

## BUG

curo, un poco más claro en la cara inferior, en la que se notan numerosas glándulas. La última especie es la ménos estimada.

Generalmente vienen mezclados con las hojas y frutos de diversas especies de *Barosma*: estos son cápsulas de 5 cocos comprimidos, auriculados en su vértice y cubiertos con glándulas. El Buchu posee un olor fuerte, que recuerda el de la ruda; su sabor es acre, caliente y aromático.

COM. Q. Aceite volátil moreno-amarillo, goma, extractivo, clorofila, resina y diosmina, etc.

SUSTITUCIONES. Las hojas del *Empleurum serratum Ait.*, se suelen sustituir á las del Buchu. Se distinguen fácilmente porque son más angostas, y generalmente más largas que las del *Barosma serratifolia*; su punta es aguda y están desprovistas de glándula terminal; su sabor es amargo y muy distinto del que tiene el verdadero Buchu.

U. M. Tónico estimulante, diaforético y diurético. Inf. 10:1,000; tintura 1 á 8 gram.

BUGLOSA. Buglosse, Franc.; Bugloss, Ing.; *Anchusa officinalis*, L.; Borrajíneas.

Vg. En Italia.

P. U. La raíz.

U. M. Estimulante sudorífica poco usada.

BUTUA. Pareira brava; Pareira brava, Franc.; White pareira brava, Ing.; *Cissampelos pareira*, Lamarck; Menispermáceas.

Vg. En México, cerca de Chilpancingo (Est. de Guerrero), el Brasil y las Antillas.

P. U. La raíz.

C. FIS. La raíz es fibrosa, dura, morena al exterior, gris amarillosa al interior: en su corte trasversal se ven capas concéntricas formadas por haces de fibras, que se separan con facilidad; es inodora y de sabor al principio dulce y despues amargo.

COM. Q. Contiene, segun Feneulle, una resina blanda, un principio amarillo amargo, un principio moreno, fécula, una materia animal y algunas sales; y segun Wiggers, una base alcalina vegetal, llamada cissampelina ó pelosina.

U. V. El zumo de las hojas es usado contra las mordeduras de las serpientes.

U. M. Se reputa diurética.

CABALONGA. Cobadonga,\* Haba de San Ignacio; Fève de Saint Ignace, Franc.; Jesuits bean, Ing.; *Sancti Ignatii fava*; semillas de la *Ignatia amara*, L.; *Strychnos Ignatia Bergius*; Loganiáceas.

Vg. En las Islas Filipinas.

C. FIS. Semillas de más de dos centímetros de largo, de un color gris negruzco, irregulares, angulosas, opacas, lisas, de una consistencia córnea, inodoras y muy amargas.

COM. Q. Segun las análisis de Pelletier y Caventou, contienen: estriénina (triple cantidad que la nuez vómica), brucina, materia colorante amarilla, ácido igasúrico, materia grasa, mucha goma, basorina, un poco

\* No debe confundirse con la habilla ó pepita de San Ignacio.

## CAC

de almidon y leñoso. Segun Desnoix, estas semillas pueden contener tambien el nuevo alcaloide (igasurina) que él descubrió en la nuez vómica.

U. Las cabalongas son poco usadas en medicina. Se emplean más generalmente para envenenar á los perros y otros animales.

U. M. Estimulante tetánica; desusada. CONTRAV. Y ANT. (V. Estriénina.)

CACAHUATE. Taltacahuate, Avellana americana, Alfónsigos de tierra; Taltacahuatl, Mex.; Arachide, Franc.; Ground nuts, Ing.; *Arachis hypogaea*, L.; Leguminosas.

Vg. En México, donde tambien se cultiva, así como en otros países.

U. Las semillas se emplean como alimento y para la extracción del aceite (V. Aceite de cacahuate); las raíces se usan vulgarmente como sucedáneas del orozuz.

CACALOXOCHITL. Xuehij, Flor del Cuervo ó Flor de Mayo, de Yucatan; Sabanieté, Maya; *Plumiera rubra*, L.; Apocináceas.

Vg. En el Estado de Morelos, en Yucatan y otros lugares calientes de la República.

P. U. El jugo y las flores.

U. V. El jugo para curar las berrugas y ciertas úlceras; las flores como pectorales.

U. EC. Las flores se toman en dulce.

CACAO. Cacaoquahuatl, Mex.; Cacaotier, Franc.; Cacaotré, Ing.; *Theobroma cacao*, L.; Bitneriáceas.

Vg. En Tabasco y otros puntos de América.

P. U. Los granos.

Se distinguen varias clases de cacao en el comercio: las diferencias que en ellos se encuentran provienen, entre otras causas, de que algunos los entierran por cierto tiempo antes de entregarlos al comercio, como sucede con el llamado Caracas; mientras que otros no han sufrido esta operacion, como el cacao Tabasco y el Soconusco.

COM. Q. Mitscherlich encontró en cien partes de cacao Guayaquil los principios siguientes: aceite fijo de 45 á 49, fécula de 14 á 18, glucosa 0.34, azúcar de caña 0.26, celulosa 5.8, materia colorante de 3.5 á 5, materia albuminoide de 13 á 18, teobromina de 1.2 á 1.5, agua de 5.6 á 6.3.

U. Se emplean los granos para la fabricacion del chocolate; entran en el Racahout y el Palamoud, y su materia grasa se aprovecha en medicina con el nombre de manteca de cacao.

CACOMITE. Flor del tigre, Yerba de la Trinidad, Flor de la maravilla; Oceloxochitl, Mex.; *Tigridia pavonia*, Pers.; Irídeas.

Vg. En la mesa central de México.

U. V. Los bulbos de esta planta, que son muy ricos en fécula, se usan cocidos como alimento, y entre el vulgo gozan la reputacion de febrífugos.

\* Segun Dondé, se encuentran en México, además de esta especie, las siguientes: *P. tricolor*, llamada vulgarmente *Ensalada*; *P. purpurea*, Chacnuf en Maya; *P. pudica*, Xtuhui en el mismo idioma, y *P. bicolor*.

## CAF

CAFÉ. Café, Franc.; Coffee, Ing.; *Coffea arabica*, L.; Rubiáceas.

Vg. En Etiopía, y se cultiva en México y otros países.

P. U. Los granos.

C. FIS. El café comun tiene una forma plano-convexa, sus dimensiones varian de 8 á 12 milímetros de largo y de 6 á 8 de ancho; en la cara plana se nota un surco longitudinal bastante marcado; el color es gris verdoso, su olor se asemeja al del heno y su sabor es algo dulce y un poco astringente.

El café llamado *caracolillo* difiere del comun, principalmente por su forma que se asemeja á la de los caracoles, del género *Cypripa*: proviene de la misma planta, en la cual uno de los granos aborta, por cuya circunstancia el otro adquiere mayor desarrollo: esta clase es la de más aprecio en el comercio.

COM. Q. Segun Payen, el café contiene los principios siguientes:

Celulosa .....	34,000
Agua .....	12,000
Materia grasa .....	10,000
Glucosa, dextrina y ácido orgánico .....	15,500
Legumina .....	10,000
Clorogenato de potasa y cafeína .....	03,500
Materia azoada .....	03,000
Cafeína libre .....	00,800
Aceite volátil concreto .....	00,001
Aceite volátil fluido .....	00,002
Sustancias minerales .....	06,697

Plaff ha encontrado además los ácidos cafetánico y caféico; éste parece ser el ácido clorogénico de Payen. Cech ha descubierto otro ácido al que llama virídico.

El café experimenta notables modificaciones por el tueste, aumenta más del doble de su volumen primitivo y pierde de 15 á 20 por 100 de su peso: adquiere al mismo tiempo un olor especial, completamente distinto del que tiene cuando está crudo, y un sabor amargo: se forma por esta operacion un aceite volátil y un poco de tanino, segun Chencoix.

U. M. La infusion de café negro ó tostado es un excitante de la circulacion, activa las funciones intelectuales y aleja el sueño: se emplea tambien como tónico, desinfectante, y en el envenenamiento por los narcóticos.

CAINCA. Caíña, Franc.; Cahinea Ing.; *Chiococca anguifuga*, Mart.; Rubiáceas.

P. U. La raíz.

Vg. En el Brasil y las Antillas, etc.

C. FIS. Es ramosa y compuesta de raicillas torcidas, que nacen del eje principal sobre el cual se nota una costilla; tiene corteza gris-rojiza, cuerpo leñoso blanco, y sabor amargo.

COM. Q. Contiene, segun Pelletier y Caventou, materia grasa verde de olor viroso, materia extractiva amarilla y amarga, materia colorante viscosa, ácido cafetánico y ácido caféico. Von Santin y Rochleder han

## CAM

encontrado emetina, y Brandes un alcaloide particular.

La caína de México es la *Chiococca racemosa*, llamada tambien Caninana, conocida con el nombre de puaia en el Brasil, y con el de bejuco de verraco en la Isla de Cuba.

U. M. Obra como vomipurgante. D. El polvo desde 50 centigr. hasta 2 gram.; en tisana por cocimiento 5 á 15 gram. para un litro de agua; tintura 5 á 10 gram.; extracto 30 centigr. á 1 gram.; jarabe 15 á 30 gram.; vino 15 á 60 gram.

CALABAZA. Citrouille, Franc.; Puckin gourd, Ing. Con este nombre se conocen multitud de variedades de la *Cucurbita maxima*, L. y de la *C. pepo*, L. de las Cucurbitáceas.

Vg. En México.

U. EC. Las flores y el fruto como alimento.

U. M. Las semillas tienen propiedades vermífugas, y se usan particularmente las de la calabaza llamada de Tierracaliente, como tenífugas, á la dosis de 60 gram.

CALAGUALA. Se usan con este nombre las rizomas de diversos helechos, principalmente la del *Polypodium aureum* L., que vegeta en el Pedregal de San Angel y otros puntos del Valle de México.

U. V. Como diaforética y pectoral en cocimiento, y en polvo á la dosis de 2 á 4 gram.

CALAMO AROMÁTICO. Acoro verdadero; Acore vrai, Franc.; Swet flag, Ing.; *Acorus calamus*, L.; Aroideas.

Vg. En Europa.

C. FIS. La rizoma es del grueso de un dedo, con nudos equidistantes, de donde nacen raicillas estriadas. Generalmente nos viene descortezada; de color blanco, quebradura resinosa, esponjosa al interior y sembrada de puntos amarillosos y lustrosos: su olor es aromático agradable; su sabor es al principio caliente y picante, despues algo acre y amargo.

COM. Q. Contiene aceite volátil, resina, y segun Trommsdorff, emetina.

U. M. Estimulante tónico poco usado.

CALANCAPATLE. Palancapatli, Lechuguilla; Guajaje, en Michoacan, Nahuapatl, Nahuapascle, Mex.; *Solidago montana*, Flora Mexicana Inédita; Sinantéreas.

Vg. En México.

U. V. Como vulnerario en polvo en las úlceras atónicas, ó su cocimiento en lociones.

CALANCAPATLE DE PUEBLA. *Doronicum glutinosum*, W., ó *Grindelia glutinosa*, Dunal; Sinantéreas.

Tiene los mismos usos vulgares que el anterior.

CAMOTE.\* Batata, Camotic, Mex.; Patate, Franc.; Sweet potato, Ing.; *Batatas edulis*, Chosi. Convolvuláceas.

Vg. En la América del Sur, se cultiva en México.

COM. Q. Segun Henry, las raíces de esta planta contienen:

\* Llamam camote de cerro á los tubérculos del *Oncus sculentus*, familia Dioscóreas, y se usan tambien como alimento, por la gran cantidad de fécula que contienen.

CAN	
Fécula .....	13,30
Agua.....	73,12
Albumina.....	00,92
Azúcar incristalizable.....	03,30
Materia virosa volátil.....	00,05
Materia grasa.....	01,12
Parenquima.....	06,79
Residuo salino.....	01,40
	100,00

U. La fécula extraída del camote se usa como sucedánea del arrow-root. Las raíces como alimento; las hojas como forraje.

**CANELA.** Cannelle, Franc.; Cinnamon, Ing. *Cinnamomum*. Nombre dado principalmente á las cortezas del *Cinnamomum zeylanicum*, Nees, *Laurus cinnamomum* Lin., y del *Cinnamomum aromaticum*, Nees, *Laurus cassia*, L.; Laurineas. Árboles que vegetan, el primero en Ceylan y se cultiva en la India, en Cayena, etc., y el segundo en Malabar, Cochinchina, en China, etc.

**C. FIS.** Las cortezas que provienen del *C. zeylanicum*, llevan en el comercio el nombre de canela de Ceylan; es la clase más apreciada y la oficial. Sus caracteres son: hacecillos cilíndricos, compuestos de varias cortezas delgadas como un papel y envueltas unas dentro de otras; color leonado, superficie lisa, fractura astillosa, olor fragante; sabor agradable, aromático, caliente, algo picante y azucarado.

La canela de la India es una variedad de la anterior y se vende con el mismo nombre: se distingue de ella por su color más pálido, su olor más débil y menos persistente, sus cortezas más gruesas, y dispuestas de tal manera en el sentido longitudinal, que semejan los tubos de un antejo.

Otra variedad de la canela de Ceylan, es la de Cayena, que se conoce en su color más pálido y en las manchas morenas que se hallan en su superficie.

El *C. aromaticum* suministra la canela de China. Esta clase, inferior á las anteriores, tiene los caracteres siguientes: cañutos más cortos que los de la canela de Ceylan, formados por cortezas más gruesas y no envueltas unas en otras; su color es más oscuro, su olor menos suave, sabor más fuerte, pero menos dulce y agradable.

La canela de Java, que se atribuye al *L. multiflora*, se distingue por su color rojo y su sabor muy mucilaginoso.

**COM. Q.** Contiene la canela, según el análisis hecho por Vanquelin, aceite volátil, tanino, mucílago, resina, materia colorante, ácido cinámico y leñoso. Planché encontró además algo de almidón. La canela cede al agua, y al alcohol sobre todo, sus principios activos.

**ADULT.** Suelen mezclar á las clases superiores, cortezas de inferior calidad; los caracteres asignados ántes servirán para distinguirlas. También les mezclan canelas privadas de aceite esencial: la diferencia en

la intensidad del aroma dará á conocer el fraude.

**U. M.** Tónica, estimulante y antiespasmódica. D. Polvo 40 á 60 centígr; infusión 10 gram. para un litro de agua; esencia 1 á 4 gotas; agua destilada 10 á 60 gram.; tintura y alcoholado 5 á 10 gram.

**CANCHALAGUA.** Tlanchalahua, Cachalohuai. *Erythraea stricta*, Scheide; *E. chilensis*, Persoon; *E. jorullensis*, Kunth; Gencianáceas.

**Vg.** En México y otras partes de América. **P. U.** La inflorescencia.

**C. FIS.** Tallo delgado, hojas oblongo-lineares algo obtusas; inflorescencia en panojas dicótomas; corola dividida en 4 ó 5 lóbulos elíptico-oblongos; estigma bilaminado; cápsula bilocular.

**COM. Q.** Agua 7, esqueleto vegetal 59,66, materia cerosa verde 5,50, clorofila 2,50, principio amargo 9, materias aceitosas amarga, cristalizada, negra ácida, negra neutra, colorante roja, goma y almidón, de cada cosa 12,44. (Mr. Lebœuf, Tesis de la Escuela de Farmacia., Paris 1868.)

**U. M.** Tónica amarga, estomacal. D. 15 á 30 gram. en infusión en 500 gram. de agua.

**CANTÁRIDAS.** Cantharides, Franc.; Cantharides, Spanish flies, Ing.

Diversas especies de los géneros *Cantharis*, *Meloe* y *Triodons*, se usan en México como sucedáneas de la *Cantharis vesicatoria*; Orden Coleópteros, tales como las siguientes:

*Triodons Barranci*, Dug.; *Meloe tridentatus*, L. M. Jiménez, de México, que se conoce con los nombres vulgares de abadejo, chocoletito, botijones y teuschisene; vive en el Valle de México, en Silao y otros puntos de la República.

**C. FIS.** Longitud del macho 0,018, latitud 0,007, longitud de la hembra 0,044, latitud 0,010. Cabeza triangular, mandíbulas sobresaliendo poco del labro, provistas en su lado interno de tres dientes fuertes. Antenas medianas con el segundo artejo muy corto; el undécimo cilíndrico, alargado y adelgazado en su extremidad; corselete pequeño, más angosto que los élitros y la cabeza. No hay escudito. Los élitros cubren gran parte del abdomen de los machos; pero apenas llegan al segundo anillo abdominal de las hembras. Abdomen voluminoso y blando, patas largas y robustas, ganchos amarillentos divididos en dos porciones iguales; color del insecto, negro.

Se cosecha en los meses de Junio á Setiembre.

*Cantharis cucera*, Chev.; Pipila ciega, Fráncicos; Tlayacnayatl, Mexic.; Tungaseni, Otomí.

Longitud 0,030 á 0,018, latitud, 0,009 á 0,004. Cabeza negra con la mitad superior roja. Antenas negras, con la cuarta, quinta y sexta articulaciones en los machos, trígono y dilatadas hácia afuera; las antenas de las hembras son moniliformes; corselete un poco más largo que ancho, liso y lustroso, élitros negros de doble longitud que el cor-

## CAN

selete; abdomen negro con dos manchas rojas en su parte superior, que se extienden desde el segundo segmento hasta el penúltimo; en el centro de ellas se notan cinco puntos negros. Vive en los alrededores de México, Jilotepec y otros puntos, en los mismos meses que el anterior, sobre la calabaza, el chayote y el chayotillo. (*Sicyos angulatus*, L.)

**COM. Q.** Contiene, según el análisis hecha por los profesores Mendoza y Herrera (México), aceite verde, materia negra, materia amarilla viscosa, cantaridina, materia grasa, fosfatos de cal y de magnesio, ácido acético, ácido úrico y un principio volátil, al que deben el olor viroso de que están dotados: estos son los mismos principios que se han descubierto en la *Cantharis vesicatoria*.

Se encuentran además, otras especies viciales en distintos puntos de la República.\*

Las especies indígenas de los géneros *Triodons* y *Meloe* son, por lo que hasta ahora se ha observado, más activas que las del género *Cantharis*.

**CONSERVACION.** Enteras y en vasijas bien tapadas que contengan mercurio y algunos trozos de alcanfor para impedir que se apollen.

**U. M.** Las cantáridas son el principal agente de la medicación revulsiva. Interiormente su acción medicamentosa es incierta y peligrosa. D. Al interior sólo se debe emplear la tintura de 1 á 10 gotas.

**ANT.** El alcanfor.

**CANTUESO.** Lavande stœchas, Franc.; French lavender, Ing.; *Lavandula stœchas*, L.; Labiadas.

**Vg.** En Europa y México.

**P. U.** Las flores. Estas se presentan en espigas de color morado oscuro y rodeadas de un hacecillo de brácteas de color violado y más grandes que las flores.

**U. M.** Estimulante difusivo poco usado. **CANAFÍSTULA.** Quauhayohnachtli, Mex.; Casse, Franc.; Purging cassia, Ing. Se llama así el fruto del *Cassia fistuloides*, F. M. I.; Leguminosas.

**Vg.** En el Estado de Morelos y otros lugares calientes de México.

**P. U.** El fruto.

**C. FIS.** Es una legumbre indehisciente con dos valvas reunidas por dos suturas longitudinales de 20 á 60 centim. de largo; el interior está dividido por tabiques trasversales y paralelos que contienen una pulpa negra, y azucarada, en medio de la cual hay semillas amarillosas, aplastadas y romboidales: 1000 partes de frutos dan 445,52 de pulpa. Suele encontrarse también en el comercio de México otra especie de cañafístula (*Cassia brasiliensis*), cuyas legumbres son mucho más grandes, comprimidas y leñosas, con venas trasversales en la superficie, dos costillas salientes de un lado y una sola del otro: su pulpa en menor proporción que en

\* V. la «Gaceta Médica», año de 1866, tom. II, y «La Naturaleza», tom. I.

## CAP

la especie anterior, es de un sabor algo as-tringente y no debe sustituirse á la anterior.

En Europa se usa también la *Cassia fistula*, L., que vegeta en Arabia y Egipto.

**COM. Q.** Según el análisis de la pulpa de ésta última, hecho por Vanquelin, contiene gelatina vegetal, goma, gluten, azúcar, extractivo, parenquima y agua; la muestra tiene más azúcar y menos goma que la exótica.

**U. M.** Laxante. D. Pulpa 30 á 60 gram.; conserva y extracto 5 á 15 gram.

**CANAMO.** Chanvre, y las semillas Chénevis, Franc.; Hemp, Ing.; *Cannabis sativa*, L.; Canabineas. (V. Maribwana.)

**Vg.** En México y otros países.

**P. U.** Las semillas.

**C. FIS.** Ovado-a-redondadas ó comprimidas, color gris-cenizo, olor nulo, sabor dulce, aceitoso y desagradable.

**COM. Q.** Contienen un aceite secante, albumina, azúcar incristalizable, celulosa, y sales.

**U. M.** La emulsion obtenida triturando las semillas con el agua, se emplea como emoliente en las inflamaciones de las mucosas.

**CANUELA Ó COLA DE CABALLO.** Prele, Franc.; Horntaile, Ing.; *Equisetum arvense*, L.; Equisetáceas.

**Vg.** Valle de México y otras localidades.

**P. U.** El tallo.

**U. v.** Diurético y antibleorrágico.

**U. EC.** Para pulir la madera.

**CAOBA.** Tzopiliquahuitl, Mex.; Acajon, Franc.; Mahogany tree, Ing.; *Swietenia mahagoni*, L.; Cedréleas.

**Vg.** En las regiones calientes y húmedas de la República, y otros lugares de América.

En Europa se usa la *Sw. febrifuga*, Rosb., como antiperiódica. Caventou ha encontrado en ella un principio resinóide que llamó *Cailcedrina*.

**U. v.** La corteza como antiperiódica y as-tringente, en polvo, á la dosis de 2 gram.

**CAPITANEJA.** Nahuítiput, Mex.; *Bidens crocata*, Cav.; *Platypteris crocata*, Kunth; *Verbesina crocata*, D. C.; Sinantéreas.

**Vg.** En el Valle de México, al Sudeste de la Capital.

**C. FIS.** El tallo es rollizo, veloso, con cuatro alas longitudinales; ramos opuestos así como las hojas, que son distantes entre sí y vellosas; las inferiores de figura de alabarda, las demas pinatífidas y dentadas desigualmente; flores terminales ó axilares sostenidas por un largo pedúnculo; involucro globoso; flósculos tubulosos de color rojizo amarillento; semillas oblongas, comprimidas, de margen membranoso; vilano de dos aristas.

**SUST.** Suelen los indígenas traer en lugar de esta planta, otra semejante, que es el *Helianthus alatus*, F. M. I., ó *Coreopsis alata*, Cav.; se distingue de la anterior por sus ramos alternos, las hojas dentadas y alternas, inflorescencias terminales y los flósculos amarillos: por lo demas, parece tener las

## CAP

mismas propiedades que la verdadera capitanaja.

U. v. El cocimiento de la planta para lavar las úlceras venéreas, agregando después sobre ellas el polvo de las hojas, así como también para curar las *mataduras* de los animales de carga, usándola de la misma manera.

CAPULIN. Capolin, Mex.; *Cerassus capulin*, D. C.; Rosáceas.

Vg. En las regiones templadas de México.

P. u. La corteza, las hojas y los frutos.

U. v. La corteza en infusión, á la dosis de 4 gram. para 500 de agua como antidi-sentérica, y como antiperiódica; en polvo, á la dosis aproximativamente de 1 á 2 gram.

U. ec. Los frutos como alimento.

El agua destilada de las hojas del capulin sustituye á la del laurel cerezo. (V. esta agua.)

CARAÑA. Goma caraña; Tlahuelilocanahuatl (al árbol), Mex.; Caragne, Franc.; Caranna, Ing. Resina producida por el *Amyris caranna*, H.; Terebintáceas.

Vg. El árbol que produce esta resina en las regiones calientes de la República.

C. FIS. Color gris oscuro al exterior, moreno oscuro en su parte interna; ligera, que bradiza, de olor balsámico cuando se le calienta, sabor amargo resinoso; se disuelve completamente en el alcohol.

COM. q. Bonastre encontró en ella: resina 96.00, malato ácido de cal y de potasa 0.40, materias extrañas 3.60.

U. Entra en las preparaciones del emplasto que lleva su nombre; fuera de éste no tiene otro uso en medicina.

CARDAMOMO MENOR. Petit cardamome, Franc.; Minor cardamom, Ing.; *Amomum cardamomum*, L.; *Elettaria cardamomum*, White; Amomeas.

Vg. En Malabar, Java é Indias Orientales.

P. u. La cápsula, que es del largo de 6 á 8 milim., hinchada y triangular, contiene semillas morenas, de olor aromático y sabor acre.

COM. q. Se compone, según Trommsdorf, de aceite volátil, aceite graso, fécula, materia colorante, materia azoada y mucílago.

Suele usarse también el cardamomo mayor, *Elettaria major*, Smith; cuya cápsula es de 2 á 3 centim. de largo, triangular, puntiaguda por sus extremidades y estriada; contiene muchas semillas: es preferido el anterior.

U. m. Estimulante del estómago, carminativo, excitante.

CARDO SANTO. *Cirsium mexicanum*, D. C.; Sinantéreas.

Vg. En el Valle de México y otros puntos.

P. u. Las flores y hojas, como succedáneas del cardo santo usado en Europa, *Cnicus benedictus*, D. C., del que se cree tiene las propiedades estomacales, febrífugas y sudoríficas.

U. ec. Las flores para cuajar la leche.

## CAS

CARRIZO. Caña hueca, Caña verval; Grand roseau, Franc.; Reed grass, Ing.; *Arundo donax*, L.; Gramíneas.

Vg. En México y otros países.

P. u. La rizoma.

U. v. Como sudorífica y diurética.

CASCALOTE.\* Patlaboachioichin, Mexicano; Libidibi, Franc.; *Casalpinia coriaria*, Willd.; Leguminosas.

Vg. En las regiones calientes y húmedas de la vertiente occidental de la cordillera mexicana.

P. u. Los frutos.

COM. q. Contienen, según el Pr. P. Alcocer (México), 30 por 100 de tanino, y 17 por 100 de ácido gálico.

U. Se usan para curtir, y en la medicina como astringentes.

CASCARILLA. Ecorce de cascarille, Franc.; Cascarilla, Ing.; *Croton eluteria*, Bennet; Euforbiáceas.

Vg. En las Islas Lucayas.

C. FIS. Cortezas de 3 á 5 centim. de largo desde el grueso de una pluma de ánsar al del dedo meñique, arrolladas, compactas, desnudas ó cubiertas de una costra blanca, rugosa y hendida; color moreno oscuro y opaco; olor particular agradable; sabor amargo, acre y aromático.

COM. q. Duval ha encontrado en la cascarilla, albumina, tanino particular, un principio amargo cristizable llamado cascari-lina, materia colorante roja, materia grasa de olor nauseabundo, cera, goma, aceite volátil, resina, fécula, ácido péctico, leñoso, cloruro de potasio y sales de cal.

No deben confundirse estas cortezas con las del copalchi de Tehuantepec, como lo han hecho algunos botanistas, pues proceden de plantas distintas. (V. Copalchi.)

U. m. Tónica, excitante y febrífuga. D. Polvo de 1 á 2 gram.; infusión 5 á 15 gram. para un litro de agua.

CASTÓREO. Castoreum, Franc.; Castor, Ing.; *Castoreum*.

Es una secreción contenida en dos grandes glándulas inmediatas á los órganos sexuales del castor, sea hembra ó macho, *Castor fiber*, L., del orden de los roedores, que habita en algunas comarcas incultas del Canadá y la Siberia.

C. FIS. En el animal vivo, el castóreo es casi fluido y algo untuoso; mas el que se encuentra en el comercio es concreto, en bolsas piriformes, alargadas, comprimidas, más ó menos arrugadas y dispuestas generalmente por pares, una de ellas constantemente mayor que la otra, unidas por su parte más estrecha, lo que hace que parezcan pequeñas alforjas: su color es moreno negruzco al exterior. Cortadas al través, se ve el contenido que es una materia resinosa, en la que se notan membranas ó fibras blancuzcas de tejido animal: su olor es fuerte, muy penetrante, poco agradable, casi fétido; su sabor acre y amargo. El castóreo es

\* Véase «Gaceta Médica de México», tomo XVII, pág. 49.

## CAT

insoluble en el agua, soluble casi enteramente en el alcohol y en el éter.

COM. q. Contiene, según Brandes, aceite volátil, resina, albumina, osmázoma, grasa, moco, colesteroína, carbonato de amoníaco, urato, benzoato y fosfato de cal, sales de potasa, sosa y magnesia. Bizio ha extraído de la tintura alcohólica una sustancia grasa no saponificable y todavía poco estudiada, que ha llamado castorina, y Wöhler ha indicado la presencia de la salicina y del ácido félico.

El castóreo del Canadá es el que queda descrito y se encuentra comúnmente en el comercio; la otra clase, llamada castor de Siberia ó de Rusia, á la que puede agregarse la de Noruega, es muy rara y se encuentra en bolsas casi redondas; distinguiéndose además porque contiene, según Jager, casi doble cantidad de castorina; circunstancia poco importante para los usos terapéuticos, en los que la castorina parece no tener influencia alguna bien marcada.

ADULT. En Europa se ha visto falsificado el castóreo con algunas resinas ó gomo-resinas mezcladas con un poco de castóreo y encerradas en pequeñas vejigas, pretendiendo imitar las bolsas del castóreo. En México parece que hasta ahora no se ha presentado caso semejante; mas para asegurarse de la legitimidad de este producto, conviene ver si las bolsas presentan en su interior los tabiques membranosos en su estado natural, y si tienen los otros caracteres que se han señalado.

U. m. Antiespasmódico. D. 5 á 15 centígr. en polvo, la tintura 20 á 60 gotas.

CATECÚ. Cato, Tierra japónica; Cachon, Terre du Japon, Franc.; Catechu, Japan earth, Ing.; *Extractum Acacia catechu*.

El que se encuentra en el comercio según las noticias positivas de Kerr, es un extracto que se obtiene por decocción de la madera y legumbres del *Acacia catechu* y luego evaporada al calor del sol. Este es un árbol de la familia de las leguminosas, que vegeta en varias partes de las Indias Orientales; principalmente en Bengala y Bombay. El mismo nombre se ha aplicado á varios extractos que, teniendo casi los mismos caracteres y propiedades, provienen de vegetales y países diferentes.

C. FIS. El catecú se encuentra en el comercio en masas de forma y peso variable, cubiertas con hojas del *Dipterocarpus tuberculatus* (Rosb.). Su color varía del rojo pálido al rojo moreno y moreno oscuro; carece de olor; el sabor es muy astringente, algo amargo, seguido de un gusto ligeramente dulce. El catecú es parcialmente soluble en el agua, y más en el alcohol acinoso y en el éter.

COM. q. El de Pegu que es el usado en México, contiene ácidos cactánico y cactúico; goma y materia extractiva. (Véase Goma quino.)

ADULT. El catecú suele falsificarse con otros extractos astringentes, ó le mezclan

## CEB

tierra, arena, almidón ó alumbre. La solución acuosa del buen catecú da un precipitado verde con el percloruro de hierro; si el precipitado es azul negruzco, indicará que es de mala calidad; el almidón podrá ser descubierta por el yodo, y las tierras por la incineración. El amoníaco y el cloruro de bario descubrirán el alumbre, pero lo mejor será emplear el éter para extraer el tanino y reconocerlo. El catecú de buena calidad debe ceder al éter 53 por ciento y el más inferior 28 por ciento.

U. m. Tónico astringente. D. Polvo y extracto de 5 centígr. á 2 gram. y más; infusión 10 á 15 gram. para un litro de agua; tintura 5 á 10 gram.

CEBADA. Orge, Franc.; Barley, Ing.; *Hordeum vulgare*; Gramíneas.

Vg. Se cultiva en México.

COM. q. Sus frutos secos contienen, según Einhof, azúcar incristalizable, goma, almidón, glutina, albumina, fosfato de cal, agua y fibras; además un aceite espeso moreno-verdoso, que han encontrado Fourcroy y Vanquelin.

Privada de su primera película, se le da el nombre de *cebada mondada*, y de *cebada perla ó perlada*, á la que enteramente se ha privado de sus cubiertas y pulido por procedimientos particulares.

U. IND. Para preparar cerveza.

U. ec. Como forraje los tallos y semillas.

U. m. Emoliente. D. En cocimiento 15 á 30 gram. para 1 litro de agua.

CEBADILLA. Se da este nombre á los frutos de diversas especies de *Veratrum*. Quimichpatli, Itzenimpatli, Mex.; Cunicho, Ehtzemo, Tarasco; Cebadille, Franc.; Cebadilla, Ing.; Colchicáceas.

Vg. En diversos puntos de la República. Se distinguen varias clases de estos frutos.

1ª Cebadilla de Tierracaliente, producida por el *Veratrum officinale*, Schlechtendal, *Assagraea tenuifolia*, Mart. y Galeoti.

2ª Cebadilla del Interior, que proviene del *Veratrum sabadilla*, Retz., *V. virecens*, Mart. y Galeoti.

3ª La cebadilla del Valle de México, que la suministra el *Veratrum frigidum*, Schlechtendal.

Las cápsulas de la primera clase son de tres lóculos, de una consistencia papirácea, ligeras, de un color gris rojizo; los lóculos son oligospermos; las semillas negruzcas, en forma de cimitarra, rugosas y puntiagudas, sabor acre y amargo, excitan mucho la salivación.

Eos frutos de la segunda difieren por su forma más arredondada y su color más oscuro, tanto en las cápsulas como en los granos. La cebadilla del Valle de México presenta cápsulas mucho más grandes, más alargadas, de un color más claro lo mismo que sus semillas, las cuales tienen un tinte amarillizo, debido tal vez á que han sido cosechadas antes de llegar á su completa madurez.

Los bulbos de estas plantas se conocen en México con el nombre de cebolleja, cebolle-

## CEB

ta ó cintul, y se les dan los mismos usos que á los frutos, pues se cree que sus propiedades son idénticas.

COM. Q. La cebadilla fué analizada por Pelletier y Caventou, quienes encontraron una sustancia particular llamada veratrina, combinada con el ácido gálico; materia grasa formada de estearina, oleína y un ácido graso volátil denominado cebádico ó cebadillico; cera, materia colorante amarilla, goma, leñoso, sílice y sales de potasa y de cal. Cien gramos de semillas producen, segun Meisner, 0.58 de veratrina.

Cerbera ha encontrado tambien en las semillas un alcaloide, al que ha llamado cebadilina, y Merk un ácido cristalizabile y volátil que es el ácido verátrico: el mismo químico ha demostrado que la veratrina de Pelletier y Caventou es un producto complejo, y ha obtenido la veratrina pura en cristales prismáticos. Weigelin encontró un tercer alcaloide al que dió el nombre de Sabatrina. Los bulbos no han sido analizados.

SUST. Se sustituye la cebadilla, fraudulentamente ó por error, con las cápsulas del Chilpantlacol (*Pentstemon barbatus*, *P. imberbe* y *P. gencianoides*, de la familia de las escrofulariáceas). Se distinguen fácilmente estas cápsulas, porque están formadas por cuatro carpelos, su color es amarillo pardusco, su consistencia algo córnea, sus granos muy numerosos, y no tienen la forma de cimitarra, que pre-entan, como ya se dijo, las semillas de la cebadilla.

U. M. Muy poco usada al interior por su acción tóxica; participa de las mismas propiedades de la veratrina, de la que le vienen. Se emplea al exterior la tintura en fricciones como estimulante, y el polvo como insecticida y errino: este último modo de aplicación es peligroso.

CONTRAV. (V. Veratrina.)

CEBOLLA. Xonacatl, Mex.; Oignon, Franc.; Onion, Ing.; *Allium cepa*, L.; Liliáceas.

P. U. Los bulbos.

COM. Q. Contiene aceite volátil sulfurado, albumina, azúcar incristalizable, mucilago, fosfato de cal y ácido acético en parte combinado con la cal; citrato de cal y celulosa.

U. V. Contra la hidropesía.

U. EC. Como condimento.

U. M. Estimulante, y como tal entra en la condimentación; no se emplea como medicamento á pesar de sus propiedades acres é irritantes. Al exterior es un ligero rubefaciente.

CEDRO COLORADO. *Cedrela odorata*, L.; Meliáceas.

Vg. En las regiones calientes de la República.

U. V. La corteza de este árbol que es muy amarga, goza la reputación de febrífuga y anti-epiléptica. El cocimiento de las hojas se emplea para curar los dolores de muelas.

La resina del cedro se usa en las bronquitis.

## CER

CEDRON. *Lippia citriodora*, Kunth.; Verbenáceas.

Vg. En el Perú, y cultivado en México.

COM. Q. Segun Oliva, contiene materia colorante, materia grasa, tanino, indicios de materia azucarada, goma, leñoso y una sustancia indeterminada.

U. V. Como antiespasmódico.

CEIBA Ó CEIBO. Yaxché, Maya; *Eriodendron anfractuosum*, D. C.; Bombáceas.

Vg. En los Estados de Tamaulipas, Yucatan y otras regiones calientes y húmedas de la República.

U. V. Hojas y flores, emolientes.

U. EC. El algodón de que están provistas sus semillas, se usa para llenar almohadas y otros objetos.

CERA DE ABEJAS. Sustancia producida por el *Apis mellifica*, insecto del órden de los Himenópteros, que fué introducido á México despues de la conquista y se cria en abundancia en distintos puntos de la República. En el comercio se distinguen las clases de cera siguientes:

1ª CERA BLANCA. Cire blanche, Franc.; White wax, Ing.; *Cera alba*.

C. FIS. Blanca, poco olorosa, é insípida, ménos adherente que la amarilla; se ablanda á 35° y se funde á 70°, se solidifica á 62°75. Es completamente insoluble en el agua, muy soluble en los aceites fijos y volátiles con el auxilio del calórico. El alcohol hirviendo disuelve, segun Boullay, 0.01 que abandona al enfriarse; el éter hirviendo disuelve 0.25, que abandona de la misma manera.

2ª CERA AMARILLA.\* Cera panecillo; Cire jaune, Franc.; Yellow wax, Ing.; *Cera flava*.

C. FIS. Color amarillo, sabor débil y particular, olor agradable; es más fusible y adherente que la anterior.

COM. Q. La cera está formada de palmitato de miricila y ácido cerótico: el color, olor y sabor de la cera amarilla son debidos á principios extraños que pierde fácilmente, transfiriéndose en cera blanca cuando se le expone en capas delgadas á la acción de la luz.

ADULT. Muy numerosas son las que sufren este producto; la fécula, harina y otras sustancias insolubles se le mezclan comunmente: se reconoce el fraude tratando la cera por la esencia de trementina que disuelve solamente aquella: el agua se conoce por la pérdida de peso que sufre cuando se mantiene fundida por algun tiempo: el ácido esteárico y las resinas se descubren hirviendo una parte de cera en 20 partes de alcohol; se filtra cuando ya está frio y se agrega agua destilada; si la cera es pura, hay un ligero enturbiamiento; en el caso contrario aparece un precipitado coposo. Las grasas naturales como el sebo, manteca, etc., se reconocen por el punto de fusión diferente que tiene la cera falsificada con ellas, el cual es más bajo que el de la pura, y por la propiedad

\* No debe confundirse con la cera de Campeche.

## CER

de reblandecerse mucho cuando se le amasa entre los dedos; lo mismo sucede cuando contiene cera de la *Mirica*: tambien puede saponificarse, y tratar en seguida el jabon por el alcohol, siguiendo el procedimiento que antes se ha dicho para reconocer el ácido esteárico. La parafina se descubre con el ácido sulfúrico humeante, que trasforma la cera en una masa negra, mientras que la parafina no es atacada y aparece á la superficie de la masa con todos sus caracteres.

U. Entra la cera de abejas en varias preparaciones farmacéuticas.

CERA DE CAMPECHE. Se llama así á una materia cerosa secretada por diversas especies de abejas indígenas pertenecientes al género *Melipona*, particularmente por la *Melipona domestica*, conocida vulgarmente con los nombres de abeja alazana, de Piñolli y Mimiáhuatl, del órden de los Himenópteros, fam. de los Apiarios.

C. FIS. Se encuentra en el comercio bajo dos formas; en marquetas de algunos kilogramos de peso, y en masas oblongas conocidas vulgarmente con el nombre de tamales de cera, porque vienen envueltas en hojas de maíz, cuyo peso no excede de 500 gram.: es la clase preferida por ser generalmente la más pura. La cera de Campeche es opaca, de un color amarillo que tira al pardo en las partes que han estado expuestas á la acción del aire; al interior, el tinte, que es mucho más claro, se aproxima al amarillo leonado. Aunque su consistencia es blanda, conserva sin embargo la forma que se le da; se puede malaxar entre los dedos adhiriéndose á ellos; su olor es particular, su sabor aromático, se funde á 53°, arde con una llama brillante y fuliginosa.

Cuando se trata esta cera con el éter, se disuelve una sustancia amarilla, más adhesiva, más blanda y más fusible que la cera, y un principio aromático, quedando como residuo una sustancia de naturaleza tambien cerosa, blanca, dura, quebradiza y ménos fusible que la cera de donde se ha extraído.

ADULT. La cera de Campeche es adulterada con sebo y diversas materias resinosas: el primer fraude se reconoce por el punto de fusión, que es más bajo, por ser más adhesiva y por el olor de acroleína que se percibe cuando se arroja sobre un cuerpo en ignición. El segundo se reconoce tambien por el punto de fusión, que en este caso es más alto; porque se hace quebradiza cuando se extiende en láminas delgadas; y finalmente, por el alcohol que separa las materias resinosas, que son en general mucho más solubles en este vehículo.

Otros fraudes, como el de mezclarle piedras, agua, etc., son tan fáciles de conocer que apenas deben mencionarse.

U. Se emplea en la preparación de varios ungüentos y emplastos.

CICUTA MAYOR. Cigué, Franc.; Hemlock, Ing.; *Conium maculatum*, L.; Umbelíferas.

## CIP

Vg. En México y otros países.

P. U. Tallos, hojas y frutos.

El tallo es herbáceo, cilíndrico, ramoso, un poco estriado, liso, verde con manchas rojas: las hojas son alternas, grandes, tripinatifidas, de segmentos alargados, puntiagudos, profundamente dentados, un poco lustrosos y de un verde sombrío; las inferiores son pinatifidas, lisas y algunas veces manchadas: el fruto es ovóideo, comprimido, casi dídimo; marcado sobre cada carpelo con cinco costillas primarias salientes y onduladas; vallecitos estriados y sin bandillas.

Esta planta es la oficial y debe colectarse, para que tenga todas sus propiedades medicinales, cuando esté floreado.

COM. Q. Contiene un alcaloide líquido y volátil al que han dado los nombres de conina, cicutina, conicina y coneína; parece que este principio existe en mayor proporción en los frutos, segun Brandes y Giesecke. Wertheim ha encontrado otro alcaloide concreto, cristalizabile, soluble en el agua, en el alcohol y en el éter, al que ha dado el nombre de conhidrina.

La cicuta menor llamada tambien de jardín, perejil de perro ó de burro (*Aethusa cynapium*, L.), se ha confundido algunas veces con la cicuta oficial y aun con el perejil. Se distingue de éste porque no tiene olor; el color de sus hojas es de un verde más oscuro así como por la forma de sus segmentos, que son angostos y agudos; su tallo es ramoso, cilíndrico y ligeramente estriado; y se diferencia de la verdadera cicuta en que su tallo no está manchado sino solamente tiene un color rojizo ó violáceo en su base.

U. M. Resolútiva, calmante y sedativa. D. Polvo 5 centígr. á 2 gram.; extracto, segun su clase, 1 á 5 centígr.; tintura 10 á 30 gotas.

ANT. y CONTRAV. Vomipurgantes, agua yodo-yodurada de Bonchardat (V. Atropina), y calmar los accidentes con el té ó café.

CIDRA. Cedrolimon, Cidrero; Cedrat, Franc.; Citrontree, Ing.; *Citrus medica*, L.; Auranciáceas.

Vg. En Asia, y es cultivada en México.

La corteza del fruto contiene aceite esencial que es empleado en varias preparaciones farmacéuticas.

U. V. El fruto, como alimento.

CINOGLOSA. Lengua de perro; Cynoglosse, Franc.; Houndstongue, Ing.; *Cynoglossum officinale*, L.; Borrajíneas.

Vg. En Europa.

P. U. La raíz que es larga, gruesa, carnosa, gris al exterior y blanca al interior; de olor viroso y sabor insípido; parece que la parte activa reside en su corteza, aunque sus propiedades son dudosas, por cuya razón es poco usada.

U. M. Calmante; únicamente usada en las píldoras que llevan su nombre.

CIPRÉS COMUN. Ciprés, Franc.; Cypress, Ing.; *Cupressus sempervirens*, L.; Coníferas.