

ca fructu ex viridi luteo, cortice squamato, aspero, nucleis nigricantibus parvis, Pluk alm. 31. t. 134. f. 3. *Annona foliis oblongo-ovatis, undulatis, venosis; floribus tripetalis, fructibus mamillatis.* Broev. fam. 256, *Annona tuberosa.* Rumph. amb. 1. p. 138. t. 46; *Annona foliis odoratis, minoribus fructu convideo, squamoso parvo dulci.* Sloan. jam 205. hist. 2. p. 168. t. 227; Ray Dendr 77 *Atamaram.* Rheed. mal. 3. p. 21. t. 29. *Guanabanus foliis odoratis fructu subrotundo; squamoso.* Plum. gen. 46.

FRUTO.—Es fruto de estío y un sincarpio ó fruto múltiple, proviniendo de muchos ovarios perteneciendo á una misma flor, soldados y reunidos juntamente. Cada uno de sus pericarpios tomado separadamente, es carnoso, se hallan íntimamente adheridos y son del todo indehiscentes.

PROPIEDADES FÍSICAS.—Tiene la forma de un cono carnoso, escamoso, cuyas escamas desaparecen hasta casi borrarse á proporción que madura; su piel es verde, delgada, desmoronable, lisa, de un olor aromático, fragante, algo resinoso. La médula es blanca, blanca, suave, formada de muchos como gajos reunidos, conteniendo cada uno una semilla; su sabor es muy dulce azucarado, ligeramente

acidulo. Las semillas son de forma variable, ya piramidales, cónicas, ya ovales, etc.; pardas, lustrosas, presentan dos faces ligeramente convexas, su tegumento formado de dos láminas; su endosperma córneo y profundamente surcado al través, lo que valió á la familia el nombre de gliptospermas.

PRINCIPIOS.—Se advierte desde luego en su corteza un principio resinoso, y en la pulpa azúcar, un principio ácido, mucílago.

PROPIEDADES MEDICINALES.—Aun no han sido estudiadas bien sus propiedades: ella es nutritiva, reputada vulgarmente como muy fría y perniciosa, cuando después de haberla comido se ingiere en el estómago alguna sustancia alcohólica; pero á lo menos puede asegurarse que no siempre es dañosa en ese caso.

31.º Cabeza de negro.

HISTORIA.—El árbol americano crece en México, en Santo Domingo, etc.: el primero que lo descubrió fué González Fernández de Oviedo, y creemos que es el mismo que con el nombre de anananea trae Hernández en su obra. El nombre de Cabeza de Negro, es debido á su forma exterior, cuando aun está verde y el de piña-anona, dado por su olor y sabor. Es la anona de puntitas.

GÉNERO.—Es del mismo género anterior, y su fruto de aquella misma especie.

SINONIMIA.—Haití: *guanabano*; mexicano: *anananea*; castellano: *cabeza de negro*, *piña anona*; francés: *assiminier*.

ADUMBRACIÓN.—*Annona muricata*: foliis ovali lanceolatis, glabris, nitidis planis, pomis muricatis. Jacq obs. 1. p. 10. 75, Merian. sur. t. 14; *Annona* foliis oblongo-ovatis nitidis fructibus spinis mollibus tumentibus obsitis. Brocco jam. 264. *Annona indica latifolia*, fructu squamoso; áspero. Pluk alm. 31. t. 134. f. 2; *Annona indica* fructu convideo viridi squamis veluti aculeato, Pluk alm. 32. f. 5. t. 135; *Annona maxima* foliis latis splendentibus, fructu maxima viridi convideo tuberculis seu spinulis innoventibus áspero. Sloan. jam. 203. hist. 2 p. 166 t. 225. *Annona comm. hort.* p. 133. t. 69. *Guanabanus* fructu molliter aculeato, Plum. gem. 43. t. 143.

PROPIEDADES FÍSICAS.—Del tamaño de un melón mediano cuando está aún verde; tiene un color obscuro y está sembrado de punticos negros; ya madura, toma un color amarillento, persistiendo las escamas bien pronunciadas, aunque estando desprovistas de púas, son inofensivas. Su médula consta de una multitud

de cachos blanquizeos, más ordinariamente amarillentos, formados de muchas fibras y poca pulpa; abrigan una multitud de pepitas de color obscuro, lustrosas, de la figura de la de ciruela, aunque sin puntas; su olor es muy aromático, pesado, y su sabor una mezcla de ananas y anona.

PROPIEDADES MEDICINALES.—Se tiene como calefaciente y propia para producir fiebres.

OBSERVACIÓN.—Cinco son las especies que tenemos y que son bien conocidas, las cuales son: la murecata ó Guanabano y la squamosa ó chirimoya, ya descritas; tercera, la anona ó quauhtzapotl de los mexicanos. (*Annona glabra* L.) presenta poca diferencia con la chirimoya, cuarta el Ahate (*Annona asiática* L.) cuya pulpa es algo morada cerca de la cáscara; finalmente, la Ylama llamada por los mexicanos illamatzapotl, mayor que la anona y menos acuosa su pulpa.

FAMILIA 17^a. NOPALES.

32.º Tuna.

HISTORIA.—El nopal es indígeno de México y emblema de la República Mexicana, cuyo suelo es el favorito de toda la familia, for-

mada de un solo género; pero cuyas especies son no menos numerosas que variadas. Según el testimonio de Hernández, esta planta era conocida en el Viejo Mundo, mucho antes de sus preciosos trabajos; y en su juicio, algunos engañados (véase tomo 2. p. 169.) creyeron que los antiguos le llamaban *opuntia* (nombre derivado de *opus untis*, Opúnica, ciudad de los Locrenes y patria de Locrides) árbol de Palas ó higuera de Indias.

GÉNERO.—El nombre de *cactus*, propio del género, se le dió quizá por su semejanza en lo espinoso con la alcachofa, á quien dió ese nombre Plinio. Sus caracteres son: cáliz aovado ú oblongo con muchas escamas empizarradas en forma de apéndices y caedizas. Corola de varias piezas ó de varias lacinias profundas, en varios órdenes, insertas en el cáliz. Muchísimos estambres insertos en el cáliz inmediatamente ó mediante la corola. Un estilo con muchos estigmas. Baya en ombigo con muchas semillas anidadas en la pulpa.

SINONIMIA.—Haití: *tuna*; mexicano: *nochtli*; *paré*, en idioma de Michoacán; francés: *cactier*; castellano: *nopal*, *tunal*.

ADUMBRACIÓN.—Cactus tuna; articulato prolifer, articulis ovato oblongis, spinis subulatis. Knorr, delin. 2. t. o; Cactus brachiatus,

articulatus, articulis oblongo ovatis, compressis, caudice tereti erecto, ferosissimo, aculeis bracheorum brebibus confertis. Brao jam. 237. Tuna major; spinis validis flavicantibus, flore gilbo. Dill. elth 396. t. 295. f. 281; opuntia major; folio oblongo, rotundo, spinis longis et validissimis flore luteo. Sloan. jam. 103 hist. 2. p. 148, t. 244, f. 1. Opuntia Tuna. Mill.

FRUTO.—Es fruto orario, y una baya umbilicada de forma globulosa, piriforme, etc. erizada de espinas (*ahuates*) en cabezuela, y dispuestas regularmente mezcladas con borra fina; su corteza es lisa, primero verde, pasa después al rojo más ó menos subido; en otras es amarillenta, coriácea, fibrosa, mucilaginosa; su pulpa parece formada por los podospernos engruesados, los que á su faz externa exudan mucilago; es de un sabor dulce, acidulo apenas, fresco, color ordinariamente de un bello carmesí ó rojo; semillas numerosas lentiformes, coriáceas, con un doble tegumento: están desprovistas de endosperma. Todo el fruto es inodoro.

PRINCIPIOS.—Contienen azúcar cristalizabile; bastante mucilago, ácido y materia colorante.

PROPIEDADES HIGIÉNICAS.—Son nutritivas; refrigerantes, útiles en los climas calientes á

ardorosas en los sujetos de una constitución seca, y menos adecuadas á las personas de una constitución floja ó linfática.

PROPIEDADES MEDICINALES. — Humectantes, temperantes: entre los antiguos llevaban título de cordiales; se les ha juzgado diuréticas, por la propiedad que tienen de teñir la orina; útiles en enfermedades inflamatorias y las llamadas biliosas, ardientes y malignas. Su jarabe es usado en esos casos.

OBSERVACIÓN.—Hay muchas especies de tunas, como la de Alfajayuca, la Jaconosta ó Xocenoctli, ó sea tuna agria, etc.: finalmente, con el jugo de la tuna se prepara, mediante la fermentación, un licor llamado colanche.

33.º Pitahaya.

HISTORIA.—Indígena de México, crece espontáneamente en Aullán y lugares calientes de la República.

GÉNERO.—Pertenece al mismo género y á la división de los cirios derechos, una de las cuatro en que se ha repartido la familia.

SINONIMIA.—Mexicano: *tzaponochtli*; francés: *cierge*; castellano: *pitahayo*; órgano, cirio, cardinde monardes; iamacaru mareg.

ADUMBRACIÓN.—Cactus Pitahaya; erectus triangularis, Jacq. amer. 151.

Aunque parece que esta descripción corresponde á la Pitahaya, y aun se le ha dado, sin embargo, las especies que hemos visto, ni la llamada cimarrona es de tres ángulos, sino más bien las especies de 4, 5, 6 y 7 lados de Linnéo son otras tantas especies de órganos ó Pitahayos.

FRUTO.—Es fruto de estío y una baya esférica umbilicada, erizada de espinas más largas que en la tuna, colocadas á distancias regulares, en haz y más largas que la borra; su piel es lisa, roja, verdosa ó amarillenta, fibrosa y mucilaginoso. La pulpa es roja, blanca, amarilla, etc.; de un sabor dulce, ácido, mucilaginoso; son inodoras; está formada por los podospermos acrecentados, largos, cilindricos, tortuosos, exudando mucilago, observados aun verdes están más adheridas á ellos las semillas, que teniendo sus trofospermos parietales, son ellas comprimidas, orbiculares, con una escotadura donde se observa el hilo; su episperma formado de dos láminas, es coriáceo, rugoso, negro, su almendra blanca sin endosperma.

PRINCIPIOS.—Los mismos que el anterior.

PROPIEDADES MEDICINALES.—Estuvieron en

boga en tiempo del virrey D. Martín Henríquez de Almanza, que sanó con su uso de muchas enfermedades; son en un todo análogas á la tuna, sino que acaso lo más pequeño de su semilla proporcione más ventajas á la terapéutica respecto de aquélla.

OBSERVACIÓN. — Hay otras muchas especies, como la Pitahayita de agua, común en Guadalajara, de color verdoso, pulpa blanca, ácida, olorosa, presenta costillas á lo exterior, el garambuyo (*cactus carambullus*, en francés *carambouillos*) de fruto oloroso; y finalmente la *Pitajaya*, distinta de la Pitahaya, pues que es un cirio rastrero, con la que acaso se ha confundido en su descripción y pronunciación, dando á la *h* una aspiración fuerte: su fruto es mucho mayor que la Pitahaya, oval, escamoso ó mejor foliáceo; su pulpa, como la de aquélla, blanca, roja, etc.: su sabor es dulce, mucilaginoso, con cierto resabio.

ADUMBRACIÓN.—*Cactus triangularis repens-triangularis*. Jacq. amer 152, Risler in act. helv. 5, p. 268 t. 2. *Cactus triangularis-scandens*, *articulatus* Hort. Cliff. 182, *Ficoides americanum seu cereus erectus cristatus foliis triangularibus, profunde canaliculatis*. Pluk. alm. 147, t. 29 f. 3. *Melocactus americanus repens, trigonus, flore albo, fructu violáceo*. Plum.

io 199. 200? *Cactus (triangularis foliosus) fructu folioso insipido*. Jac. amer. 152, t. 181 f. 65. R.

FAMILIA 18ª. MIRTACEAS.

34º. **Arrayán**

HISTORIA.—Es muy común en la Europa meridional; también se halla en México.

GÉNERO.—Cáliz globuloso de cinco dientes, corola de cinco pétalos iguales y un poco cóncavos; estambres numerosos y de filamentos libres; baya globulosa, umbilicada á su vértice, de tres lóculos polispermos.

SINONIMIA.—Hebreo: *kadas*; griego: *μυρδινχη*; italiano: *mirto*; portugués: *marta*; francés: *mirte*; inglés: *myrtle*; alemán: *myrte*; holandés: *myrtus*.

ADUMBRACIÓN.—*Myrtus communis* itálica: Tourn. p. 640. C. B. P. 468; *Myrtus vulgaris sylvestris* Bauh. hist. 1. p. 510. *Myrtus communis*; *floribus solitariis involucro; diphylla* Lmk. et Lin. icos. monog.

FRUTO.—Es una balaustia ó fruto plurilocular polispermo, que proviene de un ovario infero, está coronado por los dientes del cáliz.

PROPIEDADES FÍSICAS.—Forma ovoide, verde oscuro, aromático apenas, pulposo, sabor áci-

do, astringente: contiene muchas semillas reniformes.

PRINCIPIOS.—Un principio ácido, otro astringente, aceite esencial aromático, abundante principalmente en las hojas, son los más notables.

PROPIEDADES.—Los antiguos los usaban como condimento; hoy se usan como tónico-astringentes en casos de diarrea.

35.º Guayaba.

HISTORIA.—Es indígena de México, también de la América meridional, y se halla en la India.

GÉNERO.—El género *Psidium* de Linnéo Guayaba de Tournefort, consiste: en cáliz perianto de una pieza en forma de campana y hendido en cinco lacinias aovadas. Corola: pétalos cinco aovados, cóncavos, extendidos é insertos en el cáliz. Estambres: filamentos numerosos más cortos que la corola, y prendidos en el cáliz con las anteras pequeñas. Pistilo, gérmen redondito debajo del cáliz, estilo aleznado, larguísimo, con el estigma sencillo. Pericarpio; baya oval, muy grande, coronada con el cáliz y de una celdilla. Semillas muchas, muy pequeñas, anidadas.

SINONIMIA.—Haití: *huayaba*; mexicano: *calxocoll*; *enandi*: en idioma de Michoacán; francés, *goyavier*; castellano: *guayabo*.

ADUMBRACIÓN.—*Psidium pyriferum*; foliis lineatis, obtusiusculi, pedunculis unifloris Jacq. obs. 2, p. 6. *Psidium caule* cuadrángulo H. Cliff. 148; *Guaiaba albadulcis* comm. hort. 1., p. 121., t. 63. Merian. surin. 19., *Guaiabus doméstica*. Rumph. amb. 1. p. 140. t. 47; *Pela Rheed.*, mal. 3., p. 31, t. 34.

FRUTO.—Unabalaustia: es carnoso, piriforme, algunos como el silvestre es globuloso (*ps. pomiferum* L.) liso, de un color verde oscuro antes de madurar; después amarillea, de olor aromático, pesado; su cáscara de algunas líneas de espesor: pulpa blanca, otras es morada, mucilaginosa; sabor dulce, acidulo, aromático: contiene semillas numerosas de episperma coriáceo.

PRINCIPIOS.—Abunda en mucilago; contiene azúcar, un principio ácido, sustancia astringente y aceite esencial á que debe su olor.

PROPIEDADES MEDICINALES.—Las Guayabasson nutritivas, aunque indigestas; poseen las propiedades de la familia á que pertenecen. Desde mucho tiempo ha, se han tenido como astringentes por su corteza, y ésta es aún la creencia vulgar, lo que es positivo, como fácilmente se advierte y como laxantes por su pul-

pa; mas no juzgamos que sea propiamente tal, aunque no falten muchos casos en que así obren. Se las mira como propias para producir intermitentes, lo que frecuentemente es más bien debido á la localidad. Este fruto verde, silvestre, ó el de otras especies, podrían ministrar preciosos recursos á la terapéutica.

36°. Granada

HISTORIA.—El granado, originario de las costas septentrionales del Africa, es conocido desde una antigüedad muy remota; se menciona en las Sagradas Letras; era entre los griegos uno de los frutos de los jardines de Alcínoe y Laertes; se halla en Hipócrates; Teofrasto le llama *Roa*; Plinio lo designa con el nombre de *Malus punica*; los Fenicios con el de *Sida* y los antiguos agrónomos con el de granado y el fruto granada á *granis*. El nombre de Púnica, que pasó á formar el género, le vino ó por su color de escarlata (*puniceo colore*) ó del territorio de la antigua Cartago, de donde algunos lo hacen originario especialmente. Fué introducido á Italia por los romanos en tiempo de las guerras púnicas; de allí se extendió á todo el Mediodía de la Europa. De España pasó á Santo Domingo y también á México. Se-

gún la mitología griega, su origen fué maravilloso, habiendo resultado de la sangre de Agdeste, especie de monstruo, nacido de Júpiter y de la roca Agdus, cuando se cortó los atributos de su sexo. El granado es el símbolo del honor.

GÉNERO.—Cáliz infundibuliforme, casi campanulado, de cinco divisiones; corola de cinco pétalos arrugados; estambres muy numerosos, guarneciendo las paredes del tubo calicinal; estilo espeso á su base; estigma sencillo; fruto seco, coriáceo coronado por el tubo y los dientes del cáliz, de muchos lóculos, conteniendo un grande número de granos carnosos.

SINONIMIA.—Hebreo: *rimmon*; árabe: *rumman* de Ebn-Alvam y Forshóleo, *megatsch* de Ebn-Alvardi, y *Kelkel* por Rhazis y Serapión; griego: *poza dioscorides*; castellano: *granado*; italiano: *granato*; portugués: *romeira*; francés: *grenadier*; inglés *pomegranate-tree*; alemán: *gemeine-granate*; holandés: *granatboom*; danés: *granattræe*; sueco: *granatrad*; polaco: *drzewo, granatowe*; ruso: *granatnik, granatoschnoe, derevo*.

ADUMBRACIÓN—*Punica granatum*; foliis lanceolatis, caule arboreo. Hort. Cliff. 134; Mat. med. 142; *Punica spinosa*; foliis nitentibus ellip-

ticis, integerrimis, floribus sessilibus. Hall. helv. n. 1098; malus punica; sylvestris. C. B. P. 438. Punica sylvestris Cord. hist. 184. T. p. 636.

FRUTO.—Es una balaustia ó fruto plurilocular polispermo, que proviene de un ovario infero coronado por los dientes del cáliz, éste pasa á fruto que es de otoño.

PROPIEDADES FÍSICAS.—Pomiforme del grueso del puño, coronado por el tubo y los dientes del cáliz. El pericarpio es glabro, de un color bruno ó amarillo rojizo exteriormente, coriáceo, apenas jugoso, tiñe su jugo los dedos de amarillo, apenas oloroso; pero restregado ó raspado tiene un olor fuerte resinoso: se ha llamado *malicorio* ó por su semejanza con el cuero, ó por su utilidad para curtir; su sabor es amargo, astringente, el cual se halla en todo el fruto; su superficie interna es amarilla, su cavidad dividida en un grande número de lóculos dispuestos en dos series sobrepuestas y separadas por tabiques delgados membranosos, amarillos, semi transparentes, en los que se notan las impresiones de los granos, y que parten de la periferia á un eje común. Los granos implantados al medio de podospermos cortos pero notables; sobre tantas eminencias de forma piramidal irregular, cuantos son los lóculos, son de una forma angulosa, poliédricos, y

más comunmente piramidales á su vértice se halla el hilo; son de un color rojo vivo, y están rodeados de su arilo (expansión del trofoperma y dependencia del pericarpio) pulposo, succulento, de sabor fresco, ácido, ligeramente astringente, agradable, de un olor ligeramente vinoso. Las semillas son coriáceas.

PRINCIPIOS.—La pulpa contiene agua, azúcar, goma, pectina, ácido málico, albúmina, materia colorante y materia astringente. El malicorio abunda en tanino, contiene mucilago y aceite volátil.

PROPIEDADES HIGIÉNICAS.—Es ligeramente laxante, es nutritiva en débil grado: usándola con exceso, destruye las fuerzas del estómago y desordena sus funciones, principalmente en sujetos débiles y delicados. Es aplicable á los biliosos, á los sanguíneos, en lugares meridionales, y en tiempo de estío, etc.

PROPIEDADES MEDICINALES.—El malicorio es un astringente que no debe mezclarse á las preparaciones ferruginosas, útil en algunos casos de tialismo, aconsejado por Rehman contra las intermitentes. La pulpa es refrescante, diurética: diluida en agua y añadiendo azúcar es útil en enfermedades biliosas, pútridas, hemorrágicas; en sudores colicativos. Hipócrata

tes la usaba en la cardialgia, y Wanswieten en diarreas y disenterías, con feliz éxito. Su jara-be es entre nosotros de frecuente uso.

FAMILIA 19.ª CONVULVACEAS.

37.º **Camote.**

HISTORIA.—Quizá se ha confundido el ñame, raíz de la dioscona sativa, con la del camote, nombre que se da en el Perú á la batata de Málaga y que los mexicanos por su forma llamaban camotli, refiriéndole otras, como á un género, así tenían el Quauhcamotli, Tepecamotli, etc. Los haitianos le llaman batata; los peruanos Apichu. Crece abundantemente en muchas partes de nuestra República.

GÉNERO.—El género *Convolvulus*, tipo de la familia, se distingue por un cáliz persistente, de cinco divisiones profundas; corola campanulada ó infundibuliforme de limbo plegado; ovario sobremontado de un estilo terminado por un estigma bilobulado. Fruto cápsula globulosa, pequeña, ordinariamente de cuatro lóculos, de los que cada uno contiene uno ó dos granos insertos á la parte inferior del tabique. Todas las especies son herbáceas, de raíz frecuentemente tuberosa y carnosa; tallo voluble.

SINONIMA.—Castellano: *camote, batatas*; francés: *batatte*; mexicano: *camotli*.

ADUMBRACIÓN.—*Convolvulus batatas*; foliis cordatis hastatis 5 nervibus caule repente, hispido tuberifero. Mill. diet. núm. 7.; *Convolvulus radice tuberosa cœsculenta*. Cateb. carol. p. 60. t. 60; *Convolvulus indicus orientalis, inhame seu batatas*. Sisarum peruvianorum seu batatta hispanorum; Moris. hist. 2. p. 11. sec. 1 t. 3 f. 4; *Batattas*. C. B. P. 91. Clus. hist. 2 p. 78; Rumph. amb. 5. p. 367; *Kappa-Kelengu* Rheed. mal. 7. p. 95. t. 50. *Camotli seu batatas*. Hern. Hist. pl. N. H. t. 1. p. 351.

FRUTO.—Lo que se usa son los tubérculos carnosos cilíndricos ó fusiformes de grosor variable hasta de tres pulgadas y más de diámetro, cubiertos de una película delgada blanquizca, morada ó amarillenta, correspondiendo á este color el de la sustancia misma del tubérculo, que es de un sabor herbáceo, algo dulce, fresco, ligeramente acuoso antes de cocido, después es de un dulce más concentrado, feculento é inodoro.

PRINCIPIOS.—La batata dulce de piel rosada analizada por Payen y Henry hijo, contenía agua-0, 7410 almidón ó fécula-0,0942 leñoso-0,0254 ácido péptico-0,0130 azúcar cris

talizable-0,0145 id. incristalizable 0,0104 albúmina-0,0110 materia grasa fluida á 0°-0,0089 id. consistente á 0°-0,0089 ácido málico-0,0021 aceite esencial-trazas, sustancia aromática-trazas, materia colorante rojiza-trazas, sustancia colorada en bruno por el contacto del aire malato ácido de potasa-0,0150; id. id. de amoníaco-0,0020; de hierro-0,0005; hidroclorato de potasa-0,0100; oxalato de cal-0,0072; fosfato de id.-0,0057; sulfato de potasa-0,0043; malato de cal-0,0015; sílice 0,0009; óxido de manganeso reunido á uno de los ácidos-trazas perdidas y sustancias no pesadas-0,0324. (Diar. de quim. 1826.)

PROPIEDADES.—Los tubérculos del camote se usan como un alimento que es bastante nutritivo, aunque pesado y flatulento.

FAMILIA 20ª. CUCURBITACEAS.

38. ° Calabaza.

HISTORIA.—Los mexicanos conocían diferentes calabazas, de las cuales podría decirse, habían formado un género común bajo el nombre de *Ayotli*, cuya terminación daban al nombre de las plantas que le referían así: tenían Tzilacayotli, Chayotli, Quauhayotli, etc. Es originaria de la India, de donde pasó á Europa y

de España á Santo Domingo, y probablemente á México, donde crece abundantemente la llamada Tamalayota, aunque presenta sus diferencias notables. La vinatera es de origen americano.

GÉNERO.—El género Pepo de Richard, establecido antes por Tournefort y reunido después por Linnéo al cucúrbita, presenta un cáliz tubuloso y campanulado; filetes de los estambres monadelfos. Fruto carnoso muy grande, conteniendo granos planos cercado de un rodete algo elevado.

SINONIMIA.—Griego, *Ξίψα Τεοφ*; castellano, *calabaza*; italiano, *zucca*; francés, *potiron*, *citrouille*; inglés, *citrus*, *greaterzoundgourd*, *pompion*, *pumpkin*; alemán, *mandelkuerbis*, *pfebenkuerbis*, *Gm.*; holandés, *pompoen*; sueco, *pompa*; polaco, *dynia bania*; mexicano, *ayotli*.

ADUMBRACIÓN.—Pepo vulgaris Rai. hist. 639; T. p. 105; Cucurbita pepo; foliis lobatis, pomis laevibus Mill. dict. núm. 2; Cucurbita seminum margine tumido. Hort. Cliff. Cucurbita major rotunda flore luteo, folio áspero. C. B. P. 213. Pepo macrocarpus. Rich.

FRUTO.—Es una peponide ó fruto carnoso indehisciente de muchos lóculos esparcidos en la pulpa, conteniendo cada uno un grano, de tal

suerte soldado con la membrana parietal interna de cada lóculo, que difícilmente se consigue separarlo. En su parte central, á veces se halla una cavidad irregular, la que no es un verdadero lóculo, sino que es accidental y debida á la rotura del parenquima, ocasionada por el acrecentamiento rápido del pericarpio.

PROPIEDADES FÍSICAS.—Forma globulosa, deprimida de la base al vértice, teniendo hasta dos pies de diámetro, con uno de altura: su superficie es lisa, marcada de costillas poco salientes, de un color amarillo obscuro ó rojizo, corteza dura. Carne amarilla, abundante, firme, llena de un jugo insípido, soso, fresco, olor herbáceo ó nulo. Las semillas se hallan envueltas en una multitud de filamentos que se hallan ellos mismos en las paredes de la cavidad central; llevan una cáscara dura, coriácea, y una almendra dulce mucilaginoso.

PRINCIPIOS.—Contienen agua, un principio resinoso, mucilago y azúcar. Las semillas, además del mucilago, tienen cierta cantidad de aceite fijo, etc.

PROPIEDADES HIGIÉNICAS.—Es un alimento acuoso, refrigerante, pero ventoso, el que conviene á personas jóvenes, sanguíneas ó biliosas; y es impropio para los viejos, para las personas débiles ó sedentarias.

PROPIEDADES MEDICINALES.—Son laxantes, lo que según Decandolle, consiste en la diversa proporción en que existen la resina y mucilego acuoso, á diferencia de otros frutos de la misma familia, que son catárticos, como la Coloquintida y el Ahuichichi (Ayoteetli Hern.) Es por lo mismo útil en casos de estitiques. Con la almendra se preparan emulsiones útiles en enfermedades del aparato vesíco-genital.

39.º Sandía.

HISTORIA.—Conocida por Avicena y Abulfadli entre los árabes, desde Hipócrates entre los griegos, y también por Teofrasto. Es llamada Badea por los sevillanos y granadinos, y por los de Haití patilla, según Hernández. Es originaria de la India, cultivada en Europa, crece abundantemente en muchos puntos de la República, siendo en algunos de extraordinaria magnitud los frutos.

GÉNERO.—El género Cucurbita no difiere del Cucumis sino por su corola casi plana y como rotácea, de cinco divisiones muy profundas; por su fruto ordinariamente seco, conteniendo granos escotados al vértice.

SINONIMIA.—Griego, *Αγγυριον, Ετερος ηε*.

νιον Hipp. νειον Teoph.; italiano, *cocomero*; castellano, *badea*, *sandía*; francés, *pastèque*, *melon d'eau*; inglés, *watter-melon*; alemán, *Wasser-melón*; turco, *schameaouni*.

ADUMBRACIÓN.—Anguria *citrullus dicta*. C. B. P. 312, T. 106; Rai hist. 1,643 Boerh. ind. A. 2, 79; *Citrullus folio colocintidis secto semine nigro*, quibusdam anguria J. B. 2. 235; Anguria sive *citrullus vulgarior*. Park. Teat. 771. Anguria *cucumis citrullus* Dod. Pempt. 664; *citrullus facea* sive *Brassiliensis* bus. Marg. 22; *citrullus facea* sive anguria. Pis. 262; *Cucurbita citrullus foliis multipartitis*. Mat. med. 239. Hasselq. it. 488; *Cucurbita se minum margine basidilatato*. Hort. Cliff. 452. *Cucurbita anguria* Lmk.

FRUTO.—Es un fruto de estío y una pepónide cuyos caracteres son en éste más que en otros notables. Su forma es ordinariamente oblonga, otras veces es esférica; de un color verde obscuro ó pálido, representando á manera de fajas, ó bien de un color igual; su corteza es dura, lisa, lustrosa; la pulpa blanca, rosada ó da un color rojo de carne; su sabor dulce, fresco, agradable; olor herbáceo. Las pepitas son oblongas comprimidas, llevan una cáscara negra, lustrosa, coriácea, otras ocasiones es leonada ó rojiza.

PRINCIPIOS.—No sabemos que haya sido analizado; pero se advierte que contiene mucha agua, azúcar, muy poco mucilago.

PROPIEDADES.—Es humectante, se tiene como diurética; pero aunque es cierto que las plantas de esta familia contienen un principio resinoso que podría á la vez obrar como diurético, parece más probable que no tiene la sandía una acción sobre los órganos del aparato secretor urinario, y que si abunda la orina después de ingerida en el estómago, esto es debido á la cantidad de líquido que contiene; suele obrar como laxante; pero si en algunos frutos de esta familia es poco notable la propiedad purgante, éste es uno de ellos. Es indigesta.

40.º Pepino.

HISTORIA.—Se ignora cuál es la patria del Pepino; algunos lo creen originario de las grandes Indias. Fué conocido entre los griegos y los árabes.

GÉNERO.—Flores monóicas; cáliz y corola campanulados, soldados juntamente por su base; en las flores machos, los tres andróforos son distintos; en las hembras los estambres son imperfectos; el estilo está sobremontado de

tres estigmas en forma de herradura; el fruto es ovoide, globuloso, ó alargado; ya carnoso, ya seco; los granos lisos y adelgazados á sus bordes.

SINONIMIA.—Griego: *Κολώντις* *Teoph. διοχος χμερος* *Diosc.*; castellano: *pepino*, *co-hombro*; italiano: *cetriolo*; portugués: *tolombo*; francés: *concombre*; inglés, *cucumber*; alemán: *gurke*; holandés: *komkommer*; sueco: *gurka*; polaco: *ogorek*.

ADUMBRACIÓN.—*Cucumis vulgaris*. Dod. Pempt. 662; *Cucumis sativus vulgaris*. C. B. P. 310. T. 104; *Cucumis sativus, foliorum angulis rectis, pomis oblongis, scabris*. Hort. Cliff. 451.

FRUTO.—Es fruto de estío y una peponide; su forma es ovoide ó cilíndrica más ó menos alargados, á veces encorvados; su superficie es de un color amarillento en perfecta madurez, presenta tuberosidades mamiformes; á lo interior son blancos, su carne firme, acuosa, de un sabor insípido, fresco, herbáceo, ligeramente resinoso. La simiente es larga, chata, parecida á la del melón, pero más pequeña; contiene una almendra de sabor dulce.

PRINCIPIOS.—Agua y mucilago son los que se hacen notar.

FAMILIA 20ª CUCURBITACEAS.

41. ° Melón.

HISTORIA.—El melón, originario de Persia, es cultivado en Europa, y de España pasó á Santo Domingo y también á México. Pertenece al mismo género que el fruto anterior.

SINONIMIA.—Hebreo: *Abattikin* núm. 11. 5; griego: *Ξικνος πεπωγ* *Hipp. Ξικνος* *Arist, et Teoph*; castellano: *melón*; italiano: *popone*; portugués: *melaio*; francés, inglés, danés, sueco, polaco y ruso: *melón*; alemán: *melone*; holandés: *meloen*; esclavón: *dinja*; tártaro: *kaun*; árabe: *kaun dummeiri*; japonés: *tenkwa*; chino: *can-qua*; (Loureira.)

ADUMBRACIÓN.—*Melo* *Bauh. hist.* 2. p. 242; *Melo vulgaris*. C. B. P. 310. T. p. 104; *Cucumis melo, foliorum angulis rotundatis, pomis torulosis*. Hort. Cliff. 451., *Sabb. hort.* 1. t. 65 *Mat. med.* 239.

FRUTO.—Es fruto de estío y una peponide de forma globulosa ú oblonga, presenta unas costillas longitudinales poco salientes, su color es vario, ya más ó menos amarillentos, ya con manchas tirando al rojo, ya verdosos; su superficie es lisa rugosa, con las arrugas dispuestas en forma de randa, de un olor más ó menos aromático; su pulpa es más ó menos