

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: *orzyszyna*, *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

su sarcocarpio: contiene un núcleo formado por el endocarpio endurecido y osificado. La nuez es fruto de Otoño y está desprovisto de endosperma.

PROPIEDADES FÍSICAS.—Forma oval arredondeada de color verde, glabra y marcada con un surco longitudinal; la corteza ó cáscara, (zaucum) que es el pericarpio, es carnosa, amarga, muy acerba y estíptica, picante y de olor fuerte y aromático. El endocarpio, que es la cáscara que más próximamente contiene la almendra, es de un color leonado ó de madera, de dos válvulas; espesa, firme, frágil, como testacea, surcada á su superficie, casi inodora; contiene una almendra irregularmente sinuada, como cerebriforme, cuadrilobulada á su base: sus lóbulos separados por tabiques membranosos. Está cubierta de una película amarillenta muy delgada, y quitada es de color blanco, sabor dulce, oleoso, agradable.

PRINCIPIOS.—El pericarpio contiene, según el profesor Pfaff de Kiel, una cantidad considerable de tanino, contiene además ácido gálico, y una materia resinosa particular que ofrece el olor y sabor propios de él. La película que envuelve la almendra contiene probablemente cierta cantidad de tanino. La almendra está formada de fécula, y cerca de la

mitad de su peso de un aceite graso muy dulce, amarillento, sicativo, que no se concreta por el frío.

PROPIEDADES HIGIÉNICAS.—No convienen á sujetos de estómago débil tomadas en abundancia, porque son indigestas, si bien menos de lo que podría esperarse del mucho aceite que contienen. Se les acusa producir uretritis; pero esto apenas podría suceder en sujetos que ya han sido atacados por dicha enfermedad, ó cuyo aparato genito-urinario fuese muy irritable; y las anginas que se les atribuyen, pueden más bien ser originadas de partículas sutiles que estando muy frescas quedan adheridas á las fauces; cierto barniz resinoso; ó finalmente de su rancidez estando viejas.

PROPIEDADES MEDICINALES.—La corteza ó pericarpio es tónico-astringente, y provocando las contracciones intestinales, antielmíntica, lo que Platner y Fischer han confirmado con observaciones. Es útil en gargarismos en algunos casos de tialismo, á lo exterior como repercursivo y deterativo. La almendra, privada de su epidermis, es suave, relajante, emulsiva, dulcificante; según Hipócrates, es útil en gran cantidad para expeler los gusanos chatos; lo mismo que el aceite: ambos enrancidos son irritantes.

OBSERVACIÓN.—1.^a El tronco da por incisión un líquido mucilaginoso y azucarado que convenientemente espesado tiene las propiedades de la miel y del que MM. Barruel y Banon han, de diversos modos, sacado azúcar.

2.^a Entre las especies indígenas de nuestro suelo, las principales son: 1.^o la llamada quauh-cacaoatl, (Hern. hist. pl. N. H. t. 3. lib. 16, cap. 87) el fruto es muy semejante al que queda descrito y que se llama de Castilla, aunque no faltan quienes den á ésta ese nombre: es de una forma ordinariamente globulosa ú oblonga; pero más pequeña que la anterior; su pericarpio verde amarillento, de cuatro gajos ó ventallas longitudinales, es carnoso, glabro, de costillas poco notables; casi iguales en número ó dobles que las ventallas, con las propiedades que se observan en la especie precedente. El endocarpio es liso, huesoso, del mismo color que el anterior; pero más espeso, menos frágil y apenas se advierten desigualdades á su superficie, casi inodoro, y presenta dos válvulas, que apenas se abren cuando la nuez es muy vieja: ésta en su interior está dividida á lo largo por un tabique en dos cavidades que se comunican por un agujero practicado á su vértice en lo interior, de figura oval: dicho tabique está formado por una pro-

longación del endocarpio, el que manda además tantas otras prolongaciones cuantas cavidades se notan en la almendra; éstas, cuando ya están secas, son friables, astringentes y amargas, y en estado fresco, glutinosas.

La almendra está dividida profundamente en dos lóbulos ó cotiledones carnosos, espesos, amarillentos, unidos por la radícula que aparece á la base acuminada, y los lóbulos subdivididos: en la faz externa de cada uno de éstos se observan cuatro surcos ó gotieras profundas, separadas entre sí por tres crestas, de las que una es común á ambos cotiledones y otra propia á cada uno de ellos y así las gotieras, de las que dos son comunes y dos propias: la cresta común y media y las dos gotieras centrales, se dirigen comenzando por el vértice de los cotiledones, á lo largo, descendiendo pasan por la radícula, que es la que forma á dicha cresta, y esta es abarcada por los surcos; luego subiendo van á terminar á igual punto del que partieron en el otro cotiledón: á los lados externos de estos surcos están los otros dos más cortos, casi igualmente profundos y siempre longitudinales. La faz interna, es plana, con eminencias y concavidades mucho menos marcadas.

Este árbol presenta hojas impari-penadas,

con el impar siempre peciolado, foliolos lanceolados, algo aserrados y con la base externa de la hoja más corta, siete á nueve foliolos.

ADUMBRACIÓN.—¿*Juglans alba*, foliolis septenis lanceolatis, serratis, impari sessili. Mill. Dict. n. 4. Kalm. inact. Stock. 1769; *juglans alba fructu ovato, compresso profunde insculpto durissimo cavitate intus minima*. Gron. virg. 190. 150. Nux. *juglans alba virginiensis*. Park. theat. 1414. cateso. car. 1. p. 38 t. 38; Nux *juglans virginiana alba minor fructu nucis moschatae simili cortice glabro summo fastigio velut in aculeum producto*. Pluk. alm. 254. t. 309 f. 2?

2.º Otra especie de fruto fusiforme; por lo demás muy parecida á la anterior; algunos hallan más sabrosa á ésta que á la precedente, y á ambas más que á la primera. Lleva el árbol hojas imparipenadas, con trece foliolos casi aserrados lanceolados y con una base más corta.

ADUMBRACIÓN.—¿*Juglans cinerea*; foliolis undenis, lanceolatis, basi altera brevior. Medic. in obs. soc. œcon. Lutr. p. a. 1774. p. 230. *Juglans (oblonga) foliolis cortado-lanceolatis inferne nervosis, pediculis foliorum pubescentibus*. Mill. Dict. n 3; nux *juglans virginia-*

na nigra fructu oblongo profundissime sculpto. Duham arb. 14?

Finalmente, hay otras de que no tenemos sino noticias, como la silvestre, la pacana ó pacaria (*juglans pecan* Walt, *oliveformis Michaux nigra* L.) la microcarpa, y por último la de Uriqui de las inmediaciones de Tepic, y que recordamos ser de un sabor semejante al de la de Castilla, de endocarpio lapideo, muy grueso, surcado á lo exterior, de cavidad muy pequeña, no presenta válvulas, de forma globulosa; acaso es el que en otras partes llaman nuez ó nogal silvestre ó cimarrón, si es un verdadero nogal el de su origen.

FAMILIA 7ª. CUPULIFERAS.

17.º *Avellanas*.

HISTORIA.—Es muy común en Europa, donde se cultiva.

GÉNERO.—Flores monoicas: las machos en tramas alargadas escamosas; cada una compuesta de una escama trilobulada sobre la que están insertos ocho á diez estambres, las hembras en número de seis á ocho forman grupitos rodeados de escamas imbricadas; se componen de un ovario globuloso de dos lóculos, conteniendo cada uno su óvulo inverso y de

dos estigmas filiformes salientes. Fruta grande huesosa, envuelta en una cúpula foliatea irregularmente lobulada.

SINONIMIA.—Castellano: *avellano*; francés: *coudrier*, *noissetier*, *avelinier*.

ADUMBRACIÓN.—*Corylus avellana*, stipulis ovatis, obtusis L. monoec. poliand. Hort. Cliff. 448 Black. t. 293. *Corylus sylvestris* C. B. P. 418. Lob. ic. 192. Tourn. p. 582. *Avellana nux sylvestris*. Fuchs. Hist. 398.

FRUTO.—Es fruto de otoño y una glande ó fruto unilocular, indehiscente, monospermo (por el aborto constante de muchos óvulos), proviniendo de un ovario ínfero, pluricular polispermo, cuyo pericarpio presenta á su vértice los dientes excesivamente pequeños del cáliz; está contenido en una especie de involucro foliaceo, llamado cúpula, más largo que el fruto. Su pericarpio muy delgado adhiere con el tegumento propio del grano.

PROPIEDADES FÍSICAS.—De forma oval algo aplanada, de un color moreno más ó menos obscuro, con una cicatriz en su base ancha y de color gris; contiene dentro de una cáscara dura y leñosa, una almendra blanca oleosa, de un sabor dulce agradable, más feculenta que la nuez.

PRINCIPIOS.—Contiene fécula, un principio

astringente y cerca de la mitad de su peso, de un aceite fijo, graso, dulce.

PROPIEDADES.—Es análoga á la nuez; con sus almendras se preparan emulsiones dulcificantes.

FAMILIA 8ª. CONIFERAS.

18.º Piñón.

HISTORIA.—Muy común en las provincias meridionales y marítimas de Europa, lo es también en México.

GÉNERO.—Flores monoicas: las machos en tramas escamosas, ovoides ramosas cuyas escamas llevan dos anteras aplicadas sobre su faz inferior; las hembras igualmente en tramas escamosas, simples, cuyas escamas llevan á su base interna dos flores hembras invertidas: el fruto es un cono formado de escamas imbricadas, espesas, angulosas y umbilicadas al vértice. Las hojas son oubuladas y salen muchas juntamente de una misma vaina.

SINONIMIA. — Griego: *Πεύκη κωνοφόρος*. Teoph. historia 2. 3. árabe: *senuvar avic*. 242; italiano: *pino sativo*; portugués: *pinheiro manso*; francés: *pin pinier*, *pin cultivé*, *pin d'Italie*, *pin de pierre*; inglés: *cultivated*

pinetree; alemán: *pimiembraum*; castellano: *pino albar*.

ADUMBRACIÓN.—*Pinus pinea*; foliis geminis primordialibus solitariis ciliatis Hort. Cliff. 450 Mat. med. 234. *Pinus sativa* C. B. P. 491. Blac. t. 189 Duam. arb. 2. t. 27. T. p. 585. *Pinus ossiculis duris foliis longis* Bah. hist. 1. p. 248 *pinus*. Cam. epit. 39. Dod. Pempt. 859.

FRUTO.—Es un cono ó estrobilo, compuesto de un grande número de utrículos membranosos, ocultos en la axila de bracteas leñosas muy desarrolladas, secas, y dispuestas en forma de cono.

PROPIEDADES FÍSICAS.—Las escamas hinchadas á su vértice, muy aproximadas y angulosas, dan inserción á su base interna á dos frutos ovoides alargados, duros, sobremontados de una ala membranosa que luego se desprende: dichos frutos son de un pericarpio negruzco, duro, huesoso; su almendra blanca, carnosa, de gusto agradable, análogo al de la avellana, pero resinoso: están cubiertas de una película muy delgada. Está provisto de endosperma el embrión.

PRINCIPIOS.—Formados en su mayor parte de fécula, aceite dulce y un principio resinoso.

PROPIEDADES.—Usados frecuentemente en

otro tiempo, han caído en desuso; sin embargo, poseen las propiedades de las almendras dulces; son emulsivos, dulcificantes y nutritivos.

FAMILIA 9^a. BROMELIACEAS.

19.º Piña ó Ananas.

HISTORIA.—El nombre genérico de este fruto, consagrado por Linnéo á Olao Bromel, célebre botánico sueco, muerto en 1705, ha venido á serlo de la familia á que pertenece. Es originario de América y se propagó en lo interior de la China, según observó el B. de Humboldt, desde el siglo diez y seis, y algunos viajeros ingleses la han hallado á las márgenes del Kongo, en Africa, junto con otras plantas americanas. Fué llevada á Francia en 1555 por Juan de Lery. Gonzalo Hernández de Oviedo fué el primero que habló acerca del ananas que conoció primero Colón en la Guadalupe. La llamaron piña los españoles, por la semejanza que presenta su fruto con el del pino; los brasilenses la llaman mana y los portugueses ananas; en nuestra República las mejores se dan en Córdoba (Departamento de Veracruz), y en la Purificación (Departamento de Jalisco); las de la Esmeralda son célebres

en toda la Guayana, por su magnitud y lo delicioso de su aroma; también lo son las de Cuba.

GÉNERO.— Este género Bromelia, llamado Plumier Pinguin, tiene por caracteres los siguientes: cáliz doble, el exterior tubuloso, trifido; el interior colorado petaloide, de tres divisiones más largas que las exteriores, unguiculadas y glandulosas á su base, baya polispermo.

SINONIMIA.— Griego: *Avaxæ* C. italiano: *ananasso*; francés: *ananas á couronne*; *ananas comestible*; inglés: *ananas*; holandés: *ananas pinappel*; alemán: *ananas*; mexicano: *matzali*.

ADUMBRACIÓN.— *Carduus brasiliensis* foliis aloe C. B. P. 384, *ananas aculeatus fructu pyramidato*, carne aurea. Plum. T. 653. App. Boerh. *Ananas*, Acosta J. B. 3º 95; *Matzali* seu *pineá indica*. Hern. loc. cit. t. 2º lib. 12, cap. 57. *Matzali* seu *pineá indica*, *nana fructu sive Jayama*. Lugd. 1841; *Anana*. Rumph. amb. 5 p. 227 t. 81; *Ka-pa-Tsiakka*. Rheed. malab. 11. p. 1. t. 1. 2; *bromelia ananas*; foliis aciliato-spinosis, mucronatis spica ramosa. L. hexand. monog. Juss. c. 3. ord. 5.

FRUTO.— Es fruto de otoño y una sorosis ó fruto agregado, compuesto de la reunión de

muchos frutos soldados en un solo cuerpo, por el intermedio de sus envolturas florales, carnosas, muy desarrolladas y entremezcladas, de modo que semejan una especie de baya mamelonada. El receptáculo que contiene las flores pasa á fruto.

PROPIEDADES FÍSICAS.— Es de una forma cilindróidea, de color amarillo dorado, formada por la reunión de numerosas bayas guarnecidas de todos lados de pequeñas escamas triangulares: presenta un eje central, longitudinal, cilindrico. La carne es amarillenta, pulposa, fibrosa; sus fibras divergen á manera de rayos, lo que hace que cortándola transversalmente, represente una roseta estrellada: su olor es aromático, muy agradable; sabor dulce, acidulo, como vinoso, cuando están en su perfecta madurez, y que escalda y hace sangrar las encías, por lo muy concentrado de su acidez, estando imperfectamente maduras.

PRINCIPIOS.— Contiene un principio ácido, que según Adet, es ácido málico, otro aromático, azúcar y mucilago.

PROPIEDADES HIGIÉNICAS.— Ligeramente nutritiva, es digestiva y corroborante, según Rimpio, útil en los lugares templados, en los calientes tomada en exceso, suele producir fiebres, origina á veces embarazo en el vientre, pesantez

é incomodidad en los lugares y aún en tiempos húmedos. Cuando su ácido está muy concentrado, se la prepara desflamándola, operación que consiste en macerarla por un corto espacio de tiempo en agua, por cuyo medio se la priva de cierta cantidad de mucilago, ácido y algo de su aroma, añadiéndole entonces azúcar y algún principio aromático.

PROPIEDADES MEDICINALES.—Obra algunas veces como laxante, es antiescorbútica, antiemítica, estimulante, diurética y á veces obra como afrodisiaca; suele irritar las fauces. Según Felipe Baldini es útil en la histeria, hidropesía, debilidad de estómago y enfermedades del aparato urinario. Wrigth la halla útil en gargarismos como detersiva. Es un expectorante provechoso en las broncorreas de los viejos y cuya utilidad se manifiesta después de su uso, cuando ha sido suprimida la expectoración: prueba admirablemente en algunas supresiones de orina; se dice que contiene el vómito; en los casos de hidrotórax obra ya como expectorante, ya como diurética; da también muy buenos resultados en algunas uretritis llamadas pasivas, ó cuando son crónicas ó están en su terminación.

20. ° Jocuistle.

HISTORIA.—Es originario de América y se produce abundantemente en diferentes puntos de la República. Pertenece al mismo género que el anterior.

SINONIMIA.—Castellano: *jocuistle*, *aguava*, *piñuela*, *tumbirichis*.

ADUMBRACIÓN.—*Bromelia pinguin*, foliis ciliato-spinosio, mucronatis, racemo terminali Jacq. amen 91. Frew. Ehr. t. 51. ananas americana sylvestris altera minor. Pluk mant. 29. t. 258 f. 4; pinguin. dill. elth. 320. t. 240. f. 311.

FRUTO.—Es fruto de otoño, que consiste en una baya coronada por los lóbulos del cáliz: presenta tres costados poco marcados.

PROPIEDADES FÍSICAS.—Es napo-fusiforme, de un color ya rojo sanguíneo, ya blanco que tira á amarillento, hasta de dos y media pulgadas de longitud, con más de una en su mayor diámetro; su pericarpio formado por el cáliz, es ordinariamente algo rugoso, lustroso, aunque cubierto de borra fina como toda la planta, formado de fibras longitudinales; á su vértice ofrece los dientes del cáliz, es coriáceo, pero algo pulposo, su epicarpio una película muy delgada. Su pulpa es blanca su-

cia, succulenta, de un sabor dulce ácido agradable; pero que escalda y hace sangrar las encías, su olor casi ninguno; las semillas rojas, oscuras, lentiformes, con endosperma harinosa á cuya parte inferior está el embrión.

PRINCIPIOS.—No sabemos haya sido analizado; pero debe contener los mismos que el fruto anterior, siendo notable su acidez, así como el principio mucilaginoso y sacarino.

PROPIEDADES.—Las mismas que el anterior; pero éste es más especialmente usado como antielmíntico, ya crudo ó asado en ayunas, y del otro, como tal, no sabemos tenga uso en el país: es también de preferencia á aquel, usado como antiescorbútico, es además útil en casos de diabetes, y se asegura que como el álcali, quita la embriaguez (Ens. para la mat. med. mex. p. 44.)

OBSERVACIÓN.—Hay otra especie llamada Guamara, cuyo fruto no se diferencia del jocuistle, sino por su color constantemente blanco-amarillento; menos alargado, corteza como sembrada de muchos tubérculos poco prominentes, y que es usado por los indígenas en atole, por ser muy aere, que hace sangrar prontamente las encías.

FAMILIA 10^a.—ORTIGUEÑAS

21^o Mora

HISTORIA.—Originaria de Persia, según unos, lo es de China, según otros, de donde pasó á aquella y de allí á Europa, donde se ha naturalizado.

GÉNERO.—Flores unisexuadas, formando espigas, hembras y machos, distintas, ovoides ó casi globulosas. Los machos se componen de un cáliz profundamente cuadripartido y de cuatro estambres alternos con los sépalos; en las hembras el cáliz ofrece la misma estructura; pero se halla un ovario lenticular, monospermo, sobremontado de dos estigmas filiformes y sesiles. El cáliz se hace carnoso, persiste al rededor de los ovarios, que se cambian en akenas, y todos los frutos de una misma espiga terminan por soldarse naturalmente y formar una especie de baya mamelonada.

SINONIMIA.—Griego: *Συζάκιννος* Teoph. hist. 1, 19; italiano: *gelso*; portugués: *amoreira*; francés: *murier noir*; inglés: *mulberry-tree*; alemán: *maniberbaum*; castellano: *moral negro*.

ADUMBRACIÓN.—*Morus nigra*, foliis cordatis scabris. Hort. Cliff. 441, Mat. med. 230;

morus fructu nigro. C. B. P. 459. t. p. 589; morus, dod. pempl. 810.

FRUTO.—Es fruto de estío, que consiste en una sorosis de forma irregular, formada por muchas pequeñas akenas soldadas por sus lados.

PROPIEDADES FÍSICAS.—Forma ovoide oblonga, color rojo negruzco, presentan una película muy delgada y una simiente pequeña, su sabor es dulce, ácido, agradable como vinoso: son pulposas.

PRINCIPIOS.—Contienen gran cantidad de mucilago, azúcar, ácido málico, cítrico, albúmina, pectina y un principio colorante.

PROPIEDADES HIGIÉNICAS.—Son nutritivas, refrescantes, obrando á veces como laxantes; moderan el calor animal y calman la aceleración de la circulación: útiles á sanguíneos y á biliosos.

PROPIEDADES MEDICINALES.—Pueden ser útiles en las inflamaciones poco intensas de los órganos digestivos, en las de la boca y faringe. La corteza de su raíz se ha usado como antielmíntica.

22 ° Higo.

HISTORIA.—Los lacedemonios creían que la primera higuera había sido plantada por

Baco; los atenienses la miraban como presente de los dioses y la consagraron á Mercurio; los Cireneanos, en fin, coronaban de higos frescos las estatuas de Saturno. Es originario de Oriente, se dice que los Fenicios la introdujeron y al Mediodía de la Francia, seiscientos años antes de la E. C. cuando fueron á echar los primeros fundamentos de su colonia en Marsella. A México pasaron de la península española ó islas Canarias, según Clavijero.

GÉNERO.—Flores monoicas, reunidas en un involucro piriforme, carnosa, cuya faz interna guarnece: ofrece á su base dos ó tres escamitas: su vértice presenta un agujero, tapado con numerosas escamas dispuestas sobre muchas líneas; las flores machos son menos numerosas; ocupan la parte superior del receptáculo, ofrecen un cáliz tripartido y tres estambres salientes: las hembras se componen de un cáliz quintipartido, de un ovario unilocular, presentando un estilo lateral, terminado por dos estigmas filiformes. El fruto se compone del receptáculo, cuyas paredes se espesan y hacen carnosas, y los ovarios que se cambian en otras tantas akenitas, adherentes á la pared interna del receptáculo. A veces son las higueras árboles muy grandes de hojas al-

ternas envueltas al principio en una larga estipula membranosa.

SINONIMIA.—Griego *Σύκη ἐπιπέοε* Homero; hebreo: *théénah*; italiano: *fico, figo*; francés: *figuier*; inglés: *fig-tree*; alemán: *feigenbaum*; holandés: *vigenboom*; sueco: *fikontræ*.

ADUMBRACIÓN.—*Ficus communis* bah. loc. cit. lib. 12 s. 1, t. 19 arb. ament, ficus carica; foliis palmatis. l. polig. trioec. Juss. c. 15. ord. 3. fam. de las urticeas tribo de las artocarpeas.

FRUTO.—Es fruto de otoño: su fructificación está oculta en el receptáculo carnoso piriforme, que es el que se toma vulgarmente por el fruto, y no es sino el sustentáculo. Su fruto es un sícono ó fruto agregado, formado por un involuero manojillo, carnoso á su interior, teniendo la forma ovoide y cerrada, conteniendo un grande número de drupeolas que provienen de otras tantas flores hembras.

PROPIEDADES FÍSICAS.—Cubiertos los receptáculos carnosos piriformes de una película negra, morada cuando se la separa y ve al través, colocados en un pedúnculo de cinco á seis líneas, es umbilicado á su vértice. Todas sus partes estando aun frescas y tiernas, contienen un jugo lechoso amargo, acre, corrosi-

vo, que da á los receptáculos un olor nauseoso y sabor repugnante antes de su madurez. Contiene semillas pequeñas recubiertas por el cáliz, casi hasta la mitad rodeadas de una envoltura carnosa. Ellos experimentan un principio de fermentación, por la que se desarrollan los siguientes.

PRINCIPIOS.—Mucho azúcar y mucilago, que cambian su sabor de nauseoso y repugnante que era, en dulce azucarado muy agradable, y su parenquima amargo en una pulpa sabrosa y succulenta. Contienen además caoutchouc.

PROPIEDADES HIGIÉNICAS.—Como alimento son buenos para personas secas ardientes: en los lugares calientes, á los estómagos robustos, dan mucha fuerza y aumentan la gordura. Comidos moderadamente su digestión está exenta de la irritación general que acompaña la asimilación de las sustancias animales, no exigiendo el trabajo orgánico que necesita la digestión de las sustancias fibrosas vegetales: deja al cerebro toda su actividad, al pensamiento toda su fuerza, á las facultades intelectuales toda su energía y á la razón toda su potencia. No convienen á personas débiles, caquéticas, mujeres cloróticas, viejos decrepitos; á aquellos cuyas fuerzas digestivas están impedidas por cuidados pro-

fundos, á los de vida sedentaria, ni á los que se entregan con exceso al estudio, á los linfáticos, ni á los que habitan lugares fríos, lluviosos, bajos ó húmedos, porque en general los digieren mal. Según Barbier, debilitan la tonicidad de las fibras vivientes, relajan los tejidos organizados, disminuyen la energía y vigor de los movimientos de los órganos. (Flore française par Chaumeton, Poiret et Chamberet). Secos ó pasados, su parenquima es coriáceo, duro, fatiga el intestino y aun se hacen laxantes; son más azucarados

PROPIEDADES MEDICINALES.—Estando pasados son útiles diversamente, preparados en las flegmasías agudas, pleuresías, perineumonías, toses secas, dolores neflíticos, en los primeros tiempos del catarro vesical, y en los ardores que acompañan en algunos casos á la expulsión de la orina. En la viruela y sarampión. Se aconseja su cocimiento en leche contra la esquinancia y fluxiones agudas de las encías, cuando hay tensión, hinchazón y dolor. Se hacen con ellos cataplasmas emolientes, que se aplican con ventaja sobre los tumores inflamatorios. Su jugo acre, lactiforme, lo usaban los antiguos en la lepra y otros exantemas: (Flora citada).

OBSERVACIÓN.—Tenemos varias especies

de higueras, además de la tescalama (*ficus nympheifolia* L.) cuyo fruto no es comestible, y la que llevamos descrita, como la breva, acaso no es sino una variedad de la común: lleva frutos menos oblongos constantemente amarillentos-verdosos en perfecta madurez; el camichín de fruto globuloso, pequeño, menos dulce y jugoso que el higo, pedunculado, axilar solitario ó binado, con hojas glabras, enteras, ovado-lanceoladas, ú obovadas; el Salate, árbol silvestre de hojas largamente pecioladas ovadas, ó entre de figura de corazón y aovadas, tomentosas por el envés, con frutos axilares solitarios ó binados: en todos el fruto es un sycono, y contiene ordinariamente un mosquito del género *diplolepo* ó *cynips*.

FAMILIA 12^a. PALMEROS.

23^o. Datil.

HISTORIA.—Originario de la India y naturalizado en la Africa septentrional: crece naturalmente en Egipto, en Bildulguerido ó país de los dátiles, y en todo clima caliente. El nombre de datil se le dió del griego *dactylos*, dedo, á que se compara. De España pasó, según Oviedo (Barcia, cap. 2), á Santo Domingo, Cuba, San Juan y Jamaica: son muy abun-

dantes en algunos puntos de nuestra República.

GÉNERO.—El género, *Phoenix* de Koempher; *Elate* de Linnéo en su nueva eliforciana; *Katovindel* de Van-Rhed, presenta por caracteres flores unisexuales ó diocas, formando un espádice (régime) ramoso, especie de panicula, que sale de una espata coriácea hendida de un solo lado; cáliz doble, el exterior muy pequeño. Las flores machos tienen seis estambres; las hembras tres ovarios terminados por un estilo en forma de gancho. El fruto es simple (único por el aborto casi constante de dos ovarios), carnoso, conteniendo un grano alargado, muy duro, marcado de un surco longitudinal.

SINONIMIA.—Hebreo: *thamar*; griego: *youviç*; italiano: *palma*; castellano: *palmero de dátiles*; francés: *datier*; inglés: *palm-tree*, *datte tree*; alemán: *dattelpalme*; holandés: *dadelboom*; sueco: *palm-tra*.

ADUMBRACIÓN.—Palma dactilifera; frondibus pinnatis foliolis complicatis ensiformibus. Koemph. Cent. 2. n. 55. femina, Mat. med. app. 267. koempp. amoem. 668. t. 1 2. Phoenix frondibus pinnatis foliolis alternis ensiformibus basi complicatis, stipilibus compresis, dorzo rotundatis. Hort. Cliff. 1182. Roy. Lugdb. 5. Palma dactilifera major vulgaris. Sloan. jam.

174; Palma Bauh. hist. 1. p. 351: Dod. Pempt. 819; Ray hist. 1352. Palma ortencis; mas Koemph. amoem. 688 t. 1. 2. f. 12. Palma ortencis femina Koemph. exot. 668. 686 t. 1 2 f. 2 16. 11.

FRUTO.—Una drupa ovoide algo alargada, del gruesor y casi de la longitud del dedo pulgar, amarillenta, conteniendo bajo una película delgada y lisa, una pulpa grasa, succulenta, de sabor azucarado, algo firme en cuanto á su consistencia, y que envuelve un grano muy duro de sustancia casi leñosa, marcado á uno de sus lados de un surco longitudinal: su embrión es dorsal, en un endosperma cartilaginoso.

PRINCIPIOS.—Contiene, según Bonastre, azúcar líquido, azúcar cristalizable, mucílago, arábina, albúmina y parenquima.

PROPIEDADES.—Los dátiles son nutritivos, dulcificantes, pectorales: en las personas débiles y delicadas, tomados en abundancia, causan indigestión, males de cabeza, pesantez de estómago, y aún cólicos, debido ésto sin duda á los principios todos relajantes que contiene.

24.º Cocco.

HISTORIA.—Esta palma que, según Nieremberg, es llamada en Malabar *Tingamaran*,