

CIP

Este árbol se cultiva en varias partes de Europa y América.

U. Fueron muy usados en medicina sus frutos ó conos, llamados impropriadamente agallas, los que entran todavía en algunas composiciones farmacéuticas que van cayendo en olvido.

U. M. Astringente, poco ó nada usado.

CIPRÉS DE MÉXICO. *Cupressus benthami*, Gordon; Coníferas.

U. Los del ciprés comun.

U. M. Astringente.

CIRUELILLO. Zapotito de S. Juan; *Bunchosia lanceolata*, Botteri; Malpigiáceas.

Vg. En el Estado de Veracruz.

P. U. La corteza de la raíz que da un extracto astringente semejante á la goma quino.

CIRUELO AGRIO. Ciruelo amarillo de Cuba, Mombin, Jovo, Hobo de las Antillas; *Spondias mombin*, L.; Terebintáceas.

Vg. En las tierras calientes de México.

P. U. El fruto, cuyo sabor es ácido y resinoso.

U. EC. Comestible.

CIRUELO DE ESPAÑA. Prune, Franc.; Plum-tree, Ing.; *Prunus domestica*, L.; Rosáceas.

Vg. En Siria; es cultivado en Europa y México.

P. U. El fruto, que es variable en su tamaño, forma y color; su sabor es agrídulce. Desecado al sol, se llama ciruela pasa, y se usa como laxante.

COM. Q. Contiene ácido málico, azúcar, goma, materia azoada y pectina: en sus almendras hay un aceite fijo.

CIRUELO DE MÉXICO. *Atoyaxocotl*, Mex.; *Spondias purpurea*, L.; Terebintáceas.

Vg. En varias partes de la República.

P. U. El fruto, que es más pequeño que el agrío; su sabor es dulce, algo ácido, resinoso y balsámico.

U. EC. Comestible.

CLAVILLO. Yerba del clavo ó Clavo de olor; *Juliania caryophyllata*; La Llave; Zingifiláceas.

Vg. En Tlalpam y otros lugares de la República.

P. U. Las hojas.

U. V. Estimulante.

CLAVO DE ESPECIA. Clon de girofle, Franc.; Cloves, Ing.; *Caryophyllus aromaticus*, L.; *Eugenia caryophyllata*, Willd.; Mirtiláceas.

Vg. En las islas Molucas, y es cultivado en Cayena, las Indias y las Antillas.

P. U. La flor, ántes de su desarrollo completo.

COM. Q. Contiene aceite volátil compuesto de dos esencias, una neutra y otra ácida, llamada ácido *Eugénico*; materia astringente, goma, resina, un principio cristalizabile denominado *Cariofilina*, otra sustancia insípida llamada *Eugenina*. Scheuch encontró en la esencia ácido salicílico.

ADULT. Algunas veces se encuentran en el comercio los clavos privados de su aceite

COC

volátil; entónces son ménos pesados, negros y arrugados, y casi no tienen olor ni sabor.

U. M. Estimulante general. D. Alcohólico ó tintura 10 á 30 gotas.

COCA DE LEVANTE. Coque du Levant, Franc.; Cockles, Ing.; *Anamirta cocculus*, Wight y Arnolt. *Cocculus suberosus*, D. C. *Menispermum cocculus*, L.; Menispérmeas.

Es una planta sarmentosa muy comun en los lugares montuosos de la costa de Malabar.

P. U. Los frutos.

C. FIS. Drupas ovóides ó subreniformes, negruzcas, rugosas, con una cresta de color más oscuro sobre su cara dorsal. El corte trasverso del grano tiene la forma de herradura.

COM. Q. Segun Couerbe y Pelletier, contienen: picrotoxina, resina, materia grasa ácida, materia análoga á la cera, ácido málico, moco, almidon, sales.

El pericarpo casi no tiene sabor, y contiene, segun los mismos químicos, menispermína, paramenispermína, materia alcalina, ácido hipopicrotóxico, resina, goma y almidon.

U. Apénas se ha usado como medicamento. En Europa se ha empleado para atarantar los peces y cogerlos fácilmente; pero segun Goupil, le comunica á la carne sus propiedades venenosas.

U. M. Narcótica tetánica y muy venenosa; desusada y peligrosa.

ANT. (V. Estriénina.) Hahnemann aconseja el alcanfor como su mejor antídoto.

COCA DEL PERÚ. Coca, Franc. é Ing.; *Erythroxylum coca*, Lam.; Eritroxileas.

Vg. En el Perú.

P. U. Las hojas.

C. FIS. Cortamente pecioladas, ovaes, agudas, enteras, de tres nervios, de 40 milímetros de largo y 27 de ancho, olor agradable semejante al del té, sabor particular, amargo y algo astringente.

COM. Q. Las hojas de la coca contienen cera, tanino particular llamado ácido cocotánico, aceite volátil concreto, clorofila, celulosa, materia morena amarillosa de olor desagradable; un alcaloide especial (la cocaína) que es cristalizabile, poco soluble en el agua, mas soluble en el alcohol y en el éter, y que se combina con los ácidos formando sales solubles. Se ha extraído tambien otro alcaloide líquido y volátil (la higrina) que no es venenoso.

U. M. Tónico estimulante general. D. 2 á 8 gram. por día.

COCHINILLA. Grana; Nocheztly, Mex.; Cochenille, Franc.; Cochineal, Ing.; *Coccus cacti*; Hemípteros.

Se encuentra en abundancia en la Mixteca, en Ahualulco y en otros puntos. Vive sobre varias especies de *Opuntia*, principalmente la *O. cochenillifera*.

C. FIS. La cochinilla del comercio, formada únicamente por las hembras de este insecto, se presenta con la apariencia de granos arrugados, ovaes y tambien globulosos,

COC

plano-convexos y aun informes, de cosa de 8 milin. de diámetro, morenos y oscuros ó bien rojizos, con estrías cenicientas entre sus arrugas; amargos y ligeramente ácidos al gusto; secos, friables, dando un polvo más ó ménos rojo. Se distinguen tres especies: la mixteca ó jaspeada, que es una mezcla de granos rojizos, glaucos y morenos; la negra, que por haber sufrido la accion del agua hirviendo, ó de planchas calientes, tiene la apariencia de granos gruesos, rojo-morenos ó negros; y la silvestre que es de aspecto más homogéneo. La primera es la más estimada.

COM. Q. Pelletier y Caventou han encontrado materia animal particular, ó coccina, un principio graso compuesto de estearina, oleina y ácido cocéinico, fosfatos de cal y de potasa, carbonato de cal y carmina, que es el principio colorante: esta es sólida, rojopúrpura, soluble en el agua y en el alcohol, insoluble en el éter, inalterable al aire y fusible á 50°.

U. Sirve en farmacia para teñir polvos, elixires, etc.

U. IND. En el arte del tintorero. La alúmina combinada con ella constituye la laca carminada.

COCLEARIA. Cochlearia, Franc.; Scurvy grass, Ing.; *Cochlearia officinalis*, L.; Crucíferas.

Vg. Europa.

P. U. Las hojas.

En México se sustituye con el *Lepidium latifolium*, L., que pertenece á la misma familia y tiene propiedades análogas.

U. M. Como antiescorbútico y en los infartos ganglionares. Se administra de preferencia el jugo, á la dosis de 60 á 150 gramos diarios.

COCO. *Cocos nucifera*, L.; Palmeras.

Vg. En las tierras calientes de México y de otros países.

COM. Q. El líquido encerrado en la almendra, contiene:

Manita.....	3,825
Albumina.....	0,750
Goma.....	0,250
Agua.....	95,000
	99,825

La almendra está compuesta de

Albumina.....	07,685
Áceite.....	71,688
Goma.....	05,588
Manita.....	01,595
Materia colorante amarilla.....	00,225
Fibrina.....	14,950
	101,731

(Bizio.)

El aceite de coco produce por la saponificación un jabon del que se pueden extraer los ácidos siguientes: caprónico, caprílico, cáprico, lanroesteárico, mirístico y palmítico.

U. V. Las raíces del coco se usan como astringentes en las diarreas; la médula y la yema terminal, como alimento; la sávia fer-

COL

mentada produce un licor muy agradable; las flores se usan como pectorales y los frutos verdes se emplean como hemostáticos.

COLA DE PESCADO. Buche de pescado, ietiólca; Colle de poisson, Franc.; Isinglass, Ing.; *Ichthyocolla*, *Cola piscis*.

Es la vejiga natatoria desecada de varios géneros de peces. En Rusia se obtiene del *Acipenser huso* L., *A. ruthenus* y *A. sturio*; pescados Condopterigeos de la tribu de los Esturiones, que abundan en los rios del Oriente y Norte de Europa.

En México se obtiene del bagre, *Silurus bagre*, de la familia de los Siluróideos, órden de los Malacopterigeos abdominales, tribu de los Siluros, y de otros peces.

La cola del pescado de Rusia es la más estimada, y se presenta en el comercio bajo varias formas. La mejor tiene los caracteres siguientes: blanca, ligeramente amarillosa, semitransparente, fibrosa y tenaz; sólo se puede dividir en el sentido de sus fibras; inodora y casi sin sabor; sumergida en agua fria se hincha, se reblandece y se vuelve opalina; se disuelve sin residuo en el agua hirviendo y se convierte por el enfriamiento en jalea. Esta cola bien pura solidifica treinta veces su peso de agua. La que con cortas diferencias no tenga estos caracteres, debe desecharse.

U. Se usa para preparar telas aglutinantes y jaleas, y para clarificar algunos líquidos.

COLCHICO. Colchique, Franc.; Autumn crocus, Ing.; *Colchicum autumnale*, L.; Colchicáceas.

Vg. En los climas templados de Europa.

P. U. Los bulbos y las semillas.

C. FIS. Los bulbos son ovóides, gruesos, convexos de un lado, con un surco profundo del otro; cubiertos de una túnica membranosa y negruzca; su interior es compacto y blanco. La recoleccion parece debe hacerse en Estío, porque segun la opinion de algunos autores, en esta época están en todo su vigor, pasada la cual, el nuevo bulbo que florece en Otoño, se alimenta á expensas del anterior y es ménos activo en sus propiedades. Stolze ha encontrado en el colectado en esta época, más almidon y ménos materia amarga que en el de Estío, siendo de dos por ciento en el primero y de seis por ciento en el segundo.

Las semillas son pequeñas, algo ovóides, de color moreno rojizo; superficie áspera rugosa, al interior blancas, y de sabor acre: son preferidas á los bulbos por encontrarse en ellas propiedades más constantes, ser más fácil cosecharlas en tiempo conveniente, y porque contienen mayor cantidad de colchicina.

COM. Q. Contienen los bulbos materia grasa, ácido graso análogo al cebádico, supergalato de colchicina, goma, almidon, inulina y leñoso.

En México, segun Oliva, se encuentra el *Colchicum alpinum*, D. C., que se conoce con el nombre de mayos, quitameriendas, mataperros y atzcalxochitl, cuyas propiedades

COL

parecen ser las mismas que las del anterior. U. M. Diurético á pequeñas dosis, purgante drástico á dosis mayores, y veneno irritante á grandes dosis. D. Polvo 5 á 30 cent.; extracto 5 á 20 centigr.; tintura ó vino 5 á 20 gotas, dos veces al día; miel 5 á 10 gram.

CONTRAV. Emeto-catárticos y en seguida agua yodo-yodurada de Bouchardat. (V. Atropina.)

COLOMBO. Colombo, Franc.; Columbo, Ing.; *Cocculus palmatus*, D. C.; *Iteorrhiza palmata*, Miers; *Menispermum palmatum*, Lam.; Menispermáceas.

Vg. En Africa.

P. U. La raíz.

C. FIS. Se encuentra en ruedas de 2 á 3 centim. de diámetro y 2 á 4 milim. de espesor, ó en trozos de mayor magnitud, deprimidas hacia el centro y ofreciendo muchas depresiones concéntricas: la corteza es de un color gris moreno ó amarillizo; algunas veces lisa, más comunmente con rugosidades irregulares y sin estrías paralelas. Las superficies trasversales son de un amarillo verdoso; tinta que va debilitándose de la circunferencia al centro, con excepcion de un círculo de color muy marcado, que se encuentra en el límite de las capas corticales con las leñosas. El olor de esta raíz es débil y el sabor desagradable, muy amargo, sobre todo en la parte cortical. Se pulveriza fácilmente, dando un polvo gris verdoso que con el tiempo se pone pardo: no se debe pulverizar sino en corta cantidad, pues se conserva mejor entera.

El colombo no tiñe al éter; al alcohol le da una tinta amarillo-verdosa bastante marcada; el macerado acuoso es moreno.

COM. Q. Segun Planché el colombo contiene almidon en gran abundancia, materia azoada, materia amarilla amarga, no precipitable por las sales metálicas, vestigios de aceite volátil, sales de cal y de potasa, óxido de hierro y sílice. Wittstock ha extraído además una sustancia cristalizable que ha nombrado colombina, la que es muy amarga y muy soluble en el ácido acético débil y en las soluciones alcalinas. Se encuentra tambien otro principio amargo y amarillo, al que Bodeker llama berberina, y se halla combinado con un ácido particular que es el ácido colómbico. El agua hirviendo y el alcohol se apoderan de los principios activos de esta raíz.

ADULT. La raíz de brionía teñida con la tintura de colombo, se ha sustituido fraudulentamente á éste; los caracteres de la brionía son tan diversos de los del colombo, que el fraude es de los más groseros y fáciles de conocer. La raíz de la *Fraseria Walteri*, Mich., se ha sustituido tambien al colombo: se distingue fácilmente por su tinte amarillo leonado, las estrías paralelas que se notan generalmente en su corteza, su olor parecido al de la genciana, su sabor débilmente amargo y azucarado, y su polvo amarillo bajo: al éter lo tiñe en amarillo y el macerado acuoso toma un color verde negruz-

COL

co con el sulfato de hierro. El yodo no ejerce accion manifiesta sobre la *Fraseria*, mientras que da un color negruzco á la raíz de colombo humedecida. La tintura de nuez de agallas no ejerce accion sobre el alcoholado de la primera, y produce un precipitado gris en el de la segunda.

U. M. Tónico amargo. D. Polvo, 5 centigr. á 2 gram.; infusion. cocimiento ó maceracion 15 gram para 1 litro de agua.

INC. Acetato de plomo, agua de cal, sublimado corrosivo.

COLOQUINTIDA. Coloquinte, Concombre amer, Franc.; *Colocynth*, Bitter apple, Ing.; *Cucumis colocynthis*, L.; *Citrullus colocynthis*, Royle; Cucurbitáceas.

Vg. Originaria del Levante é Islas de la Grecia.

P. U. La pulpa del fruto.

C. FIS. Fruto globuloso, lampiño, amarillo, de epicarpo delgado; mesocarpo muy amargo, nauseabundo, esponjoso; casi sin olor, seco y ligero.

COM. Q. Contiene, segun Meissner, aceite fijo amargo 4.2, resina insoluble en el éter 13.2, principio amargo ó coloquintina 14.4, materia extractiva algo amarga, 10.0, goma 9.5, basorina 3.0, leñoso 19.2, extractivo obtenido por la potasa 17.0, fiteumacola 0.6, fosfato de cal 2.7, fosfato de magnesia 3.0, agua 5.0, exceso 1.8. La coloquintina, segun Walz, es una glucosida: el mismo químico ha obtenido otro principio que llamó coloquintilina.

U. M. Purgante drástico. D. Polvo de 20 á 60 centigr.; vino 15 á 30 gotas; extracto 10 á 30 centigr. Debe usarse con prudencia.

INC. Los álcalis fijos, el sulfato de hierro, nitrato de plata, acetato de plomo y nuez de agalla.

COLORIN. Patol, Chocolin, Iquimite, Zompantle; *Tzompanquahuatl*, Mex.; *Erythrina coralloides*, F. M. I.; Leguminosas.

Vg. En México y Sud América.

P. U. Los granos, que son elípticos, lisos, lustrosos, de un color rojo de coral, con una línea saliente y longitudinal en el dorso, ombligo blanco rodeado de una faja negra.

C. Q. Segun el análisis hecho por Rio de la Loza (F.), de México, las semillas del colorin contienen: *

Agua	07,15
Grasa sólida }	13,35
Grasa líquida }	
Resina soluble en el éter	00,32
Resina insoluble en el éter y soluble en el alcohol	13,47
Alcalóide especial, <i>Erythrocoraloidina</i>	01,61
Albumina vegetal	05,60
Goma	00,83
Azúcar	01,55
Ácido orgánico	00,42
Fécula	15,87
Materias inorgánicas	39,15
Pérdida	00,68
	100,00

* Tésis para el exámen profesional.

COL

U. V. No se usa en la medicina: es muy venenoso.

U. EC. é IND. La madera, que es muy blanda, para hacer taponés; y en San Luis Potosí figuras diversas: las flores como alimento.

COLORIN CHIQUITO. Negritas ó Pulguitas; Atecuytli, Mex.; *Rhynchosia precatória*, H. B. K.; Leguminosas.

Vg. En Cuernavaca y otros lugares calientes.

P. U. Los granos.

C. FIS. Reniformes, algo comprimidos en la base, mitad negros y mitad rojos; en esta última se encuentra el ombligo del grano.

U. V. El vulgo atribuye á estas semillas la propiedad de obrar sobre el cerebro, produciendo la pérdida de la inteligencia. El Dr. Altamirano, de México, ha hecho algunos experimentos con el extracto alcoholico de la *Rhynchosia*, que demuestran no estar fundada esta creencia, aunque parece que en los granos existen principios tóxicos.¹

COLORIN DE PECES. Bois à envivrer, Franc.; Dog wood, Ing.; *Piscidia erythrina*, L.; Leguminosas.

Vg. Estado de Guerrero.

U. V. Segun el Dr. Hamilton, la tintura de la corteza de la raíz de esta planta goza de propiedades narcóticas: la recomienda para curar los dolores de muelas, colocando un algodón embebido en ella, sobre la parte cariada.

U. EC. Arrojando fragmentos de esta planta en el agua, los peces que hay en ella se narcotizan, viniendo á sobrenadar en la superficie, por cuya propiedad algunas personas para pescar emplean este procedimiento, que debería prohibirse.

COMINO. Cumin, Franc. é Ing.; *Cuminum cyminum*, L.; Umbelíferas.

Vg. En Oriente, y es cultivado en México.

P. U. Los frutos, que contienen mucho aceite esencial.

U. EC. Para condimento.

U. M. Estimulante carminativo.

COMINOS RÚSTICOS. *Thapsia asclepium?* L.;² Umbelíferas.

Vg. En México.

P. U. Los frutos, que son aromáticos y semejantes á los del hinojo.

CONTRAYERBA. Se da este nombre á diversas especies del género *Dorstenia*. En México tenemos la *D. contrayerba* L., que vegeta en el Estado de Veracruz y otras localidades de la República, la cual lleva el nombre de barbudilla, y tuxpatli en mexicano, y la *D. houstonii*, que se encuentra en Campeche, y parece que es la que produce la raíz de Drake: ambas pertenecen á la familia de las Móreas.

Las raíces de estas plantas, que son las par-

¹ Véase «La Naturaleza», tom. IV, pág. 92.

² Oliva sospecha que el fruto que en Jalisco lleva el nombre de Acocote (*Pentacripta atropurpurea*), es el mismo que en la Capital de la República es conocido con el de Cominos rústicos.

COP

tes usadas de ellas, no han sido analizadas. Se conoce con el nombre de contrayerba de Julimes, la raíz del *Asclepias contrayerba* F. M. I. Asclepiádeas. Segun Cal,¹ tiene las mismas propiedades que la *Dorstenia*, y aun la cree superior.

U. M. Estimulante, diaforética y antipteriódica. D. 4 gram. para 180 de agua.

COPAL. Goma de limon, Copal de penca; Copalli, Mex.; Ngedni, Ngidri, Otomi; Resina que se cree producida por el *Elaphrium copalliferum*, F. M. I.; Rutáceas.

Vg. En las regiones calientes de la vertiente occidental de la República.

P. U. La resina que se obtiene de las incisiones hechas al arbusto.

C. FIS. En el comercio se presenta bajo la forma de semicilindros quebradizos, lustrosos y transparentes en su cara plana, opacos y blancos en la convexa, cubiertos de tierra en una de sus extremidades; su olor es balsámico, su sabor aromático, se reblandece entre los dientes como la almáciga; se funde á 74°: con el tiempo pierde su transparencia y se pone amarillo.

U. Se emplea indebidamente como sucedáneo de la goma elemi; entra en la composicion de varios unguentos.

U. M. No se usa en medicina, pero debe tener las propiedades balsámicas de las demás resinas.

COPALCHI. Campanillo,² Palo de almizcle; Copalchichic, Mex.

Se designan con este nombre, cortezas amargas de géneros y familias diversas y á las que se atribuyen propiedades antiperiódicas. Las que más comunmente se encuentran son las cortezas del *Croton niveum* Jacq., *C. pseudo-china*, Scheide, que se halla en Oaxaca, Plan del Río, en el Puente Nacional, Tampico, Tehuantepec, entre Laguna Verde y Actopan (donde lleva el nombre de quina blanca segun Schiede), en la Sierra de San Pedro, etc.; el *C. reflexifolium*, H. B., que vegeta en Acapulco, la Huasteca, Paso del Correo, en las márgenes del rio de Teculata, etc., se confunde comunmente con el anterior: ambos pertenecen á la familia de las Euforbiáceas.

C. FIS. La corteza del *croton niveum* que lleva el nombre de copalchi delgado, se presenta bajo la forma de tubos cilíndricos del grueso de una pluma de ánsar, la capa suberosa es ya cretácea, ya amarilla leonada; el liber rojo moreno, duro y compacto, ofrece una textura finamente fibrosa; cuando se quema esta corteza, produce un olor semejante al del almizcle; su sabor es amargo, parecido al de la trementina. Hay otro copalchi llamado gordo, que difiere de éste por sus dimensiones, su peridermis gruesa y fungosa, y su mayor amargura; se ha atribuido al *Croton suberosum*.

¹ Ensayo para la Materia médica mexicana.

² Segun Oliva le dan este nombre en Autlan, á la *Coutarea latiflora*, D. C. Rubiáceas, cuya corteza es, segun este distinguido mexicano, el copalchi de Guadaluajara. Segun Jimenez, en Orizaba llaman copalchi á la *Hedwigia balsamifera*, de las Terebintáceas.

COQ

COM. Q. Brandes analizó la corteza del copalchi; extrajo una resina acre y aromática, un principio amarillo soluble en el agua y en el alcohol, y un aceite graso concreto. Howard aisló también un alcaloide amargo soluble en el éter.

U. M. Aunque se dice que tiene propiedades antiperiódicas, en realidad no se ha estudiado suficientemente.

COQUITO DE ACEITE. *Alphonsia oleifera* (según Oliva). Palmeras.

Vg. En las regiones calientes y húmedas de la vertiente occidental de la cordillera mexicana. (V. Manteca de coco.)

*CORALINA BLANCA. Coraline Blanche, Franc.; Seacoralline, Ing.; *Coralina officinalis*, L.; subórden de las Algas coristóreas.

U. Se le atribuyen propiedades antihelmínticas.

CORTEZA DE DRIMIS. Corteza de Winter, Corteza de chilillo, de chachaca ó de palo picante; Ecorce de Winter, Franc.; Winter's bark, Ing.

Se conocen con este nombre las cortezas del *Drymis Winteri*, Fosster, del *D. Mexicana*, D. C., *D. Punctata* y *D. Granatensis*, D. C., todos de la familia de las Magnoliáceas.

Vg. La primera y tercera en las márgenes del estrecho de Magallanes, la segunda en las regiones calientes de la vertiente occidental de la gran cordillera mexicana, y la cuarta en Nueva Granada.

C. FIS.* Fragmentos arrrollados de dimensiones variables, peridermis blanquiza, un poco fungosa, en algunos fragmentos gris rojiza; liber de fibras gruesas y rojizo, olor suave indefinible, sabor muy aromático y en alto grado quemante.

COM. Q. Henry analizó la corteza del *Drymis Winteri* y obtuvo los principios siguientes: resina acre, aceite volátil, materia colorante, tanino, varias sales de potasa, malato de cal y óxido de hierro.

La presencia del tanino tan fácil de reconocerse, distingue esta droga de la canela blanca (*Canella alba*, de las Caneláceas) con la cual se ha confundido algunas veces, pues ésta se halla desprovista de aquel.

U. M. Estimulante, tónica y aromática. D. 1 á 8 gram. en polvo; tisana por infusión 8 gram. para un litro de agua; tintura 10 gr.

COSTOMATE, COSCÓMATE Ó CAPULLI. Costomatl, Mex.; *Physalis costomatl*, Moc. y Sessé; Solanáceas.

Vg. En las tierras templadas de México. U. v. La hojas se emplean como diuréticas: los frutos son comestibles.

CRAMERIA. Ratania, Raíz de ciruelilla; Ratanhia, Franc.; Ratanhy, Ing. Las raíces de diversas especies del género *Krameria* llevan este nombre: las principales son, la *K. pauciflora*, F. M. I., la *K. secundiflora*, F. M. I., y la *K. triandra*, R. P., que es la especie usada en Europa; pertenecen á la familia de las Poligáneas.

* Estos caracteres se refieren al Drimis de México.

CUA

Vg. Las dos primeras en México y la tercera en el Perú.

COM. Q. La peruana es la única que ha sido analizada: según las observaciones de Gmelin, Vogel, Peschier y Trommsdorff, contiene tanino, leñoso, goma en pequeña cantidad, almidón, materia azucarada, un ácido particular que ha sido llamado cramerico, y cera. Colton ha encontrado también un principio oloroso, sólido y volátil.

La crameria cede al agua y al alcohol sus principios activos; en el cocimiento se encuentran menos principios astringentes disueltos que en el macerado y en la infusión.

INC. Los ácidos y las sales minerales precipitan las soluciones acuosas y alcohólicas obtenidas con esta raíz.

U. M. Astringente útil y muy usado. D. Infusión 10 á 30 gram. para un litro; polvos 1 á 8 gram.; extracto 50 centigr. á 4 gram.

CUAJILOTE. Quauhxiloti, Mex.; *Parmentiera edulis*, D. C.; Bignoniáceas.

Vg. En Yauztepec y otros lugares calientes.

U. v. Según Oliva, la raíz se usa como diurética, y el cocimiento de las hojas en la otitis externa.

CUAJIOTE. *Rhus perniciosa*, H. B. K.; Terebintáceas.

Vg. En Tepeacoacuilco y otros lugares calientes de la República.

P. U. La goma-resina, que espontáneamente escurre del tallo de este árbol, se conoce vulgarmente con el nombre de *Goma Archipin*.*

C. FIS. Se encuentra en masas globulosas de diversas dimensiones, ó en lágrimas ó en trozos irregulares: coloración variable, ya blanca de leche, ó amarillenta, ó amarillo rojiza ó morena; algunas veces con manchas verdosas ó verde azuladas; quebradura vídriosa; peso específico á 18°, 0,9383; inodora; sabor amargo persistente; puesta al fuego directo chisporrotea, decrepita y da humo débil, algo parecido al del copal; se emulsiona fácilmente con el agua.

COM. Q. Está compuesta, según Rio de la Loza (L.), de

Goma.....	34
Resina amarilla soluble en el alcohol y en el éter.....	44
Agua, cal, indicios de ácido sulfúrico y de magnesia, materias extrañas y péridida.....	22
	100

U. v. Como purgante y diurético.

U. EC. La emulsión espesa, como pegamento del marfil, vidrio, porcelana, etc.

CUASIA. Se encuentran en el comercio dos clases de madera que llevan este nombre: los árboles que la producen pertenecen á la familia de las Simarúbeas.

1° CUASIA AMARGA DE SURINAN, producida por la *Quassia amara*, L.; Quassi amer-

* Véase «Gaceta Médica de México», Diciembre de 1870.

CUA

Franc.; Surinan quassia, Ing. Se encuentra en rajas ó fragmentos de ramos con corteza, que se desprende fácilmente, ó desprovistos de ella: la madera es de un color leonado y provista de rayos medulares tan ténues, que sólo se distinguen con el lente; olor nulo; sabor intensamente amargo.

2° CUASIA DE JAMAICA, producida por la *Picrana excelsa*, Lindley; *Simaruba excelsa*, D. C.; Quassia de la Jamaïque, Franc.; Jamaïque Quassia, Ing. Leños gruesos generalmente provistos de una corteza adherente; el color de la madera es más pálido que en la clase anterior y algo verdoso; los rayos medulares se distinguen á la simple vista; su sabor es intensamente amargo.

COM. Q. La cuasia contiene un principio amargo cristalizabile, llamado *Quasina* ó *Quasita*, goma, sales diversas, leñoso y vestigios de un aceite volátil.

SUSR. Suele venderse la madera del *Rhus metopium* con el nombre de cuasia: se distingue fácilmente el fraude por el color gris de la primera, por las manchas negras que presenta y porque su macerado acuoso precipita por el sulfato de hierro.

U. M. Tónico amargo. D. Polvo 1 á 2 gram.; extracto 60 centigr. á 1 gram.; tintura 4 á 8 gram.; vino 30 á 60 gram.; infusión 5 á 10 gram. para un litro de agua. Hoy es más común y económico usar el agua en la que se han macerado las raspaduras de la madera, ó el vino que ha permanecido algún tiempo en una copa hecha con la madera de la cuasia.

CUAUTECOMATE. Cuastecomate, Tecomate, Güiro, Guaje cirian; Tecomatl, Quauhcomatl, Mex.; *Crescentia alata*, H. B. K.; Bignoniáceas.

Vg. En Colima, Atlán, Acapulco y otros lugares calientes de la República.

P. U. El fruto.

C. FIS. Baya arredondada de 7 á 12 centímetros de diámetro, de cubierta leñosa, lisa, con un rodete donde estaba el pedúnculo; unilocular, polisperma llena de una pulpa blanca verdosa cuando está fresco el fruto, negra y muy semejante á la de la cañafistula cuando está seco.

COM. Q. Contiene mucha azúcar, y puede dar por la fermentación y destilación alcohol; contiene también goma en cantidad notable, tanino y fibra leñosa.

U. v. Es recomendado como un excelente béquico, y en las contusiones del pecho. Las hojas las usan como astringentes en las diarreas, y para hacer crecer el pelo y evitar su caída.

CUBEBA. Pimienta de cola; Cubebe, Franc.; Cubebs, Ing.; frutos producidos por el *Cubeba officinalis*, Miq.; *Piper cubeba*, L.; Piperáceas.

Vg. Java, Borneo y Sumatra.

P. U. Los frutos cosechados antes de la maduración.

C. FIS. Esféricos, un poco más gruesos que los de la pimienta negra, prolongados en su base en un pedículo más largo que el diá-

CUE

metro del fruto, y formado por el pericarpio; superficie rugosa, comunmente cubierta con un polvo cenizo; color moreno tirando al gris ó negruzco. En el interior del pericarpio se encuentra un solo grano esférico, un poco comprimido, moreno rojizo exteriormente, blanquiceo al interior.

La cubeba tiene un sabor picante, un poco amargo y acre; su olor es aromático.

COM. Q. Contiene aceite volátil, cubebina, resina, ácido cubélico, goma, aceite graso, materia extractiva, albumina, almidón, malatos de magnesia, de cal y otras sales.

ADULT. y SUSR. Suelen encontrarse mezclados con los frutos de cubeba los pedicúlos de los mismos, que son inertes; se deben separar de las bayas antes de emplearlos en las preparaciones farmacéuticas; deben igualmente separarse los frutos pulidos, lisos ó poco rugosos que han sido cosechados maduros, pues son menos activos.

Algunas veces se venden con el nombre de cubeba los frutos del *Piper crassipes*, Kort.; se distinguen por sus mayores dimensiones, ser el pedículo más grueso y comprimido, su olor, aunque aromático, distinto del de la especie oficial, y su sabor muy amargo.

La *Cubeba canina*, Miq., que también se suele hallar en el comercio, se caracteriza por su forma oval, la menor longitud de su pedículo, su sabor más débil y algo anisado. Los frutos de la *C. elusis*, Miq., que también sustituyen á la oficial, se distinguen por su color semejante al del clavo de especia, su sabor parecido al de la pimienta negra, y por contener piperina y no cubebina.

La cubeba que ha sido agotada por el alcohol, para extraerle sus principios activos, se reconoce fácilmente por su olor casi nulo y su insipidez.

Esta droga debe comprarse entera, pues la que se vende en polvo generalmente se halla falsificada.

U. M. A dosis débil, estimulante del apetito y de la digestión; á dosis fuerte provoca náuseas, vómitos y diarrea. La eliminación de la resina y del aceite volátil por la orina y las vías respiratorias la hacen un agente terapéutico precioso contra las blenorreas, catarros, etc.

CUERNECILLO DE CENTENO. Tizon de centeno; Seigle ergoté, Franc.; Ergotted rye, Ing.; *Sphacelia segetum*, Leveillé; *Sclerotium clavus*, D. C., *Claviceps purpurea*, Tulasne; Hongos.

Parásito que se desarrolla sobre los ovarios del centeno (*Secale cereale*).

C. FIS. El cuernecillo de centeno tiene una forma irregularmente cuadrangular ó trígona y adelgazada en sus dos extremidades, semejándose al espolon del gallo; su longitud es de 3 y más centim., su espesor de 2 á 3 milim., rara vez 4; su color es moreno violáceo; comunmente se halla cubierto con una eflorescencia gris; en su superficie se notan una ó varias resquebrajaduras longitudinales y algunas veces también

CUE

transversales; la quebradura es compacta, homogénea, blanca en el centro y de un color moreno violáceo hacia la periferia; su olor se asemeja al del pescado; su sabor al principio poco perceptible, es después desagradable y algo acre; cede al agua y al alcohol sus principios activos.

COM. q. Esta droga contiene: aceite graso, formado de oleína y palmitina, y una pequeña cantidad de ácidos acético y butírico, combinados con la glicerina; resina; coles-terina; dos alcalóides, la ecbolina y la ergotina en combinación con el ácido ergóti-co; mycosa, manita, materia colorante roja, materias albuminoides, ácido esclerotínico, escleromucina, escleroxantina, esclerocris-talina, esclerorytrina, esclerodina, pi-croesclerotina, ácido fuscoesclerotínico, ergotina, una sustancia volátil semejante al alcanfor, celulosa y sales diversas.

Wenzell atribuye las propiedades tera-péuticas del cuernecillo a la ecbolina: Dran-gendorff y Tanret creen que ellas son debi-das principalmente al ácido esclerotínico.

El cuernecillo pierde con el tiempo sus propiedades activas. Debe conservarse en pomos bien tapados y perfectamente secos, ó mejor enterrado en arena bien lavada y seca, y colocada en botes bien tapados, en los cuales debe colocarse un poco de mercurio metálico. No deberá usarse el cuerneci-lllo que esté picado por los insectos ó que se haya alterado por la humedad.

Leperdriel cree que se debe preferir el cuernecillo del trigo al del centeno, porque contiene menos principio tóxico y es más emenagogo, con la ventaja de conservarse mejor. El tizon del trigo es más corto y más grueso que el del centeno, con profundas res-quebraaduras y de textura más compacta.

U. M. Hemostático, abortivo y particu-larmente útil en la inercia de la matriz. D. El polvo recientemente preparado de 50 centigr. á 4 gram. en varias tomas.

CUERNO DE CIERVO. Corne de cerf, Franc.; Hartshorn, Ing.; *Cornu cervi*.

Se conocen con este nombre las dos rami-ficaciones huesosas que nacen en la cabeza del venado ó ciervo, *Cervus mexicanus*, *C. elaphus*, etc. Mamífero rumiante.

P. U. La raspadura.

COM. q. Contiene agua, gelatina, fosfato y carbonato de cal.

U. M. Se usa como emoliente para las vías digestivas. D. 15 á 30 gram. para 500 de agua en cocimiento.

CULANTRILLO DE MÉXICO. Capil-laire du Mexique, Franc.; Maidenhair of Mexico, Ing.; *Adiantum tenerum*, Swart.; Helechos.

Vg. En los lugares húmedos de la mesa central de México.

C. FIS. Frondas de un color verde oscuro, romboidales, de base cuneiforme, bordes inferiores enteros, los superiores lobulados en las frondas fértiles y dentados en las esté-riles, peciolos lisos, lustrosos, de color ne-gruzco.

CUR

U. Se emplea como sucedáneo del culan-trillo de Europa, *Adiantum capillus veneris*, L., cuyas propiedades posee. En Guadala-jara es muy usado el cocimiento como ape-ritivo, y para favorecer el flujo de los lo-quiros, á la dosis de 2 á 4 dracmas en 500 gra-mos de agua.

CULANTRO. Cilantro, Coriandro; Co-riandre, Franc.; Coriander, Ing.; *Corian-drum sativum*, L.; Umbelíferas.

Vg. Italia; es cultivado en México.

P. U. Los frutos frescos tienen olor des-agradable, semejante al de la chinche; se-cos son aromáticos.

U. EC. Como condimento.

U. M. Estimulante carminativo. D. Pol-vo 1 gram. á 1 gram. 50 centigr.; en tisana por infusión 10 gram. para un litro de agua.

CUAUCHALALÁ. Cuauchalalate; *Raja-nia subsamarata*, F. M. I.; Dioscóreas.

Vg. En Matamoros Izúcar y otros puntos de la República.

U. V. Se usan las cortezas como astrin-gentes.

CUNDEAMOR, de Yucatan. *Momordica charantia*, L.; Cucurbitáceas.

Vg. En Tabasco y Yucatan.

U. M. Las hojas, segun Leon, son antihel-mínticas, y las raíces afrodisiacas.

CURARO. Ourari, Wourari, Woorara, Tieuca, Corobal, Vao, Bao; preparacion hecha por los salvajes que habitan en las márgenes del Orinoco, del Rio Negro y otros puntos de la América del Sur, para envene-nar sus flechas.

Parece que cada tribu hace su prepara-cion de distinta manera, pero siempre sir-viendo de base el extracto obtenido de la infusión ó cocimiento de las cortezas de al-gun *Strychnos*, de la F. de las Loganiáceas; ya el *S. toxifera*, Bentham, ya una especie dudosa que se ha llamado *S. cogens*, Bent-ham, ya en fin, el *S. castalnea*, Widdell, aso-ciado con el *Cocculus toxiciferus*, Widdell, de la familia de las Menisperméas.

C. FIS. Se presenta bajo la forma de un extracto sólido, de aspecto resinoso, produ-ciendo un polvo moreno amarillizo y dota-do de un sabor amargo, ni acre ni picante; otras veces se encuentra en pequeños frag-mentos, de un color gris moreno al exterior, y gris interiormente.

COM. q. Segun las observaciones de Bons-ingault y Petros, el principio activo de esta sustancia es un alcalóide llamado cura-rina, soluble en el agua y en el alcohol, de donde se precipita por la nuez de agalla; el ácido nítrico lo colora en rojo de sangre, y el sulfúrico produce una tinta semejante á la de la laca carminada.

Segun Reynoso, el cloro y el bromo des-componen el curaro y neutralizan sus efec-tos; el yodo lo altera sin destruirlo; el áci-do sulfúrico se opone á su absorcion, con-trayendo los vasos y los tejidos; en fin, el yoduro y el bromuro de potasio retardan su accion contra la economía animal.

U. Aunque clasificado entre los estupe-

CUR

facientes, su accion medicinal es desconoci-da; sin embargo, se conoce su accion fisi-ológica y se sabe que es un veneno terrible: administrado por la boca, cuando no hay solucion de continuidad, su accion parece ser nula; de ahí es que sólo se ha empleado en inyecciones subcutáneas. La dosis no se ha fijado, pero se practican inyecciones su-cesivas y frecuentes de 1 miligr. hasta pro-ducir los efectos fisiológicos.

CÚRCUMA. Curcuma, Franc.; Turmeric, Ing.; *Curcuma longa*, L.; *C. tinctoria*, Guib., Zingiberáceas.

Vg. En la India y otros puntos del Asia. Leon dice que la hay en Yucatan, en donde es conocida con el nombre de camotillo: en el Sur de Michoacan se ha cultivado con éxito.

P. U. La raíz.

C. FIS. Se encuentran en el comercio dos variedades de cúrcuma, la larga y la redon-da, que se distinguen entre sí principalmen-te por su forma y color: la primera tiene un tinte mucho más oscuro.

COM. q. Contiene, segun Pelletier y Vo-gel, leñoso, almidon, materia colorante ama-rilla, llamada curcumina, materia colorante morena, goma, aceite volátil muy acre y una corta cantidad de cloruro de calcio.

U. Como sustancia tintorial es muy usa-da en la industria; en algunos pueblos se emplea como condimento. Sirve como reac-tivo por la propiedad que tiene de enrojecer-se con los álcalis, y el ácido bórico. En farma-cia suele usarse para teñir algunas grasas.

FALS. El polvo de cúrcuma se halla co-munemente falsificado con diversas sustan-cias; se reconoce el fraude sumergiendo en una infusión de dicho polvo un lienzo de seda; si está puro, el líquido se decolora, por-que la curcumina se fija sobre la tela; en el caso contrario permanece colorido.

U. M. Estimulante, diurética. D. Polvo 2 á 4 gram., poco usada.

CUSO. Couso, Franc.; Koosso, Ing.; *Bra-yera anthelminthica*, Kunth; Rosáceas.

Vg. En Abisinia.

P. U. Las inflorescencias.

C. FIS. Flores dioicas, dispuestas en pano-jas, provistas de brácteas; las femeninas, presentan dos ovarios uniloculares, libres en el fondo del cáliz, y provistos de un estilo terminal; su color es rojizo: se emplean és-tas de preferencia, pues parecen ser más ac-tivas que las masculinas; en ambas el olor es balsámico, y el sabor, al principio poco notable, es más tarde acre.

COM. q. Segun la análisis hecha por Witt-stein, el cuso contiene materia grasa, cloro-fila, cera, resina amarga y acre, resina insi-pida, azúcar, goma, celulosa, ácido tánico y sales. Willing extrajo una pequeña canti-dad de aceite volátil, ácido tánico, que co-lora en verde las sales de fierro, materia extractiva, un ácido cristalizabile, una resi-na amarga y astringente, que tiene el olor del aceite. Bedall ha obtenido una sustan-cia en polvo cristalino, muy soluble en el al-

CHI

cohol, el éter y los álcalis; poco soluble en el agua, y la ha llamado cusina: ésta se cree que es el principio activo del cuso.

Se cree que á los tres años de cosechada, pierde esta planta sus propiedades.

Debe comprarse el cuso entero y no en pol-vo, porque en esta forma se halla comun-mente falsificado.

U. M. Como tenicida. D. 4 á 8 gram. (aun-que se puede dar mayor cantidad), en 250 gram. de agua hirviendo, y haciendo una in-fusión durante media hora. Está demostra-do que con esa dosis basta para conseguir el objeto.

CHAUTLE. Tzautli, Chaucle, Flor de Muertos; Tzacuxochitl, Mex.; *Blettia camp-anulata*, La Llave y Lex. Orquídeas.

Vg. En las regiones templadas de México.

Se confunden con el nombre de Chautle y se emplean para los mismos usos, el Tona-laxochitl, *Blettia coccinea*, La Llave y Lex.; el *Epidendrum pastoris*, La Llave y Lex.; co-nocido tambien con el nombre de Tzautli ó Amatzahuítli, el Tzaxiloti *Aspophyllum spi-catum*, La Llave y Lex., etc.

U. V. El cocimiento de los tubérculos, contra las disenterias.

CHAYOTE. Chayotli, Mex.; Upupo, Cha-yotito gachupin, Chayote pelon, al fruto; Chinchayote, Chayotestle, Camochayote, al tubérculo. *Sechium edule*, Swar.; Cucurbitá-ceas.

Vg. En México, donde se cultiva en diver-sas localidades.

COM. q. Los tubérculos de esta planta con-tienen, segun A. Herrera, de México, agua, fécula, en la proporcion de veinte por cien-to, materia resinosa amarilla, azúcares, al-bumina vegetal, celulosa, materia extracti-va, tartrato de potasa, cloruro de sodio, sul-fato de cal y sílice.

U. Los frutos y tubérculos como alimen-to; la fécula de éstos se usa como sucedá-nea del arrow-root.*

CHIA. Chian, Mex.; *Salvia chian*, La Lla-ve; Labiadas.

Vg. En la mesa central de México, y se cultiva en varios puntos de la República.

P. U. La semilla.

COM. q. Contiene, segun Oliva, fécula, aceite secante y mucílago.

U. V. Mezclada con agua aumenta consi-derablemente de volumen, y en ese estado, agregándole azúcar y zumo de limon, se em-plea como bebida refrescante: se usa tam-bien en cataplasmas como emoliente. Pues-to un grano entre los párpados, lo emplea el vulgo con la pretension de extraer los cuerpos extraños del ojo.

CHICALOTE. Chicalloti, Mex.; Argemo-ne de Mexique, Franc.; Prickly poppy, Ing.; Con este nombre se han confundido tres es-pecies del género Argemona, la *A. mexicana*, L.; *A. oroleuca*, Salm, y *A. grandiflora*, Salm; Papaveráceas.

Vg. En el Valle de México y otros luga-res de la República.

* Véase «La Naturaleza», tomo I, pág. 231.