

un sentimiento de calma y de frescura: la respiración es más lenta, hay menos cantidad de oxígeno absorbido; la absorción intestinal é intersticial se aumenta. Se ha creído observar, que usados como alimento, disminuirán la gordura: las orinas y sudores son singularmente favorecidos por la humedad abundante que ordinariamente les acompaña. Hacen lánguida la hematosis, y la nutrición poco activa: á la larga disminuyen la energía intelectual, y la vivacidad de las pasiones. Son poco á propósito para dar á los músculos grande contractilidad. Los que se nutren de ellos son débiles y se fatigan prontamente.

Debemos colocar en el número de los oleosos ú oleagino-feculentos, la nuez, avellana, piñón, aceituna, cacahuete, coco, aguacate y coyul: tendrían los mismos efectos de los feculentos, si el aceite que contienen no los hiciera más pesados ó de difícil digestión; su conversión en quilo, no se opera, sino después de gran trabajo. Constituyen una alimentación relajante y poco reparadora. Se aproximan á los mucilaginosos. Algunos contienen un principio amargo.

Los frutos mucilaginosos insípidos, no convienen á las personas linfáticas, principalmen-

te usados sin sazón; á ellas convienen los acerbos; los ácidos no son propios para los sujetos irritable, y si los mucilaginosos azucarados. A los sanguíneos y biliosos, les está bien usar de los que son acidulos. El gusto y placer de los individuos en la elección de los frutos, son una guía segura.

### DE LOS FRUTOS CONSIDERADOS EN PARTICULAR.

FAMILIA 1<sup>a</sup>. ROSACEAS.

#### 1.º Melocotón.

HISTORIA.—Es originario de Persia, de donde le viene su nombre latino (*pérsica*) bajo cuyo nombre estableció Tournefort el género. El nombre de durazno viene de Rhodacino, una especie que era muy abundante en la isla de Rhodas. Vulgarmente he oído sacar su etimología de ¿Duras? No. Y en efecto, es uno de los frutos más fáciles para podrirse y descomponerse. De la Persia pasó el melocotono pérsico á Europa, y después los españoles lo trajeron al Anáhuac.

GÉNERO.—Pérsica de Tournefort, *amigdalus* de Linnéo. Cáliz campanulado de cinco lóbulos, caduco, corola de cinco pétalos, estambres numerosos, insertos circularmente en la parte superior del tubo calicinal. Drupa ovoi-



de cubierta de una película tomentosa, marcada de un surco longitudinal. Carne espesa y succulenta. El hueso marcado con muchos surcos irregulares, más profundos que en el almendro:

SINONIMIA.—Griego, *περσικα μπλα γοδακ-  
πνα* *dioscorides*; italiano: *pesco, persico*;  
castellano: *melocotonero*; portugués: *pece-  
gueiro*; francés: *pecher*; inglés: *peach-tree*;  
alemán: *peirschenbaum*; holandés: *persi-  
kboom*; danés: *persikketræ*; sueco: *persike-  
traed*; polaco: *broskwinia drzewo*; ruso: *per-  
sikwoe derevo*; árabe: *fersik*; turco: *roda-  
kina*; chino: *tao-ho-gin*; japonés: *fito-momu*.

ADUMBRACION.—*Persica molli* carne et vul-  
garis viridis et alba C. B. P. 440. Tourn. p.  
624. *Persica molli* carne et vulgari Bahuino  
Hivaz libro 11, sección 6. Tourn. c. 7. g. 3.  
*Persica rubra* Cam. Epit. 145. Tabærn. ic. 995.  
*Persica succo quasi sanguineo* C. B. P. 440 T.  
p. 624. a. *Nucipersica quæ niscum juglan-  
dium faciem representat* C. B. P. 440. Rai-  
hist. 1516. *Amigdalus persica*; foliorum se-  
rraturis omnibus acutis, floribus sessilibus  
solitariis L. icosandria monog. Hort. Cliff. 189,  
Mat.med. 142. Jussieu c. 14. ord. 10 rosáceas.  
*Persica vulgaris* Miller.

FRUTO.—Es fruto horario: consiste en una

drupa arredondeada, tomentosa, succulenta, muy espesa, su carne de un color amarillo, cubierta de vello ó borra fina, y con un surco longitudinal de un lado. Contiene un núcleo ó hueso en su interior, es arredondeado, pun-  
tiagudo de un lado, está formado por el endo-  
carpio endurecido y osificado, al que se ha  
unido una parte del cárcocarpio: está marca-  
do de surcos irregulares y profundos.

PROPIEDADES FÍSICAS.—El color enunciado,  
un olor suave, sabor ácido, agradable, dul-  
ce, fresco y algo vinoso. La almendra es ino-  
dora, amarga.

PRINCIPIOS.—Contiene agua, azúcar, mucí-  
lago y ácido. La almendra contiene fécula,  
aceite y ácido hidrocianico.

PROPIEDADES HIGIÉNICAS.—Su pulpa es muy  
nutritiva, refrescante y laxante. Conviene á los  
sanguíneos; á biliosos; á los jóvenes, á los  
adultos. Como alimento es útil en el escorbu-  
to, herpes, etc.: comiéndolos por mucho tiem-  
po ó abusando de ellos, traen flatuosidades, de-  
bilitan y producen diarrea, principalmente en  
los sujetos débiles y sedentarios; esto puede  
corregirse añadiéndoles azúcar ó alguna sus-  
tancia vinosa ó aromática.

PROPIEDADES MEDICINALES.—Son útiles en  
enfermedades acompañadas de irritación, ca-



lor y sequedad; en una palabra, en enfermedades inflamatorias, ó hemorrágicas, en sujetos sanguíneos ó biliosos; pero aun en estos mismos sujetos y esa clase de enfermedades, no sería prudente ni aun permitirlos, en las del estómago é intestinos, mayormente en estado agudo.

OBSERVACIÓN.—Tres son sus principales variedades, y que nos son muy conocidas: 1.<sup>a</sup> (varietas a carne a nucleo sefendente) que se llama abridor, y nosotros llamamos prisco, nombre á lo que creo alterado de pérsico; en ésta la carne se desprende fácilmente del hueso al que está agarrada por filamentos carnosos, que penetran en las grietas de la testa ó cubierta de la almendra: su sabor es más vivo, su carne algo menos dura. La 2.<sup>a</sup> (varietas carne nucleo adhærente), éste es el que llamamos melocotón, como quien dice *malum cotoneum*, nombre latino del membrillo, pero al que se parece lo hemos ya descrito. La 3.<sup>a</sup> (varietas fructu lavi, nec tomentoso) es el durazno común ó albérchigo, blanco á lo exterior, y jaspeado de un hermoso color encarnado vivo ó rosado, es liso algunas veces, su carne adhiere al hueso, es ácido. Ellos son tanto más indigestos, cuanto su pulpa es más firme y seca.

## 2.º Chavacán.

HISTORIA.—El albaricoque es originario de Armenia, de aquí el nombre específico latino que le dió Linnéo: *Prunus Armeniaca*; *Allioni* pretende que se halla silvestre en las inmediaciones de Monferrat en el Piamonte; Alcedo, en el vocabulario de su Diccionario de América, dice que el chavacán es una fruta de N. E. y especie de albaricoque; si se compara la descripción del albaricoque, teniendo á la vista el chavacano, no se halla diferencia. Según esto y conforme á lo que dice Clavijero, es de creerse que pasaron á México ó de la Península española ó de las islas Canarias.

GÉNERO.—Este género armeniaca, establecido primero por Tournefort pertenece á la familia de las Rosáceas de D'Jussieu y tribu de las Amigdalíneas ó Drupáceas, junto con los géneros Pérsica, Prunus, Cerasus, etc., difiere del anterior por su hueso no surcado, casi redondo, con uno de sus costados presentando un borde cortante. Se distingue del ciruelo por su fruto tomentoso. Linnéo colocó el albaricoque en el género Prunus.

SINONIMIA.—Francés: *abricotier*; castellano: *albaricoquero*, *chavacano*.

ADUMBRACIÓN.—Mala armeniaca majora C. B. P. 442 Cam. epit. 146. Bah. hist. t. p. 167.



mala armeniaca majora nucleo dulci (vel amaro) Tourn. p. 623. *Prunus armeniaca*, floribus sessilibus, foliis subcordatis. L. sp. pl. v. 2 p. 485. *Armeniaca vulgaris*. Lmk.

FRUTO.—Es de estío y una drupa de más de una pulgada de diámetro, muy parecido en su forma al melocotón: contiene un lóculo de paredes huesosas.

PROPIEDADES FÍSICAS.—De color amarillo dorado á veces, tirando al color de carne, finamente tomentoso, olor suave ligero, sabor dulce azucarado, ácido, estando aún verdes tiene una acidez muy pronunciada y desagradable, la que casi desaparece por la maduración, su carne es firme y succulenta; algunos no los hallan tan gustosos como el durazno. Su almendra es muy amarga, contenida en un hueso que aunque casi es esférico, pero se le nota alguna depresión sobre sus dos faces y bordes cortantes ó crestas sobre uno de sus lados.

PRINCIPIOS.—Es fruto mucoso-azucarado, contiene un principio ácido tanto más abundante, cuanto está menos maduro. Su almendra es análoga á la del durazno, contiene también fécula, ácido hidrociánico y aceite.

PROPIEDADES MEDICINALES.—Se les ha creído propios para producir fiebres: su abuso podría, en efecto, alterar los órganos digestivos,

haciendo laboriosa la digestión; pero no porque tengan una cualidad especial para producir las; deben concederse á los enfermos con mucha circunspección, ya muy adelantados en la convalecencia y cuando no han sufrido los órganos digestivos: no deben permitirse cuando una indigestión les podría ser funesta; tampoco pueden concederse á los viejos y valetudinarios, ni en los casos, así como el durazno, de uretritis (purgación) en sujetos nerviosos, irritables y debilitados.

### 3.º Ciruela de España.

HISTORIA.—Esta es la verdadera ciruela originaria de las inmediaciones de Damasco, cultivada en Europa y traída á la República por los españoles.

GÉNERO.—Cáliz campanulado, caduco, de cinco lóbulos, corola de cinco pétalos, estambres numerosos, insertos circularmente á la parte superior del tubo calicinal. Drupa ovoide, lisa, glauca, con un surco longitudinal, conteniendo un hueso rugoso, comprimido, terminando en punta y con una gotera sobre una de sus suturas.

SINONIMIA.—Griego: *κοκκυμυλα* *Dioscorides*; castellano: *ciruelo de españa*; portugués: *amexiciera*; italiano: *prugno*; francés:



*prunier*; inglés: *plum-tree*; alemán: *pflaumenbaum*, holandés: *pruimboom*; danés: *blommer*; sueco: *plommon*; polaco: *śliwina*; ruso: *сливни*; húngaro: *szilva*; turco: *erik*; armenio: *dambut*; georgiano: *kliavi* árabe: *barkuk*.

ADUMBRACIÓN.—*Prunus*. C. B. P. 443 á *Prunus damascæna*. *Pruna majora et dulciã et parva cærulæa*. C. B. P. 443 Tourn. p. 622, *Prunus foliis serratis hirsutis, ovatolanceolatis*. Hall. helv. n. 1079. *Prunus domestica, pedunculis subsolitariis, foliis lanceolato-ovatis, convolutis, racemis muticis*. L. icosand. monog. Mat. med. 144. *Pruno sylvestris fructu majore*. Vaill. Paris 140.

FRUTO.—Una drupa, cuyo sarcocarpio es comestible, de epicarpio muy delgado, contiene un núcleo huesoso con una almendra. Es fruto de estío.

PROPIEDADES FÍSICAS.—De forma oval, grosor mediano, carnosa, lisa á lo exterior, cubierta de un barniz resinoso muy ligero y delgado, separándose fácilmente; su sabor es acerbo en los no cultivados, harinoso, pulposo, succulento, azucarado en los cultivados, color azul oscuro, á veces adquieren un olor aromático agradable y muy suave. La almendra contenida en un hueso leñoso es muy amarga, blanca.

PRINCIPIOS.—Su pulpa se compone de goma, albúmina, azúcar, ácido málico, materia colorante y olorosa. La almendra contiene aceite dulce, mucilago y ácido hidrocianico.

PROPIEDADES HIGIÉNICAS.—No conviene á los de estómago débil, á los que pueden ocasionar diarreas á veces rebeldes; se les acusa de producir disenterías; pero esto no tendrá lugar usadas con moderación. Son analépticas, refrescantes, nutritivas, dulcificantes, ligeramente laxantes. Se pueden dar á los convalecientes cuando aún no se les pueden permitir alimentos más sustanciosos.

PROPIEDADES MEDICINALES.—Útiles para purgar á los niños en enfermedades inflamatorias, de las vías urinarias y en las anginas; usadas como alimento en la lepra y afecciones de la piel.

OBSERVACIÓN.—Hay muchas variedades de ella; las que se toman de su volumen, forma, consistencia, olor, color y sabor. D. Claudio Boutelou enumera diez y nueve, cuyos nombres omitimos.

#### 4 ° Membrillo.

HISTORIA.—Originario de Creta, según Plinio, y muy abundante en la ciudad de Cydrón ó Canca, de donde se tomó su nombre especi-



fico latino. Es de creerse que fué traído á la República por los españoles. Entre los antiguos estaba consagrado á Venus y era emblema de la dicha y el amor.

GÉNERO.—Cáliz turbinado á su base, limbo de cinco cortaduras lanceoladas, enrolladas hacia fuera, corola de cinco pétalos glabros; sus estambres no aproximados en haz; estilos libres y no soldados por su base. Melonide globulosa, umbilicada á su vértice, de cinco lóculos cartilaginosos, conteniendo muchos granos ó pepitas. Este género con el *Pyrus*, *Malus*, *Crætægus*, etc., pertenece á la tribu de las Pomáceas de Richard.

SINONIMIA.—Griego: *Ποδωνίσις Πιγιδμηλα*; castellano: *membrillero*, portugués: *marmello*; Italiano: *cotogno*; francés: *coignassier*; inglés: *quince-tree*; alemán: *quittembaum*; holandés: *queepeeremboom*; polaco: *pigwa*.

ADUMBRACIÓN.—*Malus cotonea sylvestris* C. B. P. 434. *Cydonia angustifolia vulgaris* Tourn. c. 21 arb. rosac. *Pyrus Cydonia, foliis integerrimis; floribus solitariis.* L. icosand. pentag. Mat. med. 146. Jacq. austr. t. 342. *Cydonia* Juss. c. 14. ord. 10. rosac. *Cydonia vulgaris* Rich. *Cydonia communis* Poir.

FRUTO.—Horario y una melonide de pepi-

tas, esto es, un fruto carnoso, que proviene de muchos ovarios parietales reunidos y soldados con el tubo del cáliz; éste es muy espeso y carnoso y se confunde con ellos. Su parenquima ó parte carnosa es debida á un espesamiento considerable del cáliz. El endocarpio que reviste cada lóculo es cartilaginoso.

PROPIEDADES FÍSICAS.—Su forma es variable: ordinariamente tienen la de una manzana, aunque no tan deprimidas en sus extremos, ó bien la de una pera arredondeada; su color es más ó menos amarillento, son afelpados ó borrosos, y de aquí su nombre vulgar latino *malum cotoneum*. Su pulpa es de consistencia firme, de un olor fuerte aromático, sabor áspero, acerbo, desagradable, que se dulcifica por la madurez.

Las pepitas son lustrosas, prolongadas, angulosas, de forma irregular, obtusas por un extremo, agudas por el otro, planas por dentro, convexas por afuera, bajo una corteza bruna coriácea, contienen una sustancia blanca, dulce, mucilaginosa, de la que una ochava da consistencia de clara de huevo á cuatro onzas de agua. Son mucosas, inodoras, de un sabor mucilaginoso.

PRINCIPIOS.—El azúcar de uva, pectina, ácido málico, albúmina ó materia azotizada, y



materia astringente y olorosa los constituyen. Las pepitas contienen fécula y mucho mucilago.

**PROPIEDADES HIGIÉNICAS.**—Convienen á los biliosos, á los sanguíneos y en los casos de los frutos ácidos. Retienen el menstuo de las mujeres; restriñen la sangre de las encías; pueden producir cólicos, principalmente estando aún verdes; no deben permitirse á estómagos débiles sino asados, en cuyo caso se hacen menos ásperos y más dulces, y agregándoles azúcar y algún principio aromático para que sean, más fácilmente digeridos.

**PROPIEDADES MEDICINALES.**— Los árabes fueron los primeros que usaron medicalmente sus semillas, cuyo mucilago es dulcificante, útil en las grietas de los labios y mamas, entra en la composición del jarabe de mucilagos; el membrillo y sus diferentes preparaciones se usan en enfermedades inflamatorias y hemorrágicas, ó en diarreas crónicas: estando pasado no puede darse en dichas enfermedades en estado agudo; y en sujetos débiles, es menos digerible y de acidez aún pronunciada. La cajeta y vino de membrillo usados vulgarmente en casos de diarreas crónicas, lo consideramos útil.

**OBSERVACIÓN.**—Tres son las variedades de

membrillo que son conocidas: 1.<sup>a</sup> el común muy abundante en jugo y muy ácido, el que obrando en los dientes, produce aquella sensación desagradable que se llama destemplarse los dientes, lo que los hace impropios para comerse sin preparación alguna; 2.<sup>a</sup> los de Ixtlahuacán, en el Departamento de Jalisco, son más dulces, de carne fofa, su endocarpio menos endurecido, más friable entre los dientes; y la carne inmediata á él más dulce y jugosa; son los que mejor pueden comerse crudos; 3.<sup>a</sup> los llamados melocotones por el color de su carne son muy olorosos. Si la variedad llamada azamboa ó gamboa (*Pyrus Cydonia* varietas lusitanica L.) difiere por la producción carnosa que tiene en su base, la que se ha comparado al pezón de una mama de mujer, y su carne menos pesada, la poseemos y se ven con frecuencia.

#### 5.º **Manzano.**

**HISTORIA.**—Es indígena de Europa, de donde pasó á México: hay también de él muchas castas.

**GÉNERO.**—Cáliz turbinado á su base, limbo de cinco cortaduras lanceoladas, enrolladas hacia afuera; corola de cinco pétalos, vellosos inferiormente; estambres aproximados en haz;



cinco estilos soldados por su base. Melonide globulosa umbilicada á su base y á su vértice, de cinco lóculos cartilaginosos, conteniendo cada uno dos pepitas.

SINONIMIA.—Griego: *μηλεα Dioscorides*; castellano: *manzano*; portugués: *maleiro*; italiano: *malo*; francés: *pommier*; inglés: *apple-tree*; alemán: *apfelbaum*; holandés: *appelboom*; danés: *abrletræ*; sueco: *apeltraed*; polaco: *jablon*; ruso: *jablon*; ilirio: *jabuka*; finlandés: *omasä*; calmuco: *alema*; árabe: *tif-fah*; persa: *sir*; chino: *pim-po*.

ADUMBRACIÓN.—Malus flore pleno Bahuino *Πιναξ* lib. 11 sec. 6 Tourn. c. 21. arb. rosae. s. 8. g. 5° Pyrus malus; foliis serratis, umbellis sessilibus. L. icosand. pentag. Mat. med. 146. Hort. Cliff. 189. Juss. c. 14. ord. 10. rosae. Pyrus foliis ovatis acuminatis subtus hirsutis, petiolis florigeris, brevissimis. Hall. helv. n. 1097. Malus communis Lmk.

FRUTO.—Sus frutos maduran al principio de otoño; es una melonide de pepitas de epicarpio glabro, sarcocarpio abundante, su endocarpio forma las celdillas y los tabiques, que contienen las semillas ó pepitas; es cartilaginoso, forma cinco lóculos por medio de dichos tabiques, que son verdaderos incompletos y longitudinales.

PROPIEDADES FÍSICAS.—Forma arredondeada ó de una esfera comprimida manifiestamente en su base y vértice, de color amarillo con manchas ó jaspeada de color encarnado ó rojo oscuro; en los individuos silvestres, su sabor es acerbo; en los cultivados, es á la vez azucarado, ácido y como vinoso. Su parenquima es firme y succulento, frágil y no fundente, como algunas peras. Exhalan un olor etéreo. Sus pepitas son pardas, oblongas, lustrosas, de episperma seco y correoso.

PRINCIPIOS.—Formadas de azúcar, pectina, ácido málico (el que tomó este nombre por haberse primero descubierto en este fruto), albúmina y materia astringente y olorosa. Las pepitas contienen una almendra ó sustancia blanca consistente, análoga á la de almendras, y cuyos principios son aceite dulce, mucilago y fécula.

PROPIEDADES HIGIÉNICAS.—Sin preparación alguna convienen á los jóvenes, á los biliosos, á los sanguíneos, á los sujetos ardientes expuestos á irritaciones gástricas francamente inflamatorias ó biliosas. Algunos las juzgan ventosas y otros les reprochan causar estorbo en el estómago, originar intermitentes y disenterías: sólo su exceso podría alguna vez acarrear estos efectos; son útiles como alimento



en los escorbútivos y elefanciacos. La cocción las hace más pulposas, menos ácidas y más azucaradas; de este modo ó asadas y con azúcar, son buenas para los convalecientes.

PROPIEDADES MEDICINALES.—Son refrescantes, nutritivas, emolientes y ligeramente laxantes, útiles en fiebres biliosas é inflamatorias. Floyer usó su cocimiento en sí mismo con suceso para el asma; su pulpa en cataplasma es resolutive y calmante; su unguento útil en hemorroides, grietas, intertrigo, etc.

OBSERVACIÓN.—Aquí creemos debe referirse el perón que se llama comunmente (Guadalajara) perón mexicano, de la forma de la manzana, aunque más oblongo, de color más ó menos amarillento, á veces con porciones más claras como acuosas ó cristalinas, glabro, umbilicado á su base y á su vértice, de sabor acidulo, azucarado, olor fragante y delicioso, carne firme, succulenta, frágil, presentando algunos puntos ó partes más cristalinas, que miramos como una degeneración del sarcocarpio. Unas manzanitas pequeñas de endocarpio espeso, de mayor consistencia y por lo demás lo mismo que la manzana. Finalmente, sabemos que abundan en algunos puntos del Departamento de Morelia, unas manzanitas que llaman camuesas, que causan espantosas dia-

reas á los viajeros; pero no sabemos si corresponden á su nombre.

6.º Pera.

HISTORIA.—Originario de la Europa, pasó de la España ó Islas Canarias á la tierra de Anáhuac, según Clavijero.

GÉNERO.—Cáliz turbinado en su base, limbo de cinco divisiones lanceoladas, enrolladas hacia afuera, corola de cinco pétalos glabros, sus estambres no aproximados en haz; estilos libres, no soldados por su base. Melonide piriforme, umbilicada en su vértice, de cinco lóculos cartilagosos, conteniendo cada uno dos pepitas. Linnéo reunió en un género (*Pyrus*) el peral, manzano y membrillo, que Tournefort presentó como distintos y á quien últimamente se ha seguido.

SINONIMIA.—Francés: *poirier*; castellano: *peral*.

ADUMBRACIÓN.—*Pyrus sylvestris* C. B. P. 439. Dod. Pempt. 788. Tourn. p. 632 *Pirus communis*; foliis serratis, lævibus: floribus corymbosis. L. sp. pl. v. 2. p. 500. Roz. Cours d'Agric. v. 8. p. 75, etc.

FRUTO.—Su fruto es otoñal; consiste en una melonide de pepitas de epicarpio delgado, friable; carcocarpio muy desarrollado; endo-



carpio cartilaginoso. Tiene tabiques verdaderos, incompletos y longitudinales.

PROPIEDADES FÍSICAS.—La forma de un trompo, color verde bajo, sucio, glabro; sabor fresco, dulce, agradable; es inodoro. El epicarpio ó corteza exterior, está formada por el tubo del cáliz. No estando cultivado, su sabor es áspero; pero el cultivo desarrolla en él los principios mucoso-azucarados. La forma de sus semillas se ha comparado á una lágrima, están recubiertas por un episperma membranoso, negro, glabro; su embrión está desprovisto de endosperma.

PRINCIPIOS.—Contiene azúcar en cantidad notable, poco ácido málico, albumen vegetal, malato ácido de cal, extractivo, goma y almidón.

PROPIEDADES MEDICINALES.—Es fácil vencerse de que sus propiedades son muy análogas á las de la manzana: constituyen un alimento refrescante.

OBSERVACIÓN.—Tenemos varias clases de peras: entre ellas están la de leche, así llamada por el jugo de aspecto lechoso que contiene; la de agua, denominada de ese modo por lo fundente de su parenquima; la de chinche, por el olor desagradable que exhala;

la bergamota (*Pyrus Falerna* varietas 3 L. 686.) cuyo volumen excede al de las otras, siendo de un sabor acidulo, dulce y agradable. Finalmente, la que conocemos por perita de San Juan (*Pyrus sativa* fructu æstivo, parvo racemoso, odoratisimo T. ?) que es la menor de todas, pero de gusto y olor agradable.

#### 7.º Tejocote.

HISTORIA.—Es indigeno de México, donde se halla silvestre.

GÉNERO.—Cáliz adherente de una pieza con cinco dientes: corola de cinco pétalos: veinte estambres insertos en el cáliz; germen aovado; dos estilos. Fruto con dos semillas. (Cavanilles.) Gärtner reunió en un solo género (*Mespilus*) los que Lamark, después de Linneo, distinguió en dos, que son *mespilus* y *cratægus*. El fruto más chico que en los géneros anteriores; el ombligo ancho y abierto, y los cinco núcleos huesosos contenidos en su interior, (esta consistencia dura y huesosa de las semillas, contribuyó á que Lamark los distinguiera) lo aproximan más al género de los nísperos.

SINONIMIA.—Castellano: *tejocote*; mexicano: *texocotl*.

ADUMBRACIÓN.—*Texocotl* seu pomo saxeo.



Hern. hist. pl. Nov. Hisp. t. 2 c. 5. 1. 12. *Craëgus mexicana* F. M. I.

**FRUTO.**—Es fruto de otoño, y una melonide de huesecillos ó núculos con ellos proporcionalmente grandes, con relación al tamaño del fruto. El ovario está soldado con el cáliz por todo su lado externo. El endocarpio es duro, huesoso, lapídeo.

**PROPIEDADES FÍSICAS.**—Forma esferoide, color amarillo, el epicarpio como coriáceo, glanduloso y liso, parenquima firme, consistente, color algo más claro que á lo exterior, su sabor ácido, olor suave y ligero. Nuececillas tres á cinco en forma de media luna de dos ángulos y un dorso, colocadas longitudinalmente al rededor del fruto.

**PRINCIPIOS.**—Acido málico, corta cantidad de azúcar, mucílago, materia astringente y olorosa.

**PROPIEDADES.**—Deben usarse en su madurez y no por sujetos débiles, sedentarios, ni viejos. Son astringentes y corroborantes. Su cocimiento, jarabe y jalea, se usan en toses crónicas rebeldes.

### 8.º Capulín.

**HISTORIA.**—Es indígena de México. Algunos lo han reputado como una especie de ce-

rezo de la América. También se da en Virginia, y de aquí tomó Linné su nombre específico.

**GÉNERO.**—Linné y Cavanilles, lo han colocado en el género *Prunus*.

**SINONIMIA.**—Castellano: *capulino*; mexicano: *capulin*.

**ADUMBRACIÓN.**—Capulín seu *cerasus dulcis indica*. Hern. hist. pl. Nov. Hisp. t. 2. lib. 6. c. 78. *Prunus virginiana*; floribus racemosis, foliis deciduis basi antice glandulosis L. syst. veg. *Cerasus sylvestris*, fructu nigricante, in racemis longis pendulis phytolacæ instar congestis. Gron. virg. 54. Duham. arb. 5. *Cerasus latiore folio*, fructu racemoso purpureo majore Catesb. car. 2. p. 94 t. 94. *Prunus Capuli* Cav.

**FRUTOS.**—Es de estío, y consiste en una drupa esférica de epicarpio muy delgado, conteniendo un hueso, su sarcocarpio es blando, pulposo.

**PROPIEDADES FÍSICAS.**—Primero verde, después morado, y cuando maduro, negro; es de la magnitud de una cereza, como de media pulgada de diámetro: estando aún verdes son ácidos, astringentes, austeros; pero ya maduros son dulces, ligeramente acidulos y como vinosos. Son inodoros.



PRINCIPIOS.—Formados de azúcar en cantidad notable, materia astringente y colorante, un principio ácido, probablemente ácido málico; allumina?

PROPIEDADES.—No convienen á los estómagos débiles, á los viejos, principalmente tomados en abundancia, á quienes suelen originar diarreas. Son por lo demás análogos á las del ciruelo.

9.º Fresa.

HISTORIA.—Originaria de Europa; Plinio apenas la nombra: se llamó fragaria y fraganti fructus odoro.

GÉNERO.—Cáliz abierto persistente de diez lóbulos, de los que cinco son externos, formados por el calicillo; corola de cinco pétalos; akenas ligeramente carnosas, llevadas sobre un ginoforo globuloso que se hace pulposo y que toma mucho acrecentamiento. Es de la tribu de las Fragariáceas.

SINONIMIA.—Griego: *φραγον λιμυρεψυς*; castellano: *fresero*; italiano: *fragaria*; francés: *fraisier*; inglés: *strawberry*; alemán: *edbeerkraut*; holandés: *aardbezien-kruid*; sueco: *jordgubar*; polaco: *poziemka*.

ADUMBRACIÓN.—*Fragaria vulgaris* C. B. P. 32C. Tourn. p. 295. *Fragaria foliis ternatis*

*flagellis reptantibus*. Hall. helv. n. 1112. *Fragaria vesca flagellis reptantibus* Hort. Cliff. 192.

FRUTO.—Formado de muchas drupeolas, cuyo sarcocarpio es muy delgado: reunidas sobre un receptáculo carnosos y cónico llamado *ginóforo* que se prolonga y al que están insertos los pistilos.

PROPIEDADES FÍSICAS.—Su forma es irregular; puede compararse á un racimo de uvas apretadas, colocadas más regularmente; es fruto muy pequeño, color ordinariamente blanco, olor fragante, aromático muy suave, sabor dulce, acidulo y agradable.

PRINCIPIOS.—Están formadas de pectina, goma, azúcar, ácido málico, albúmina ó materia azotizada, tanino y una materia olorosa.

PROPIEDADES HIGIÉNICAS.—Hoffman y Schulz aseguran, que usadas como alimento, han sanado individuos héticos y tísicos avanzados. Vanswieten ha visto curarse la manía furiosa por su medio. Las observaciones de Gerner confirmadas por las de Lobb, prueban su utilidad en los calculosos. Linnéo, por medio de su uso, se libró de unos dolores artríticos, y asegura que hicieron desaparecer concreciones tofaceas, consecuencia de la gota: esto



pertenece á la historia de las propiedades higiénicas de la fresa; también se juzga que en algunas personas, según las idiosincracias, producen erupciones en la piel, diversas inflamaciones, y aún fiebres pasajeras. No puede negarse que no convienen á sujetos linfáticos, á los de una potencia digestiva debilitada; en lugares fríos y húmedos son impropias. Son antiescorbúticas usadas por largo tiempo.

PROPIEDADES MEDICINALES.—En fiebres inflamatorias, biliosas, pútridas, en el principio de los catarros, flegmasías de las vísceras, enfermedades del aparato urinario, y también se juzgan oportunas en algunos exantemas.

#### 10. ° Zarzamora.

HISTORIA.—Se cree originaria del monte Ida, y su nombre específico latino, se lo puso Dioscórides por crecer en dicho monte. Se le llama también sangüeso, por el color de su jugo, lo mismo que la sangre. En la República se halla silvestre, en lugares fríos y templados, como lo asegura Alvar Núñez Cabeza de Vaca en su capítulo 14 (Barcía t. 1 p. 16.)

GÉNERO.—Cáliz plano de cinco divisiones profundas, iguales, manifiestas ó patentes; corola regular, compuesta de cinco pétalos, igualmente patentes; una multitud de estambres

reunidos como los pétalos, alrededor de un disco calicinal; pistilos numerosos reunidos sobre un ginóforo protuberante, que se acrecenta después de la fecundación, y está recubierto de pequeñas bayas monospermas, frecuentemente entremezcladas unas con otras.

SINONIMIA.—Griego. *βατος ἰδαία Dioscorides*; castellano: *frambueso, sangüeso, zarzamora*; italiano: *rovoideo*; inglés: *raspberrybush*; alemán: *himberstrauch*; holandes: *framboosboom*; sueco: *hallon*; polaco: *malina*.

ADUMBRACIÓN.—*Rubus idæus spinosus* C. B. P. 479. Tourn. p. 614. c. 21. arb. rosac. *Rubus canle spinoso, subrecto foliis quinatis et ternatis, subtus tomentosus, fructibus hirsutis.* Hall. helv. n. 1108. *Rubus eauh cresto hispido foliis ternatis.* Hort. Cliff. 192. *Rubus idæus; foliis quinatis pinnatis ternatisque caule aculeato, petiolis canabiculatis* L. icosand. polig. Mat. med. 149. Knorr. del. 2 t. R. 1. Juss. c. 14 ord. 10. rosac. tribu de fragariaceas de Richard.

FRUTO.—Componiéndose de muchas drupeolas, monospermas agregadas sobre un ginóforo conoide, alargado. Es fruto de estío.

PROPIEDADES FÍSICAS.—Tiene la forma de una piña, es de color rojo sanguíneo por el



jugo que contiene bajo una película delgada que envuelve, y contiene al medio del jugo una semilla coriácea, tienen un olor fuerte aromático; cuando aun no están bien maduras, su sabor es ácido, austero, desagradable; pero ya maduras es acidulo, dulce y como vinoso. El ginóforo es blanco y ligero.

PRINCIPIOS.—La goma, el azúcar, pectina, ácido málico y cítrico, albúmina ó materia azotizada, materia colorante, y un principio aromático, las constituyen.

PROPIEDADES HIGIÉNICAS.—Ligeramente nutritivas, diluentes, temperantes, ligeramente laxantes. Según Murray, tomadas en gran cantidad determinan cólicos y diarreas.

PROPIEDADES MEDICINALES.—Útiles en enfermedades inflamatorias y su jugo mezclado al jarabe común, es útil en las anginas. Por su aroma obran en el sistema nervioso.

FAMILIA 2.ª HESPERIDEAS O AURANCIACEAS

11.º. Naranja

HISTORIA.—Es originaria de la China ó islas de la Sonda; algunos juzgan que los portugueses la arrancaron de la India, y se cree que Juan de Castro la llevó á Portugal por el año 1520. Según Mr. Galezio, al fin del siglo

décimo aun no era conocida en Europa, á donde fué introducida por los venecianos ó genoveses, entre el décimo y décimo tercio siglo, y en el décimo quinto su cultivo estaba en vigor en España, Portugal, Liguria, Nápoles y Sicilia.

Tambien era ya conocida en Francia en 1333. Bernal Diaz del Castillo las trajo á México, quien dice que él mismo sembró siete ú ocho pepitas en Coatzacoalco, y que fueron las primeras que se plantaron en Nueva España. (Hist. de la Conq. cap. 17 citado por Clavijero). Se cree que es la manzana de oro del jardín de las Hespérides, tan célebre en la fábula. El naranjo es emblema de la dulzura. Como su color es amarillo de oro, se les llamó aurangium, y corrompido el nombre en castellano, naranja.

GÉNERO.—Cáliz cupuloide, persistente, dentado; corola, de cuatro á cinco pétalos sesiles, sin uña. Estambres numerosos, teniendo los filetes reunidos en muchos haces; ovario de muchos lóculos, conteniendo cada uno un grande número de óvulos insertos al ángulo interno; estilo espeso, cilíndrico; estigma simple y deprimido. Baya globulosa ó alargada, cubierta de una corteza áspera rugosa, cuyo interior, que es celuloso y carnososo, puede di-