Nervio medio filiforme por el haz, grueso por el envés; nervios laterales marcados inferiormente, a razón de 2 por centímetro. Tomento lanoso blanco o blanco-ceniciento, denso y aplicado, con más o menos brillo argentado en bordes y nervios.

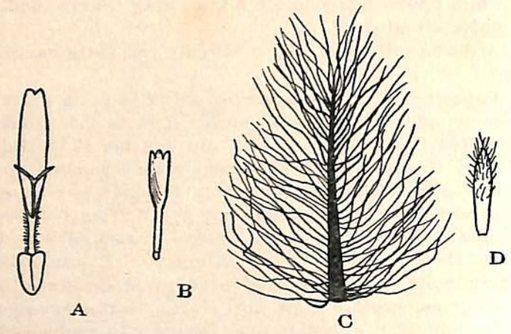


Fig. 5.—*Espeletia colombiana* Cuatr.: A, flor periférica; B, flósculo; C, bráctea del involucro; D, pajita del receptáculo (× 3 del natural).

Ramas floríferas robustas, de 40 á 60 cm. long. por 1 cm. de diámetro, provistas de abundante y flojo tomento lanoso, blanco argentado, de largos pelos que cubren también las hojuelas, brácteas, pedúnculos y cabezuelas.

Hojuelas caulinares alternas, largamente lineales, 14 cm. long. por 0'6 cm. lat.

Corimbos de 20 cm. long. por 10-15 cm. lat., con 20-30 capítulos. Ramas de la inflorescencia 12 cm. long., en las axilas de brácteas lineales, de igual longitud. Las ramas inferiores llevan varios (2-4) capítulos cortamente pedunculados, las superiores son monocéfalas, todas provistas de varias bracteitas lineales a lo largo del pedúnculo (de 3 mm. diámetro).

Capítulos de 20 mm. diámetro. Brácteas en 3 filas (en nº de 30 las estériles), estrechamente lineales, agudas, 1-1'4 mm. ancho, hasta 14 mm. de largo, densamente cubiertas por un tomento seríceo, lanoso, flojo, formado por pelos de 7 mm. long.

Pajas del receptáculo 5-6 mm. long., 1-1'2 mm. lat., agudas, hirsutas en su parte superior. Ligulas de 9-10 mm. long. por 1'5 mm. lat. Tubo 2 mm., hirsuto. Limbo oblongo generalmente bidentado. Aquenio 2'5 mm., lampiño, trígono.

Flósculos de 5 á 6 mm. long. (tubo de 3 mm.) lampiños o escasamente ciliados.

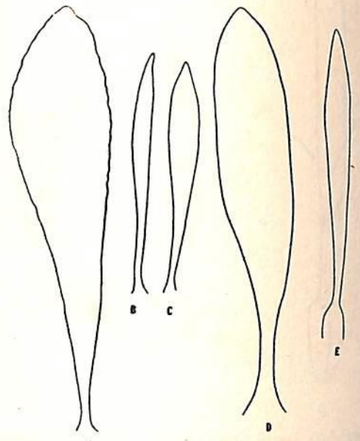


Fig. 6.—Perfiles de las hojas: A, de E. Jimenez-Quesadæ; B y C, de E. colombiana; D, de E. Lopezii, y E, de E. Arbelaezii. Todas reducidas a 1/5 del tamaño natural.

Interesante especie del acaulirrosuletum, muy difundida en la Sierra Nevada del Cocuy, entre 3.800-4.200 m. alt., en las faldas inclinadas de las montañas con cierto drenaje. (Plancha, fig. D).

Es planta muy afine a la *E. Funckii*, pero difiere esencialmente por las ramas muy robustas, inflorescencias más nutridas y cubiertas por un indumento más abundantemente lanoso-argentado y flojo.

VOCABULARIO DE TERMINOS VULGARES EN HISTORIA NATURAL COLOMBIANA

HERMANO APOLINAR MARIA
Director-fundador del Museo de Ciencias Naturales del Instituto de La Salle—Bogotá
Profesor en el mismo Instituto.

(Continuación)

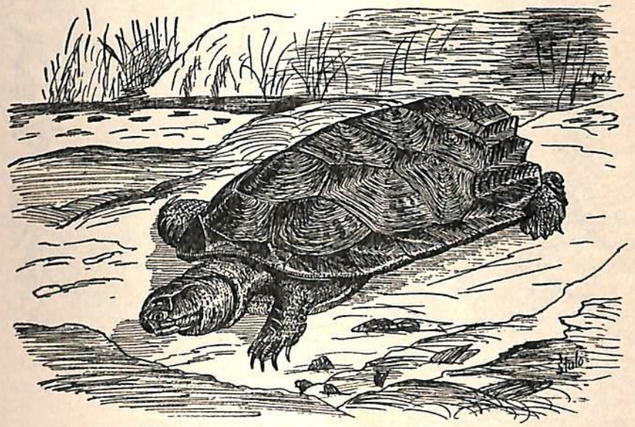
501.—*Arrayán.*

Myrtus mollis HBK. Familia de las *Mirtáceas.*

El género *Myrtus (Myrtos,* de *Myron,* perfume) consta, según ciertos autores, de un centenar de especies; otros reducen este número a la mitad.

M. mollis es un arbusto de nuestras tierras frías, cuyas fruticas son comestibles. Según el General C. Cuervo Márquez, las hojas se usan para curar las diarreas.

En las mismas regiones se encuentra el *M. foliosus* HBK, conocido también con el nombre de *arrayán.*



Arrau n. v.—*Podicnemus expansa.* Familia de los *Quelónidos.*
(Descripción: V. Nº 500, entrega anterior de esta Revista).
Dib.: Brehms Thierleben, 7e. Band, pag. 609. 1900. Leipzig und Wien. Bibliographisches Institut.

502.—*Arrayán.*

Myrtus microphylla H.B.—Familia de las *Mirtáceas.*

Es otra especie de las tierras frías, de flores blancas, que se desarrollan sobre pedúnculos axilares, uniflores.

503.—*Arrayán.* (Costa Atlántica).

Eugenia sp.—Familia de las *Mirtáceas.*

El presente género, dedicado al príncipe Eugenio de Saboya, comprende más de 700 especies de la América y Africa tropicales, Australia y Nueva Caledonia. Según el "Index Generum Phanerogamorum" de Th. Durand, el número de las especies descritas pasa de 760.

504.—*Arrayán* (Medellín); *Arrayancito* (Medellín).

Myrcia popayanensis Hieron.—Familia de las *Mirtáceas.*

Se han descrito algo así como 500 especies pertenecientes al presente género; sin embargo, los diversos autores no están de acuerdo en este punto; algunos admiten apenas 300, propias de la América tropical.

El Rev. Hermano Daniel, Profesor de Historia Natural en el Colegio de San José, de Medellín, en su "Flora del Capiro", dice lo siguiente: "*M. popayanensis* Hier.—Arbol de ocho o más metros de altura, llamado *arrayán.* Hay varios ejemplares en los bordes del camino que conduce a Capiro".

505.—*Arrayán* (Antioquia).

Myrcia acuminata HBK.—Familia de las *Mirtáceas.*

De la presente especie, dice el doctor Emilio Robledo en su obra "Lecciones de Botánica", pág. 487: "Arbolito de nuestros climas templados, de bellas flores blancas, que son verdadero adorno de nuestros campos en los meses de diciembre".

Las hojas dan, según el mismo autor, por destilación, una esencia de color verde de esmeralda, compuesta de hidrocarburo y mirtol.

506.—*Arrayán; Huesito* (en Medellín); *Arrayancito* (Valle del Magdalena).

Malpighia glabra Lin. — Familia de las *Malpigiáceas.*

Malpighia (género dedicado a Malpighi, naturalista italiano del siglo XVII).

El General C. Cuervo Márquez en su obra "Tratado Elemental de Botánica", pág. 291, indica dos especies principales del presente género, que consta de unas 20, todas propias de la América tropical.

Las dos especies señaladas por dicho autor, son: *M. glabra* Lin. y *M. punicifolia* Lin.

Dice así tal autor: "Estas dos especies [illegible] es-

ACADEMIA COLOMBIANA DE CIENCIAS EXACTAS BIBLIOTECA BOGOTA

capar por las grietas naturales que se hacen en la corteza, una goma blanca, que tiene el mismo sabor y propiedades de la arábiga. Los frutos de ambas especies son muy semejantes a las ciruelas europeas, tienen un sabor análogo, pero más aromático; se usan mucho en dulcería. Con ellos se prepara un *sirop* muy agradable y refrescante. El jugo sólo se usa en gargarismos en los casos de angina".

"Las raíces y la corteza de todas las especies del género, tienen propiedades astringentes; se usan principalmente para juagatorios de la boca, para curar las fungosidades de las encías. Los frutos verdes son todavía más astringentes. La corteza se usa mucho como curtiembre, y el palo sirve para teñir de encarnado".

"*M. glabra* está señalada como creciendo entre Anapoima y el Magdalena, de Mariquita y de la Costa Atlántica; y *M. punicifolia,* de las regiones de Cartagena y del Valle de Upar" ("Prodromus Floræ Novus Granatensis", pág. 305.—Triana y Planchón).

507.—*Arrayán bobo; Cucubaro, Huesito. Myrsine rapanea?*—Familia de las *Mirsináceas.*

El género consta de unas 80 especies, de las regiones tropicales y subtropicales del globo.

El señor J. M. Duque, en su obra "Manual de Bosques", pág. 209, hablando de la presente especie dudosa, dice lo siguiente: "Tiene 7 metros de altura por 0.40 centímetros de diámetro.... Frutos comestibles, esféricos, pequeños, morado-obscuros, con una sola semilla, y usados para preparar una orchata; corteza conteniendo tanino; madera regularmente dura, pesada y aceptable en las construcciones bajo la forma redonda, o para listones cuadrados. Habita en tierras frías".

508.—*Arrayán escobo.*—En el "Catálogo de Muestras" enviadas en 1872 a una Exposición en Londres, se señala con el nombre apuntado una muestra procedente de la región de Facatativá con la referencia: "especie no clasificada".

509.—*Arrayán sabanero* (Orocué).

Según las indicaciones encontradas en el herbario del señor Bayón, se da este nombre en los llanos de Orocué a una *Eugenia* todavía no clasificada.

510.—*Arrayancito.* (Véase número 504).

511.—*Arrayancito.* (Véase número 506).

512.—*Arrendajo.*

Con este nombre vulgar se conocen en el país las diversas especies del género *Cacicus.*

Las principales especies de nuestra fauna son:

1ª—*Cacicus cela* Spix.—Especie descrita en 1758 por Linneo con el nombre de *Oriolus cela,* y luégo por diversos autores con el nombre de *Cassicus persicus.*

C. cela habita las regiones cálidas que se extienden al este de la Cordillera Oriental; también se encuentra en las regiones de Santa Marta. La especie se encuentra también en las Guayanas y en la hoya del Amazonas.

2ª—*C. Prevosti* Less., que se encuentra desde México hasta el Ecuador.

3ª—*C. Vitellinus* Lawr. 1864. La especie fue descrita en 1860 con el nombre *Cassicus icteronotus* Cass. sobre un ejemplar cogido en la región del bajo Atrato; en 1871 Wyatt describió la misma especie con el nombre de *Cassicus flavicrissus.*

La presente forma está localizada en la región cálida del bajo Atrato y la región de Santa Marta.

4ª—*Cacicus leucorhamphus* Bon. Habita la zona templada de las tres Cordilleras. El ejemplar que sirvió al príncipe Bonaparte para describir la especie, procedía de Bogotá. El autor publicó la descripción en 1843 con el nombre de *Xanthoraus leucorhamphus.*



Arrendajo, n. v.—*Cacicus cristatus.*
Dib.: "Die Vögel", von Dr. Alfred G. Brehm.
1er. Band, p. 377—1900. Leipzig und Wien. Bibliographisches Institut.

Hacia el sur *C. leucorhamphus* se encuentra en las montañas del Ecuador.

5ª—*Cacicus hæmorrhous affinis* Swains. Forma de las regiones amazónicas colombianas. Se encuentra también en el Brasil y en las Guayanas.

6ª—*Cacicus uropygialis uropygialis* Lafr. Se encuentra en la región subtropical de la Cordillera Oriental, en la parte occidental del Valle del Cauca; hacia el sur, habita las montañas del Ecuador.

7ª—*Cacicus uropygialis pacificus* Chapm. Forma descrita por F. M. Chapman en "Bull Am. Mus. Nat. Hist.", pág. 655, 1915. En su obra "Distribution of Bird-Life in Colombia", pág. 629, 1917, repite los caracteres esenciales de la nueva subespecie que se encuentra, por lo menos, desde el río Salaquí hacia el sur, en toda la costa del Pacífico hasta el Ecuador.

513.—*Arrieras.*

Nombre vulgar de unas hormigas de los géneros *Cephalotes* y *Atta.*

La especie más temible, en cuanto al daño que causa a la agricultura, despojando los árboles frutales y otras plantas cultivadas, de sus hojas, es *Cephalotes atratus* F. C. *(Atta cephalotes);* pocas horas le bastan para despojar un árbol de regular tamaño.

Estas hojas no sirven, como se creía en otros tiempos, para la alimentación de las hormigas, sino para preparar terreno adecuado para el establecimiento de *Jardines de hongos.*

Para establecer un *jardín* de estos, unas hormigas trituran las hojitas con sus mandíbulas hasta dejarlas completamente empapadas de su saliva; así obtienen una papilla que depositan en las cámaras preparadas para el efecto. Cuando todo está listo, traen de otro punto ya sembrado, el *micelio* de un pequeño hongo que no tarda en desarrollarse. Toda la masa de hojas preparadas se cubre de un tejido de filamentos blanquecinos *(micelio),* sobre el cual aparecen los tallitos con los pequeños sombreros de los hongos. Estos últimos constituyen el alimento principal de los moradores de la colonia, especialmente de las larvas, hembras y machos.

A veces penetran las obreras en las casas, donde roban toda clase de comestibles: maíz, arroz, pan, etc.

El hormiguero subterráneo, formado por numerosas galerías, puede alcanzar una profundidad de dos a tres metros.

Constituyen estos insectos una de las grandes plagas de las tierras calientes.

Atta colombica Guer., es una especie algo más grande que la anterior, y de un color más claro.

514.—*Arriero* (Fusagasugá); *Copetón* (Medellín).
Elænia pudica pudica Scl.—Avecilla de la Familia de los *Tiránidos.*

Sclater describió a *El. pudica* en 1870, sobre un ejemplar que procedía de una de las llamadas colecciones de Bogotá. Más tarde (1879), Sclater y Salvin describieron otro ejemplar, procedente de Medellín, con el nombre de *El. frantzi.* En 1898, Bangs, valiéndose de ejemplares procedentes de las montañas de Santa Marta, describió la misma especie con el nombre de *El. Browni;* por fin Berlepsch, en 1907, publicó una nueva descripción con el nombre de *El. frantzi pudica,* considerando la forma como una variedad.

Elænia pudica pudica Scl., habita la zona subtropical de las Cordilleras Central y Oriental.

Otras especies del mismo género y pertenecientes a la fauna colombiana son:

El. pudica brachyptera Berl., de las regiones suroccidentales de la República.

El. parvirostris Pelz., de los Llanos orientales.

El. chiriquensis chiriquensis Lawr., habita las regiones subtropicales de Colombia; sin embargo, de las montañas de Santa Marta se conocen ejemplares cogidos en la zona tropical.

El. gigas Scl., parece especial de las regiones orientales, del pie de la Cordillera, llano adentro.

El. flavogaster flavogaster Thun., se encuentra en casi toda la zona tropical colombiana.

515.—*Arriero; Tres pesos.*

Diplopterus nævius Wyatt.—*Tapera nævia* Lin.—Familia de los *Cucúlidos.*

Linneo describió la especie en 1766, con el nombre de *Cuculus nævius.* Wyatt, en 1871, la llamó *Diplopterus nævius.*

La especie se encuentra, sobre todo, en los sitios áridos de tierra caliente.

516.—*Arrocero.*

Cassidix orycivora Scl. et Salv.—Familia de los *Ictéridos.*

En 1879, Sclater y Salvin describieron la especie con el nombre apuntado sobre ejemplares procedentes de la Cordillera Central; más tarde (1900), Bangs describió la variedad *violea* sobre material originario de la región de Santa Marta.

Según el "Nomenclator Avium Neotropicalium", de Sclater y Salvin, la especie se encuentra desde México hasta el Ecuador; en las Guayanas y en el Brasil.

517.—*Arrocero.*

Dolichonyx orycivora Lin.—Familia de los *Ictéridos.*

Especie común, desde México y América Central, hasta Bolivia y Paraguay.

518.—*Arrocillo; Arroz cimarrón.*

Oriza latifolia Desv. — Familia de las *Gramíneas.*

El género *Oryza* (de *Eruz,* nombre árabe de la planta, que los griegos transformaron en *Oryza*), consta, según ciertos autores, de unas 20 especies, otros no admiten sino 6, propias de las regiones tropicales del globo.

O. latifolia, se encuentra en el bajo Magdalena y otros lugares cálidos del país. A veces lo cultivan para el consumo local, pero el grano es de calidad inferior; es más grande y más dulce que el arroz ordinario. Es una buena planta forrajera.

519.—*Arrocillo* (Río Magdalena).

Leersia mexicana Rom. et Schult.—Familia de las *Gramíneas.*

Leersia, género dedicado a Juan Daniel Leers, botánico alemán.

El género comprende unas 5 especies, esparcidas en las regiones tropicales y templadas del hemisferio boreal.

Leersia Swartz = *Asprella* Schrebor.

520.—*Arroz.*

Oryza sativa L. — Familia de las *Gramíneas.*

El arroz es oriundo de Malasia, y desde la más remota antigüedad es el cereal principal, la base de la alimentación de los pueblos de la India, Indo-

China, Japón, Filipinas. Ha seguido a los Maleses en sus migraciones por los archipiélagos de Oceanía, y es cultivado hoy, en mayor y menor escala, en las zonas tropical y subtropical de todo el orbe.

El arroz existe en numerosas variedades; algunas de ellas requieren para su desarrollo la presencia constante del agua, otras crecen y producen en condiciones muy parecidas a las exigidas por el trigo y el maíz, aunque con un mayor grado de calor; de tales, es la variedad llamada *arroz secano* o *arroz de montaña.*

En ciertas comarcas, donde cultivan el arroz en terrenos cubiertos de agua, se introdujo la práctica de crear peces en los arrozales mientras dura el crecimiento de la planta. Se coloca un número determinado de pequeñas carpas para una superficie dada. Los peces, al principio tienen unos 0.10 centímetros de largo, y al fin de la estación han alcanzado un peso de media libra, poco más o menos. La práctica tiene una doble ventaja: 1ª, el producto de la venta de los peces; y 2ª, la destrucción de las larvas y ninfas de los mosquitos.

Se sabe que el arroz pulido carece casi por completo de la vitamina B; así se explica la frecuencia de la avitaminosis B entre los pueblos del Lejano Oriente, que se alimentan principalmente a base de arroz. En el hombre la avitaminosis B tiene efectos sobre el sistema nervioso central y sobre el aparato gastro-intestinal: atonía gástrica e intestinal, detención del peristaltismo *(beri-beri),* etc.

Dice el autor del libro "La Salud por las Plantas Medicinales", pp. 123-124, lo siguiente: "El arroz contiene gran cantidad de almidón y nada de gluten; de allí que no puede servir, como el trigo, para fabricar el pan. Puede, sin embargo, mezclarse con la harina de trigo. El arroz es el más pobre de todos los alimentos farináceos, de principios azoados, de materias grasas y de sales minerales".

A pesar de todo, el arroz es un alimento sano y de fácil digestión; conviene a los individuos nerviosos. Un cocimiento de arroz es muy bueno contra la diarrea, especialmente biliosa, y calma la irritación intestinal.

Se prepara una bebida sana y excelente para los niños, de la manera siguiente: arroz, 500 gramos. Se somete a una temperatura inferior a 100°, disponiéndolo en una cacerola al "Baño-María" y agitándolo continuamente. Luégo se tritura en un mortero y se tamiza para que resulte un polvo homogéneo. Se añade una cuarta parte de su peso de azúcar poco a poco en el mismo mortero; luégo se pone agua, 600 gramos; se cuela a través de una muselina clara; se añade azúcar, 100 gramos, y goma tragacanto, 5 gramos.

Al exterior, la harina de arroz sirve para cataplasmas emolientes. Se aplica también sobre los tegumentos inflamados, en la erisipela de la cara, como secante y refrescante, lo que sirve para impedir el contacto con el aire y así se moderan los dolores.

Por medio de la destilación se obtiene un aguardiente, llamado *arack.*

Con el arroz se fabrica el *jarabe de Acebenas.*

521.—*Aruñagato* (Costa Atlántica).
Pisonia aculeata Lin. — Familia de las *Nictagíneas.*

El presente género consta de unas 60 especies propias de las regiones tropicales del globo.

P. aculeata fue descrita por Linneo en su obra "Spec. Plant.", Tomo 4, 1764.

522.—*Arupo* (región de Pasto).
Chionanthus pubescens HBK. — Familia de las *Jazmíneas.*

El género *Chionanthus (chión,* nieve; *anthos,* flor; la especie principalmente descrita por Linneo —1764—produce racimos de flores de un blanco puro, lo llama regularmente: *Arbol de la nieve*), consta de unas 3 especies de la América del Sur, de los Estados Unidos y del Extremo Oriente.

Ch. pubescens tiene flores rojas; crece a los 2.100 metros sobre el nivel del mar.

523.—*Arveja.*
Vicia sativa Lin. — Familia de las *Leguminosas* (Sección de las *Papilionáceas).*

El género *Vicia* (de *vincire,* entrelazar, entretejer; alusión al tallo voluble de la mayor parte de las especies) comprende, según ciertos autores, algo así como 200 especies; otros no admiten sino un centenar.

Vicia sativa, es planta de origen europeo; se cultiva como planta forrajera; en ciertas regiones los granos sirven para la alimentación del hombre.

524.—*Arveja parda; Caica; Criolla.*

Una variedad de *Pisum sativum.* De la presente especie dice el agrónomo señor A. Franco U., en el "Boletín de Agricultura", Nº 5, pág. 267, mayo de 1932, lo siguiente: "Tiene el grano muy disparejo, de color verde quemado, ojo negro (lugar donde se inserta el folículo), de piel dura; su vaina contiene de 4 a 5 granos cada una.

En cuanto a composición química de estos granos, da los siguientes cuadros:

Guisantes comunes blancos: Proteínas, 23.25%; agua, 13.80; grasas, 1.88; materias no nitrogenadas, 52.65; celulosa, 5.57.

Guisantes comunes de color verde: Proteínas, 21.67; agua, 12.73; grasas, 1.92; materias no nitrogenadas, 57.65; celulosa, 3.22.

Guisantes comunes frescos: Proteínas, 6.59; agua, 77.67; grasas, 0.52; materias no nitrogenadas, 12.43; celulosa, 1.94.

Garbanzos: Proteínas, 18.62; agua, 14.81; grasas, 5.25; materias no nitrogenadas, 55.60; celulosa, 4.47.

525.—*Arveja soja; Fríjol sojo; Soja.*
Glycine hispida Maxim.; Glycine soja Sieb. et Zucc.; *Soja hispida* Moench.—Familia de las *Leguminosas* (Sección de las *Papilionáceas).*

Glycine hispida es una planta originaria del Lejano Oriente y cultivada en su país de origen desde la más remota antigüedad.

Ciertos autores, como Forbes y Hemsley, Gagnepain, Guillaumin, piensan que la forma ancestral



(No. 513)
(Corte de un hormiguero—
Museo del Instituto de La Salle).
(Fot. L. M. Murillo)



(No. 520)
Arroz. (Fig. 1-4')
Oryza sativa L.
Familia de las Gramíneas.

(1, panícula en flor; 1' panícula fructificada; 2, órganos fructíferos; 3, grano bruto; 4, grano limpio, visto de frente; 4', grano limpio visto de perfil).
(C. I. d. P. M. y E. d. F.).



(No. 525)
Soja.
Soja hispida Maxim.
Familia de las Leguminosas.

(1, hojas; 2, cáliee; 3, flor; 4, 5, ramos con frutos; 6, vaina abierta con granos; 7, soja tempranera del Japón; 7', grano visto de frente y de perfil; 8, soja tardía de Manchuria; 8', granos; 9, granos de varios colores; 10, granos morenos; 11, pequeños granos negros; 12, granos blondos).

(C. I. d. P. M. y E. d. F.).

de la *soja* es *Glycine ussuriensis* Regel et Maack (*soja ussuriensis* Maxim.), que es planta salvaje de Manchuria, Mongolia, Korea, etc.

En el Lejano Oriente, la *soja* entra en la alimentación de centenares de millones de hombres. Es un alimento muy nutritivo; los granos contienen de 35 a 40% de materias nitrogenadas; 14 a 18% de materias grasas, y de 10 a 16% de materias hidrocarbonadas.

Esta riqueza en materias grasas dio origen en China a la extracción de un aceite que es un artículo de enorme tráfico en el país.

Fremy, químico francés, estudió el aceite de la *soja,* y el "Boletín de la Sociedad de Aclimatación" (1855), dice lo siguiente: "El aceite presenta grande analogía con nuestros aceites comestibles; el olor y el sabor son agradables; conviene igualmente al alumbrado. Expuesto a una temperatura de 0° se vuelve pastoso; el oxígeno del aire lo convierte en resina; es, pues, un aceite sicativo y puede reemplazar el aceite de lino en algunas de sus aplicaciones".

El agricultor chino, con los métodos primitivos que emplea, alcanza, poco más o menos, de 8 a 10%; al paso que por los métodos actuales se puede obtener hasta el 17%. La pasta que queda después de la presión puede servir para la fabricación de bizcochos de gran valor alimenticio, a causa de su riqueza en nitrógeno.

El Profesor D. Bois, "Plantes alimentaires chez tous les peuples a travers les ages", Vol. I, pág. 123, dice: "Ninguna leguminosa contiene tanta *legumina* como la *soja,* y ninguna es más rica en materias grasas".

En el Oriente, sacan de la *soja* un condimento indispensable para el chino y el japonés. Según el "Japan Year-Book", de 1908-1909, la fabricación del *shoyu,* nombre japonés del producto, alcanzó la cantidad de 3.000.000 de hectolitros, y si se añade a esta cifra oficial la fabricación familiar, la cantidad total oscila entre cinco a siete millones de hectolitros.

Basándose en la forma de la vaina, la forma y el color de los granos, Hooper David divide las *sojas* en dos grupos y ocho razas.

Primer grupo: Granos planchos *(S. platycarpa).*

1ª raza: *olivácea;* de un color pardo de oliva.

2ª raza: *punctata;* de color variado.

3ª raza: *melanosperma;* de color negro, forma alargada.

4ª raza: *platysperma;* de color negro.

5ª raza: *parvula;* de color negro, granos pequeños.

Segundo grupo: Granos redondos *(S. tumida).*

6ª raza: *pallida;* de color amarillo pálido y verde amarillento.

7ª raza: *castanea*; de color castaño.

8ª raza: *atrosperma;* de color negro.

La *soja* se cultiva sobre todo en Manchuria; la cosecha de 1909 alcanzó a 1.700.000 toneladas.

En los Estados Unidos cultivan la *soja* sobre todo como planta forrajera.

El género *Glycine* comprende una docena de especies propias del Asia, Africa y Australia.

(Véase el estudio completo de la planta, en la obra citada del Prof. D. Bois, pp. 119 a 130).

526.—*Arvejón blanco; Patiño.*

Variedad de *Pisum sativum;* de grano redondo, grande, parejo, y de color verde claro; tiene de 5 a 6 por vaina; flor blanca. (Sr. A. Franco U., l. c. pág. 268).

527.—*Asnaludo; Chaquiludo.*

Thibaudia foliata HBK.?—Familia de las *Vacciniáceas.*

El género *Thibaudia,* dedicado a Thibaud, botánico francés, está representado por especies propias de las zonas tropicales de Asia y América. Las 13 especies que describe Kunth en el "Synopsis Plantarum", pertenecen a la flora colombiana, y son:

Th. floribunda, de las montañas de Bogotá.
Th. longifolia, de La Ceja.
Th. falcata, de Pasto, Almaguer, Túquerres.
Th. macrophylla, de los Andes de Popayán y de Pasto.
Th. rupestris, indicada como de Nueva Granada.
Th. nitida, de los Andes del Quindío y de La Ceja.
Th. cordifolia, de los Andes de Nueva Granada.
Th. melastomoides, como el precedente.
Th. strobilifera, de las tierras frías de Nueva Granada.
Th. scabriuscula, de los Andes del Quindío.
Th. pubescens, de cerca de Ibagué.
Th. quereme, de Cali.
Th. ardisiæfolia, de cerca de Fusagasugá.

El "Nouveau Jardinier", Edit. Aug. Coin, 1888, pág. 1.126, indica como planta cultivada en Europa otra especie colombiana del género *Thibaudia* (*Th. pichinchensis* Benth); también cultivan a *Th. macrophylla.*

528.—*Aspárrago; Espárrago.*

Asparagus officinalis L. — Familia de las *Liliáceas.*

Del género *Asparagus* (de *asparagos,* de *sparasseis,* desgarrar; alusión a las espinas que cubren las ramas de ciertas especies), se conocen algo más de un centenar de especies, propias de las regiones templadas y tropicales del antiguo Continente.

El tipo silvestre del espárrago existe en las regiones litorales de Francia y de Europa (menos en las regiones árticas), en Armenia, Persia y Africa septentrional.

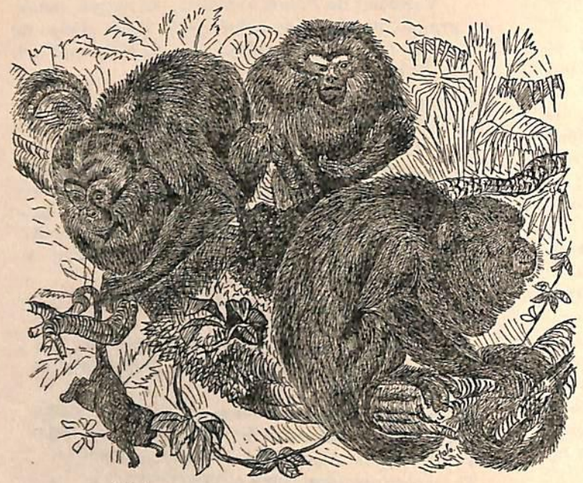
G. Gibault, citado por D. Bois, piensa que el cultivo de esta planta se practica en Europa, por lo menos, desde hace 2.000 años.

Los egiptólogos han creído encontrar la representación de la planta en ciertos monumentos del antiguo Egipto.

Dos siglos antes de nuestra éra, Catón, en su libro "De re rustica", habla del cultivo del espárrago, y en los primeros tiempos del Imperio la planta

se consideraba como un alimento muy delicado, y alcanzó precios muy altos.

Es un alimento poco nutritivo; no contiene sino 1.61% de materias nitrogenadas y 0.14% de materias grasas. Es aperitivo, depurativo y diurético; debe sus propiedades a un principio azoado cristalizable, soluble en el agua: la *asparagina.*



Aulladores n. v.—*Mycetus seniculus.* Familia de los *Cébidos.*
(Especie descrita Nº 399, Nº 8 de esta Revista).
Dib.: "Brehms Thierleben Dritte Auflage".
Säugethiere, 1 Band, p. 205. 1900. Leipzig und Wien, Bibliographisches Institut.

Algunas especies silvestres son utilizadas como alimento. Las principales son:

A. acerosus Rxb., de la India y Birmania.
A. acutifolius Lin., de Francia meridional y toda la región del Mediterráneo.
A. albus Lin., de la región del Mediterráneo occidental.
A. aphyllus Lin., de la región del Mediterráneo.
A. laricinus Burch., del Africa austral.
A. Pauli-Gulielmi Schweinf., del Africa tropical.
A. verticillatus Lin., de la Rusia meridional.

Otras especies de raíces tuberosas, ricas en fécula, sirven igualmente a la alimentación del hombre. Tales son:

A. abyssinicus Hochst., de Eritrea y Abisinia.
A. adscendens Roxb., del Himalaya.
A. racemosus Willd., de la India, Africa tropical y Australia.
A. lucidus Lindl., del Japón.
A. sarmentosus Lin., de la India (*).

Una forma, *Espárrago de tazas, Espuma de mar* (*A. plumosus* Bak.), se cultiva como planta de ornato.

En cuanto a las propiedades medicinales del espárrago, hé aquí lo que encontramos en la obra "La Salud por las Plantas Medicinales", págs. 211-212: "Esta planta es esencialmente diurética. Algunos autores atribuyen a los espárragos una acción deprimente sobre el centro circulatorio. Otros los recomiendan contra las enfermedades del corazón, el infarto del bazo, los dolores de riñones, la hidropesía, la ictericia, etc. Se recomienda contra todas las enfermedades enumeradas, así: poner 50 gramos de raíces en un litro de agua y se cuecen. De esta agua se beben tres vasos al día, antes de todas las refecciones".

"Los enfermos del corazón beban al levantarse un gran vaso de tisana de espárragos, otro antes del almuerzo, y otro antes de la comida (50 gramos de raíces por litro de agua)".

"El doctor Beauvillard dice que ha experimentado esta tisana en infinidad de personas enfermas de palpitaciones del corazón, y todas se han curado".

"Las personas nerviosas deben abstenerse de comer espárragos, pues producen agitación e insomnio".

"Recomendamos no echar el agua donde se cuecen los espárragos, ya que tomada en ayunas, suaviza los intestinos, limpia los riñones y excita el apetito".

529.—*Aspave; Caracolí* (Cauca).
Anacardium rhinocarpum Dc.—Familia de las *Anacardiáceas.*

Anacardium (del griego *ana,* semejante; *kardia,* corazón). El género consta de unas 8 especies, de la América tropical.

A. rhinocarpus, es un árbol majestuoso de las tierras calientes, especialmente de la hoya del Magdalena, donde crece hasta una altura de 500 metros sobre el nivel del mar. La madera es de color moreno; algunos la consideran como un buen sustituto de la caoba, pero, en general, goza de poca estimación, y sólo se usa en la construcción de canoas y bongos, y en cajas para empaque.

Contiene, además, un jugo resinoso semejante a la *goma de acajú.*

530.—*Astromelia; Cayena; Estromelia.* (Véase número 267).

531.—*Astromelia* (Barranquilla).
Lagerstroemia indica L.—Familia de las *Litráceas.*

Género dedicado al botánico sueco Lagerstroem, de los comienzos del siglo XVIII. El género comprende unas 21 especies, del Asia oriental, tropical y subtropical, Australia y Madagascar.

L. indica L., es originario de la China; es notable por sus hermosas flores de color morado, rosado o blanco, y de pétalos grandes, caprichosamente franjeados y recortados. Es un arbusto que puede alcanzar de 3 a 4 metros de altura.

532.—*Atajasangre* (Chocó y Quindío); *Mancha* (Antioquia); *Penitente* (Cauca).

Según el General C. Cuervo Márquez, estos nombres vulgares se aplican a *Columnea coccinea,* de la familia de las *Gesneriáceas.*

(*) Para mayores detalles, véase: "Les plantes alimentaires", etc., tomo I, pp. 448, etc., del Prof. D. Bois.

Columnea, género dedicado a Fabio Columna, noble italiano, comprende unas 60 especies, de la América tropical, Antillas y América Central.

Por tener las hojas manchadas de rojo, es tenida por hemostática (C. Cuervo M.).

533.—*Aullador* (Véase número 399).

534.—*Aurora.*
Phlox procumbens — Familia de las *Polemoniáceas.*
Phlox Drummondii Hook.

Phlox (del griego, significa llama; alusión al color brillante de las flores).

El género consta de unas 20 especies, de la América del Norte y del Asia rusa. Son plantas de ornato, por lo menos las especies más notables, como:

Ph. paniculata L., de la América del Norte
Ph. acuminata Pursh " "
Ph. maculata L. " "
Ph. ovata L. " "
Ph. verna Sw. " "
Ph. reptans Michx. " "
Ph. divaricata L. " "
Ph. Drummondii Hook (Texas) " "

Esta última es la especie más comúnmente cultivada en los jardines. Los horticultores han obtenido cierto número de variedades, de las cuales las principales son:

v. *Leopoldi,* de flores rosadas con estrías blancas.
v. *oculata,* de flores blancas con manchas purpúreas en la garganta.
v. *rosea alba-oculata,* de flores rosadas.
v. *coccinea,* de flores rojas.
v. *isabellina,* de flores amarillentas.

535.—*Auso; Tinto.*
Capparis Breynia Jacq. — Familia de las *Caparidáceas.*

La sinonimia de la especie es, según el "Prodromus" de Triana y Planchón, la siguiente:

Breynia indica L.; *B. elœagnifoliis* Plum.; *B. amygdalifoliis latioribus* Plum.; *Capparis amygdalina* Lamk.; *Capparis barcelonensis* HBK.

El género *Capparis* (del griego *Kapparis,* nombre de la planta, derivado del árabe *Kabar)* consta de unas 140 especies, propias de los países tropicales y subtropicales.

C. Breynia, crece en el valle del Magdalena, Santa Marta, etc. La corteza de la raíz, según C. Cuervo Márquez, es acre y estimulante. Con la corteza y las hojas se prepara un cocimiento que se usa mucho para curar el histerismo y la hipocondria. La infusión de las flores se emplea con ventaja contra las enfermedades nerviosas.

En Europa cultivan a *C. spinosa* L. (Véase número 182).

536.—*Auyama; Sapayo.*
Cucurbita verrucosa L. — Familia de las *Cucurbitáceas.*

El doctor Emilio Robledo en su obra "Lecciones de Botánica Médica", pág. 281, menciona la presente especie con la observación: "es comestible".

537.—*Ave fría; Caravana* (Antioquia).
Belenopterus cayennensis Gml. — Familia de *Charadríidos.*

El ave fue descrita en 1789 por Gmelin con el nombre de *Parra cayennensis;* en 1871, Wyatt, la llamó *Vanellus cayennensis;* en 1899, Stone le cambió el nombre genérico por el de *Belenopterus.*

La especie se encuentra sobre todo en la zona tropical (tierra caliente), pero sube, sin embargo, hasta las regiones más bajas de tierra templada.

El doctor F. M. Chapman cogió ejemplares de la presente especie en las hoyas hidrográficas del Atrato, Cauca, Magdalena y Meta.

538.—*Ave fría.*
Vanellus occidentalis Hart. — Familia de los *Charadríidos.*

Es una especie esparcida, según Sclater, por toda la región neo-tropical. No parece muy común en nuestras regiones. La colección del Museo del Instituto de la Salle no cuenta sino con dos ejemplares, de Medellín el uno, y de la Sabana de Bogotá el otro.

539.—*Ave fría.*
Vanellus resplendens Tsch.—Familia de los *Charadríidos.*

Vanellus resplendens, es sobre todo una ave del Sur. El catálogo de Sclater y Salvin señala para la presente especie los Andes del Ecuador y del Perú; sin embargo, se conocen ejemplares cogidos en el territorio de la República y hasta en la Sabana de Bogotá.

Yelski dice, hablando de *V. resplendens:* "Común en las inmediaciones de Junín (Perú). Se encuentra en los llanos húmedos, en los potreros secos, como también en las colonias pedregosas, por pares aislados o por pequeños grupos".

Según Taczanowsky, "Ornithologie du Pérou", su alimento predilecto consiste en lombrices. En una circunstancia, dice el mismo autor, herí uno en una ala, lo recogí y lo cuidé. En un principio lo dejé amarrado de una pata, pero pronto lo solté, sin que tratara de escaparse. Desde el primer día aceptó el alimento. Pero no teniendo tiempo de buscarle cada día lombrices, le di carne de cordero picada, alimentación que no resistió, pues murió al cabo de una semana. Se hizo tan familiar en unos pocos días, que venía a acostarse sobre mí mientras dormía".

540.—*Ave serpiente; Pato aguja.*
Anhinga anhinga Lin. — Familia de los *Anhingidos.*

Linneo describió la especie en 1766 con el nombre de *Plotus anhinga.* La especie se encuentra en la América Central y regiones tropicales de la América del Sur.

El *Pato aguja* se mantiene de preferencia en las partes de los ríos orilladas por árboles. Establece su nido en algún árbol y busca para tal efecto un árbol rodeado por el agua.

Estas aves, al nadar, tienen el cuerpo sumergido y apenas asoman en la superficie del agua la ca-

beza y la parte superior del cuello.

Brehm, en su obra "Thierleben", 3ª edición, Vol. VI, pgs. 557-561, da muchos detalles sobre la *Anhinga Levaillantii,* de Africa. Según el autor, la especie africana se domestica fácilmente y se hace respetar de los demás animales del corral.

541.—*Avellano* (Nare); *Pascualito.*

Garcia nutans Rohr. — Familia de las *Euforbiáceas.*

Aparentemente el género *Garcia* no consta sino de una sola especie, propia de la América Central, de las Antillas, Colombia y Venezuela.

Es un árbol pequeño; los pétalos de las flores son canescentes por fuéra y morados por dentro. Una sola semilla, según H. Pittier, basta para producir el vómito; es también un purgante enérgico.



Ave serpiente n. v.—*Anhinga anhinga.* Familia de los *Anhingidos.*
Dib.: "Die Vögel", von Dr. Alfred G. Brehm, 3er. Band, p. 558. 1900. Leipzig und Wien. Bibliographisches Institut.

542.—*Avellano.*

Corylus (del griego *corys,* casco; alusión a la cúpula que cubre el fruto).

El género consta de unas 7 especies, propias de las regiones templadas del hemisferio boreal y del Asia oriental extra-tropical.

C. avellana, es planta europea, que se cultiva de vez en cuando en nuestras tierras frías.

La corteza del árbol, como también la parte que envuelve el fruto, son muy útiles contra las diarreas por tener bastante tanino.

Las ramas se emplean como instrumento divinatorio para descubrir las corrientes de agua subterráneas.

543.—*Avellano purgante; Tártago emético.*

Yatropha multifida L. — Familia de las *Euforbiáceas.*

Yatropha o *Jatropha* (del griego *iatrón,* remedio; *phago,* yo como; alusión a las propiedades medicinales de las semillas de algunas especies).

El presente género consta de unas 70 especies propias de las regiones cálidas de América y Africa.

J. multifida, es un arbustillo sub-leñoso, lactífero, de 2 a 3 metros de altura, frecuentemente cultivado en los jardines. Las semillas, del tamaño de una avellana, se usan, sin inconveniente, como emético y purgante; proporcionan también un aceite de propiedades drásticas.

544.—*Avena.*

Avena sativa L. — Familia de las *Gramíneas.*

El género *Avena* (¿de *avere,* desear; grano deseado por el hombre o por los caballos?), consta de unas 50 especies de las regiones templadas del antiguo Continente y de la América (extra-tropical, sobre todo).

La *Avena* es originaria de Europa. Los antiguos germanos la cultivaban y consumían los granos; los griegos la conocían y la llamaban *Bromos.*

Es una planta que germina fácilmente en cualquier lugar, lo que ha podido verificarse en puntos muy distantes los unos de los otros, como por ejemplo en Argelia y en el Japón, en Francia y en el norte de la China, etc.

Esta planta constituye un alimento sano y nutritivo para el hombre, pero se utiliza sobre todo para los caballos; cuando se emplea verde, aumenta y mejora la producción de la leche en las vacas.

Las dos especies que sobre todo se emplean en la alimentación del hombre, son: *A. sativa* L. y *A. orientalis* Schreb.

El autor del libro "La Salud por las Plantas Medicinales", hablando de nuestra planta, dice lo siguiente: "Infinitas son las aplicaciones de la Avena. Es alimento, es remedio y agradable bebida. Es refrescante y emoliente.

"La Avena presenta, con corta diferencia, tantas materias nutritivas como el trigo y mayor cantidad de sustancias grasas. El pan hecho con harina de avena es viscoso, de color oscuro, amargo, bastante sano".

"Se emplea la harina de avena en cocimientos en los casos de enfermedades del pecho, del catarro; contra las toses secas y las irritaciones gástricas e intestinales".

"En Inglaterra se hace mucho uso de la papilla de avena para la alimentación; añaden a ese producto almendras dulces, azúcar y a veces un poco de vainilla. Es un alimento muy bueno, reconfortante, de fácil digestión y refrescante. Empieza a generalizarse también en América".

"Sometida a una fuerte cocción, la avena, lo mismo que la cebada, cede al agua sus jugos medicinales, por cuya razón se recomienda a los convalecientes que, a consecuencia de una enfermedad grave, han perdido fuerzas y han menester de buenos reconstituyentes".

"En medicina se usa para la preparación de los cocimientos emolientes".

545.—*Avichure* (Véase número 427).

546.—*Avichurí.*

Couma guyanensis. — Familia de las *Apocíneas.*

El género *Couma* consta de unas 4 a 5 especies, propias de la América tropical.

C. guyanensis, de los Llanos orientales, suministra una fruta comestible.

547.—*Avichurí.* (Véase número 427).

548.—*Avión; Collarejo* (Medellín); *Golondrina de agua* (Bogotá).

Streptoprocne zonaris Shaw. — Familia de los *Cipsélidos.*

La especie esparcida en América Central y Meridional hasta la Argentina, fue descrita en 1862 por Cabanis, con el nombre de *Hemiprocne albicincta.* Sclater y Salvin la mencionan en su "Nomenclator Avium Neotropicalium", con el nombre de *Hemiprocne zonaris* Shaw.

Chapman, en 1914, describió una variedad nueva con el nombre de *Streptoprocne zonaris altissimus,* porque se encuentra hasta en las alturas de las tierras frías. Otra forma quedó designada con el nombre de *Streptoprocne zonaris albicincta* Cab.

Estas aves pueden encontrarse desde las tierras calientes hasta el pie de los páramos.

549.—*Avinje* (Antioquia); *Dinde* (Villavicencio); *Fustete; Morita* (Cartagena); *Palo de mora; Palo amarillo.*

Maclura tinctoria L. = *Chlorophora tinctoria* (L.) Gaud.—Familia de las *Moráceas.*

El género *Maclura* (dedicado al filósofo naturalista W. Maclure), no contiene sino una sola especie de la América del Norte.

Nuestra planta pertenece más bien al género *Chlorophora* Gaud., el cual consta de 2 especies, de la América y Africa tropicales.

Chl. tinctoria, es un árbol de tierra caliente, muy variable, con o sin espinas, de hojas enteras o irregularmente aserradas. Las flores de estambres forman espigas colgantes, las de pistilos, capítulos, siendo ambas inflorescencias axilares y en árboles distintos.

La madera es de color amarillo, muy compacta; su peso específico varía entre 0.83 y 0.98, el grano es fino y toma un buen pulimento. Contiene un principio colorante amarillo; se usa en tintorería y también como material de construcción civil y naval. La corteza se emplea en las curtidurías, y da, además, una estopa que puede servir en el calafateo de los buques. Exuda una resina que se considera como medicinal, así como lo son también los frutos.

550.—*Avispa moroca.* (Véase número 14).

551.—*Avispa moroca; Pico de oro.*

Polistes carnifex (Gb.) Sauss.—Familia de los *Véspidos.*

Una avispa de tierra caliente, de regular tamaño. Su color general es un amarillo, más o menos rojo, más o menos apagado. La cara dorsal del tórax está adornada en su parte anterior, de una raya negra que afecta la forma de una media luna; en la parte posterior del mismo órgano aparece una línea negra transversal; una faja negra más ancha aparece en la parte anterior del abdomen. El nido consiste en una aglomeración de alvéolos descubiertos y pegados a un soporte cualquiera. Pica muy duro.

552.—*Avispitas; Zulia.* (Véase número 17).

553.—*Ay ay; Perezoso; Perico ligero.*

Los animales del presente grupo pertenecen a dos géneros distintos:



Ay Ay; Perezoso; Perico ligero. n. v.—*Bradypus didactylus.*
"Die Säugethiere", von Dr. Alfred G. Brehm.
2ter. Band, p. 646. 1900. Leipzig und Wien. Bibliographisches Institut.

Cholœpus y *Bradypus,* de la Familia de los *Bradipódidos.*

Cholœpus didactylus: los miembros anteriores se terminan en dos dedos, al paso que los posteriores están provistos de tres.

Ch. didactylus vive en los bosques de tierra caliente; es bastante raro en los valles de la Cordillera Oriental.

Bradypus tridactylus, tiene tres dedos en todos

los miembros. Vive sobre todo en los bosques de la región templada y es mucho más común que la especie anterior.

554.—*Ayahuasca; Caapi; Yagué; Yajé.*

En 1934 recibimos del R. P. Miguel, misionero capuchino, dos lotes de troncos de bejucos procedentes de La Pedrera.

El primer paquete, el más importante en cuanto a abundancia de material, vino con la indicación: "Los indios de la región lo llaman *Yagué* y lo usan para efectos de televisión". Es el *Banisteropsis quitensis* (Nzu.) Morton. — Familia de las *Malpigiáceas.*

El segundo paquete, compuesto de trozos de un bejuco menos grueso, vino con las indicaciones siguientes: *"Changro-panga* (en Umbría); *Pejí* (Mocoa); *Yaco-borrachero* (Mocoa); *Yoco* (bajo Putumayo); los indios lo usan para emborracharse. Es *Banisteropsis Rusbyana* (Nzu.) Morton".

Copiamos en seguida lo que dice el doctor Leonardo Tascón a este respecto en su obra "Quechismos usados en Colombia", pág. 34:

"Ayahuasca" (de *aya,* cadáver, y *huasca,* bejuco) es una planta trepadora, de especie indeterminada (cuando se publicó el libro). El P. González Holguín dice que el zumo del *ayahuasca* es narcótico, y que los indios "jívaros" lo toman supersticiosamente, como los chinos el opio. Don Felipe Pérez en su obra "Geografía de Colombia" dice que es vomitivo y purgante. Sospechamos que este bejuco es el mismo que los indios "ceonas" llaman *Yagué,* porque las propiedades fisiológicas son iguales". (Rocha, obra citada. pgs. 43 a 46).

555.—*Ayota; Choyota.* (Véase número 191).

556.—*Ayuelo; Hayuelo.*

Dodonea viscosa Lin. — Familia de las *Sapindáceas.*

El género *Dodonea* consta de unas 42 especies, de las cuales 39 son propias de Australia. Las otras son: *D. madagascariensis* Kdlk., de Madagascar; *D. stenoptera* Hilleb., de las islas Sandwich, y la tercera *D. viscosa* L., que se encuentra en todas las regiones cálidas, tropicales y extra-tropicales. Forma agrupaciones importantes en ciertos sitios de la Cordillera de Bogotá.

557.—*Ayuelo; Coca; Hayuelo.*

Erythroxylum coca Lmk.—Familia de las *Eritroxiláceas.*

Ciertos autores, como Th. Durand, consideran el presente grupo como una tribu (la 3ª) de la familia de las *Lináceas.*

El género *Erythroxylum* (madera roja), consta de un centenar de especies, propias de las regiones cálidas del globo.

Según don Santiago Cortés, *E. coca* es planta de muchos lugares de Colombia, pero también fue encontrada por el autor con el carácter de espontánea en la hoya hidrográfica del Catatumbo, y por el señor André en otros lugares de Colombia.

El General C. Cuervo Márquez, en su "Tratado Elemental de Botánica", pgs. 287 y siguientes, hablando de esta planta, dice lo siguiente: "Es la especie más importante del género. Desde tiempo inmemorial su cultivo se había generalizado en todos los dominios de los Incas, desde Bolivia hasta las regiones meridionales de Colombia. Todavía no se sabe a punto fijo cuál sea la patria primitiva de la especie. Algunos autores creen que sea el Perú; otros, la región oriental de Bolivia, y, en fin, el señor André la ha visto espontánea en las orillas del Cauca. Debido al uso que tiene la coca, y que tiende a generalizarse cada día más, su cultivo se ha extendido mucho, principalmente en Colombia, en todo el valle del Magdalena, hasta una altura de 1.400 metros sobre el nivel del mar. El cultivo de la coca requiere una alta temperatura, acompañada de bastante humedad en la atmósfera; el terreno más adecuado es en las faldas de las colinas, donde no se apoza el agua; la perjudican, sobre todo, los vientos helados que soplan de los páramos".

Hablando de la mucha estimación en que los Incas tenían la coca, y del consumo que de ella hacían, dice el P. Acosta en su "Historia Natural de las Indias", lo siguiente:

"En el solo Potosí monta a más de medio millón de pesos cada año la contratación de la coca, por gastarse de noventa a noventa y cinco mil cestos de ella, y aun en el año de 1583 fueron cien mil".

Y más adelante: "Los indios la aprecian sobremanera; y en tiempo de los reyes incas no era lícito a los plebeyos usar la coca sin permiso del inca o del gobernador. El uso es traerla a la boca y mascarla, chupándola; no la tragan. Dicen que les da gran esfuerzo y es singular regalo para ellos. Muchos hombres graves lo tienen por superstición. Yo, por decir verdad, no me persuado de que sea pura imaginación: antes entiendo que, en efecto, obran fuerzas y aliento, porque se ve en efecto que no se puede atribuír a imaginación cómo es que con un puñado de coca puedan caminar doblando jornadas, sin comer otra cosa, y otras semejantes cosas".

Y razón tenía el sabio jesuíta, pues las propiedades estimulantes que en alto grado posee la coca, las ha evidenciado la ciencia moderna hasta el punto de no dar cabida a la menor duda. Conforme los antiguos mexicanos usaban como moneda los granos de cacao, la coca servía a los peruanos con el mismo objeto en sus transacciones; sus reyes la consideraban como única ofrenda digna de ellos y de sus dioses y la quemaban en sus altares.

Las hojas masticadas en dosis moderadas, de 10 a 20 gramos, excitan el sistema nervioso, y, por consiguiente, hace a los que la usan más capaces para resistir las fatigas musculares; en dosis mayores, 40 a 60 gramos, produce alucinaciones y hasta verdadero delirio: su uso inmoderado acarrea los mismos peligros que el opio, el tabaco, etc., e insensiblemente puede producir el embrutecimiento o la enajenación mental.

Algunos autores la aconsejan como muy buen dentífrico y muy conveniente para la higiene de la boca. Con muy buen éxito se emplea, ya masticada,



(No. 528)

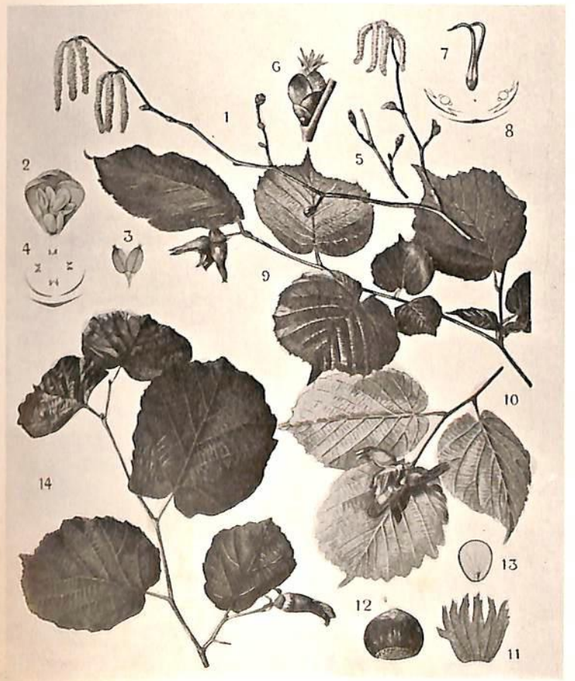
Aspárrago; Espárrago. (Fig. 4-10).
Asparagus officinalis L.
Familia de las **Liliáceas.**

(4, ramo florífero; 5, 6, 7, detalles de la flor; 8, rama fructífera; 9, 9', raíces y brotes de la planta; 10, rama del a. acutifolius).
(C. I. d. P. M. y E. d. F.).



(No. 559)

Azafrán de Castilla.
Crocus sativus L.
Familia de las **Irideas.**
(Ph. M.—J. R.-).



(No. 542)

Avellano.
Corylus avellana L.
Familia de las **Cupuliferas.**

(1, flores masculinas; 2, 3, 4, detalles de la flor masculina; 5, 6, 7, 8, flor femenina; 9, 10, hojas y fruto; 11, 12, fruto; 13, embrión; 14, variedad de hojas).
(C. I. d. P. M. y E. d. F.).

ya en infusión, para combatir las dispepsias y las gastralgias, pues regulariza la digestión y modera la sensibilidad de la mucosa del estómago. El señor Montegazza la aconseja, además, en la hipocondría, el *spleen* y la postración nerviosa.

La coca debe sus propiedades a la presencia de un alcalí —la cocaína— (*), cuyas enérgicas propiedades están generalizando su consumo día por día.

Su uso moderado no es tan peligroso como el de los otros anestésicos, pero usado en demasía sus efectos son fatales para la constitución moral y para las facultades intelectuales del individuo.

El autor del libro "La Salud por las Plantas Medicinales", dice lo siguiente: "Como tónico, la coca se emplea a la dosis de 3 a 5 gramos; pasando esta cantidad, sus efectos son estimulantes, y si la dosis llega a 50 o 60 gramos, produce una verdadera embriaguez, durante la cual el pulso se hace frecuente, la temperatura se eleva y produce una sensación de mareo agradable o delirio".

Las especies del género *Erythroxylum* son todas buenos ejemplos de *heterostilia;* algunas flores son *dolicostilas* o con estilos más largos que los estambres, y otras son *braquistilas* o con los estilos más cortos. (H. Pittier. "Plantas usuales de Venezuela").

En Colombia se señala a *Er. novogranatense* (Morris) Hieron.

C. S. Kunth en "Synopsis Plantarum", Vol. III, pág. 190, da una corta descripción de *Er. hondense.*

C. Cuervo Márquez en su obra "Tratado Elemental de Botánica", pág. 289, señala la *coca de Cartagena (Er. areolatum),* que crece en los lugares arenosos de la Costa Atlántica, y la *coca de Popayán (Er. popayanense).*

Las tres especies *(hondense, areolatum* y *popayanense)* tienen, poco más o menos y en mayor o menor grado, las mismas propiedades.

Los ramos tiernos son refrigerantes; la corteza se considera como tónico, y el jugo medio ácido de sus frutos carnosos como purgante y diurético. Con el jugo de las hojas se prepara un ungüento que se usa contra la tiña y otras erupciones cutáneas.

558.—*Azafrán; Azafrán de montaña; Azafrán nuestro; Azafrán del Perú; Azafrán de la tierra; Color.*

Escobedia scabrifolia R. et P. — Familia de las *Escrofulariáceas.*

El género consta de dos especies, propias de la América tropical, del Brasil hasta Méjico.

Es. scabrifolia, del Cauca, Antioquia y Santander, crece entre los 1.000 y 2.000 metros sobre el nivel del mar. Según C. Cuervo Márquez, es común en Tierradentro. Tiene hermosas flores blancas; las raíces son de un color amarillo rojizo y se emplean para dar color a la comida.

559.—*Azafrán de Castilla.*

Crocus sativus All. — Familia de las *Irídeas.*

Crocus (del griego *krokos,* nombre griego de la planta; de *kroke,* filamento; alusión a los estigmas, órganos utilizados de la planta).

El género consta de unas 70 especies, de la región del Mediterráneo, Europa y Asia meridional.

Cr. sativus L., es originario de Asia. Es una planta excitante, tónica, antiespasmódica, expectorante y algo narcótica.

El azafrán es una planta industrial, tinctórea, condimenticia y medicinal. La parte más importante de esta planta son los estilos que, con los estigmas, constituyen el azafrán común.

Del azafrán se extrae una materia colorante llamada *policroita,* que es un aceite volátil, y se cree que es el principio activo del vegetal que se usa en fricciones contra el reumatismo y la parálisis.

Es uno de los medicamentos más antiguos, y considerado como excitante, sedante y algo narcótico.

En pequeña dosis excita las funciones digestivas; en dosis de 1 a 15 centigramos acelera el pulso, aumenta la transpiración cutánea y la diuresis; produce malestar, calor en el estómago, náuseas, cólicos. Respirando en gran cantidad produce cefalalgias, vértigos, estado de estupor y una especie de embriaguez, que puede ser seguida de la muerte. (Héraud).

Con el azafrán se tiñen los licores, vinos, etc., y su coloración es inofensiva.

560.—*Azafrán rumi* (Medellín).

Carthamus tinctorius L. — Familia de las *Compuestas.*

Carthamus (de *Kartam,* pintora, nombre árabe de la especie principal). El género consta de unas 20 especies, de las Canarias, de las regiones del Mediterráneo, Europa y Asia meridional.

C. tinctorius L., parece originario de las Canarias y de los países circunmediterráneos. Lo cultivan en muchas partes. Las flores suministran una sustancia tinctórea, de color rojo; los aquenios son purgativos. *(Continuará)*

(*) Aislada en 1859, por Niemann. Lossen aisló un alcaloide volátil: la hygrina.

OBRAS CONSULTADAS:

D. Bois.—"Plantes alimentaires chez tous les peuples a travers les ages". 1927—Le Chevalier—París.
Brehm.—"Thierleben". 1900.
F. M. Chapman.—"Bird-Life in Colombia".
C. Cuervo Márquez.—"Tratado Elemental de Botánica". 1933—Bogotá.
A. De Candolle.—"Origine des Plantes cultivées", 2e edition. 1883—París—Librairie Germer Baillière.
Th. Durand.—"Index Generum Phanerogamorum". 1888—Bruselas.
R. P. Jun Zin.—"La Salud por las Plantas Medicinales". 1922—Librería Colombiana—Bogotá.
C. S. Kunth.—"Synopsis Plantarum Æquinoctialium Orbis Novi, etc." 1822-1825—París—F. G. Levrault.
Linneo.—"Species Plantarum". 1764.
Le Maout et Descaines.—"Flore Elémentaire des Jardins et des Champs"—París—Librairie agricola de la maison rustique.
E. Pérez Arbeláez.—"Plantas útiles de Colombia". 1933—Imprenta Nacional.
H. Pittier.—"Manual de las Plantas usuales de Venezuela". 1926—Caracas—Venezuela—Litografía del Comercio.
"Revista Javeriana".—Número 39—Bogotá.
Ph. L. Sclater y O. Salvin.—"Nomenclator Avium Neotropicalium". 1873.
Tackzanowsky.—"Ornithologe du Pérou".
Leonardo Tascón.—"Quechismos usados en Colombia"—1934—Editorial Santa Fé.
J. A. Uribe.—"Curso Compendiado de Historia Natural. 1924—Medellín.
"Le Nouveau Jardinier" pour 1888—Augustin Goin—París.

■ ■ ■