

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-

vidirse en otras tantas partes separadas por tabiques membranosos, cuantos lóculos hay en el ovario.

SINONIMIA.—Griego: *Μηλίς μπιλικα* también la llaman manzano de la Media, y el fruto melón de la Media. Castellano: *naranja*; latín, el fruto: *arantia, mala aurea, mala aurantia, chrysomelea, poma anarantia, nerantia, anarantium, citrangulum, chysigenum, orangia*; italiano: *melarancino*; portugués: *larangeira*; francés: *oranger*; inglés: *orange-tree*; alemán: *pomeranzbaum*; holandés: *oranjeboom*; danés: *pomeranstræ*; sueco: *pomeranstræd*; polaco: *pomeranza drzowo*; ruso: *pomeranzowæ lowo*; árabe: *narendiboelu*; turco: *narinsch*; persa: *narinsch*; chino: *can-xu*.

ADUMBRACIÓN.—*Aurantium succu intus dulci*. Cæsalp. 141. *Aurantium*. Knorr. del. 1. t. P. 4. *Mala aurantia major*. Bah. lib. 11. sec. 3. *Aurantium dulci medulla vulgari*. Ferr. Hesp. 374 y 377. Tourn. 620. c. 21. sec. 6. g. 1. *Aurantia fructu dulci*. Volk. hesp. norimb. 187. *Aurantium dulci medulla vulgari* L. poliadelf. icosand. Juss. c. 13. ord. 10.

FRUTO.—Es otoñal y una hesperidia ó sea fruto carnoso, cuya envoltura es muy espesa, dividida interiormente en muchos lóculos (los

gajos) por tabiques membranosos que se pueden separar fácilmente sin romperse. Los granos están insertos al ángulo interno y los embriones no tienen endosperma.

PROPIEDADES FÍSICAS.—Forma esférica, ligeramente deprimida en sus extremos, todo el fruto es de un olor fragante aromático, lo que se nota más particularmente en la corteza, la que es de un color amarillo dorado exteriormente, y que á veces tira á rojo (flabedo) donde se notan vesículas ó glándulas; á lo interior es blanco (albedo) de consistencia fofa, y más ó menos gruesa; quitada la corteza afecta todavía la misma forma, y entonces se halla compuesta de gajos colocados lateralmente alrededor de un eje común ficticio; los tabiques que los separan formados por el endocarpio, son semidiáfanos, membranosos, contienen muchas vesículas que están hacinadas y son oblongas, agudas en su punto de inserción, obtusas en el otro, formadas de una película delgada muy fina, que contiene un líquido de color más ó menos amarillento, hallándose entre ellas varias semillas. El sabor del líquido, contenido en las vesículas, es dulce, ligeramente acidulo, cuando ya están en perfecta madurez. El episperma es coriá-

ceo y fibroso, contiene una almendra de sabor amargo.

PRINCIPIOS.—La pulpa contiene goma, azúcar, pectina, ácido málico, cítrico y albúmina; la corteza en sus glándulas mucho aceite volátil, aromático, inflamable, amargo y picante; las semillas fécula y un principio amargo.

PROPIEDADES HIGIÉNICAS.—El jugo es ligeramente nutritivo, propio para sujetos jóvenes ó adultos, bien sean sanguíneos ó biliosos, en tiempo de estío, esto debe entenderse usada con frecuencia; ni siempre habría inconveniente, porque á veces fuera gustada por individuos de diferente temperamento, etc. La corteza, según Murray y Cullen, es un excelente antiescorbútico, y sus propiedades cuadran con las de las sustancias llamadas en otro tiempo, carminativas.

PROPIEDADES MEDICINALES.—Es útil en inflamaciones ligeras de los órganos de la digestión, es diluyente y refrescante, de cuyas propiedades no podrá dudarse, y se verán confirmadas por la experiencia usada en circunstancias apropiadas, y en un grado conveniente de acidez y dilución: se cree muy generalmente que la naranja es biliosa, y que origina fiebres; propinarla, pues, en ellas, sería un absurdo según esta opinión vulgar; pe-

ro si se reflexiona un poco, se verá que su abuso, una predisposición (por comprender en una sola palabra muchas diferentes causas) su falta de madurez, etc., son el verdadero origen de las fiebres ú otras enfermedades, que después de haberla comido puedan aparecer alguna vez; que obra como refrescante, y que así debe ser, como todos los ácidos vegetales, según todos convienen. Produce además muy buenos resultados en enfermedades biliosas, ardientes, tifos, peste y escorbuto. El aceite esencial es tónico-estimulante y antiespasmódico.

Hay naranjas de corteza más delgada, más lisa, con las vesículas de ella más finas, conteniendo menos cantidad de aceite volátil, su dulce más concentrado,

SINONIMIA.—*Aurantium sinense* Ferr. Hesp. 430. 433. *Aurantium sinense pumilum*. Volk. Hesp. Norimb. 277 y 207. Naranja de china mayor.

Aurantium sinense minimum cortice et pulpa suavissimi saporis. Garid. Hist. plant. 53. Naranja de china menor.

Los Sres. Risso y Poiteau han dividido los naranjos en ocho razas principales, que son: los naranjos propiamente dichos, á que pertenecen los ya descritos; los naranjos agrios sil-

vestres ó bigarradas (*Bigaradiæ*) de fruto ácido, algo amargo, más pequeño, de color amarillo verdoso, y con la corteza torulosa.

SINONIMIA.—*Aurantium* T. c. 21. *Aurantium acri medulla vulgaris*. Ferr. hesp. 377. T. 620. Boerh. 2.º 239. *Malus aurantia major*. C. B. Pin. 436. *Aurantia malus* J. B. 1.º 97. *Malus aurantia vulgaris*. Park. Teatr. 1508. *Pomum aurantium*. H. Eyst. Aest. ord. Arb. et Fruct. F. fig. 3. *Aurantia, mala aurantia*. Ment. Ind. 37. *Malus aurantia vulgaris major*. Jons. Dendr. 22. *Citrus petiolis alatis* L. Hort. Cliff. 379. Naranja agria.

La agri-dulce no se diferencia de la anterior si no es por su sabor.

SINONIMIA.—*Aurantium succu intus medicri*. Cæsalp. 141. *Aurantium vulgare medulla medii saporis*. Ferr. Hup. 374. *Aurantia fructu saporis medii sive dulcacido*. Volk. hesp. Norimb. 187.

* Los bergamotos (*Bergamiæ*) de frutos piriformes ó deprimidos, lisos ó torulosos, de un amarillo pálido, de vesículas cóncavas; pulpa ligeramente ácida y de un aroma muy agradable. Tal es el bergamoto común ú ordinario. *Citrus bergamia vulgaris*; *Aurantium bergamium dictum*. Cod. Med. Par. 12.

Los limeros (*limettiæ*), que llevan un fruto

más ó ménos grueso, ovoide ó arredondeado, terminado por un pezón, de un color amarillo pálido. Las vesículas de su corteza son cóncavas: su pulpa es dulzacha, insípida ó ligeramente amarga, el líquido, ordinariamente de un color blanco sucio.

Las pamplemusas, (*Pampelmossiæ*) toronjos, dan frutos de gran tamaño, globulosos ó piriformes, de corteza lisa, con las vesículas del aceite esencial planas, ó convexas; carne espesa, esponjosa, pulpa verdosa, poco acuosa, de sabor dulce y poco sabrosa.

Los limones dulces (*lumiæ*), y los limones (*limoniæ*) con fruto de color amarillo claro, forma ovoide, terminados por un pezón cónico más ó menos largo. Corteza, ya lisa, ya rugosa, con las vesículas del aceite esencial, cóncavas, pulpa abundante con un jugo dulce en los unos, ácido en los otros.

El limonero ordinario se tiene por originario del Asia, y que se trajo de la isla de Cítrea, de donde le vino citrus, nombre que se dió al género todo, por Linnéo: crece naturalmente en las comarcas de la India, situadas más allá del Ganges, ha sido trasportado al Asia Menor y Europa meridional, por los califas que del fondo del Asia extendieron sus conquistas hasta el pie de los Pirineos. No po-

demos omitir que contiene en tal cantidad ácido cítrico (así llamado porque de él se sacó el primero que fué conocido), que de ellos se sirven para extraer el que se expende en el comercio.

Finalmente, los cedratos ó cidreros (*cedratia*) de frutos más gruesos, más verrugosos, la pulpa menos ácida, á veces de color encarnado: sarcocarpio comestible, abundante.

SINONIMIA.—*Decumanus* Rumph. amb. 2. p. 96. t. 24. f. 2. Mala aurantia fructu rotundo maximo pallescente caput humanum exedente. Sl. fam. 212. hist. 1. p. 41. t. 12. f. 2. 3. *Citrus decumanus*, petiolis alatis, foliis obtusis, emarginatis. L. syst. veg. p. 580. ?

Los cedratos vinieron de la India y Japón, á Europa.

Las propiedades medicinales de las diferentes razas de naranjos, son uniformes y su uso muy generalizado.

FAMILIA 3ª LAURINEAS.

12º **Aguacate.**

HISTORIA.—Indígena del continente de la América meridional, y según Clavijero, uno de los frutos indígenas de México: se da muy abundantemente en diferentes puntos de nuestra República.

GÉNERO.—Flores unisexuales ó hermafroditas: cáliz de cuatro á seis divisiones más ó menos profundas; seis á doce estambres con los filetes apendiculados á la base; anteras biloculares abriéndose por medio de tapas que se levantan de la base hacia el vértice; ovario ovoide; estigma un poco ahuecado en gotiera; drupa envuelta á su base por el cáliz persistente.

SINONIMIA.— Francés: *avocatier*; latín: *persea*; castellano: *aguacate*; mexicano: *ahoacahuítl*, Hernández. El fruto en el Perú, palta; cupanda, en el idioma de Michoacán; ahuicate, en cariba.

ADUMBRACIÓN.—*Persea* Plumier T. c. 6. Ahoacahuítl seu arbor quercui similis Hern. Hist. pl. N. H. t. 1. lib. 1. cap. 103. *Laurus Persea*; foliis ovatis coriaceis, transverse venosis, perennantibus, floribus corymbosis Jacq. obs. 1. p. 37. L. syst. veg. enneandria monoginia. *Persea* Clusills hist. 1. p. 2. Plum. gen. 44. t. 20. *Persea americana* C. B. P. 441 *Pyro simitis fructus* in Nova Hispania nucleo magno C. B. P. 439. *Prunifera arbor fructu maximo pyriformi viridi pericarpio æsculento butyraseo nucleum unicum maximum nullo ossiculo tectum singente.* Sloan. fam. 132. hist. 2. p. 132. t. 222. f. 2. *Arbor americana*

amplissimis pergameniis foliis superficie nitidissima fructus pyriformi crutaceo, cortice coriato. Pluk. alm. 39. t. 267. f. 1. Perales de Oviedo (Barcia p. 40).

FRUTO. — Es fruto de otoño, consiste en una drupa ó fruto carnoso cuyo grano y embrión son inversos; los cotiledones muy espesos y carnosos; sarcocarpio bien desarrollado.

PROPIEDADES FISICAS.—Su forma es globulosa ó conoide, de un color de hermoso verde claro, ó también negro, el epicarpio es liso, lustroso, coriáceo, sembrado de veguillas ó glándulas de olor fragante, aunque débil, sabor amargo; el sarcocarpio ó parte carnosa es verde en su parte mas externa, tomando el amarillo en la interna, es de una consistencia blanda untuosa, sabor oleoso, con algo de resinoso y más ó menos dulce. El hueso, de la misma forma del fruto, es blanco, grueso, cubierto de una doble membrana vascular foliácea de color pardo, resultado del endocarpio y episperma unidos entre sí: cortado el hueso y expuesto al aire, toma un color rojo amarillento; es aromático, fragante.

PRINCIPIOS.—Aun no ha sido analizado; pero es de creerse que contenga aceite, albúmina, un principio dulce, tal vez la misma manita y acaso un principio resinoso. La almen-

dra, entre otras cosas, contiene albúmina, aceite y manita, en cantidad de casi una sexagésima parte. (Ann. de chymie et physique. Enciclogr. des sciences medicales).

PROPIEDADES MEDICINALES.—Es nutritivo, aunque pesado é indigesto, no conviene á personas linfáticas, de estómago perezoso, ó sedentarias. Se cree vulgarmente que su uso aumenta la supuración en las heridas y que hace supurar aún las más ligeras y superficiales: hay motivos para inferir esta propiedad, y que es nocivo en afecciones de la piel y elefantiasis; pero aun no hay observaciones en apoyo de estas opiniones. Hernández los cree afrodisiacos y que aumentan la secreción del sémen. En Borbón se reputan anti-disentéricos, y en algunos puntos de la República como antielmínticos, sobre todo, la corteza ó cáscara. En sujetos nerviosos é irritables, su uso inmoderado podría acarrear uretritis.

El fruto llamado Tonalaguacate (Ahoacahuitl secunda, seu montano Ahoacat. Hern. ib. cap. 104). no difiere del anterior si no es por su tamaño, que es más pequeño el sarcocarpio, con algunas fibras interpuestas: se da también en tiempo de estío.

FAMILIA 4^a. GRAMINEAS.

13.º Caña.

HISTORIA.—Es originaria de la India, de donde ha sido trasportada y naturalizada en el nuevo mundo. Cortés las trajo á México, según Gomara (Barcia Hist. de Ind. p. 153). El famoso navegante francés de Bongainville, en un viaje alrededor del mundo, ha trasportado de Othaiti á las Antillas, una variedad más grande, más robusta, de altura asombrosa, que resiste mejor al frío y da más cantidad de azúcar (*saccharum fatuum*) y es la que conocemos por de Othaiti ó de la Habana, por haber pasado de ésta última á México.

GÉNERO.—Espiguillas panicifloras, geminadas; una sesil, otra pedunculada, ambas hermafroditas; lepiceno bivalvo, rodeado de pelos persistentes; gluma de un solo paleolo.

SINONIMIA.—Griego: *δαζαζαρον*; italiano: *zuccheiro*; portugués: *assucar*; francés: *canne á sucre*; inglés: *sugar*; alemán: *zucker*; holandés: *sniker*; danés: *sukker*; sueco: *sokker*; polaco: *cokier*; árabe: *sakhr*; Mexicano: *Oat*.

ADUMBRACIÓN.—Arundo saccharifera Bah. *Ilvaç* lib. 1. sec. 3. *Saccharum officinarum*,

floribus panniculatis foliis planis. digin. Juss. c. 2. ord. 4. gram.

FRUTO.—No es el verdadero fruto el usado, sino los tallos ó cañas (nombre propio del tallo de las Gramineas) son espesos, lustrosos, derechos, cilindricos, de cosa de una y media pulgada de diámetro con los nudos más estrechos ó delgados, los entrenudos agruesados como de ocho, diez y más pies de altos en su totalidad; estriados, á veces exteriormente presentan un color verde que amarillea por el sazamiento ó madurez, notándose algunas ocasiones un barniz negruzco en algunos puntos que más cubrían las hojas, como cerca de los nudos; á lo interior es blanca, con una médula sólida, formada de fibras dispuestas á lo largo: es succulenta, de sabor dulce.

PRINCIPIOS.—Formada de agua, azúcar cristalizable é incristalizable, un poco de goma fermento, albúmina ó fécula verde y algunas sales y leñoso.

PROPIEDADES.—Es nutritiva, dulcificante, relajante. Se le atribuye producir anginas, usadas inmoderadamente: ¿no podría mejor atribuirse este resultado á la presencia de partículas leñosas en las fauces?

OBSERVACIÓN.—Antes del descubrimiento de la caña de azúcar, no se usaba sino el azú-

car extraído de la remolacha, (Betabel) leche, etc. Los usos del azúcar son numerosos en la economía doméstica y en la farmacia. Fermentando la espuma, que se separa de las calderas en los ingenios del azúcar, se obtiene el rum ó tafia, aguardiente de azúcar ó chinguirito.

FAMILIA V.—AMPELIDEAS O VINIFERAS.

14.º. Parra: Uvas.

HISTORIA.—Es originaria del Asia: unos pretenden que Osiris, el Baco de los griegos, descubrió la vid á los alrededores de Nisa en la Arabia Feliz; otros la atribuyen á Noé. Se cree que el rey Gerión trasportó la vid á España. Los Fenicios introdujeron su cultivo en la Grecia, islas del Archipiélago, Sicilia, Marsella é Italia, cuando vinieron á establecer sus colonias sobre las costas del Mediterráneo, cerca de Marsella. Las hay en diferentes puntos de la República.

GÉNERO.—Cáliz muy corto, sinuoso, ó ligeramente dentado: corola de cinco pétalos, adherentes por su parte superior, levantándose como cofia cinco estambres opuestos á los pétalos. Estilo muy corto ó nula baya, de dos lóculos, conteniendo cada uno dos granos derechos, de los que uno aborta muy fre-

cuentemente. Arbustos sarmentosos de hojas alternas, zarcillos y racimos de flores opuestas á las hojas.

SINONIMIA.—Griego *Αμωελος* Dioscorides; castellano: *vid*, *parra*; italiano: *vine*; portugués: *videira*; francés: *vigne*; inglés: *vite*; alemán: *weinstock*; holandés: *wyn-gard*; danés: *wentre*; sueco: *vinstock*; polaco: *wina macica*; ruso: *winograd*; bohemio: *kmen winyny*; armenio: *otrik*; georgiano: *wasi*; hebreo: *gheben*; *gophen* (spreng. hist. rei. herb. t. 1. p. 10); árabe: *aenab*; calmuco: *sur-medum*; chino: *pu-tao*; indu: *origur*.

ADUMBRACIÓN.—*Vitis vinifera* Bah. loc. cit. lib. 6. sec. 1. T. c. 21. sec. 2 g. 4, *vitis vinifera*; *foliis lobatis, sinuatis nudis* L. pent. monog. Juss. c 13. ord. 12 vides.

FRUTO.—Es de otoño, y consiste en una baya que sucede al ovario; existe en racimos apretados, es de forma globulosa, ordinariamente cubierta con un tegumento duro, espeso, coriáceo, negro frecuentemente, ó de color vario; son suculentas, pulposas, de sabor ácido, austero antes de madurar, y entonces su jugo se llama *zumo de agraz*; en perfecta madurez son de un dulce más ó menos concentrado y acidulo, olor ligero, herbáceo. Las

semillas piriformes, con un endosperma cartilaginoso, conteniendo un embrión recto á su parte inferior.

PRINCIPIOS.—Formadas de agua en cantidad notable, de goma, azúcar, ácidos tartárico y málico, albúmina, materia astringente y bitartrato de potasa. Las pepitas ó semillas contienen mucho aceite graso, dulce, casi 16 centavos.

PROPIEDADES HIGIÉNICAS.—No convienen en los lugares fríos y húmedos, y en tiempos lluviosos usadas con abundancia, ó por viejos decrepitos y personas sedentarias, de estómago débil ó expuestas ó temoflegmasias.

Son propias para los jóvenes adultos, biliosos, nerviosos, constituciones secas, movibles, muy irritables; en lugares calientes y secos apagan la sed, disminuyen el calor general, favorecen la libertad del vientre y suministran un gusto dulce y reparador.

PROPIEDADES MEDICINALES.—Son refrescantes, ligeramente laxantes, principalmente tomadas en abundancia á la vez: su uso largo tiempo continuado, ha producido cambios favorables en enfermedades orgánicas, nerviosas, crónicas, acompañadas de constipación, calor, frecuencia de pulso, enflaquecimiento; en una palabra, en la fiebre héctica y consunción,

en la histeria y escorbuto. En la convalecencia de las fiebres, diarreas, disenterias, hemorragias y enfermedades agudas de las vías urinarias.

FAMILIA 6ª. TEREBINACEAS.

15º Ciruela del país.

HISTORIA.—Es indígeno de México, donde se halla silvestre en sus climas calientes. Los mexicanos reunieron en grupo todas las plantas cuyo fruto es ácido, dándoles terminación en xocotl, comprendiendo así el tejocote, ciruela, etc.

GÉNERO.—Cáliz periantio de una pieza, que se acerca á la figura de campana, pequeño, hendido en cinco lacinias de color y que se cae cuando las demás partes de la flor. Corola, pétalos, cinco oblongas planas y extendidas. Estambres, filamentos diez, aleznados, derechos, más cortos que la corola y alternadamente más largos, con las anteras oblongas. Pistilo, germen aovado: estilos cinco, cortos, apartados y derechos, con los estigmas obtusos. Pericarpio: drupa oblonga, grande y señalada con cinco puntos, que quedan de la caída de los estilos. Semillas: nuez aovada, leñosa, con fibras, casi de cinco ángulos y de cinco celdillas. Wernisch añade que el pericarpio es

de cinco dientes; pétalos lanceolados que se arriman entre sí; escamas diez, puestas entre los estambres: germen metido en el receptáculo y estilos cortos, que arrimándose entre sí forman como una columna. Este género pertenece á la tribu de las espondiáceas.

SINONIMIA.—Castellano: *ciruelo*; mexicano: *xocoll*. Fruto en Sonora: *yoyoma*.

ADUMBRACIÓN.—Atoyaxocotl? Hern. hist. pl. N. H. t. 2 lib. 12 c. 2 Spondias Myrobalanus; petiolis teritibus, foliolis nitidis acuminatis Syst. veg. 357, Spondias (myrobalanus) racenis terminalibus longitudine folia æquantibus Jacq. amer. 138. Spondias lutea. Sp. pl. 3. p. 613. Spondias foliolis, plurimis pinnatis ovatis racemis terminalibus cortice interne rubente. Brosc. fam. 229. Mombin. arbor folio fraxini, flori luto racemoso. Plum. gen. 44. Mirobalanus folio fraxini alato fructu luto ossiculo magno, fibroso. Sloan. fam. 181. hist. 2. p. 225. t. 219. f. 1. 2. Rai. dendr. 43. Prunus americana. Merian. Surin. 13. t. 13. Bona. arbor nusi juglandisimilis seu Hobos C. B. P. 417.

FRUTO.—Es de estío y consiste en una drupa ó fruto carnoso, encerrando una semilla ó ninguna, porque muy frecuentemente aborta. El embrión desprovisto de endosperma.

PROPIEDADES FÍSICAS.—Forma oblonga ó esferoide, con el epicarpio verde antes de madurar, después amarillo, á veces rojo, es liso, ligeramente lustroso, la pulpa siempre amarilla, fundente; de sabor ácido, más ó menos dulce, algo astringente, de un olor muy débil. El endocarpio es duro, leñoso, fibroso, con cinco costillas muy poco marcadas.

PRINCIPIOS.—Contiene mucho ácido; pero todavía no se ha analizado.

PROPIEDADES.—Refrigerantes, laxantes, y en cantidad purgantes, á que sigue un estremimiento: su abuso trae diarreas y disenterías.

El Hobo ó Jobo, es otra especie del género Spondias, á la que los indios llaman Marapa; los de Haití, Hobo; y los mexicanos Coztiexocotl; muchos lo creyeron especie de mirobalano, no sin fundamento, como lo dice Hern. (loc. cit.), pues lleva el mismo nombre de Hobo el Phillantus emblica L. á que los franceses llaman Mombin, y los alemanes Mombinbaum.

ADUMBRACIÓN.—Spondias Mombin; foliis petiolo communi compresso Syst. veg. 357. Loefl. it. 209. Spondias purpurea Sp. pl. 3 p. 613. Spondias: (Mombin) racemis sparsis foliis multo brevioribus Jacq. cuner 139 t. 88.

Mirobaranus minor folio fraxini alato fructu purpureo ossiculo magno. Sloan. fam. 182. hist. 2 p. 126. t. 219. f. 3. 4. 5. Rai dendr. 43.

Es muy semejante, por lo demás, á la ci-ruela, y sus propiedades las mismas.

16 °.—Nuez.

HISTORIA.—El nogal real, según Plinio, es originario de Persia; algunos han reconocido en el árbol llamado por Teofrasto *Caryon*, el nogal: en la América Septentrional se han descubierto nuevas especies, hallándose muy abundantes en diferentes puntos de nuestra República más de cuatro de ellas, además de la europea, que se ha multiplicado bastante. El nogal estaba entre los griegos consagrado á Júpiter, y *Juglans* equivale á *Jovis glans*.

GÉNERO.—Flores monoicas; los machos en tramas alargadas que se componen de cinco á seis escamas, soldadas juntamente, sobre las que están insertos de doce á veinte estambres, las hembras solitarias ó reunidas á la extremidad de los ramos, están formadas de un cáliz doble adherente con el ovario, que es in-fero y cuyo limbo ofrece cuatro divisiones; este ovario, que es unilocular y monospermo, está sobremontado por dos estigmas espesos y divergentes,

FRUTO.—Drupa seca que se designa con el nombre de nuez.

SINONIMIA.—Griego: *Κάρβα περιδική*; Teoph. hist. 1. 18, 3. 7; hebreo: *egon Bibl. Cant.* 6. 10; italiano: *noce*; portugués: *nagueira*; francés: *noyer*; inglés: *Walmstree*; alemán: *nussbaum, valmuss*; holandés: *ockernottenboom*; danés: *noeddetræ*; sueco: *valnoetraed*; polaco: *orzeszyna, soloska*; ruso: *greziak orechi (nueces griegas)*; húngaro: *olass-dio*; armenio: *angus*; chino: *hotao*.

ADUMBRACIÓN.—*Nux juglans*. Dod. Pempt. 816; *nux juglans sive regia vulgaris*. C. B. P. 417. T. c. 19. s. 1. g. 1; *juglans foliolis septenis, ovato-lanceolatis integerrimis*. Hall. helv. n. 1624; *juglans regia, foliolis subnovenis, ovalibus, glabris, subserratis, inæqualibus*. L. monoc. poliand. sp. pl. Lmh. et Roz. terebintaceas juss. tribu de las yuglandaceas.

FRUTO.—Considerado por unos como una drupa, Cavanilles hace observación que abriéndose naturalmente en cuatro ventallas debe llamarse caja; otros la tienen por una verdadera nuez, haciéndolo tipo del fruto designado con este nombre y que se diferencia de la drupa por el espesor menos considerable de