Australia, y que, en mi concepto, debe referirse á la *Melothria guadalupensis*, SPRENG., de México, y es parecida á la *dióica*.

Al hablar de sus propiedades dicen: que la raíz, bayas y semillas son acres, amargas y nauseabundas. Sirven como purgantes, emenagogos y vermícidias; se recomienda su uso en la hidropesía, manía, epilepsía, reumatismo y contusiones.

Señala otra *Bryonia dioica* de San Lorenzo, cerca de Córdoba, la que por tener la baya acre y fruto negro debe referirse á la *Melothria pendula*, COGN., que es del

* Sahagún, Hist. Nov. Hisp., III, p. 233, ed. Bust.

** A. E. Brehm. Les Plantes, II, p. 53.

† Fl. Mex., p. 228.

Estado de Veracruz; otra de Tuxtla, del mismo Estado, que probablemente pertenece á la *Melothria scabra*, NAUD. Además, tenemos la *angustiloba*, *fluminensis* y *pendula*.

Entre los melones tenemos la Sandía, *Cucumis citrullus*, LINN., y el Melón, *C. melo*, LINN.; entre sus variedades, la Sandillita de ratón, *C. campechianus*, KUNTH; *C. odoratissima*, señalada así por los Sres. Moc. et Sessé á la calabaza melón, fruto muy apreciado en Córdoba por su olor tan agradable: se aprovecha para preparar con miel una conserva, riquísima por su sabor. Los frutos son vendidos crudos, en el mercado de esa población, al precio de un peso cincuenta centavos cada uno. Con relación á los pepinos tenemos el cohombro *Cucumis sativus*, LINN., cuyas especies son cultivadas en varios Estados de la República, y el Pepino silvestre que se da en Oaxaca, *C. anguria*, LINN.

Entre las calabazas tenemos la calabaza común, *Cucurbita pepo*, LINN.; entre sus variedades la calabaza india, la calabaza turbante, el cidracayote ó chayote, *C. ficifolia*, BOUCHÉ; el ayotli ó tamalayotli, *C. maxima*, DUCH.; todas estas cultivadas; y entre las silvestres la calabacilla amarga, *C. foetidissima*, KUNTH; el sanacoche, *C. radicans*, NAUD.; la *C. moschata*, DUCH., y la *C. galeottii*, COGN.

Entre los chayotes el *Sechium edule*, SWARTS. En los chayotillos el *Sicyos angulatus*, LINN.; *S. deppei*, G. DON.; *S. vitifolius*, WILLD.; *S. laciniatus*, LINN.; *S. malvifolius*, GRISEB.; *S. galeottii*, COGN.; *S. parviflorus*, WILLD.

Los chichicamoles ó chayotillos, cuyas raíces son muy voluminosas y amargas, se usan como jabones, por contener gran cantidad de saponina: de éstos tenemos el *Microsechium helleri*, COGN.; el *M. palmatum*, COGN., señalado por los Sres. Moc. et Sessé como *Sicyos palmata*, Fl. Mex., que habita en Ayahuatempa;* el *Nonoquilill* (de *nonoc*, alargado, extendido, acostado, y *quilill*, hierba comestible), que se da en los lugares cálidos como Huichilaque, Cuernavaca y Oaxaca, que corresponde al *Sechiopsis triquetra*, NAUD.; *Sicyos triquetra*, Moc. et Sessé. Otro Nonoquelite, que es la *Luffa operculata*, COGN.; *Momordica operculata*, LINN., de la Flora Mexicana, que se da en Acapulco** y Apatzingán.† El Chichicamole†† *M. helleri*, fué estudiado por el Dr. Federico Villaseñor: el rizoma, en su composición química y en su acción terapéutica, se afirma por las experiencias hechas en el Instituto Médico Nacional, que es purgante y diurética. Se usan las raíces de los *chayotillos* como jaboneras, lo mismo que la *Cayaponia racemosa*, COGN.; *Cayaponia dubia*, ROSE; *Cucurbita foetidissima*, H. B. K.

Los Talayotes ó falsas calabazas son plantas de jugo lechoso, que generalmente es venenoso, purgante y vomitivo; algunos aseguran que contiene caucho en cantidad bastante considerable para ser explotado; los frutos tiernos, como se ha dicho ya, son comestibles, y los indígenas los comen conservados con azúcar.

Los géneros *Gonolobus* y *Asclepias* son los más abundantes de la familia, en México.

«Una de las principales utilidades de los Talayotes‡ consiste en las cualidades téxtiles de los pelos que cubren las semillas, y que constituyen lo que se llama seda vegetal. Estos pelos, bastante largos para hacer hilados, son brillantes, frágiles, y generalmente muy linificados; se pueden hacer tejidos, sea con los pelos solos, ó mezclados con algodón, escogiendo entre los diversos frutos de los Talayotes para ver

* Ayahuatempa (Est. de Guerrero).

** Acapulco (Est. de Guerrero).

† Apatzingán (Est. de Michoacán).

†† Datos para la Mat. Med. Mex., 3.ª parte, p. 93.

‡ Brehm, A. E., Les Plantes, II, p. 259.

cuál es el que satisface mejor esta industria, pues hasta hoy los ensayos que han sido hechos para fabricar tejidos, han demostrado que los pelos son tan poco resistentes y tan frágiles, que no se les puede hilar solos; y cuando son mezclados con el algodón son arrastrados por la primera lejía, á la que se somete el lienzo; sin embargo: la *Asclepias curassavica* ha sido hasta hoy la que ha dado mejores resultados.

«En el Ecuador* se le ha atribuído á la corteza del *Gonolobus cundurango*, TRIANA, la propiedad de ser un contraveneno contra la mordida de las serpientes, por existir la tradición de que el condor emplea las hojas de esta especie para curarse de sus heridas, y por esta razón se le designa con el nombre de Cundurango, es decir, Liana del cóndor.

«Algunos *Gonolobus* son considerados por los indígenas como venenos violentos, y por esta creencia se ha llegado á descubrir su acción contra el cáncer. Se refiere que una india de Loja, conociendo los efectos mortíferos del Cundurango, quiso deshacerse de su marido administrándole con perseverancia una infusión de esta planta; pero lejos de causarle la muerte lo curó de un cáncer que padeció mucho tiempo.

«Esta historia, que ha llegado á ser una leyenda, ha sugerido al Dr. Eguiguren, médico y hermano del Gobernador de la Provincia de Loja, la idea de ensayar el Cundurango en las afecciones cancerosas. Se asegura que estos ensayos tuvieron un éxito completo; más tarde, el Gobernador mismo, llamado á Quito por sus funciones políticas, obtuvo éxito igual en otras muchas personas.

«El Presidente del Ecuador, D. Gabriel García Moreno, informado de estas curaciones, sobre todo, de las que se habían conseguido en los hospitales de la Ciudad, creyó de su deber dar la mayor publicidad á estos hechos con el objeto de llamar la atención de los Gobiernos de Europa y América, acerca de un descubrimiento que, si se confirmase, como se tiene la esperanza, daría á la primitiva patria de la Quina un nuevo título al reconocimiento del mundo.»

Refiero este hecho, porque, aunque no tenemos el Cundurango en nuestro país, merece la pena consignarlo, por tener muchas especies de *Gonolobus*.

El *Cynanchum mexicanum*, TH. DURAND, es otra planta muy importante, que me fué enviada por el Sr. Ingeniero D. José Andrade, manifestándome que dicha planta es muy abundante en el Estado de Hidalgo, y la aprovechan los indios para fabricar lienzos ó tejidos, por la abundancia de sus fibras liberianas, notables por su brillo sedoso y plateado.

Doy fin á este trabajo con los datos que he podido recoger acerca de los usos y aplicaciones de las plantas mexicanas, creyendo que serán de alguna utilidad, para que puedan ser aprovechados por personas competentes; acompañando la clasificación de las plantas que han sido objeto de este trabajo.

* Brehm, loc. cit., p. 259.

RESUMEN.

El simple análisis* de las Cucurbitáceas, por los órganos del gusto y el olfato, descubre lo siguiente:

1.º Un principio mucilaginoso, insípido, más ó menos azucarado en el melón, pepino, calabaza, sandía, &. Este principio es una especie de gelatina vegetal, conteniendo algunas veces un poco de ácido málico.

2.º Fécula en las raíces de las *brionias*, del *ceratosantes*, &.

3.º Un principio amargo, acre y purgante, de naturaleza resinóide, en la *coluquintida*, el *elaterio*, las *brionias*: se encuentra, más ó menos, en la mayor parte de los frutos, de las hojas, tallos y raíces de estas plantas. Parece ser el principio colorante amarillo de las flores y de la pulpa de los frutos.

4.º Un principio oloroso, nauseabundo, fétido, narcótico, en el *tricosantes*, las *gronovias*, *melotria*, *lufa*, &. Es el mismo olor, debilitado y modificado que se encuentra en los melones muy maduros, calabazas, *Mormodica charantia*, &. Este principio parece referirse al principio amargo y purgante.

5.º Un aceite fino y dulce en las semillas que son emulsivas y contienen un parenquima análogo al de las almendras; pero su envoltura es amarga en la *Coluquintida* y en otras especies.

VERDADERAS CALABAZAS.

CUCURBITÁCEAS.

Lagenaria vulgaris, SER. Mem. Soc. Geneve, pars. 1, p. 25, t. 2.

a) *gourda* (Ser. mss.) fruto de dos vientres desiguales: Calabaza de los peregrinos.

b) *cougorda* (Ser. mss.) fruto de vientre inferior y cuello oblongo: Calabaza botella.

c) *depressa* (Ser. mss.) fruto globoso, deprimido: Calabaza chata, *Axicalli*.

d) *turbinata* (Ser. mss.) fruto en forma de campana ó pera: Calabaza pera, ó huajes de los niños.

e) *clavata* (Ser. mss.) fruto obovado-oblongo, ó en forma de clava: Calabaza trompeta, *Acocotli*, *Allacatl*.

África tropical, India oriental y México. Cultivada y casi espontánea en toda la zona tropical.

Momordica balsamina, LINN. Sp. Pl., p. 1009; Fl. Mex., ed. Fom., p. 227.

N. V. *Cunde amor, chico*.

México.

Momordica charantia, LINN. Sp. Pl., p. 1009; Fl. Mex., ed. Fom., p. 227.

N. V. *Cunde amor, grande*.

México.

Son usadas las *Momórdicas*, en cocimiento, para curar las hemorroides.

* Descourtilz, Flore Pittor. et Medic. des Antilles, v, p. 76.