

LUIS CORDERO

ENUMERACION BOTANICA

DE LAS

**Principales plantas, así útiles como nocivas,
indígenas ó aclimatadas, que se dan en
las provincias del Azuay y de Cañar**

DE LA

REPUBLICA DEL ECUADOR.



1911

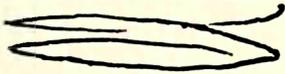
Cuenca, Junio 21

Imp. de la Universidad.

Excelentísimo Señor:
Quito. Junio 27/883

Le envío con la presente la lámina correspondiente á la especie de Asplenium que en mi opúsculo «Recensio» etc. me he tomado la libertad de honrar con su apellido.

Espero se dignará considerar ambas cosas como prueba de la distinguida estima que le profesa
Sumuy At. S. y Capellán
Luis Sodiro S. J.



Sectio fructifera

M. M. Vindimilla

ASPENIUM CORDEROI Sod. (Recens. pag. 39)



Lit. L. Sarmiento.

Pius Cordero

ESTUDIOS BOTANICOS

concernientes á las plantas
útiles y á las nocivas de las
comarcas azuayas.

ADVERTENCIA PRELIMINAR

Muy escasos son mis conocimientos botánicos, como provenientes de simple estudio particular, determinado por invencible afición á la seductora ciencia de las plantas. Situada éstas en derredor nuestro, desde que la providencia de Dios nos ha hecho nacer en la espléndida zona tropical, nos tientan de suyo á investigar el misterio de su organización y de su vida, aunque sea con el interesado propósito de aplicar las

propiedades ó virtudes de algunas de ellas á la satisfacción de nuestras humanas necesidades.

Pasados los primeros años de mi juventud entre los prados y las florestas del tramo occidental de nuestros Andes, muy natural era que me inclinase á observar la vegetación que me circundaba, y que desde niño conociese muchos de los nombres con que los indios, mis paisanos, designan cada árbol, cada yerbecilla, llamándolos con afecto de compañeros, en la sonora, rotunda y significativa lengua que conservan todavía, como único patrimonio que les ha quedado de sus mayores.

Natural era también que de boca de estos infortunados representantes de una antiquísima raza, poseedora de conocimientos progresivamente acrecentados, sobre lo útil ó dañoso de algunos vegetales, recibiese yo ciertas indicaciones procedentes de vieja tradición y confirmadas por la experiencia contemporánea.

De esta instrucción, propiamente popular ó empírica, y de lo poco realmente científico que, sin maestro alguno, he podido aprovechar, mediante la atenta lectura de muchos libros de Botánica, dimana lo que escribo en este folleto, con el deliberado propósito de inclinar el ánimo

de la inteligente juventud ecuatoriana al tan ameno como provechoso cultivo de este noble ramo de las ciencias naturales, provocándola con el aliciente de la utilidad de muchas plantas, ya que no nos hallamos todavía en la desinteresada aptitud de amar la ciencia por la ciencia, como los Linneo, los Jussieu, los Humboldt, los De Candolle, los Mutis, los Weddell, los Caldas, los Sodiro y otras eminencias.

Los jóvenes que, por laudable curiosidad ó por exigencia de su futura profesión (la de médicos, por ejemplo), emprendan el arduo estudio de la Botánica descriptiva (después de medianamente hecho el de la organografía, fisiología, & de las plantas, en general), lo encontrarán algo facilitado en las páginas de este opúsculo, ya que en ellas se enumeran más de cien familias del reino vegetal y se las da á conocer por uno ó más de sus géneros y una ó varias de las especies contenidas en cada uno de ellos, designándolas no sólo con el nombre científico, sino también con el ordinario ó vulgar con que la gente del pueblo, y especialmente la indígena, distingue á cada planta de que en su lugar hablaré.

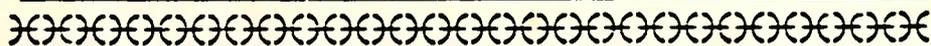
No dejará de haber algunos ó muchos errores en la calificación téc-

nica de ciertas especies y aún géneros; pero no supongo que los haya en tal número que inutilicen todo mi modesto trabajo, en el cual quedarán, lo espero, correctamente designadas las familias y bien mencionada la nomenclatura popular de muchos vegetales que son propios de las provincias Azuayas ó que se cultivan como naturalizados en su territorio.

Muy conveniente sería concordar esta nomenclatura ordinaria con la de uso especial en cada otra provincia, á lo menos interandina, del Ecuador, y formar así una interesante sinonimia de las plantas que nos son comunes; pero se necesitaría, para lograrlo, contar con la patriótica colaboración de varios sujetos aficionados á esta ciencia, en el norte y en el sur de la República, es decir, en toda la región en que la flora nacional es, en su mayor parte, análoga.—Puede ser que esto y mucho más llegue á conseguirse con el tiempo.

Al terminar este breve prólogo, pido que se me disimulen los yerros, en gracia de mi buena intención, y protesto aceptar cuantas enmiendas me parecieren fundadas, quedando agradecido por ellas.

L. C.



PLANTAS VASCULARES

CLASE PRIMERA

DICOTILEDÓNEAS Ó EXÓGENAS

SUBCLASE PRIMERA

TALAMIFLORAS

Ranunculáceas Juss.

Pertenecen á esta familia vegetal las siguientes plantas nuestras, entre otras menos interesantes:

Clematis sericea de Humboldt, Bonpland y Kunth. Nuestros indios la conocen con el nombre de *shigüiza*. Es planta acre y cáustica, como su hermana la *yerba de los pordioseros* (*Clematis vitalba* de Euro-

pa). Úsanla en los campos para atar con su bejuco las barras de las cercas; pues no hay riesgo de que lo coma el ganado, por su corrosiva acritud.

Ranunculus praemorsus, *R. peruvianus*, *R. Bonplandianus*, &. Son conocidos con el nombre de *Taruga tañi* (achicoria de venado). Se dan estas plantas herbáceas en localidades húmedas, á la altura de 9.000 á 10.000 pies sobre el nivel del mar. Son tan cáusticas como la shigüiza, y ha habido casos en que de ellas ó de ésta se han valido algunos mozos infelices del campo, para abrirse llagas artificiales con que echarlas de enfermos y poderse eximir así de la odiosa plaga del reclutamiento.

Ranunculus Gusmanni. H. B. K. Especie hermosísima, propia de los altos pajonales y casualmente vista por el Dr. Don Teodoro Wolf, en el páramo de *Matanga*, punto llamado "Piedra blanca." No sabemos si tenga alguna denominación vulgar, á lo menos entre los indios. En cuanto al lugar en que primeramente fué encontrado este precioso ranúnculo, copiamos lo que se lee en la magistral obra "Genera et species plantarum", de Humboldt, Bonpland y Kunth; — *Legit amicissimus Gusmannus in mente Corazon Quitensium, prope terminum nivalem.*

Lo hemos llamado "ranúnculo precioso", y trascribimos, para que se nos dé la razón, el párrafo siguiente del expresado Dr. Wolf, en su "Relación de un viaje por la provincia del Azuay", pag. 22:—"En medio de estas borrascas

(las del viento y la nieve, en la cordillera oriental del Sígsig), ¡qué gusto! encontré una flor en cuya busca andaba más de cinco años en las cordilleras del Ecuador. Para los botánicos pongo esta noticia: que en la cúspide de la "Piedra blanca", en la altura de 3.900 metros, donde principia la bajada á *Ayón*, crece el *Ranunculus Gusmanni*, gloria de la tierra andina, descubierto por Humboldt y Bonpland sobre los volcanes de Quito, en donde yo siempre lo buscaba en vano. Es la especie más hermosa de este género, de las muchas que he visto en el mundo antiguo y nuevo. Los Alpes producen muchas y variadas especies; pero no pueden entrar en competencia con la nuestra. La planta es pequeña; entre pocas hojas radicales, se levanta un tallo de una á tres pulgadas, con dos á cinco flores grandes, de un carmesí vivo por dentro y cubiertas por fuera de una pelusa tierna y blanquecina, que matiza el rojo al rosado. Las flores son nutantes, en forma de campanillas anchas, y un poeta, mirando esta belleza, escondida humildemente entre los toscos céspedes de la paja y con cabecita inclinada, podría pintarla llorando su suerte, que la condena á morir desconocida, en este yermo, mientras que sus hermanas, menos hermosas, se ostentan con orgullo en los jardines de recreo, acariciadas y bien cuidadas por bellas manos."

Y nosotros añadimos que no hay necesidad de que la cante poeta alguno; ya la ha cantado el docto y elocuente naturalista alemán.

Nigella damascena de Linneo. Lleva en algunos de nuestros jardines el bizarro nombre de *suspiro de la reina*. Es introducida de Europa, donde abunda entre la mieses de las cercanías del Mediterráneo. La tenemos nosotros como planta meramente decorativa ú ornamental.

Delphinium Ajacis L. En el país le damos el nombre de *pajarito*. En los jardines de España lo llaman "espuela de caballero", sin duda por la forma del espolón en que, por debajo, se prolonga su cáliz. Figura esta especie en nuestros jardines, como planta de flores graciosas y variadas; pero sabemos, además, que algunas gentes del pueblo se sirven de estas flores, maceradas en aguardiente, para matar insectos parásitos en la cabeza de los muchachos.

Magnoliáceas Juss.

Magnolia grandiflora L. Es la única especie de *magnolia* que hasta hoy tenemos y propagamos en nuestras provincias, estimándola en el grado que merece, por sus fragantes y espléndidas flores, de color cándido. Este interesante arbolillo, de la América del Norte, es profusamente cultivado en Europa.

Michelia Champaca L. Cree el autor de este catálogo que tal es la especie de un árbol de la familia de las Magnoliáceas,

que, importado de Chile, conserva en un huerto del bello Egido de esta ciudad de Cuenca. Las flores de él son de exquisita fragancia. No se ha conseguido todavía propagarlo por estaca ni por acodo. En cuanto á semilla, no la da en nuestro clima.

Anonáceas Juss.

Anona Cherimollia Willd. Es el árbol que da una de nuestras mejores frutas, la dulce y fragante *chirimoya*, tan justamente apreciada en la mesa y en el mercado. La producen los valles de temperatura algo elevada, como los de Paute y Gualaceo. Donde abunda y es de inmejorable calidad es en la vecina provincia de Loja.

Moliendo las pepitas de la *chirimoya*, preparan algunas mujeres del vulgo una lavaza insecticida, con que se peinan. Aseguran ellas que es eficaz remedio.

Berberidáceas Juss.

Berberis rigidifolia H. B. K., y otras especies del mismo género, son propias de nuestros campos de poca temperatura. Los indios las llaman *espuelas casha*, es decir "espinas en forma de rodaja de espuela." Les dan también el nombre de *shushpilla*. Sus raíces contienen la *berbe-*

rina, principio extractivo amarillo, muy útil para tintes. A este género pertenece el "agracejo" de Europa (*Berberis vulgaris*), cuyas bayas ó pequeños frutos sirven para jarabes refrigerantes, ó se usan encurtidos, cuando tiernos. Los de nuestro B. *rigidifolia* pueden también prestarse á iguales usos. Algunos muchachos campesinos los comen, á pesar de la acidez y dureza de ellos.

Papaveráceas Juss.

Papaver somniferum L. Es la *adormidera*, cultivada en nuestros jardines sólo por la belleza de sus flores y por emplearse alguna vez sus cápsulas (vulgarmente *cajas*) en ciertas preparaciones medicinales, moderadamente narcóticas. Sabido es que de la leche coagulada de tales cápsulas, que se obtiene por incisiones hechas en las mismas, antes de su madurez, proviene la droga llamada *opio*, muy útil, por cierto, en la medicina, pero verdadera plaga general de algunos pueblos asiáticos, que la fuman hasta postrarse, con frecuencia, en brutal embriaguez. Aun los mismos gobiernos orientales comienzan á reparar en el grave daño que causa el abuso del opio, y adoptan ya algunas medidas que á lo menos lo mengüen.

El principio más activo del opio es la *morfina* (palabra derivada de la griega *μορφη* (*morphe*), que significa sueño. Conocido es el uso creciente que en la ac-

tualidad se hace de esta peligrosa sustancia, para combatir ó calmar, cuando menos, ciertas dolencias, y la afición que algunos pacientes contraen al *morfínismo*, embriaguez habitual, tan funesta y perniciosa como la de el alcohol.

Papaver Rhoeas L. *amapola*. Especie cultivada en algunos jardines, por el delicado y vario colorido de sus flores. Los pétalos de éstas se usan como emolientes y calmantes. Las abejas son muy afectas á recoger, hundiéndose, activas, en la corola, el abundante polen que derraman los estambres. No sé si hallen también algún néctar, quizá poco nocivo.

Las dos especies de *Papaver* proceden de Europa y de las regiones templadas del Asia.

Eschscholtzia californica. Cham., vulgo *botón de oro*, planta herbácea, bastante común en nuestros jardines y apreciada sólo para figurar en ellos. Hay una variedad de flor blanca, que los floricultores suelen llamar *botón de plata*, para diferenciarla de la otra, cuyas flores son amarillas. El nombre específico *californica* denota la procedencia de este vegetal.

Fumariáceas D C.

Fumaria officinalis L. Se llama también *fumaria* en lenguaje ordinario. Es planta exótica, muy acreditada antiguamente como medicinal, según lo indica la denomi-

nación específica *officinalis*. Todavía le queda la reputación de tónica, depurativa, pectoral y antiherpética. Ha venido de Europa y se la ve cultivada en algunos jardines nuestros.

Crucíferas Adans.

Es una de las familias más interesantes del reino vegetal, y sus especies principales han seguido al hombre á todas las comarcas del globo, muy especialmente á las de clima templado. Ninguna de ellas es venenosa; de modo que quien reconoce una crucífera donde no tenga de qué alimentarse, puede usarla sin temor. Abundan en azufre y nitrógeno. Son estimulantes, antiescorbúticas y, sobre todo, muchas son alimenticias. Enumeraremos las especies siguientes.

Cheiranthus cheiri L. Es la planta ornamental y aromática llamada ordinariamente *polvillo*. Ha venido de Europa y figura entre nuestras especies jardineras.

Mathiola annua y *Mathiola incana* L. Son generalmente cultivadas, con el nombre común de *alelí*. Las flores del que las tiene blancas se usan por el pueblo, en infusión, como pectorales y como refrigerantes.

Iberis amara L. Es la plantita llamada vulgarmente *granizo*, por la abundancia de sus flores, blancas y diminutas. Se la tiene como ornamental, y hay de ella

una variedad con flores de color rosado.

Thlaspi bursa pastoris L. Es yerba de origen europeo, como las plantas precedentes. El vulgo la conoce con el nombre quichua de *chichira* y la aprovecha como odontálgica.

Brassica oleracea L. Es la utilísima planta que llamamos *col* ó *berza*, nativa de las comarcas marítimas de Europa y leal compañera del hombre en todas las regiones del mundo, aunque sean de rígida temperatura. Superfluo es mencionar sus bien conocidas cualidades alimenticias.

El general cultivo de esta planta, en las huertas de pobres y de ricos, ha llegado á producir varias especies, entre las que sobresalen la col de repollo (*Brassica oleracea capitata* D. C.); la coliflor (*B. Oleracea bothrytis* D. C.); el colirábano (*B. oleracea caulo-rapa* D. C.); la diminuta col de Bruselas (*B. oleracea gemmífera* de algunos horticultores), & &.

Hay, además, muchas variedades de coles forrajeras, sumamente útiles para el alimento del ganado, aunque generalmente desconocidas de nuestros agricultores.

Las coles más cultivadas por éstos son, en las localidades frías ó hatos, la común ó berza, que no forma repollo, y en los fundos de mejor temperatura, varias de las que repollan, como la de Saboya, la de Milán, la conocida con el nombre de "col quintal" y otras.

Brassica napus L. Es el *nabo* común de nuestros campos y sementeras, gran auxi-

lio de los campesinos pobres, en los meses de Enero á Mayo, en que todavía no cuentan con mieses nuevas. Vino, indudablemente, de Europa; ha degenerado aquí de manera notable, como si retrocediese al originario tipo silvestre: pero no hay lugar á que no se acomode ni sementera en que falte. Los labriegos cuidan, generalmente, de no arrancarlo, en las deshieras ó escardas y aporques de sus campos de maíz, habas, &, preservando, cuando menos, las mejores matas.— Cultívanse también, por lo comestible de su abultada raíz, varios nabos extranjeros.

· *Sinapis nigra* L. Con mucha espontaneidad nace y vegeta la *mostaza*, en varias de nuestras haciendas, infestando, á veces, las sementeras de trigo. Su grana es tan buena como la que recibimos del extranjero, para sinapismos y otras aplicaciones medicinales. Es indudable que serviría también para salsas estimulantes, como las que el comercio de conservas nos trae de Europa.

Raphanus sativus L. *rábano*. Diversas variedades de él figuran en nuestras huertas, y con especial aprecio es mirado el *rabanito* (*R. sativus radícula* de algunos horticultores entendidos). Tanto éste como los otros se obtienen, por lo regular, de semilla importada de París ó de Lóndres. Lo propio decimos de varias coles repolludas y de diversos nabos, colinabos, &. Raro es conseguir en el país buena semilla de tales plantas; pues tienden casi siempre á la degeneración.

Cardamine nasturtioides Barn., aut. C. Bonariensis Pers. Creo que á una de estas dos especies pertenece la planta indígena que llamamos *berro* y que tan abundante se halla en las acequias de agua del Egido de esta ciudad, y en otras localidades análogas de nuestros campos. Dase también el nombre de berros á otras plantas congéneres suyas; pero la más próspera y llena de follaje es la de que hablamos, la cual es usada, como medicinal, por el pueblo, que le atribuye varias propiedades, muy especialmente la depurativa, la antiscorbútica y la excitante.—Varias personas notables del país gustan mucho de la ensalada, cruda ó cocida, de nuestro excelente berro, tan saludable, por lo menos, como la de la col, la del nabo y otras plantas comestibles de la noble familia de las *Crucíferas*.

Debiera generalizarse el uso de tan espontáneo y recomendable vegetal, particularmente entre la gente pobre, decididamente aficionada al del nabo, que en algunas épocas escasea mucho.

A propósito de los berros (de varias especies), transcribo el pasaje siguiente, tomándolo de un periódico que lo ha copiado no sé de dónde:

“ Muchos individuos deben la conservación de su vida á este don precioso, que no por humilde deja de tener gran importancia en la Botánica médica de todos los países. En muchos lugares de Oriente está incluido en la lista de las plantas sagradas, por las maravillosas propiedades que posee. Casi todas las especies suyas tienen virtudes idénticas. Para

las enfermedades del pecho, el berro no conoce rival. En los catarros, por crónicos que sean, produce gran mejoría. Para los pulmones y los bronquios, la cantidad de yodo y de yoduro que contiene lo hacen inmejorable.”

Es sumamente fácil propagarlo donde quiera que haya una corriente moderada de agua pura. Basta plantar algunos tallos del vegetal en la tierra húmeda de las márgenes, de manera que los brotes vengán á estar en contacto con el agua.

Conocido es el esmero con que los europeos cultivan su *Sisymbrium nasturtium* L. (*cresson de fontaine* de los franceses), su *Lepidium sativum* L. (*cresson alicnois* de id) y otras especies de berros, ante las cuales en nada desmerece la nuestra.

Caparidáceas Juss.

Cleome gigantea L., y *C. anomala* H. B. K. Son arbolillos que nuestro vulgo llama, en algunos lugares, *pagma* ó *tagma*. Se asegura que sus hojas son epispásticas ó rubefacientes.

Al género *Capparis*, tipo de esta familia, pertenece el arbusto llamado *alcaparro*, propio de las regiones mediterráneas del Continente europeo. *Es el Capparis spinosa* L. y produce aquellos pequeños frutos que, tomados antes de su maduración y adobados en vinagrè, vienen, con el nombre de *alcaparras*, en los frascos de encurtidos. Vaya esta advertencia, para

evitar la confusión que resulta de dar también, con mucha impropiedad, este nombre á las flores del ágave común y á las plantitas florales rudimentarias de la *Fourcroya* (penco blanco), que se usan, encurtidas, en algunas de nuestras mesas.

Resedáceas D C.

Reseda odorata L. Es la *reseda*, planta del Egipto, donde llega á ser leñosa. Se cultiva en estas provincias, por el exquisito perfume de sus menudas é insignificantes flores.

Bixáceas Lindl.

Bixa Orellana L. Es el *achiote*, planta de nuestros climas ardientes. La pulpa de sus pequeñas semillas se usa mucho, como materia colorante, en la preparación de algunas viandas. El pueblo la reputa medicamento eficaz contra la epilepsia. Los salvajes del oriente ecuatoriano sacan de la misma pulpa el barniz rojo con que se embadurnan determinadas partes del cuerpo. La designación específica, en el nombre botánico, cede en honra del famoso español Don Francisco de Orellana, descubridor benemérito del Amazonas, aunque compañero poco leal del infortunado Gonzalo Pizarro.

Violáceas Lindl.

Viola tricolor L. Plantita llamada *bella unión*, que crece espontánea en varios campos, cultivados ó incultos del país, á más de 8.000 pies sobre el nivel del mar. Sus flores, si bien pequeñas, son muy bonitas, y tienen la fundada reputación de béquicas ó pectorales. Se administran en infusión, como las de la *violeta* europea (*Viola odorata* L.).

Como nuestra *bella unión*, aunque diminuta, es tan semejante á los *pensamientos* del antiguo mundo, creemos que estos y ella son de la misma especie, diversificada sólo por el esmerado cultivo, que ha beneficiado á los unos, y el natural abandono en que vive la otra.

Viola scandens H. B. K. Especie que se arrima en otras plantas y sube, como lo indica la palabra *scandens*. Vegeta á la vera de nuestros bosques, y produce flores de color rojo. Natural es que sus raíces contengan la sustancia vómica llamada *violina* y comparable con la emetina, como acontece con las demás plantas del orden. No sabemos si los indios la conocen con algún nombre.

Ionidium parviflorum Vent. Esta es una de las yerbas que en quichua se llaman *cuy chunzhulli* (tripa de cuy). La otra del mismo nombre pertenece á la familia de las *Labiadas*, como á su tiempo lo veremos. La de que hablamos en este lugar es pequeña y rastrera, propia de localidades

elevadas y frías. Suele vegetar entre las sementeras de papas. Se dice que sus raíces son eméticas y aun purgantes. Muy natural es que lo sean, dada la familia á que este vegetal pertenece. Durante mucho tiempo ha sido indicado para la curación de una de las más terribles enfermedades, la de la lepra ó elefancia de los griegos; pero es manifiesto que no pueden aplicársele las detalladas indicaciones que hace el Padre Juan de Velasco acerca de la planta con que, en esta ciudad, se curó aquel "lego lazarino deplorado de los médicos." Ellas pueden ser apropiadas, más bien, á una de nuestras *cúscutas*. (Historia del reino de Quito, tomo I, pág. 34).

Polygaláceas Lindl.

Monnina nemorosa H. B. K. Su nombre quichua es *higüila*. y en las provincias del norte *higüilán*. Abunda en nuestros bosques, y la gente del pueblo usa mucho de sus raíces machacadas, para lavarse la cabeza; pues cree que la acre lavaza de la *higüila* limpia muy bien el pelo y fomenta su crecimiento. Parece que tal creencia es bien fundada.

Krameria triandra R. et P. Es el vegetal llamado *ratania*. Lo tenemos en nuestra región del sur; pero abunda más en la vecina provincia de Loja. Sabido es que el extracto de su raíz se usa en medicina como uno de los más poderosos as-

tringentes. Alguna vez se ha exportado de Cuenca la ratania, aunque con poco provecho comercial.

Cariofiláceas Lindl.

Dianthus caryophilus L., *clavel*. Numerosas variedades, sencillas y dobles, se cultivan de esta bellísima flor, originaria del Antiguo Continente y bien merecedora de su nombre genérico *Dianthus* (flor de Dios). A más de embellecer y perfumar nuestros jardines, contribuye, con sus delicados pétalos, á la confección de aquellas tisanas que el pueblo tiene por *frescas* y las forma con la infusión de las flores de clavel, de alelí blanco, de malva, de moradilla, y de otros vegetales, quedando, ordinariamente, seguro del éxito.

Dianthus barbatus L., *clavellina*. Adorna nuestros jardines con sus pequeñas, pero vistosas flores, de vario color.

Silene acaulis L. Figura, á veces, entre nuestras flores, con el bizarro nombre vulgar de *pinganilla*. Es yerbecilla procedente de los Alpes.

Drymaria ovata R. et Schult. Es una yerba casi rastrera, que se da en localidades de temperatura menos que mediana, ó bastante fría. Es de menudo follaje, algo glauco ó blanquecino, y de diminutas flores blancas. Algunos indios de

nuestros hatos (fundos de cría) la llaman *shulla sachá* (yerba de la escarcha ó del rocío). En Riobamba le dan el nombre de *Pishcu yutyu* (yerba de los pájaros). Nos consta que la infusión de ella es un diurético poderoso, y bien lo saben ya muchos de los facultativos del país, que recurren al repetido uso de tal infusión, en casos en que urge la expulsión abundante de la orina. Suele prescribir esta planta los campos cultivados. Se la designa ya con el nombre científico de *drimaria*.

Stellaria? Nos parece que á este género pertenece la yerba que los campesinos llaman *chinchimaní* y de cuyo cocimiento, muy afamado, hacen uso para la curación de la gonorrea, reputándolo siempre como medicamento eficaz. Procuraremos estudiarla con mayor diligencia. Se la encuentra en faldas áridas y rocallosas.

Rhamnáceas Juss.

Colletia horrida H. B. K. Arbusto espinoso, impropriamente llamado *junco*. Crece en algunas localidades áridas, de temperatura abrigada. Se asegura que goza de virtudes antireumáticas y emenagogas.

Lináceas Lindl.

Linum usitatissimum L., *lino*. Solamente

por la utilidad de su semilla, que llamamos *linaza*, cultivamos esta planta preciosa, que ha vestido á gran parte de la humanidad desde las edades bíblicas. Tal vez se hubiera aclimatado en todo el Nuevo Continente la próspera industria europea del hilado y tejido del lino, sin la preponderancia del algodón, de cultivo tan generalizado en América. No nos sirve, pues, el primero sino para las cataplasmas y otras preparaciones emolientes que se hacen de dicha su semilla, ó para contribuir á la belleza de nuestros jardines con lo vistoso de su follaje y la abundancia de sus efímeras flores.

Por mera curiosidad mencionaremos que, entre las grietas de algunas de nuestras colinas arcillosas ó cretáceas, vegeta el *Linum oligophyllum* W., plantita de flor amarilla y de muy pocas hojas, como lo da á entender su calificación específica. Ignoramos si el vulgo la designa con algun otro nombre y le atribuye alguna propiedad.

Malváceas Juss.

Althea rosea Cav. Bella planta de jardín, llamada *malvarosa*. Los indios la cuidan con afán, en los diminutos huertecillos que cultivan, en la parte delantera de sus pobres casas. Las flores de la malvarosa, del clavel, de la poma, de la azucena, &, artificiosamente entrelazadas, en elegantes macetas de romero, van á ostentar la fervorosa y sencilla devoción de

estos infelices, en el templo de la respectiva parroquia.

Althea officinalis L., *malva alta* ó arbórea. Es planta que se cultiva en todo lugar y se usa con mucha frecuencia, para medicaciones emolientes, pectorales, &. Hay una variedad, de flores rosadas, la cual es preferida como planta de adorno.

Malva peruviana L. Es la que los indios llaman *cuchi malva* (malva de los cerdos), por servir para el alimento de estos animales. Puede, como todas las malvas, ser empleada en preparaciones emolientes. Raro es que ella falte dondequiera que una malva se necesite. Es planta herbácea, que prefiere, por el abono, la vecindad de los edificios rurales.

Gossypium arboreum L, el precioso algodón. Se produce en las haciendas de temperamento ardiente, llamadas comúnmente *yungas*, en el idioma quichua, sobre todo en las pertenecientes á la parroquia de Gualleturo. Alcanza también á dar muy regulares cápsulas en valles menos abrigados, como los de Paute y de Gualaceo (con 16 á 18 grados del centígrado); pero no es más que objeto de mera curiosidad. En la segunda mitad del siglo precedente hubo mucho entusiasmo por el cultivo del algodón en el feraz valle oriental de Gualaquiza, que se extiende, por la izquierda del rio Bomboiza, hasta la confluencia de éste con el Zamora. Hemos visto las vegas y faldas en que varios caballeros de esta ciudad

situaron sus *entables*, descuajaron la selva y sembraron algodón, para proveer de material suficiente á la máquina de tejer lienzos planteada por los Señores Dr. Don Benigno Malo y Don Mariano Martínez; pero, á tiempo en que comenzaban á florecer las prósperas sementeras, fueron invadidas por la desconocida y perniciosa enfermedad llamada *lancha*, de que en otro lugar hablaremos; se arruinaron los algodones; cundió, justamente, el desaliento, y aun los propietarios de dicha máquina quedaron notablemente perjudicados, con la pérdida de fuertes sumas anticipadas, y al andar de pocos años, dejó de funcionar aquélla, por la carestía y alto precio del algodón comprado en otras provincias ó países.

Abutilon striatum. Sus flores tienen el nombre popular de *faroles chinos*. Es planta arborescente y de fácil propagación, por medio de renuevos. Se la cultiva, como ornamental, en algunos jardines.

Ternstroemiáceas D C.

Ternstroemia meridionalis Mutis? Nos parece que esta es la planta de que hablan el Padre Velasco, en su ya citada obra (t. 3, pág. 35) y Fray Vicente Solano, en su "Primer viaje á Loja" (t. 1, pág. 329 de la colección de sus obras). El vulgo de nuestras provincias azuayas llama á este vegetal *huizhu* y el de Loja *cosacosa*. Pertenece, realmente, á la misma familia

que el té; pero no sé si algún botánico le habrá dado el nombre de *Thea Condaminea* con que lo clasifica el Padre Solano. Lo más verosímil es suponer que este mismo sabio religioso tuvo á bien dárselo, después de leer el párrafo siguiente de Velasco, en la página citada:—“*Escobilla*: planta de tres á cuatro palmos, de nervios durísimos y de flor amarilla. Este es el verdadero y mejor *té*, idéntico en todo con el mejor de Oriente, en opinión del Sr. La Condamine. Lo envió á examinar á París; llevó consigo cuanto pudo, y dejó por apoderado suyo al Dr. Don José Maldonado, quien lo beneficiaba y remitía anualmente, por el puerto de Guayaquil. No nace sino en la provincia de Quito (es decir, en el territorio que la componía en el siglo XVII) y sirve de *escoba* para los hornos.”

Bien podemos comprobar, por nuestra propia experiencia, si nuestro vulgarísimo *huizhu*, odiado por los agricultores, á causa de la tenacidad con que arraiga, como mala hierba, merece ó no el noble título de sustituto del té de la China, aun preparándolo con el procedimiento que los orientales emplean en el beneficio del suyo. Lo que nos consta es que lo comen algunos rumiantes.

T. globiflora R. et P? Tal nos parece la especie del utilísimo árbol andino que tiene, entre nosotros, el nombre ordinario de *marar*. Su madera, blanca, sólida y durable, es de las más apreciadas para toda clase de obras, de construcción y de ebanistería.

Esterculiáceas Vent.

Ochroma piscatoria L. Vegeta en los bosques orientales y occidentales, cálidos, de las dos provincias y produce la útil madera que se llama *balsa*, apropiada á varios usos especiales, por la liviandad de su peso.

Bombax ceiba L. Es la *ceiba*, corpulento árbol, que vegeta en las regiones cercanas á la costa, y sin duda en las lejanas selvas del oriente azuayo. A varios usos se presta la fibra sedosa de que están coronadas sus semillas.

Bitneriáceas R. Brown.

Theobroma cacao L. Es el precioso *cacao*, que enriquece al Guayas y costea, en gran parte, las expensas de la administración pública, en la Nación entera. Se produce también, aunque no con la abundancia que en las provincias litorales, en ciertas localidades cálidas de las nuestras. Una de ellas es Gualaquiza, donde se da, además, el *cacao blanco*, y es de presumir que, cuando se descienda más en la colonización de nuestras inexploradas regiones orientales, ganando progresivamente en temperatura, se dé con las más adecuadas para el cultivo del admirable *theobroma* (alimento de dioses).

De la reciente obra del naturalista italiano Dr. Enrique Festa, intitulada "En

el Darién y en el Ecuador”, tomamos estas palabras, escritas por él, relativamente á los bosques del río Zamora: “Gli jivaros ci dissero essere in queste foreste assai frequente il Cacao selvatico.” [pág. 109].

Muy de sentir es que tan precioso producto esté amenazado por la creciente competencia con el de otras naciones, que, merced á su mayor esmero, lo obtienen más abundante y quizá de mejor calidad.

Es asunto muy grave, que está llamando la atención de los entendidos, bajo los aspectos agrícola y mercantil. Mucho es lo que se ha escrito ya sobre ello.

Aurantiáceas Corr.

Citrus aurantium L. Produce la naranja llamada *dulce* ó *cajel*, tan común en nuestras comarcas ardientes, como la del Yunguilla y la de los *calientes* de Gualleturo: También vegeta con mediana lozanía en lugares de clima menor, aunque el fruto no tiene el mérito que en aquéllas.

Interesante variedad de la naranja dulce es el pequeño, pero agradable, fruto del naranjito enano llamado *mandarín*, procedente de la China, como lo indica su nombre. Se acomoda muy bien al clima de esta ciudad, y vegeta sin repugnancia, ingertado en limón. Así suele propagarlo el autor de este escrito, sirviéndole de patrón, para el caso, el limón real, pequeño todavía. El ingerto lo hace de yema ó es-

cutete, con la incisión practicada en forma de T al revés (J), como, respecto de todas las aurantiáceas, lo aconsejan los tratados de arboricultura.

Citrus vulgaris Riss. Da la *naranja agria*, y vegeta satisfactoriamente en cualquier clima que no tenga menos de 12 grados de temperatura media anual. Bien conocido es el uso vario que se hace de su fruto.

Citrus limetta Riss. Produce la fruta llamada *lima*, de gratos olor y sabor. Prospera perfectamente en los valles de Paute y Gualaceo, y aun en algunos de nuestros fundos poco menos abrigados.

Citrus notissimus Riss. Es el limón *sutil* ó *de Ceuta*. Se produce en dichos valles de Paute y Gualaceo y en otros lugares más calientes.

Citrus limonum Riss. Se da en los mismos lugares, y aun en otros de temperatura más moderada. Llámase *limón real*.

Citrus medica Riss. Produce la fruta llamada *cidra* y vegeta en climas bastante abrigados.

Citrus decumana Riss. Da la *toronja*, y es cultivada con buen éxito en algunos huertos de esta ciudad.

Innecesario es decir que todas las especies del género *Citrus* contienen con abundancia el ácido llamado *cítrico*, tan importante en la medicina, por sus pro-

iedades refrigerantes, febrífugas, antiescorbúticas, &

Cedreláceas R. Brown.

Cedrela odorata L. Es el árbol impropriamente llamado por nosotros *cedro*, muy diferente del *Cedrus Libani* Barr., de la familia de las *Coníferas*; mas, aunque el nuestro no sea tan noble y famoso, es también sumamente apreciado en esta su América, por la excelente calidad y grato perfume de su madera, que es, indudablemente, la mejor de cuantas produce el país y es preferida, por lo mismo, sobre todas las restantes, para las obras de ebanistería; por cuya razón va siendo cada día más rara. Antes se la obtenía en bosques relativamente cercanos; ahora es necesario hundirse en las selvas orientales de la parroquia del *Pan*, como si se viajase á Méndez ó Indanza, para conseguir buenos trozos de cedro, sacarlos penosamente de las montañas y traerlos al mercado. Así lo hacen los laboriosos habitantes de esa parroquia, y no solamente respecto de tan solicitada madera, sino también respecto de otras secundarias ó menos valiosas, que van también escaseando progresivamente.

Hipericáceas Lindl.

Hypericum laricifolium H. B. K., y otras

especies del mismo género, tienen el nombre quichua de *matequillcana*, y en algunas partes el de *romerillo*. Del cocimiento de su menudo, pero copioso follaje, mesclado con las hojas de la *Miconia coelata* D. C., de que á su tiempo hablaremos, se sirven, ordinariamente, los tintoreros del país para teñir en verde los hilos ó telas de lana, usando del ácido sulfúrico ó aceite de vitriolo, como mordiente. El nombre quichua *matequillcana* significa *de escribir en mate* y denota el uso que los indios hacen de las varitas finas y consistentes de este vegetal, inflamándolas, cuando secas, para labrar, con las puntas encendidas, los calabazos en que guardan su chicha ó aguardiente, y adornarlos así con toscas figuras trazadas por el fuego.

Hypericum acerosum H. B. K. Una de las más hermosas especies del género. Sus flores, de color de oro, son muy bellas, y su finísimo follaje ostenta particular elegancia. Habita en las altas cordilleras, entre la paja de esas inclementes regiones. No puede dudarse de que contenga la misma sustancia tintórea que sus congéneres.

Clusiáceas Lindl.

Clusia rosea L., *C. elliptica* H. B. K. y otras especies del mismo género habitan en los bosques orientales y occidentales de las dos provincias. Los indios las designan con el nombre común de *ducu*. Se

asegura que el fruto de uno de estos árboles, fruto conocido con el nombre de "manzana de ducu", es un eficaz depilatorio. De otra especie más pequeña, llamada *huarmi ducu*, se extrae, por medio de incisiones practicadas en el tronco, un incienso muy aromático.

Malpighiáceas Lindl.

Bunchosia armeniaca D. C. Interesante arbolillo, que produce la pequeña, pero agradable fruta impropriamente llamada *ciuelo verde*, en el norte de la República. Entendemos que abunda en algunas localidades de la provincia de Imbabura, y sabemos que es silvestre en las riberas orientales del río Pastaza. En esta ciudad de Cuenca tenemos ya algunos ejemplares de este, para nosotros, nuevo frutal. Vegeta satisfactoriamente en los huertos de nuestras casas, donde la temperatura es, naturalmente, mayor que al raso. Suponemos que crecerá y fructificará más próspero en los ya mencionados valles de Paute y Gualaico y en otros puntos análogos. Algunos botánicos aseguran que la gruesa pepita de la fruta es venenosa. En cuanto á la sabrosa pulpa que cubre tal pepita, nos consta que es saludable.

Banisteria caapi. Escribe el Dr. Enrique Festa, citando al Dr. Pablo Rivet, médico de la Comisión Geodésica Francesa venida hace poco al Ecuador, que de la decoción de este arbusto trepador

(bejuco ó liana) obtienen los jívaros la bebida narcótica con que de propósito se embriagan, en un apartado rincón del bosque, para que se les aparezca el Diablo (*Iguanchi*) y les anuncie el éxito de una guerra que proyectan, ó les avise cuál es el individuo que, con un hechizo, ha causado la enfermedad de una persona.—Todas las *Banisterias* que enumera Linneo son propias de las partes cálidas de América.

Hablando de los záparos y los piojés, dice Mr. Alfredo Simson, en su obra intitulada "Travels in the wilds de of Ecuador", que toman el *ayahuasca*, mesclado con hojas de *yajé*, de *zámeruja* y de *guante*, (guandug?) y se embriagan ordinariamente hasta reñir entre ellos. Del último vegetal sabemos que es una especie de *Datura*; pero ignoramos de qué especie botánica sean los otros; pues Simson no lo expresa. Sospechamos solamente que el *ayahuasca* del Napo y el *natema* del Santiago sean idénticos.

Erithroxiláceas Lindl.

Erithroxilon coca L. Algunos propietarios de la región de Sanagüín, al occidente de esta provincia del Azuay, aseguran que la utilísima planta llamada *coca* se produce en esa región; mas no nos consta que así sea, y tal vez las personas que lo afirman toman por verdadera coca alguna planta congénere suya, de las cuales cuenta De Candolle más de 20, en

su mayor parte americanas. Sea como fuere, bien pudiera cultivarse la especie legítima, tan apreciada por los indios del Perú y de Bolivia, como masticatoria, y tan útil actualmente en la medicina, por el principio anestésico, llamado *cocaina*, que de sus hojas se extrae. Sabido es, en cuanto á lo primero, que dichos indios hacen largas jornadas, sin alimento alguno, con sólo masticar, dos ó tres veces al día, algunas hojas secas de esta notable planta, sazonándolas, en la boca, con polvo de cal, que al efecto llevan. Dicen que esta masticación les causa cierto narcotismo plácido, comparable al que produce el opio, aunque no tan grave ni nocivo. Sin embargo, dice Lindley ("The Treasury of Botany", art. *Coca*) que quienes se habitan mucho á tal masticación rara vez llegan á viejos.

Sapindáceas Juss.

Dodonea viscosa L. Pequeño arbusto, que los indios llaman *chamana*. Abunda en las localidades algo templadas de nuestro territorio, especialmente en las faldas áridas de las colinas. El cocimiento de sus hojas sirve, según el Doctor Jameson, para baños y fomentos, sin duda contra las afecciones nerviosas ó reumáticas.

Cardiospermum loxense H. B. K. Arbusto sarmentoso, que el vulgo llama *pilligmuru*.

Los niños suelen divertirse con sus pequeñas semillas, de color negro.

Sapindus saponaria L. Arbol de las tierras calientes. Llámase vulgarmente *jurupi*. El pericarpio de su fruto abunda en *sapoinina* y sirve de sustituto del jabón. Sus semillas globulares, duras y negras, son los codiciados *jurupis* de los muchachos de nuestras escuelas.

Cupania? Arbusto que el vulgo llama *jurupillo*. Dase en localidades de mediana temperatura. Sus frutos sirven también para diversión de los niños.

Vitáceas Lindl.

Vitis vinifera L. El interesante arbusto sarmentoso llamado *vid* y más popularmente *uva*. Vegeta con la mayor lozanía en nuestros fundos de clima templado; pero su fructificación, á más de escasa, es desigual, por la falta de estaciones regulares como las europeas, chilenas, &. Son, por otra parte, frecuentemente infestados los racimos de su fruto por aquel hongo microscópico que los botánicos llaman *oidium Tuckeri*, contra el cual se aconsejan las espolvoraciones sulfúricas, donde el cultivo de la vid sea una industria remunerativa. Nosotros lo hemos ensayado en nuestras mejores haciendas, de clima, al parecer, adecuado, como las de Paute y Guallaceo, previo el estudio de obras espe-

ciales y aun con la colaboración de extranjeros versados en la materia; pero la falta de éxito nos ha convencido de que, si la vid armada en parras, al amparo de frondosos árboles, nos da, al andar de largo tiempo, algunos, y á veces muchos, buenos racimos, no se presta á ser cultivada en viñedos, como planta industrial, sin duda por no convenirle al efecto el clima del Ecuador. Por algo prescindieron aquí de su cultivo los españoles, que tan bien lo conocen y aprovechan en su patria. Se nos asegura, empero, que todavía lo miran con halagüeñas esperanzas los hacendados de la provincia del Tungurahua. Ojalá que no se las defraude el tiempo.

Geraniáceas Juss.

Geranium sanguineum L. Planta de jardín, originaria de Europa y bien conocida con el nombre de *geranio*. Cultívanse por nosotros numerosas variedades suyas.

Pelargonium speciosum wild. y otras especies del propio género, se cultivan apreciadas en nuestros jardines, adornándolos con sus bellas flores. Se las llama también *geranios*, aunque en botánica se distinguen de los de este último género, por la circunstancia de tener los palargonios regulares las flores, mientras que los geranios las tienen irregulares.

Pelargonium roseum Ait. Bastante apre-

ciado en los jardines, por lo aromático de su follaje. Lleva el nombre vulgar de *esencia de rosa*.

A propósito de esta planta, que en algunos países llaman también *malvarosa*, hemos leído, hace pocos días, un anuncio del Dr. Nicolás B. Hermosa, facultativo limeño, quien, con plena seguridad, preconiza la eficacia del *Pelargonium Radula* Ait. (cuya variedad es el *P. roseum* W.), para matar pulgas. Largo discurre sobre el particular; pero basten las siguientes palabras tuyas, para que cualquiera persona haga el ensayo y vea si nuestra *esencia de rosa* tiene, efectivamente, tan notable propiedad:—"Algunas ramillas ú hojas de esta planta, dice aquel Sr., diseminadas en el piso de la habitación infestada de pulgas, las destruye completamente en pocas horas." Sería una ganancia.

P. Odoratissimum Ait. Es la diminuta plantita llamada *malva olorosa*, muy estimada por su fragancia. Úsanla algunas personas, en infusión, para combatir los dolores de vientre. Sólo por la suavidad y forma de las hojas se le ha dado el muy impropio nombre de *malva*.

Erodium cicutarium Lem. Yerba conocida con el nombre de *alfilerillo*. Abunda en muchos de nuestros campos cultivados y dehesas. Sirve de buen forraje para el ganado vacuno.

Tropeoláceas Juss.

Tropeolum majus L. *mastuerzo* ó *capuchina*. Figuran en nuestros jardines algunas variedades de él, procedentes de semillas europeas.

T. Peltophorum Benth. Es la planta rastrera y cundidora que los indios llaman *chullachaqui* (de un solo pie), por la actitud que tienen el pedúnculo y el espolón de su flor. Crece muy abundante en las inmediaciones de esta ciudad, embelleciendo campos y cercas con su follaje verdiglauco, salpicado de bonitas flores rojas, que ganan en tamaño y colorido, cuando las matas encuentran tierra cultivada.

T. Tuberosum R. et P. Es la *mashua* de nuestros indios, que la cultivan cuidadosamente, en las serranías, y cuyos tubérculos, algo fétidos, comen con el mayor agrado. Del cocimiento de ellos, desechando las primeras aguas, y poniendo algo de azúcar morena ó refinada, suele hacerse una chicha, nada desagradable, que tiene la reputación, fundada al parecer, de anti-reumática. La han tomado varios enfermos y aseguran que con buen resultado.

Todas las plantas del género *Tropeolum* contienen un principio acre, antiescorbútico.

Balsamináceas Lindl.

Balsamina hortensis Desp., *balsamina* ó

miramelindos. Figuran en los jardines del Azuay y de Cañar algunas variedades de esta pequeña, pero muy bonita planta, originaria de la India oriental.

Oxalidáceas Lindl.

Oxalis elegans, *O. Peduncularis*, *O. Lotoides* H. B. K., llamados indistintamente *chulco* ó *chullco*. Vegetan en diversos parajes de las dos provincias y tienen varios otros congéneres. El jugo de estas plantas, de tallo casi siempre carnoso, contiene mucho ácido oxálico y es, por tanto, refrigerante. Les sirve también á nuestros plateros, para limpiar sus artefactos de plata.

O. tuberosa Molina. Es la planta cultivada que llamamos *oca*. Se la tiene en nuestras serranías, especialmente por los indios, tan afectos á ella, á la *mashua*, al *melloco* y otras especies tuberculosas que alimentaron á sus antepasados desde la época de los Incas y siguen acompañando lealmente, digámoslo así, á los desdichados representantes de los desposeídos propietarios de América. El tubérculo de la *oca* es de sabor agradable y perfumado, sobre todo en ciertas variedades y muy especialmente cuando se lo pone por algunos días al sol, para que pierda una parte de su agua de vegetación.

Rutáceas Bartl.

Ruta graveolens L., la *ruda* común, originaria de la Europa meridional. Sus propiedades emenagogas son conocidas. El vulgo la considera, además, como una especie de amuleto, contra las pestes y contra la influencia maléfica de algunos ojos que le parecen dañinos. De aquí es que, cuando á un labriego le nace un potro ó un borrico, por ejemplo, le cuelga un poco de ruda en el pescuezo, acomodándolo en una bolsita; con lo cual queda, á su parecer, garantizado el animalejo de que le ataque un *mal viento* ó de que lo *oje* algún vecino envidioso.—En Medicina se la tiene por emenagoga y estimulante.

Coriáreas D C.

Coriaria thymifolia H. in Willd. Es la planta que en quichua se llama *piñán* y en las provincias del norte *shanzhi* ó *zhanzhi*. La corteza de sus raíces y tronco contiene abundante tanino, como la de su congénere *Coriaria myrtifolia*, de las regiones europeas del Mediterráneo. Se dice que los frutos de este último son venenosos, y lo mismo se asegura respecto de los de nuestro piñán; no dudamos que con fundamento. La tinta que se obtiene de estos frutos es de un hermoso color violáceo, que da en negro, y que, al cabo de algunas horas, enrojece; pero tiene, desde la anti-

güedad, la fama de indeleble y creemos que sería muy buena, si se lograra fijar su color. Cuéntase el caso de un navío que zozobró, en viaje para España, navío del cual pudieron recobrase algunos documentos, después de haber permanecido en el agua, notándose que no se había alterado lo escrito con tinta de *zhanzhi*. Se añade que hubo, en consecuencia, una real orden para que los futuros documentos de importancia se escribiesen con tinta de *zhanzhi*.

SUBCLASE SEGUNDA

CALICÍFLORAS

Anacardiáceas Lindl.

Schinus molle L. Arbol de hermoso follaje, llamado *molle*. Se da espontáneo en algunas localidades de estas provincias. Es cultivado en algunos países extranjeros, como bella especie ornamental. En el sur de nuestro continente lo llaman "molle de Bolivia" y lo cuidan con mucho aprecio, en huertos y jardines. La resina que de él fluye tiene la reputación de vulneraria, y, cuando se la quema, despide un olor muy grato, semejante al del incienso. La corteza del molle, machacada, es buen purgante para las bestias.

Mangifera indica L. Hasta hace pocos años carecíamos del mango, muy buena

fruta, propia de climas ardientes; pero ya la tenemos en el nuestro del Yunguilla, de donde la traen al mercado, en ciertas épocas del año, y la venden con mucho aprecio.

Leguminosas Juss.

Acacia tortuosa Willd. Arbolillo de ramas tortuosas, pero de bonito follaje, muy común en ciertas localidades áridas de estas provincias. Se lo designa, en quichua, con el nombre de *guarango*, nombre que algunos individuos dan también al algarrobo del país, de que luego hablaremos. La madera del *guarango* es de muy buena calidad, algo semejante á la del naranjo, y sirve para obras finas, como unas cucharas graciosamente adornadas, que, en la jurisdicción de Azogues, se labran de élla.

A. dealbata Link. y otras especies importadas de *acacia*, van propagándose en nuestros huertos y vergeles, como notables plantas de adorno, y se acomodan perfectamente á nuestros climas templados.

Coulteria tinctoria H. B. K. Es el árbol indígena llamado *algarrobo* y en algunas partes *guarango*, según lo hemos dicho hace poco. Difiere mucho del algarrobo extranjero (*Ceratonía siliqua* L.) y concuerda, más bien, con el *dividivi* de Popayán ó del Brasil. Sus legumbres ó vainas contienen abundante tanino y son, por esto, muy útiles para los tintoreros y los

curtidores. El cocimiento de ellas, mesclado con disolución de sulfato de hierro (*caparrosa*), produce muy buena tinta de escribir. Vulgarmente se llama también *vainilla* la planta de que acabamos de hablar.

Lupinus albus L., que el pueblo llama *chocho*. No se lo cultiva en estos países del sur de la República sino como curiosa planta de jardín; pero en varias provincias del norte es muy estimado, por su grano alimenticio y por el abono con que beneficia los terrenos, cuando se entierra en fresco su abundante follaje. Los tallos secos del chocho sirven también de combustible, donde hay escasez de leña. Se tiene este vegetal por originario del Egipto ó de la región oriental del Mediterráneo.

L. tauris Benth. Es el afamado *tauri* de nuestros indios y se da en las alturas de los pajonales. Goza de mucho crédito como sucedáneo de la zarzaparrilla, para la curación de la sífilis.

Spartium junceum L. Nuestra bella y copiosa *retama*. Procede, se dice, de la citada región del Mediterráneo; pero se ha propagado de tal modo en nuestras comarcas azuayas de clima benigno, que forma densos matorrales, en los puntos generalmente áridos, en que se la deja vegetar. Es planta cuyas fibras sirven para cuerdas en el Languedoc, y aun para telas algo bastas en Dalmacia. Sus aromáticas flores dan un bello tinte amarillo; sus semillas, en dosis poco moderadas, son emé-

ticas y purgantes, y se usan, á veces, contra la hidropesía. Todo esto lo asegura Lindley, en una de sus magistrales obras; pero nosotros hemos sabido sólo que la retama es diurética, y el servicio á que ordinariamente la destinamos es el de barrer nuestras casas y el de arder, seca ó fresca, en nuestros hogares del campo. En ciertas épocas vienen sus copiosas flores á embellecer el pavimento de nuestras iglesias ó de nuestras calles y plazas, durante algunas fiestas solemnes, como la del pomposo Sctenario de Corpus. En cuanto á que estas flores son codiciadas por las abejas, sentimos disentir de la aserción del esclarecido botánico; pues hasta hoy observamos, con pena, que no las visitan sino muy rara vez esos laboriosos insectos, á pesar de haber puesto nosotros un colmenar en medio de un bosquecillo de bien floridas retamas. Quizá con el tiempo se aficionen á éllas.

Cassia tomentosa Mutis. Arbolillo indígena, que nuestro vulgo llama *pileo* y el del norte *pelileo*. Es de follaje bastante fétido, aunque abunda en flores amarillas, de bellísima apariencia. Tanto éstas como las hojas participan de las propiedades purgantes del género *Cassia*, al cual pertenecen también la *Cassia fistula* (cañafistola) y la *C. senna* (sen) de las farmacias.

Medicago sativa L., la primera y más importante de las plantas forrajeras, es decir, la *alfalfa* ó *mielga*. Proviene de la *Media*, como lo denota su nombre genérico, y es abundantemente cultivada en mil diversas

comarcas del globo. Sabemos con cuánta celeridad brotan y prosperan los sucesivos *cortes* de este precioso vegetal, tan apetecido por toda especie de ganado. Sabemos también que beneficia ó abona la tierra, como otras muchas plantas leguminosas, que no la empobrecen ó esquilman como las gramíneas, y empezamos á saber, por la enseñanza moderna de la química agrícola, que el beneficio se debe á la facultad que tienen las leguminosas de absorber el ázoe ó nitrógeno de la atmósfera, y acumularlo en unos tuberculillos que se forman en sus raíces, donde, elaborado por una especie de microbios, nitrifica el terreno ocupado por esta bienhechora clase de plantas.

Apuntamos, como cosa curiosa, que los dolores de vientre de las bestias, causados, á veces, por el exceso de la alfalfa que han comido, los curan nuestros labriegos con el zumo de la misma alfalfa, administrado como purgante; pues lo es, y muy activo, el que se obtiene del follaje tierno de esta utilísima planta, tesoro inapreciable, no sólo de todos los agricultores, sino también de la muy numerosa clase de nuestros arrieros.

Trifolium pratense L. Cultívase en algunos de nuestros fundos de cría esta especie extranjera, que distinguimos con el nombre de *trébol morado*; pero no hay mucho afán en su propagación, que no se hace de suyo, y las miras principales del dueño se concretan al cultivo de la alfalfa ó de otras plantas forrajeras, que le parecen más útiles. Por otra parte, casi nun-

ca da semilla, en nuestros climas este "trébol de los prados", tan apreciado en otros países del mundo.

Trifolium repens L. Esta especie, pequeña y rastrera, que llamamos *trébol blanco*, por el color de sus flores, se propaga y cunde con la mayor espontaneidad, por medio de la mucha semilla que produce. Hay quienes la consideran como una *plaga*, por la facilidad con que invade los campos, tendiendo á sofocar las demás yerbas; pero, después de algún tiempo, se limita y regulariza su vegetación y es menos temible la pretendida plaga. Aun cuando así no fuese, poco se perdería; pues el trébol es alimento muy sustancioso, que compite con la alfalfa. El ganado vacuno lo apetece sobremanera, y si hay algún peligro en dárselo sin precaución, pues meteoriza al animal (cosa que también sucede con el uso inmoderado de la alfalfa), hay un medicamento muy eficaz para combatir la *meteorización*, y consiste en administrar á la res enferma una ó dos botellas de un líquido compuesto de una tercera parte de orines, otra tercera de aguardiente, y otra iden de lejía, agregando, si se tiene á mano, un poco de jabón, en raspaduras. Con esto y con mantener levantada la cabeza de dicha res, atándola á un poste, se consigue que, al cabo de pocos minutos, comience á eructar y expeler los gases que le han inflado la panza; con lo cual está principiada la convalecencia. Rarísimo será el caso en que, por fallar este remedio, haya que recurrir á la operación quirúrgica de la punción,

por medio del trócar, manejando este instrumento según las prevenciones de los veterinarios.

Todo peligro se evita con no permitir que el ganado coma yerba humedecida ó mojada por el rocío matinal y con darle, antes de que salga al prado de tréboles ó de alfalfa, de nueve á diez del día, algo de forraje seco ó henificado, como el de maíz, vulgarmente llamado *calcha*.

Concluamos por asegurar, fundados en diaria y personal experiencia, que en las flores del trébol blanco ó del híbrido, que es una variedad de él, encuentran las abejas una de sus mayores golosinas, sea por el néctar que les suministra el cáliz, sea por el polén que les sueltan las anteras de tales flores.

Esta especie y su citada variedad son procedentes de Europa y no hace muchos años que las tenemos en nuestra patria.

Trifolium amabile H. B. K. y otras especies, de duración anual, constituyen el *trébol ordinario* que tenemos en nuestras sementeras, el cual prospera admirablemente donde halla abono y humedad suficientes. De la abundancia de tal trébol, ó mejor dicho, de tales tréboles, depende la bondad del *rastrojo* posterior á la cosecha de la mies principal, rastrojo que tanto estiman, para sus queridos animales, los cuidadosos labradores de nuestros feraces campos.

También las especies de trébol común causan la timpanización del vientre de los animales rumiantes, cuando las comen hú-

medas ó tiernas, timpanización que se nota, principalmente, en el lado izquierdo del abdomen. De aquí la vigilancia con que cuida de los suyos la gente experta del campo, para que no “revienten”, como acostumbra decir élla.—El trébol anual de nuestras sementeras y potreros tiene el nombre popular de *cadillo*.

Inga. Tenemos, de este importante género de leguminosas, diversas y muy apreciadas especies, como la *Inga insignis*, la *I. Bonplandiana*, la *I. ornifolia*. H. B. K. &. Se conocen con el nombre de *huabos*, los árboles, y de *huabas* las muy agradables frutas que ellos producen. Distínguense, sin embargo, las últimas con las especificaciones de “huaba común”, “huaba pelada”, “huaba de mico”, &. Todas las especies de *Inga* son americanas, y abundan en los bosques orientales y occidentales de la República. Su nombre quichua es *pacay*.

Psoralea Mutisii H. B. K. Planta indígena, muy común, que tiene los nombres de *trinitaria* ó *culén*, castellanos, y el quichua de *huallua*. La infusión de sus hojas es muy usada en el campo, como estomacal, y hay quienes la creen, hasta por el gusto, superior al té.

Dalea Mutisii. *D. Ayavacencis*, *D. humifusa* H. B. K. Son arbustos que nuestros indios llaman *shurdán* y los de Quito *iso*. Abundan en las dos provincias azuayas, y la infusión de sus flores es medicamento eficaz para combatir las indigestiones. Su menudo follaje es muy adecuado pa-

ra escobas, y con las de esta clase barrían los indios de Zám-bisa las calles de la capital. No sabemos si las usen todavía en tal faena.

Tiene, para nosotros, la *Dalca Mutisii* la notable recomendación de que sus flores, en compacta espiga azul, son muy del agrado de las abejas, según lo observamos diariamente en el pequeño colmenar de una de nuestras quintas.

Pisum sativum L., nuestra utilísima *al-verja*, generalmente cultivada como una de las principales plantas alimenticias. La sembramos, ordinariamente, en los rastros del trigo ó de la cebada, donde ocupa el terreno por el corto tiempo de cuatro meses, pasados los cuales, queda él disponible. No lo deteriora ó esquilma, según erróneamente lo suponen algunos, sino que, por el contrario, lo beneficia, con la nitrificación de que hemos tratado, al hablar de la alfalfa.—Hay vegetales que en gran parte se sustentan con los gases que absorben de la atmósfera, y uno de ellos es la tan delicada como bella planta de la alverja, cuyo fruto es muy estimado por las clases acomodadas, cuando tierno, y por las pobres, cuando está maduro y les puede proporcionar la harina de que hacen sus más apetecidas polentas. Para nuestros arrieros, sobre todo, es provisión absolutamente precisa, como que la sazonan con la mayor facilidad, por la mañana y por la tarde, en los *tambos* de sus penosas jornadas.—El nombre español más usado de la alverja es el de *guisante*.

La especie que ordinariamente se cul-

tiva es la blanca menuda, considerándola más fructífera. Hace poco que ha empezado á propagarse también la gruesa, de color gris, el *pesol* de los españoles (*Pisum arvense* L.). Su abundante follaje y sus abultadas simientes la hacen apreciable en los prados de Europa, como planta forrajera. Entre nosotros, la prefieren los campesinos para su alimentación (aunque su grano es algo basto), por la mayor prontitud con que madura. Cuando tierno, es tan suave y delicado como el de la alverja ordinaria.

Ervum lens L. Es la *lenteja*, conocida y cultivada desde los tiempos patriarcales de la humanidad. Dase regularmente en algunas localidades azuayas; pero no tan bien como en la provincia del Chimborazo, donde el terreno, arenoso y volcánico, es conveniente á su vegetación. De allí viene á surtir nuestros mercados, cosa que sucede también con la semilla de la alfalfa.

Faba vulgaris L. Es nuestra *haba* común, originaria, según se cree, de las comarcas del mar Caspio ó de las del Egipto, y cultivada desde muy remota antigüedad. No falta en ninguno de los fundos fríos de nuestras serranías y descien- de hasta los de 11 ó 12 grados de temperatura. Es uno de los alimentos más apetecidos por los indios, que lo tienen por muy adecuado para fortalecerlos en la ruda faena de sus diarias labores rurales. En los climas fríos se siembra esta mies en sementeras formadas por ella sola; en los de mejor temperatura, la alían con el maíz,

que se le asocia perfectamente.

Es también el haba una de las leguminosas que benefician mucho la tierra, mediante la nitrificación de que hemos hablado. Por eso surte muy bien la siembra de otros vegetales en el campo que un habal desocupa, especialmente si se cuida de poner plantas que no sean de la misma familia, observando, siquiera medianamente, el provechoso sistema de rotación ó alternativa, tan justamente recomendado por los agrónomos más notables de la época presente.

Lathyrus odoratus L., *alverjilla* ó *alverja de olor*. En muchos de nuestros jardines figura, bien apreciada, esta bellísima planta ornamental, cuya fragancia es tan suave y exquisita.

Arachis hipogea L. Es la curiosa planta llamada *maní*, y en algunos lugares *cacahuete*. Decimos curiosa, porque, después de fecundada la flor de élla, se alarga el pedúnculo, hasta hundirse en el suelo, donde crece y madura enterrada la vaina ó legumbre. Tenemos el maní en las haciendas calientes, y hacemos uso de su sabroso grano en diferentes salsas y en agradables confites.

Desmodium adscendens D C. Plantita rastrera, conocida con el nombre de *yerba del infante*. Se la llama así, porque algunas parturientas pobres del campo suelen tomar la infusión de sus hojas, en lugar de las del *Ilex Paraguariensis* St. Hil., llamado ordinariamente *mate* ó *yerba del Para-*

guay. Tiene también la yerbecilla de que hablamos la bien comprobada reputación de vulneraria, sobre todo para la curación de úlceras rebeldes. Abunda en los declives de nuestras colinas incultas, y es usada en lociones, hechas con su cocimiento.

Erythrina umbrosa H. B. K., y otras especies de este interesante género, se designan vulgarmente con el nombre de *cañaro* y en el norte de la República con el de *porotón*. Hay cañaros salvajes en las selvas del oriente. El de que ahora tratamos es un árbol de bastante corpulencia, cultivado en muchos huertos, especialmente por lo ornamental de su tupido y verdinegro follaje, que contrasta con el de otras plantas. Las bellas flores rojas de esta *Erythrina* son pectorales, en el concepto general del pueblo. Su fruto tiene la forma de un fréjol muy grueso, que se come cocido ó asado, aunque es de bastante difícil digestión.

Phaseolus vulgaris L. El bien conocido y generalmente cultivado *fréjol*, *frísol* ó *poroto*. Aunque alguna especie provenga del Asia, como opinan varios botánicos, no hay duda que muchas son americanas, y lo comprueban, el hecho de haber tenido esta clase de plantas el nombre quichua de *purutu*, que aun hoy conservan, aunque algo alterado por la pronunciación castellana, y el de haberse encontrado granos de esta leguminosa en algunos sepulcros peruanos de los aborígenes. Sea como fuere, es el fréjol la principal de las menestras, en muchas comarcas del mun-

do, y desempeña, entre las demás legumbres, el papel que corresponde al trigo, entre los granos que producen las gramíneas, según el decir de notables agricultores europeos. Los fréjoles volubles ó *de enrame* son los que principalmente cultivamos nosotros, sembrándolos en asocio del maíz, para que las matas de éste sirvan de rodrigones ó apoyos á las de aquellos. El precio del fréjol, en nuestros mercados, es superior al de las otras mieses, ya porque el rendimiento de las cosechas es casi siempre escaso, por lo delicado de la planta, cuando tierna; ya también porque los porotos cocidos son rara golosina y plato verdaderamente sustancioso, para la gente trabajadora de ciudades y de campos.

Dijimos poco há que, en los lugares de temperatura algo fría, sembraban los labradores del país habas y maíz, asociados en una misma sementera. Ahora decimos que, donde el clima es más abrigado, son los fréjoles los compañeros naturales de dicho maíz. Hacen nuestros agricultores bastante estrecha la siembra; pero, aunque el brote es comunmente satisfactorio, disminuye mucho la prosperidad de la sementera; porque los mirlos y otras aves devoran la parte carnosa de la pequeña planta, hasta desenterrándola, cuando está hinchando la tierra, para nacer. Esta plaga y la de las heladas, que fácilmente lo destruyen, son las principales causas de la escasez del fréjol y de su elevado precio en nuestros mercados.

Phaseolus pallar Molina. Produce los granos que decimos *pallares* ó *tortas* y es de

vegetación indefinida. No es tan útil como la especie precedente, y se lo tiene, más bien, como vegetal curioso, aunque se aproveche alguna vez de su fruto, especialmente cuando tierno.

En los lugares calientes de una y de otra provincia, se cultivan varias especies de fréjoles enanos ó *parados*, que son buen recurso para los habitantes de tales climas.

En España se conocen generalmente las varias especies de fréjol con los nombres de *habichuelas* ó *judías*.

Myrospermum peruiferum D C. Árbol de cuyo tronco se extrae, por incisión, la sustancia medicinal llamada "bálsamo del Perú", muy acreditada como eficaz para la curación de heridas y otras aplicaciones. "El célebre Mutis, dice nuestro Padre Solano, fué el primero que la hizo conocer (habla de la planta) á Linneo, habiéndola visto en Nueva Granada. Entre nosotros, es muy común, en el valle de Yunguilla y en otros puntos." Son muy recomendadas las propiedades antireumática, antiasmática, &, de este vegetal, que se conoce con el nombre de *chaquino*. El pueblo suele aplicar el follaje caliente del mismo, para calmar dolores externos.

Vicia multiflora Polich. Es una planta forrajera de Europa, la cual tiene, para nosotros, otra recomendación especial, y es la de que sus abundantes flores son, como nos consta, afanosamente visitadas por las abejas, y muy útiles, por lo tanto, en las inmediaciones de un colmenar. Por nuestra

parte, nos empeñamos en propagarla.

Rosáceas Lindl.

Rosa alba L., *R. atropurpurea* Brot., *R. centifolia* L., *R. multiflora* Thumb., y, numerosas variedades de estos tipos cuidamos en nuestros jardines, por la incomparable belleza y el gratísimo aroma de la "reina de las flores." Las conocemos, ordinariamente, con los nombres de "rosa blanca, rosa negra, rosa monstruo, enredadera", &. Tenemos, así mismo, diversas clases de "mosqueta" (*Rosa moschata* Mill.), y vamos introduciendo de Europa otras hermosas variedades de la flor que nos ha parecido siempre la mayor gala de todo jardín. Traen, de ordinario, nombres caprichosos, provenientes del hábito de la lisonja y la adulación, que predomina en los floricultores extranjeros, listos, en todo caso, á poner sus nuevas flores al amparo de un nombre ilustre ó propio, á lo menos, de persona que pueda pagar caras las expensas de tales bautismos.

Los pétalos de algunas especies de rosas se emplean por el pueblo en la preparación de colirios, para curar afecciones de los ojos. Para esto y para otras medicinas algo astringentes, se usan de preferencia las rosas llamadas *de Castilla*, que se hallan silvestres en ciertos lugares de clima templado, aunque sea de presumir que han sido traídas primitivamente de algún otro país.

Rubus fruticosus L. Es la *mora* común, tan frecuente en las cercas de nuestros fundos y en otras varias localidades de varia temperatura. Llámase también *zarzamora*. Produce frutos bastante apreciables y es gran resguardo de nuestros sembrados, por la abundancia de sus tallos sarmentosos, y aun más por lo punzante de sus espinas. Las moras tiernas son reputadas por el vulgo como béquicas, en combinación con otras sustancias. Las copiosas flores del moral son muy frecuentadas por las abejas.

Rubus glabratus H. B. K., *Rubus glaucus* Benth., son morales silvestres de nuestras altas serranías y producen frutos agradables.

Fragaria chilensis H. B. K. Vegeta, cultivada, en algunos de nuestros huertos, aunque no fructifica tanto ni tan bien como en los lugares arenosos de la provincia de Tungurahua. Da esta pequeña planta la delicada y fragante *frutilla*, que en Europa se llama *fresa* y está representada por preciosas variedades, procedentes de la *Fragaria vesca* de Linneo.

Fragosa reniformis R. et. P. Esta es la que produce la pequeñísima fruta que en el país llamamos *fresa*. Vegeta en diversos lugares, así fríos como abrigados, de nuestras comarcas, ya en las inmediaciones de las sementeras, ya en las orlas de los bosques, causando la delicia de los niños del campo. Es, como se colige, especie silvestre, propia de nuestros Andes.

Pomáceas Juss.

Pyrus communis L. el *peral*. Es árbol espontáneo en las comarcas templadas de Europa y de Asia. Se conocen más de seiscientas variedades de este bien apreciado frutal, y la hibridación sigue, como en otras plantas, produciendo nuevas. Las que tenemos nosotros en el afamado valle de Paute son solamente dos, que producen, respectivamente, la *pera común* y la *blanca*; pero ya se han introducido al país algunas variedades francesas, como la *mantecosa de Nantes*, la *Luisa buena de Angers*, la *duquesa de Angulema*, & , que fructifican aún en temperamentos menos abrigados que el de dicho Paute. Lástima es que no se las propague con algún afán, por medio del tan fácil ingerto en membrillero, que es el usual en la arboricultura extranjera.

Malus communis L., el *manzano común*, árbol no menos conocido en las dos provincias. Prospera satisfactoriamente en lugares de clima bastante frío, como *Cuchil*, en la parroquia del Sígsig, *Huapán* y *Upar*, en la de Azogues, el *Cebollar* y *Putushí*, en la de San Sebastián, & ; pero nuestros antepasados aseguraban que la fructificación del manzano había perdido mucho desde principios del siglo XIX, á consecuencia de una especie de roña ú hongo microscópico blanquecino, que había empezado á deteriorar el follaje y, de consiguiente, á debilitar la planta. Atribuían ellos esta peste (curioso es consignar-

lo) á las humaredas de pólvora que había recibido la atmósfera en las “guerras de la Patria.” Riéndonos de este sencillo dictamen, creemos nosotros que la enfermedad proviene del debilitamiento progresivo de la raza, y que éste dimana del hábito de obtener siempre los nuevos árboles por plantación de estacas ó de renuevos, con absoluta prescindencia del método primitivo y natural de obtenerlos por medio de la semilla, aunque sea soportando la lentitud del crecimiento. Sólo así pudiera regenerarse la raza, que hoy podemos llamar anémica. Una vez formados los arbolitos, hasta un metro ó algo más de altura, es fácil ingertarlos con yema ó púa de algunas de las mejores variedades extranjeras. Tenemos ya en el país la *calvilla de Nantes*, algunas *reinetas*, la *rambourg*, y otras muy buenas, introducidas las más por el distinguido horticultor francés Mr. Enrique Fusseau, que todavía presta sus importantes servicios en la capital de la República. Plácenos consignar en estas páginas su simpático nombre.

Cydonia vulgaris Pers. Es el arbolillo que produce la fruta llamada *membrillo*. Su nombre genérico lo debe á lo abundante que había sido cerca de Cydón, en la isla de Creta, de donde fué trasportado á otros países de Europa. Su fruto es más apreciado por la fragancia que por el sabor. Se emplea en algunas curaciones caseras, como astringente. El membrillero vegeta muy bien donde quiera que nuestro clima es algo benigno, y debiera servir para patrón de perales, de nísperos y

otras especies de pomáceas; pues, aunque con alguna hipérbole, lo llaman "patrón general" muchos maestros en horticultura.

Mespilus Germanica L. Es el *níspero* de Europa, y nos parece que es el mismo, ó una variedad suya, el arbolillo que en nuestros huertos se tiene con el nombre de *manzana chilena*. Sus abundantísimos frutos son muy del gusto de los niños; aunque á los mayores nos parezcan muy acertadamente comprendidos en aquellos antiguos versos: "Quien nísperos come, —quien bebe cerveza, &." Para que adquieran algún sabor medianamente aceptable, es preciso que empiecen á podrirse, dicen los que de frutas escriben. Lo que nosotros podemos asegurar es que sirven para una exquisita conserva gelatinosa, y que, por otra parte, las plantas jóvenes de este vegetal son, ya lo hemos indicado, muy buenos patrones para ingertar perales, nísperos del Japón y otras especies de la noble familia de las Pomáceas.

Eriobotrya Japonica Lindl. Es el arbolillo llamado *níspero del Japón*, tan bien aclimatado en algunos climas convenientes, como el de Chile. Hace pocos años que, por semilla traída de aquel país, obtuvimos robustas y hermosas plantas; pero rara vez ha dado fruto, y este muy escaso, alguna de ellas, quedando las otras lozanas y frondosas, pero sin fructificar. Entendemos que este defecto provendrá de falta de calor anual suficiente y nos proponemos ensayar el cultivo en localidad de mayor temperatura y probar también si alcan-

zamos que esta especie fructifique inger-tándola en membrillero, que le sienta muy bien como patrón.

Csteomeles ferruginea H. B. K. Es árbol corpulento de nuestros Andes y da madera muy estimada para cubierta de edificios y para obras de carpintería. En quichua tiene el nombre de *pacarcac*.

O. Glabrata, *O. Latifolia* H. B. K. son los árboles que los indios llaman *tulapa*. La madera de ellos es muy buena, aunque no tan gruesa como la del *pacarcac*.

Drupáceas D C.

Amigdalus communis L., *almendro*. Hay personas que lo cultivan en el país y obtienen algunas almendras; pero no se ha generalizado esta planta, á pesar de su manifiesta utilidad; porque, sin embargo de florecer bien, parece que no se verifica satisfactoriamente la fecundación, pues cae agostada la mayor parte de las flores y es raro que cuaje alguna. Esto manifiesta que el almendro, de origen africano, no se aviene con el clima de nuestro país, y es de sentir que así sea.

Persica vulgaris Mill. *Melocotón*, *durazno* ó *albérchigo*. Este apreciableísimo frutal, originario de Persia, es profusamente cultivado en toda localidad nuestra de mediana temperatura; pues su fruto es de los que

más se aprecian y solicitan en el mercado. Tenemos diversas variedades de él, siendo las preferidas la del *prisco* y las de los *abridores*, sobre todo como frutas de mesa. Emplea el pueblo las hojas del durazno como pectorales y como vermífugas; pero este empleo requiere alguna cautela, porque es sabido que contienen ácido prúsico, aunque sea en cantidad moderada.

Debemos advertir que nuestros duraznos, como los de otras varias comarcas del mundo, son atacados, más ó menos perniciosamente, por la enfermedad que en Europa se conoce con el nombre de *cloca*, la cual ataca las hojas y los cogollos de los brotes nuevos, los infla, privándolos de su natural verdor, los esponja y retuerce, los pone amarillentos ó rojos, los ennegrece, al fin, y los mata y seca, empobreciendo notablemente al árbol y dañando su fruto, en cantidad y calidad. Algunos pomólogos europeos atribuyen esta grave enfermedad á las alternativas irregulares de luz y de sombra, de calor y de frío, y aconsejan que, para evitarla, se cultiven los arbolillos en espaldera; pero no hay todavía en nuestro país arboricultores que hagan oportunos ensayos, por seguir imperando hasta hoy la vieja rutina.

Lo que, cuando menos, debe generalizarse es la propagación de las variedades mas apetecibles, por medio del injerto de yema, que es de muy fácil y casi segura ejecución, eligiendo, para patrones, arbolillos de dos ó tres años de edad, de las clases más rústicas, esto es, de las que se acomodan mejor al suelo y al clima.

Prunus domestica L., *ciruelo*. Existen plantas de él en muchos de nuestros huertos; pero no fructifican tan bien como debieran, tal vez por falta de esmero en cuidarlas. Hace algunos años que nos trajó escogidas variedades de tan buena fruta el mencionado horticultor francés Don Enrique Fusseau, y ellas rinden producto más abundante, sin duda por mejor-atendidas; verdad es que en algunos años casi falta por completo la producción, cosa que acontece también respecto de algunos otros frutales, por la irregularidad de las influencias atmosféricas, en país que no goza de las cuatro estaciones de otras latitudes.

Prunus salicifolia H. B. K., ó *Cerasus salicifolia* D C. Es nuestro indígena y fecundo *capulí*, que no falta en ninguna de las localidades interandinas, con tal que la temperatura no baje de 10 grados, prosperando, naturalmente, mejor donde ella es más abrigada, pero no ardiente ni muy húmeda como en los fundos que el pueblo llama "yungas." En cuanto á la naturaleza del suelo, no es exigente este árbol generoso; pues se levanta robusto y fructifica satisfactoriamente aun en las faldas áridas de pedregosas colinas, ó introduciendo sus raíces en las grietas de la arenisca ó de la creta de varios de nuestros eriales, donde las aves han dejado caer la semilla, despojándola de su sabrosa pulpa. La madera del capulí es de las mejores hasta para obras que han de permanecer bajo del agua. Los postes que de ella consiguen los campesinos, para sus humildes casas, son muy estimados por ellos,

pues los tienen, justamente, por incorruptibles. Pero lo que más recomienda á este ciruelo ó cerezo nacional es lo copioso y grato de su fruto, de sabor tan variado, que no hay, sino por rareza, dos árboles que lo produzcan igual. Madura este fruto en los primeros meses del año, cabalmente cuando los pobres labriegos, y sobre todo, los indios, han consumido la escasa mies de la última cosecha y no cuentan con alimento bastante para su menesterosa familia. Entonces acuden contentos á los frondosos capulíes, cojen grandes porciones de la fruta y tienen con que acrecentar su miserable sustento. Comida ella con exceso, suele causar alguna vez vértigos y náuseas, ó por lo menos, entorpecimiento y somnolencia transitorios; mas ello no impide que sea la de mayor consumo anual en los campos y en las ciudades.

Hay muchas variedades excelentes de capulíes, y es sumamente sencillo propagarlas por medio del ingerto de "púa ó cachado", como con toda facilidad lo hace el autor del presente estudio, á fines de Setiembre ó principios de Octubre, es decir, después de comenzada nuestra imperfecta primavera, con posteridad al día 22 del primero de estos meses, en que tiene lugar uno de los dos equinoccios y principia la buena estación para el hemisferio del sur, en que habitamos los azuayos, á 2 y $\frac{1}{2}$ grados de la línea. Pasadas tres semanas desde que se hizo el ingerto, ha prendido éste y manifiesta hinchadas sus yemas. Casos hay en que florece desde el primer año y es casi seguro que fructifi-

cará desde el segundo, si se halla el patrón en buenas condiciones de situación y salud.

Ajenas de nuestro asunto parecen estas detalladas indicaciones; pero las hemos hecho porque deseamos ser útiles, muy especialmente al tratarse del árbol benéfico de los pobres, árbol á cuya sombra tienen los más de ellos el pajizo albergue, circuído de una corta sementera.

Debemos advertir que también las hojas y principalmente la corteza de este árbol abundan en ácido prúsico, según lo manifiesta el intenso olor de cucaracha que unas y otra despiden.

Prunus cerasus L., *cerezo* ó *guindo*. Hay en el país algunos pies de este frutal; pero, aunque florecen abundantemente en algunos años, es muy raro que produzcan unos pocos y desmedrados frutos, quizá porque este arbusto europeo no se acomoda á nuestro clima ecuatorial ó porque no acertamos á cultivarlo en condiciones adecuadas de terreno y temperatura. Su vegetación es próspera; son muchos los brotes con que tiende á convertirse en denso matorral; pero vanamente hemos aspirado á que rinda algún fruto.

Armeniaca vulgaris Lam., *albaricoque* ó *damasco*. Vejeta perfectamente este bello arbolillo frutal en nuestras haciendas de temperatura algo más que mediana, sobre todo en los fértiles y hermosos valles de Paute y Gualaceo. Raro es el año en que su fruto escasea y por eso casi nunca faltan las bien acreditadas cajas de albarico-

ques pasados en almíbar, que tan apetecidos son en las demás provincias de la República.

Sanguisorbáceas Lindl.

Alchemilla pectinata H. B. K. Es una pequeña planta herbácea y silvestre, que el vulgo llama *orejuela*, por la forma de las hojas. Se la tiene como buen indicio de la feracidad del terreno en que ella se produce.

Acaena argentea R. et P. Es la planta herbácea y rastrera llamada comunemente *soto* y por algunos *amor seco*. Asegúrase que goza de propiedades diuréticas, vulnerarias y antisifilíticas; por cuya razón la usa, en Chile, la gente del pueblo, como lo afirma Philippi, en sus "Elementos de Botánica."

Poterium sanguisorba L. Planta exótica, llamada *pimpinela*, que se cultiva en algunos huertos del país, más bien por lo gracioso de su follaje que por alguna utilidad manifiesta. Afirma, sin embargo, nuestro inteligente compatriota Dr. José María Troya, en su "Vocabulario de Medicina doméstica", que tiene esta yerba la reputación de depurativa y que las mujeres (en el norte, sin duda) la usan mucho como emenagoga. Los facultativos europeos la usaban en lo antiguo, para combatir diarreas. Hoy parece que ni en

el Viejo Continente se emplea sino como planta condimenticia ó forrajera.

Granateas Don.

Punica granatum L. Es el *granado*, hermoso arbolillo, procedente del norte de África. Prospera y fructifica bastante bien, cuando se le cuida con algún esmero, en nuestros huertos de regular temperatura. Sus flores son astringentes y vermífugas; siéndolo aún más el pericarpio de su fruto y muy especialmente la corteza de su raíz, la cual se tiene por algunas personas como eficaz tenífugo.

Onagráceas Lindl.

Oenothera biennis L., llamada por algunos *colombiana*. Planta de jardín, de flores amarillas, medianamente bellas.

Oe. tarquensis H. B. K. La designa el pueblo con el nombre de *shúllu amarillo*, y asegura que esta pequeña yerba silvestre tiene propiedades antisifilíticas. Es de creer que esta aserción, generalmente reiterada, tenga por fundamento la experiencia.

Oe. virgata R. et P. Yerba que el pueblo llama *shullu colorado* y algunos indios *shunguir*. Crece, ordinariamente, entre los alfalfares y las sementeras de maíz, ha-

bas, &, y es de flores rosadas, á diferencia de la especie anterior. El vulgo le atribuye muchas propiedades y la incluye entre los vegetales que él califica con el nombre de *frescos*; pero, aunque esta yerba no sea tan medicinal como aquel la supone, parece indudable que tiene propiedades béquicas y refrigerantes.

Fuchsia loxensis H. B. K. *Fuchsia umbrosa* Ait. y otras varias especies del arbusto que los indios llaman *zarcillo sacha* abundan en nuestras serranías de los Andes y en las selvas de la región oriental, donde hace algunos claros el bosque. Sus flores pendientes, de tubo y pétalos rojos, las cuales son muy abundantes en ciertas especies, dan á estas bellas plantas un aspecto muy ornamental, que las hace dignas de ser cultivadas en nuestros jardines. Llevadas de la América del Sur y del Centro, mejoradas por el cultivo y diversificadas por la hibridación, han dado las principales *fucsias* hermosísimas variedades, de distintos colores, que son justamente apreciadas en la jardinería. De éstas tenemos en el país una de cáliz blanco y otra de pétalos violáceos, traídas de Chile por el autor de esta enumeración.

Litráceas Lindl.

Cuphea serpyllifolia H. B. K. Es la yerba que en algunos de nuestros campos llama el vulgo *pichanilla*, en otros *yerba del*

toro, y que en el Yunguilla hemos oído llamar *sanguinaria*. Goza de la reputación de excelente emenagogo y es muy usada como tal, no solamente por las mujeres de la plebe, sino también por varias de la clase distinguida.

Melastomáceas Don.

Miconia coelata D C. Árbol de poca altura, llamado por los indios *quilluyuyu* (es decir, “vegetal amarillo”). Sus hojas, que, en la página inferior, tienen una borra ó tomento furfuráceo, de color amarillento, sirven para tintes, como lo hemos dicho al hablar del *Hypericum laricifolium* (pág. 30), tratando de la tintura verde. Réstanos expresar que, para la amarilla, basta el cocimiento del *quilluyuyu* ó *Miconia* de que hacemos mención en este párrafo.

Cremanium aspergillare D C. Es el arbusto que los indios llaman *sérrag*, propio, como el árbol anterior, de nuestros bosques andinos. Su leño, aunque bastante delgado, es bueno para carbón. Los niños del campo gustan de las pequeñas bayas que el *sérrag* produce, las cuales nada tienen de nocivo, como tampoco las del *quilluyuyu* y demás “melastomáceas”, cuyo uso no trae otro inconveniente que el de ennegrecer algo los labios y lengua del que las come, en cuya circunstancia se funda el nombre técnico de esta notable familia; pues se compone de las dos palabras grie-

γὰς μέλας (*melas*), negra, y στόμα (*stoma*), boca.

Hay entre las Melastomáceas numerosas especies, bellísimas por su follaje y sus flores, particularmente en nuestras selvas orientales, donde llaman la atención las *Chasteneas*, las *Axineas*, &. Aun en la parte descubierta y cultivada de nuestra región interandina tenemos la bonita *Chaetogastra sarmentosa* de De Candolle, que los indios de Azogues designan, según hemos oído, con el poco simpático nombre de *aya-pugllana* (flor con que juegan los muertos). La hemos visto en varias localidades, desde las cercanías de dicha capital de la provincia de Cañar, hasta las de la ciudad de Loja.

Chastenea coriacea Naudin, es un bonito arbusto, de flores rosadas, que tiene la curiosa particularidad de que, al oprimir algo las vesículas nectaríferas situadas al pie de los estambres, emiten éstos un visible chorro de polen. Tales vesículas contienen notable porción de miel, cuando la flor está recientemente abierta. Vegeta este arbusto en partes frías y montuosas, como la cuesta de *Puca cruz*, entre las parroquias del Valle y de Quinjeo. No sé si el vulgo lo designe con alguna denominación de las suyas.

Myrtáceas DC.

Myrtus communis L. Es el *arrayán*, árbol procedente del Asia y naturalizado en

todas las regiones templadas de Europa. Lo tenemos, como planta ornamental, en algunos de nuestros huertos, y los niños comen con gusto la pulpa agridulce de sus bayas. El follaje es muy apreciado por la gente del pueblo, para la loción ó baño tibio que administran á las parturientas, cinco días después del alumbramiento, con agua en que han cocido algo de este follaje, á más de otro poco de olivo, de romero, de molle, de hojas de naranjo y otros vegetales, entonándolo todo, como es de presumir, con un poco de aguardiente.— Los facultativos sabrán si es ó no saludable el procedimiento.

Myrtus Clusiaefolia, *M. Discolor* H. B. K. y otras especies, propias de los Andes, son designadas por nuestros indígenas con el nombre de *huahual*. Su madera, compacta y fuerte, aunque ordinariamente de poca longitud, es buena para fábricas, y muy especialmente para canales, ruedas de molino y otras obras que han de estar en contacto con el agua. Es, por otra parte, de superior calidad el carbón que se obtiene de élla. Como estos árboles son verdaderos arrayanes, tanto que así los llaman en algunos lugares del Ecuador, producen fruta comestible, apetecida por los muchachos campesinos, aunque es ella de sabor más acre que el de las bayas del arrayán cultivado.

Hay un arbusto del mismo género que los indios distinguen con el nombre de *inga huahual*. Sus hojas despiden un olor gratísimo de torongil ó cedrón, proveniente del aceite esencial propio de las

Mirtáceas, que es abundante en este arbusto. La fruta de él es á modo de un diminuto limón, de color verde ó rojizo; pero no es comestible, por su mucha acritud. El bien formado tronco del *inga hualhual* es muy adecuado para bastones, por recto, sólido, liso y poco grueso.

Psidium pyrifera L. Arbolillo americano, muy espontáneo y común en los fundos calientes de las dos provincias. Produce la fragante y sabrosa fruta que llamamos *guayava*, tan á propósito para la confección de las más delicadas conservas. Se le atribuyen á esta fruta, parece que con buen fundamento, propiedades astringentes.

Eucalyptus globulus Labill. Árbol gigantesco, procedente de Australia, donde se le conoce con el nombre vulgar de *gomero azul de Tasmania*. Propagado en Europa y en África, desde mediados del siglo precedente, pasó más tarde al Brasil y á otras comarcas de América, donde se ha aclimatado fácilmente. Hace algo más de treinta años que lo tenemos en el Ecuador, donde le damos el mismo nombre técnico de *eucalipto* y lo cultivamos con bastante afán, no sólo por la importancia de sus virtudes medicinales, entre las que descuelan la pectoral, la vulneraria, la febrífuga, &, y por lo higiénico de sus emanaciones balsámicas, igualmente que por el notable poder de absorción con que deseca las localidades húmedas ó pantanosas, sino también por lo precioso de su larga, gruesa, recta y compacta madera, que

puede utilizarse desde que el árbol tiene ocho ó diez años de edad, empleándola en toda especie de construcciones. Se desarrolla satisfactoriamente en nuestras tierras de clima templado y aún en las que llamamos frías, repugnándole sólo las ardientes, donde vegeta lánguido. Es curioso notar cómo va cundiendo en las dos provincias azuayas, mereciendo la esmerada atención hasta de parte de nuestros indios, que se desviven por obtener semilla y disponer sus malas almácigas en los alares de las chosas, para hacerse, al correr unos pocos años, de madera con que levantarlas más amplias y mejores. Lo único en que estos pobrecitos yerran es en poder excesivamente las ramificaciones bajas, pretendiendo conseguir, con este desacierto, la pronta elevación del tronco principal.

Ya saben todos los aficionados al cultivo de este árbol positivamente benéfico, que su simiente debe sembrarse en tierra fina, algo mezclada con arena y, á ser posible, con un poco de aquel abono animal ó vegetal, bien descompuesto, que los horticultores llaman *humus* ó *mantillo*. Cubierta ligeramente la semilla, se mantiene húmedo y á la sombra el almácigo; con lo cual brotan, á los quince ó veinte días, las diminutas plantitas, que son sumamente delicadas hasta la época en que principian á echar algunas raíces blanquecinas y un poco gruesas, entre las filamentosas y débiles de su primera vegetación. Esto sucede á los cuarenta ó cincuenta días, y entonces ya tienen dichas plantitas cuatro ó seis hojas, fuera de las seminales ó co-



tiledones con que salieron de la tierra. Sombra, humedad y mucha vigilancia se requieren, para que no se malogren, por el ardor del sol, por la sequedad del suelo ó la voracidad de los pájaros, durante esta época, que podemos llamar crítica, y hay que ir acostumbrándolas, poco á poco, al ordinario calor del día; pero, si han subsistido vigorosas hasta tres ó cuatro meses, ya pueden plantarse de fijo, en el lugar á que se las destina; más, aun después de esta plantación, hay que regarlas con alguna frecuencia, en el período que llamaremos de su infancia; aunque al cambiar ya el color del follaje, pasando del azul ó glauco al verde, se las abandone á su propia suerte, es decir, al ordinario funcionamiento de la vida vegetal, que se nutre con los elementos naturales de la tierra y de la atmósfera.

Las especies del género *Eucalyptus* pasan de ciento, según los botánicos, y muchas de ellas son útiles en la medicina y en la industria; pero las más notables, por ambos conceptos, son la del *E. globulus*, de que acabamos de hablar, la del *Eucalyptus gigantea* (“stringy-bark” ó corteza fibrosa, de los ingleses) y la del *E. amygdalina* (“peppermint-tree” ó árbol de menta, de los mismos). El *globulus* se lleva la primacía, y es, con mucho acierto, el preferido en el Ecuador, donde, por curiosidad, se tiene también tal cual especie diversa. Respecto del eucalipto predominante, que, en la región interandina, parece destinado á darnos la madera del porvenir, razón por la cual insistimos en recomendarlo, advertiremos, pa-

ra terminar, que no se lo pode, como acostumbran hacerlo algunos labradores, á imitación de los indios; porque este árbol es poco frondoso de suyo, y quitarle ramas es suprimirle incautamente parte de los órganos de su respiración y enfermarlo de futura languidez. Los arboricultores europeos han observado que este vegetal se poda á sí mismo; pues su savia tiende á subir rápidamente por el canal del centro, que es el tronco, y va descuidando las ramas inferiores, que progresivamente se secan. Las únicas que deben ampuntarse son las ramas muertas, ó alguna que lleve mala dirección, en perjuicio de la buena forma del madero principal.

Más discurriríamos sobre tema tan interesante; pero no lo permite la índole de este trabajo, de rápida enumeración práctica.—Continuémosla.

Cucurbitáceas Juss.

Lagenaria vulgaris Ser., llamada ordinariamente *mate* ó *calabazo*. Se da en lugares de temperatura abrigada, como Paute, Gualaceo y las haciendas del Yunguilla, de Gualleturo, &. El pericarpio córneo de sus frutos, de forma redonda, chata ó prolongada, suministra excelentes bacías, en que come, bebe y guarda sus potajes ó licores la gente de algunas localidades. Se dice que la pulpa ó carne de estas calabazas es nociva, excepto la de alguna que en los *yungas* se tiene por comestible.

Cucumis melo L. Produce el saludable fruto llamado *melón*. Requiere temperamento ardiente, como el de nuestro Yunguilla, donde no es común tampoco. De sus semillas suelen hacerse emulciones ú orchatas, para los enfermos.

C. *Citrullus* Ser. Produce el fruto llamado *sandía*, que es justamente apreciado, por su frescura y grato sabor. Exige también temperatura elevada, como la especie precedente.

C. *Sativus* L. El *cohombro ó pepino europeo*, muy distinto de nuestro pepino del país, que pertenece á la familia de las *Solanáceas*. El primero lo recibimos de Europa, en los tarros de encurtidos, y solemos llamarlo *pepinillo*. Su semilla, procedente del extranjero, germina perfectamente en nuestro clima y da regular fruto; pero no hemos conseguido todavía que, á su vez, produzca simiente bien formada y fecunda, quizá por el poco interés con que hemos mirado un fruto que no se sirve en nuestras mesas sino venido de Ultramar y confitado en vinagre, nunca en las ensaladas y otras preparaciones que con él se confeccionan en muchos países del Antiguo Mundo.

Cucurbita pepo L. La más difundida y vulgar de nuestras calabazas. La conocemos con el nombre de *zambo*, y es tan espontánea y rústica, tan acomodada á todo clima, que la reputamos indígena de América, siendo así que proviene del Asia y que aun su introducción en Europa da-

ta sólo de mediados del siglo XVI, según Lindley. Es, indudablemente, la más útil y recomendable de todas nuestras calabazas; pues suministra abundante sustento á las clases menesterosas de nuestros campos, en diversas épocas del año, ya tierna y sazónada con sal, &, ya madura y sin otra sazón que su mediana dulzura natural. Hacen los labriegos del clima templado, y aun más del frío, buenas cosechas de zambos, de varios tamaños y colores; pues cultivan muchas variedades, de ellos, y los guardan en lo interior, ó en torno, de la pobre vivienda, para ir gastándolos según se lo exija la necesidad, seguros de que, evaporándose el exceso de la parte acuosa, ganan los zambos en dulzura, á proporción del tiempo que pasa.

Otra recomendación de esta cucurbitácea consiste en la facilidad con que se reproduce al año siguiente, y aun al tercero, si ha quedado vivo su tallo central, siquiera en el cuello inmediato á la raíz. Los tallos rastreros y radicantes de esta reproducción florecen con mayor prontitud, socorriendo muy temprano al labriego previsor que cuida del retoño y lo abona oportunamente.

Por último, debemos mencionar que no solamente la pulpa del zambo es útil como alimenticia, sino que la cáscara ó pericarpio, bien maduro, del mismo proporciona platos á la gente campesina, y que las semillas tostadas y molidas con algo de ají y otras especias, son muy sabroso sustituto del afamado maní, como lo sabemos los azuayos por la más frecuente experiencia.

C. maxima. Es el “potirón” de los franceses, nuestro conocidísimo *zapallo*, que adquiere, á veces, un abultamiento enorme, en buen terreno y abrigada temperatura. La planta que lo produce no es tan prolífica como la del *zambo*, de modo que son pocas las calabazas de esta especie que en determinado espacio se cosechan, y algunos botánicos opinan que de la circunstancia del aislamiento y soledad en que se forma cada fruto le proviene la denominación de *zapallo*, ligera variante de *sapalla*, adjetivo quichua que significa “solo.” Cultívanse muchas variedades de este apreciable vegetal, cuyo fruto, por su rareza, su tamaño y lo grato de su sabor, es más apreciado que el de la especie precedente. Aderezado en apetitosas ensaladas, cuando tierno, ó cocido, con dulce ó sin él, cuando maduro, es golosina especial para la gente del campo, sin que lo desdeñe la clase acomodada. Las gruesas semillas del zapallo tienen el crédito de vermífugas, y suelen algunas personas del pueblo administrarlas como tales, en orchara cruda. Si se las tuesta y muele, como las del zambo, dan una salsa tan sabrosa como la mencionada de las pepitas de éste.

Entre las diversas especies de esta notable calabaza, sobresale, por lo dulce y harinoso de su pulpa, el zapallo comunemente distinguido con el nombre de *limeño*, sin duda por haber venido de Lima. Es mucho más pequeño que el ordinario y, á su vez, presenta diversas formas ó variedades, más ó menos dignas de aprecio, aunque siempre dan frutos de menor tamaño que aquél. Los más son de

figura oval y angulosa, y todos tienen el pericarpio semileñoso. No sé si pertenecen á la especie *Cucurbita verrucosa* de Lin., á la *C. mammeata* de Molina, á la *C. lignosa* de Miller, ó si deben ser clasificados en otras.

C. aurantia Willd. Es un zapallito cuyo fruto tiene la forma, el tamaño y el color de una naranja. Su pericarpio es duro y forma, después de extraída la pulpa, que es de poco mérito, curiosos calabacitos, que pueden utilizarse como los de los frutos de las lagenarias ó de las crescentias. Los hemos visto procedentes de cultivo cuencano; pero no sabemos si producen buena semilla ó dimanen únicamente de la importada de climas europeos.

Sechium edule Swartz., nuestra vulgar *achogcha*, tan del gusto de la gente del campo y de toda persona afecta, como se debe, al saludable uso de las hortalizas ó legumbres. La achogcha es planta propia de América y vegeta con mucha lozanía, enredándose, como voluble, ó á lo menos, escandente, en las matas de maíz ó en cualquier objeto cercano. Conocemos tres variedades de *achogchas*: una de cápsula (su fruto) pequeña y lisa; otra que la tiene verrucosa (*muricata*), y otra de fruto tamaño, relativamente á las demás. La primera y la segunda son las más estimadas, por su mayor delicadeza. Úsanse todas en escabeches, ensaladas y otros potajes análogos.

Papayáceas Mart.

Carica papaya L. Su nombre vulgar es el mismo de *papaya*, que ha dado origen á la denominación técnica impuesta por Linneo. Vive este interesantísimo vegetal, propio de América, en lugares de elevada temperatura. Su voluminoso y delicado fruto es de grato sabor; su semilla es vermífuga ó antihelmíntica; la leche de su tallo y demás partes carnosas tiene la misma propiedad, y además, la muy curiosa de ablandar las fibras musculares de la carne, dejando ésta como cocida, al cabo de algunas horas, con sólo macerarla en la leche ó en el jugo del papayo ó papayero, como lo llaman los arboricultores de España. De esta noble especie, y creemos que aun de las otras del género *Carica*, se extrae actualmente en Europa la sustancia llamada *papaina*, que, á modo de la *pepsina*, tiene propiedades digestivas satisfactoriamente comprobadas.

Tenemos en el Azuay otras tres especies de *Carica*, conocidas, respectivamente, con los nombres populares de *babaco*, *chamburo*, y *siglolón* ó *chiluacán*. Todas producen frutos comestibles, siendo el de la primera de los más apreciados, para bebidas aromáticas y refrigerantes. Parece que son vegetales mal estudiados todavía, y el vulgo supone que los dos últimos no son más que degeneraciones de la papaya, debidas á la acción de los climas fríos en que se cultivan. No se sabe positivamente si pertenecen al género *Carica* de Linneo ó al *Vasconcellea* de Saint-Hilaire.

Rara es, en los lugares templados, la casa de indio en que se echa de menos una planta de siglolón ó de chamburo. En cuanto á las de babaco, se las cultiva en algunos huertos de nuestras ciudades, con particular esmero.

Sabemos, finalmente, que las hojas de estos vegetales aplicadas á las hinchazones provenientes de golpes ó de otra causa parecida, después de calentarlas algo, obran como resolutivo eficaz, calmando, desde luego, los dolores propios del caso.

Passifloráceas Lindl.

Passiflora ligularis Juss. Especie trepadora, que produce la agradable fruta llamada *granadilla de mate*. Prospera en nuestros fundos de temperatura benigna y se vende con aprecio en los mercados del país.

Passiflora ? No hemos examinado con atención la planta que produce la muy agradable fruta llamada *granadilla de Quijos*, preferible á la sobredicha *de mate*: pero creemos que pertenece al género *Passiflora*, aunque no demos con su calificación específica. Por la denominación vulgar, entendemos que habita en una de las más feraces regiones de nuestro privilegiado Oriente, sin dudar que prospere igualmente en otras, aun de menor temperatura, como la de Gualaquiza, y aun la de Chigüinda; pues un agente nuestro la ha cul-

tivado en esta montuosa localidad de la falda oriental de los Andes, y hemos comido de la buena fruta que en ella se producía.

Passiflora cuadrangularis L. Su fruto tiene el nombre ordinario de *badea* y en algunos lugares el de *tumbo*. Es muy apreciado para bebidas refrigerantes. Se da en parajes de la misma temperatura que la especie anterior. Se asegura que sus raíces son eméticas y muy narcóticas.

El nombre técnico de *Passifloras* dimana de que en sus órganos florales se notan semejanzas con los instrumentos de la pasión del Salvador. Por curioso, traduzco de Lindley (*The Treasuri of Botany*) el pasaje siguiente:—“Los tres clavos están representados por los tres estilos de la flor; las cinco anteras de los estambres significan las cinco llagas; los rayos de gloria, ó la corona de espinas, tienen su representación en la corona de la misma flor; las diez partes ú hojuelas del periantio (que parecen pétalos) denotan á los diez Apóstoles, exceptuados Pedro, que negó á Cristo, y Judas, que lo vendió; las hojas digitadas de la planta representan las inicuas manos de los judíos que lo prendieron, y los zarcillos ó ganchos de la misma las cuerdas con que ignominiosamente lo ataron.” Esta minuciosa comparación, aceptada aun por innumerables sabios, que no incurren en la torpe jactancia de impíos, es muy digna de la piedad de un pueblo creyente y está confirmada á perpetuidad por la nomenclatura botánica, pese á quien pesare.

Tacsonia tripartita Juss. Es planta trepadora de nuestros Andes. Su fruto tiene en nuestro país el nombre quichua de *gullán* y hemos oído darle el de *purupuru*, en la provincia de Pichincha. Las flores de esta tacsonia son muy bellas y lo mismo sucede con todas las de tan interesante género, que es casi íntegramente americano.

T. mollissima H. B. K. Es cultivada en muchas poblaciones de buen clima, cerca de las casas de nuestros indios, que la arriman y enredan en los árboles de capulí, en cuya situación prospera y llega á ser muchas veces tan frondosa que cubre con su follaje toda la copa del árbol, el cual languidece, por falta de luz y de aire libre, y muere, en no pocos casos. El fruto de esta especie es más redondo y abultado que el de la precedente. Llámase ordinariamente *grulla* y por algunos campesinos *tacso*, palabra de la cual ha provenido la designación botánica correspondiente al género. Hay variedades de muy grato sabor, adecuadas para bebidas refrigerantes.

T. manicata Juss. Llámala el vulgo *pirigullán*, es decir, "gullán vil ó despreciable"; pero en verdad que, si por lo insignificante é inútil de su fruto, merece este nombre despectivo, no lo merece en manera alguna por sus bellísimas flores, de espléndido color escarlata, que adornan de suyo las cercas ó vallados de nuestras heredades, en las inmediaciones de Cuenca, de Gualaceo, de Paute y de otras

poblaciones. Es, por esto, la tacsonia de que hablamos una enredadera digna del más bello y bien cuidado jardín.

Portulacáceas Juss.

Portulaca oleracea L. la *verdolaga* común, pequeña planta introducida de Europa y cultivada por algunos, en virtud de las propiedades medicinales que se le atribuyen. Tenía antiguamente la reputación de anti-escorbútica, vermífuga, &. Hoy la usan en el extranjero para ensaladas. En nuestro país pertenece al número de los refrigerantes de uso popular ó de medicina casera.

Crasuláceas D C.

Sedum quitense H. B. K. Planta indígena, llamada ordinariamente *siempreviva*, que vegeta en las paredes viejas, en las techumbres ruinosas y en los vallados de las fincas. El pueblo hace uso de su follaje y tallo carnosos, considerándolos como refrigerantes y resolutivos.

Hay una variedad, quizá una especie, mayor que ésta. El vulgo la llama *guagra callu*, expresión quichua que significa "leugua de buey" y es muy bien aplicada, por lo amplio y carnoso de las hojas de la planta. Prefiérela el pueblo, para sus medicaciones.

Cactáceas Lindl.

Cereus peruvianus Tabern, generalmente conocido con los nombres *aguacolla* ó *gigantón*, alusivo, el último, á la fantástica altura de sus tallos. Vegeta en varias localidades, generalmente secas, de nuestras provincias y especialmente en los declivios del Vado, de esta ciudad de Cuenca. Sus flores son tamañas, bellas y aromáticas. Su pequeño fruto, aunque bastante insípido, es apetecido por los muchachos. De la materia celular carnosa de su tallo usan algunas mujeres del pueblo, para confeccionar unturas refrigerantes y emolientes, que aplican en varios casos de afecciones cutáneas y de otras enfermedades, aun diluyendo la untura en diversas infusiones ó tisanas que administran.

Cereus sepium H. B. K. Es el *espino blanco* de nuestras cercas, tan á propósito para impedir el ingreso de animales ó de ladrones, por el riesgo con que los amenazan las numerosas y agudísimas púas de que se halla erizado este vegetal. Su fruto es abundante, pero inútil, por su dureza é insipidez. En los campos de la vecina provincia del Chimborazo y otras del norte, ocupa largas extensiones de terreno y resguarda bien las dehesas de aquellos desapacibles lugares, en que resalta el aspecto de este hispido vegetal.

C. flavispinus Salm-Dyck? *espino blanco* mayor. Son sus púas mucho más largas que las de su congénere y servían,

hasta hace algunos años, á las mujeres tejedoras de encajes, para el arreglo de sus pacientes labores y la gradual sujeción del tejido resultante. Envejecida esta mal remunerada industria femenil, sobre todo con la perjudicial competencia de los encajes europeos, apenas sirven estos alfileres vegetales para reemplazar á los extranjeros, entre la gente pobre de las aldeas, cuyos vestidos prende, á veces, sujetándolos tan bien como si tales prendedores fuesen de acero. Sirve también la planta que mencionamos para resguardo de cercas, á modo de la especie sobredicha.

C. Pitajaya Jacq.? Suponemos que esta es la especie de la planta que en el país llamamos *pitahaya*, propia de las localidades abrigadas. Prefiere siempre las áridas y rocallosas, como casi todas las Cactáceas. Produce ella una pequeña fruta, de muy grato sabor, y no es recomendable sino por esta circunstancia.

Opuntia tuna Mill. Da la muy agradable fruta que decimos *tuna* y vegeta admirablemente en localidades secas y pedregosas. Se conocen tres variedades de tunas, á saber, la blanca, la amarilla y la roja; siendo á cual más ó cual menos, sabrosas y refrigerantes. La tuna ó *nopal* es planta americana, que abunda desde California hasta el sur de Chile. Los españoles la llamaron *higuera chumba* ó *higuera del diablo*, aludiendo, en este último nombre, á lo espinoso de sus *pencas*, lo cual no deja de ser ventajoso para los labradores, que tratan de obstruir con to-

da especie de obstáculos el ingreso á sus queridas sementeras.

Opuntia coccinellifera L. En esta importante cactácea se cría el insecto llamado *cochinilla*, que es el *coccus cacti* de los entomólogos, y que, hasta hace poco tiempo, había dado su sangre para la confección de los tintes rojo y morado. Nuestro valle de Gualaceo, merecidamente afamado por lo saludable y por lo hermoso, era el lugar más propicio para el cultivo de esta *Opuntia*; pero decayó la industria del cultivo de la *cochinilla* y su aplicación consiguiente, desde que, en la segunda mitad del próximo pasado siglo, perfeccionaron los alemanes Perkins y Lightfoot la extracción de la *anilina*, que se obtiene de la hulla y es el portentoso pro-
teio de la época moderna.

Escalloniáceas Lindl.

Escallona myrtilloides L. Árbol que los indios llaman *chachacoma*. Es propio de nuestras sierras y suministra buena madera de construcción.

Saxifragáceas Juss.

Weinmania fagaroides H. B. K. Árbol que en quichus se llama *sarar*, palabra que los carpinteros del país apocopan in-

debidamente, reduciéndola á *sara*, sin entender que esta voz significa “maíz”. El *sarar* produce una de las mejores maderas de construcción y de ebanistería de que disponemos en estas comarcas, y es mirado, por ello, con general estimación. Su corteza es, por otra parte, muy útil; pues abunda en tanino, y es la empleada para el curtimiento de pieles y formación de zuelas, vendiéndose, al efecto, con el nombre de *cashca*. á los curtidores de esta ciudad y de la de Azogues.

Hay varias otras Weinmanias, de follaje muy hermoso, como la *W. Balbisianna* H. B. K. &, sobre todo en nuestras selvas de la vertiente oriental de los Andes. No dudamos que la madera de todos los árboles del género sea de muy buena calidad y la corteza de ellos abunde en tanino, como la de la *W. fagaroides* mencionada en el párrafo precedente. No sé si de esta hablaba Don Francisco José de Caldas, cuando, en la narración de su viaje á Paute (año de 1804), escribió lo que tengo por oportuno copiar:

“En sus bosques hemos cojido muchas plantas preciosas, entre ellas tres especies de quinas..... la *Weinmania* (“ensenillo”), en una abundancia prodigiosa, cuya corteza es la única que se usa en las cercanías de Popayán, corteza preciosa, á la cual debe mi familia su subsistencia en aquella ciudad, y cuyo uso aquí es desconocido.—“Lo último carece de exactitud; pues muy de antiguo han usado los curtidores de Azogues y de Cuenca de la corteza del *sarar*, para el adobo de cueros.

Hydrangea hortensia D C. Bella planta de jardín, que tiene el mismo nombre vulgar de *hortensia*. Es procedente de la China y del Japón. Cultívanla en el país muchas personas.

Umbelíferas Juss.

Apium graveolens L., *apio*. Planta originaria de Europa, donde es muy estimada, como hortaliza saludable y de grato sabor. Se la cultiva con esmero, á fin de obtener que blanqueen los peciolo carnoso de sus hojas y sean delicados y de olor menos intenso que el natural. Para esto, se recojen dichas hojas contra las centrales; se las ata con un material fibroso cualquiera, como los tallos de la retama, las hojas viejas de la tritomia, &, y en seguida se apuerca la planta, es decir, se le arrima tierra en derredor, hasta cubrir toda la longitud de los expresados peciolo. Hecha esta operación, á los tres ó cuatro meses de nacido el apio, esto es, cuando ya tiene dos ó más palmos de altura, y pasados quince ó veinte días, ya se lo puede gastar, como muy bueno para servido con carne, ó preparado en otras diferentes formas. En Europa es tan del agrado de los gastrónomos, que ponderan el poder trasformador de la horticultura, que ha logrado convertir en legumbre grata y saludable una planta que, en estado silvestre, pudiera tenerse por nociva. En la antigua farmacia tenía la reputación de aperitiva, carminativa y pec-

toral. La medicina casera de nuestro país ha solido emplear el apio en algunas de sus curaciones. Es vegetal europeo y asiático, que se ha naturalizado en ciertos parajes de estas provincias, como las inmediaciones de Azogues y las de Paute. Ahora empieza á usarse ya como hortaliza, gracias á algunos aficionados al ameno, fácil y provechoso cultivo de la huerta. Prospera perfectamente en diversos climas y da fértil y muy abundante semilla.

Hay una variedad de apio, obtenida por el esmerado cultivo de los hortelanos de Europa, variedad en la que no son los peciolos de las hojas, ó como vulgarmente se dice, las *pencas*, la parte que se come, sino la raíz carnosa y abultada. Llámamla *apio nabo* ú *apio rábano*, y se da satisfactoriamente en nuestro país, donde lo hemos tenido hasta hace poco; es verdad que nos ha parecido menos gustoso é interesante que el común. Esta variedad es el *Apium rapaceum* Mill.

Petroselinum sativum Hoffm. et Kch. Es el *peregil* ordinario, que en todas partes se tiene, cultivado ó no; pues, venido de Europa, ha llegado á ser planta espontánea de nuestras huertas. Sus usos culinarios son muy bien conocidos. Como planta medicinal, sus raíces son diuréticas, aperitivas y carminativas; su follaje, machacado, se tiene por resolutivo.

Hay una variedad de él, que se distingue por lo crespo y gracioso del follaje. La prefieren los cocineros, en los casos en que gustan de adornar las sopas, salsas, & con las menudas y recortadas

hojas de este curioso peregil.

Pimpinella Anisum L., *anís*. Especie nativa de Grecia y de Egipto, difundida hoy en casi todas las comarcas del mundo. Prospera y fructifica perfectamente en nuestros fundos de clima templado; pero no lo cultivamos sino en pequeña escala y como por curiosidad. Sus semillas contienen mucho aceite esencial aromático, que sirve para la confección de licores, confites, &. En medicina se emplean, como carminativas, resolutivas, béquicas, tónicas y galactóforas.

Hace algunos años que había en el país especial empeño en el cultivo de esta notable planta, por ser solicitada su simiente para la preparación de aguardientes anizados, circunstancia que hacía remunerativo el precio de élla; pero muy luego decayó aquel entusiasmo, tal vez porque los licoristas conseguían á menor precio el anís de otras procedencias.

Foeniculum vulgare Gaern., *hinojo común*. Es originario del Asia occidental y de Europa. Se lo cultiva en algunos de nuestros jardines, así por la belleza de su follaje, como por sus propiedades médicas, análogas á la del anís.

La variedad llamada *hinojo de Florencia*, recientemente introducida por el autor, pero muy bien aclimatada ya, suministra una excelente hortaliza, semejante á la de las pencas del apio, pero de sabor más delicado y aroma mucho más suave. Lo comestible es la parte baja y ensanchada de los peciolos, que se imbrican y

aprietan, como si formasen falsos bulbos ó cebollas. Aporcadas éstas, en terreno convenientemente abonado, crecen, blanquean, como dicho apio, y presto pueden comerse, aderezadas de la misma manera que él, arrancándolas antes de que la planta floresca. Si llega á entallecer y echa flores, se obtiene de éstas copiosa simiente, que, por su fragancia, reemplaza al anís, aun en la confección de licores, y que goza de las virtudes medicinales propias del género. Sembrada esta semilla, reproduce muy bien la variedad de que hablamos, lo cual no siempre acontece con las hortalizas importadas.

Anethum graveolens L., *eneldo*, Sus semillas, usadas antiguamente como medicinales, se emplean hoy en Europa como condimenticias. Sin embargo, gozan todavía de crédito en la medicina doméstica del país, como estomacales, carminativas, &c. Proviene el eneldo de Europa y de Africa. Se lo ve en algunos de nuestros jardines.

Pastinaca sativa L. Es la planta que los franceses llaman *panais* y los españoles *chirivía*. Vegeta muy lozana y frondosa en nuestras tierras de regular y aun de poca temperatura, y produce, con mucha precocidad, raíces comestibles, las cuales son parecidas á nuestras zanahorias vulgares, conociéndose una variedad que las da largas y otra que redondas. Hace poco tiempo que nadie las apreciaba entre nosotros, por falta de conocimientos en horticultura; pero el autor ha hecho

que gusten de ellas sus amigos, y ya son raíces que principian á ser bien reputadas, por nutritivas y sabrosas. Nada más fácil que el cultivo de la chirivía, planta europea muy poco exigente en materia de labores y cuidado; pues queda bien servida con unas pocas escardas ó deshieras, como por acá decimos, y con algo de buen abono, del común ó de cuadra, que hasta el presente es el único usual. A los tres ú cuatro meses se hallan las raíces en estado de ser gastadas, ya en asocio de carne, guisada de varios modos, ya simplemente fritas, como el salsifí ó la escorzonera española.

El abundante follaje que suministran las matas de la chirivía es, en Europa, muy apetecido pasto de diversas reses; pero, valga la verdad, no hemos conseguido todavía que lo acepten las de nuestro país, sin duda porque, abundando ordinariamente las habituales plantas forrajeras, les falta á nuestras alimañas la mejor de las salsas, que es el hambre. Y lo sentimos; pues tenemos la chirivía tan aquerenciada en algunos fundos nuestros, que nace y se desarrolla de suyo, donde quiera que cae su muy bien formada semilla.

Daucus carota L., la *zanahoria europea*. Es nativa de las costas del Mediterráneo, y cultivada actualmente en muchísimas comarcas del globo. Los azuayos la tenemos también cultivada en varias de nuestras huertas, aunque casi siempre de semilla extranjera; pues, aunque la obtenemos fácilmente en el país, se nota que las plan-

tas nacidas de esta semilla tienden á degenerar y acercarse al tipo salvaje, dando raíces delgadas, tiesas y fusiformes. De aquí la necesidad en que nos vemos, respecto de ésta y de algunas otras hortalizas, de pedir semilla de éllas, con bastante frecuencia, á Francia, Inglaterra, &., y la justicia con que deploramos que no haya todavía en el lugar un almacén que mantenga el negocio constante de vender simientes, negocio que llegará á ser remunerativo, luego que se generalice algo más el gusto por las saludables verduras de la huerta europea.

Las raíces, ya amarillas, ya blancas, ya rojizas, de esta zanahoria, según las variedades de élla, son la parte comestible de la planta. Sus semillas son carminativas y diuréticas. El zumo de sus hojas y tallos es emoliente y resolutivo. Se dice que la misma raíz comestible es vermífuga, si se la toma cruda. En cuanto al follaje, aunque corto y escaso, es del gusto de las reses vacunas y aun de caballos y otros animales.

Arracacha esculenta D C. Es la planta conocida con el nombre de *zanahoria del país* ó *arracacha*. Su patria es la América del sur, y se la cultiva en varias regiones de ésta, situadas en el intermedio ó en las faldas de los Andes. En los campos de clima templado de nuestras dos provincias cultivamos, á lo menos, cuatro variedades: la blanca, la amarilla, la morada y otra blanca, matizada de rosado, en la parte inferior del peciolo de las hojas. Esta última parece la mejor de todas; pues

sus densas y harinosas raíces apenas difieren de la yuca, en cuanto á lo agradable del sabor, que tiene muy poco de ese olorcillo *sui generis* de este linaje de plantas. Tarda la zanahoria ocho ó diez meses en su evolución vegetativa; pero el producto es abundante, cuando el terreno y el cultivo han sido los convenientes; pues no da cada mata una sola raíz, como las del *Daucus carota*, sino muchas y á veces muy gruesas.—El copioso follaje es apetitosa golosina para las vacas y otros cuadrúpedos.

Coriandrum sativum L., *culantro*. Es proveniente del Asia y muy bien naturalizado en América. Abunda entre nuestras sementeras de las tierras algo abrigadas, é infesta, á veces, nuestros trigales. Sus hojas y flores se usan, como especia, en ciertos potajes. Sus semillas se emplean por los europeos en dar fragancia á algunos licores. En medicina, se tienen como carminativas, vermífugas y antihistéricas. Las personas de nuestro pueblo opinan que la infusión de las sumidades (hojas y flores) del culantro es eficaz contra el insomnio: nada más fácil que comprobarlo.

Entre las Umbelíferas, hay una diminuta plantita, llamada, en quichua, *cuy huanuna*, cuyo nombre, literalmente traducido, significa *de morir el cuy*. Crece entre las sementeras, y los indios cuidan mucho de que no vaya mezclada entre la yerba con que alimentan á sus cuyes (*Cavia cubaya* de los zoólogos); porque están seguros de que los ha de matar. Nunca hemos pues-

to en duda el fundamento de tal temor; pues sabemos que en esta muy útil familia hay varios individuos perniciosos, como la *Cicuta virosa* L., el *Conium maculatum* de id. &: pero no hemos tenido la oportunidad de estudiar atentamente esta mala yerbecilla, en la inmensa y complicada familia botánica á que pertenece, para poderle asignar con acierto su denominación técnica, si la tiene, como lo presu- mimos.

Araliáceas Lindl.

Hedera helix L. Es la *yedra* europea. La tenemos en el país, desde el año de 1875, en que la introdujo el autor. Es planta simplemente ornamental, adecuada para cubrir, con su bello follaje, las paredes ú otros objetos de no muy grato aspecto, ó para revestir de verdura los troncos de los árboles, á riesgo, es verdad, de que prospere mucho, á costa de ellos, les hínque las grapas con que se adhiere y tienda á sofocarlos. La hiedra estaba consagrada á Baco, entre los romanos, y servía de corona á los sacerdotes de este dios. Con ella coronaban también á los poetas, tal vez, como dice Servio, porque la poesía exalta la imaginación tanto como el vino.

Aralia avicenniaefolia H. B. K. Es el árbol llamado en quichua *pumamaqui* (mano de puma ó leopardo). Lo vió y describió Humboldt en el camino de Biblián

á Déleg; pero abunda en nuestros bosques andinos. Su madera es muy útil, por la ligereza, suavidad y blancura, para la fabricación de algunos utensilios, como pequeñas bateas y cucharas. La construcción de estas últimas ocupa muchos artifices diestros, especialmente en la parcialidad de San Marcos, de la parroquia de Azogues. Entre las maderas preferidas por ellos, se cuenta la del *pumamaqui*.

En nuestros expresados bosques, y aun más en los de la vertiente occidental, hacia la costa, y en la oriental, hacia Méndez y Gualaquiza, se dan también otras especies hermosas de *Aralia*, que forman corpulentos árboles, de hojas palmeadas, como la *A. platanifolia*, la *A. argentea* de H. B. K., &. No dudamos que todas ellas suministrarán madera adecuada para trabajos análogos. La denominación quichua se funda en la forma de los racimos florales de muchas de estas especies, racimos que tienen, á lo menos para los profanos, el aspecto de las garras recogidas de un felino, como lo es el *puma* (*Felis concolor* de los naturalistas).

Lorantáceas Juss.

Loranthus pycnanthus Benth. Arbusto parásito, propio de nuestros bosques de clima frío. Los indios lo llaman *simar*. Sus flores, de color rojo y matiz amarillento, son muy bellas, y, prendidas en el denso tollaje del *Podocarpus taxifolia* H. B. K.

(*huapsay* de nuestros aborígenes), suelen adornar los pesebres que la sencilla, pero fervorosa devoción del pueblo azuayo dispone, ordinariamente, para las poéticas fiestas de Navidad. Los frutos del *simar*, como los de casi todas las plantas del orden, contienen la *liga*, de que en Europa se hace uso para la caza de aves menores.

Loranthus nitidus H. B. K. Es un arbolillo de regular altura y de follaje muy parecido al de un naranjo ó al de un *ficus*. Abunda en flores amarillas, de muy suave perfume, y se haría una adquisición si se pudiese aquerenciarlo en nuestros huertos ó vergeles; pero es cosa difícil, porque habita en alturas de temperamento muy frío. Humboldt y Bonpland lo reconocieron en el páramo de Saraguro; nosotros hemos encontrado muchos ejemplares de él cerca de los pajonales de *Matanga*. No es parásito, como sus congéneres, sino robusto y frondoso habitante del suelo. Los indios lo llaman *ashaput*.

De este mismo género *Loranthus* hay otras especies espléndidas, en los bosques orientales. y el viajero las ve, con admiración, colgar de los árboles en que se han hospedado, á la vera del camino, sus brillantes manojos de preciosas flores, con la gracia con que penden áureas charreteras en los hombros de un gallardo militar que las ha merecido.—Pero dejemos de fantasear y prosigamos.

Caprifoliáceas Rich.

Lonicera caprifolium L. Es el arbusto trepador que llamamos *madreselva* y cultivamos en nuestros jardines, por el exquisito perfume de sus flores. Su origen es europeo.

Cobaea scandens Car. Planta igualmente trepadora, conocida en el país con el nombre de *bejuco imperial*. Se la aprecia y cultiva por lo ornamental de su follaje y flores.

Viburnum opulus L. Arbusto europeo, llamado comunmente *bola de nieve*. Sus flores, de hermoso color blanco, brotan dispuestas en forma de globos, y por eso se llaman en España *mundillos*. El autor de este catálogo introdujo en el país esta interesante especie, que no se propaga mucho todavía.

V. glabratum H. B. K. Es nuestro arbolito silvestre llamado por los indios *zañas*. Vejeta en los bosques andinos y en algunos parajes intermedios. Su madera, que es de poco grosor, es la preferida para la construcción de los husos con que las mujeres del vulgo, indias ó blancas, hilan la lana ó el algodón.

Sambucus nigra L. Es el arbusto que en Europa llaman *saúco*, muy diferente, por cierto, del que nosotros designamos en el país con el mismo nombre. El autor ha introducido en nuestros jardines

tres variedades del europeo, á saber: una de follaje verde, otra que lo tiene vareteado de blanco, y otra que de amarillo. Todas son ornamentales y tienen, además, la recomendación de ser útiles en medicina, por las virtudes diaforética y atemperante de que están dotadas.

Cinchonáceas Lindl.

Coffea arabica L. El arbusto llamado *cafeto*, que produce el *café*, usado en casi todas las comarcas de la tierra. Se dice que de la Abisinia fué trasportado á la Arabia y, en épocas posteriores, difundido en varias latitudes del globo. Prospera y fructifica satisfactoriamente en nuestros fundos de temperamento bastante abrigado ó ardiente. Hace pocos años que se cultivaba con mucho afán este precioso arbusto; pero al presente no se mira su plantación como empresa muy lisonjera, quizá porque tampoco se la ve con mucho entusiasmo en la costa, á consecuencia de que el producto ecuatoriano lucha con gran competencia en los mercados extranjeros, donde se acumula en grandes cantidades el café del Brasil y el de las Repúblicas Centroamericanas.

Cinchona chaguarguera R. et P. *Cascari-lla* ó *quina*. Comprende tres variedades de la *C. lancifolia* de Mutis. De ellas se extraen las cortezas que en el país se llaman *costrona* y *negra de Gualaceo*.

C. pubecens Walh. Es también variedad de la *lancifolia* de Mutis, y produce la quina que Ruiz y Pavón llaman *pata de gallinazo* y que entre nosotros se designa con este mismo nombre ó con el de *gris*.

C. lucumaefolia P. Es otra variedad de la misma *lancifolia* y da la cascarilla inferior llamada *hoja de lugma*.

C. macrocalix Pav. Produce la quina que Caldas ha denominado *colorada de Saraguro*, y que Ruiz y Pavón llaman *de quiebro*. Es pobre en alcaloides.

C. palalba Poir. Produce la cascarilla que dichos botánicos españoles Ruiz y Pavón designan con el nombre de *hoja de zambo*, que, por su inferioridad, no ha sido beneficiada por nadie, en nuestros bosques.

Hay en el oriente de las provincias azuayas otras especies de quina que no contienen dichos alcaloides en cantidad bastante para ser beneficiadas con algún lucro, aun cuando se rehabilitase el negocio, y que necesitan, por otra parte, ser estudiadas por los botánicos. para su acertada clasificación científica.

C. succirubra Pav. Da la quina llamada *roja*; es propia de la falda occidental de los Andes, en las cercanías de la costa; es la más notable de todas las quinas, por su abundancia en quinina y demás alcaloides, y se halla casi agotada, por el afán incesante con que se le ha extraído, cortando los árboles, sin reemplazarlos en

manera alguna, á pesar de las indicaciones de la ciencia respectivas á evitar la extinción de esta especie y de todas las demás del precioso género americano que tan interesante papel ha desempeñado, durante largos años, en la preparación de las principales drogas de la medicación moderna.

Decimos que *ha desempeñado*, porque ya no lo desempeña; pues los trabajos del inglés Markham y de otros quincultores verdaderamente sabios, trabajos que se iniciaron en 1859, mediante la extracción de plantas y semillas americanas, y se perfeccionaron en 1880, con la aclimatación y propagación del inestimable género *Cinchona* en la India y en Ceilán, vinieron á constituir una usurpación lícita, hecha por la Ciencia, del natural monopolio que en materias de quinas ejercían el Ecuador, con su *roja*, su *costrona*, su *uritusinga*, & Colombia, con su *pitayó* y su *cuprea*, y el Perú y Bolivia, con su *calisaya* y otras. El Asia comenzó á producir abundante quina, aun de mejor calidad que la silvestre de nuestras repúblicas; se inundaron de este nuevo producto los mercados de Londres, Hamburgo, & y, llegando á ser ruinosa la inesperada competencia, cayó el antiguo negocio, causando enormes pérdidas á muchos exportadores del artículo, entre los cuales se cuenta el autor de estos breves apun-
tamientos.

Lección costosa fué, para los sud-americanos, ésta del fracaso de las quinas, lección que debe tenernos cautelosamente precavidos contra quebrantos iguales, enseñándonos á no fincar ciegamente

nuestras esperanzas de lucro y progreso en una sola, sino en varias y distintas fuentes de riqueza, anteponiendo á las de simple explotación las de la agricultura científicamente practicada, las de la minería, casi desconocida hasta hoy, las de una industria adecuada á nuestros elementos y aptitudes y las de un comercio que exporte lo que producimos y nos traiga solamente lo que necesitamos y no tenemos. El progresivo adelanto que arranque de estas moderadas, pero sólidas bases, será el que, sin violentos empujes, levante la Nación al grado de prosperidad, mediana ó grande, á que la tuviere destinada la Providencia.

Hedyotis ericoides R. et P. *urpi sisa* de los indios, es decir, flor de la tórtola. Es una pequeña mata semileñosa, que cubre algunas laderas áridas, de temperamento poco abrigado. En el norte la suelen designar con el nombre de *fortuna*, suponiendo que es de buen agüero el hallar alguna corola de cinco pétalos ó divisiones, entre la gran mayoría de sus flores, que no tienen sino cuatro. Con el zumo de estas flores, blancas y diminutas, cura el vulgo las *nubes* ó cataratas de los ojos, cuando principian á formarse.

Valerianáceas Lindl.

Valeriana aretioides, *V. hirtella*, *V. microphyla* H. B. K. y algunas otras especies

del importante género, llamadas también *valerianas* en el lenguaje ordinario, se dan en nuestras sierras, entre 10,000 á 12,000 pies sobre el nivel del mar. Sabido es que las raíces de las valerianas contienen el ácido llamado *valeriánico*, como lo manifiesta el olor especial que despiden, algo semejante al del excremento del gato, olor que se desarrolla después de algunas horas de extraídas y guardadas dichas raíces. Fundados en la experiencia, aseguramos que muchas de nuestras valerianas pueden sustituir á la europea de las boticas. Los indios las suelen llamar *rome-ro sacha*. Muy conocidas son las propiedades antiespasmódica y cordial de estas plantas.

V. *plantaginea* H. B. K. Especie propia de las inmediaciones de los pajones, de hojas parecidas á las del llantén, como lo denota su nombre específico. Cree el Doctor Jameson que esta es más recomendable que las otras, en cuanto á sus virtudes medicinales. Ignoro si el vulgo la designa con algún nombre.

V. *tomentosa* H. B. K. Arbusto que los indios llaman *shipalpal*. Vegeta en localidades de mediana ó muy abrigada temperatura, por lo regular en lugares secos ó sobre las cercas de los caminos, entre los demás chaparros que las visten. El pueblo usa de sus hojas, en cocimiento, para lociones que tiene por eficaces, en la curación de úlceras. Después de hecha cada loción, suele aplicar el polvo de las hojas secas en la parte afectada.

En cuanto á la raíz, es indudable que debe tener las propiedades del género.

Dipsáceas Juss.

Scabiosa atropurpurea L. Es planta originaria de Sicilia. Los españoles la llaman *poma de olor* ó *viuda*. En el país se la designa sólo con el nombre de *poma*, y se la aprecia por la belleza y el perfume de sus flores, de variado color. El pueblo le atribuye, entre varias propiedades, la pectoral.

Dipsacus fullonum L. Proviene de Europa y del norte del Asia, y es el bien conocido *cardón* de nuestros cardadores ó raspadores. Lo estiman ellos por el servicio que presta con sus cabezuelas ganchudas, tan adecuadas para el oficio. Ha llegado á ser espontánea en nuestros climas; pues nace y prospera sin especial cultivo dondequiera que encuentra algún abono que la nutra.

Compuestas Adans.

Eupatorium glutinosum Lam., conocido por el vulgo con el nombre de *chuzalongo* y también con el impropio de *matico*. Vegeta en algunos lugares de las dos provincias, como en el camino del Naranjal,

en el de los *calientes* de Cañar, &. Son perfectamente reconocidas sus propiedades vulnerarias y astringentes.—Decimos que es impropio el nombre de *matico*, dado á esta planta, porque él pertenece á la *Artanthe elongata* Miq. que es de la familia de las *Piperáceas* y habita en el Perú, en el Brasil, en Panamá, &.

Bacharis Hamdatencis H. B. K., *chilca* ó *yana chilca* de los indios. Sus hojas tiernas son algo viscosas, y el vulgo suele aplicarlas como vulnerarias. La ceniza proveniente de este arbusto abunda en potasa y es, por ello, muy apreciada para la elaboración del azúcar.

B. resinosa H. B. K. Arbusto que, en quichua, tiene el nombre de *zhadán*. Su ceniza es igualmente apreciada.

Dahlia variabilis Desf. Da la hermosa flor que llamamos *dalia*. Es de origen mejicano y muy común en nuestros jardines, donde luce variados colores. Hay quienes opinan que sus tubérculos son comestibles; pero la acritud los hace propios sólo para alimento de cerdos y otros animales.

Polymnia? Aun no sabemos si pertenece ó no á este género de la sección de las *Heliantheas* (grupo de los girasoles) la planta que produce la *jicama* ó *chicama* de nuestros indios. Sus abundantes y gruesas raíces, ó más bien, sus tubérculos, son comestibles y se los gasta crudos; pues son muy dulces, sobre todo cuando,

expuestos al sol, durante algunos días, han perdido una parte del agua que contienen.

Nos parece que á este mismo género, ó á un aliado suyo, pertenece la planta llamada por el vulgo *colla*, cuyas hojas, provistas de una resina gratamente aromática, son aplicadas, con buen éxito, en muchos casos de afección reumática, atándolas, calientes, á la parte dolorida del cuerpo. Abunda este arbolillo en algunos parajes fríos del país.

Algunos opinan que pertenece á este mismo género la planta llamada vulgarmente *polaco*, bastante apreciable, por lo ornamental de su follaje y por la mediana utilidad de su madera, delgada y tubular, pero tiesa y resistente, cuando seca. Se la emplea, por algunos, en cercas, tabiques, techumbres rurales y otras construcciones de poca entidad, en que bastan los palos que el vulgo llama *barras*. No es natural del país esta planta, y harán sólo cuarenta años ó poco más que la tenemos, introducida no sabemos de dónde. El género á que propiamente pertenezca y el nombre específico con que la ciencia la designe son asuntos que deben examinarse. Uno de los ecuatorianos que se inclina á reputarla como *Folymnia* es Don Augusto N. Martínez, en su "Monografía científica de la provincia del Tunguragua." Tenemos la complacencia de citar á este caballero, por ser de los pocos compatriotas nuestros que hasta hoy han mirado con laudable interés el estudio de nuestra privilegiada naturaleza vegetal.

Tagetes patula L., *T. erecta* id. dan las

flores que el vulgo llama *ayarosas* (rosas muertas, ó de muerto). Son bastante apreciadas en la jardinería, á pesar de ser algo fétido su olor. Aun en Europa se las cultiva y aprecia, con el nombre de "claveles de Indias." Muchas de tales flores son dobles ó llenas. El cocimiento de cualquiera de sus variedades, es muy bueno para calmar los dolores de muelas.

Tagetes pusilla H. B. K. Es la plantita herbácea llamada *sacha anís* ó *allpa anís*, por la identidad de su olor con el del verdadero anís. Las palabras *allpa* ó *sacha* significan que es anís de la tierra ó anís silvestre. Se cría en cualquiera de nuestros campos templados ó fríos, especialmente en las inmediaciones de las sementeras. Sus propiedades carminativa, estomacal y tónica son incontrovertibles.

Tagetes terniflora H. B. K. Yerba conocida con el nombre quichua de *chilchil*, palabra imitativa del sonido que hace la semilla de la planta, cuando se la sacude seca. Sus hojas tienen un olor bastante fuerte, pero no desagradable, y tanto en estas provincias como en las del norte, se usan para aromatizar ciertos potajes, y esto á pesar de que en algunas partes se lo llama á este vegetal *asnag yuyu*, es decir, yerba hedionda.

La planta que merece con más razón este apodo es una congénere suya, de follaje más menudo, pero harto semejante y muy fácil de confundirse con el de la otra, por persona poco versada en distinguirlos. Llámase en quichua *aya chilchil*,

esto es, "chilchil muerto, ó de muerto." Es de una fetidez repugnante, y nos parece que será el *Tagetes multiflora* de H. B. K., aunque nos queda alguna duda.

Creemos que al propio género *Tagetes* pertenece la pequeña planta que crece entre nuestros campos de trigo y se pela, cuando madura, para formar utilísimas escobas, mucho más finas que las de la *dulea* (iso de los quiteños) y las del *spartium* (nuestra *retama*), que son las más ordinariamente usadas por el vulgo. La de que tratamos se llama, ó suele llamarse "escoba de Castilla", por la vieja propensión de reputar como de Castilla todo lo notable. Efectivamente, es de buena calidad, y cede sólo la primacía á las extranjeras de *sorgho*, de que en su lugar hablaremos. Se nos asegura que el zumo del follaje de la *escoba de Castilla* es eficaz para la curación de las hemorroides.

Matricaria chamomilla L., *manzanilla*.

Planta europea, muy común en nuestros jardines y muy apreciada, por sus virtudes carminativa, estomacal, estimulante, &. Se usa en infusión, en lavativas, en unturas externas, &, &.

Pyrethrum parthenium Smith., llamada por el pueblo *yerba de Santa María*. Es originaria del Oriente y se halla tan aclimatada en nuestro país que medra dondequiera como salvaje. Úsase en medicina como antiespasmódica, estomacal, emenagoga y febrífuga. Es una de las principales, entre las aromáticas que se colectan, para el cocimiento en que el pueblo

baña á las criaturas anémicas, nerviosas ú opiladas, que, según él, padecen de espanto. La experiencia hace ver que estos baños son generalmente provechosos, sin duda porque cualquier baño aromático entona el organismo de estos enfermos.

P. aureum. Planta congénere de la anterior, que sirve para guarniciones en los jardines y que tendrá, lo suponemos, virtudes análogas á las de su hermana. Algunos individuos le dan el nombre fantástico de *pluma de oro*.

Chrysanthemum leucanthemum L., *C. grandiflorum* W. &. Hermosas especies procedentes del Asia é introducidas en casi todos los países del mundo, por la belleza de sus flores, muy varias en color. El nombre de *crisantemos* que se les da igualmente en el lenguaje ordinario, significa "flor de oro", y se debe al color áureo de una de las mejores variedades.

Artemisia vulgaris L. Planta europea, introducida en el país con las semillas de los cereales y las legumbres. Nuestro vulgo la llama *altamisa de Castilla*. Tiene propiedades antiespasmódicas, antielmínticas y emenagogas.

A. absinthium L. *ajenjo*. Especie igualmente europea, cultivada en algunos jardines. Contiene el principio llamado *absintina*, amargo, tónico, &. Entra éste en la preparación de algunos licores y á su abuso parece que se atribuye la enervación de los caracteres y la depresión or-

gánica de que tantas quejas se oyen desde las victorias de los alemanes sobre la Francia moderna.

Helichrysum orientale Tourn., *H. Bracteatum* W., son plantas bastante comunes en nuestros jardines. En otros países se les da el nombre de *inmortales*, por la circunstancia de no marchitarse sus flores, de suyo secas, apergaminadas y resistentes, por lo cual les dan igualmente el nombre de *siemprevivas*. Entre nosotros se las ha llamado ordinariamente *flores de papel*.

Gnaphalium viravira Molina. Planta silvestre del país, cubierta de vellosidad blanca. El nombre popular es el de *viravira*, que ha pasado á ser el específico de la denominación técnica. Habita, regularmente, en parajes áridos y rocallosos y es muy bien reputada como pectoral.

Gnaphalium? A este género asegura el Padre Solano (Obras, tom. I, pág. 357) que pertenece la planta que el pueblo llama *arquitecta*. No la hemos visto viva, y nos limitamos á copiar lo que de ella escriben este mismo Padre y el Padre Velasco. Dice el segundo (t. I, pág. 32): "Planta pequeña, de un palmo, hojas muy menudas. Específico contra infección y putrefacción. Se saca sólo de la provincia de Cuenca y se lleva á las otras." Comenta el primero y expresa que es una especie de *Gnaphalium*, muy abundante en nuestras serranías; que también sirve como purgante saludable, y luego la describe bo-

tánicamente. Por último, el Dr. J. Troya (Vocabulario de med. doméstica) afirma que también se le concede á la *arquitecta* la virtud de modificar los flujos uterinos de mal carácter.—Dudamos que sea del género *Gnaphalium*. Su aspecto, en un ejemplar seco que tenemos á la vista, es el de una *Nassauvia*; pero los botánicos aseguran que este otro género de las Compuestas ó Synanthereas es propio de la parte más meridional de nuestro continente.—Procuraremos estudiar esta planta, cuando la veamos fresca y florida.

G. spicatum. Es una yerbecilla congénera de la especie anterior. Le da el pueblo el nombre de *lechuguilla*, por la forma de las hojas radicales, y las usa como emoliente, resolutive, antiséptica y vulneraria. Apenas hay pequeñas pústulas ó forúnculos, enconaduras ó hinchazones, que no cure el campesino con hojitas de *lechuguilla*.

Werneria nubigena H. B. K. Planta de nuestros pajones. Conócela el pueblo con el nombre de *chicoria blanca*, para distinguirla de la que él mismo llama *chicoria amarilla*, que luego mencionaremos. Usa de la primera como de buen medicamento dulcificante, depurativo, tónico, &c.

Senecio vaccinioides Wedd. Arbusto de los mismos parajes, llamado por los indios *cubilán*. Se preconizan sus virtudes odontálgica, vulneraria y antisifilítica.

Calendula officinalis L., caléndula. Plan-

ta herbácea europea, muy conocida y común. Tenía antiguamente la reputación de aperitiva, sudorífica, resolutive y aún anticancerosa. Hoy no conserva sino la belleza de sus flores, para adorno de jardines.

Barnadesia spinosa L. Arbusto de nuestras comarcas frías, conocido con el nombre quichua de *shiñán*. Sus flores, de un rosado sedoso, son bastante bellas. Su leño, delgado y recto, aunque muy espinoso, es usado por los campesinos en cercas, tarimas y otras obras semejantes. Hacen también ellos plantaciones de arbustos tiernos ó cerramientos de ramazones secas de esta *barnadesia*, para resguardar, con lo espinoso de ella, algunos de los campos cultivados.

Chuquiraga insignis H. B. K. La célebre planta medicinal llamada *chuquiragua*. Es propia de nuestras altas cordilleras, en una zona comprendida entre 10,000 y 12,000 pies sobre el nivel del mar. Sus virtudes medicinales son notorias y bien recomendadas, aun por muchos de nuestros facultativos, que la consideran como tónica, reconstituyente, diurética, febrífuga, &c. La medicina casera hace frecuente uso de las sumidades (follaje superior y flores) de esta planta. Es de presumir que las mismas virtudes tenga la *C. lancifolia* H. B. K.

Centaurea cyanus L. Planta europea, propia de los jardines. Su nombre español es *aciano*. La cultivamos entre nuestras flores. La recomienda especialmente la

circunstancia de ser muy frecuentada por las abejas.

Xanthium catharticum H. B. K. Pequeña planta espinosa del país. De sus semillas, esto es, de la parte albuminosa de ellas, se usa popularmente, para la confección de emulsiones ú orchatas, que se administran como catárticas, béquicas, &. La palabra quichua compuesta *cashama-rucha*, con que la denominan los indios y el vulgo, quiere decir literalmente “espinosa crisálida” y alude á la forma del fruto, que parece una larva de insecto.

Franseria artemisioides Wild. Arbusto natural del país, llamado impropriamente *altamisa*, por la analogía, sin duda, de su olor con el de la altamisa europea. Sus hojas son recomendadas, en aplicación tópica, para la curación de las hemorroides. El amarguísimo zumo de las mismas suele ser propinado, como pócima, en casos de caídas, golpes, &, para evitar los abscesos que el pueblo llama “apostemas interiores.” El follaje de esta planta es el preferido para barrer los hornos en que se amasa nuestro pan. Las desairadas flores de la misma son del número de las que buscan las abejas, para proveerse de polen, que lo encuentran copioso en la parte masculina de los racimos florales. Finalmente, se asegura que su follaje, regado en el pavimento de las piezas infestadas por pulgas, ahuyenta á estos odiosos insectos, contra los cuales hemos visto que se recurre también al eucalipto, al poleo del país y á la ortiga común; aunque no

podemos testificar que con resultado satisfactorio.—El nombre quichua de esta franseria es *marcu*.

Helianthus annuus L. Hermosa planta de jardín, llamada *girasol* y justamente apreciada por los floricultores. Es de origen peruano y se halla difundida por todo el mundo. De sus numerosas semillas puede obtenerse buen aceite comestible. Congénere suyo es el *topinambur* del Brasil, cultivado en varias comarcas del Viejo Continente, por ser alimenticios sus tubérculos. Su nombre científico es el de *Helianthus tuberosus* L.

Bidens leucantha Wild., yerba que los indios llaman *shirán*, y en algunas partes le dan, los que no lo son, el nombre de *amor seco*, por lo pegadizo de sus semillas, provistas de dos aristas ganchosas, que es lo que significa la palabra *bidens* de la denominación genérica. Vegeta en los campos de temperatura algo fría, prefiriendo los cultivados, en que incomoda, pegándose al vestido de quien pasa por ellos, en las épocas de cosecha. La gente campesina suele curar con zumo de hojas de *shirán* los dolores de espaldas y otras afecciones parecidas. Al efecto, baña con ese zumo las partes afectadas. Es, además, esta especie digna de recomendación como planta forrajera anual.

B. humilis H. B. K. Yerba llamada *ñáchag*, que vegeta en todos nuestros potreros, lo mismo que en los del norte de la República. La abundancia de sus flores,

grandes y amarillas, en determinado tiempo, se tiene por buen indicio de que el potrero está maduro, como dicen los campesinos, y de que ya puede franqueárselo á las reses, para que, con las gramas, los tréboles y otras hierbas, coman también el mismo *bidens*. Las expresadas flores de él sirven, por otra parte, para teñir en amarillo los hilos y telas de algodón, sin necesidad de mordiente.

Cosmos bipinnatus Cav., planta ornamental, originaria de Méjico y cultivada en algunos de nuestros jardines, por la belleza de sus flores. Se la designa con el mismo nombre de *cosmos*.

Filybum Marianum D C. planta europea, muy común en nuestro país, donde es conocida con el nombre de *cardo santo*. Son muy ornamentales sus hojas, manchadas de blanco. En el antiguo Mundo se usaban sus hojas tiernas, en forma de ensalada; se comían cocidas sus raíces, y se hacía de sus cabezuelas el mismo uso que de las alcachofas. Se le dió el nombre específico de *Marianum*, dice Lindley, para perpetuar la tradición de que lo blanco de dichas hojas era debido á gotas caídas de la leche de la Santísima Virgen.

Cynara scolimus L. Es la *alcachofa*, planta originaria de Berbería y del sur de Europa, y conocida, según Plinio, desde la época de los romanos. Aunque no es ampliamente cultivada en nuestro país, la tienen muchas personas de buen gusto, que saben aprovechar de la parte comestible de

esta planta, esto es, del receptáculo en que brotan las flores de la cabezuela ó capítulo, y de la base carnosa de cada una de las brácteas ó escamas que circundan el mismo receptáculo. Despojadas estas partes de lo duro y correoso, cuando todavía no han aparecido las flores, que son de un bello color azulado violáceo, se cuecen y sazonan, en su estado natural, ó convenientemente estofadas, y suministran un alimento delicado y saludable. Se asegura que las flores, secadas á la sombra, tienen la propiedad de cuajar la leche, y se dice también que el tallo central y los peciolos ó pencas de las hojas, curados ó blanqueados, cuando tiernos, son de sabor tan agradable como las cabezuelas. Es fácil comprobarlo, cortando á ras de tierra la planta vieja ó adulta y aporcando los renuevos á medida que broten, ó amarrándolos cuidadosamente.—Nuestro clima es muy adecuado para el cultivo de la alcachofa, y son varias las especies que de ella tenemos; pero no logramos obtener semilla y sólo las propagamos por plantación de renuevos.

C. cardunculus L. Desde el año de 1906, cultiva el autor el *cardo* europeo, desconocido antes en nuestro país. Prospera admirablemente y se levanta á mayor altura que su congénere la alcachofa, á la cual se asemeja mucho en su follaje y flores, tanto que algunos opinan que ella ha provenido del cultivo de aquél. Son varias las especies del mismo; pero suele preferirse en Europa el *cardo* francés llamado *de Tours*, aunque es muy espinoso y no iner-

me como el de España; pues se tiene al primero como más carnoso y delicado. De esta variedad es el introducido por quien escribe esta enumeración. Lo cultiva y propaga en su hacienda de Sitincay, fundo de mediana temperatura, situado en la parroquia de Déleg, donde empieza ya á dar semilla. El cardo, á manera del apio y del hinojo de Florencia, necesita que se le ate y aporque, para curarse, como se dice en horticultura, y llegar á ser blanco y delicado. Las partes comestibles de este vegetal son, como en aquellos otros, los peciolos de las hojas, que los horticultores llaman pencas. Las operaciones mencionadas se hacen cuando la planta ha llegado á la altura de cincuenta á sesenta centímetros, cuatro ó cinco meses después de nacida. Al crecer algo más, se practica una atadura y aporque nuevos, y pasados algunos días, puede gastarse la porción blanqueada, reduciéndola á trozos, en los que se quitan las fibras, para cocerlos y servirlos en sopas ó ensaladas, ó estofarlos á gusto del consumidor. El follaje, aunque muy espinoso, es del agrado de las bestias, á las cuales conviene dárselo apaleado, para que caigan á lo menos las espinas más largas y duras. Se asegura que los franceses hacen uso frecuente de las flores de esta planta, para cuajar la leche, cortándolas y secándolas, previamente, á la sombra.

Perezia multiflora Less. Especie propia de nuestras cordilleras, en los lugares elevados, aunque también suele vegetar en otros de temperatura menos rígida. Llámala el pueblo *escorzonera*; aunque no

pertenece al género botánico *scorzoner*a, como la planta de que en seguida hablaremos. La *Perezia* es muy usada como medicinal, en los casos de fiebre, en los cuales se propina su infusión como poderosamente sudorífica.

*Scorzoner*a hispánica L. Es la planta española llamada propiamente *escorzoner*a, por haberse creído que era eficaz contra la mordedura de los zapos ó *escuerzos*. Perdida esta su infundada reputación, presta en la época actual un importante servicio hortícola, y es el de proveer, con sus sabrosas raíces, el *salsifí negro*, tan estimado por los golosos y aun preferido por algunos de ellos al *salsifí blanco* ó *francés*, de que hemos de hablar á su debido tiempo. Hace poco que el autor cultiva, con muy buen éxito, la *escorzoner*a española, propagándola por semilla ó por renuevos, en la mencionada hacienda de Sitincay. Tiene, sobre aquel otro *salsifí*, las ventajas de no ser anual solamente, como él, sino de larga duración, y de suministrar raíz comestible aun en caso de ser la planta algo antigua ó hallarse florida.

Bien comprenderá el lector que entramos en esta clase de pormenores, extraños á una simple enumeración botánica, por el deseo que tenemos de que la juventud paisana nuestra se aficione á los estudios hortícolas, que son de los más prácticos y provechosos, sobre todo en el estado incipiente de este ramo de nuestra industria agrícola. Muchas hortalizas extranjeras hay que la generalidad no conoce y que convendrían para la apetecida varie-

dad de nuestras viandas habituales.

Cichorium intybus L., *achicoria* europea. Es una de las hortalizas más apreciadas en el Antiguo Continente, no sólo para la confección de ensaladas, sino también porque su raíz, tostada y reducida á polvo, es el mejor sustituto del café. En nuestro país, son pocas las personas que la miran con algún aprecio y contadas las que la cultivan; pues la generalidad se contenta con la ensalada de lechugas, en todos los casos en que necesita de alguna para ciertas preparaciones de carne. Las varias especies de *achicoria* importadas del extranjero prosperan muy bien y dan semilla fecunda en toda localidad de clima templado.

C. endivia L., *escarola*. Decimos de ella lo mismo que de la achicoria, en cuanto á su poco uso y á la prosperidad con que vegeta. Cuando se la cura, atándola, para que se recojan y estrechen sus hojas, privadas de luz, adquiriendo el color blanco del ahilamiento, sirven para excelente ensalada. Lo propio sucede con la sobredicha achicoria.

Achyrophorus quitensis Schultz. Es planta silvestre, que tiene el nombre vulgar de *achicoria amarilla* y el quichua de *tañi*. Abunda en todas las llanuras de los lugares fríos. Las mujeres campesinas hacen uso de la amarga leche de esta falsa achicoria, para untársela en los pechos, cuando quieren destetar á sus criaturas, inspirándoles repugnancia al infantil alimento.

Tragopogon porrifolium L. Es el *salsifi* blanco ó francés de Europa. Sus raíces, delgadas y fusiformes, son de muy delicado sabor, especialmente cuando se las sirve fritas. Por eso han merecido, de parte de algunos golosos, el calificativo de “ostión vegetal.” Acomódase esta planta muy bien á nuestras condiciones de temperatura, aun en parajes que tenemos por fríos, y perfecciona satisfactoriamente la maduración de su semilla, bien que, respecto del ya mencionado “salsifi negro” (*Scorzonera hispánica*), tiene los defectos de ser sólo anual y de no ser útil su raíz, cuando la planta ha florecido; pues da aquella en leñosa, perdiendo su carnosidad primitiva; pero, antes de florecer, suministra un alimento suavísimo, justamente apreciado.

Sonchus oleraceus L., *cerraja*. Abunda en los campos cultivados de estas provincias, y es planta apreciada como refrigerante.

Lactuca sativa L., *lechuga*. Hortaliza conocida y usada desde la antigüedad. Sus nombres científico y común provienen de la leche, levemente narcótica, que contiene esta planta. Son muchas las especies, ó, mas bien, variedades de ella, que se cultivan en el mundo. En nuestro país aparecen también, sucesivamente, varias, procedentes de semilla cosechada en él ó traída del exterior. Pueden reducirse todas á dos grupos principales; á saber: las repolludas (*capitata*) y las largas, que no forman repollo y se llaman “lombardas ó romanas.” Entre estas últimas, hay algunas que deben ser atadas, doce ó quince días

antes del gasto, para que la ensalada resulte blanca y suave. Otras no necesitan de esta operación previa: pues de suyo son exquisitas. Es la lechuga hortaliza de uso general en el país y suele presentarse con abundancia en el mercado, sobre todo en los primeros meses del año, que son los favorecidos por las verduras. El cultivo de ella es muy fácil y bien ejecutado; pero no llega á perfeccionarse la semilla sino en las tierras bastante abrigadas. En las demás macolla perfectamente, como dicen nuestros hortelanos, pero no fructifica, sin duda por la falta de los grados de calor requeridos para su total desarrollo. Del cultivo, en lugares adecuados, suelen resultar, á veces, variedades nuevas, producidas por la hibridación. Algunas de éstas son muy aceptables; mas otras tienden al tipo salvaje primitivo y son desechadas, por ruines.

El pueblo usa mucho de la infusión de hojas de lechuga, como *fresca* y moderadamente narcótica.

Lobeliáceas Juss.

Siphocampylus giganteus D C. Arbusto propio de nuestras sierras, conocido con el nombre quichua de *purugrug* y en algunas partes con el de *gusgús*. Sus largos tallos tubulares son duros, cuando secos, y sirven para cercas y otras construcciones rústicas, en que basta la madera de poco grosor. Los muchachos indígenas juegan

con esos tallos huecos, convirtiéndolos en *bodoqueras* ó cervatanas.

Lobelia erinus Lam? Con el mismo nombre de *lobelia*, cultivan las señoritas azuayas, en las masetas de sus respectivos balcones, algunas graciosas plantitas, de abundantes flores azules, moradas ó de color rosado, notables sólo por su belleza.

Campanuláceas Juss.

Campanula medium L., planta jardinera, originaria de la Europa meridional. Aparece en alguno de nuestros huertos ó verjeles, con la denominación de *faroles* ó *campanillas*, alusiva á la forma de sus flores, azules, blancas ó moradas.

Specularia speculum A. D. C. Trae del Viejo mundo el nombre de *espejo de Venus*. Es del mismo aspecto de la *campanula*; pero tiene lanceolados los segmentos de la corola. Proviene de las riberas del Mediterráneo. Colmeiro indica que es comestible: habla, sin duda, de sus raíces ó de su follaje tierno.

Ericáceas R. Br.

Pernetia parviflora Benth. Pequeña planta de nuestros pajonales. Da la frutita que los indios azuayos llaman *taruga jo-*

yapa ó *tírag*, de aspecto provocativo, pero muy nociva, porque produce náuceas, vértigos y dolores de cabeza, como le consta al autor, que, cuando niño, comió de élla. Fácil es que se engañe quien no la haya conocido, pues no tiene sabor desagradable.

Vaccinium mortinia Bent. El vulgo suele confundirlo con la especie precedente; pues se le asemeja mucho y vive en las mismas alturas; pero no es dañina, sino saludable, como que es el bien conocido y muy usado *mortiño* de las provincias del norte, donde suele salir al mercado. En las serranías azuayas no es tan abundante.

Ceratostema peruvianum Pers. *C. Grandiflorum* R. et P. y otras dos especies de este bello género, producen las frutas silvestres agrídulces conocidas con el nombre común de *joyapa*, que la gente del campo come con agrado y que algunas veces se vende en las ciudades:—*Fruetus ob saporē acido dulcem, Americani jucunde comedunt*, dice De Candolle ("Prodrromus", VII-553.) *Flores incisos ad acetariorum ornatus et saporis acidi gratia adhibentur*. La *joyapa* se llama *hualicón* en el Norte.

Macleania floribunda Hook. Otra especie de *joyapa*, de fruto tan agradable como el mencionado; aunque no lo produce en la misma abundancia que las especies de *Ceratostema*.

Para distinguir, en el orden de las Ericáceas, las bayas ó frutas saludables de las

nocivas, dan los botánicos la regla siguiente;—pueden comerse sin riesgo las que tienen el cáliz adherido á dicha fruta, formando un solo cuerpo con ella; mas no las que tienen libre el cáliz y separada de él la fruta. Lo primero sucede en las joyapas y mortiños; lo segundo en el tírac.

Befaria (ó Bejaria) Grandiflora H. B. K.
Es el bellísimo arbusto llamado *payama*, que habita en las cercanías de algunos de nuestros pajones y se cubre de hermosas flores rosadas ó rojas, emulando, con ventaja, la pompa de los rosales, y reemplazando dignamente á las *azaleas* y á los *rhododendros* de otros países, plantas espléndidas que pertenecen á la misma familia de las Ericáceas. Nuestra *payama* es de varias especies; pues, á más de la *grandiflora*, conocemos otras, que no hemos tenido ocasión de clasificar. De Candolle ("Prodromus", VII-731) cuenta cinco especies en los Andes de la actual Colombia, del Ecuador y del Perú. La citada *grandiflora* tiene, generalmente, la reputación médica de resolutive, y por ello, suele la gente del pueblo disolver aserraduras ó polvo del tronco ó de la raíz de este vegetal y dar á beber su cocimiento á las personas expuestas á contraer afecciones hepáticas ó intestinales, á causa de caídas, contusiones, &, para evitar, como dicen los curanderos, las "apostemas interiores."

SUBCLASE TERCERA

COROLÍFLORAS

Primuláceas Vent.

Anagallis arvensis L. Yerbecilla que crece entre nuestras sementeras, venida, probablemente, de Europa, mezclándose su semilla con los granos primitivamente importados. Los indios la llaman *pilchi sacha*, por la forma de calabacito redondo que tiene la pequeña cápsula en que madura su simiente. La usan como medicinal, para la curación de las afecciones herpéticas. Al efecto, bañan, con el zumo de su follaje, las partes afectadas.

Cyclamen persicum Mill. Curiosa planta de jardín, recientemente introducida por el Doctor Don Remigio Crespo Toral. Es originaria de algunos lugares del Asia, de Grecia, &. La flor de esta primulácea es monopétala y de cinco lacinias, que afectan cinco pétalos y tienen la particularidad de levantarse invertidas, en forma de turbante, al inclinarse hacia el suelo la parte superior del pedúnculo. No tiene este vegetal tallo ni ramificaciones: sus hojas brotan directamente de un rizoma redondeado, y en medio de ellas se alzan los escapos florales, gruesos y erguidos. El expresado rizoma es carnoso, y, aunque de sabor acre, muy apetecido por los

cerdos, que lo buscan con avidez. De aquí el nombre de *pane porcino* (pan de puerco), que, en Italia y en Sicilia, tiene esta planta.

Myrsináceas Lindl.

Jacquinia pubescens? H. B. K. El *barbasco* de nuestras regiones orientales y de otros puntos de temperatura análoga. Su corteza, mahacada con agua, es útil para embriagar ó narcotizar á los peces y cojerlos, entorpecidos, en los ríos y arroyos. Hemos visto pescar de este modo, con la mayor destreza, á los jíbaros de Gualaquiza, en el paraje en que se juntan los ya caudalosos ríos *Zamora* y *Bomboiza*, á bastante distancia oriental de dicho Gualaquiza. El barbasco de cuya corteza se sirven es cultivado por ellos. No sabemos si lo tengan salvaje.

Sapotáceas Juss.

Lucuma obovata H. B. K. Produce la fruta llamada *luqma* ó *lucma*, vejetando en lugares de mediana temperatura, como los valles de Gualaceo y de Paute. Fructifica con mayor abundancia en la parroquia de Girón.

Algunos botánicos afirman que el jugo lechoso de este árbol es emético y hasta venenoso; que sirve para cauterizar verrugas, y para una buena tinta simpáti-

ca. Añaden que la almendra del fruto es comestible.

Achras sapota L. Arbol cuyo fruto se llama *zapote*. Se da en lugares de temperatura ardiente.

Styracáceas Lindl.

Symplocos alstonia L'Herit., S. Nuda H. B. K., ú otra de este género, debe ser la planta que en Gualaquiza se conoce con el nombre de *guayusa* y es diariamente usada, según se dice, por los jíbaros, que la toman en infusión, para exonerarse de alimentos mal digeridos y tener limpio el estómago para los nuevos que han de tomar durante el día. Queremos que hable sobre las virtudes de las hojas de este vegetal nuestro insigne Fray Vicente Solano.—
“La *guayusa* es una planta al mismo tiempo medicinal y agradable al gusto. Su energía es admirable para facilitar mucho la digestión y restablecer las funciones del estómago y de todo el sistema gástrico. Además, es diaforética y muy buena para las fiebres intermitentes, que resultan de una súbita transición del calor al frío. Es muy conveniente dar fricciones en todo el cuerpo y luego administrar la infusión de la *guayusa*.....; mucho mejor si al paciente se le provoca el vómito, con bastante cantidad de la infusión. La transpiración cutánea se restablece, y el enfermo queda libre. ¡Ojalá que los médicos estudiaran las virtudes de esta planta ad-

mirable!" Y luego habla de un caso práctico de indigestión curada instantáneamente con infusión de *guayusa*. (Obras, t. I, 429).

Agreguemos lo siguiente de Lindley ("The Treasury of Botany", palabra *Symplocos*):—"According to Humboldt, the infusión of the leaves of this plant, though not so palatable as tea, owing to its astringency, possesses valuable medicinal properties. Gardner, however, states that the Brazilians drink an infusión of one of the species, previously scorching (chamuscando previamente) the leaves."

Oleáceas Lindl.

Olea europea L. Arbol originario de la Grecia y del Oriente, y conocido con los nombres de *olivo* ó *aceituno*. Su fruta es la que llamamos *aceituna*. Vegeta satisfactoriamente y fructifica con alguna abundancia en los valles de Paute y de Guala-ceo; en los de Chuquipata y Charasol y en otras localidades análogas. Las aceitunas que podemos decir indígenas son más suaves y gustosas que las extranjeras; verdad es que estas últimas son cogidas en agrás y adobadas para la exportación. Las nuestras son tomadas en su madurez y el adobo las deja como cocidas y excesivamente delicadas, pero para gastarse sin mucha demora.

Chionantus pubescens H. B. K. Arbolillo originario de la provincia de Loja, donde se le

da el nombre de *arupo*. Tenemos unos ejemplares, algo antiguos ya, de él en el cementerio principal de esta ciudad, los cuales se hallan floridos, precisamente en la época en que escribimos estos renglones (Noviembre de 1909). El mérito de este vegetal consiste, principalmente, en lo ornamental de sus innumerables flores rosadas, que le dan bellissimo aspecto. Al hablar del *arupo*, el Dr. José María Troya, en su importante "Vocabulario de Medicina doméstica", dice que, según los distinguidos facultativos lojanos Doctores Zoilo Rodríguez y Moysés Costa, es purgante el polvo de la corteza de este vegetal, á la dosis de 2 á 3 gramos.

Ligustrum Japonicum Thbg. T., vulgare L. son dos bellas y frondosas especies de *Ligustro* ó *alheña*, que introdujo y conserva el autor. Las flores del segundo son aromáticas. A ellas alude Virgilio, en su égloga *Alexis*, cuando le dice al ingrato: "O formose puer, nimium ne crede colori: alba *ligustra* cadunt, vaccinia nigra leguntur." En cuanto al primero, asegura Müller (artículo *Aligustre* de su "Novísimo diccionario de Agricultura" que en patrones de él se ingertan con ventaja algunas variedades de olivo, lo cual no repugna: pues son plantas de la misma familia.

Apocynáceas Lindl.

Nerium oleander L. Este es el nombre bo-

tánico de aquel arbusto que con el vulgar de *laurel rosa*, ó el *adelfa*, se tiene en algunos, aunque muy pocos, de nuestros jardines. Sus flores, de bello color rosado, lo hacen interesante como planta ornamental, y aun su follaje es vistoso; pero pertenece á una familia de plantas venenosas y es reconocidamente tóxico. Muchos casos se cuentan de personas que han muerto á consecuencia del uso imprudente de tal follaje y aun del hecho de haber comido carne azada en varas ó sobre leña de este vegetal.

Jasmináceas Lindl.

Jasminum grandiflorum L. Arbusto escandente, originario de España y cultivado entre nosotros, por la belleza y el perfume de sus flores. Los europeos extraen de éstas y de las del *J. officinale* L. aceites aromáticos y destilan aguas de mucho aprecio en la perfumería.

Asclepiadáceas Lindl.

Macroscelis Trianae? Con este nombre científico hemos visto mencionado, en publicaciones europeas, el famoso *cundurango*, que tan preconizado fué, hace más de un cuarto de siglo, como remedio eficaz contra la hasta hoy incurable enfermedad del cáncer. Abunda esta planta en la pro-

vincia de Loja y existe también, aunque escasa, en algunos lugares calientes de las nuestras, según el testimonio de personas fidedignas. En la época de que hablamos, obtuvo repentina demanda en los mercados europeos y provocó entusiastas y notables trabajos de extracción en dicha provincia de Loja; pero muy luego decayó la demanda, sin duda á consecuencia de ensayos desalentadores en medicina, y se perdieron fuertes capitales empleados en la aventurada preparación de cundurango exportable. Al presente nadie hace aprecio de él, aunque subsista todavía la creencia de que es verdaderamente anticanceroso. Como no conocemos la planta viva y florida, no podemos asegurar si en efecto pertenece al género *Macroscepis* de Humboldt, Bonpland y Kunth, ni sabemos tampoco quién le haya dado el nombre específico, en obsequio, sin duda, del naturalista colombiano Don Santiago L. Triana.

Arauja albens G. Don, ó especie de *Asclepias*....? Con el nombre de *jazmín de Jujuy*, ha venido al país, traída, según sabemos, por el ya citado Dr. Crespo Toral, una bella asclepiadácea escandente (pues se levanta arrimada), que, sobre denso y elegante follaje, se cubre de hermosas y fragantes flores blancas, mucho mayores que las del jazmín común, pero que, para ojos profanos, se asemejan mucho á éstas. ¿Será el "Jazmín de Tucuman" mencionado por Colmerio en su "Diccionario de nombres vulgares de plantas? En caso de serlo, bien le está la denominación de *Arauja albens*.—Lo indubitable es que pertenece á la

familia de las *Asclepiadáceas* y que es muy ornamental, pero que tiene el defecto de que su jugo lechoso es nocivo, como el de casi todas las plantas del orden.

Gencianáceas Lndl.

Genciana sedifolia Kunth; *G. cernua* id; *G. saxifragoides* H. B. K.; *G. stellaroides* Griseb. y otras varias especies de este importante género, habitan, unas en las faldas y otras en las cumbres de nuestros Andes, adornando llanuras y pajones con flores muy bellas, de variado color. Conocidas son la virtud febrífuga, la tónica, &c. de este género de plantas, representado por numerosas especies en la flora del Azuay. Las palabras *genciana* y *gencianáceas*, se derivan del nombre de un rey de Iliria, *Gencio*, que con una de estas plantas se curó de una fiebre. Mucho han hablado el malogrado Caldas y el Padre Solano acerca del *callpachina yuyu* (yerba para hacer correr), cuya denominación quichua manifiesta la eficacia del vegetal para entonar el organismo de los niños endebles y extenuados. No sabemos cuál fué precisamente la especie de *genciana* que llamó la atención del ilustre colombiano; pero sí nos consta, por experiencia, que todas ellas, en su follaje, en sus flores y en sus raíces, contienen el principio medicinal llamado por los facultativo *gencianina* y producen acción reconstituyente ó corroborante, cuando se las administra, en infusión teiforme ó mace-

radas en vino, y en la dosis de una ó dos copas diarias, á la persona que necesite vigorizar su estómago y estimular las funciones de nutrición, circulación, &.

G. sedifolia Kht. Es planta diminuta, que esmalta nuestras dehesas con sus florecitas de color azul. Los indios la llaman *siquita pacay* (esconde la nalga), aludiendo á los dicharachos de los muchachitos indígenas, que se divierten con estas flores, tendiéndose boca abajo en el potrero y pasando una y otra vez la mano sobre los pétalos de ellas, hasta que se recojan y cierren, como si obedeciesen al pueril precepto de *siquita pacay*. Los hemos visto muchas veces en esta sencilla travesura.

Lo mismo que hemos dicho de las especies arriba mencionadas, decimos de ésta, que es la que los campesinos tienen más á la mano. Creemos que, como cualquiera de las otras, pudiera servir para los mismos usos y aplicaciones que la *G. lutea* de los Alpes.

Se nos figura que alguna de aquellas gencianas bellas y floribundas de nuestros páramos fué la que inspiró al distinguido poeta y notable patricio Dor. Don Julio Castro, de grata memoria, su letrilla "La flor del Puyal", compuesta en el mismo metro que la celebrada "Flor del Zurguén" del famoso Don Juan Meléndez Valdés, pero sobre asunto muy diverso.

Erythraea Quitensis, H. B. K. llamada *canchalagua*. Se da en las inmediaciones del Yunguilla y en otros puntos de clima semejante. La infusión de sus hojas y flo-

res se usa en el país como febrífuga, diaforética y tónica. Grande es su crédito popular.

Halenia asclepiadea Griseb? Pequeña planta de nuestras alturas, llamada por los indios *taruga sacha*. Usan ellos de sus hojas y flores machacadas, para calmar los dolores de muelas.

Simbolanthus calygonus D. C. (*Lisianthus calygonus* R, et P.). Es un arbusto de flores muy ornamentales, visto por nosotros en el descenso del Calvario á Chigüinda, á las márgenes del camino. No sabemos si el vulgo lo conoce con algún nombre de los suyos, y como es planta digna de ser traída á nuestros jardines, por si se aclimate en ellos, determinamos uno de los lugares en que vegeta.

Bignoniáceas Juss.

Bignonia rufescens D C.? Es un frondoso arbolillo ornamental, en sus primeros años escandente y en los posteriores erguido, que produce abundantes flores rojas, en la mayor parte del año. Lo trajo de Chile el autor y lo propaga fácilmente, por renuevos y aun por estacas que no sean de madera muy vieja.

Tecoma azaleaefolia H. B. K. Hermoso árbol ornamental, conocido con el impropio nombre de *fresno* (pues nada tiene que

ver con el *Fraxinus excelsior* de Europa). Sus grandes y abundantísimas flores, anaranjadas, le dan un aspecto muy bello, á más del aroma que difunden. Sabemos que las mujeres del pueblo las emplean para contener hemorragias uterinas.

Crescentia cujete L. Árbol de mediana talla, que produce el fruto llamado vulgarmente *pilchi*, del cual hacen los habitantes de comarcas cálidas bonitos calabazos, aun con engastes de plata. Se da, principalmente, en aquel punto meridional del Yunguilla que, por esta razón, llaman *Pilchis*.

Delostoma dentatum D C. Arbolillo que nuestro vulgo llama *guáylog*. Es indígena del país y da bellas flores rosadas. Se lo ve aun en las inmediaciones de esta ciudad de Cuenca.

Convolvuláceas Juss.

Convolvulus arvensis L. Introducido, sin duda, con las mieses, se ha naturalizado en el país y abunda entre las sementeras de casi todos nuestros campos. El vulgo lo llama *porotillo*, por crecer enredado en las matas de maíz, á manera del fréjol ó poroto. Sus raíces son purgantes, y esta cualidad predomina en las plantas del orden. En Colombia la llaman *batatilla*.

De su bonita flor habla el insigne poeta colombiano Gutiérrez González, en

la linda poesía “¿Por qué no canto? Bien lo manifiesta él mismo en su admirable poema sobre el “Cultivo del maíz”:

*Y en florida espiral trepando, envuelve
Las cañis del maíz la batatilla.*

C. tricolor L. *Corregüela* ó *voluble*. Es cultivada en varios jardines, por la finura y el vivo color de sus flores.

Batatas edulis Chois. Planta rastrera, originaria de los países calientes del Nuevo Mundo. Produce el muy útil tubérculo llamado ordinariamente *batata* ó *camote* y por los indios de algunos lugares *cumar*. Se conocen numerosas variedades de él, todas alimenticias, y algunas de exquisito sabor. Las producen nuestras tierras calientes, y hay varias que suben hasta las templadas.

Cuscuta pycnantha Benth. y otras especies de este mismo género vegetan en los campos de estas provincias. Los indios suelen llamarlas *choglo agcha*, nombre muy adecuado; pues, efectivamente, la curiosa madeja, á veces muy pomposa, que forman estos vegetales, con sus tallos desprovistos de hojas, se parece mucho á la bonita cbellera en que cuelgan los pistilos de la flor hembra, ó *choclo*, del maíz. Algunos, algo más ladinos que nuestros indígenas, llaman á las cúscutas *matapalo*, quitándole al *Ficus dendrocida* el justo derecho que tiene á este nombre. Tanto la *Cuscuta pycnantha*, como las congéneres suyas, son plantas que viven sobre otras, es decir,

que son parásitas y, por lo tanto, perjudiciales. Prefieren, regularmente, para ello, á las de la familia de las Leguminosas, como la retama, la alfalfa, &., y cuando invaden un campo de esta última y no hay esmerada labor que las extirpe, cunden con la mayor rapidez y destruyen el alfalfar infestado, cosa que también acontece en Europa.

Todas las cúscutas son purgantes y diuréticas, y no nos queda duda de que el ponderado *cuychunzhulli* del Padre Velasco, ese con que, según él, se curó de la elefancia el *jesuíta lego*, fué alguna cúscuta, quizá aquella finísima que suele enredarse en el *Hedyotis ericoides*, vulgo *urpi sisa* de los declivos incultos de nuestras colinas. El docto Fr. Vicente Solano opina de igual modo, aunque no determine bien la cúscuta de que habla (t. I, p. 332)

Borragináceas Lindl.

Borrago officinalis L., borraja. Es planta proveniente de Europa y aclimatada en el país desde tiempo inmemorial. Posee las virtudes de refrescante, diurética, emenagoga y sudorífica, y es muy estimada, por ellas, tanto en la medicina científica como en la casera. Sus flores son muy del agrado de las abejas. En la cocina de Europa se las usa para adornar salsas y otros potajes, por la bella forma estelar de la corola. Dos variedades de borraja conoce-

mos entre nosotros, la de flores blancas y la de azules.

Heliotropium incanum R. et P. Planta, indígena, de flores bellas y aromáticas, dispuestas en racimos de forma *circinal* ó de cayado. Es arbusto que habita en lugares cecos y pedregosos, como las pendientes del *Tahual*. No sabemos si será conocida con algún nombre vulgar; pero bien pudiera cultivarse en nuestros jardines, por su fragancia, en nada inferior á la de su congénere *H. Peruvianum* L., que ha llegado á ser planta apreciada en la jardinería de Europa.

Myosotis palustris With. Pequeña plantita ornamental, de flores azules, muy graciosas. En Francia la llaman "Ne-m'oubliez-pas"; en Inglaterra "Forget-me-not"; en Alemania "Vergiss-mein-nicht"; en España, "No me olvides", que en quichua sería "Ama cunghuaychu." Se reirá el lector de esta nuestra pueril ostentación de nombres; pero sepa que la hacemos con el buen propósito de manifestar lo mucho que se la estima en la jardinería de Europa, sin duda por lo bonito de sus menudas y simpáticas florecillas, que llaman mucho la atención de las señoritas floricultoras, sobre todo para lucir estas miniaturas de flor en los más bonitos ramilletes. Lástima es que los botánicos no hayan dado á esta yerbecilla mimada otro nombre genérico que el de *Miosotis*, "oreja de ratón", por la forma de sus hojas. Los indios la llamarían *ucucha-ringri*.... Prescindamos de chanzas y pasemos.

Labiadas Juss.

Ocimum basilicum L., *albahaca*. Proviene del Asia y del África y prospera en todas las temperaturas abrigadas del mundo. Nosotros la tenemos y estimamos en el grado que merece, por su exquisita fragancia y por sus virtudes antiespasmódica, estomacal, carminativa, &. Casi nunca se echa de menos la *albahaca* en los altares de nuestros templos, cuando se celebra alguna fiesta religiosa.

Mentha piperita L. Nuestra *yerbabuena* común, procedente, al parecer, de la Europa setentrional, pero difundida en muchas comarcas del Antiguo Continente, no menos que en la del Nuevo, habiendo llegado á ser como indígena: *culta et ex hortis aufuga, quasi spontanea*, dice De Candolle ("Prodromus", XII, 169.) Goza la yerbabuena de reconocidas propiedades tónicas, antiespasmódicas, carminativas, estomacales, &, y se la administra en infusión teiforme, como dicen los facultativos. Se da también el cocimiento de élla, con éxito satisfactorio, á las bestias que padecen de dolores de vientre.

Bistropogon Mollis H. B. K. nuestro *poleo* del país. Es muy diverso del poleo europeo, *Mentha pulegium* L., aunque sea congénere suyo. Abunda el primero en casi todos nuestros campos, y los indios de ciertas localidades lo llaman *muña*. Sus hojas suelen usarse como condimenticias, en algunas preparaciones de carne. El vulgo

las tiene por cefálicas, y lo mismo opina respecto de las flores, sosteniendo que el olor penetrante de unas y otras calma los dolores de cabeza.

Micromeria nubigena Benth. Especie propiamente andina; pues habita en los pajonales de nuestras cordilleras ó en las inmediaciones de los mismos. Algunos le dan el nombre de *sunfo*; pero el nombre con que más se la conoce es el quichua de *tipu*. Es generalmente apreciado, como estomacal, digestivo, antidisentérico y tónico. Es yerba predilecta de nuestros campesinos que están de viaje. Algunos botánicos le dan el nombre de *thimus nubigenus*, tomillo de las alturas. Su fragancia es superior á la del tomillo europeo.

Salvia hispánica L. Vegeta en varios puntos del país, venida, tal vez, de Europa. No sabemos si tenga algún nombre popular; pero es claro que goza de las virtudes tónicas, estimulantes, antiepasmódicas, &, propias de casi todas las plantas de la que los botánicos llaman, con razón, “noble familia de las *Labiadas*.”

S. corrugata Vahl, arbusto que los indios llaman *azul chilca*, mezclando el castellano con el quichua, para denotar el color de las flores de esta planta, que no es tampoco una *chilca* (*Bacharis*), como ellos presumen. Vejeta abundantemente en nuestras serranías, y hay quienes la confunden también con el “*matico*” (*Eupatorium glutinosum* de que hemos hablado), por asemejarse á las hojas de éste, en lo

largo y rugoso, las de la salvia que mencionamos.

Salvia scutellaroides H. B. K. Abunda en nuestros campos cultivados, y aun incultos, y sus bonitas flores son de color azul celeste. Los indios la llaman *mangapaqui* ó *mangapaquig* (fragmento de olla ó rompeollas), no sabemos con que fundamento.

S. quitensis Benth; *S. phoenicia* H. B. K.; *S. lutea* id. id., y otras especies, habitan en muchas localidades de nuestra comarca azuaya y son conocidas por los indios de ella con el nombre general de *quindi sungana*; porque los *quindes*, colibríes ó picaflores, como se quiera llamarlos, aman las bellas flores de las salvias y buscan néctar en el fondo de la corola de las mismas. Aun los muchachos del campo desprenden dichas corolas y chupan ese néctar en la base blanquecina de ellas.—Ya hemos expresado que todas las salvias son medicinales.—Viajábamos á la costa en el año de 1875, y nos acompañaba el justamente célebre escultor cuencano Don José Miguel Vélez, apenas convaleciente de una grave afección intestinal. Súbitamente tué retentado de la misma, en un *tambo* del desierto camino del Naranjal, y ni siquiera iba provisto de medicamento alguno. Ocurrimos, en tal conflicto, á alguna yerba con que nos favoreciese el cercano bosque, y no dimos sino con una salvia; pero nos cupo la buena suerte de que una infusión de ésta bastase para restablecerle satisfactoriamente la salud y ponerle en

aptitud de continuar su marcha hasta Chile.

Confiamos en que el lector sabrá perdonarnos digresiones como la presente, en que incurrimos de propósito, por amenizar algo la lectura de nuestra enumeración botánica, que tal vez no tendrá de científica sino la aridez con que la vamos haciendo.

Rosmarinus officinalis L., *romero*. Es nativo de las regiones del Mediterráneo y difundido por todas las del mundo. Vegeta regularmente en nuestro país, pero pocas veces florece. Se lo aprecia mucho, no sólo por sus propiedades tónica, emenagoga, y sobre todo, vulneraria, sino también porque su menudo y perfumado follaje, mirado siempre como propio de los altares, desde las primitivas tradiciones y populares creencias del culto cristiano, luce siempre en nuestros templos, especialmente en los de las parroquias rurales, en galanas macetas, en que lo matizan los devotos feligreses con las más vistosas y fragantes flores de sus bien cuidados jardines.

Tanto en Europa como en nuestros climas, son muy visitadas por las abejas las azuladas flores del romero.

Origanum vulgare L., *orégano*. Es planta condimenticia de Europa y se cultiva en muchos de nuestros huertos, á pesar de venderse, importada y seca, para el gasto general, junto con el comino, la pimienta y otras especias. Superfluo es decir que el orégano tiene las saludables virtudes predominantes en la familia de que es miembro.

Majorana hortensis Moench., *mejorana*. Es procedente de la Europa meridional y debidamente apreciada entre las yerbas condimenticias; aunque el mayor aprecio de que entre nosotros goza proviene del uso que de ella se hace en infusiones antiespasmódicas, estimulantes y estomacales.

Thymus vulgaris L., *tomillo*. Es planta que se da espontáneamente en España y existe, cultivada, en muchos otros países. Úsase como las dos precedentes. Vegeta medianamente en nuestro clima; pero no son muchos los huertos en que se la tiene. Sabido es que en nuestra vieja Patria se reputa deliciosa la miel que de los tomillares extraen las abejas. Sabido es también el aprecio que, por el simpático aspecto y por la suavidad del perfume, profesan los españoles á su celebrado *tomillo*, y ninguno de los que tengan algún conocimiento de su amena literatura, puede olvidar la donosa originalidad y bucólica sencillez con que don Antonio Távira calificó la famosa égloga *Batilo*, del esclarecido poeta Meléndez Valdés, expresando que toda ella estaba “oliendo á tomillo.”

Mellisa officinalis L., *torongil*. Proviene igualmente de Europa y es la más usada por nosotros, entre las yerbas antiespasmódicas. Muy pocos serán los huertos de la ciudad y del campo en que no se cultive con especial predilección el afamado *torongil*.

Lavandula vera D C. *Espliego* ó *alhu-*

cema de los españoles, recientemente introducida por los RR. PP. Redentoristas. Es planta interesante, por la fragancia de sus flores, y tiene también el crédito de ser carminativa, cordial y antihistérica.

Scutellaria Hartwegi Benth. Creemos que esta es la planta que algunas personas del campo designan con el nombre de *cardiaca*, reputándola buena para combatir las afecciones del corazón. Es un bonito arbusto, de copioso follaje y de flores rojas, que le dan la apariencia de una salvia. Crece en algunas cercas ó suelos cascajosos de localidades templadas.

Stachis elliptica H. B. K. Yerbecilla que abunda en nuestros campos cultivados, sin faltar en los incultos, con la particularidad de subir hasta muy notables alturas de las cordillera andina. Los indios la llaman *cuychunzhulli*, nombre que, como hemos visto, dan también al *Ionidium parviflorum*, de la familia de las *Violáceas*. Claro es que ni este otro *cuychunzhulli* (el *Stachis* de que hablamos) puede ser aquel "nerviecito sin hoja ni flor" que menciona el Padre Velasco, para la curación de la elefancia; pues tiene abundantes hojas elípticas, según lo denota su nombre específico, y da bonitas flores purpúreas ó rosadas, afanosamente buscadas por las abejas.

La propiedad manifiesta y notable que las sumidades de esta planta tienen es la de estimular el sistema nervioso y entonar rápidamente las funciones del organismo. Un distinguido amigo nuestro, el

Dr. Don Manuel Coronel, uno de los cuen-
canos difuntos más inteligentes y doctos, so-
lía decirnos que, cuando sentía enervada su
organización y desfallecido su ánimo, por
consecuencia de esa depresión física, recu-
rría, por indicación que había recibido de
personas sensatas del pueblo, á la infu-
sión de este *cuychunzhulli*, y sentía, des-
de luego, una como excitación eléctrica,
que, empezando por la frente, se le di-
fundía en todo el cuerpo y acababa por
devolverle todo el vigor perdido.—Lo con-
signamos, para que lo comprueben nues-
tros hábiles facultativos.

Verbenáceas Lindl.

Verbena microphila H. B. K. Yerbecilla
silvestre, que los indios llaman *sirig ver-
bena*. Abunda en nuestros campos, espe-
cialmente en los cultivados. La usa el vul-
go, en combinación con la que los mismos
llaman *shayag verbena* (de que luego he-
mos de hablar), machacándolas juntas y
exprimiendo el zumo, para administrarlo
en las fiebres, al cesar el calofrío. Á ve-
ces mezcla con este zumo el de otras yer-
bas, como el *cálsug* (de que hablaremos
también), la borraja, la parietaria, &, y pro-
pina á los enfermos el bálsamo de Fie-
rabrás que de todo ello resulta..... Ca-
sos hay en que parece que aborta dicha
fiebre, ó *se corta*, como dicen los curande-
ros. Médicos tiene la Patria, que lo sa-
brán responder.

Verbena chamedriaefolia Juss. Bella planta de jardín, que, en el lenguaje ordinario, se llama también *verbena*. Es originaria de las regiones del Plata y del Brasil. Cultivamos hermosas variedades de élla, que prosperan y florecen muy bien.

Stachytarpha Jamaicensis D C. Esta es la yerba que los indios llaman, como hemos anticipado, *sháyag verbena*, y muelen junto con la otra verbena, para la pócima con que se figuran, quizá con algún fundamento, que *cortan* fiebres. Se la halla en los mismos parajes en que habita la otra. La diferencia entre las dos es muy fácil de notar; pues la menor se llama, en quichua, *sírig*, por menuda y rastrera, y la mayor *sháyag*, por más alta y comparativamente erguida.

Lantana rugulosa H. B. K. Arbusto indígena, que vegeta en localidades secas, de clima templado. Sus flores, rosadas, son bastante bonitas; pero tanto ellas como el follaje despiden un olor algo fétido. Tiene el nombre quichua de *ingarosa*, rosa del Inca. Se la considera buen emenagogo y es bastante usada como tal.

Lippia citriodora H. B. K. Es el precioso arbolito llamado generalmente *cedrón*, nativo del Uruguay, de la Argentina y de Chile, y cultivado en muchos países. Dondequiera que lo hay, en el nuestro, se hace uso frecuente de sus hojas y flores, para infusiones de grátísimo aroma, que son estomacales, carminativas, antiespasmódicas, &. Se lo propaga, de ordinario, por esta-

cas ó por renuevos.

Citharexylum ilicifolium H. B. K. Arbolito indígena, que el pueblo llama *pintilla* y en quichua *zharcapu*. Las pequeñas drupas que con abundancia produce dan muy buena tinta de escribir, usada con frecuencia, sobre todo en tiempos pasados, por los alumnos de las escuelas rurales. El color de ella es morado oscuro.

Durantha triacantha Juss. Arbusto propio también de nuestras comarcas, especialmente de las trías, desde la parte baja de la vegetación arbórea de los Andes. Tiene los nombres quichuas de *udur* ó *mote casha* (es decir, espino que da fruto semejante al *mote* ó maíz cocido). Su follaje es bastante bello y presenta, por lo regular, copas bien formadas. Sus flores no dejan tampoco de ser graciosas, y hace pocos años que tenía esta *Durantha* la honra de guarnecer, en la capital de la República, los jardines de la que es hoy "plaza de la Independencia." Sus espinas, ó más bien gruesas púas, tienen el odioso crédito de ser, como dice el vulgo, muy enconosas.

Solanáceas Juss.

Licopersicum esculentum Mill. Planta herbácea americana, que se tiene por nativa del Perú. Es la que en castellano se llama *tomatera*, y son muy bien conocidos los usos que, en salsas, ensaladas, &, se ha-

cen de su sabroso fruto, llamado *tomate*. Empleábase también antiguamente como medicinal, en la curación de las oftalmías y de las hemorroides. Desgraciadamente, esta útilísima planta es una de aquellas que, como después veremos, adolece con frecuencia de la perniciosa enfermedad que el pueblo llama *lancha*, mal estudiada todavía por los agricultores y los botánicos.

Solanum Tuberosum. L. La *patata* ó *papa*, uno de los más valiosos presentes que la América ha hecho al mundo, que lo cultiva hoy en todos sus climas y latitudes. Se tiene por muchos botánicos la papa como originaria de Chile ó del Perú; pero nos parece que lo es de la cordillera de los Andes, en toda ó casi toda su longitud. Estamos cansados de ver matas diversas de papas silvestres, así en el tramo oriental como en el occidental de aquélla, en la parte correspondiente á nuestras dos provincias. Los indios dan el nombre *sachapapa* (papa del monte ó montaraz) á estas curiosas variedades del *Solanum tuberosum* L. Hemos sacado tubérculos de algunas; hemos recogido bellotas ó bayas de una de ellas, y tenemos actualmente en almáciga de ensayo un poco de semilla procedente de las alturas de Surampalte, en la parroquia de Déleg. Nada tiene, pues, de singular el hecho de que Darwin haya encontrado ejemplares silvestres en el Archipiélago de Chonos, al occidente de la Patagonia.

De América fué llevado este precioso

vegetal á España, á Italia, á Alemania, á Francia, á Inglaterra y después á todas las demás regiones del globo. Al principio se lo tuvo por nocivo, y conveniente, á lo más, para alimento de animales, preocupación arraigada especialmente en Francia, donde el ilustre Parmentier hizo los mayores esfuerzos para combatirla, hasta obtener el triunfo definitivo en tiempo del infortunado monarca Luis XVI, que tenía á gala, como se sabe, el llevar un ramillete de flores de *pomme de terre* en la solapa de su regio uniforme. Desde entonces se consideró generalmente la patata de América como un sabroso y saludable pan, que se come sin otra preparación que la de asarlo ó cocerlo

Son muchas las variedades de papas que tenemos en el Ecuador y, por consiguiente, en estas provincias del Azuay, donde todas pueden dividirse en dos grupos principales: las precoces, que los indios llaman *chauchas*, es decir, prontas ó selectas, y las tardías ó comunes, que denominan *huatas*, esto es, que maduran al cabo de un año ó poco menos. Las de la primera clase requieren temperamento algo abrigado, mientras que las de la segunda se dan mejor en nuestros hatos ó fundos fríos.

El cultivo de las papas es de mucha importancia, particularmente en algunos lugares, como los del cantón de Cañar, que es el que mayor provisión suministra de ellas á los mercados de Cuenca y de Azogues. El precio de este artículo es, ordinariamente, caro, sobre todo en las deplorables épocas en que los *papales* son in-

festados por la plaga que los campesinos llaman *lancha*, de la cual hemos dicho anteriormente algo. Esta es una enfermedad que apareció por la primera vez en Bélgica y Holanda, en el año de 1845, pasando, después, á Alemania, á Francia é Inglaterra, donde destruyó las inmensas plantaciones de Irlanda. Luego se aclimató en nuestros países americanos, y hay tiempos en que casi nos priva totalmente de tan indispensable producto agrícola. Muchos naturalistas sabios se han empeñado en estudiar la índole de este azote; pero no se la conoce todavía con la exactitud que requiere un diagnóstico, para que pueda aplicarse algún remedio. Unos opinan que esto de mancharse y ennegrecerse de súbito hojas y tallos, carbonizarse muchas veces toda la planta y dañarse, en seguida, los tubérculos, proviene de la invasión de un hongo, llamado *Botrythis infestans* ó *Peronospora infestans*, de algunos botánicos europeos. Otros, y parece que con mayor acierto, atribuyen el formidable daño á alguna influencia atmosférica, ó algún desconocido fenómeno meteorológico, análogo, quizá, al de las heladas.

Entre tanto, lo único que algunos agricultores entendidos aconsejan es el formar nuevas razas, más vigorosas y robustas, que puedan resistir á la enfermedad; pues se supone que las razas viejas, perpetuadas por indefinida plantación (porque plantación es y no siembra la que se acostumbra generalmente), han llegado á debilitarse, por senectud, y adolecen de la propensión de doblegarse á cualquier ac-

cidente. La verdadera siembra, para obtener nuevas variedades, debe hacerse tomando la semilla de las mejores bellotas (*simbálug* de los indios), poniéndola en tierra ó mantillo muy finos, sin hundirla demasiado, y conservando húmeda la almáciga, hasta que las plantas broten, crezcan y prosperen como se desea. Los tubérculos de la primera cosecha son pequeñitos; pero plantados ellos á tiempo conveniente, dan ya papas aceptables, para formar semente-ra ordinaria. De este modo obtenemos nosotros bonitas variedades, unas mejores que otras, y entre ellas, algunas que realmente no enferman de *lancha*. Hasta ahora nos hemos limitado á hacer nuestros ensayos con las papas chauchas, que, por su precocidad, se prestan mejor á pruebas prontamente reiteradas.

Más discurriríamos sobre materia de tanto interés; pero no lo comporta la naturaleza de este trabajo.

Solanum muricatum Ait. Nuestro *pepino* común, planta á la cual se le ha dado el nombre que lleva, por la semejanza de su fruto con el del pepino ó cohombro europeo, de que hemos hablado en su lugar. Son muchas las variedades que de esta especie frutal se cultivan; pero es, desgraciadamente, una de las plantas más acosadas por la peste de la *lancha*, que parece plaga especial de muchas plantas de este mismo género *Solanum*.

S. nigrum L., *mortiño* ó *yerba mora*. Planta de procedencia europea, muy frecuente en nuestros campos cultivados y en

derredor de las casas de nuestras haciendas. Suele hacerse uso muy general de sus hojas y flores, moderadamente narcóticas, para calmar algunos dolores de vientre y otras afecciones análogas. Sabido es que los sujetos aficionados al uso del licor recurren, después de una de sus perniciosas orgías, al "agua de mortiño", para calmar la excitación nerviosa, la sed y la inquietud que les ha dejado el veneno. Advertimos que la infusión, bastante cargada, de mortiño, es medicamento eficaz para los ataques de colerina, cuando ha pasado ya el que llamaremos período de indigestión y vómito de materias alimenticias, y queda solamente aquella angustiosa náusea seca, que es el tormento de los enfermos de este peligrosísimo accidente. En tal infusión ó cocimiento, algo enfriado, se hacen limonadas y se administran á pasto, hasta que el paciente se tranquilice, éntre en calentura, como se suele decir, ó se duerma, lo cual es muy buen síntoma. Nos consta, por reiterada experiencia, lo eficaz de esta medicación y la recomendamos, por ello, sobre todo á las personas que, por residir en el campo, no pueden contar con remedios de botica y asistencia de facultativo.

Les advertimos, además, que contribuye eficazmente á la curación de tan grave y violenta enfermedad la aplicación incessante del calor al vientre del que la sufre, aplicación que se hace en forma de fomentos, con telas bastas de lana, como la bayeta común.

S. pteropodum H. B. K. Arbolillo que

los indios llaman *allcujambi*. Abunda en los lugares áridos y pedregosos de los valles interandinos y sube hasta el principio de las faldas montuosas de la cordillera. La palabra compuesta *allcu-jambi* significa "veneno de perros"; pues *jambi* quiere decir unas veces *veneno* y otras *remedio*, según el sentido en que se hable. Cónstale al autor que las bayas ó bellotas, duras, pero carnosas, de este árbol son, efectivamente, tósigo formidable para los perros, cuando, machacadas, se las mezcla con leche corrompida y alguna golosina, que los provoque á engullir la confec-ción, en la cual suelen agregar también algunos labriegos los frutos del *túrpag*, otro solano de que en seguida hablaremos. Este tósigo lo preparan para librarse de los perros que invaden las sementeras de maíz, en la época en que hay *choclos* ó mazorcas que devorar.

Solanum stellatum H. B. K. ? Es el *túrpag*, de que hemos hablado en el artículo precedente. Algunos indios lo llaman también *túrpag*. Las hojas de este vegetal, erizadas de pelos tiesos, de color ocráceo y de forma estrellada, cuando se los ve al microscopio, suelen usarse, por algunas gentes del campo, para calmar dolores reumáticos, aplicándolas calientes á la parte afectada. Causan un escozor parecido en algo al que produce una urticación y hay quienes aseguran haberse curado con este remedio.

S. sisymbriifolium Lam. Pequeña planta espinosa, que vegeta en ciertas localida-

des abrigadas y produce bayas comestibles, de hermoso color rojo. Los indios le dan el nombre de *cashá-uvilla*, es decir, “uvilla espinosa”, y es algo difícil la operación de extraer el frutito globular de entre las espinas que lo resguardan.

S. Quitense Lam. Arbusto de anchas y vistosas hojas, cubiertas de una vellosidad blanquecina. Se da en lugares calientes y produce la fruta que en el país llamamos *naranjilla* y en otros lugares “naranjita de Quito.” Es ella de sabor agrídulce y muy adecuada para bebidas refrescantes y para conservas en almíbar.

Nuestro buen amigo el Dr. Juan José Ramos nos ha hecho saber que un colega suyo, el Dr. Antonio Ramírez, se curó, en cierta ocasión, de una gravísima esquinancia, con pociones de naranjilla, dispuestas á modo de limonadas. Agrega el primer facultativo que la eficacia de este remedio la preconizan también varias otras personas.

S. esculentum Dun. Arbusto procedente de la India. Es cultivado en casi todas las localidades de temperatura abrigada, y produce la fruta que llamamos *berengena*, cuyos usos, en salsas y en conservas, son muy conocidos.

Capsicum annum L. Tenemos el *ají del Yunguilla*, el *de Paute* y algunas otras variedades de este condimento general de nuestras viandas, continuamente empleado, por otra parte, en la preparación de salsas, muy sabrosas para paladares habitua-

dos al uso de los picantes frutos que los ingleses llaman *indian pepper* y los españoles "pimiento americano", algo más pungente, por cierto, que la pimienta ordinaria, pero muy excitante y en alto grado digestivo, según opinan distinguidos botánicos: *indispensable condiment*, dice Lindley (artículo *Capsicum*, de la obra antes citada) *which Nature herself appears to have pointed out to persons resident within the tropics.*

C. pubescens R. et P. Vegeta en arbustos de larga vida, que se conocen con el nombre general de *rocotos*. Dan ajíes más largos ó más redondos y voluminosos que los de vegetación anual. Son estos ajíes de corteza más gruesa y carnosa y de sabor ordinariamente más acre y rudo que el de los otros. Los hay de color rojo vívido y de color amarillo. Entre los primeros, se dan algunos de gusto menos picante, y de ellos se confeccionan muy agradables salsas. La raza de los más *bravos* es la preferida por los indios, para la sazón de sus pobres comidas. A veces les basta un poco de maíz cocido, un grano de sal y un formidable rocoto, para un cumplido almuerzo, á manteles verdes, en el campo del trabajo.

C. cerasiforme Willd. Nos parece que es el diminuto ají llamado, en quichua, *mutucho* ó *mutu-uchu*, es decir, ají mutilado; pues, efectivamente, este ají parece de forma truncada. El nombre específico indica que tiene la figura de una cereza, y, según De Candolle (Prod, 13, I, 422), esta fi-

gura termina en un hoyuelo: *fructibus globosis, apice foveolatis*. Si nuestro ají pequeño no es el de la especie principal de Willdenow, debe ser, á lo menos, una de sus variedades. Dase ella en lugares de temperatura elevada.

Physalis peruviana L. Pequeña planta llamada *uvilla*, por la forma del fruto, el cual madura curiosamente encerrado en el cáliz, convertido en bolsa, que lo resguarda. Este fruto es de color amarillo y de sabor bastante grato. Crece la planta que lo produce al abrigo de las sementeras, en nuestros campos cultivados. La infusión de sus hojas tiene la reputación de diurética.

Lycium fuchsioides H. B. K. Es el arbusto que la gente del campo llama *sacha-pepino*. Lo vieron por la primera vez Humboldt y Bonpland en la parroquia de *Déleg*, erróneamente escrita *Délay* ("Nova genera et species plantarum", III, 52). Produce unas bayas semejantes á diminutos pepinos, que los muchachos comen con mucho gusto, á pesar de no ser muy agradable su sabor para el paladar de personas mayores.

Datura stramonium L. Planta que algunos autores suponen originaria de la América boreal. Hállase difundida por todo el mundo. Nosotros la llamamos *chamico*, y la consideramos como mala hierba, que infesta los lugares mejor abonados de nuestras sementeras y prospera muy galana en las inmediaciones de nuestras casas de

campo. Su olor es repugnante, como natural indicación de que la planta es nociva, por su narcotismo. Sin embargo, se la usa en aplicaciones tópicas de sus hojas, para combatir afecciones reumáticas ó nerviosas. Sirven también las mismas hojas, secas, para calmar los accesos del asma, á cuyo fin fuman los enfermos unos papelillos formados con ellas. El principio activo de este vegetal y de sus congéneres se llama *daturina*, y tiene, á más de su propiedad venenosa, la de dilatar y fijar la pupila.

Datura suaveolens H. et B. Arbolillo propio del país y de otros muchos lugares de América. Nosotros lo llamamos *floripondio blanco* y lo miramos con agrado, por la forma y el perfume de sus grandes y abundantes flores, de color blanco cándido. El olor de las hojas no es tampoco repulsivo como el de la *Datura stramonium*. Son, empero, más narcóticas que las de esta yerba y se usan frecuentemente para aplicaciones análogas, gozando, además, de la reputación de vulnerarias. El pueblo hace del tubo de dichas flores, rasgándolo longitudinalmente, el mismo uso que de las hojas. Es de notar, por fin, que estas flores exhalan mayor fragancia desde las seis de la tarde.

Hay una variedad de la *Datura suaveolens* en Gualaquiza. Es de talla menor, pero de flores más amplias y largas. Goza de las mismas virtudes y es muy estimada por los jíbaros.

Datura sanguinea R. et P. Arbolillo in-

dígena también de nuestro país y de otros de América. Se le da el nombre de *floripondio*, sin aditamento alguno, y los indios le dan el de *guándug*. Es, quizá, la especie más venenosa del género *Datura*. Con la corteza de sus raíces ó el endocarpo carnoso de la cápsula de sus frutos, parece que algunos bárbaros individuos del vulgo preparan el tósigo que tiene el nombre de *guarguar* y que entontece, y aun priva á perpetuidad del uso de la razón, á los desgraciados á quienes lo propinan manos inicuas. Afortunadamente, no se repiten hoy atentados semejantes en nuestras provincias; pero hace poco que la prensa de Quito nos hablaba de una de estas infamias, cometida en cierta parroquia de la provincia de Pichincha. Nuestros indios suelen tener, ordinariamente, algún pie de *floripondio* junto á los patios ó alares de sus casas, sea porque produce abundantísimas flores, de notable color rojo, aunque toscas y pesadas, como lo indica el mismo nombre de *floripondio*, ó sea porque, como algunos opinan, no dejan aquellos de acrecentar, á veces, con algo de este nocivo vegetal, la fuerza narcótica de la chicha de sus festejos. Es sólo sospecha bastante común, no cosa averiguada.

Hay también una variedad de esta especie. con flores de color enteramente amarillo. que le dan vistoso aspecto. Esta variedad, bastante estimada por algunos habitantes del campo, es la *Datura flava* de Bentham.

Nicotiana tabacum L., *tabaco*. Es yerba americana, cuyas hojas secas, arrolladas, pica-

das ó reducidas á polvo, han llegado á ser, desde el descubrimiento del Nuevo Continente, de uso general en el mundo, sea fumadas, en cigarros ó cigarrillos, sea sorbidas por la nariz, en forma de rapé. De cualquiera de estos modos es dañoso para el organismo, por su propiedad estupefaciente, que ni con el hábito puede ser inofensiva. Nos parece el abuso del tabaco poco menos funesto que el del alcohol y comparable con el del opio, que narcotiza y degrada á los asiáticos. Traduzcamos unos renglones del sobredicho Lindley (obra citada anteriormente, artículo *Nicotiana*):— “El tabaco contiene una sustancia en extremo ponzoñosa. Ella, cuando la extraen los químicos, es un líquido incoloro, de propiedades alcalinas y de sabor acre y ardiente. Este líquido, así como una sustancia aceitosa concreta, llamada *nicocianina*, existen en el aceite impuro que se forma, al quemarse el tabaco. En dosis venenosas, ó usado en cualquiera forma, por personas no habituadas á él, produce el tabaco, según la cantidad y el modo respectivos, náuseas, vómitos, diarrea, vértigos, suma languidez y relajación de los músculos, y en casos extremos, sudores fríos, desmayos, convulsiones, y muerte.... Sin embargo, su uso moderado, en algunas ocasiones (como medicinal, decimos nosotros), es benéfico, por los efectos sedativos que produce.”

¡ Cuán conveniente sería que la mayor parte, á lo menos, de nuestra inteligente, vigorosa y estimable juventud prescindiese, como algunos de sus más distinguidos miembros, del perjudicial vicio de

fumar! Dado que el tabaco no fuese venenoso, como en realidad lo es, ¿qué provecho se saca del hábito de convertir la boca en desaseada y fétida chimenea? ¿No es el acto de tragar y expeler humo cosa que hasta raya en ridícula? ¿En qué consiste el acto de fumar? preguntaba el docto economista y muy notable poeta español Don Adelardo López de Ayala, y graciosamente contestaba él mismo: “en chupar por la una punta un rollo de yerba seca encendido por la otra:” ocupación por lo menos tonta é insignificante.

Por más que nos repugne, no queremos omitir que el vicio de fumar tiene otro muy notable inconveniente, pernicioso para la salud y harto contrario á la desencia y al aseo: aludimos á la constante salivación con que, en sociedad, fastidia la mayor parte de los fumadores. Perdonémos la franqueza de esta observación el lector que se halle en el caso.

Digamos, á pesar de todo, que el tabaco se da con bastante prosperidad en varios lugares de estas provincias, y aun en los huertos de nuestras ciudades. Hace algún tiempo que lo cultivaba el muy entendido y entusiasta facultativo Doctor Luis A. Loyola, que fué justamente premiado, por sus satisfactorios ensayos concernientes al asunto, en la primera Exposición Azuaya, que tuvo lugar en el año de 1904. Mucho le habíamos oído discutir, con su natural fervor, acerca de este vegetal, de sus almácigas, plantaciones, cuidado y beneficio; pero no sabemos si persiste en la empresa de cultivarlo ó se ha desalentado por algún imprevisto contratiempo.

Petunia nyctaginiflora Juss. Planta sudamericana, cuyo nombre *petunia* viene de la palabra brasileña *petum*, que quiere decir *tabaco*. Cultívanse muy bellas variedades de esta planta ornamental en nuestros jardines y en muchos balcones, donde las cuidan nuestras diligentes Señoritas, cuyo buen gusto suele lucir en la elección que de las más bonitas flores hacen para sus macetas. Las variedades sobredichas provienen, según el dictamen de los floricultores inteligentes, de la hibridación de la especie designada, con su congénere la *Petunia violacea* de Lindley, nativa de Buenos Aires.

Cestrum auriculatum L'Herit. Es una de las plantas indígenas que de más crédito gozan en nuestra medicina casera, haciéndose estimar también por los médicos que conocen sus propiedades. Llámase *saúco*; pero ya se ve que es enteramente diverso del saúco perteneciente á la familia de las *Caprifoliáceas*, de que hemos hecho oportuna mención. La infusión de las flores del nuestro es generalmente usada en todo caso de calentura, como febrífuga y sudorífica. Las pequeñas bayas que produce son grandemente narcóticas, y sabe de cierto el autor de este catálogo que hace algunos años pereció una pobre campesina, á consecuencia de haber comido de ellas. En cuanto á las virtudes saludables de sus flores, que aun despiden algún grato perfume, expresa de Candolle (Prodr. 13,1667) que los españoles llaman á este saúco *hierba santa*. La variedad de tallo negro es la más estimada.

Indicaré que las hojas de nuestro saúco, aplicadas á la frente, bajo del sombrero, en un día bochornoso de viaje, refrescan notablemente la cabeza y evitan ó alivian el dolor de élla. Lo sé por experiencia propia, hecha en mis salidas al campo.

Cestrum ? No sabemos, á pesar de algún estudio, cuál es la especie del arbusto escandente, llamado *shulalag*, que trepa arrimado á los árboles de nuestras cercas ó paredes, las cubre con denso follaje, suave y algo vellosa, y produce una bonita baya oval, de color negro violado, que los chicos del campo comen con gusto, por el sabor agrídulce de ella, aunque poco grato para otras personas,

Scrophulariáceas Benth.

Calceolaria hyssopifolia H. B. K. Es una de las bellas especies de *calceolaria* que tenemos en nuestros campos. Lleva el género el nombre técnico de *Calceolaria*, porque las flores de sus especies tienen la forma de un diminuto zapato (*calceamentum*). Los indios llaman *chúgchug* tanto á la planta de que en este lugar tratamos, como á todos sus congéneres. El cocimiento del follaje de la *C. hyssopifolia* es usado por el vulgo contra las fluxiones ó corrimientos, recibiendo en las partes afectadas el vaho que dicho cocimiento despide.

Verbascum thapsus L. Yerba procedente de Europa y de Asia. Su nombre español es *gordolobo*. Se la ve en algunos jardines nuestros, como planta ornamental, por razón de sus prolongadas espigas de flores amarillas. Suele usarse de ella en otros países, como medicamento emoliente.

Alonsoa caulisalata R. et P. Yerba natural del país, abundante en muchos de los campos cultivados. Los indios la conocen con el nombre de *guisguís*. Goza de propiedades béquicas. Nos consta que el ilustre finado Don Belisario Peña, notabilísimo escritor y poeta colombiano, radicado y muerto en el Ecuador, tomaba, con muy buen éxito, infusión de esta yerba, cada vez que le acometían los molestos y angustiosos accesos del asma que había contraído en París, por haberse expuesto sin precaución á uno de aquellos vientos nocivos que soplan del sur en ciertas épocas del año. Nos consta que el remedio le aprovechaba, por haber honrado el inolvidable caballero, como huésped, la casa del que esto escribe, en el año de 1878, en que vino á Cuenca, como negociante de quinas, cuando aun subsistía con provecho la exportación sudamericana de este artículo.

El pueblo opina que, como planta medicinal, es preferible la variedad de *guisguís* que tiene blancas las flores; aunque en nada más se distingue de la común, que las tiene coloradas.

Linaria vulgaris Mill. Planta europea y asiática, cultivada en raro jardín, por la be-

lleza de sus flores. No sabemos si se la distingue con algún nombre vulgar.

Mimulus luteus L. Yerba americana, propia de las regiones extratropicales, y cultivada entre nosotros con aprecio, por la misma razón de ser bellas sus flores. Ha venido al país con el nombre de *sólo para ti*, dado, sin duda, por el arbitrario capricho de los jardineros vulgares, que suelen imponer, en Europa y en América, el nombre fantástico que se les antoja á las flores que desean acreditar para la venta.

Antirrhinum majus L. Especie jardinera, de Europa, que ha llegado á ser sumamente común en nuestros jardines. Se la conoce con el nombre ordinario de *perri-to*, por la forma de sus bonitas flores, de vario y matizado color. En España tienen ellas los nombres de *bocas de dragón*, *gacitos*, *conejitos* y otros varios.

Buddleia spicata R. et P.? Arbusto indígena, desafortunadamente llamado *salvia real*. Se da en parajes abrigados, como las cercanías de Paute, y goza de la reputación de buen medicamento para afecciones reumáticas y para algunas otras enfermedades.

Digitalis purpurea L., *digital* ó *dedalera*. Hace poco que se la ve, á veces, entre nuestras plantas de jardín, como simple planta de adorno. Bien sabido es que esta preciosa especie europea tiene la virtud de disminuir las pulsaciones del corazón, á más de causar notables efectos diuréticos.

cos. El principio acre y narcótico que ella contiene se conoce en farmacia con el nombre de *digitalina*, de frecuente aplicación en las afecciones cardíacas y en las urinarias.

Veronica Andersoni Hort. Arbusto europeo, del cual hemos visto unos pocos ejemplares en el país. Son bonitas sus flores, de color azul violado, dispuestas en espigas. En España tiene como nombre común el mismo técnico de *verónica*.

Abatia verbascifolia H. B. K. Es el árbol silvestre que los indios llaman *chuchipchi*. Vegeta en nuestros Andes y da regular madera de construcción, para edificios rurales. Son bastante aromáticas sus menudas flores, de color amarillo, agrupadas en largas y bellas espigas.

Plantagináceas Lindl.

Plantago major L. Yerba originaria de Europa, generalmente naturalizada en el país, donde se la encuentra en cualquier punto cultivado, de los de mediana temperatura. La infusión ó el cocimiento de sus hojas son frecuentemente usados, como medicina astringente, en casos de disentería ú otras enfermedades análogas.

SUBCLASE CUARTA

MONOCLAMÍDEAS

Nyctagináceas Lindl.

Mirabilis jalapa L. Planta herbácea, originaria del Perú ó de Méjico. Se la cultiva, con el nombre de *buenas tardes*, en algunos jardines nuestros, sólo por lo bello de sus flores.

Boerhavia tuberosa Lam? Especie seguramente americana, cultivada por los indios de nuestras serranías. Es planta herbácea, que ellos llaman *tasu* ó *tasnu*. Comen cocidos sus abultados tubérculos, semejantes á zanahorias, los cuales son de sabor bastante grato, especialmente cuando se los guarda por algunos días.

Amarantáceas R. Brown.

Amaranthus caudatus L. Planta originaria de Persia. Se la conoce en el país con los nombres vulgares de *ataco* ó *sangorache*. Es muy ornamental, por sus amplias hojas y su gruesa panoja de diminutas flores, de color rojo sanguíneo. El principal uso que el pueblo hace de ella es el de moler esa panoja y preparar con su tinte el

agua con que baña, ó ensucia, á las personas con quienes juega, en el bárbaro emporcamiento del carnaval, que aun subsiste y subsistirá no se sabe hasta cuándo, en todo el ámbito de la República.

A. *Blitum* D C. Yerba comunmente llamada *bledo* (aunque diversa del *Blitum capitatum* de Linneo). Algunas personas gustan de la ensalada de sus hojas, las cuales son también usadas en varios guisos.

Amaranthus? Nos parece que á este mismo género pertenece la planta (sin duda exótica) que el pueblo llama *quinua de tostar* y cultiva para comer sus menudísimos, pero abundantes granos, tostándolos y á veces moliéndolos. No es fácil que demos con su verdadera calificación botánica; porque el género *Amaranthus* es uno de los más indeterminados, según observa De Candolle.

Aerva sanguinolenta Blum. Muy bella planta, ordinariamente llamada *escancel* y cultivada con aprecio, sobre todo entre la gente de los campos, en razón de los servicios que presta en la curación de pulmonías, inflamaciones, corrimientos, &c. Es uno de los ingredientes precisos de las *aguas frescas* que son la panacea del vulgo. Parece que es yerba procedente de África. Se conocen algunas variedades de élla, á todas las cuales se extiende la denominación ordinaria de *escancel*, aunque quizá sean de género ó á lo menos de especie diversos, para los verdaderos botánicos. Mucho es

que los simples aficionados designemos si- quiera la familia en la cual deben enume- rarse.

Telanthera porrigens Moq. Yerba ó ar- busto que nuestro pueblo llama *moradilla*. Tienen sus pequeñas flores moradas la re- putación de béquicas y emenagogas. Se la encuentra en todos los valles interandinos.

Maja compacta Wedd. Planta de los al- tos pajones, conocida por el vulgo con el nombre de *trensilla*. La aprecia él, como eficaz para combatir las hemorragias uteri- nas y otras enfermedades análogas.

Salsoláceas Moq.

Beta vulgaris Moq., *remolacha* ó *betarra- ga*. Planta europea, sumamente útil, sobre todo desde que en Francia, Alemania y otros países se empezó á extraer de las raíces de algunas variedades suyas gran parte del azúcar que en Europa y aun en Nor- teamérica se consume. No son muchas las personas que siembran y cultivan la re- molacha (y esto solamente como hortali- za) en las provincias del Azuay. Para ello, se pide siempre semilla^aextranjera; pues no se la obtiene en nuestros climas, tal vez porque descuidamos el replantar la remo- lacha y cuidarla, en su vegetación del se- gundo año, como en las regiones de don- de proviene; porque es de aquellas plan- tas que los horticultores llaman bisanua- les, esto es, que, habiendo crecido en su

primer año, florecen y fructifican en el segundo. Puede ser también que no demos todavía con la temperatura adecuada para la completa evolución vegetal de esta y de otras especies igualmente bisanuales, ó que sea un grave inconveniente para la plena adopción de todas las legumbres europeas la carencia de estaciones marcadas en nuestro, por otra parte, bien adecuado territorio.

B. cicla L. Es la planta llamada *acelga*, de follaje muy parecido al de su congénera la remolacha, pero sin la raíz abultada y comestible que esta última produce. Lo que se aprovecha en la *acelga* son las anchas hojas y los pecíolos ó *pencas* de las mismas, sazónándolas en ensaladas crudas ó cocidas. Son alimento sano y sustancioso. Prospera esta planta perfectamente en nuestro país y aun produce muy buena semilla.

Chenopodium quinoa Willd. Especie exclusivamente americana, conocida y cultivada por la raza indígena, desde la más remota antigüedad, con el nombre quichua de *quinua*. Cultívanla los indios con el mayor esmero, prefiriendo los lugares más abonados, para regar someramente el menudo grano de este fecundísimo vegetal, que bien puede rendir miles por uno. La precocidad con que la simiente germina es admirable; pues, en tiempo de mediana lluvia, no pasan veinticuatro horas sin que esté desenvuelto el embrión. El grano cocido de la *quinua*, después de previamente fregado y lavado en varias aguas, has-

ta perder su natural amargura, es considerado por aquellos como comida oficial, en sus más notables fiestas, en que lo sirven medianamente sazonado. Las hojas tiernas de la planta son también usadas alguna vez como delicada hortaliza. El agua amarga que proviene de la operación de lavar el grano, dice la gente del pueblo que es eficaz para la curación de las fiebres intermitentes.

Ch. ambrosioides L. Yerba aromática, vulgarmente llamada *payco* y en algunos otros países *té de Méjico*. Vegeta en gran número de comarcas del globo, y se da, entre nosotros, en cualquier punto en que su semilla encuentra terreno conveniente, sobre todo en las partes cultivadas. Úsase, como especia, en algunas comidas, en que se ponen sus hojas, menudamente picadas. Tiene, de muy antiguo, la reputación de antiséptica, asegurándose que era el principal de los vegetales con que los aborígenes del Perú embalsamaban los cadáveres de sus Incas, para reducirlos á momias. Nuestro vulgo emplea con mucha frecuencia las hojas de *payco*, para activar la supuración de pequeñas pústulas y obtener su curación pronta. Tiene, igualmente, la reputación de vermífugo.

Baselláceas Moq.

Basella tuberosa H. B. K. Planta indígena, que tiene el nombre vulgar de *melloco* y es cultivada por los indios de las

sierras, particularmente aficionados á los tubérculos que produce, los cuales, aunque viscosos, por lo común, no dejan de ser agradables y alimenticios. Decimos que son viscosos, *por lo común*; porque hay una variedad que no tiene este que á ciertas personas les parece defecto. Esa variedad es la de los tubérculos de forma cilíndrica prolongada y de color blanco, jaspeado de rojo, los cuales tienen más fécula y difieren poco de las papas en consistencia y sabor.

B. obovata H. B. K. Yerba silvestre, igualmente indígena, llamada en quichua *lutuyuyu*, esto es, “yerba babosa.” Crece en campos cultivados y en incultos, y es general, entre la gente ordinaria, el machacar las hojas y los tallos carnosos de esta yerba y diluir la viscosidad en agua, con la cual se lavan la cabeza, en la convicción de que el *lutuyuyu* limpia el pelo y fomenta su crecimiento y abundancia. Bien puede no ser infundada esta creencia.

Phytolaccáceas Endl.

Phytolacca Bogotensis H. B. K. Es la planta herbácea llamada popularmente *átug sara* ó *átug chogllo*. Vegeta en parajes de temperatura fría y es muy usada por las mujeres del vulgo, en virtud de la saponina que contiene; pues por esto la emplean con frecuencia para lavarse la cabeza y aun para el lavado de alguna ro-

pa. Los nombres quichuas *sara* y *chogllo* se deben á la forma de mazorca de maíz en que están agrupados los frutos de este vegetal.

Polygonáceas Lindl.

Polygonum acre H. B. K. Yerba muy común en las ciénegas y otros lugares húmedos, especialmente donde hay aguas estancadas. El vulgo la llama *solimanillo* y la usa como vulneraria, en los casos de roturas de cabeza y de algunas otras heridas: machaca sus hojas, les pone algo de aguardiente y aplica el emplasto á la parte vulnerada. Es de presumir que esta especie de cauterio impide la putrefacción ó encoadura, que, sin él, sobrevendría, y favorece la pronta cicatrización.

P. Fagopirum L. y algunas de sus variedades, han venido al país en estos últimos tiempos. Son plantas herbáceas, de rápido desarrollo y producen los granos alimenticios llamados en España "alforfón", en Francia "blé noir" y en Inglaterra "buck wheat." Ellos, conocidos también con el nombre de "trigo sarraceno", son gran recurso para la gente pobre, en muchos lugares del Viejo Mundo. En nuestro clima templado vegetan satisfactoriamente algunas variedades, siendo preferible la del "alforfón gris"; pero no acertamos todavía á quitar del grano la película adherente, que da bastante amargura á la harina de él. Uno de los

ecuatorianos más inteligentes y laboriosos, miembro de una familia notable por el talento y la actividad, el distinguido patriota, artista y agrónomo, Don Luis Antonio Martínez, cuyo reciente fallecimiento deplora el Ecuador, dice, en su "Agricultura ecuatoriana" que "el cultivo del *sarraceno*, ensayado hace poco en la hacienda de Rumiquincha, de la provincia de León, dió buen resultado; pero que se lo abandonó, por no haber uso que dar á las semillas." Nosotros decimos que, por de pronto, pudiera dárseles el de alimentar con ellas á las aves de corral, que las engullen con avidez. Luego vendría el tiempo en que la gente pobre las utilice en el sustento suyo.—Tiene el alfortón la gran ventaja de fructificar en el cortísimo tiempo de dos y medio á tres meses, sin desdeñar las tierras de inferior calidad, y tiene también la de abonar prontamente el suelo, cuando se lo entierra en él, como *abono verde*.

Rumex acetosa L. Planta recientemente importada al país y cultivada por unas pocas personas, con el nombre de "vinagri-lla." En España tiene el de "acedera", y tanto allí como en otros países de Europa, sirve para la confección de ensaladas crudas y para otras preparaciones alimenticias en que se requiere alguna acidez.

R. longifolius D C. ? Dudamos si á esta especie ó á la *R. acuaticus* L. pertenece la planta que los indios llaman *gúlag*, tan común en nuestros pozos y lagunas. Las mujeres del pueblo, especialmente las indias, usan de la babaza que circunda las

hojas tiernas de este vegetal, para lavarse el pelo, seguras de que lo limpia bien y favorece su crecimiento. Respecto de esta planta vulgarísima, quiero copiar el párrafo siguiente, escrito por el más docto de los ecuatorianos del siglo anterior, es decir, del R. Padre Fray Vicente Solano, honra de su patria y de la América. Hablando de la que él llama "*Rumex grandifolia* de los modernos", dice: "Es abundante en los pantanos y en las márgenes de los ríos que no son rápidos. Se distingue fácilmente por sus hojas grandes. El jugo de estas hojas es aperitivo y produce buen efecto en toda clase de enfermedades de la piel. Yo he visto, en un pueblo del Perú, que no tienen otro remedio, en los meses de Julio y Agosto, en que abundan las fluxiones ó hinchazones de la cara, que bañar la parte afectada con este jugo tibio, y los pacientes experimentan alivio. La raíz del *Rumex grandifolia* de los lugares fríos casi es un equivalente del rui-barbo."

R. *Crispus* L. Es el *sacha gúlag* ó *chagra gúlag* de los indios. Abunda en los campos cultivados del interior y es una de las malas yerbas con que lidian los agricultores en las escardas ó deshierbas de sus sembrados. Tiene raíz fusiforme muy profunda, que, á veces, se rompe dentro de la tierra, dejando la parte inferior, de la cual brotan perjudiciales retoños. Hemos observado que, en las provincias del norte consideran como una plaga, que infesta los potreros y los hace desmerecer, este *Rumex crispus*, llamado allí "lengua de vaca."

Muhlenbechia tamnifolia Meisn. Una de las plantas que el pueblo designa con el nombre común de *mollentín*. Es herbácea, rastrojera y difícil de extirpar, en los terrenos en que abunda como mala hierba. Se dice que las mujeres del campo curan el flujo con la infusión ó cocimiento de esta yerba.

Lauráceas Lindl.

Camphora officinarum Nees, Es el precioso árbol llamado *alcanfor*, procedente de la China y de algunas otras comarcas asiáticas. Sus hojas, y aun su leño, suministran, por destilación, la droga llamada también "alcanfor", tan usada en multitud de medicamentos. Hace ya muchos años introdujo el autor varias plantas, que han llegado á ser corpulentos árboles. De las raíces de estos brotan ordinariamente renuevos, que arrancados, con algo del tronco de la raíz correspondiente, son trasplantados y prenden con suma facilidad, acomodándose aun á climas bastante fríos, como el de la hacienda de Güintul, situada á 9,000 pies sobre el nivel del mar. Personas de la familia del autor suelen alcanforar el aguardiente, para remedios, sin más que majar algunas hojas de tales árboles y macerarlas en dicho licor.

Persea gratissima Gaern. Árbol americano que produce la excelente fruta que llamamos *aguacate* y los indios *palta*. Se da la variedad de fruto más abultado en pa-

rajes ardientes, como el Yunguilla, y la de frutos menores, pero particularmente sabrosos, en localidades menos cálidas, como Paute, Gualaceo, &. Ejemplares de la primera subsisten, á modo de silvestres, en algunos puntos de los bosques orientales de Chigüinda, el Rosario, &. Quizá son reliquias de algunos antiguos entables ó fundos que allí se hubieron proyectado; aunque bien pudieran ser vegetales indígenas de esos y otros lugares de nuestra feraz región trasandina.

Proteáceas Juss.

Embothrium grandiflorum Lam. Árbol de mediana corpulencia, muy común en las faldas subandinas. Los indios lo llaman *gañal* ó *galuay* y algunos campesinos *cucharrillas*, por la forma de pequeñas cucharas que tienen las cápsulas leñosas en que maduran las simientes. Es mucho el tanino que contienen la corteza y las hojas de esta planta y suma la astringencia que se producen en la lengua y en los labios de quien mastica, una de las últimas. Gozan las espresadas cápsulas, cuando tiernas y carnosas todavía, de la reputación, fundada en la experiencia, según parece, de ser eficaz remedio para curar las hernias ó quebra-duras, contrayendo la distención del peritoneo, causa de esta penosa afección. Al efecto, muelen algunas personas entendidas del pueblo dichas cápsulas inmaduras, mezclándolas con las flores de la *Alstroemeria Caldasii* de H. B. K.; añaden á la masa que

resulta algo de aquel carbonato de cal que los campesinos llaman *icamanche*; forman con todo ello una cataplasma ó emplasto; lo adhieren fuertemente á la parte afectada, conservándolo así por largos días, perfectamente asegurado con un braguero; lo mudan una ó varias veces, según el éxito, y aseguran que éste es definitivamente satisfactorio. Nos lo han aseverado varias personas verídicas, á quienes se les aplicó tal remedio.—Hablabamos en su lugar de la citada *Alstroemeria*.

Sabemos que el gañal, por astringente, cura también el flujo uterino.

Lomatia obliqua H. B. K. Es el arbolito que los indios llaman *garac*, casi siempre de mediano porte, aunque á veces algo más corpulento. Su madera es excelente para obras de ebanistería.

Begoniáceas R. Brown.

Begonia incarnata Link et Otto? Esta y algunas otras especies de tan bella clase ornamental se cultivan actualmente en los jardines azuayos; pero hay, además, en nuestros bosques andinos otras no menos bellas, que pudieran figurar sin desdoro entre las exóticas, ordinariamente preferidas, por el hábito que tenemos de anteponer siempre lo extranjero á lo indígena, aunque esto sea más interesante y hermoso.

B. Froebelii. Es la bellísima planta her-

bácea que los viajeros á la costa, por la antigua vía del Naranjal, llaman *carnaval sisa* (flor del carnaval), porque entre Febrero y Marzo ostenta su follaje y sus rosadas flores, brotando de los rizomas ó tubérculos, á uno y otro lado del camino, en las inmediaciones de Molleturo. Muchos extranjeros, colectores de orquídeas y begonias, suelen llevar dichos tubérculos, para negociarlos en Europa. Nosotros hemos traído algunos, en época ya lejana, y tenido el gusto de verlos brotar y florecer, colocados descuidadamente en una maceta.

Euphorbiáceas Juss.

Euphorbia lathyris L. Planta herbácea, traída al país hace 25 ó 30 años. Es originaria de Europa, y en España se conoce con el nombre de *tártago* ó *contrarrayo*. Entre nosotros tiene el de *prusiano*, quizá por la procedencia de la semilla que vino á germinar aquí. Los granos de esta *euphorbia* son purgante vulgar, que se administra en Francia y otros países europeos; pero, si no se los propina con moderación, pueden causar grave daño, como purgante drástico. Contra los malos efectos de él y de otras plantas de su familia, son remedio eficaz las limonadas, repetidas á cortos intervalos, hasta que cese la diarrea.

E. latazi H. B. K. Planta arbórea, que los indios llaman *pinllug* y que en otros

lugares del Ecuador se conoce con el nombre de *lechero*, por la abundante leche que secretan sus tallos y sus hojas. Es propia de localidades frías y ama principalmente las húmedas. Arraiga con facilidad, al plantarla de estaca, y por esta razón la prefieren con frecuencia los labriegos, para sus cercas vivas. La expresada leche es aún más drástica que la del prusiano y sería sumamente arriesgado darla como purgante, aun en corta cantidad.

Hay todavía otras yerbas del propio género, como la llamada *San Agustín yuyu*, la diminuta que en quichua se llama *pamba pinllug*, &. De éstas, como purgantes, decimos lo que de sus congéneres mencionadas, añadiendo que una de ellas es llamada en algunos lugares *calaguala* y muy distinta, por cierto, del *polipodio* que tiene este mismo nombre. Es formidable drástico, que los campesinos propinan en casos desesperados. No hemos visto sino la parte carnosa ó tuberosa de la raíz de esta yerba.

Manihot palmata Mill. Es la interesante planta que lleva, entre nosotros, el nombre de *yuca* y es cultivada, en los lugares de alta temperatura, con particular esmero, por la abundante fécula alimenticia de sus raíces. Opinan generalmente los botánicos que el jugo lechoso de éstas es venenoso; pero que la cocción quita á la yuca lo nocivo y deja solamente lo saludable. Es advertencia que debe tenerse presente, recordando que este vegetal es miembro de la mala familia de las Euforbiáceas.

Ricinus communis L. Arbusto, y aun arbolillo, originario de la India y perfectamente naturalizado en nuestro país, donde le damos el nombre vulgar de *higuerilla*. De sus simientes se extrae, en Europa, el "aceite de ricino", llamado también "de castor" y purgante muy usado en la curación de varias enfermedades, particularmente de los niños. Dos variedades de esta planta se conocían en nuestros campos, esto es, una de follaje verde y otra que lo tiene algo rojizo; pero hace algunos años que las variedades son tres; pues quien esto escribe trajo de Chile y propagó otra más robusta, cuyas hojas son de color lacre y dan á esta higuerilla ó *palma christi* el bello aspecto de una planta de "achiote" (*Bixa Orellana* L.). La gente del campo suele emplear las semillas del ricino, despojándolas de su testa leñosa, en alumbrarse con su luz, ensartándolas en una varilla adecuada, y con mayor frecuencia en sobar con ellas sus betas ó lazos, para que no se los coman los ratones ó los perros; pues el instinto de estos animales los aleja de las sustancias nocivas.

Buxus sempervirens L. Es el *boj* de Europa, tan utilizado allí, no solamente como adorno de parques y jardines, por lo bien que se presta á ser oportuna, y aun caprichosamente podado en varias formas, sino también porque su madera, compacta y fina, es muy adecuada para la construcción de instrumentos matemáticos y otras cosas semejantes. Cultiva y ha propagado el autor una variedad enana de esta pre-

ciosa especie, variedad que es muy á propósito para guarniciones de jardín.

Croton spherocarpus H. B. K.? Á esta especie presumimos que pertenece el arbusto que el vulgo llama *sulsul* y que abunda en las márgenes de nuestro río de Machángara y en otras localidades análogas de las dos provincias. Es frecuente entre las personas del pueblo la aplicación de las hojas aselpadas de este vegetal, para aliviar ó combatir las afecciones reumáticas.

Urticáceas Juss.

Urtica urens L. Es la *ortiga* común de nuestros campos cultivados, venida, indudablemente, de Europa. Prospera especialmente en los parajes en que es copioso el abono animal ó de cuadra, como en otros lugares se denomina. Es, por lo común, una de las malas yerbas que más incomodan en las huertas; pero hace ya largo tiempo que hasta los facultativos emplean esta ortiga, como rubefaciente ó epispástica, preferible á la mostaza, en ciertos casos en que se requiere un revulsivo que calme graves dolores. En cuanto á los habitantes del campo, podemos decir que la urticación es una panacea para cualquiera afección dolorosa y para prevenir lo que ellos llaman "apostema interior", á consecuencia de caídas, golpes, &. Acuden, sobre todo, á élla cuando se sienten mortificados por afecciones al hígado.

U. Magellanica Poir. Los indios la llaman *burrochini* y es planta herbácea perenne, que vegeta, de preferencia, arrimada á los cercados ó en localidades secas y montuosas. Su fibra pudiera, tal vez, utilizarse á modo de la del *ramio*, que es congénere suyo y goza de aprecio en Europa, como planta téxtil. El uso de esta nuestra ortiga, como rubefaciente, es preferido al de la otra por los enfermos valerosos que desean pronto alivio, aunque les cause la ardencia de un cáustico y les deje gravemente enronchada la piel, en el lugar de la urticación. El escozor inicial es imponderable; pero va aplacándose pronto y produce una exudación, que parece benéfica.

El zumo de la raíz, abultada, de esta ortiga se usa provechosamente por el pueblo, en la curación de las pulmonías. Hemos visto administrarlo, con buen resultado, en un caso bastante grave, no solo, sino mezclado con el de la planta que los indios llaman *patacún panga* (*Peperomia peltata*). Pone el pueblo en la mezcla un poco de polvo de hollín; endulza la pócima y la da, por cucharadas, tres ó cuatro veces por día. Tiene este remedio mucho crédito, y parece que con razón bastante.

Parietaria officinalis L. Es la *parietaria* común, venida de Europa. Gozaba allí de mucho crédito, como diurética, emoliente y refrescante; pero ha perdido mucho de él en la medicina moderna. Entre nuestros labriegos, es empleado alguna vez el zumo de la *parietaria*, por atribuírsele la última de tales propiedades.

Moráceas Lindl.

Ficus carica L. El *higo* común, originario, según algunos, de Grecia. Vegeta regularmente y da bastante producto en los lugares algo abrigados de las dos provincias, especialmente en Paute y Guallaceo. Los frutos más precoces se llaman *brevas*, por la prontitud de su maduración; los más tardíos y pequeños son los que propiamente llamamos *higos*.—Hace poco que vino del norte y se cultiva con éxito la variedad de fruto verde, que vulgarmente se llama “higo blanco.” Es muy apreciable, por la dulzura y suavidad que lo recomiendan.

F. dendrocida H. B. K. Es el curioso árbol llamado comunmente *matapalo*, parásito que, insignificante, al parecer, comienza á vivir á expensas de otra planta; va desarrollándose en derredor de ella, como si la abrazase; se levanta luego como árbol frondoso; mata á su protector, y queda campeando en su lugar. Claro está que es nocivo, si se le permite crecer entre vegetales útiles. Tiene bastante leche, que suministra caucho. Popularmente es reputada esta leche como uno de los buenos remedios para la curación de las hernias.—Congénere de este *Ficus* es el *F. elastica*, uno de los árboles productores del caucho, en las selvas orientales.

Artocarpus incisa L. Es el afamado *árbol del pan*, nativo de las Islas oceánicas. Sabemos que empieza á dar fruto en la par-

te meridional del Yunguilla, valle de Pilchis, cerca del río Jubones. Si se propaga con regular éxito, habremos hecho otra buena adquisición, aunque no sea tan apreciable como la del *mango*.

Piperáceas Rich.

Piper tumidum H. B. K.; *P. piluliferum* de los mismos autores, y otras especies del género *Piper*, vegetan en nuestros Andes y son conocidas por los indios con el nombre común de *tililín*. La madera que producen estos arbolillos es delgada; pero la emplean ellos en la fábrica de sus pobres chosas, en la construcción de cercas y en otras cosas semejantes, fuera de utilizarla como combustible.

Juzgamos que á este mismo género *Piper* ó, cuando menos, á su familia, que es la de las *Piperáceas*, pertenece la planta que en los calientes llaman *huaviduca*, cuyas hojas son muy usadas como especia, por el sabor de pimienta que ellas tienen. No las hemos visto sino secas; por eso nos limitamos á una razonable presunción.

Como hemos mentado la *pimienta*, decimos que la común del comercio es el fruto del *Piper nigrum* L., planta de las Indias, de Sumatra, de Java, Malabar, &c.

El R. P. salesiano Miguel Allioni, de la misión de Gualaquiza, que conoce, muy bien la *huaviduca*, nos ha dicho que es el *Piper osmundioides*. Suponemos que realmente lo será.

Digna de particular encomio es la "Monografía de las piperáceas ecuatorianas", escrita por el sabio Padre Jesuíta Luis Sodiro, cuya muerte deplora la ciencia desde el año de 1909. Este interesante libro contiene la enumeración de los géneros *Piper* y *Peperomia* de tan notable familia.

En este último género, establecido por los botánicos españoles Ruiz y Pavón, figuran muy numerosas plantas nuestras, muchas de ellas recientemente estudiadas por el ilustre religioso. Se conocen con el nombre común y popular de *congona*, y son apreciadas algunas por su fragancia. Úsalas el pueblo para aromatizar baños y también para ponerlas, como almohada, bajo la cabeza de los cadáveres que lleva al cementerio.

Entre las peperomias del país, tenemos aquella congona que los indios llaman *patacín panga* (hoja en forma de patacón ó peso). Nos parece que será la citada *Peperomia peltata* de A. Dietric. Los campesinos la tienen por muy medicinal y hacen uso de sus hojas para calmar los dolores de cabeza ó de oído; aplicándose-las, también, tostadas, al pecho, como cordiales.

Yuglandáceas Lindl.

Juglans regia L. Es el árbol que produce la *nuez* europea. Vegeta sin dificultad en nuestros huertos abrigados, y bien pudiera extenderse con provecho su culti-

vo, así para obtener bastante fruto, como para emplear en las artes su madera, justamente apreciada en el Antiguo Continente.

J. nigra L. ¿ No será una variedad de esta especie el hermoso y corpulento árbol indígena que nosotros llamamos *nogal* y el vulgo *togte*, árbol cuya madera apenas cede á la de nuestro cedro, y cuyo fruto es tan del agrado de los niños y aun de las personas que han dejado de serlo? Hay quienes opinan que sí; pero hay también botánicos en cuyo dictamen es el *togte* una yuglandácea que todavía no se ha calificado y descrito. Sea como fuere, es árbol utilísimo; pues, aparte de lo grato de su nuez y lo fino, sólido y bello de su madera, suministra, con el cocimiento de sus hojas, un jarabe reconstituyente de probada eficacia, para las personas anémicas ó de organización poco vigorosa, La explicación la darán nuestros hábiles facultativos. Ya, en su notable "Vocabulario de Medicina doméstica", ha escrito el Dor. Don José María Troya lo que me complace en copiar del artículo *Nogal*: "Las hojas, así de la una como del otro (*nuez* y *togte*), se las toma en infusión, como anti-scrofulosas, pura ó mezclada con leche: mas, para que pueda dar resultado, es preciso hacer uso de ello por mucho tiempo."

Betuláceas Bart.

Alnus acuminata H. B. K. Es nuestro

aliso ordinario, llamado en quichua *ranbrán* ó *ranrán*. Vegeta este árbol en parajes de baja temperatura, prosperando mejor en los húmedos. Su madera no es de las más estimadas, por no ser bastante sólida ni de mucha duración. Es fácil de labrarse y muy empleada en la construcción de bateas y otros utensilios vulgares. Son, generalmente, de ella los ataúdes de la gente pobre. Cuando se la usa en edificios construídos por ésta, se cuida de colocarla sólo en la techumbre, para que subsista resguardada de la humedad. Donde es difícil conseguir otra madera, por la frialdad del clima ó lo lejano de los bosques, suelen los labriegos formar plantaciones de aliso, las cuales ya no tendrán razón de ser desde que es tan bien recibida la propagación del incomparable *eucalyptus globulus*, que en muy pocos parajes deja de prosperar satisfactoriamente.

Myricáceas Lindl.

Myrica cerifera L. Es el arbusto, á veces arbolillo, que impropriamente llamamos *laurel* ó *laurel de cera*. Vegeta abundantemente en varios lugares fríos, como la parroquia de Jima. Es muy grata la fragancia que despide su follaje, por el aceite esencial de que está provisto. La fructificación suya es muy copiosa en algunos años. La forman diminutas bayas, que, cuando maduras, suministran aquella cera, de color amarillo verdoso, que se conoce con

el nombre de la planta. Los indios la obtienen haciendo que el expresado fruto la exude, por medio del calor, en hornillas adecuadas, que forman en el suelo. Se ha intentado por diferentes personas purificar esta cera; pero parece que nadie lo ha conseguido todavía; aunque Lindley asegura que en Norteamérica se fabrican con ella bujías de muy regular clase.

Salicáceas Lindl.

Salix alba L. Es de presumir que nuestro *sauce* llamado *real*, muy diverso, por cierto, del que llamamos *silvestre*, sea sólo una variedad del sauce blanco de Linné, y que el segundo sea el *S. Humboldtiana*, única especie de Sudamérica. Ambos se propagan de estaca, con la mayor facilidad, sobre todo en localidades húmedas. Son, ordinariamente, árboles decorativos; pero no deja de ser útil su madera, para obras de poca importancia, y aun para construcciones rurales, siempre que no se la ponga en contacto con el suelo. Sirven, además, las plantaciones de sauce, muy en particular las del *silvestre*, para contener las irrupciones del agua de los ríos, con cuyo objeto se las pone en las márgenes amenazadas.

S. Babilonica L. Hermosa especie, sumamente ornamental. Es de mediana talla y forma en derredor del tronco una especie de choza ó cabaña, resguardada por las ra-

mas y el follaje pendientes en contorno. Esta cabaña es de considerable amplitud, cuando el arbolillo crece algo aislado. Y no solamente es bello, sino también útil; porque, á más de los servicios que puede prestar, aunque delgada, su madera, tiene su follaje el mérito de ser pasto aceptable para el ganado vacuno y para el caballar, que lo comen con agrado. No existía este sauce en el país; pero está generalmente propagado ya, desde que el autor trajo de Chile cinco pequeñas estacas de él. Ahora es pomposo ornamento de huertos y avenidas, tanto en nuestras ciudades como en nuestros campos.

Populus pyramidata Hort.? Preciosa especie de *álamo*, que se ha aclimatado y se desarrolla vigorosamente en nuestro país, donde otras congéneres suyas no han llegado á medrar. Hace pocos años que el autor trajo unas estacas, de la provincia de Pichincha, que ya la tenía, y de las plantas resultantes han dimanado y siguen cundiendo muchas otras. Ciertamente es que la madera apenas puede alcanzar el aprecio que la del sauce; pero siempre habrá de prestar algunos servicios, en obras de importancia secundaria, después que la vistosa pirámide de verdura haya embellecido las avenidas de los paseos rurales y los parques de los propietarios que se dan el lujo de tenerlos. El crecimiento de este *álamo* es muy rápido y su plantación de las más fáciles, sobre todo en localidades húmedas.

Coníferas Juss.

Araucaria excelsa R. Br., vulgarmente *pino de escudilla*. Es un árbol verdaderamente hermoso, por lo elevado de su talla, lo fino de su follaje y la admirable simetría de sus ramas, expandidas horizontalmente, en amplios y bien dispuestos verticilos, de singular elegancia. Los ejemplares de él que tenemos en nuestra provincia proceden de semilla extranjera, ó se han traído vivos, en pequeñas plantitas, de la capital del Perú. Quien consigna estos hechos puso, hace mas de 30 años, en la plaza "Abdón Calderón", de esta ciudad de Cuenca, ocho árboles de tal especie, en torno del jardín que circunda la pila central. En ella permanecen, altos y pomposos, gracias al cuidado de nuestra noble Corporación Municipal. Lástima será que el curso del tiempo les imprima aquel desagradable aspecto de ancianidad que suele deslucir tan admirables plantas. Esta *Araucaria* proviene de la isla australiana de Norfolk; pero su congénere *A. imbricata* es natural de los bosques australes de Chile, y de aquí dimana el nombre *Araucaria* (planta de *Arauco*) dado á todo el género.

Cupressus Labillardieri, ó *ciprés piramidal*. Debe Cordero á la caballerosa atención del ya mencionado patriota Don Luis Antonio Martínez, antiguo Ministro de Estado de nuestra República, la oportuna adquisición de alguna semilla de este interesante ciprés. La trajo el que es hoy justamente lamentado difunto, en el año de 1904,

cuando su laudable sueño sobre el ferrocarril al Curaray le llevó á la América del Norte, á contratar ingenieros que construyesen esa vía. Poco más de cuatro años de edad tienen, por lo tanto, unos cuarenta ejemplares del *Cupressus Labillardieri* que cuida y forma Cordero en su hacienda de Sitincay, de la parroquia de Déleg, que es la de su nacimiento. Aseguraba el Sr. Martínez que esta especie crecía con rapidez comparable á la del eucalipto, y esta es la verdad. En lo concerniente á lo precioso de su madera, basta considerar que es de ciprés, para tenerla por una de los mejores.

Hay, en varios huertos de nuestras provincias, algunas otras especies del género *Cupressus* y del género *Thuja*, propio éste para decoración de cementerios; pero son de crecimiento tardío, aunque su madera, ordinariamente corta y de poco grosor, sea igualmente buena.

Podocarpus taxifolia H. B. K. Este es el nombre botánico del arbolillo que los indios llaman *huapsay* y es el único representante de las *Coníferas*, en la Flora Andina del Ecuador. Su follaje es bello, y ya hemos dicho, al hablar del *Loranthus pycnanthus*, que él y las flores de éste engalanan los altarcillos ó pesebres del Niño Dios, en las devotas y patriarcales fiestas de Navidad. La madera de este arbolillo es fina y compacta, pero corta y delgada, por lo cual sólo se utiliza en obras de poca importancia.

Creemos, sin embargo, que en las altas montañas de ciertos parajes andinos

hay una variedad más alta y vigorosa, un árbol corpulento, conocido por los indios con la denominación de *urcu huapsay* (huapsay de la selva), ya que con este mismo nombre designan ellos una excelente madera, de color amarillo, muy adecuada para edificios y para muebles.—El antedicho huapsay menor prefiere la vera de los bosques ó las faldas en que sólo vegetan matorrales.

Gnetáceas Lindl.

Ephedra americana H. B. K. Es el arbusto que el vulgo llama *pingopingo*. Vegeta en lugares rocallosos y áridos, de temperatura abrigada, como las faldas de *Guangarcuchu*, y tiene la reputación de ser buen sucedáneo de la zarzaparrilla, para la curación de la sífilis.

CLASE SEGUNDA

MONOCOTILEDÓNEAS Ó ENDÓGENAS

Orquidáceas Lindl.

Vanilla aromatica Swartz. Es la preciosa *vainilla* del comercio, ó, cuando menos,

una variedad de élla. Los jíbaros de nuestras selvas orientales la sacan, de vez en cuando, á vender, trayéndola de Méndez ó de otros puntos más lejanos. Es una orquídea trepadora, cuyas largas cápsulas (vulgo vainas) emiten el exquisito perfume, tan apetecido para aromatizar confites y para otras aplicaciones análogas. Los facultativos la recomiendan como excitante difusivo.

Oncidium machranthum. Es orquídea muy hermosa, que florece en prolongados racimos, de grandes flores amarillas, matizadas de color café. Abunda en las inmediaciones del tambo de *Yerbabuena*s, del camino del Naranjal. Hemos cultivado un ejemplar de ella en esta ciudad de Cuenca, colocándolo sobre un árbol de *Araucaria*, y hemos tenido la satisfacción de verlo prosperar y florecer espléndidamente. No sabemos si el vulgo la designe con algún nombre. El específico *macranthum*, que le da la Botánica, es debido al notable tamaño de sus flores.

O. nubigenum. Es la pequeña orquídea que los campesinos llaman *palomita*. Vegeta en muchas localidades de los bosques andinos ó de sus inmediaciones, hospedada en las bifurcaciones de los árboles y no pocas veces en lo alto de las rocas ó de algunos pedrones. En esta última situación se la ve lucir sus florecillas, de bellos colores blanco y morado, más arriba de *Sayausí*, á la derecha de la carretera. La hemos tenido en nuestra casa, sobre un ligustro del Japón, donde ha dado gra-

ciosas flores durante varios años.

Odontoglossum Pardinum. Vegeta con abundancia en todos nuestros bosques orientales y occidentales, prefiriendo las partes altas y frías. El pueblo le da el nombre de *torito* y también el de *retamilla*, alusivos, el primero, á la forma, y el segundo, al color amarillo de las flores. Tienen éstas, que brotan en amplia panoja, matiz café ó morado, en fondo de oro, y son apreciadas por su belleza, para adorno de aquellos altares de Navidad de que hemos hablado, al tratar del *simar* y del *huapsay*. Los pseudobulbos de la planta, llamados comúnmente *alquitiras*, son aprovechados para la confección de pebetes, por los individuos que en el país tienen esta industria.

Anguloa grandiflora H. B. K. *Sthanopea* de nuestro Padre Solano (t. I, p. 364). Es el *torito oloroso* de Loja, que vive y florece también satisfactoriamente en algunos huertos del valle de Paute y del de Gualaceo, hospedado, por lo común, en naranjos ó limoneros. Son sumamente aromáticas sus preciosas flores, que tienen bastante semejanza con la cabeza de un toro.

Muy estimadas son en Loja, donde las ostentan á par de esa otra flor tragantísima llamada *perico*, que es la *Anguloa superba* de los mismos botánicos y que ha servido á los modernos para formar el género *Acinetata*, no *Ashineta*, como, por error tipográfico sin duda, se ha escrito en las obras de dicho Padre Solano, t. I pág. 364, donde también se lee *Sthanopea*, en lugar de *Stan-*

hopea.—Son pequeños errores, que enmendamos.

Epidendrum. Hay muchas especies de este género, entre ellas una terrestre, que los indios llaman *urcupaqui*, y se da en las cercanías de algunos pajonales. Dicen que es resolutivo eficaz de abscesos hepáticos, y, con tal objeto, suelen propinar el jugo de sus “cebollas” ó alquitiras, como pócima, que la dan á tomar al enfermo por repetidas veces. Otro epidendro, aun más reputado para lesiones internas del hígado ó de los pulmones, se conoce con el nombre de *flor de Cristo*, y en quichua con el de *inguil*. La primera denominación alude á la figura de cruz que afectan el periantio, el ginostemo y el labelo de las flores; la segunda parece que significa “flor por excelencia.” Habita en el suelo de las faldas ó quiebras áridas, de mediana ó de fría temperatura. Lo que las personas del campo reputan medicinal es el zumo que del tallo y de las flores se obtiene, machacándolos; porque es de advertir que esta orquídea no tiene pseudobulbos.

Comparettia Clavocorum. Es una bella orquídea epífita, es decir, que vive sobre los árboles, la cual fué descubierta por el autor en el bosque de Chigüinda, camino de Gualaquiza. Tiene pequeña talla y produce bonitos racimos de flores purpúreas. Hace como treinta años que andaba por Cuenca un joven alemán colector de orquídeas, Mr. Eduardo Clavokc, hermano de otro botánico que, viajando con igual ocupación, había fallecido en Méjico. Como

Don Eduardo se alojase en casa de Cordero, puso éste en sus manos ejemplares disecados de la nueva *Comparettia*, para que la hiciese especificar en Berlín. Allí fué prontamente reconocida y bautizada con el nombre que ya expresé de *Comparettia Clavokorum*. La honra del descubrimiento redundó, pues, en los Clavocks: con su pan se la coman.

Trichoceros antenifer H. B. K. Pequeña plantita, que se cría en algunos peñascales ó grietas estériles y da diminutas flores, matizadas de morado y de verde amarillento, flores que imitan casi á la perfección las alas, las antenas y demás partes del cuerpo de una mosca. Tiene la planta, por esta razón, el nombre popular de *mosquito*, y pudiera ser gracioso adorno de nuestros huertos y parques.

La afición de los europeos por las orquídeas raya en pasión. Nosotros desdeñamos estas curiosas plantas, porque reparamos poco en el mérito especial de sus bizarras formas y aun del aroma delicioso que algunas emiten.

De los interesantes géneros *Masdevallia*, *Cattleya*, *Maxillaria* y varios otros, hemos visto lindas especies en las regiones trasandinas orientales, sobre todo en los bosques de la parte superior. Pudiera ensayarse el cultivo de ellas en nuestros árboles de huerto, cuidando de suministrarles la constante humedad de que gozan en la nativa selva. Pudiera también intentarse el negocio de su exportación á Europa, que no puede menos de ser medianamente ventajoso; pues, de otra mane-

ra, no andarían por aquí viajeros estipendiados, que recogen y acondicionan debidamente los sobredichos pseudobulbos ó cebollas y los exportan, por cuenta de casas especiales, que hacen lucrativo negocio con la venta de tan elegantes y curiosas plantas á personas de gusto cultivado. Todo esto lo arreglará la venidera marcha del progreso. Soñemos en futuros *dirigibles*, que lleven colmada de flores la canastilla,

Cannáceas Agh.

Canna edulis Ker. La planta que llamamos *achira*, generalmente apreciada por los servicios que presta, ya con sus hojas, en ciertas preparaciones culinarias, ya con las mismas, en algunas aplicaciones medicinales, ya, finalmente, con sus tubérculos, que son alimenticios y suministran, además, fécula muy poco inferior á la de la papa y capaz de suplir la falta de ésta, en diferentes usos económicos. Hay algunas variedades de achira. La más acreditada como comestible es la de los fundos de Jirón.

Estas plantas, inclusive las *cannas* que empiezan á introducirse del extranjero, son muy ornamentales, aunque no nos parezcan serlo, por nuestro hábito de verlas á cada paso. Sus hojas, especialmente las de una variedad morada, son amplias y hermosas; sus flores, rojas ó amarillas, no son menos bellas; sus simientes, de consistencia pétrea, son adecuadas, á veces,

para rosarios ó cuentas. La propagación de tan interesantes plantas es sobremane-
ra fácil: basta colocar un tubérculo en tie-
rra adecuada, para que éste brote con ra-
pidez y vigor y dé numerosos renuevos en
torno suyo, durante largos años; siendo
preciso extirpar toda la prosapia, cuando
se quiere desocupar el terreno.

Musáceas Agh.

Musa paradisiaca L. y *M. Sapientum* del mismo autor, son, respectivamente, el *plátano* ó *banano* común y el que se designa con la calificación de *guineo*. Imponderables son los servicios que estas preciosas plantas frutales prestan á la humanidad, alimentando, como el arroz, á una gran parte de élla. Puede afirmarse, concretándonos á lo que acontece en nuestra República, que, para toda la gente menos acomodada de nuestras provincias costaneras, es el plátano, como fruta y como pan, un verdadero maná, tan inagotable como el de los judíos. En las del interior lo producen también, aunque no en tan vasta escala, los fundos que solemos llamar calientes. Ellos envían á nuestros mercados de ciudades y pueblos, deliciosas variedades, que gozan de merecida y general estimación. Hace poco que en el litoral ecuatoriano se ensayaba, como lucrativa empresa, que ya lo es en la América del Centro, la exportación del plátano á países extranjeros que no lo tienen propio; mas parece que los empresa-

rios habrán tropezado con algún inconveniente grave; pues no tenemos noticia de que persistan en la ejecución de su acertado proyecto. ¡Ojalá que pronto la tengamos!

Las dos especies que hemos mencionado del hermoso género *Musa* se hallan difundidas en las comarcas ardientes de todas las zonas del mundo, desde la antigüedad más remota, según lo testifican viajeros y botánicos. Se presume que tampoco faltó en América, antes de su descubrimiento por los españoles, algún representante, á lo menos, del expresado género, aunque las mejores variedades hayan sido traídas después. La importancia, desde luego grande, de las plantaciones de banano ha crecido y sigue aumentando en la época moderna, por el aprovechamiento de la parte filamentosa (vulgo *pasalla*) del tallo de tan generosa planta, en la fabricación de papel. El imponderable consumo que de éste se hace en los menesteres tipográficos de todos los pueblos cultos, en las artes decorativas, & &, manifiesta ya la insuficiencia del algodón, del cáñamo y del lino, y la premiosa necesidad de recurrir á otras materias fibrosas, que puedan suministrar todo el papel que exige la civilización de la época. Platanales y bosques principian á dar ya la materia prima indispensable.

Musa ensete. Es planta originaria de Abisinia, recientemente importada á nuestro país, para servir de adorno en huertos y jardines. Se dice que los africanos comen cocida la base de su rejo ó escapo flo-

ral. Para nosotros es planta meramente decorativa, de tan elegante aspecto como la de un plátano. Sensible es que su vida sea de corta duración (cuatro años ó poco más); y que no produzca renuevos laterales como ese congénere suyo; pero es de fácil reemplazo, mediante las numerosas semillas que, antes de morir, proporciona. Se le ha puesto el nombre común de *musanceta*, deformando, aunque muy eufónicamente, la denominación científica. La vimos por la primera vez en Quito, allá por los años de 1892, cultivada por el diligente floricultor Don Benjamín Chiriboga, Gobernador, entonces, de la provincia de Pichincha. En nuestro clima, que es algo mejor, crece muy galana y fructifica perfectamente.

Heliconia bihay Swartz. Es la musácea conocida con el nombre vulgar de *bijao* y tan útil en la Costa, para resguardar, con sus amplias hojas, las mercancías que se enfardelean, á fin de que no las deteriore la humedad, en el viaje á las poblaciones andinas, sobre todo en la época del invierno.

Iridáceas Lindl.

Iris Florentina L. é *I. Germanica* id. son los *lirios* blanco y morado de Europa, que los tenemos también nosotros, traídos del Antiguo Mundo, tal vez, pero tan difundidos y naturalizados que parecen silvestres. Se los cultiva en muchos de nuestros jardines, por la hermosura y el suave per-

fume de sus lindas flores, y los hay, no menos bellos, en diferentes campos incultos, de temperatura fría. Tiene la raíz, ó más propiamente rizoma del lirio, propiedad purgante, reconocida en Europa y no ignorada por nuestra gente del pueblo, que, especialmente en los campos, suele acudir á la "raíz de lirio", en casos de urgencia, administrándola moderadamente, en infusión ó en polvo.

Tigridia Pavonia Pers. ? Llámase ordinariamente *flor de la maravilla* y es adorno hermosísimo de algunos jardines.

Gladiolus, var. esp. Muy estimadas son las que tenemos de este galano género, y van aumentándose notablemente, por la diligencia de las personas de buen gusto, que cuidan de obtener semillas ó plantas de nuevos *gladiolos*. No hace mucho que estos no tenían en el Azuay otros representantes que unas especies, no muy bellas, llamadas "flores del Cármen." Hoy contamos con muchas y muy vistosas, de vario color.

Sisyrinchium galaxioides Gomes. Es planta herbácea silvestre, propia de localidades frías y poco fértiles, Los indios la llaman *Laglág, láplag* ó *zhíllag*. Los niños del campo suelen divertirse, haciendo varios tejidos con las hojas ensiformes de esta bonita planta, especialmente pequeños sopladores y también *cinchas* para diminutos quesos; aunque presto se dañan estas sus obras, por la rápida contracción de tales hojas, consiguiente á la prontitud con que se marchitan y secan. El rizoma, ó raíz,

como lo llama el vulgo, es de enérgica propiedad purgante, bien conocida en el campo.

Trichonema ? Nos parece que á este género de las *iridáceas* pertenecerá la plantita que los indios de algunos pueblos, especialmente del nuestro de Santa Rosa, cultivan entre sus sementeras de maíz. Tiene el nombre quichua de *zhima* y produce un pequeño bulbo ó cebolla, que lo comen ellos cocido. Nos consta que es de sabor bastante grato. Las flores de este *zhima* son azules y, aunque pequeñas, de bella forma, algo semejante á la de la "maravilla."

Amarilidáceas Lindl.

Narcissus odorus L. Planta herbácea, llamada "narciso" y de procedencia europea. Es muy digna de aprecio, por el perfume y la belleza de sus abundantes flores, de color blanco, matizado de amarillo. Se la cultiva con merecido aprecio en algunos de nuestros jardines.

Pancreatum, var. esp. Las tenemos indígenas de este interesante género, tales como el *Pancreatum latifolium* R. et P., llamado por los indios *ushcu cebolla*, y el *P. ringens* de los mismos autores, llamado por aquellos *llachapa sisa* [flor de trapo]. Se asegura que una cataplasma de los bulbos molidos de este último es buen *madurativo*, para apresurar la supuración

de tumores. Bastante bellas son las flores de estos pancracios, que en otros países tienen el nombre de "amancayes."

Chlidanthus fragrans Lindl. Es la bonita planta conocida, ordinariamente, con el nombre de *arirumba*, cuyas bellas flores, de color amarillo, exhalan muy suave y agradable perfume. Se la tiene cultivada en jardines y macetas.

Alstroemeria Caldasii ó *A. formosissima* R. et P. Es la planta voluble que nuestros indios llaman *ishpapurú* (vejiga) y los de las provincias setentrionales *ligtu* ó *laytu*. Son, realmente, hermosas sus flores, matizadas de amarillo y rojo y dispuestas en cabezuelas ó umbelas pendientes. Dan por fruto un estrecho agrupamiento de cápsulas, que, al abrirse, ostentan un bello cúmulo de granos rojos de brillante aspecto de coral.—De estas galanas flores, molidas, en unión de las del *Embothrium grandiflorum*, de que en su lugar hemos hablado, se forma la cataplasma para la curación de las hernias ó quebraduras, añadiendo, como hemos dicho antes, algo del carbonato de cal que el vulgo llama *icamanche*.

Las *Alstroemerías* (que las hay varias) son propias, especialmente, de las faldas ó quiebras en que empieza la vegetación andina, y suelen enredarse en los chaparros compuestos de *Barnadesia spinosa* [shiñán], de *Cremanium aspergillare* (sérrag), de *Viburnum glabratum* [zañas] y de otros arbustos ó arbolillos de poca talla.

Agave americana L. Tiene esta interesantísima planta los nombres vulgares de “penco negro” ó “cabuyo negro” y el quichua de *chahuar* ó *yana chahuar*. Es originaria de Méjico y sumamente difundida en toda la parte abrigada de nuestras provincias. Sus utilidades son muchas: la púa en que terminan las hojas, bastas y carnosas, llamadas “pencas”, hace, para los infelices, las veces de alfiler y hasta de aguja; sirviéndoles de hilo las fibras con que esta púa sale, cuando muerden del asiento de ella y la tiran hacia adelante con los dientes, hasta desprenderla de dicha hoja. De esta misma, rasgada en toscas lacinias, obtienen el material llamado *cabuya* (en quichua *pagpa*), que suple por cuerdas ó por clavos, en la armazón de las cubiertas de las casas, en la construcción de cercas de madera y en varias obras semejantes, en que sirve como bejuco, para las ligaduras correspondientes, sólidas y durables. Si se desea obtener pura la fibra blanca y tenaz, llamada “jarcia”, para menesteres de cordelería ó para tejidos de jerguetas ó costales, se sumergen ó enrían las hojas del cabuyo, en estanques adecuados, hasta que se pudra la parte celular de ellas y, lavada esta parte, resulte limpia dicha jarcia, material diariamente usado en multitud de aplicaciones, sobre todo en las haciendas del campo y en las poblaciones indígenas.

Cuando algún miserable carece de tejas ó siquiera de paja con que cubrir un alar, que lo guarezca de la intemperie, de las “pencas” se vale y con ellas dispone un rústico tejado, que lo defienda del

sol y de la lluvia. Si tiene cabuyos algo crecidos, los perfora, en el "tambor" ó parte baja, arrancándoles dos ó tres hojas, y donde faltan éstas, excava un hueco, para que, por exudación, secrete la planta y suministre, durante dos ó tres semanas, el líquido saludable llamado "pulque" (*chahuar mishqui*, esto es, dulce de cabuyo, de los indígenas), delicia de los pobrecitos y nada desagradable licor aun para paladares de gente cortesana. Hecha la excavación, no tiene el dueño de la benéfica planta otro trabajo que el de raer, de vez en cuando, con un caracol (*churucu* en quichua), la carnosidad circundante del hoyo, para estimular el aflujo de esta como leche del ágave.

Unas pocas pencas, machacadas, les sirven de jabón á las lavanderas que no lo tienen. Las matas enteras del cabuyo negro forman la mejor de las cercas vivas, en todas las linderaciones de las pequeñas heredades de nuestros labriegos. El escapo floral, que los indios llaman *chahuar quiru* (madero ó leño del ágave), es buscado con afán, para construcción de escaleras ó para tirantes de las techumbres: tiene ordinariamente el nombre de "maguey", y una vez seco, llega á ser tenaz é incorruptible.

Las gruesas flores que brotan en la colosal panoja de este escapo ó bohordo, son, cuando tiernas, muy á propósito para adobadas en vinagre. En varias de nuestras mesas se las sirve, con el impropio nombre de "alcaparras." Decimos *impropio*, porque nada tienen que ver estos encurtidos con los de la verdadera "alcaparra" de Europa (*Capparis spinosa* L.). Finalmente, hasta las raíces, fibrosas y abundantes,

de este notabilísimo vegetal tienen el antiguo y, al parecer, bien fundado crédito de ser eficaz sustituto de la zarzaparrilla, para la curación de las enfermedades sifilíticas y la depuración de la sangre.

Todavía debemos añadir que las pencas de este cabuyo prestaban, hasta hace pocos años, á los niños de las escuelas rurales el importante servicio de desempeñar la función de pizarras, para iniciar y continuar en ellas el aprendizaje de la escritura, hasta que la mediana pericia, por una parte, y la consecución de recursos, por otra, les facilitasen la gollería de escribir en ese papel que entonces se llamaba *de venado*, por la marca de fábrica que lo distinguía del de cartas, llamado *de marquilla*. El que consigna estas observaciones fué, en su infancia, uno de los escolares que escribían en la inolvidable *plana* de ágave.

Foureroya ? La planta conocida con los nombres de “penco blanco” ó de “cabuyo blanco” (*yurag chahuar* de los indios) es poco menos útil que la de que acabamos de hablar. En cuanto á las fibras textiles ó jarcia que produce, aun es más recomendable que el cabuyo negro ó común, por la mayor finura de tales fibras, especialmente adecuadas para tejidos de mejor calidad y naturalmente más apreciadas. Las hojas de esta especie son también más saponíferas. El “chaguarquero”, como lo llama el vulgo, es también estimado, para construcciones rurales, aunque menos grueso que el del ágave sobredicho. Los bulbitos ó *soboles* que cuelgan

entre las verdaderas flores (abundantes y bellas) se comen, igualmente adobados en vinagre, después de que se los punza y conserva en agua, por algunos días, para que pierdan su acritud. Por todos estos servicios, es generalmente cultivado este *penco*, aunque no en tan grande escala como en las provincias del centro de la República, donde es objeto de una notable industria de cordelería y tejidos, que se traen hasta nuestros mercados y se expenden ventajosamente.

Hace algunos años que se implantó en la provincia de Tungurahua una fábrica de extracción y tejidos de "jarcia", por una casa fuerte de Guayaquil, que dió á esta empresa suya la denominación de "industria cabuyera." No sabemos por qué motivo marró tal empresa; pero últimamente vuelve á pensarse en otra análoga, según datos que tenemos. ¡Ojalá que sus promotores no se desalienten!

Asparagíneas Rich.

Asparagus officinalis L. Es el espárrago europeo, que en el país ha solido llamarse "saucecillo", por la forma de su menudo follaje, ó "coralillo", por el color rojo de sus pequeños frutos. Este vegetal, herbáceo y perenne, suministra en el Antiguo Mundo, una de las legumbres más sabrosas, saludables y apetecidas. Consiste ella en las delicadas extremidades de los brotes tiernos, cortados cuando no tie-

nen más de diez á quince centímetros, y sazonados de varias maneras, á gusto del consumidor. Los horticultores de Europa cultivan esta útil especie con particular esmero, cubriendo con abono enterizo la tierra en que los nuevos espárragos van á brotar, para que se produzcan blancos y suaves, como lo son los que el comercio nos vende en cajas de hoja de lata.

Muy raras son todavía las personas que en nuestro país forman esparragueras; pues las demás se limitan á cuidar de alguna mata de coraliilo, por el bonito aspecto de élla, ó porque saben que su raíz es una de las más acreditadas como diurética. El autor de este sucinto trabajo tiene una esparraguera que, á más de treinta años de formada, produce todavía espárragos bastante regulares, dándolos dos veces por año, es decir, poco después del equinoccio de Setiembre, que es, para nuestra latitud, el de primavera, y después del de Marzo, que es el de otoño. El corte y aprovechamiento de los brotes dura un mes ó poco más, tiempo en que se los toma, á medida que aparecen, cuidando luego de no pasar adelante en el gasto y de estimular el crecimiento próspero de los brotes restantes, por medio de escardas ó deshierbas y de abonos convenientes.

La propagación se hace por semilla, extranjera ó nacional, ó por división de los rizomas ó zarpas de plantas anteriores, cuidando de que vayan una ó más yemas en cada una de las partes que han de formar las nuevas matas.

Es de advertir que no conviene empeñarse en disponer pronto de los espá-

rragos que aparecen, sino que es preciso dejarlos entallecer y progresar, hasta que la mata se fortifique, para lo cual son precisos tres ó cuatro años.

Consignamos estos detalles, propiamente hortícolas, porque deseamos, ya lo hemos dicho, contribuir en algo al adelantamiento del país, cuyas condiciones climatéricas se prestan á mucho, faltando sólo esmero inteligente de personas estudiosas, para que sin dificultad se tengan verduras tan buenas y copiosas como las afamadas de la huerta extranjera. Procuremos salir de la vieja rutina, si queremos que en nuestras mesas haya un modesto regalo.

A las personas aficionadas al cultivo del espárrago les indicamos que no siempre se observa el método europeo de formar esparragueras en canteros más bajos que la superficie del suelo, excavando éste en zanjas de algunos centímetros de profundidad, para cubrirlas con dicho abono enterizo, á tiempo de aproximarse el brote, con el objeto de blanquear los espárragos. En nuestro último viaje á Chile, hemos notado la ventaja de otro método, puesto en práctica por nuestro tan inteligente como caballeroso amigo Don Salvador Izquierdo, en su hermosa estancia de Santa Inés, á poca distancia de Santiago. Las grandes esparragueras de este muy entendido botánico y horticultor están formadas á nivel de campos abiertos, y lo que ha hecho él, á fin de facilitar el blanqueo, es ordenar las plantas en líneas paralelas, separadas entre sí por el espacio de algo más de un metro, para poder aporcar las cepas, como los apios ó como las papas, y

obtener, con esta sola acumulación de tierra, la apetecida blancura y la consiguiendelicateza de los espárragos. Gastados los que desea, manda luego igualar el campo, descalzando las matas de toda la esparra-guera, para que crezcan y prosperen.

Confiamos en que los lectores nos disimularán esta prolijidad, medianamente provechosamente.

Smilax sarzaparrilla L. La *zarzaparrilla* ó *zarza*, cuya virtud medicinal es bien comprobada, en las afecciones sifilíticas, es un arbusto escandente ó trepador, que se da en nuestros bosques, arbusto cuyas raíces se vendían con bastante aprecio en las plazas extranjeras. Hoy parece que ha menguado mucho su demanda, á consecuencia, sin duda, de medicamentos más eficaces, como los yoduros. Lo cierto es que nadie exporta actualmente del país este depreciado artículo de comercio.

Liliáceas D C.

Lilium candidum L. Es la planta herbácea, que produce la bella y fragante flor que llamamos *azucena*. Se la cultiva en el país con justo aprecio, como una de las principales galas de un jardín. Los botánicos aseguran que proviene del Asia.

Allium sativum L. es el *ajo* común, cuyos usos culinarios son perfectamente conocidos y cuyo cultivo es, por razón de ellos,

general en nuestras comarcas, especialmente en las de temperatura fría.

A. *porrum* L. Es el *puerro* de Europa, que raras personas cultivan entre nosotros, obteniéndolo de semilla extranjera, pero sin cuidar de aporcarlo á su debido tiempo, para que blanquee, se suavice y llegue á adquirir aquel delicado sabor que lo hace preferible al ajo común, cuya acritud y olor pungente repugnan á no pocos sujetos. Recomendamos á los horticultores de buen gusto que curen el puerro, aporcándolo á manera del apio, del cardo y del hinojo de Florencia, y se sirvan de él, en grata comprobación de lo fundado de este consejo.— “Blanco del puerro” suele llamarse en Europa la parte delicada y comestible de él.

A. *cepa* L., la *cebolla* ordinaria, de la que se conocen y cultivan numerosas variedades, sin que falte alguna siquiera de ellas en ninguno de nuestros campos; aunque muchas plantaciones de este indispensable vegetal suelen malograrse en estos últimos tiempos, por una de esas perniciosas enfermedades que el vulgo incluye en la denominación general de *lancha*, afección no bien estudiada todavía aún en los países europeos. Donde se produce la cebolla actualmente con menos daño es en las regiones algo frías, como las de San Bartolomé, Cañar, &. En algunas otras plantan los entendidos una especie de cebollas blancas, traídas de la vecina provincia de Loja, y consiguen satisfactoria producción; pero dicen que, plantados nuevamente los bulbos de esta primera cosecha, ya no se des-

arrollan con la misma prosperidad, y viene á ser preciso comprar nueva *semilla* lojana, para otra plantación productiva. Puede ser que con el tiempo se remedien de suyo estos inconvenientes de la presente época.

A. fistulosum L. Cebolla que desde hace algunos años se cultiva con el nombre de *perpetua*. No produce bulbos apreciables; pero suministra, para los menesteres culinarios, abundante porción de hojas, que, sucesivamente cortadas, retoñan con facilidad y, á los quince ó veinte días, están á punto de otro corte. Duran las plantaciones de esta muy útil especie por dilatado tiempo, sobre todo si se mantiene bien limpia, abonada y regada la sementera. Es, además, fácil la renovación de élla; pues basta arrancar cuatro ó más viejas matas, descomponerlas, separando los numerosos tallos que las forman, y plantar, en adecuado terreno, estas nuevas matitas, para obtener el cebollar de reemplazo que se desea. Para las familias pobres del campo es la cebolla *perpetua* un tesoro inagotable, si, por incuria, no la dejan sin escarda, abono ó riego.

A. schaenoprasum L. Empieza á propagarse en algunas huertas, produciendo abundantísimo follaje, más fino, aunque no más delicado, que el de la especie precedente. Aun sus flores son vistosas y como adecuadas para la decoración de pequeños jardines, en que estas plantas sirvan de guarniciones. Decimos lo que de la cebolla *perpetua*, en cuanto á la duración y al cul-

tivo de esta otra, también perpetua, que es el *ciboulet* de los franceses y el *cebollino* de los españoles.

Polianthes tuberosa L. Llámase comúnmente *margarita* y algunas veces *tuberosa*; prospera en muchos de nuestros jardines, y es digna de recomendación, por la abundancia y el intenso perfume de sus blancas flores. Acomódase muy bien á la variedad de nuestros climas.

Agapanthus umbellatus L, Heritier.—Nos parece que esta es la elegante liliácea que se tiene en varios jardines del país, con el nombre de *vara de Jesé*. Proviene del sur de África. Se la conoce en Europa con el nombre de “tuberosa azul.” La palabra *Agapanthus* significa “flor del amor.”

Sprekelia formosissima Herb. Le dan el significativo nombre de *flor del lazo*, por la curiosa disposición de sus pétalos, de color rojo oscuro, que llaman la atención entre las demás flores, Tenemos ésta en varios jardines de las dos provincias azuayas.

Bromeliáceas Lindl.

Ananassa sativa Lindl. Es la preciosa planta que, en nuestros fundos calientes, produce la incomparable fruta llamada *piña*, planta que, entre todas las frutales, “ostenta el cetro de Pomona”, según el poéti-

co decir de nuestro inmortal Cantor de Bolívar. Cierto que nuestras piñas no pueden competir con las deliciosas de la costa; pero también merecen grande aprecio, por la dulzura y fragancia de su refrigerante jugo.

Pourretia pyramidata R. et P. Es la planta andina que nuestros indios llaman *aguarongo*. Habita en las inmediaciones de los pajonales, y, en las épocas de suma escasez de mieses, les proporciona á esos infelices un miserable alimento; pues sacan de la base, algo carnosa de las hojas, la parte celular, medio correosa, que se la comen cruda ó la secan y reducen á harina, la cual tiene un sabor dulzaino. Así mitigan el hambre, que, en los años de mala cosecha, los atormenta. También algunas de las personas acomodadas gustan de ensaladas ó sopas hechas con la parte inferior, tierna, suave y blanquísima, de las mismas hojas, la que no tiene todavía aquel sabor medio dulce que ha de darles la madurez. En nada se diferencia, entonces, el guizado del que, en lugares calientes, se prepara con el cogollo del “cadi” (*Phytelephas macrocarpa*) ó del “palmito” (*Eutherpe*), y es muy sabrosa comida.

Pourretia ? Es una planta menor, pero muy semejante al *aguarongo*, que dichos indios llaman *achupalla* ó *achupilla*. Abunda en lugares algo menos fríos que los de la especie precedente y, en los países del norte, suministra también, para ensaladas, la base tierna y suave de su follaje. En nuestras provincias se tiene la parte carnosa de su tallo como muy buena para la curación

de las afecciones pulmonares ó hepáticas. Úsase, al efecto, del zumo de esa parte, dándosele á beber á los enfermos, durante quince ó más días, con azúcar ó sin ella.

Tillandsia usneoides L. Es aquel extraño vegetal llamado *salvaje*, que cuelga de los árboles viejos como en cenicientas madejas. Úsase alguna vez para rellenar colchones, después de caldearlo en agua hirviente, para que no siga vegetando. Los botánicos franceses Le Maout y Decaisne afirman que con esta *Tillandsia* suele prepararse en América un unguento, para la curación de hemorragias.

Guzmania, var. esp. Las hay muchas y algunas verdaderamente hermosas. En quichua tienen el nombre de *huicundu* y raro es, en ciertas localidades, el árbol en que no se hospeden, no como parásitas, sino como simples epifitas, es decir, que posan sobre otro vegetal, sin mantenerse á costa de él. Las que tienen pintoresco follaje y flores de colores brillantes y variados son un bello adorno de la selva. Son, además, muy recomendables todas las *Guzmanias*, para los viajeros, por la benéfica circunstancia de guardar, en el hermoso receptáculo de su imbricado follaje, fresca y pura, el agua que han extraído de la atmósfera ó han recibido de las lluvias. Precioso es semejante recurso dondequiera que el suelo carece de aguas corrientes ó siquiera de algún pozo que se las brinde al sediento caminante.

Commelináceas Lindl.

Commelina fasciculata R. et P. Planta silvestre, que los indios llaman *cuchi chicama* (jícama de puercos), sin duda porque los cerdos comen de los pequeños tubérculos que ella produce. Vegeta entre las sembradas de nuestros campos y es yerba de bonito follaje y bellas flores, de color azul celeste.

Tradescantia gracilis H. B. K. Es una plantita herbácea y rastrera, que el pueblo llama *cálsug* y la tiene por muy medicinal, contándola entre las yerbas que él llama frescas. La usa en casi todas sus preparaciones emolientes, refrigerantes, béquicas, &. Vegeta en las partes algo sombrías y húmedas de los lugares montuosos y tiene pequeñas flores blancas.

Palmáceas Lindl.

Cocos nucifera L. Se supone que esta preciosa palma es nativa de la India asiática y que de allí se ha difundido por todas las regiones ardientes del globo. En nuestro litoral del Pacífico es uno de los vegetales más benéficos. Sabemos que también comienza á fructificar medianamente en nuestro valle del Yunguilla, entre *Sulupali* y *Pilchis*, localidad de temperamento bastante análogo al de la costa. Será una adquisición digna de todo aprecio.

Micrococos chilensis. Tenemos en esta ciudad de Cuenca tal cual ejemplar de esta otra notable palma. Alguno de ellos fructifica ya, aunque no con la espontaneidad ni con la abundancia con que el celebrado *coquito de Chile* se da en las localidades más áridas de su país. El tallo y el follaje ostentan, eso sí, admirable lozanía en este clima nuestro.

Ceroxylon andicola H. B. K. Es la *palma de cera*, que vegeta espontánea, á notable altura, en las estribaciones andinas que miran á la costa, tales como las del pueblo de *Molleturo*. Produce, por exudación, la cera resinosa que lleva su nombre, la cual mantiene como barnizada la superficie del tronco de tan curiosa palmera. Los indios de esa parroquia suelen recoger, para su alumbrado, este interesante producto.

Guillielma speciosa Mart. Es la elegante palma que en quichua se conoce con el nombre de *chontarrurru*, esto es, “huevo de chonta”, por la forma ovoidal de sus frutos. Muy apreciada, por sabrosa y nutritiva, es la materia farinácea que forma el mesocarpo de tales frutos. Aseguran algunos botánicos que es también comestible la pulpa interior de aquellos, asemejándose su sabor al del coco propiamente tal.

El aprecio que la raza jíbara hace de este fruto se manifiesta muy bien por el pasaje siguiente de la obra del Dr. Festa:—“Á más de la fiesta de que hablo (la de las momias llamadas *shanzhas*), hay otras, entre las cuales debo mencionar la que los

jíbaros celebran hacia el fin del mes de Marzo, cuando maduran los frutos de la *chonta*. Aún ésta suele durar algunos días, en los cuales los convidados bailan, comen á más no poder y se embriagan con su *chicha*.”

No dudamos que en la parte de nuestros bosques occidentales que colinda con los de la provincia del Guayas, y, probablemente, en los de nuestras inmensas selvas de la región oriental, descuelle, entre los gigantes de la vegetación ecuatoriana, la admirable *palma real* (*Cocos butyracea* de los botánicos). Merece ella el pomposo nombre castellano con que se la designa.

“La yema terminal de esta palma es comestible y muy gustosa, dice el Dr. Festa, moderno naturalista italiano; cruda, tiene un sabor análogo al de la avellana; cocida y condimentada con manteca de cerdo, tiene sabor semejante al de la alcachofa.” Comió de élla en el Darién, y no suponemos que se haya equivocado en la designación de la especie.

Viajando el mismo Dr. Enrique Festa por nuestra gran cordillera oriental del “Condor”, hacia el río Santiago, encontró muchos *palmitos* (*Euterpe montana* ?), que se dan también á menor distancia de nosotros, en los bosques de Chigüinda y en otros de situación análoga. Tenemos á bien copiar el siguiente pasaje de su interesante obra “Nel Darien é nell’ Ecuador”, recientemente publicada:—“In questa regione sono molto abbondanti i *Palmitos* (*Euterpe* sp.). Le guide Jíbaros hanno atterratto alcune di queste palme, per prenderne la gemma terminale, che é comestibile e

ha un gusto simile a quello della gemma terminale della *Palma real* del Darien.”— Por nuestra parte, añadimos que esta yema terminal ó cogollo tierno del *palmito* es, realmente, muy sabrosa y tiene la forma de una bujía, más ó menos gruesa, pero siempre de blancura cándida. Se prepara y come á modo del *cadi*.

Pandanáceas Lindl.

Phytelephas macrocarpa R. et P. Es la planta llamada *cadi*, propia de los bosques de clima ardiente. Su fruto es la *tagua* ó *corozo*, que se colecta en las provincias de la costa y se exporta á plazas extranjeras, donde sirve para la fábrica de botones y otras cosas análogas. El color y la textura del corozo le han merecido en Europa el nombre de “marfil vegetal.” En varias de nuestras selvas calientes se da también el *cadi* y su cogollo es delicada sustancia alimenticia, como ya lo hemos indicado. En los *yungas* lo utilizan en sabroso puchero, superior, acaso, al de la mejor col.—Advirtamos también que del *corozo* construyen juguetes primorosos algunos artesanos hábiles de Quito.

Carludovica palmata R. et P. Es nuestra *paja toquilla*, planta positivamente benéfica; pues ella suministra el hermoso material de que se tejen nuestros lindos sombreros blancos, tan leves, elegantes, higiénicos y durables, que son superiores á cuales-

quiera otros fabricados de materia distinta. De aquí proviene el creciente aprecio con que son recibidos en otros países de América y de Europa. Muchas provincias del Ecuador tienen por principal industria la de tejerlos, para darlos en venta á varios negociantes, que los envían al exterior en grandes porciones. No exajeramos al asegurar que las dos terceras partes, á lo menos, de nuestra población, así urbana como rural, viven dedicadas á esta provechosa ocupación. Curioso es observar cómo en las casas de los labriegos se agrupan tres ó cuatro personas de la modesta y laboriosa familia, ocupando el corredor ó el alar de la pobre vivienda, y pasan contentos el día en la provechosa faena con cuyo producto aseguran cómodamente el sustento de la semana.

La paja que en el tejido emplean proviene, en su mayor parte, del litoral; pero también el país produce la que llamamos de Gualaquiza, si no tan fina y de buen aspecto como aquélla, algo más resistente y de menor precio. Los sombreros procedentes de ésta se negocian, principalmente, en la parroquia del Sígsig, como que es la más cercana á la región oriental en que dicha paja se produce. Raro es, sin embargo, el pueblo del Azuay ó de Cañar en que no se tejen sombreros por gran parte de los habitantes. Cierto que la principal ocupación de estos consiste en la agricultura; que siembran, deshieran, cosechan con esmero y oportunidad; pero todo el tiempo que tal trabajo les deja libre lo dedican al otro, y de esta doble industria procede el mediano bienestar de nues-

tras clases populares, generalmente vigorosas y no muy mal vestidas.

Y es de aplaudir el entusiasmo con que hasta notables señoritas de la sociedad elevada y culta, bien educadas ya en nuestros excelentes colegios, se versan en el arte ingeniosa y delicada de que hablamos, sobresaliendo, como es natural, entre los que mejor lo ejercitan. Consignamos complacidos el hecho y deseamos que en las demás comarcas de la República se imite lo que acontece en la nuestra y principia á observarse en la de Loja, con lo cual se llamarán propiamente “ecuatorianos” los preciosos sombreros que, originarios de la benemérita Jipijapa, han pasado, hasta hace poco, á lucir en las plazas de Europa con el impropio nombre de *Fanama hats*.

A la familia de las *Pandanáceas* creemos que pertenece la bella planta cuyos largos brotes ó *ramos* se traen de nuestros Andes orientales, para ser bendecidos en la imponente solemnidad de la dominica *In palmis*. Sus largas y flexibles hojas sirven también para que los muchachos de todas nuestras poblaciones formen curiosos tejidos, en la última semana de cuaresma, y sobre todo, nos aturdan con sus silbatos desde la mañana hasta la noche. Con especial devoción guarda toda nuestra gente piadosa los *ramos benditos*, para quemar algunas hojas de ellos y de romero, bendito también, cuando teme que sean destrozadas sus sementeras por alguna tempestad de granizo.

Aráceas Lindl.

Richardia etiopica Lindl. Figura en nuestros jardines la planta llamada *concha*, la cual tiene en otros lugares el nombre de *cartucho*, por la forma que tiene la espata de su amplia y notable flor blanca. Las hojas y el tallo de esta planta ornamental contienen un jugo acre y cáustico, que es común á los demás vegetales de este orden.

Colocasia esculenta ? Produce un rizoma tuberoso comestible. Es originaria del Asia ó de la Oceanía, y tiene entre nosotros el nombre de *tuyo* y también el de *pelma*. Se cultiva esta planta en lugares abrigados, y la hemos visto abundante en la parroquia de Jirón. Su rizoma contiene mucha fécula y es de sabor agradable. Los botánicos afirman que también son comestibles las hojas; porque la cocción les quita la perniciosa acritud.

Cyperáceas Lindl.

Scirpus totora. Es la planta acuática que conocemos y cultivamos con el mismo nombre de *totora*. Hay parroquias, como la de Llacao, donde la propagan y cuidan con particular esmero, formando pequeñas lagunas en que la plantan y conservan. Córtanla dos veces por año, y de ella, convenientemente secada, tejen las estereras ó petates que, con mucho aprecio, se

compran en todos los mercados del país, para cubrir pavimentos, para formar trojes en que guardar los granos, y para otros usos caseros. Son preferidas, al efecto, las esteras de totora fina; pues hay algunas variedades de totora basta, que sirve, más bien, para la primera cubierta de las casas de los indios, cubierta que ellos llaman *taca*.

Otra especie de *Scirpus*, demasiado tosca, conocida con el nombre de *matara* y otra muy delgada y de corta longitud, llamada *zhullín* ó *totorilla*, y un *Cyperus* ó *Mariscus*, que los indios dicen *chocar*, se emplean, igualmente, en *taca*.

El ganado no come ninguna de las *Cyperáceas*, á pesar de que algunas, como la que el vulgo llama "yerba morocha", se asemejan mucho á las nobles y sustanciosas *Gramíneas*.

Gramináceas Lindl.

Triticum vulgare L. Se cultivan en la región interandina diversas variedades de *trigo*, precioso cereal que suministra el pan á casi todas las naciones civilizadas del mundo. Aunque para nosotros no sea este el primero de los granos, en la alimentación general, pocas son las localidades en que el trigo falta. Donde mejor se produce es en las parroquias de Cañar y de Nabón, cuyo trigo obtiene la preferencia sobre los de otras localidades y se vende, según es natural, á más elevado precio.

T. repens L. Es la *grama* ordinaria, que infesta nuestros campos cultivados, particularmente donde el terreno es arcilloso. Muy difícil es el extirpar sus tallos rastrojos y cundidores, y se la reputa, por esto, como yerba perjudicial; aunque no deja de prestar algún servicio en las tisanas que se propinan á los febricitantes. El nombre quichua de esta yerba es *huaylla*.

Lolium temulentum L. La *cizaña* de Europa, llamada en nuestro país *vallico*, crece entre los trigales y otras sementeras, infestándolas de tal modo, en algunas ocasiones, que llega á ser indispensable la operación que llaman “desvallicar”, antes de proceder á la siega, para que el grano útil resulte limpio en la trilla; pues la mezcla del vallico en los alimentos causa vértigos, náuseas, dolores de cabeza y otras afecciones tóxicas. Su follaje es provechoso, sin embargo, cuando se limpian de él las sementeras; pues el ganado vacuno ó caballar lo come sin mala consecuencia alguna.

El notable botánico francés Mr. Grimard observa que, en toda la bienechora familia de las Gramináceas, es el *Lolium temulentum* la única especie nociva, y tiene, entre los encomios de la familia toda, los del párrafo que literalmente transcribo:— “C’ est a la culture des céréales (qui sont toutes des Graminées) que la plupart des philosophes et des historiens attribuent les progrès de la civilisation. Les hommes, en effet, ne pouvaient guere devenir agriculteurs sans se rapprocher et se grouper en société; aussi est-ce dans la Babylonie, ou

le froment croissait spontanément, au dire des anciens historiens, qu' il est naturel de placer le berceau du monde social."—Copio esto, por curioso, de "La Botanique á la campagne", pág. 515, y continúo mi enumeración."

L. perenne L. Es la benéfica planta forrajera que los ingleses llaman *ray-grass* y los españoles traducen "joyo ó cominillo perenne." Va propagándose bastante en los fundos de temperatura fría y de riego suficiente, y son dos las variedades que de él conocemos, esto es, la inglesa, que es preferible para prados de tala ó pastoreo, y la italiana, que lo es para los de siega, es decir, de forraje que se consume en la caballeriza. Esta última variedad descuella y se levanta á más de un metro de altura y es de larga duración, dando tres ó cuatro cortes por año, si se la abona, riega y cuida de manere conveniente. Hemos tenido en nuestra hacienda de Güintul, de la provincia de Cañar, campos de *raigrás* que daban copioso forraje, después de veinte años de su siembra.

Hordeum vulgare L. Este es el nombre científico de la *cebada*, uno de los granos de más fácil cultivo y menos exigente en materia de clima; pues sube desde nuestros fundos de temperatura bien abrigada, como los de Paute y Gualaceo, hasta los de temperamento casi rígido, como los *hatos* de las pendientes andinas, á más de 9,000 pies sobre el nivel del mar. Tampoco requiere mucha feracidad ni grandes labores previas del terreno en que ha de

sembrarse, sino que, unas veces con abundancia, otras con notable escasez, da siempre algún rendimiento, que favorece mucho á los labriegos pobres, dueños de pequeñas y no siempre fértiles heredades.

Cultívanse varias especies ó variedades de *cebada*, siendo las principales la *común*, que se acomoda mejor á toda tierra, la *plumilla* ó *ladilla*, que es de mejor calidad y preferida para la fabricación de la cerveza, y otra llamada vulgarmente *piola*, que compite en bondad con la expresada plumilla. Los botánicos llaman *Hordeum distichum* á la segunda, que es la *orge chevalier* de los franceses, y *H. hexastichum* á la común y á una variedad que nuestros labradores suelen llamar *trensa*. La una ó las otras son gran recurso de nuestras clases populares, que tuestan el benéfico grano, lo reducen á harina (*macha* de nuestros indios), ó lo quebrantan en *arroz* y sazonan pronta y fácilmente su humilde comida.

En las parroquias del norte, sobre todo, es la cebada el principal de los artículos alimenticios, como en la vecina provincia del Chimborazo. Á la fecha en que escribimos (Enero de 1910) es caro el precio de este grano, así por lo escaso de la última cosecha, como por el aprecio mayor que ha empezado á obtener desde que se elabora la cerveza azuaya, que ojalá se perfeccione hasta rivalizar con la extranjera.

Avena sativa. L. No dan resultado satisfactorio los ensayos que se hacen por ver de aclimatar la *avena* europea, quizá por no serle propicios el clima y el terre-

no. Es de presumir que por esto no se empeñaron en cultivarla aquí los primeros colonos españoles, mientras aclimataban los otros utilísimos cereales que subsisten. Las matas ahijan y prosperan perfectamente; pero no hay fecundación satisfactoria y los granos resultan estériles. Puede ser que el defecto provenga de la mala elección de la localidad ó del tiempo del cultivo, y que ensayos posteriores sean más acertados y felices.

A. fatua L. Esta muy poco útil especie sienta muy bien y, con el nombre quichua de *shallshacu*, infesta los campos de trigo ó de cebada, en competencia con el *vallico*. El único provecho que se saca de ella es el de darla, como forraje, á las bestias, mesclándola con el vallico, cuando se limpian las sementeras que se han de segar.

A. elatior. Es la yerba que en Francia se llama *fromental* y por algunos, en castellano, “avena descollada.” Se distingue como buena planta forrajera, y la hemos tenido, mesclada con el raigrás italiano, en prados de siega. Se la propaga de semilla, ó por plantación de pequeños brotes ó matitas, desprendidas de la cepa, y tal es el método con que nosotros acostumbramos multiplicar nuestras especies forrajeras, cuidando de regar con abundancia el campo de la plantación, hasta que empiece á prosperar ésta, reverdeciendo las plantitas arraigadas.

Panicum, Paspalum, &c. Estas y otras especies de gramíneas forrajeras son muy úti-

les en los fundos de alta temperatura, donde se las aprecia y cultiva, con el nombre común de *gamalote*. Aunque no tan prósperas, se dan también regularmente en fundos de clima templado, si se las abona y cuida con algún esmero.

Sorghum, var. esp. No dejan de sentar bien el *sorgo* común, el *dulce* y el de *escobas*, en lugares bastante abrigados, aunque no alcancen la prosperidad y talla que en los ardientes. En la actualidad ensaya el autor el cultivo del *Sorghum Halepense*, *Jonson grass* de los ingleses, “yerba de Guinea” de los españoles. Parece que surtirá bien el cultivo de esta planta forrajera, tan acreditada en la Costa y muy recomendada aún para los temperamentos abrigados de las comarcas interiores.

Arundo nitida H. B. K. Planta que el vulgo llama *cortadera* y los indios *sígsig*. Crece espontánea en muchísimas localidades de nuestras provincias, prefiriendo los lugares algo húmedos, como las márgenes de los arroyos y las acequias, sin desdeñar, por eso, los parajes áridos. Es buen pasto para el ganado vacuno; sirve, además, su copioso follaje para cubrir las chozas de los campesinos pobres; finalmente, los tallos de sus amplias y pomposas panículas, de hermoso color plateado, les sirven á algunas indias, sobre todo en el norte, de husos, para hilar lana ó algodón, y de aquí ha provenido que al huso se le dé, en quichua, el nombre de *sígsi*.

Se asegura que el zumo de los tallos tiernos sirve para curar las afecciones que

el líquido del amnios produce, á veces, en los ojos de las criaturas.

Stipa eriostachya H. B. K. y otras especies, que los indios del norte llaman *ichu* y los nuestros *urcu ugsha*, son las plantas sociales que cubren inmensas regiones, en la parte alta de los Andes, y que en la vecina provincia del Chimborazo bajan hasta las planicies interandinas. De esta *paja* comen, cuando tierna, los animales que andan por las alturas, y ella es la que sirve para las bien formadas cubiertas de las casas de los campesinos que, por no ser bastante su comodidad, no las cubren con tejas. Algunos filólogos opinan que de la palabra *ichu*, nombre de este vegetal, se deriva la voz *quichua*, porque, según ellos dicen, se llamaban *quichuas*, en el Alto Perú, unos indios tejedores de sogas ó petates de *ichu*. De este vocablo y del verbo *quihuina*, que significa “torcer”, opinan que proviene el término *quichua*, que equivaldría á “idioma de los que tuercen el *ichu*.” Especiosa, si no concluyente, es la interpretación de tales filólogos.—Consignemos que nuestra paja sirve también para consolidar los adobes con que se fabrica la mayor parte de nuestros edificios; pues se la pica y mezcla en el barro, á fin de que dichos adobes vengan á ser fibrosos y no se resquebrajen mucho con la sequedad.

Secale cereale L. El *centeno*, que en Europa presta grandes servicios, suministrando pan á los pobres que no pueden gastarlo de trigo, y que es también sustancioso alimento de la raza caballar, no se aclimata todavía sa-

tisfactoriamente en nuestros fundos de pansembrar, no obstante los cuidadosos ensayos de algunos labradores inteligentes; pero se nos ha comunicado actualmente por dos respetables amigos nuestros que en la hacienda de Tarqui, de los RR. PP. Redentoristas, que es de clima frío, ha probado bien y se ha propagado un poco de semilla de centeno norteamericano, que á estos entusiastas religiosos les dimos, hace más de cuatro años, y que ya los peones de esa hacienda tienen considerables sementeras de este cereal y lo prefieren á la cebada, para obtener la harina de su ordinario alimento. Es un ejemplo muy alentador, que conviene imitar.

Zea maíz L. Hé aquí el verdadero maná de los americanos. El *maíz*, el espléndido “rey de la espigada tribu”, dignamente cantado por el insigne poeta Gutiérrez González, es, como el arroz para los pueblos del Asia, el sustento principal y, en muchos casos, el único, con que nuestra gente se alimenta, tomándolo ya simplemente cocido, ya sazonado en diversas formas. Podemos decir que, relegado á segundo término el trigo, para el pan de la clase acomodada, impera sin rival el pomposo *sara* de los antiguos dueños de nuestro feraz Continente. Ni el otro ni la planta constituyeron la mayor riqueza que del descubrimiento y conquista de éste obtuvo el Antiguo Mundo: adquisición mucho más preciosa fué la del maíz, la de la papa, la del cacao, tesoros hoy que aprecian en su justo valor todos los pueblos civilizados del orbe. Los dos primeros productos ameri-

canos han conquistado, á su vez, casi todas las comarcas de la tierra, y el tercero amenaza invadir cuantas puedan ofrecerle calor comparable con el de su ardiente patria.

Son numerosas las variedades del noble cereal que se tienen y cultivan en nuestros campos, unas más adecuadas que otras á determinados climas. Poseemos el *blanco*, de hermoso color de leche, grueso y suave, llamado por los indios *yúrag sara*; el *sapón*, grueso y suave también, pero de color amarillo claro; el *perla*, que es nacarado y de consistencia córnea y tiene el nombre quichua de *zhima*; el *amarillo duro*, que los indios llaman *morocho* y es el más generalmente cultivado, especialmente para la preparación de la chicha; el *negro*; el *rojo*; el *violáceo*, que aquellos llaman *cuscu*; el *chullpi* ó arrugado de los mismos; el *canguil*, cuyos granos se abren como jazmines, al tostarlos; & &.

Los usos que se hacen del maíz son muchos. La gente del pueblo lo cocina y tiene, en el *mote*, su verdadero pan cotidiano, ó lo hace germinar, lo seca, muele la *jora* que resulta y confecciona su bebida nacional, la corroborante *azua*, que le infunde vigor y aún alimenta, si él, con el abuso, no la convierte en tósigo enervador. La harina de este primoroso grano se emplea en multitud de pasteles, en diversidad de sopas, en frutas de sartén, en sabrosas polentas, y en mil otras preparaciones culinarias. Por la abundancia de su fécula, compite el maíz con el *sagú* de los orientales y empieza á figurar, con el nombre extranjero de *maicena*, entre las sustancias

más convenientes para la alimentación de niños y de enfermos.

No hablaremos acerca del cultivo de tan preciosa gramínea; porque muy poco tienen que ver estos apuntes con un tratado de Agricultura, y es, por otra parte, muy conocido cuanto concierne á la siembra, deshierba ó escarda, aporque y cuidado de la más querida de nuestras plantas anuales, desde la época misma de los canaris y de los incas, que cultivaban perfectamente sus *chacras* ó sementeras de maíz. Aún hoy no hay, entre nosotros, labrador que aventaje al indio en el afán, el acierto y la oportunidad con que atiende á las distintas labores necesarias, para obtener buena cosecha de la incomparable mies que ha de mantenerle en todo el decurso del año y que ha de proporcionarle también, con el heno ó *calcha*, residuo del *deshoje*, el sustento de la yunta y de la vaca, infatigables colaboradores suyos en las incessantes faenas de la buena labranza. No hay pueblo en que los maizales de la gente indígena, aunque de corta extensión y en terreno de inferior calidad, no se distingan de los pertenecientes á los que llamamos hacendados, por la especial lozanía de la vegetación; pues buen cuidado tiene aquella de remover profundamente el suelo, aunque sea rocalloso; de fertilizarlo con frecuentes abonos; de no permitir que las malas yerbas disputen el sustento á las matas de su predilección, y de mullir el terreno, para la fácil penetración de las raíces primordiales y de las adventicias, que á su tiempo han de brotar, para mayor desarrollo y firme sostén de dichas matas.

Mucho añadiríamos sobre tan ameno y provechoso asunto; pero, como no lo permite la índole de nuestra rápida enumeración de especies, pasamos á tratar de otras.

Bambusa guadua H. Es la gigantesca gramínea llamada comunmente *guadua*, tan corpulenta en la costa como el *bambú* de la India. Muy bien se levanta ella, aunque no á tanta altura, en nuestros bosques abrigados de oriente y occidente, y las colosales cañas que produce son muy útiles para la construcción de edificios y otras aplicaciones semejantes. Tiene por otra parte, la *guadua* ó *guámag*, otra recomendación, que, en ciertos casos, la hace muy benéfica: es la de que, cuando se halla en actual vegetación, contiene en los internodos de su caña, abundante líquido, que en poco difiere del agua potable. Lo sabemos por experiencia propia; pues, viajando, hace bastantes años, por las selvas de Chigüinda (al oriente del Sígsig) y subiendo por las abruptas pendientes de la cordillera del Río Blanco, sufríamos, un día, de ardiente sed, los ocho ó diez individuos que íbamos en busca de árboles de quina y de lavaderos de oro. Como dicho río bajase á distancia y la sed y la fatiga fuesen insoportables, no tuvimos por inconveniente beber todos del líquido que encontramos, cortando, por distracción, algunas cañas de un gradual próximo. El resultado fué que calmó nuestra sed general y desapareció la común fatiga, con esa poción, que nos pareció de agua ordinaria, dulce y saludable.—Después hemos

leído en las obras de algunos botánicos asersiones que concuerdan con la nuestra.

De Humboldt (Nov. Gen. et. Spec. plantarum, t. I, pág. 242), copio sólo estas palabras:—*Aqua in culmo Bambusæ-arum americanarum latens, sapore subsalso, nec tamen injucundo, est. Tradunt tamen indigenæ iter urinæ ea affici*, es decir, que el sabor de dicha agua es algo salado, pero no desagradable, y que los indígenas la tienen por diurética.

Superfluo es añadir que el amplio y hermoso follaje de esta bella planta proporciona, como todas las gramíneas, apetecible alimento á los animales herbívoros.

Agrostis stolonifera. Es la *cañuela*, una de las gramíneas extranjeras recomendadas para la formación de prados artificiales. Vegeta prósperamente en localidades húmedas y de buen terreno, ya abrigadas, ya frías, y es pasto muy apetecido del ganado, especialmente del vacuno. La tenemos, introducida de la América del Norte.

Alopecurus pratensis L. La llaman ordinariamente “vulpina de los prados”, y es también exótica. Vegeta bastante bien, si se la siembra ó planta en localidades húmedas y fértiles. Abunda en follaje y es muy del gusto de dicho ganado.

A. agrestis. Nos parece que á esta especie pertenece la yerba que, con el nombre de “saboya”, recibimos, hace algunos años, del extranjero. La tenemos, bastante

propagada, en nuestro fundo de Sitincay, situado en la parroquia de Déleg, de la provincia de Cañar. Este fundo es de mediana temperatura y en él se ha aclimatado muy bien la "saboya" de que hablamos, propagándose de suyo, por la natural dispersión de sus semillas. Su copioso follaje es algo tosco; pero las bestias lo comen sin la menor repugnancia. Rinde dos ó tres cortes por año.

Anthoxanthum odoratum L. Tiene los nombres comunes de *fluva* ó *grama de olor* y es procedente de Europa. Su talla es menos alta que la de otras gramíneas y el ganado no apetece mucho su follaje, que es poco succulento y envejece pronto; mas, en cambio, tiene esta grama la notable recomendación de aromatizar mucho los prados y de cundir en ellos de suyo. Aunque al principio la posterguen los animales, no dejan de comerla algo más tarde, cuando han talado ya las yerbas de aspecto más provocativo. No abunda en sacarina, según Lindley, pero sí en cumarina, y de esta materia proviene el grato olor que en los pastos difunde. Es tal la espontaneidad con que ha cundido en la hacienda de Güintul, ya mentada, que va cubriendo amplias localidades en los potreros en que se habían puesto algunas matas.

Holcus lanatus. El *holco lanudo* es también planta forrajera procedente de Europa y recomendada como buena para la formación de prados, sembrándola mezclada con otras gramíneas, según se acostumbra en muchos países. Bueno es el follaje que su-

ministra; bien lo comen los animales; pero es de sentir que esta planta no se preste á vegetar en grupo compacto, como otras forrajeras propiamente sociales, sino que tienda á nacer y crecer en matas aisladas. Sin embargo, ofrece forraje fino y sustancioso y se difunde también naturalmente, aunque de distancia en distancia, cuando el terreno y el clima le son propicios.

Dactylis glomerata, vulgarmente *pasto azul*. Es una de las mejores gramíneas europeas. Apenas puede decirse que cede al *raigrás* en lo provechoso. Su brote es rápido, su duración indefinida, su resistencia á las grandes sequedades mucha, y su propagación nada difícil; siendo frecuentemente espontánea, en los parajes en que la semilla encuentra humedad y abono, cuando cae. Se alía perfectamente con dicho raigrás, con el fromental, con la cañuela, con la festuca, & ; notándose sólo que apresura mucho su florecencia, lo cual endurece prematuramente el follaje y lo hace menos apetecible para el ganado. El remedio de tal inconveniente consiste en cultivar esta especie sólo y separada, para aprovecharla á su debido tiempo, ó en preferir, dicen, para la mezcla en los prados, el *Dactylis conglobata*, otra especie del propio género, la cual florece algo más tarde, es decir, simultáneamente con las otras gramas de la expresada mezcla, sobre todo con el raigrás, que es la predominante.

Festuca elatior. Es una de las *festucas*

más altas y desarrolladas. Da bastante follaje, aunque no tan bueno como el del raigrás de Italia, del pasto azul, del fromental, &. Su yerba es bien recibida por los animales. Produce poca semilla, dicen los pradicultores; pero nosotros decimos que esto no dificulta su propagación; porque es operación muy sencilla la de dividir las matas ya formadas de otro prado y hacer con los renuevos nueva plantación, como lo hemos insinuado, tratando del *fromental*.

Phleum pratense L. Es el celebrado *Fleo* ó *Timothy grass* de los norteamericanos, una de las mejores gramíneas forrajeras. Crece á mayor altura que las ya mencionadas, y los animales, particularmente los caballos, la comen con avidez. En los Estados Unidos es donde mejor prospera; pero también nosotros la hemos cultivado en buenas localidades, de temperatura fría. Los cortes que proporciona por año son solamente dos, y esta es una desventaja; pues el raigrás, el pasto azul y algunas otras gramas extranjeras dan tres ó cuatro, por lo cual las prefieren los dueños de fincas ganaderas, esto es, aquellos que no se atienen á la vieja rutina de mantener sus vacadas con el pasto primitivo de que naturalmente se cubren los llanos, cuando es bastante la lluvia. La falta de estudio y de ensayos consiguientes, en localidades adecuadas, para mejorar nuestras dehesas, es la deplorable causa de que en estas provincias escasee la raza vacuna, falte buen número de vigorosos bueyes; para labrar los campos, y sea, general-

mente, de inferior ó de mala calidad la carne que en las poblaciones se vende.

Poa pratensis, *P. trivialis*, *P. nemoralis* y otras plantas útiles para el sustento del ganado, merecen ser ensayadas, con diligente cultivo, por nuestros agricultores, sobre todo por los dedicados á la provechosa industria de la ganadería, que, ciertamente, no son tantos como en las provincias del norte de la República, donde la calidad del terreno, suelto y facilmente laborable, es más á propósito para ensayar la aclimatación de ferrajes extranjeros, y donde aun los prados naturales, formados por yerbas silvestres, son incomparablemente superiores á los nuestros. Lo que nos perjudica notablemente á los labradores de estas provincias, sobre todo en la parte meridional, es lo duro y consistente de nuestro suelo, casi siempre arcilloso, donde no es cretáceo ó de compacta arenisca. Con todo, los cultivos avanzan, aun á expensas de las rocas, que nuestros laboriosos indios rompen y pulverizan, á fuerza de barra, haciendo suelo, como muy bien podría decirse, para trasformarlo, mediante los abonos y el persistente trabajo, en campo de próspera mies. A medida que la población crece, el cultivo se ensancha y la agricultura progresa, por más que deploremos todavía la falta de instrumentos y aparatos modernos, que faciliten y mejoren el beneficio de la tierra. Ellos vendrán no muy tarde, cuando la locomotora reemplace á la mula y nos ponga en expedita comunicación con los países mas adelantados del mundo.

Phragmites ó arundo? Á uno de estos géneros presumimos que pertenece nuestro utilísimo *carrizo* ó *cañabrava*, que en todos nuestros campos se cultiva, á menos que sea muy baja la temperatura. Sirven sus cañas para la formación de tabiques, entarimado de cubiertas, construcción de tumbados ó cielo razos, rodrigones de plantas y otros usos semejantes. Son material que se solicita mucho y se paga bien por todos los fabricantes. Las plantaciones de carrizo sirven, además, para consolidar terrenos flojos y para repeler las invasiones de los arroyos ó ríos, cuyas riberas fortifican, con el cruzamiento de sus raíces numerosas y tenaces. El follaje del carrizo, como el de las otras gramíneas, es buen pasto del ganado.

Andropogon schænanthus. Es la planta que llamamos *yerba luisa*. Proviene del Malabar, y en Europa suele ser vegetal de conservatorio. La infusión de sus hojas es muy aromática y reputada, justamente, como carminativa y estomacal. Vegeta con regularidad en nuestros fundos de clima abrigado, y muy bien donde la temperatura es ardiente.

Chusquea scandens H. B. K. y algunas otras especies andinas, tenemos de la planta que los indios llaman *suru*. Su caña, que es sólida y nudosa, y ordinariamente algo torcida, sirve, no obstante, en los campos, para construcciones en que suple la falta del carrizo, compitiendo con él en firmeza y duración. Se emplea, muy especialmente, en la cestería del país, esto es,

en la fábrica de canastas, trojes, sopladores, &, á cuyo fin, dividen los fabricantes la chusquea en lacinias ó latas longitudinales y con este material, tosco y rígido, tejen esas obras, de indispensable uso diario en toda casa del campo ó de la ciudad.

No sabemos si al género *Arundinaria* ó á otro próximo suyo pertenezca la planta que en quichua tiene el nombre de *duda*; pues no conocemos sino los largos canutos de ella y las bien tejidas petacas que de este material, mucho más fino que el de la *chusquea*, fabrican nuestros indios en algunos pueblos. Á veces tiñen de varios colores las tiras de la *duda*, para dar mayor gracia á las obras; siendo notable el gusto con que labran diminutas petaquitas, de progresivo tamaño, y las embuten unas en otras, hasta completar una docena, en pequeño bulto. Estas son á manera de juguetes y sirven para guardar cosas menudas. Las petacas mayores reemplazan á los baúles, donde la pobreza no permite que luzcan éstos, muy particularmente en las casas de nuestros aseados campesinos.

Variëdad de la *duda*, más que especie diversa, nos parece la gramínea que los mismos indios llaman *sada*, de la cual no conocemos tampoco sino los largos tubos ó canutos. Sirven éstos para obras como las expresadas, y también para la construcción de flautas campestres, sobre todo de aquella que llamamos *rondador*, instrumento primitivo, de indiana melancolía, que, en la triste soledad de las montañas, parece interpretar, en dolientes sonos, el irremediable infortunio de una raza esclavizada. Con

el, *rondador* al pecho peregrina el indio por selvas y pajonales, modulando los conmovedores yaravíes de los Andes, que son el canto de su desdicha. Del tubo de la *sada* se sirve también para construir el pífano con que suele acompañar sus sencillas y monótonas danzas de carácter religioso, danzas que, con el son, no menos flébil, de este otro doliente instrumento, vienen propiamente á ser lamentaciones bailadas.

De una caña más delgada y endeble, que vegeta en las cercanías montuosas de los ríos, caña que en quichua tiene el nombre de *sucus*, hacen los niños indígenas sus pequeños rondadores; pero también sirve ella, cuando madura y seca, para tabiques y tarimas, en las chozas de los pobres.

Advirtamos, por fin, insistiendo en nuestra indicación precedente, que las hojas, más ó menos suaves y succulentas, de todas las plantas pertenecientes á la bienhechora familia de las gramináceas ó gramíneas, principiando por las pomposas del maíz y terminando por las silvestres y humildes de las chusqueas, son forraje grato para los animales, tanto que nuestros abnegados é infatigables arrieros no tienen, al atravesar algunas lenguas de montaña, en sus viajes hacia la costa ó á las regiones orientales, otro recurso, á veces, para la cena de sus cansadas bestias, que la proximidad de algunos *surales* al paraje selvático en que han de hacer lo que ellos llaman “la dormida” y los indios *pascana*.

Sacharum officinarum L. De propósito he-

mos traído al último lugar esta notabilísima planta, que, debiendo ser una de las más benéficas para nosotros, ha degenerado en perniciosa y funesta, por haberse convertido en fuente ponzoñosa, en madre aborrecible del tósigo social que llamamos *aguardiente*. Bien se produce la *cañamiel* (que ojalá no fuese *cañatrago*) en nuestros amenos y fértiles valles de Gualaceo y Paute; mejor aún en los calientes de Chahuarurcu y de Molleturo, y admirablemente en las vírgenes regiones de Gualaquiza, Méndez, &. pero, en vez de darnos la miel que los antiguos habrían comparado con la del Hibla; en lugar de suministraros, principalmente, el generoso azúcar, que nos endulce de mil maneras el goloso paladar y aún nos sirva de saludable alimento respiratorio, como lo tiene demostrado la ciencia alemana; en vez de proporcionar barata, á nuestras clases pobres, la vulgar, pero inofensiva y bien apreciada *rapadura*, se ve fatalmente obligada á vertir su delicioso néctar en aquellos aparatos infernales llamados *alambiques*, que lo devuelven transformado en espíritu de corrupción, envilecimiento, abyección y miseria, en esencia de locura y crimen, que degrada, entorpece, bestializa y prostituye, monopolizando la funesta responsabilidad de cuantos males y desgracias provienen de la transformación diabólica del hombre en animal inmundo, desenfrenado y feroz....

Dislocados pueden parecer estos renglones, en una tranquila y plácida enumeración botánica de nuestras principales plantas; pero merecemos disculpa por

parte de quienes consideren que nos propusimos tratar de las útiles y de las nocivas, y que no hemos sido dueños de mirar con serenidad esto de que una industria que raya en satánica haya convertido una de las primeras en la peor de las últimas. De todas veras aconsejaríamos á nuestros buenos, humanitarios y hasta caritativos cultivadores de la caña, acertadamente llamada *de azúcar*, que no la despojen de este simpático nombre y que, con laudable desinterés, renuncien á la corta y penosa ganancia que puede darles el arte de trocar en homicida ponzoña lo que Dios hizo para lícito regalo de la criatura racional. Pudieran los grandes propietarios de haciendas calientes dedicarlas, en su mayor parte á lo menos, al provechoso cultivo de cereales, cuya venta va siendo progresivamente más fácil y ventajosa, á medida que aumenta su consumo, á par del incremento de la población. La odiosa industria *aguardientera* no es ya negocio muy lucrativo; pues no hay congreso que no le imponga nuevo gravamen, y por otra parte, pocas son las ocasiones en que la tardía vegetación de la caña (obra de tres años, en Paute y Gualaceo) no se interrumpa ó malogre por una de aquellas heladas, quizá providenciales, que caen, como decimos, siquiera una ó dos veces, en los *seis* solsticios que ha de soportar la sementera, antes de su completo desarrollo ó estado de *molienda*, según dicen los que de tal cosa entienden. La fructuosa vida del maíz, del trigo, de la cebada, &c. es de pocos meses, y rara vez sufre total estrago, en la época fría de Di-

ciembre á Febrero, y aun hay, en caso de grave pérdida, la esperanza de ocupar el terreno con mieses suplementarias, de más rápida evolución, como las alverjas.

Comparado, en fin, el producto de la caña, en nuestros valles azuayos que no tienen 20 ó más grados de temperatura media, con el fruto de los cereales, aún prescindiendo de las gabelas que deprimen al aguardiente y del daño social que causa este detestable líquido, razonable es dudar que él, en una sola cosecha, rinda mayor utilidad que los benéficos granos, en tres ó más, debidas á la precocidad de su maduración.

Siempre hemos opinado que, aun como negocio, es muy perjudicial el de la destilación, cuya primera é indefectible consecuencia es la de corromper y viciar á la servidumbre de las haciendas en que se elabora el tósigo. ¡Cuánto ganaría el país en moralidad, en cultura, en laboriosidad y progreso, si el enloquecedor aguardiente se relegase á las farmacias, rotulándolo, como droga peligrosa, en el estante reservado á la estricnina, al sublimado corrosivo, á la morfina, al arsénico, al cianuro de potasio y otras sustancias aplicables á casos desesperados!... Si tanto no es posible, modérese, á lo menos, la formidable inundación y restablézcase, para los náufragos, la antigua y humanitaria casa de temperancia. Buenos servicios prestó élla en el último tercio del siglo precedente, merced al piadoso patriotismo del muy recomendable finado Don Mariano Abad Estrella. ¿No sería bien que la res-

taurase la benefactora Municipalidad cuencana?.....

PLANTAS CELULARES

Pocas de las nuestras son dignas de mención, como útiles ó como nocivas. Enumeraremos sólo las siguientes.

Polypodiáceas Lindl.

Polypodium calaguala Ruiz? Nuestro vulgo la llama también *calaguaala*, y es la desairada planta, de hojas ensiformes (en figura de espada) y de color verde pálido, que crece abundante en nuestras paredes ruinosas ó cercas de piedras. Nuestro curioso Padre Velasco escribe que es un “específico poderoso para sacar todos los malos humores y apostemas internas, bebida en cocimiento” y que la apetecida es la de las partes más frías ó montuosas. Entre nosotros, se le atribuyen, por la gente del pueblo, propiedades antireumáticas, no sabemos si con fundamento suficiente. Lo que debemos advertir es que no se confunda este vegetal, inofensivo, si no saludable, con aquel otro, llamado también *calaguala* en algunos pueblos, como el de San Bartolomé; porque éste es de la peligrosa familia de las *Euforbiáceas* y, cómo tal, uno de los purgantes drásticos de más arries-

gada administración. Ya lo hemos apuntado, al tratar de dicha familia.

Equisetáceas Lindl.

Equisetum, var. esp. Nuestros indios, como si tradujesen el nombre científico, dan á los *equisetos* la apropiada denominación de *caballo chupa* (cola de caballo). Contienen estas curiosa plantas mucha sílice, en la contextura de sus tallos, los cuales son articulados y tubulares. Vegetan ellas en localidades sombrías y húmedas, y la gente campesina las tiene por útiles para la curación de las afecciones pulmonares. Opinan algunos botánicos que las raíces de ciertas equisetáceas suministran bastante fécula, Los tallos de estos vegetales sirven, cuando secos, como lo testifican varios autores, para pulir obras de ebanistería y limpiar utensillos de metal; por lo cual en algunas poblaciones europeas llaman á uno de los equisetos “yerba pulidora.”

Lycopodiáceas Lindl.

Lycopodium, var. esp. Tenemos, entre éstas, el bellissimo *Lycopodium tenue* de Humboldt, Bompland y Kunth, que cuelga de los árboles, con particular elegancia, sus tallos finos, largos, abundantes y fila-

mentosos, á modo de borlas de hermoso cortinaje vegetal, Esta graciosa especie y algunas congéneres suyas son epífitas, es decir, huéspedes inofensivos de árboles cuya savia no chupan como las parásitas; pero hay otros *licopodios* terrestres, como el *L. clavatum*, &, que se levantan sobre el suelo ó gatean adheridos á él. En quichua se los llama *cuchi chupa* (rabo de puerco), por la forma de los tallos. Los botánicos afirman que son purgantes, cuando frescos.

Es peculiar de estas criptógamas el hecho de que los esporos (vulgo semillas) de ellas estallan en el fuego á modo de pólvora. De aquí proviene que algunos licopodios sean apreciados en la pirotecnia.

Musgos

Sobre nuestros árboles y en el suelo fresco y sombrío de nuestros bosques, vegetan finísimas especies de estas diminutas criptógamas. El único provecho que de ellas se saca es el de adornar, con su afelpada apariencia, los altarcillos, ya recordados, de Navidad ó alfombrar algún repuesto paraje de nuestros jardines, cuando el propietario quiere lucir su buen gusto. De especies medicinales ó nocivas propias del país, no sabemos que exista ninguna. Los indios dan á las muscíneas el nombre de *caspi barba* (barba de palo), juntando castellano y quichua, como en otras varias denominaciones, según habrá podido notarse.

Líquenes

El nombre vulgar de estos vegetales foliáceos es el de *rumi barba* (barba de piedra). Usa de algunos nuestra jente pobre, para teñir en gris ó morado sus humildes mantas. No há muchos años que, de los bosques de la costa ecuatoriana y de las islas de nuestro Archipiélago, se extraía la "orchilla", *Rocellia tinctoria* de los botánicos, y se exportaba á Londres y otras plazas extranjeras, donde servía para teñir en rojo, en azul, &. pero fué suprimido también este pequeño ramo de nuestra exportación, á consecuencia del admirable descubrimiento de la *anitina*, que dió un golpe mortal á los tintes de vegetal procedencia. Ya hemos hablado de esta sustancia, verdaderamente policroma, que se extrae de la hulla ó carbon mineral.

Algas

La principal, esto es, la más conocida, en nuestras aguas dulces, de ríos y arroyos, es aquella confervácea que los indios llaman *gashul*, la cual flota sobre ó entre el agua, como una larga cabellera fina, de color verde, bastante hermoso. Dicen los entendidos que la vegetación de esta criptógama, en las aguas corrientes, indica la buena calidad de éllas; pues no habría *gashul*, donde el líquido contuviese sustancia nociva. Parece que la experiencia confirma este aserto.

Las hojas ó, más bien, expansiones laminares de otras algas nuestras, como la que llaman *sapo sachá*, contienen yodo, y suelen usarse para disolver tumores ó hinchazones de poca gravedad. Críanse en las márgenes de las fuentes ó manantiales algo estancados.

Hongos

Los hay de muchísimos géneros y especies, y de las más variadas y aun singulares formas. En quichua, tienen todos el nombre de *callambas*. En castellano, á más del de *hongos*, el de *setas*. Muchos de estos bizarros vegetales son comestibles, y muchísimos venenosos. Sabemos, por experiencia personal, á expensas de nuestra salud, cuando niños, que el uso indiscreto de las *callambas* produce violentos dolores de cabeza, náuseas angustiosas y diarrea semejante á la de una colerina. Hay, pues, que saber distinguir los hongos saludables de los dañinos, para comer solamente de los primeros. Dicen algunos autores que, cuando se sazonen las setas, debe ponerse en el guiso una cebolla mondada, ó introducirse una cuchara de plata, y observar si negra ó no cualquiera de estos objetos, para desechar la preparación, al acontecer lo primero. Otros dicen que es bastante cocer en vinagre los hongos, para que se neutralice la sustancia tóxica, sean ellos de la especie que fueren.

En Europa se cultivan el *Agaricus campestris* de Linneo, el *Bolletus edulis*

Bull., la *Morchella esculenta* Pers, y otras setas, conocidamente saludables. El modo de obtenerlas consiste en formar bancos de estiércol reciente de caballo, en lugares sombríos, como algunos sótanos, apelmazar bien estos cúmulos, para que la fermentación los caliente, y, tan luego como el calor disminuya, sembrar, á trechos, en la pasta del banco fragmentos, de "blanco de setas", es decir, de residuos de otro banco ya provisto de los filamentos que, de la pasada vegetación han quedado, como simiente. A los pocos días, dicen los horticultores extranjeros que empiezan á brotar las setas del banco nuevo, las cuales han de gastarse sucesivamente, á medida de su desarrollo.— Nosotros hemos ensayado ese cultivo, con panes de *blanc de champignon*, importado de Francia; pero, á pesar de nuestro prolijo cuidado, no hemos conseguido que brote hongo alguno. Sin duda habían perecido los gérmenes, por el transcurso de largo tiempo.

La especie preferida para tales cultivos, es la del *Agarico* ya mencionado, y nos parece que la tenemos indígena y que puede reconocerse por las láminas bellamente rosadas del sombrerillo. Nos consta que se lo puede comer sin daño y que es de sabor agradable. Aparece de improviso, en localidades abonadas por el ganado, cuando la época es de lluvias.

Terminemos nuestro modesto, y tal vez algo útil trabajo, por expresar que, entre los hongos microscópicos, se cuentan los muy perjudiciales llamados ordinariamente "tizón ó carbón" (*Uredo* ó *Puccinia* de

los botánicos). Estos infestan algunos cereales, como el trigo y la cebada, y los hemos observado, sobre todo, en esta última (variedad *dística* ó *ladilla*), en forma de polvo negro, que ha destruído muchas espigas, desarrollándose á costa de los granos, desde que éstos han empezado á cuajar, después de la fecundación. El remedio que la experiencia ha señalado como mejor, contra estos hongos maléficos, es el de remojar ó macerar la semilla de la mies en agua de cal ó de sulfato de cobre, para que no lleve el grano vivos los invisibles gérmenes de la maléfica criptógama, que, insinuándose á lo largo del tallo, han de ir á desarrollarse en la espiga de la planta. *Encalar* llaman los agricultores europeos á esta operación previa. No vacilamos en creer que también será provechosa respecto del maíz; pues no son muy raras las mazorcas que, desde tiernas, sufren una sorprendente degeneración, que transforma en hongos, de notable volumen, los que habían de ser limpios y feculentos granos del precioso cereal. *Atopa* llama el vulgo á la falsa mazorca, esto es, al deforme conjunto de tales hongos; pero es de presumir que éstos no sean nocivos para la salud; porque nos consta que algunas personas los comen, sazonados en una salsa negrusca, de repugnate aspecto.

RESUMEN

PRACTICAMENTE CLASIFICADO

DE LA

ENUMERACION PRECEDENTE

Plantas alimenticias.

Por su follaje, tallos ó pencas:

Acelga, Achicoria, Apio, Bledo, Cardo, Col, Coliflor, Colinabo, Colirábano, Escarola, Espárrago, Hinojo de Florencia, Lechuga.

Por sus granos ó semillas:

Alforfón, Alverja, Cacao, Cañaro, Cebada, Chocho, Fréjol, Haba, Lenteja, Maíz, Maní, Quinoa, Quinoa de tostar, Trigo.

Por sus calabazas ó cápsulas:

Achogcha, Cohombro, Melón, Sandía, Zambo, Zapallo.

Por sus cabezuelas:

Alcachofa.

Por sus raíces:

Chirivía, Nabo, Rábano, Rabanito, Remolacha, Salsifí blanco, Salsifí negro, Zanahoria del país, Zanahoria europea, Yuca.

Por sus tubérculos ó rizomas:

Achira, Camote, Jícama, Mashua, Meloco, Oca, Papa, Pelma, Taso, Zhima.

Aromáticas

Albahaca, Anís, Congona, Esencia de rosa, Huarmi ducu, Malva olorosa, Mejorana, Molle, Poleo, Tipu, Tomillo, Reseda, Vainilla, Yerbabuena.

Condimenticias

Ají, Ajo, Cebolla, Culantro, Chilchil, Eneldo, Hinojo, Huaviduca, Orégano, Payco, Peregil, Puerro, Rocoto.

Forrajeras

Alfalfa, Cañuela, Festuca, Fleo, Fluva, Fromental, Holco, Pasto azul, Poa, Raigrás, Trébol, Yerba de Guinea, Vicia, Vulpina, &.

Frutales

Aguacate, Albaricoque, Almendro, Árbol del pan, Arrayán, Babaco, Badea, Berengena, Capulí, Casha uvilla, Ciruelo, Ciruelo verde, Chamburo, Coco, Coco de

Chile, Chirimoya, Chontarruru, Durazno, Fresa, Frutilla, Guineo, Granada, Granadilla de mate, Granadilla de Quijos, Grulla, Gullán, Guayaba, Higo, Huaba, Joyapa, Lima, Limón, Lugma, Mango, Manzano, Membrillo, Mora, Naranjilla, Naranjo, Naranjo agrio, Naranjo mandarán, Nispero, Nogal del país, Nogal europeo, Olivo, Papayo, Pepino del país, Peral, Piña, Pitahaya, Plátano, Siglolón, Tomate, Tuna, Uva, Uvilla, Zapote.

Maderas útiles

Acacia, Álamo, Aliso, Araucaria, Arrayán, Cedro, Ciprés, Chachacoma, Eucalipto, Garao, Huahual, Huapsay, Huarango, Marar, Molle, Nogal, Pacarcar, Pino, Pumamaquí, Purugrug, Sarar, Saúco, Sérrag, Shiñán, Tililín, Zañas, &.

Medicinales

Anestésica:—Coca.

Antiasmáticas:—Colombiana, Guizguiz.

Antiespasmódicas y cordiales:—Cardíaca, Digital, Torongil, Valeriana.

Antiherpética:—Pilchi sachá.

Antireumáticas:—Chamana, Chaquino, Colla, Salvia real, Sulsul.

Antisifilíticas:—Pingopingo, Raíz de cabuyo, Shullu amarillo, Tauri, Zarzaparrilla.

Astringentes:—Gañal, Guayaba, Llantén, Membrillo, Ratania.

Béquicas ó pectorales:— Achupalla, Borrera, Cañaro, Eucalipto, Escancel, Fumaria, Shunguir, Violeta, Viravira.

Carminativas:—Anís, Cedrón, Hinojo, Manzanilla, Mejorana, Sacha anís, Yerba buena, Yerba luisa.

Cáusticas:—Shigüiza, Taruga tañi.

Cefálicas:—Muña ó poleo del país, Patacún panga, Saúco del país.

Depilatoria:—Ducu (su manzana).

Diaforéticas ó sudoríficas:—Cazhamarucha, Escorzonera del país, Saúco del país, Saúco europeo.

Diuréticas:—Chinchimaní, Retama, Soto, Shulla sachá ó drimaria.

Drásticas:—Calaguala (Euphorbiáceas), Cúscuta, Pínllug, Prusiano, Sapán.

Emenagogas:—Ingarosa, Moradilla, Yerba de Santa María, Yerba del toro ó sanguinaria.

Eméticas:—Cuy chunzhulli (Ionidium), Retama (su semilla), Varios hongos.

Emolientes:—Malva alta, Gordolobo, Lechuguilla, Lino (su simiente), Parietaria, Siglolón.

Epispásticas ó rubefacientes:—Mostasa, Ortiga, Pagma.

Estimulantes:—Café, Cuy chunzhulli (Stachis).

Estomacales:—Culén, Salvias, Tipu, Tomillo, Zhurdán, &.

Febrífugas:—Canchalagua, Chuquiragua, Escorzonera del país, Genciana, Sháyag verbena, Sírig verbena.

Narcóticas:—Adormidera, Amapola, Chamico, Floripondio blanco, Mortiño y otras solanáceas.

Nocivas:—Allcujambi, Guándug, Tírag, Túrpag, Vallico y muchos hongos.

Odontálgicas:—Ayarosa, Cubilán Chichira, Chúgchug, Taruga sachá.

Oleíferas:—Girasol, Higuera, Olivo.

Refrigerantes:—Cerraja, Cidra, Chulco, Lima, Limones, Naranjas, Toronja, Verdolaga, Vinagrilla, &.

Tónicas:—Achicoria blanca, Coca, Gencianas, Guayusa, Nogal [hojas].

Vermífugas:—Granada (raíz), Zapallo [pepitas].

Vulnerarias:—Arrayán, Chilca, Eucalipto, Matico, Molle, Romero, Solimanillo, Shipalpal, Yerba del infante.

A más de estas plantas medicinales, ó que de tales tienen popular reputación, figuran en el texto [según puede verse en las páginas que indicarán los índices] otras de gran importancia para la curación de diversas enfermedades, como el *alcanfor* y la *cascaquilla* ó *quina*, y algunas aplicables á determinadas afecciones, como las oportunamente mencionadas *Embothrium* y *Alstroemeria* y el *Ficus dendrocida*, para las hernias, y la *Befaria*, para los abscesos hepáticos ó “apostemas interiores” del vulgo.

Ornamentales.

Tenemos enumeradas las siguientes:—
Abutilon, Aciano, Alelí, Alverjilla, Amapola, Arirumba, Arupo, Azucena, Begonia, Bejuco imperial, Bella unión, Bignonia, Boj, Bola de nieve, Botón de oro, Buenas tardes, Calceolaria, Caléndula, Campanillas, Capuchina, Clavel, Clavellina, Colombina, Corregüela, Crisantemo, Cosmos, Dalia, Espejo de Venus, Fucsia, Flor del lazo, Fresno del país, Geranios, Inmortales, Jazmín, Ligustro, Lirio, Madreselva, Magnolia, Malvarosa, Maravilla, Margarita, Musanseta, Narciso, Orquídeas, Pajarito, Pensamiento, Perrito, Petunia, Pirigullán, Polvillo, Pomarosa, Sauce de Babilonia, Sangorache, Simar, Sólo para tí, Suspiro de la reina, Verbena extranjera, Voluble.

Saponáceas.

Atug chogllo, Gúlag, Higüila, Jurupi, Lutuyuyu, Pencos blanco y negro.

Téxtiles.

Algodón, Cabuyos, Ceiba, Lino.

Tintóreas.

Achiote, Algarrobo, Cochinilla, Matequillcana, Náchag, Piñán, Quilluyuyu, Rumi barba, Shushpilla, Zharcapu.

Varias otras industriales.

Cardón, útil para cardadores ó raspadores. Corozo ó tagua, para botones, figuritas diminutas, & y para la exportación á Europa y Norteamérica. Laurel del país, para extracción de cera. Mate ó calabazo, para diferentes bacías, de uso popular. Pilchi, para usos análogos. Suru y Zhal, para cestas. Duda y Sada, para iden más finas. Toquilla, para la gran industria de sombreros. Totorá, para esterres ó petates. &, &.

ENMIENDA Y ADICIONES

Abatia verbascifolia H. B. K. Mal hemos colocado esta planta entre las *Escrophulariáceas* (pág. 164). Algunos botánicos la tienen por perteneciente á la familia de las *Lithráceas*; otros á la de las *Samidáceas*; Humboldt y Bonpland á la de las *Bixíneas*. Nos atenemos á lo último.

Capulí. Se nos ha dicho por un facultativo que las hojas de este árbol son antireumáticas, por el ácido prúsico que contienen. Nos alegramos de saberlo.

Colla. Con referencia á una persona entendida del campo, nos aseguran que el zumo de las hojas de este vegetal, machacadas, con algo de agua, cura la epilepsia, después de unas pocas tomas. Debieran ensayar este remedio las personas que de tan grave enfermedad padecen.

Digital. Nos ha advertido un amigo mé-

dico que la virtud de esta yerba no se reduce sólo á disminuir el número de las pulsaciones del corazón, sino que también acrecienta el vigor de este órgano.

Fernán Sánchez. Curioso es que nuestro *gúlag*, nuestro *solimanillo* y otras yerbas, de la familia de las *Poligonáceas* tengan estrecho parentesco con el corpulento árbol llamado, en los lugares calientes, *Fernán Sánchez*, que adorna las selvas de ellos, cubriéndose de flores aladas, de color bellamente rosado. Es el *Triplaris Americana* de Linneo, y, si lo mencionamos, es sólo por lo interesante de su singular aspecto, en medio de los frondosos bosques de temperatura abrigada.

Gúlag. Al hablar de esta vulgar planta, de nuestros lugares pantanosos ó provistos de agua estancada, nos hemos olvidado de mencionar que, machacadas las hojas de élla, con algo de cloruro de sodio (sal común de cocina), sirven para improvisar un cáustico, en los lugares en que no se cuenta con el de cantáridas, ó siquiera con tintura de yodo. Muy interesante le pareció el descubrimiento al notable médico francés Doctor Pablo Rivet, miembro de la última Comisión Geodésica, cuando se lo comunicaron algunas personas del campo. Sería bien que nuestros facultativos lo comprobasen.

Juacte. Es un árbol de mediana corpulencia, propio de nuestros Andes, en la región elevada, y perteneciente á la familia de las *Drupáceas*. Su follaje y flores en

muy poco difieren de los del *capulí*. Su madera es afanosamente buscada por los labradores campesinos, para construcción de arados y de otros útiles sólidos y consistentes. Creemos que, si no pertenece al mismo género botánico que dicho capulí, tendrá su lugar en otro muy próximo.

Loasáceas. No hemos tratado de esta notable familia en el lugar correspondiente, por ser casi ninguna la utilidad que de ella se puede obtener; pues, aunque las flores de las *Loasas* son, ordinariamente, hermosas, no pueden aspirar á la honra de ostentarse en un jardín, por la mala circunstancia de hallarse la planta entera erizada de pelos, que causan mayor daño que los de la ortiga. Con todo, hubo ocasión en que, no hallando en el bosque de Chigüinda ninguna ortiga de las comunes, para cierta curación, se valió el autor de este libro de las hojas amplias y toscas de una *Loasa* arbórea y obtuvo satisfactorio resultado.

Morus alba. M. nigra. No he hablado de estas utilísimas plantas, de la familia de las *Moráceas*, llamadas comunmente *morera blanca* y *morera negra*, ó *mora de Castilla*; porque, aun cuando hay en el valle de Paute, algunos árboles de la segunda, y abundan, en varios de nuestros fundos abrigados, prósperos ejemplares de la primera, ha desaparecido el aliciente principal del cultivo de tales plantas, desde que decayó el entusiasmo por la sericicultura, quizá por no haber resultado satisfactorios los ensayos que, en los años

de 1868 á 1870, hacía, sobre la crianza de los gusanos de la seda, el muy inteligente y afanoso quiteño Dr. Don Joaquín Vivanco, cuyo temprano fallecimiento fué deplorable pérdida para el progreso nacional. En cuanto á la morera negra, y aún á la misma blanca, sus pequeños frutos son de muy grato sabor.

Zhiray. Aunque no conocemos la planta de este nombre, sabemos que es un árbol de tierra caliente, el cual tiene la fama (suponemos que merecida) de producir grave enfermedad herpética en el cuerpo del individuo que se le aproxima ó descansa á su sombra, tanto que los campesinos del lugar en que vegeta suelen darle, respetuosamente, los buenos días, en el acto en que lo ven, con el intento de hacérselo propicio. Puede ser que pertenezca á la familia de las *Euforbiáceas* y tenga algo que ver con el *Hippomane mancinella* L., vulgarmente llamado *manzanillo*. No es más que una conjetura, pues no lo conocemos.

Zhal. No hemos visto las flores de esta especie de carrizo, que es silvestre y habita en la parte alta de las cordilleras, entre el término de la vegetación arbórea y el principio de las estepas ó pajones. No podemos, por tanto, designarle género y especie, y nos limitamos á decir, por ahora, que es una cañabrava muy útil para canastos y otros útiles semejantes y, sobre todo, para la construcción de trojes; pues los da tan rígidos y durables como si fuesen de madera.

Tampoco podemos, por la misma ra-

zón, dar la denominación técnica de aquella larga, sólida y consistente caña que, en el Yunguilla y otros lugares cálidos, es conocida con el nombre vulgar de Píndug y que con gran ventaja suple por el carrizo común de nuestros climas templados.

Lo que no hemos podido todavía nosotros, en cuanto á estos y á otros muchos vegetales de nuestro país, se deberá, en lo futuro, al estudio provechoso de quienes tengan mayores aptitudes y cuenten con caudal más copioso de pacientes observaciones, ó con la enseñanza de maestros prácticamente versados en la tan hermosa como benéfica Ciencia de las plantas.

CONCLUSION

Al escribir nuestros últimos renglones, insistimos en expresar que este poco interesante catálogo de plantas azuayas, unas útiles y otras nocivas, puede adolecer de notables defectos, en la calificación científica, defectos procedentes de que nuestro estudio ha sido de mera afición, sin botánico alguno que lo dirija. Decimos, por tanto, con toda sinceridad, que sabremos aceptar, agradecidos, cuantas enmiendas se nos indiquen por personas versadas en la difícil clasificación de los vegetales. Y no se atribuya ello á simulada modestia; pues lo que vamos á expresar manifiesta que nuestra genial moderación no raya en apocamiento.

Al publicarse por la imprenta, en tiempos ya pasados, algo de las páginas primeras de este libro, se sirvió aprobarlo, muy espontáneamente, el benemérito Padre Luis Sodiro, sabio naturalista cuya reciente pérdida lamenta el Ecuador. Y no solamente

nos alentó con su respetabilísimo voto favorable, sino que llevó su caballerosidad hasta el punto de honrarnos con la generosa dedicación de una planta nueva, un helecho hallado por él en las orillas del río Peripa, en Santo Domingo de los Colorados. Este helecho, desconocido antes por los botánicos, figura en su interesante obra intitulada *Cryptogamae Vasculares Quitenses* (pág. 206) con circunstanciada descripción científica, después de haber sido presentado por la vez primera, el año de 1883, en el opúsculo *Recensio cryptogamarum vascularium*, del mismo ilustre autor (pag. 40), con la benévola dedicatoria siguiente:

D. Aloisio Cordero, Jurisprudentiæ Doctori, et virtutum plantarum nostrarum perscrutatori indefesso, dicat auctor.

Creyéndonos suficientemente recompensados de nuestra modesta faena, con tan honroso premio, hemos embellecido la portada de este pequeño libro con el trasunto de la planta cuyo dibujo se sirvió remitirnos aquel sabio jesuíta, á par de una expresiva carta, que guardamos perpetuamente agradecidos.

APENDICE

Significación etimológica de
la mayor parte de las pala-
bras técnicas empleadas
en este Catálogo.

Hemos tenido por conveniente ilustrar la nomenclatura científica, hasta donde nos fuese dable, con la anotación que se leerá, la cual no deja de ser bastante útil, cuando se trata de penetrar el significado de ciertas denominaciones, al parecer incomprensibles.

ACACIA. Palabra derivada de las griegas *a*, privativa, y *κακία*, mal, daño, espino; para denotar que la acacia es planta inerme y nada nociva. Esta nos parece la interpretación más aceptable.

ACAENA, de *ἀκανα* (acaina), aguijón, por lo erizado de las cabezuelas en que fructifica el *soto*. Algunos botánicos opinan que este género fué dedicado al músico español *Acaén*.

ACINETA, del griego *ἀκίνησια* (akinesia), inmovilidad, según dicen ciertos autores.

ACHRAS, voz latina, que significa *peral silvestre*.

AGARICUS. Su propio nombre, en latín, es *agaricum*; en griego *ἀγαρικόν*

AGAVE, de *ἀγαθή* (agave), por lo *admirable* de la planta.

AGROSTIS, nombre latino, que significa *gramínea*.

ALLIUM, palabra latina, derivada de la céltica *all*, que significa *ardiente*.

ALONSOA, género dedicado, dicen, al arquitecto español Don Juan Alonso.

ALOPECURUS, nombre compuesto de las voces griegas *ἄλωπιξ* (aloopeix), zorra, y *ούρα* (ourá), cola; de modo que quiere decir *cola de zorra*.

ALSTROEMERIA, en honra del botánico sueco Claudio Alstroemer, ó de su padre el comerciante Jonás.

ALTHEA, del verbo griego *ἄλθεω* (altheo), curar.

AMARANTHUS, de etimología oscura, dicen unos. Otros piensan que de la partícula privativa *a* y del verbo *μαραίνειν* (marainein), marchitarse: quiere decir que no se marchita.

AMARILIDÁCEAS, del género típico *Amaryllis*, procedente del verbo griego *ἀμαρῖσσειν* (amaryssein), resplandecer.

AMIGDALUS, nombre latino, proveniente del griego *ἀμύγδαλος* (amygdalos), almendro.

ANACARDIÁCEAS, denominación procedente de *Anacardium*, nombre del género principal de la familia. Se compone de las palabras griegas *ἀνά* y *καρδία* (ana cardía), como para decir que tiene separado el corazón, según la extraña estructura del curioso fruto del *Anacardium occidentale* de Linneo (*marañón*, en el lenguaje ordinario).

ANAGALLIS, del griego *ἀναγέλλω* (anagelao), reír, por haber opinado Plinio que una planta de este género excitaba la risa.

ANANASA, derivado del nombre vulgar con que, según Lindley, se conoce, en el Perú,

nuestra *piña*. Este último nombre viene de la semejanza de tal fruto con el de varios pinos.

ANDROPOGON, palabra griega que significa *barba de hombre*.

ANGULOA, ¿género dedicado por Ruiz y Pavón á Fray Martín de Angulo?

ANETHUM, de *áneton*, nombre griego del hinojo. (a)

ANONA, el mismo nombre de la chirimo-ya, en algunos países.

ANTIRRHINUM, de las palabras griegas *anti*, como, y *rhin*, nariz, que aluden á la forma de la flor.

ANTOXANTHUM, del sustantivo griego *anthos*, flor, y del adjetivo *xanthos*, amarillo. El nombre vulgar de *fluva* parece que viene del latín *flava*, que significa también amarilla.

APIUM; del céltico *apon*, agua, por la constante humedad que esta planta apetece.

ARÁCEAS, del género fundamental *Arum*, palabra proveniente de la griega *aron*, nombre de tales plantas.

ARACHIS, ¿del latín *arachus*, algarroba, ó del griego *arachne*, araña?

ARALIA, voz tomada del idioma iroqués, según la Enciclopedia de Espasa.

ARAUCARIA, quiere decir "pino de Arauco."

ARAUJA, en honra, sin duda, de uno de los Araujos célebres de que hablan los diccionarios biográficos.

ARMENIACA, por proceder de Armenia el albaricoque.

ARRACACHA, del nombre *racacha*, que, en quichua, le dan nuestros indios.

ARTEMISIA, en honra de Artemisa, famosa viuda de Mausolo.

ARUNDINARIA, de *arundo*, nombre latino de algunas cañas.

(a) Para facilitar la lectura de las palabras griegas, las seguiremos escribiendo en caracteres ordinarios.

ARUNDO, el mismo nombre latino.

ASCLEPIADÁCEAS, plantas dedicadas á Asclepiades, célebre médico de Bitinia.

ASPARAGUS, del griego *sparasso*, desgarrar, dilacero, por ser espinosas algunas especies propias del sur de Europa.

AURANTIÁCEAS, de *aurum*, oro, por el hermoso color de la naranja.

AVENA, dicen que del verbo latino *aveo*, desear, por la avidez con que la come el ganado.

AXINEAS, dice Espasa que del nombre griego *axine*, que significa hacha; no sabemos por qué razón.

BACCHARIS, nombre latino de una yerba olorosa, llamada también "nardo silvestre."

BALSAMINA, denominación tomada del nombre vulgar, que se deriva de *bálsamo*.

BAMBUSA, del nombre ordinario *bambú*, que en Asia tiene esta gramínea.

BARNADESIA, dedicada al botánico español Miguel Barnádez.

BASELLA, ¿de *basella*, basecilla, diminutivo del nombre latino *basis*?

BEGONIA, género dedicado al francés Miguel Begón, promotor de los estudios botánicos.

BEFARIA, género creado por Mutis y dedicado al Marqués de Béjar, gobernante español en América. El padre Solano observa que la denominación debía ser *Bejaria*,

BERBERIS, palabra de origen árabe, quizá procedente de *Berber*, nombre indígena de Berbería.

BETTA, del adjetivo céltico *bett*, que significa rojo.

BETULA, de su nombre céltico *betu*.

BIDENS, por las dos aristas ó dientes que tiene la semilla.

BIGNONIA, en honra del abate Bignon, bibliotecario de Luis XIV.

BISTEROPOGON, compuesto, á lo que parece, de *bis*, doble, *theros*, animal bravío, y *po-*

gon, barba, para denotar lo muy veloso de su follaje.

BITNERIÁCEAS, del género típico *Bitneria*, creado en honor del botánica Bittner, de Gottingen.

BIXA, nombre que los indios del Darién dan al achiote.

BOERHAAVIA, género dedicado al insigne médico holandés Hermann Boerhaave.

BOMBAX, derivado de *bombyx*, nombre latino, que significa "seda en rama."

BORRAGO, corrupción de *cor ago*, dicen los autores, por suponerse que la borraja tenía virtudes cordiales.

BRASSICA, del céltico *bresic*, col, ó del griego *prasiké*, legumbre por excelencia.

BROMELIÁCEAS, del género principal *Bromelia*, dedicado á Olaf Bromel, médico y botánico de Suecia.

BUXUS, del nombre griego *buxos*, vaso, aludiendo á los utensilios que se hacen de la fina y compacta madera del boj.

CACTÁCEAS, del griego *kaktos*, cardo, por lo espinoso de las Cactáceas.

CALCEOLARIA, del latín *calceo*, por la forma de zapato que tienen las flores.

CALENDULA, del latín *calendae*, por decirse que la caléndula florece mes por mes.

CAMPHORA, del nombre *kamphur*, con que los árabes designan el alcanfor.

CANNA, del griego *kanna*, que significa caña ó junco.

CAPPARIS, es el mismo *cápparis* griego, nombre de la alcaparra, según Plinio.

CAPRIFOLIÁCEAS, nombre metafórico, para indicar que la madreselva trepa como las cabras. Tal es, por lo menos, la aserción de Grimard.

CAPSICUM, palabra tomada del griego, para indicar que el ají pica, roe ó muerde. Lo afirma Lindley.

CARDIOSPERMUM, de *kardía* y *sperma*, palabras griegas que significan *corazón*, *semilla*,

y denotan "semilla en forma de corazón."

CARICA, dicen que del nombre latino que significa higo, sin duda por una especie de éste que venía de Caria.

CARIOFILÁCEAS, del nombre griego *karyophillon*, propio del clavel.

CARLUDOVICA, género creado por Ruiz y Pavón, en honra de Carlos y de Luis, reyes de España, y de Francia, á fines del siglo XVIII.

CASIA, del latin *casia*, nombre de la canela ó cinamomo.

CEDRELA, del nombre *cedrus*, por semejanza entre la madera de nuestro cedro y la del cedro del Antiguo Mundo.

CENTAUREA, por suponerse que una planta de este género había curado las heridas del centauro Chirón.

CERASUS, de una ciudad de este nombre, en el Ponto.

CERATOSTEMA, de las palabras griegas *keras*, cuerno, y *stemma*, guirnalda.

CEREUS, por la semejanza de sus tallos ó troncos con gruesos y largos sirios.

CEROXILON, de los nombres griegos *keros* cera, y *xylon*, leño ó madero.

CESTRUM, de *kestron*, nombre griego de esta planta.

CICORIUM, del nombre griego *kichoré*, del propio vegetal.

CINCHONA, del apellido de la Condesa de Cinchón, que fué curada con quina ó cascarilla, en el Perú.

CITHAREXYLUM, de las voces griegas *kithara*, instrumento musical, y *xylon*, madera.

CITRUS, de su nombre latino *citrus*.

CLEMATIS, del griego *klema*, sarmiento, por lo bejucoso de los tallos.

CLEOME, ¿del verbo griego *kleomai*, ser celebrado?

CLUSIA, género dedicado á Carlos de l' Ecleuse ó Clusius, botánico del siglo XVI.

CLYDANTHUS, de *kleios*, gloria, y *anthos*, flor.

COCOS, del griego *kókkos*, grano ó semi
lla.

COFFEA, de su nombre asiático *coffe*, ori-
gen de la palabra café.

COLOCASIA, del griego *kolokasia*, nom-
bre de una planta egipcia.

COMMELINA, género dedicado á los bo-
tánicos holandeses Juan y Gaspar Commelin.

COMPUESTAS, se las llama así, por la
circunstancia de no ser flor única la que, en
esta familia, tenemos, ordinariamente, por tal,
sino un conjunto de florecillas menores, estre-
chamente agrupadas, en un receptáculo común.
Suelen llamarse también *Synanthercas*, por te-
ner cada flósculo reunidas las *anteras*; pues la
partícula griega *syn* denota unión ó conjunto.

CONÍFERAS, por la forma de cono en que
se presenta su fructificación.

CONFERVA, ¿por la madeja en que se
reunen sus filamentos herbáceos?

CORIANDRUM, del griego *koriannon*, nom-
bre suyo. *Kóris* se llama, en la misma lengua,
el insecto fétido que conocemos con el nombre
de *chinche*.

CORIARIA, por útil para curtir cueros.

COROLÍFLORAS, que tienen los estambres
insertos en la corola.

COSMOS, ¿del griego *kosmos*, hermosura?

CRASULÁCEAS, del latín *crassus*, craso,
grueso, carnosos.

CREMANIUM, ¿del nombre latino *cremium*,
leña delgada?

CRESCENTIA, parece que del latín *res-
cere*, crecer.

CRISANTHEMO, flor de oro, de los sus-
tantivos griegos *chrysos*, oro, y *anthemon*,
flor.

CROTON, nombre del ricino ó higuera,
en griego.

CRUCÍFERAS, por tener los pétalos opues-
tos en cruz.

CUCUMIS, del céltico *cuoc*, radical de los
nombres de cosa hueca.

CUCURBITA, derivación del latín *curbare*, encorbar.

CUPANIA, ¿del nombre latino *cupa*, copa, por la forma del cáliz?

CUPHEA, ¿del griego *cuphea*, giboso ó encorvado?

CUPRESSUS, palabra latina, proveniente de la griega *kyparissos*, nombre del ciprés. Esta última dimana de Chipre.

CUSCUTA, de *kechout*, nombre árabe de la planta, según Grimard.

CYCLAMEN, del griego *kyklos*, círculo, por la figura orbicular de la raíz.

CYDONIA, por ser el membrillo fruta proveniente de *Cydonia*, ciudad antigua de Creta.

CYNARA, nombre griego de la alcachofa. Su nombre específico *scholimos* es también griego y significa *cardo*.

CYPERÁCEAS, del latín *cyperus*, una especie de junco.

CHEIRANTHUS, de su nombre árabe *khirri* y del griego *anthos*, flor.

CHUQUIRAGA, es el mismo nombre quichua *chuquiragua*, sin más que la supresión de la *u*.

DACTILIS, del griego *daktylos*, dedo, por la forma de los pecíolos, en la panoja de su flor.

DALEA, en honra de Tomás Dale, botánico inglés.

DAHLIA, en la del Dr. Dahl, botánico danés, discípulo de Linneo.

DATURA, del árabe *datora*, palabra cuya raíz significa picar ó punzar.

DAUCUS, en griego *daio*, yo caliente, por tener la zanahoria europea la reputación de estimulante.

DELOSTOMA, ¿de las voces griegas *delos*, abicrto, y *stoma*, boca?

DEIPHINIUM, del griego *delphin*, por suponerse que el pétalo superior de las flores de esta planta se parece al pez llamado *delfín*.

DESMODIUM, del griego *desmos*, cadena,

por la forma articulada de su vaina ó legumbre.

DIANTHUS, palabra griega que significa flor de Dios

DIGITALIS, palabra latina, que quiere decir *dedal* ó dedo de guante y alude á la forma de las flores de esta planta.

DIPSACUS, del nombre griego *dipsa*, sed, y del verbo *akeonai*, curar, por el agua que conserva en sus hojas soldadas.

DIVIDIVI, nombre vulgar de esta planta, en algunas regiones de América.

DRIMARIA, ¿del verbo griego *driao*, verdeguear?

EMBOTHRUM, del griego *embothros*, cóncavo, por la forma de las flores.

EPHEDRA, ¿del griego *ephedra*, guarnición ó custodia?

EPIDENDRUM, de las voces griegas *epi*, sobre, y *déndron*, árbol.

EQUISETUM, de las palabras latinas *equus*, caballo, y *seta*, cerda.

ERICÁCEAS, de la palabra griega *éreiken*, nombre de una planta de esta familia.

ERODIUM, del griego *erodios*, garza, por parecerse su fruto al pico de esta ave.

ERVUM, del nombre céltico *erw*, que significa tierra labrada.

ERYOBOTHRIA, de las voces griegas *eryon*, lana, y *botrys*, racimo.

ERYTHREA, del adjetivo *erythraios*, rojo.

ERITHRINA, de igual procedencia.

ESCALLONIA, género dedicado á un viajero Escalón, compañero y amigo de Mutis, según Lindley.

EUCALYPTUS, de las palabras griegas *eu*, muy bien, y *kalyptos*, cubierto, por la forma de copa con tapa que tienen las cápsulas seminales.

EUPATORIUM, en memoria de Mitridates *Eupator*, curado, según cuentan, con una planta de este género.

EUPHORBIA, de Euforbio, médico de Juba, rey de Mauritania, que usó de una planta de este género.

FABA, de su nombre céltico *faff*.

FOENICULUM, diminutivo de *focnum*, heno, por la finura de las hojas, que parecen brisnas de yerba.

FESTUCA, del céltico *fest*, pasto.

FICUS. Grimard sospecha que sea una corrupción del griego *syké*, nombre del higo.

FOURCROYA, dedicada al químico francés Antonio Francisco *Fourcoy*.

FRAGARIA, FRAGOSA, palabras derivadas del latín *fragrans*, fragante.

FROMENTAL, del latín *fromentum*, trigo.

FUCHSIA, en honra de Melchor Adán *Fuchs*, según asegura Lindley.

FUMARIA, del latín *fumus*; porque, según Plinio, el jugo de esta planta produce, en los ojos, la sensación del humo.

GENCIANA, por haber curado de una fiebre á Gencio, rey de Iliria.

GERANIUM, del nombre griego *geranos*, grulla ó cigüeña, por la semejanza del ovario de esta planta con el pico de tal ave.

GNAPHALIUM, del vocablo griego *gná-phalon*, borra, por lo lanudo ó velloso.

GNÉTACEAS, ¿del griego *kncmós*, escabroso?

GLADIOLUS, del latín *gladius*, espada, por la forma de la hoja.

GOSSIPIUM, de *gossipion*, nombre latino del algodón, según Plinio.

GRAMINÁCEAS, del nombre latino *gramen*, yerba ó cereal.

GRANÁTEAS, del adjetivo latino *granatum*, lleno de granos.

GUILLIELMA, ¿del nombre propio *Guillermo*?

GUZMANIA, dedicado al español *Guzmán*, amigo de Humboldt.

HEDERA, corrupcióu del nombre céltico *hedea*, cuerda, y alusivo á los tallos bejuocos de la hiedra.

HEDYOTIS, ¿del nombre griego *hedyosmos*, propio del mastranzo?

HELIANTHUS, de las palabras griegas *anthos* y *hélios*, que significan flor del sol.

HELICONIA, de *Helicon*, monte de las Musas, en Beocia.

HELYCHRISUM, de *helios*, sol, y *chrisos* oro.

HELIOTROPIUM, del nombre griego *hélios*, sol, y del verbo *tropeoo*, tornar; por suponerse que las flores de esta planta van tornando hacia el sol; de donde proviene, igualmente, su nombre común de *girasol*.

HESPEROMELES, ¿de *hesperos*, lucero de la tarde, y *meeléea*, nombre griego del manzano?

HIDRANGEA, ¿de *hydros* agua, y *angeios*, vaso?

HOLCUS, del verbo griego *helkein*, extraer, por una tradición popular (dice Grimard) según la cual la aplicación de esta planta á la cabeza y á los brazos saca las espinas de cualquiera parte del cuerpo.

HONGO, del nombre latino *fungus*.

HORDEUM, se cree que proviene de *horridus*, erizado.

HYPERICUM, del griego *hypericón*, nombre de esta planta en esa lengua.

IBERIS, de *Iberia*, nombre antiguo de España.

INGA, palabra que significa *Inca*, en el quichua ecuatoriano.

IONIDIUM, del nombre griego *ion*, de una especie de violeta.

IRIS, del nombre del arco, por la brillantez de los colores.

JACQUINIA, en honra del botánico alemán José Nicolás *Jacquin*.

JASMINUM, del árabe *yacemin*, nombre de esta planta.

JUGLANS, de las voces latinas *Jovis* y *glans*, que significan "bellota de Júpiter.

LABIADAS, por la forma de labios que tienen las flores, en las plantas de esta familia.

LACTUCA, del latín *lac*, leche, por la que tiene la lechuga.

LAGENARIA, del nombre latino *lagena*, que significa redoma ó frasco.

LATHYRUS, del griego *lathyros*, especie de garbanzo.

LAURÁCEAS, del latín *laurus*, laurel.

LAVANDULA, del verbo latino *lavare*; porque se perfumaban los baños con esta planta.

LEGUMINOSAS, del nombre latino *legumen*, vaina, en el lenguaje ordinario.

LIGUSTRUM, del verbo latino *ligare*; por la flexibilidad de las ramas de algunos ligustros.

LILIÁCEAS, del latín *lilium*, nombre de la azucena.

LINARIA, de *linum*, por la semejanza de sus hojas con las del lino.

LINUM, del nombre griego *linón* de esta planta.

LIPPIA, ¿ del adjetivo *lippus*, lagañoso?

LIQUEN, del griego *leixén*, nombre de una planta llamada *hepática*, en tiempo de Plinio.

LOBELIA, género dedicado al botánico y físico inglés Mateo Lobel.

LOLIUM, de *loloa*, que es su nombre céltico.

LOMATIA, ¿ del griego *lóxmios*, denso ó lleno de varas?

LUCUMA, del nombre vulgar *lugma*.

LUPINUS, de *lupus*, lobo; por suponerse que esquilma la tierra con su voracidad, lo cual es falso.

LYCIUM, del nombre *Licia*, comarca del Asia Menor.

LYCOPERSICUM, durazno de lobo, de las palabras *lycos*, lobo, y *persicá*, melocotón.

LYCOPODIUM, de *lycos*, lobo, y *podós*, pie.

MACLEANIA, género dedicado, según Lindley, á Mr. Maclean, protector de los estudios botánicos.

MACROSCEPIS, de las voces griegas *macro*s largo, y *skepas*, cubierta, sin duda por la forma de las cápsulas.

MAGNOLIA, en honra de Pedro Magnol, médico y botánico de Montpellier.

MAJA, dedicado por Weddel á *Maja*, hermana de Mérope y una de las Pléyades.

MAJORANA, del adjetivo latino *major*.

MALPIGHIÁCEAS, en honra del célebre anatomista italiano Marcelo Malpighi.

MALUS, nombre latino del manzano; *melea*, en griego.

MALVA, del nombre griego *maláxe*, blandura, por su propiedad de emoliente.

MAGÍFERA, del nombre vulgar *mango* y del verbo latino *fero*: quiere decir árbol productor de mangos.

MANIHOT, del nombre vulgar que, en algunos países, tiene nuestra yuca.

MASDEVALLIA, en honra, según parece, del historiador español Juan Francisco Masdeu.

MATHIOLA, dedicada al médico italiano Pedro Andrés Mathiolo.

MATRICARIA, es decir, *cara matri*, querida por la madre, en virtud de su utilidad para las parturientas.

MEDICAGO, por ser la alfalfa procedente de la Media, ó por abundar en esa región asiática.

MELASTOMA, de las palabras griegas *mélas*, negro y *stoma* boca; para denotar que sus frutos ennegrecen la boca de quien los come.

MELISSA, nombre griego de la abeja. Se le ha dado al torongil, por la afición que este útil insecto manifiesta á las flores de tal planta.

MENTHA, nombre mitológico de la hija de Cocito, trasformada en mentha, por los celos de Proserpina.

MICHELIA, en honor de Pedro Antonio Michel, botánico florentino del siglo XVII.

MICONIA, ¿ del nombre de *Micón*, pintor ateniense, ó del de *Miconos*, una de las islas Cícladas?

MIMULUS, ¿ del latín *mimus* ó *mimulus*, que significa bufón ó gracioso?

MIRABILIS, del adjetivo latino que significa *admirable*.

MONNINA. ¿ género dedicado al botánico francés Monnier?

MONOCLAMÍDEAS, de las voces griegas *monos*, uno solo, y *xlamys*, vestido ó cubierta.

MORÁCEAS, del nombre latino *morus*, procedente del griego *moron*, la mora.

MUHLENBECCHIA, en honra, sin duda, del botánico Muhlenberg.

MUSA, en honra de una ó de cada una de las del Parnaso.

MUSGO, del latín *muscus*, en griego *mós-xos*, nombre de este género de plantas.

MYOSOTIS, de las palabras griegas *myos*, ratón, y *otis*, oreja, por la configuractón de la hoja.

MYRICA, del griego *myrikce*, nombre del arbusto que en España se llama *tamariz*. La aplicación de tal nombre á un género de las *Miricáceas* habrá procedido, sin duda, de alguna similitud.

MYROSPERMUM, de las voces griegas *myroo*, perfumar, y *sperma*, semilla.

MYRSINÁCEAS, del griego *myrsine*, especie de mirto.

MYRTUS, de *myrtos*, nombre griego del arrayán.

NARCISUS, género consagrado á la memoria de aquel joven griego, que, según la mitología, se prendó de su propia belleza y se ahogó en la fuente en que la contemplaba.

NASSAUVIA, ¿ en honra de la casa germánica de Nassau?

NICOTIANA, del nombre del diplomático Juan *Nicot*, que introdujo el tabaco en Francia.

NYCTAGINÁCEAS del género *Nyctago*, cuya denominación proviene del sustantivo griego *nix*, noche.

OCHROMA, ¿ del griego *oocra*, amarillento, ó de *okris*, que significa cumbre del monte, en la misma lengua?

OCIMUM, del griego *oókimon*, nombre de la albahaca, en ese idioma.

OENOTHERA, de las voces griegas *onos*, asno, y *thera*, pasto.

OLEA, nombre latino del olivo, en griego *elaía*.

ONAGRÁCEAS, de *onos*, asno, y *agryos*, silvestre, ambas palabras griegas.

ODONTOGLOSSUM, de las palabras griegas *odóntos*, diente, y *glosson*, lengua, por las protuberancias dentiformes que tiene el labelo de la flor.

ONCIDIUM, del griego *onkos*, gancho, por los apéndices ó crestas que presenta la flor, en la base del labelo.

OPUNTIA, ¿de *Opuncia*, ciudad de Beocia?

ORIGANUM, de las palabras griegas *oros*, montaña, y *ganos*, alegría, esto es, “alegría de la montaña.”

ORQUIDÁCEAS, del griego *orxis*, testículo, por la forma ovoidal de los pseudobulbos.

OXALIS, del adjetivo griego *oxys*, agrio.

PALMÁCEAS, del latín *palma*, derivado del griego *paláme*, por asemejarse las hojas de las palmas á los dedos de una mano abierta.

PANCRATIUM, de las palabras griegas *pan* y *kratos*, que significan “todo fuerte ó todo grueso.”

PANDANÁCEAS, ¿del verbo latino *pandere*, abrir, extender, por lá expansión de las hojas?

PAPAVER, del nombre céltico *papa*, caldo; porque antiguamente se acostumbraba poner cápsulas de adormidera en el caldo que se les daba á los niños.

PAPAYÁCEAS, del nombre vulgar *papaya*.

PARIETARIA, del nombre latino *paries*, pared; porque arrimada á las paredes suele medrar esta hierba.

PASIFLORA, es decir, *flos passionis*, flor de la pasión.

PASPALUM, ¿del verbo latino *pascere*, pa-
cer?

PASTINACA, del sustantivo latino *pastus*,
alimento.

PELARGONIUM, del nombre griego *pe-
largos*, cigüeña, por parecerse las semillas al pi-
co de esta ave.

PEPEROMIA, derivación de *piper*, que es
el nombre de otro género de la misma familia.

PEREZIA, del apellido de un español Pé-
rez, tal vez Don Antonio, el célebre privado
de Felipe II.

PERNETTIA, en honra del navegante fran-
cés Pernetty.

PERSEA, ¿del nombre de Perseo, hijo
de Júpiter y de Dánae?

PERSICA, por ser el durazno ó meloco-
tón fruta procedente de Persia.

PETROSELINUM, del nombre latino *petra*,
piedra, y del griego *sélinon*, que es el del pe-
rejil y del apio.

PETUNIA, del nombre vulgar *petun*, con
que designan el tabaco los indígenas del Brasil.

PHASEOLUS, del latín *phaselus*, barqui-
chuelo, por la figura que tienen los granos del
fréjol.

PHLEUM, del adjetivo griego *phléos*, que
significa lleno, fecundo.

PHRAGMITIS, nombre griego de una es-
pecie de caña.

PHYSALIS, de los nombres griegos *phy-
se* ó *physema*, que significan hinchazón, vejiga.

PHYTOLACA, del griego *phytón*, que
significa planta.

PIMPINELA, alteración, dicen, de la pa-
labra latina *bipennula*, es decir, de hojas dos
veces recortadas, en forma de pluma.

PIPER, del griego *píperi*, nombre de la
pimienta.

PISUM, del nombre griego *pisos*, propio
de la alverja ó guisante.

PITHAYA, del nombre vulgar *pitaya* ó *pi-
tajaya*.

PLANTAGO, del latín *planta*, la de los pies, aludiendo á la figura que tienen las hojas del llantén.

POA, del verbo griego *paoo*, pacer.

PODOCARPUS, de los sustantivos griegos *podos*, pie, y *carpón*, fruto, como para decir "fruto con pedículo."

POLIANTHES, del griego *poly*, mucho, y de *anthos*, flor.

POLYGALÁCEAS, del mismo *poly* y del sustantivo *galos*, yelmo ó escudo.

POLYMNIA, género dedicado á la Musa del mismo nombre, que es la de la elocuencia.

POLYPODIUM, de las palabras griegas *poly*, y *podos*, muchos pies, para indicar los numerosos pecíolos que brotan del rizoma.

POMÁCEAS, del latín *pomus*, en griego *póma*. fruta.

POPULUS, del nombre que en latín significa pueblo; porque, para brindarle al pueblo sombra, se plantaban álamos en las plazas de Roma.

PORTULACA, del latín *portula*. puertecilla, por las valvas en que se abren, cuando maduras, las cápsulas de la verdolaga.

POTERIUM, del latín *potare*, beber; porque se usaba por los antiguos en cierta bebida.

POURRETIA, en honra del abate Pourret, botánico francés.

PRIMULÁCEAS, del adjetivo latino *primulus*, primero. por la precocidad de las flores de la primula de Europa.

PROTEÁCEAS, del nombre de Proteo, dios mitológico de las variaciones.

PRUNUS, de *próumnon*, que es el nombre griego del ciruelo.

PSIDIUM, ¿del griego *psia*, fragante, por serlo la guayaba?

PSORALEA, del griego *psooricós*, bueno para curar la tiña: porque en la India usan, para ello, una especie de *psoralea*.

PUNICA, por provenir de Cartago: es el *malus punica* de algunos autores.

PYRETHRUM, del griego *pirethron*, nombre de la yerba que llamamos "de Santa María."

PYRUS, del céltico *peren*, nombre de la pera.

RANUNCULUS, del nombre latino *rana*; porque, á modo de ésta, ama los parajes húmedos.

RAPHANUS, del griego *raphanis*, procedente del verbo *raphainomai*, aparecer presto. Alude á la prontitud con que nace.

RESEDA, del verbo latino *resedo*, calmar, por suponérsela calmante.

RHAMNÁCEAS. Su etimología es oscura, dicen los autores.

RICINUS, nombre latino de la garra-pata, dado á la higuera, por la semejanza que sus granos tienen con tal insecto.

RICHARDIA, en honra del botánico francés Luis Claudio María *Richard*.

ROSA, de su nombre griego *rodon*.

ROSMARINUS, de las palabras latinas *ros* rocío, y *marinus*, cosa del mar.

RUBUS, del adjetivo latino *ruber*, rojo, por el color de la mora.

RUMEX, nombre latino de nuestro *gúlag* ó romaza. *Rumex* significa asta ó lanza, y se aplica á las plantas de este género, por la forma de las hojas de ellas.

RUTA, nombre latino de la ruda, que en griego se llama *ruté*.

SACCHARUM, del griego *sakxarom*, azúcar.

SALIX, de las palabras célticas *sal* y *lis* que significan "cerca del agua."

SALSOLÁCEAS del nombre genérico *Salsola*, propio de unas plantas marinas. Ese nombre se deriva del latín *salsus*, que significa salado.

SALVIA, del verbo latino *salvare*, dar salud, salvar; por las propiedades exageradas de la salvia europea.

SAMBUCUS, nombre latino del saúco europeo.

SANGUISORBÁCEAS, de las voces latinas *sauguis*, sangre, y *sorbere*, sorber; por creerse que la *sánguisorba* era buena contra las hemorragias.

SAPINDUS, del latín *sapo*, jabón, por lo jabonoso de sus cápsulas.

SAPOTÁCEAS, del nombre vulgar del fruto llamado *zapote*.

SAXIFRAGÁCEAS, de las palabras latinas *saxum*, piedra, y *frango*, romper; porque vegetan estas plantas en lugares pedregosos.

SCABIOSA, del nombre latino *scabies*, sarna, por la propiedad depurativa de algunas especies.

SCHINUS, del nombre griego *skinis*, sombra, ó de *sxínos*, lentisco. Este árbol europeo, de la misma familia del molle, es el que produce los frutos llamados *alfónsigos* ó *pistachos*.

SCORZONERA, de *escuerzo*, sapo; por creerse que esta yerba curaba las mordeduras de él.

SCHROPHULARIÁCEAS, derivado de *scrophularia*, nombre de una planta del orden, que se tenía por buen medicamento contra las escrófulas.

SCUTELLARIA, del latín *scutella*, escudilla, por una escama cóncava que tiene tras el cáliz.

SECALE, del céltico *segal* ó *sega*, nombres de la hoz.

SECHIUM, del verbo griego *sekigso*, dicen, el cual significa engordar en establo. No es probable que tal sea su etimología.

SEDUM, del verbo latino *sedere*, por la facilidad con que se acomoda y crece sobre paredes, piedras ó techumbres.

SENECIO, del latín *senex*, anciano, por los blancos penachos que coronan las semillas.

SILENE, por la hinchazón del cáliz, como a del vientre del viejo *Sileno*.

1 Silybum, del griego *sillybos*, rotulado;

por las curiosas manchas de color blanco que pintan las hojas.

SIMPLOCOS, ¿del griego *symploke*, estrechez, enlace, complicación?

SINAPIS, del latín *sinapis*, en griego *sineepi*, nombre de la mostaza.

SIPHOCAMPYLUS, de las voces griegas *siphon*, tubo, y *campylus*, curvo, por lo tubular y encorvado del tallo.

SISYRINCHIUM, del griego *sisyrinchion*, planta bulbosa de que habla Plinio.

SMILAX, nombre latino de la zarzaparrilla. Plinio da este nombre al tejo, y Ovidio á una joven trasformada en corregüela. A esta última circunstancia se debe el nombre *Smilax* de nuestra zarzaparrilla, que es sarmentosa.

SOLANUM, del verbo latino *solor*, aliviar, confortar, por el alivio que en algunos dolores produce la aplicación de las hojas. Varios sujetos del vulgo, y aun de la clase escritora, en la cual hay mucho vulgo también, se figuran que la palabra *solanum* proviene del apellido de un cuencano ilustre. Conveniente sería, pero nada tiene de cierto.

SORGHUM, ¿del griego *sooros*, amontonamiento, cúmulo, ó del latín *surgo*, elevarse, crecer?

SPARTIUM, del latín *spartum*, esparto.

SPECULARIA, del latín *speculum*, espejo.

STACHIS, del griego *stachys*, nombre de una especie de este género.

STACHYTARPHA, del mismo *stachys* y de *tarpha*, denso, espeso.

STANHOPEA, en honra del Conde *Stanhope*, presidente que fué de la Sociedad Botánica de Londres.

STELLARIA, del nombre latino *stella*, por la forma estelar de los pétalos.

STIPA, nombre griego de la paja.

STIRACÁCEAS, de *styrax*, nombre latino del estoraque.

SYMBOLANTHUS, ¿de las voces griegas *symbolos*, unión, ó enlace, y *anthos*, flor?

TACSONIA, del nombre vulgar *tacso*, que tiene en algunos lugares.

TAGETES, del griego *tágathos*, muy bueno, por reputarse, en la India, como flor sagrada.

TALAMÍFLORAS, que tienen los órganos florales insertos en el tálamo ó disco de la flor.

TECOMA, del griego *técos*, prole.

TELANTHERA, de *teles*, lejos, y *anthera*, capsulita del estambre.

THEOBROMA, de las voces griegas *theos*, dios, y *broma*, sustento.

TERNSTROEMIA, género dedicado por Mutis á algún Alemán cuyo nombre ignoramos.

THLASPI, nombre griego y latino de esta planta.

THYMUS, del griego *tymon*, coraje, por su virtud de estimular.

TIGRIDIA, de *tigris*, tigre, por las manchas de la corola.

TILLANDSIA, en honra, acaso de Tilly, general de Alemania.

TRAGOPOGON, de las palabras griegas *tragos*, cabro, y *pogon*, barba.

TRICOCEROS, del griego *trichos*, cabello, y de *keros*, cuérno.

TRICONEMA, del mismo *trichos* y de *neema*, hilo ó estambre.

TRIFOLIUM, de las voces latinas *ter* y *folium*, por ser la hoja compuesta de tres foliolas.

TRITICUM, del latino *tero*, trillar.

TROPEOLUM, del latín *tropeum*, trofeo.

UMBELÍFERAS, del latín *umbella*, parasol ó sombrilla, por la forma de la floración.

UREDO, del verbo latino *urere*, escocer, quemar.

URTICA, del mismo verbo *urere*.

VACCINIUM, nombre latino del jacinto, aplicado, tal vez, por semejanza.

VALERIANA, del verbo latino *valere*, tener salud, estar sano.

VANILLA, del castellano *vainilla*, pequeña vaina.

VERBENA, de su nombre céltico *ferfaën*.

VERONICA, en honra de santa Verónica.

VIBURNUM, palabra latina derivada de *vico* ó *vinco*, en la significación de atar con lianas ó bejucos.

VICIA, del verbo latino *vincire*, ligar, por la propensión que la planta tiene de crecer ligada á cualquier objeto.

VIOLÁCEAS, de *viola*, nombre latino de la violeta.

VITIS, nombre latino, derivado de *vico*, ligar, por lo flexible de los sarmientos.

WEINMANIA, en honor de Weinman.

WERNERIA, dedicada al mineralogista Werner.

XANTHIUM, del griego *xánthion*, nombre de una planta de la misma familia.

ZEA, del verbo griego *zaein*, que significa vivir y hacer vivir, nombre muy digno de nuestro *rey de la espigada tribu*. (*)

(*) Suplico á mis inteligentes lectores que disimulen los yerros que, naturalmente, ha de haber en las interpretaciones etimológicas precedentes. Muy difícil es la materia.

ABREVIATURAS

en nombres de autores citados.

A. DC.	Alfonso De Candolle.
Adans.	Adanson.
Agh.	Agardh.
Ait.	Aiton.
Bart.	Bartling.
Benth.	Bentham.
Blum.	Blume.
Brot.	Broter.
Cav.	Cavanilles.
Corr.	Correa de Serra.
DC.	De Candolle.
Desf.	Desfontaines.
Desp.	Desprez.
Dun.	Dunal.
Endl.	Endlicher.
Gaern.	Gaertner.
G. Don.	George Don.
Griseb.	Grisebach.
Hoffn.	Hoffmann.
H.	Humboldt.

H. B. K.	Humboldt, Bonpland y Kunth.
Hook.	Hooker.
Juss.	Jussieu.
Kch.	Koch.
Kth.	Kunth.
L.	Linneo.
Labill.	Labillardiere.
Lam.	Lamark.
L' Herit.	L' Heritier.
Less.	Lessing.
Lindl.	Lindley.
Mart.	Martius.
Meisn.	Meisner.
Mill.	Miller.
Moq.	Moquin Tandon.
Nees.	Nees von Esembeek.
Pav.	Pavón.
Pers.	Person.
Poir.	Poiret.
R. et P.	Ruiz y Pavón.
R. et Schult.	Romer and Schultes.
R. Br.	Roberto Brown.
Rich.	Richard.
Riss.	Risso.
Ser.	Seringe.
Tabern.	Tabernier.
Tourn.	Tournefort
Tnbg. ó Thumb.	Thumberg.
Vent.	Ventnat.
Wed.	Weddell.
Willd.	Willdenow.

INDICE TECNICO

Abatia	164 y 258	Amarilidáceas	201
Abutilon	24	Amigdalus	59
Acacia	41	Anagallis	124
Acaena	64	Ananasa	212
Acineta	193	Andropogon	278
Achras	125	Anguloa	193
Achyrophorus	118	Anaethum	90
Aerva	166	Anona	9
Agaphantus,	212	Anonáceas	9
Agaricus	248	Antoxanthum	234
Agave	203	Antirrhinum	163
Agrostis	233	Apium	87
Alchemilla	64	Apocynáceas	128
Algas	247	Aárceas	221
Allium	209	Arachis	50
Alnus	185	Aralia	94 y 95
Alonsoa	162	Araliáceas	94
Alopecurus	233	Araucaria	189
Alstroemeria	202	Arauja	130
Althea	22 y 23	Armeniaca	63
Amarantáceas	165	Arracacha	92
Amaranthus	163 y 166	Artemisia	108

Artocarpus	182	Calceolaria	161
Arundinaria	239	Calendula	110
Arundo	227	Calicifloras	40
Asclepiadáceas	129	Campanula	121
Asparagíneas	206	Campanuláceas	121
Asparagus	206	Camphora	174
Aurantiáceas	27	Canna	196
Avena	225	Cannáceas	196
Axineas	68	Caparidáceas	16
Bacharis	104	Capparis	16
Balsamina	37	Caprifoliáceas	97
Balsamináceas	37	Capsicum	153 á 155
Bambusa	232	Capuchina	37
Banisteria	31	Cardiospermum	33
Barnadesia	111	Carica	78
Basella	169 y 170	Cariofiláceas	20
Baselláceas	169	Carludovica	218
Batatas	135	Cassia	43
Begonia	176 y 177	Catleya	195
Begoniáceas	176	Cedrela	29
Bejaria ó Bejaria	123	Cedreláceas	29
Berberis	9	Celulares ó exógenas	244
Berberidáceas	9	Centaurea	111
Beta	167 y 168	Cerasus	63
Betuláceas	185	Ceratonía	41
Bidens	113	Ceratostema	122
Bignonia	133	Cereus	83 y 84
Bignoniáceas	133	Ceroxilon	216
Bistropogon	138	Cestrum	161
Bitneriáceas	26	Cichorium	118
Bixa	17	Cinchona	98
Bixáceas	17	Cinchonáceas	98
Boerhavia	165	Citharexylum	146
Bolletus	248	Citrus	27
Bombax	26	Clematis	5
Borragináceas	136	Cleome	16
Borrago	136	Clusia	30
Brassica	13	Clusiáceas	30
Bromeliáceas	212	Clydanthus	202
Buddleia	163	Cobea	97
Bunchosia	31	Cocos	215 á 217
Buxus	179	Coffea	98
Cactáceas	83	Colocasia	221

Colletia	21	Dahlia	104
Commelina	215	Dalea	47
Commelináceas	215	Datura	155 y 157
Comparettia	194	Daucus	91
Compuestas	103	Delostoma	134
Coníferas	189	Delphinium	8
Confervácea	247	Desmodium	50
Convolvuláceas	134	Dianthus	20
Convolvulus	134 y 135	Dicotiledóneas	5
Coriandrum	92	Digitalis	163
Coriaria	39	Dipsáceas	103
Coriariáceas	39	Dipsacus	103
Corolífloras	124	Dodonea	33
Coulteria	41	Drupáceas	59
Cosmos	114	Drymaria	20
Crasuláceas	82	Durantha	146
Cremanium	67	Embothrium	175 y 202
Crescentia	134	Encalar	250
Criptógamas ó celu- lares	244	Endógenas	191
Crisanthemum	108	Ephedra	191
Croton	180	Epidendrum	194
Crucíferas	12	Equisetáceas	245
Cucumis	74	Equisetum	245
Cucurbita	74	Ericáceas	121
Cucurbitáceas	73	Erodium	36
Cupania	34	Ervum	49
Cuphea	66	Eriobothria	58
Cupressus	189	Erithroxiláceas	32
Cuscuta	135	Erithroxilon	32
Cyclamen	124	Erythrea	51 y 132
Cydonia	57	Erythrina	51
Cynara	114 y 115	Escallonia	85
Cyperáceas	221	Escalloniáceas	85
Chastenea	68	Eschscholtia	11
Chaetogastra	68	Esterculiáceas	26
Cheiranthus	12	Eucalyptus	70
Chenopodium	168 y 169	Eupatorium	103
Chionanthus	127	Euphorbia	177
Chlidanthus	202	Euphorbiáceas	177
Chuquiraga	111	Euterpe	217
Chusquea	238	Exógenas	5
Dactylis	235	Faba	49
		Fanerógamas ó vas-	

culares	5	Jasminum	129
Festuca	235	Juglandáceas	184
Ficus	182	Juglans	184
Foeniculum	89	Krameria	19
Fourcroya	17 y 205	Labiadas	138
Fragaria	55	Lactuca	119
Fragosa	55	Lagenaria	73
Franseria	112	Lantana	145
Fuchsia	66	Lathyrus	50
Fumaria	11	Lauráceas	174
Fumariáceas	11	Lanvandula	142
Gencianáceas	131	Leguminosas	41
Geraniáceas	35	Lepidium	16
Geranium	35	Ligustrum	128
Gladiolus	200	Liliáceas	209
Gnaphalium	109 y 110	Lilium	209
Gnetáceas	191	Lináceas	21
Gossipium	23	Linaria	162
Gramináceas	222	Linum	21
Granáteas	65	Lippia	145
Guillielma	216	Líquenes	247
Guzmanias	214	Loasa	260
Halenia	132	Loasáceas	260
Hedera	94	Lobelia	121
Hedyotis	101 y 136	Lobeliáceas	120
Helianthus	113	Lolium	223 y 224
Heliconia	199	Lomatia	176
Helichrysum	109	Lonicera	97
Heliotropium	137	Lorantháceas	95 y 190
Hidranga	87	Loranthus	95 y 96
Holcus	234	Lucuma	125
Hongos	248	Lupinus	42
Hordeum	224	Lycium	155
Hypericáceas	29	Lycopersicum	146
Hypericum	30 y 67	Lycopodiáceas	245
Iberis	12	Lycopodium	245
Ilex	50	Lythráceas	66
Inga	47	Macleania	122
Ionidium	18	Macroscepis	129
Iridáceas	199	Magnolia	8
Iris	199	Magnoliáceas	8
Jacquinia	125	Maja	167
Jasmináceas	129	Majorana	142

Malpighiáceas	31	Nigella	8
Malus	56	Ochroma	26
Malva	23	Ocimum	138
Malváceas	22	Oenothera	65
Mangifera	40	Oidium	34
Manihot	178	Olea	127
Masdevallia	195	Oleáceas	127
Mathiola	12	Onagráceas	65
Matricaria	107	Odontoglossum	193
Maxillaria	195	Oncidium	192
Medicago	43	Opuntia	84 y 85
Melastomáceas	67	Origanum	141
Melissa	142	Orquidáceas	191
Mentha	138	Osteomeles	59
Mespilus	58	Oxalidáceas	38
Michelia	8	Oxalis	38
Miconia	30 y 67	Palmáceas	215
Micrococos	216	Pancratium	201
Micromeria	139	Pandanáceas	218
Mimulus	163	Panicum	226
Mirabilis	165	Papaver	10
Monnina	19	Papaveráceas	10
Monoclamídeas	195	Papayáceas	78
Monocotiledóneas	191	Parietaria	181
Moráceas	182	Pasiflora	79
Moros	260	Pasifloráceas	79
Morchella	249	Paspalum	226
Muhlenbechia	174	Pastinaca	90
Musa	197	Pelargonium	35
Musáceas	197	Peperomia	184
Musgos	246	Perezia	116
Myosotis	137	Pernetia	121
Myrica	186	Persea	174
Myricáceas	186	Persica	59
Myrospermum	53	Petroselinum	88
Myrsináceas	125	Petunia	160
Myrtáceas	68	Phaseolus	51 y 52
Myrtus	68	Phleum	236
Narcisus	201	Phragmites	238
Nassauvia	110	Phisalis	154
Nerium	128	Phytelephas	170 y 218
Nicotiana	157	Phytolaca	170
Níctagináceas	165	Phytolacáceas	170

Pimpinella	89	Ruta	39
Piper	183	Rutáceas	39
Piperáceas	183	Sacharum	240
Pisum	48	Salicáceas	187
Plantagináceas	164	Salix	186
Plantago	164	Salsoláceas	167
Poa	237	Salvia	139 y 140
Podocarpus	95 y 190	Sambucus	97
Polianthes	212	Sanguisorbáceas	64
Poligaláceas	19	Sapindáceas	33
Poligonáceas	171	Sapindus	33
Poligonum	171	Sapotáceas	125
Polymnia	104	Saxifragáceas	85
Polypodiáceas	244	Scabiosa	103
Polypodinm	244	Schinus	40
Pomáceas	56	Scirpus	221
Populus	188	Scorzonera	117
Portulaca	82	Scrophulariáceas	161
Portulacáceas	82	Scutellaria	143
Poterium	64	Secale	228
Pourretia	213	Sechium	77
Primuláceas	124	Sedum	82
Proteáceas	175	Senecio	110
Prunus	61 á 63	Silene	20
Psidium	70	Silybum	114
Psoralea	47	Symplocos	125
Puccinia	249	Simbolanthus	133
Punica	65	Sinapis	14
Pyrethrum	107 y 108	Siphocampylus	120
Pyrus	56	Sisymbrium	16
Ranunculáceas	5	Sisyrinchium	200
Ranunculus	6	Smilax	209
Raphanus	14	Solanáceas	146
Rhamnáceas	21	Solanum	147 á 153
Reseda	17	Sonchus	119
Resedáceas	17	Sorghum	227
Richardia	221	Spartium	42
Ricinus	179	Specularia	121
Rosa	54	Sprekelia	212
Rosáceas	54	Stachis	143
Rosmarinus	141	Stachytarpha	145
Rubus	55	Stanhopea	193
Rumex	172 y 173	Stellaria	21

Stipa	228	Tropeolum	37
Styracáceas	126	Umbelíferas	87
Symbolanthus	133	Uredo	249
Symplocos	126	Urtica	181
Tacsonia	81	Urticáceas	181
Tagetes	105 y 106	Vaccinium	122
Talamífloras	5	Valeriana	101 y 102
Tecoma	133	Valerianáceas	101
Telanthera	167	Vanilla	191
Theobroma	26	Vasculares ó endóge-	
Ternstroemia	24	nas	5
Ternstroemiáceas	24	Verbascum	162
Thlaspi	13	Verbena	144 y 145
Tradescantia	215	Verbenáceas	144
Thuya	190	Veronica	164
Thymus	139 y 142	Viburnum	97
Tigridia	200	Vicia	18
Tillandsia	214	Violáceas	18
Tragopogon	119	Vitáceas	34
Trichoceros	195	Vitis	34
Trichonema	201	Weinmania	85
Trifolium	44	Werneria	110
Triplaris	259	Xanthium	112
Triticum	222	Zea	229
Tropeoláceas	37		



INDICE

DE

NOMBRES VULGARES

Acacia	41	Agarico	249
Acedera	172	Agracejo	10
Aceituno	127	Aguacate	174
Acelga	168	Aguacolia	83
Aciano	111	Aguardiente	241
Adormidera	10	Aguarongo	213
Achicoria europea	118	Alamo	188
Achicoria amari- lla	110 y 118	Alcachofa	114
Achicoria blanca	110	Alcanfor	114
Achiote	17	Alcaparra	16
Achira	196	Alfilerillo	36
Achogcha	77	Alforfón	171
Achupalla ó Achu- pilla	213	Alquitira	193
Adelfa	129	Ajenjo	108
Adormidera	10	Ají del Yunguilla	153
		Ají rocoto	154
		Ají mutuchu	154

Ajo	209	Aya pugllana	68
Álamo	188	Aya rosa	106
Aliso	186	Azúcar	242
Albahaca	138	Azucena	209
Albaricoque	63	Azul chilca	139
Albérchigo	59	Babaco	78
Alcaparra	204	Badea	80
Alelí	12	Balsa	26
Alfalfa	43	Balsamina	37
Alfilerillo	36	Banano	197
Algarrobo	41	Barbasco	125
Algodón	23	Batata	135
Alheña	128	Batatilla	134
Alucema	142	Begonia	176
Almendro	59	Bejuco imperial	97
Alquitira	193	Bella unión	18
Altamisa europea	108	Berengena	153
Altamisa del país	112	Berza	13
Alverja	48	Berro	15
Alverjilla	50	Betarraga	167
Allcu jambi	152	Bignonia	133
Allpa anís	106	Bijao	199
Amapola	11	Blanco de setas	249
Amor seco	64—113	Bledo	166
Anilina	85	Bocas de dragón	163
Anís	89	Boj	179
Apio	87	Bola de nieve	97
Apio nabo	88	Borraja	136
Arbol del pan	182	Botón de oro	11
Araucaria	189	Buenas tardes	165
Arirumba	202	Burro chini	181
Arquitectura	109	Cacahuete	50
Arupo	128	Caballo chupa	245
Arracacha	92	Cabuya	203
Araucaria	189	Cabuyo blanco	205
Arrayán	68	Cabuyo negro	203
Ashaput	96	Cacao	26
Ataco	165	Cadillo	47
Atopa	250	Cafeto	98
Atug choglllo	170	Calabazo	73
Avena	225	Calaguala (Euphor-	
Aya chilchil	106	bium)	178
Aya huasca	32	Calaguala (Polypo-	

dium)	244	Ciruelo verde	31
Calcha	231	Cizaña	223
Caléndula	110	Clavel	20
Cálzug	144 y 215	Clavellina	20
Callambas	248	Cloca (enfermedad)	60
Callpachina yuyu	131	Coca	32
Camote	135	Cocaina	33
Campanillas	121	Coco	215
Canchalagua	132	Coco de Chile	216
Caña ó cañamiel	241	Cochinilla	85
Cañabrava	238	Cohombro	74
Cañaro	51	Col	13
Cañuela	233	Coliflor	13
Capuchina	37	Colirábano	13
Capulí	61 y 258	Colombiana	65
Carbón (hongo)	249	Colla	105 y 258
Cardiaca	143	Concha	221
Cardo comestible	115	Conejitos	163
Cardón	103	Congona	184
Cardosanto	114	Contrarayo	177
Carnaval sisa	177	Coralillo	206
Carrizo	238	Corozo	218
Cartucho	221	Corregüela	135
Cascarilla	98 á 100	Cortadera	227
Caspi barba	246	Cosacosa	25
Casha marucha	112	Cosacosita	25
Casha uvilla	153	Cosmos	114
Caucho	182	Crisantemo	108
Cashca	86	Cubilán	110
Cebada	224	Cucharillas	175
Cebolla	210	Cuchi chicama	215
Cebolla perpetua	211	Cuchi chupa	246
Cebollino	212	Cuchi malva	23
Cedro	29	Culantro	92
Cedrón	145	Culén	47
Ceiba	26	Cumar	135
Centeno	228	Cundurango	129
Cerezo	63	Cúscuta	135
Cerraja	119	Cuy chunzhulli	
Ciclamen	124	(Ionidium)	18 y 136
Cidra	28	Cuy chunzhulli	
Ciprés	189	(Stachis)	143
Ciruelo	61	Cuy huañuna	92

Chachacoma	85	Escorsonera espa-	
Chagra gúlag	173	ñola	117
Chahuar	203	Escorsonera del	
Chahuar mishqui	204	país	116
Chahuarquero	204	Esencia de rosa	36
Chamana	33	Espárrago	206
Chamburo	78	Espejo de Venus	121
Chamico	155	Espinos blancos	83
Chaquino	53	Espliego	142
Chicama	104	Espuelas casha	9
Chichira	13	Ecualipto	70
Chilca	104	Faroles	121
Chilchil	106	Faroles chinos	24
Chiluacán	78	Fernán Sánchez	259
Chinchimaní	21	Festuca	235
Chirimoya	9	Fleo	236
Chirivía	90	Flor de Cristo	194
Chocar	222	Flor del lazo	212
Chocho	42	Flor de papel	109
Chogllo agcha	135	Floripondio blanco	156
Chonta	217	Floripondio común	156
Chontarruru	216	Fluva	234
Chuchipchi	164 y 258	Fresa	55
Chugchug	161	Frescos del vulgo	166
Chullachaqui	37	Fresno del país	133
Chulco	38	Frísol ó fréjol	51
Chuquiragua	111	Fromental	226
Chuzalongo	103	Frutilla	55
Dalia	104	Fucsia	66
Damasco	63	Fumaria	11
Digital	163 y 258	Gamalote	227
Dividivi	41	Gañal ó Galuay	175
Drimaria	20	Garao	176
Ducu	30	Gatitos	163
Duda	239	Gazhul	247
Durazno	59	Genciana	131 y 132
Encalar (remedio)	250	Geranio	35
Eneldo	89	Gigantón	83
Encenillo	86	Girasol	113
Escancel	166	Gladiolo	200
Escarola	118	Gomero azul	70
Escoba de Castilla	107	Gordolobo	162
Eocobilla	25	Gramma ordinaria	223

Gramma de olor	234	Ichu	228
Granadilla de mate	79	Inga huahual	69
Granadilla de Quijos	79	Inga rosa	145
Granado	65	Inguil	195
Granizo	12	Inmortales	109
Grulla	81	Iso	47
Guadua	232	Ishpapuru	202
Guagra callu	82	Jarcia	203
Guámag	232	Jazmín	129
Guándug	156	Jazmín de Jujuy	130
Guarango	41	Jícama	104
Guayaba	70	Jora	229
Guarguar	157	Joyapa	122
Guáylug	134	Juacte	59
Guayusa	126	Judías	53
Guindo	63	Juncó	21
Guineo	197	Jurupi	34
Guisante	48	Jurupillo	34
Guisguis	162	Laglag ó láplag	200
Gúlag	172 y 259	Lancha (enferme-	
Gullán	81	dad)	24, 147 y 150
Gusgús	120	Laurel de cera	186
Haba	49	Laurel rosa	129
Habichuelas	53	Laytu ó ligto	202
Heliotropio	137	Lechero	177
Higo	182	Lechuga	119
Higuerilla	179	Lechuguilla	110
Higüila ó higüilán	19	Lengua de vaca	173
Hinojo	89	Lenteja	49
Hinojo de Florencia	89	Ligustro	128
Holco	234	Lima	28
Hongos	248	Limeño	76
Hortensia	87	Limón real	28
Huaba	47	Limón sutil	28
Huahual	69	Linaria	162
Hualicón	122	Linaza	22
Huallua	47	Lino	21
Huapsay	96 y 190	Lirio	199
Huarmi ducu	31	Lobelía	121
Huaviduca	183	Lugma	125
Huicundo	214	Lutuyuyu	170
Huizhu	25	Llachapa sisa	201
Icamanche	202	Llantén	164

Madreselva	97	Morera negra	260
Magnolia	8	Morfina	10
Maguey	204	Mortiño del país	150
Maíz	229	Mortiño de Quito	122
Malva alta	23	Mosquito	195
Malva olorosa	36	Mostaza	14
Malvarosa	22	Mote	229
Mangapaqui	140	Mote casha	146
Mango	40	Mundillos	97
Maní	50	Muña	138
Manzana chilena	58	Musanseta	198
Manzanilla	107	Mutuchu	154
Manzanillo	56—261	Nabo	13
Manzano	56	Naranja agria	28
Marar	25	Naranja dulce	27
Maravilla	200	Naranjilla	153
Marcu	113	Naranja de Quito	153
Margarita	212	Naranjo mandarín	28
Mastuerzo	37	Narciso	201
Mashua	37	Natema	32
Matapalo (Fi-		Níspero	58
cus)	135 y 182	Níspero del Japón	58
Matapalo (Cús-		No me olvides	137
cuta)	135	Nogal del país	185
Matara	222	Nogal europeo	184
Mate	50	Nuez	184
Mate (calabazo)	73	Ñáchag	113
Matequillcana	30	Oca	38
Matico	103 y 139	Olivo	127
Mejorana	142	Opio	10
Melocotón	59	Orégano	141
Melón	74	Oreja de ratón	137
Melloco	38 y 169	Orejuela	64
Membrillo	57	Orchilla	247
Meteorismo (enfer-		Ortiga	180
medad)	45	Pacarcar	59
Mielga	43	Pacay	47
Miramelindos	38	Pagma	16
Molle	40	Pagpa	203
Mollentín	174	Paja	228
Morera	55	Paja toquilla	218
Moradilla	167	Pajarito	8
Morera blanca	260	Pallar ó torta	52

Palma Christi	179	Pintilla	146
Palma de cera	216 y 217	Piña	212
Palma real	217	Piñán	39
Palmito	217	Pirigullán	81
Palomita	218 y 192	Pishcu yuyu	21
Palta	174	Pitahaya	84
Pamba Pínllug	178	Plátano	197
Pan de puerco	125	Pluma de oro	108
Papa ó patata	147	Poa	236
Papaya	78	Polaco	105
Papaina	78	Poleo del país	138
Parietaria	181	Polvillo	12
Pasalla	198	Poma de olor	103
Pasto azul	235	Porotillo	138
Patacun pan-		Poroto	51
ga	181 y 184	Porotón	51
Payama	123	Prusiano	177
Payco	169	Puerro	210
Pelargonio	35	Pulque	204
Pelileo	43	Pumamaqui	94
Penco	203	Purugrug	120
Penco blanco	205	Purupuru	81
Pensamiento	18	Quilluyuyu	67
Pepino del país	150	Quina	98 á 100
Pepino europeo	74	Quindi sungana	140
Peral	56	Quinua	168
Peregil	88	Quinua de tostar	166
Perico	193	Rabanito	14
Perrito	163	Rábano	14
Pesol	48	Raigrás	224
Petunia	160	Rambrán ó ranrán	186
Pichanilla	66	Ramos	220
Pelma	221	Ratania	19
Pileo ó pelileo	43	Remolacha	167
Pilchi	134	Reseda	17
Pilchi sachá	124	Resumen clasificado	251
Pilligmuru	33	Retama	42
Pimienta	183	Retamilla	193
Pimpinela	64	Romerillo	30
Pinganilla	20	Romero	141
Pingopingo	191	Romero Sacha	102
Pínllug	177	Rosa	54
Pino de escudilla	189	Ruda	39

Rumi barba	247	Shanzhi	39
Saboya	237	Shayag verbe-	
Sacha anís	106	na	144 y 145
Sacha gúlag	173	Shigüiza	5
Sacha papa	147	Shiñán	111
Sacha pepino	155	Shipalpal	102
Sada	239	Shirán	113
Salsifí blanco	119	Shulalag	161
Salsifí negro	117 y 119	Shulla sachá	21
Salvaje	214	Shullu colorado	65
Salvia	139	Shullu amarillo	65
Salvia real	163	Shunguir	65
San Agustín yuyu	178	Shurdán	47
Sandía	148	Shushpilla	9
Sanguinaria	67	Tabaco	156
Sangorache	165	Tacso	81
Sapo sachá	248	Tagma	16
Sara	229	Tagua	218
Sarar	85	Tañi	118
Saucecillo	206	Tártago	177
Sauce de Babilonia	187	Taruga joyapa	121
Sauce real	187	Taruga sachá	132
Sauce silvestre	187	Taruga tañi	6
Saúco europeo	97	Taso ó tasu	165
Saúco del país	160	Tauri	42
Sérrag	67	Tililín	183
Setas	248	Tipu	139
Siempreviva	82 y 109	Tírag	122
Siglolón	78	Tisón (hongo)	249
Sígsig	227	Togte	185
Simar	96	Tomatera	146
Siquitapacay	131	Topinambur	113
Sírig verbena	144	Tomillo	139 y 142
Solimanillo	171 y 219	Toquilla	218
Sólo para ti	163	Torito	193
Sorgo	227	Torito oloroso	193
Soto	64	Toronja	28
Sucus	240	Torongil	142
Sulsul	180	Totora	221
Sunfo	139	Totorilla	222
Suro	238	Trébol	44, 45 y 46
Suspiro de la reina	8	Trensilla	167
Shalshacu	226	Trigo	222

Trigo sarraceno	171	Yerba de guinea	227
Trinitaria	47	Yerba del infante	50
Tuberosa	212	Yerba del Paraguay	50
Tuberosa azul	212	Yerba de Santa Ma-	
Tulapa	59	ría	107
Tumbo	80	Yerba del toro	66
Tuna	84	Yerbaluisa	238
Túrpag ó túrpug	152	Yerba mora	150
Tuyo	221	Yuca	178
Udur	146	Yurag chahuar	205
Urcu huapsay	191	Zambo	74
Urcu paqui	194	Zameruja	32
Urcu ugsha	228	Zanahoria común	92
Urpi sisa 101 y	136	Zanahoria europea	91
Ushcu cebolla	201	Zañas	97
Uva	34	Zapallo	76
Uvilla	155	Zapote	126
Vainilla (legumi-		Zarcillo sachá	66
nosa)	42	Zarzamora	55
Vainilla (orquídea)	191	Zarzaparrilla	209
Valeriana	101	Zhadán	104
Vallico 223 y	226	Zhal	261
Vara de Jesé	212	Zharcapu	146
Verbena	145	Zhillag	200
Verdolaga	82	Zhima	201
Verónica	164	Zhiray	261
Vicia	53	Zhullín	222
Vid	34	Zhurdán	47
Vinagrilla	172	Conclusión	263
Violeta	18		
Viravira	109		
Viuda	103		
Vulpina	233		
Yajé	32		
Yana chilea	104		
Yedra	94		
Yerbabuena	138		

APÉNDICE

Explicación eti-	
mológica de pala-	
bras técnicas	265
Abreviaturas en	
nombres de autores	287.

ERRATAS

Es natural que haya muchas, por la prontitud con que se ha hecho la impresión de este libro. Las principales que hemos podido notar son las que corregimos á continuación.

Página	Línea	Dice	Debe decir
56	15	aun	aún
73	13	ampuntarse	amputarse
82	21	consideráñdolos	considerándolos
"	25	leugua	lengua
120	10	poro	pero
129	9	pesronas	personas
132	10	tendiendose	tendiéndose
116	24	vuigo	vulgo
160	13	pelunia	petunia
161	20	especios	especies
169	4	medianameute	medianamente
"	26	frecuenia	frecuencia
209	2	consiguien	consiguiente
"	9	provechosamente	provechosa
214	4	ella	él
218	31	bfancos	blancos
224	21	manere	manera
245	8	curiosa	curiosas
"	16	baslante	bastante

