

PUBLICACIONES DE LA "BIBLIOTECA CANARIA"

Diccionario
de
Historia Natural
de las
Islas Canarias

*(Indice alfabético, descriptivo de sus tres reinos:
Animal, Vegetal y Mineral)*

1866

Tomo primero

SANTA CRUZ DE TENERIFE (CANARIAS)

IMP. VALENTIN SANZ, 15

AÑO 1942

DICCIONARIO
DE
HISTORIA NATURAL

| |
|-----------------------------|
| BIBLIOTECA UNIVERSITARIA |
| LAS PALMAS DE MAYAGÜEZ |
| Nº de clasificación 225.385 |
| Nº de estante 433.116 |

DICCIONARIO
DE
HISTORIA NATURAL
DE LAS
ISLAS CANARIAS

O
INDICE ALFABETICO DESCRIPTIVO
DE SUS TRES REINOS
Animal, Vegetal y Mineral

POR
D. JOSE DE VIERA Y CLAVIJO

1866

T O M O I.

SANTA CRUZ DE TENERIFE (ISLAS CANARIAS).

Imprenta. Valentín Sanz, 15.

1942

PRÓLOGO

La historia natural de un país, no es otra cosa que la descripción de sus sustancias y producciones en sus tres reinos, animal, vegetal y mineral; por consiguiente es el conocimiento exacto de lo que puede hacer el capital de sus particulares excelencias, riquezas y recursos. ¡Pero, cuántos nacen, viven y mueren en un territorio como el nuestro, sin conocer lo que ven, sin saber lo que pisan, sin detenerse en lo que encuentran! Para ellos las plantas más singulares no son sino yerbas; las piedras y las tierras, casi todas unas; los pájaros los mismos que los de otras provincias; los peces los de todos los mares... Es verdad que no faltan hombres, que advertidos por el continuo ejercicio de su profesión, distinguen fácilmente aquellas cosas con que se han familiarizado desde la niñez. Dále el labrador a las yerbas del campo, los nombres buenos o malos que les dieron sus abuelos; el cazador a las aves; el pescador a los peces; el ollero a los barro... Conocimientos, pero conocimientos groseros, superficiales, de muy poca utilidad, pues sujetos a equivocaciones y errores, no salen de la limitada esfera de esta clase de gente rústica, y se ocultan a los demás, con perjuicio de las artes, de la economía política, de la materia médica, de la industria, del comercio y aún de aquella loable vanidad, que sienta bien al ciudadano que se precia de que la naturaleza haya favorecido su patria con dones singulares.

Es, pues, la historia natural del propio país, uno de los estudios más importantes, más amenos y más digno de los racionales que lo habitan; pero no basta que este estudio sea vulgar e imperfecto; es necesario que también sea científico, quiero decir, acompañado de aquellas nociones que se hacen indispensables para poder discernir a fondo las cosas, porque es necesario saber la clase, género y especie a que pertenece una planta o una piedra, o un mineral, o un pez, o un ave, un bruto, un insecto... a fin de no ignorar el nombre común o latino que le dan los naturalistas, mineralogistas, y botánicos, sin cuyo lenguaje no es posible entenderse con las demás naciones, ni con sus sabios, ni con sus libros. Si soy canario ¿por qué no he de dar bastante razón de lo que hay en estas islas, y de lo que no hay? ¿De lo que abunda en ellas y de lo que escasea? ¿De lo que les es privativo y de lo que les es común con otras comarcas?

No me basta, por ejemplo, saber que sobre el pico de Teide de Tenerife se encuentra cierta concreción blanca, deleznable, salina, que hace efervescencia con los ácidos. Me es muy conveniente no ignorar, que este es un precioso álcali mineral, una barrilla nativa, una sal NATRON, igual o quizás superior a la famosa del Egipto. No me basta saber que entre nuestros «Xuagarzos» se cría la planta que llaman «Vaquita», me es útil el saber también que ésta es el «Hipocisto», célebre ingrediente de la triaca: que el «Azaigo» o «Tazaigo» es la «Rubia tinctorum»: que el «Tártago» es el «Ricino» o «Palmacristi»: que la que algunos equivocan con la «Gilbalbera» es la «Zarzaparrilla»: que la «Retama blanca olorosa», y la amarilla de cumbre, «la Nota o Algaritopa», el «Bicácaro», la «Tabaiba dulce»... son peculiares de solas nuestras islas. Que en ellas es asombrosa la variedad de lavas volcánicas, «Pómez», «Tobas», «Chórgos», «Azufres»... Que poseemos el «Trípoli», la «Tiza», la «Tierra de sombra», la «Creta», la «Arcilla», la «Greda», el «Bol rojo», y el «blanco», el «Ocre», la «Piedra fétida de Puerco», el «Marmol», el «Jaspe»,

el «Cuarzo», el «Espato», el «Pedernal», el «Granito», el «Cristal de Roca y Cristal de Islandia», la «Sal gema», la «Sal Glauber», el «Yeso». Que el árbol que llamamos Haya no es Haya, sino una especie muy particular de «Acebo»: que el «Almácigo» no es Almácigo sino «Terebinto»: que el «Til» no es Tilo, sino una especie de «Laurel» («*Laurus magnoliae folia*»): que el «Viñátigo» es también de la familia de los laureles, y que los ingleses lo confunden con la «Caoba».

Para adquirir esta patriótica erudición sin afán y sin gasto, era preciso una obra elemental, o por decirlo así, municipal, que nos abriese el libro voluminoso de la naturaleza, y nos sirviese como de prólogo para leer el capítulo o párrafo perteneciente a las Canarias, y esta obra que, como tan ardua, sólo debía emprenderla un talento más perspicaz e instruido, soy yo quien tiene el arrojo de bosquejarla, mientras se aparece otra pluma más inteligente que la desempeñe mejor. Parecía que las ocupaciones de mi destino por una parte, y por otra la imposibilidad de andarlo y verlo y examinarlo todo, eran obstáculos que podían arredrarme en el trabajo; pero tal es para mí el hechizo de las gracias de la naturaleza, y el embeleso que me infunde su dulce contemplación, tal es el deseo de que mis compatriotas adquieran algunas noticias más puntuales de las producciones espontáneas de nuestras islas, las disfruten, estimen, y las celebren, que no he recelado aventurarme a formar un catálogo de todos los conocimientos que he adquirido, y de los descubrimientos que he logrado hacer. En tan vasto proyecto, me alientan algunos libros de los mejores botánicos, mineralogistas y naturalistas, que poseo: me alientan las correspondencias de amigos de esta isla de Canaria y las demás; y me alientan en fin aquellas cortas luces que no dejé de adquirir en el curso de historia natural que hice con el célebre Valmont de Bomare, durante mi mansión en París.

Formaré pues, de mis apuntes, el ensayo de un Diccionario de Historia natural de las Canarias, procedien-

do por orden alfabético en las materias, método que se presenta como el más cómodo para el que las trata y el que las aprende, y el más fácil para el que las escribe y para el que las lee. ¡Dichosas tareas, por cierto, si se consigue inspirar en la curiosidad de los canarios el gusto de la historia natural! De este estudio casto y delicioso de las maravillas del Criador: de este estudio que sólo puede contribuir a hacernos llevadera y aún feliz la soledad de nuestro archipiélago, y su distancia del espectáculo pomposo, pero frívolo, del que llaman gran mundo. Creemos que la naturaleza tiene también en estas peñas su corte, su grandeza, su brillo, su ostentación. ¿Y por qué no hemos de creer igualmente que habitamos en los Campos Elíseos? Las Canarias lo fueron en los escritos de los poetas. séanlo del mismo modo en nuestra noble ilusión. Hagamos por complacernos con unas islas llamadas Afortunadas, quizás por su aventajada situación, por su clima benigno, por sus apacibles estaciones, por su suelo fértil y liberal que en parajes nos da cada año una misma tierra cinco cosechas: a saber, dos de maíz y dos de judías con otra de papas: tan buena, en fin, que nos concede las frutas sazonadas, las carnes tiernas, los pescados sabrosos, los afamados vinos, las mieses con un número infinito de macolias, las maderas de algunos árboles muy raros. Yo viajo por el país, lo encuentro sumamente fragoso y desigual; pero a cada paso se muda la escena, y voy descubriendo con sorpresa agradable, diferentes puntos de vista y perspectivas que forman cuadros de paisajes, ya agradados, ya majestuosos, ya risueños, ya terribles. ¡Allí una cordillera de cumbres nevadas y de escarpadas sierras, a veces frondosas. Acá un cerro eminente, un roque piramidal, un barranco profundo, un valle ameno, una cañada, una ladera, una rambla, una montaña de lavas de volcán, unas playas todas de arenas finas o de callaos y guijarros redondos. Aquel es un pinar obscuro; el otro un bosque siempre verde de laureles, acebiños, barbusanos, viñátigos, tilos, hayas, jinjas, acebuchés, palobrancos, mirmulanos, lentiscos, cedros...

Estos son los caudalosos arroyos que nacidos de fuentes puras, de manantiales fríos, se reúnen, se despeñan, serpentean y corren por entre ñames, juncias y mimbres, para regar viñas, huertas y sembrados, para impulsar las ruedas de los molinos y de los ingenios de azúcar; para abastecer las poblaciones y alegrarlas. Las otras son de aguas agrias medicinales, que el aire fijo (gas carbónico) que contienen, las conserva siempre acidulas. Aquellas son las cuevas cómodas y silenciosas, moradas de los primitivos Guanches, en donde se conservan todavía algunos de sus incorruptos cadáveres.

Yo viajo, y me acompaña un caballero de Madrid que acaba de llegar a estas islas. El extiende la vista por nuestros campos: se para, y atónito me dice: «Hállome en un país donde todavía conozco muy poco la gente; pero conozco mucho menos las plantas. Todo es para mí nuevo. ¿Cómo se llaman estos árboles que me rodean? No los he visto nunca»... Aquel, le digo, es un «Drago», cuyo jugo purpúreo es una sangre, una resina preciosa. La otra es una «Palma» descollada y longeva, cuyo fruto son dulces dátiles. Estos son los «Plátanos», «Musas» o «Bananos», que erguidos y admirables por la amplitud de sus hojas, no menos que por lo tierno de sus troncos, dan grandes racimos de una fruta que se suele llamar «conserva del cielo». El otro árbol siempre frondoso es el «Mocán», cuyas melosas frutillas negras eran el principal regalo de los antiguos isleños. El que ha brotado aquel otro vástago, orlado de gajos a la manera de los mecheros de una araña de luz, cuyas arandelas son de flores liliáceas, que liban las abejas, es una «Pitera», especie de «Aloe» o «Agave americana». Los extraños arbustos que están vistiendo aquellos riscos, vienen a ser «Cardones», «Tuneras», «Guaidines», «Aliagas» (vulgo «Alhulagas»), «Leñancoeles», «Taginastés», «Verodes». Este empinado peñasco está cubierto de la yerba «Orchilla», cuyo tinte es tan estimado.

Entre tanto viene a encontrarnos un extranjero. Es el botánico, y me dice: Canario, ustedes poseen en sus

islas un «Citiso» muy particular, que llaman Escobón: otro Citiso no menos singular, que llamáis «Retama blanca», una «Retama amarilla de cumbre» que no se conoce en ningún país... Lo mismo os digo de un «Hipérico» que llamáis «Maljurada»: de un «Kali Aizoides» que llamáis «Patilla»: de una «Campanula» que llamáis «Bicácara»: de una «Digital» que llamáis «Ajonjolí»: de un «Loranthus» que llamáis «Balo»: de una «Rumex acetosa» que llamáis «Vinagrera»: de un «Convulvulus frutescens» que llamáis «Guaidin»: de un «Palo de rosa» que llamáis «Leñanoel»: de una «Bosea» verbamora que llamáis «Hediondo»: de un «Dracocéfalo» que llamáis «Algaritopa»: de una «Siempreviva» que llamáis «Oreja de Abad»... ¿Y acaso pensáis que vuestro «Mocán», vuestro «Marmolán», vuestro «Barbusano», vuestro «Paloblanco», vuestra «Haya», vuestros «Acebiños», son producciones de otros terrenos que los vuestros? Abrid los ojos y conoced vuestras singularidades. Ambos me dejan, quedo solo; pero no menos acompañado y divertido. Si tropiezo con una piedra, la tomo en la mano, y como veo que es calcárea, porque hace con el ácido efervescencia, me aplico luego a conocer si es un «Mármol», o un «Espato», o una «Estalactita», o un «Alabastro». ¿No hace efervescencia, y herida del eslabón despidе chispas? Pues quiero ver si es «Pedernal» o «Jaspe», o «Pizarra», o «Cuarzo», o «Granito», o «Asperón», o «Roca». ¿No hace efervescencia ni arroja chispas? Pues veré si es «Yeso», o «Arcillosa» o «Arenisca», o una «Zeolita». Por otra parte conozco que las piedras «Cuárcasas» medio cristalizadas que tomé en el Arrecife de Canaria, por su peso, sus pajueltas de mina de plata y oro, no pueden dejar de ser metálicas. Que igualmente esta de roca cenicienta, sembrada de innumerables puntitos sumamente brillantes, traída de la isla de la Gomera, es parecida a la mina de plata virgen, que Bomare llama «Mina de plata azulenta». Que las otras son unas «Piritas sulfúreas y cobrizas», y estas unos trozos de mina de «Hierro puro», de «Hierro especular», y de «Hierro micá-

ceo», todas atraíbles al imán. Que las piedrecitas que he encontrado en el cerro de la Atalaya de Canaria junto a la Caldera de Vandama, compuesta de muchísimos cristalitos agrupados, regulares, negruzcos, relucientes y de notable peso, tienen el aspecto de aquel semi-metal raro llamado por los metalúrgicos «Wolffang» o «Tungstein», el cual sólo se encuentra en las minas de Alemania y de Bohemia, a no ser, como juzgo, de mina de estaño cristalizado.

¿Y estas raíces de cañas, y gajos petrificados y sonoros de Laurel, que se desentierran en un cerro junto al lugar de Guía? ¿Y este pedazo de cardón «agatizado» del risco de San Roque en la ciudad de La Laguna? ¿Y estos grupos de garbanzos y petrificaciones de hojas de naranjo, castaño, parra, zarza, moral, etc. de la Rambla de Tenerife? ¿Y las de viñatigo y acebiño del barranco de Guadalupe en Canaria? ¿Y estas impresiones de plantas y peces? ¿Y estas «Dendritas» o piedras arborizadas? ¿Y estas compuestas de clacas y otras muchas conchas marinas? ¿Y estas bellas estalactitas, estalagmitas, incrustaciones, y cristalizaciones de las grutas? Si me dedico a observar las tierras que casualmente piso, advierto que unas son «calcáreas», otras «gredosas», otras «ocráceas», otras «saponáceas», otras «ferruginosas», otras «aluminosas», otras «nitrosas», otras «micáceas», otras «vitrificadas», otras «volcánicas»... y las arenas, ya son negras de finísimo hieirro, atraíbles al imán, ya blancas de fragmentos de conchas, que hierven con los ácidos, ya brillantes, compuestas de materias vitrificadas, ya de las moléculas resadas de rocas, jaspes, cuarzos, granitos.

No solicitan menos mi loable curiosidad las yerbas que deleitan mi vista. Arráncoles: saco mi lente: examino su traza, el número de sus estambres y pistilos, sus cálices, pétalos, semillas, tallos, hojas... Ya te conozco... Tú perteneces a tal especie, a tal género, a tal clase, de plantas del sistema del gran Lineo, y los botá-

nicos te llaman N. Réstame sólo saber qué nombre te dan mis paisanos.

Encuentro un cazador que ha muerto un «Alcaidón» con su escopeta. Regístrole el pico, los pies, las uñas, la cabeza, las plumas, el color; y le digo: esta ave es la que en castellano se llama «Pega .Reborda», en francés «Pie Grièche», y «Pica «Graeca» en latín. Preséntame un muchacho otros pajarillos que acaba de coger en una trampa. Señor, este es un «Millero»; y yo digo que es un «Pinzón»; este es un «Frailero», y yo digo que es un «Muscicapa», o «Papamoscas»; este es un «Caminero», y yo digo que es un «Becafico» o «Zorzal». Pregúntame un europeo entonces: ¿y aquél pájaro que oigo gorjear tan suave, viva y gallardamente en la espesura de estos árboles? Ese es el que llaman «Capiro-te», especie de «Fauveta», que puede competir con nuestro «Ruisenior», mientras ese otro que vuela en solicitud del alpiste (grano originario de nuestra tierra) es un legítimo «Canario».—¿Un Canario? ¿Y nace, y vive, y canta, y hace nido y procrea suelto en el campo y libre? ¡Qué rareza!

Sigo mi paseo hasta la ribera del mar, y en el ínterin que unos pescadores embarbascan con la leche cáustica del «Euforbio» o «Cardón», un gran charco para amortiguar los peces; y que otros tratan de tirar hacia la orilla las redes con que han echado su lance: no quedo yo ocioso, porque averiguo la calidad de los «Cófe-Cófe» y «Barrilla», de los «Salados», «Lechetreznas», y «Perejil del mar», de la «Perpétua marina», y de otras plantas litorales... ¿Sacarán ya a tierra los peces? ¡Qué cardume! ¡Qué variedad! ¡Qué belleza! La plata, el oro, la púrpura, la esmeralda, lo cerúleo, todos los colores, todos los cambiantes, brillan en sus escamas. Observo atentamente según los autores ictiologistas el orden, la colocación, la figura de sus respectivas aletas: veo la disposición de sus cabezas, ojos, bocas, dientes, cola, manchas, raya lateral, etc., y digo: este «Lebrancho» o «Liza», es un «Mugil cephalus»: aquella «Palometa»,

es un «Scomber glaucus». Aquella «Galana», es un «Sparus Maena»: aquella «Picuda», un «Esox sphyraena»: aquella «Sama», un «Abramis marinus»: aquel «Paje tamboril», un «Tetraodon Honckenii». Regálanme un canasto colmado de diferentes mariscos, cangrejos, conchas y otras producciones marinas de nuestras costas atlánticas. Entre ellas reconozco en el «Burgao», o «Burgado», llamado en castellano «Escaramujo», la «Nerita»: en la «Claca», la «Bellota del mar», o «Balanus maritimus»: en la que llama «Almeja» nuestro vulgo, la «Oreja de mar», concha univalva, y en la verdadera Almeja la «Tellina», que no es sino bivalva o de dos conchas: en el «Pies de Cabra», el «Anatifa» o «Perceves»... Estos que tienen apariencias de arbolitos del mar, cuya sustancia es córnea y como barnizada, los unos de color amarillo, otros rojos, otros negros, y otros de varias pintas, son unos «Litófitos» y «Zoófitos» agraciados, y aquel tan crecido, tan encarnado, ramoso, y oloroso, que llaman «Arbol de coral», no lo es por cierto, sino una preciosa «Madrépora», obra de menudísimos «Pólipos marinos», como lo son también estos «Confites de Canaria» celebrados en todo el mundo. ¿Y podré mirar con indiferencia tantos «Musgos» como visten nuestras peñas, o arroja el mar en sus resacas a las playas? Distingo entre ellos los «Escaros», la «Carolina medicinal», las «Ovas membranosas», los «Fucos», los «Sargazos»...

Otro día me pasearé por los viñedos, los huertos y pomates, donde recogeré variedad de orugas, mariposas, crisálidas, insectos... Allí me traerá mi cazador el valeroso Alcón canario, la «Aguillilla», el «Milano», el «Cernícalo», el «Gavilán», el «Buitre», la «Gaviota», el «Alcarabán», la «Pardela», el «Pato berberisco», la «Chocha», la «Abubilla»... y veré si en realidad merecen estos nombres por tener los caracteres que los ornitólogos dan a estas aves.

A fin, pues, de facilitarte este imponderable recreo, se te ofrece, benévolo paisano, el presente índice de

nuestras cosas naturales, en forma de Diccionario manual. Confésote que no es más que una primera idea, de lo que puede llegar a ser, si hay manos que se apliquen a levantar el edificio; siendo advertencia que los artículos que echaes de menos, en esta nomenclatura, son los que a mi entender no se hallan en nuestras Canarias, y que los que vieren señalados con asterisco o estrellita son privativos de ellas.

Si tratas mi trabajo con desdén, y dejas inútil este obsequio, malo para tí; porque debes saber que todo hombre de juicio, después de haber corrido vanamente por los estériles sueños de la distracción, la ambición, la opulencia, la gula; por los de la política, las armas, las leyes, el comercio, la erudición, la historia, las humanidades, la heráldica, la..., no encuentra, si despierta de la pesadilla, y se desengaña, otro puerto, ni otra bonanza, ni otra consolación, ni otra cosa sólida y de agradable estudio que la Naturaleza. Lo mismo le sucede a los Siglos. Después que sucesivamente se ocuparon en el miserable estudio de las caducas opiniones y delirios de los hombres, se acabaron de desengañar en el nuestro, de que el de la Historia Natural, y de sus subalternas, la Agricultura, la Botánica, la Medicina, la Astronomía, la Física, la Química, la Economía, es el legítimo estudio de la realidad, porque es el estudio de las obras del Criador, y por consiguiente de su sabiduría y su omnipotencia, de su magnificencia, de su providencia, de su bondad. ¡Oh Dios! ¡qué prodigios! ¡qué estudio!

DICCIONARIO
DE
HISTORIA NATURAL
DE LAS
ISLAS CANARIAS

ABA

ABADEJO (*Gadus Pollachius*, Lin, 439.) que vulgarmente se llama también **ABAD**. Es uno de los pescados más estimados de los mares de nuestras islas, con especialidad, los de las aguas de las costas del norte, durante los meses del verano, y cuando todavía son pequeños, tiernos y lácteos. Pertenece al género de los «gadus» y a la clase de los «yugulares», que llevan las aletas inferiores más delanteras que las del pecho. Su cuerpo suele tener de dos a tres palmos de largo, algo comprimido por los lados, cubierto de escamas pequeñas, un poco verdinegras por el lomo, y plateadas por el vientre. La cabeza y el hocico aguzados, la frente chata, la boca rasgada, la mandíbula superior más corta que la inferior; y ambas guarnecidas de dientes menudos, con dos tubérculos en el fondo del paladar, llenos de ellos, y sin aquellas barbillas que tiene el «bacalla», y la «merluza»; los ojos grandes y argentados, cubiertos de una membrana transparente y flexible; sobre el lomo tres aletas a distancias iguales; las del pecho medianas, y aún más pequeñas las del vientre; dos bajo del uno, la una mayor que la otra; y la de la cola escotada en

ángulo entrante como la de la «golondrina». Por los costados tiene una línea que forma curvatura por debajo de la primera aleta del lomo, luego va corriendo por medio del cuerpo hasta la cola. Los franceses dan a este pez el nombre de «Lieue», que en las costas de Bretaña y de Galicia se suele salar y curar a manera de bacalao. Los abadejos marchan en cardumes, siguiendo al que nuestros pescadores llaman «abadejo-capitán, o rey de los abades», el cual se distingue de los demás por su color, que es de un amarillo dorado. Siendo observación que prendido éste huyen todos los del rancho, y no solicitan la carnada; cuando antes se mostraban sumamente voraces, y se dejaban coger sin dificultad. Se puede suponer que el abadejo-capitán, es quizás la hembra del cardume, a modo de la reina del enjambre de las abejas.

ABEJAS (Apis). Insecto conocido, tan útil y precioso por la miel y cera de sus panales, tan estudiado por los naturalistas, tan admirado de los filósofos, tan celebrado de los poetas, y tan favorecido en todos los campos y predios; se ha dicho que no era conocido en nuestras islas antes de su conquista, sino solamente en la de Canaria (1): así parece necesario que se contraiga a ella aquella especie de Plinio, hablando de las Afortunadas, «esse copiam et mellis» (2). No hay duda que entonces todos sus enjambres serían salvajes, porque tal ha sido siempre el estado de las abejas antes que los hombres tratasen de civilizarlas, sacándolas de los huecos de los árboles, o de las hendiduras de las peñas, y atrayéndolas a los corchos y las colmenas de sus granjas. Fué regular que de Canaria se llevasen a Tenerife, Palma, Hierro y Gomera, donde desde luego, a beneficio de la grata temperie, llegaron a multiplicarse tanto que ya en el año de 1511 eran las colmenas salvajes una de

(1) Núñez de la Peña. Libro 1.º cap. 4 p. 31.

(2) Plinio. Libro 6 cap. 32.

las rentas de los propios municipales de Tenerife. No han dejado de llevarse también algunas veces a Fuerteventura y Lanzarote; pero jamás han procreado, a causa de que la violencia de los vientos nornordestes que reinan en ambas islas, particularmente de abril hasta octubre, impiden el vuelo a las abejas cuando buscan las flores (1). La miel de Canaria, que es muy buena, se emplea por la mayor parte en la fábrica de turrón, y de rosquillas de alajú. Igualmente lo es la de Tenerife, con especialidad la de las abejas de cumbres, donde encuentran los retamales blancos, que abundan en fragrantés flores. Glas, en su descripción de estas islas, celebra la miel de abejas de la Palma, particularmente la de las colmenas que están distantes de las viñas y de las mocaneras, pues les dan estas flores mal color (2): hace mención de la miel de la Gomera; pero pondera sobre todo, la de la isla del Hierro, en la cual las abejas se multiplican mucho, a beneficio de los excelentes pastos (3). Anualmente se suelen coger allí sobre mil cuartillos, y más de trescientas libras de cera, cuya miel es de superior calidad, sobresaliendo la de las colmenas del pago del Pinar, por hallarse todo su terreno alfombrado de espesos tomillos. Es esta una miel tan sólida que rota la vasija que la contiene, conserva su figura. Las colmenas que se usan en nuestras islas son las antiguas, formadas de troncos de árboles socavados, o de cuatro tablas unidas, con su cobertura, mientras en Europa se ha ido inventando otras más cómodas, algunas de varios altos que se pueden separar, y por consiguiente castrarse, sin que casi lo noten las abejas. El curioso, consultando los más útiles escritores de la historia natural de las abejas, se instruirá de la industria y régimen admirable que en una colmena se advierte; de cómo un enjambre que ordinariamente consta de

(1) Glas, *Descrip. of. Canar. C.* 3. p. 195.

(2) id *Cap.* 11 pág. 263.

(3) id *Cap.* 12. pág. 273.

diez mil moscas, se compone de tres especies, a saber: de la reina maestra o reina, que es la que por medio de sus huevecillos procrea, de los zánganos que los fecundan, y de las obreras que, sin sexo decidido, trabajan en atraer la miel de los néctares de las flores, la cera de los polvos amarillos de sus anteras, y el propóleo o betún amargo con que embarran el corcho, del jugo resinoso de las plantas; de cómo multiplicada la familia se separa de ella un nuevo enjambre; y de cómo, finalmente, se deben castrar con dirección e inteligencia en primavera y en otoño.

ABEJARUCO (Apiaster). Ave de paso que suele aportar a nuestras islas en considerables bandadas, como se vió en la ciudad de Canaria en 1788, y en Mayo de 1800. Perteneció al orden de aves que tienen cuatro dedos, de los cuales el del medio está unido con el exterior hasta la tercera articulación, y con el interior hasta la primera. Su pico es negro, fuerte, puntiagudo y aguzado; los ojos encarnados, las patas parduscas, las uñas negras, el cuerpo largucho. Tiene hermoso plumaje, variado con los colores verde, verdemar, azul turquí, azul celeste y castaño. Aliméntase de los insectos que pilla al vuelo, especialmente de las abejas, de donde le viene el nombre español; y de las avispas, que en francés le han adquirido el de «guépier». Los latinos no sólo llaman «apiaster» al abejaruco, sino también «merops».

ABEJON (Bombitius). Abeja bastarda, que vemos volar en nuestros prados, haciendo con el batiente de las alas un zumbido particular. Su cuerpo está cubierto de una felpa de pelos largos y espesos, negros todos, menos por la parte inferior que son blancos. Las alas lampiñas parecen transparentes. Son mayores que las abejas domésticas, y están dotados los abejones de los mismos órganos para la labor. Sus enjambres no exceden de cincuenta a sesenta individuos, y consta también de machos, de hembras y de mulos, cuyo sexo es neutral. Construyen su habitación en figura de bóveda, con un musgo muy fino que acarrearán con sus dientes, y van

cardando y acomodando con las patas, para cuya tarea se colocan en fila. Después embadurnan la bóveda por dentro con cierta especie de cera, y se aplican a acopiar provisiones, libándole a las flores el néctar que depositan en un ventrículo o saquillo interior. Sus panales se reducen a un conjunto de bolas irregulares hechas de una pasta enmelada, y en ella desovan las nembras.

ABOBITO. Véase **Abubilla**.

ABOCASTO (*Bruchus*). Nombre que solemos dar en nuestras islas a una especie de cigarra o langosta indígena de mayor corpulencia que la cigarra común. Parece voz derivada de «brucasto» o «brugo» bastardo. Véase el artículo **CIGARRA**.

ABREPUÑOS. Véase «**Adelfilla**».

ABRIDERO. Véase **Durazno**.

ABROTANO (*Artemisia Abrotonum*). Planta de la familia de las «artemisias» y del género de los «ajenjos». Es un arbustillo de dos o tres pies de alto, leñoso, recto, acanalado, ramoso y fácil de romper. Sus hojas son numerosas, recortadas en jironcitos capilares de un verde blanquecino, y de un fuerte olor aromático. Las flores pequeñas, amarillentas, dispuestas en ramillos, son flosculosas, y sus cálices se componen de escamas redondas, apiñadas, con el receptáculo lampiño, en lo que regularmente se distingue del «ajenjo», pues éste lo tiene belloso. El «abrotano» es el que solemos llamar «ajenjo morisco». Criase en los altos, y su calidad es acre, amarga, tónica, estomacal, emenagoga, vermífuga, carminativa, diurética, detersiva, repercusiva... El jugo de sus hojas, y la lejía de sus cenizas, tienen la virtud, como se cree, de hacer crecer los cabellos. Los franceses le dan el nombre de «aurone» macha, a diferencia de la hembra que llaman «santoline». Pertenece a la «singenesia poligamia superflua». Véase **Ajenjos**.

ABUBILLA (*Upupa*). Ave que abunda en nuestras Canarias, y que se llama comunmente «**abobito**». Es del tamaño de un «mirlo», y su peso no excede de tres onzas. Su mejor distintivo es el de una hermosa cresta,

compuesta de una doble fila de plumas de dos pulgadas en forma de garzota que voluntariamente levanta. Estas plumas son de color rojizo, y todas rematan en una mancha negra. La cabeza, cuello y pechuga, son casi del mismo color rubio. Las alas están taraceadas de listas largas, blancas y negras: lo demás del cuerpo es de un blanco parduzco. Tiene las piernas cortas y los pies largós. Pertenecen al orden de las aves de cuatro dedos, enteramente separados, tres hacia adelante y uno hacia atrás; y a la especie de las del pico cumplido y afilado con alguna curvatura en el extremo. Las «abubillas» no vuelan en bandadas; buscan los parajes desiertos, elevados y de regadío, en donde encuentran los insectos y gusanillos de que se nutren. La hembra pone de cuatro o cinco huevos cenicientos y tres veces al año sobre el polvo de los huecos de los árboles, o de los agujeros de las peñas. Su vuelo es rastrero y se posa en el suelo, ordinariamente sobre las paredes, donde su modo de andar es poco agraciado. Cógense con dificultad en redes y falsetes, pero como no huyen del cazador, cualquiera que les tira las mata. Sus polluelos se pueden criar a la mano, sin otro cuidado que el alimentarlos con carne cruda, pues aún las abubillas grandes, cuando las cogen, se acostumbran sin mucha pena al cautiverio, y se familiarizan y cazan musgños y moscas; pero son puercas y exhalan mal olor, lo que no quita que en algunos países las coman y las tengan por vianda delicada. La abubilla se llama «huppe» en francés.

ACACIA. Véase Azomo.

ACANTA. Véase Giganta.

ACEBIÑO (*) *Ilex Aquifolium Maderensis*, «Lam.»
 Arbol siempre verde, bastante robusto y descollado, de que abundan los montes de Canaria, Tenerife, Palma, Hierro y Gomera. Es una especie muy particular de «acebo», indígena y propio de nuestras islas y de la de la Madèra, de donde se ha llevado a algunos jardines botánicos de Europa, por lo que el autor de la Enciclopedia Metódica lo llama «*ilex maderensis*», y aún entre nosotros ha prevalecido el nombre portugués de «ace-

biño». El acebo común, (que no existe en nuestro país) es árbol pequeño, de hojas angulares, ondeadas y ribeteadas de púas por el contorno, mientras nuestro «acebiño» se eleva más de 25 pies, y son sus hojas casi redondas, con pezón y una corta punta, llanas, firmes, coriáceas, lustrosas, lampiñas, enteras, sin púas, con solo tres dientecillos agudos por cada lado de su margen, teniendo algo más de dos pulgadas de largo, y una y media de ancho. Estas hojas, casi como las ramas, son alternas, y las flores nacen de sus encuentros, ya de una en una, ya de dos en dos, y ya de tres en tres sobre largos pedúnculos, formando racimos vistosos, porque sus frutos son unas bayas pulposas, redondas como cerezas, primero verdes, luego amarillas, después muy encarnadas y por último negras, llenas de un jugo glutinoso, con cuatro huesecillos larguchos acanalados. El cáliz de las flores consta de cuatro pequeñas divisiones obtusas; la corola de cuatro petalitos redondos, cóncavos y abiertos, cuatro estambres, y otros tantos ovarios, por lo que pertenece esta planta a la clase «tetrandria tetraginia». Su corteza exterior es parduzca y la interior amarillenta. Reprodúcense ferazmente de los renuevos que brotan de sus raíces; y como su madera es blanca, sólida, y pesada, la mejor para tomar la tinctura negra y recibir el más perfecto pulimento, la estiman mucho los carpinteros y ebanistas. De la corteza interior del acebo sacan en Inglaterra una excelente liga para coger pájaros; y en Córcega tuestan los huesecillos de las bayas, las muelen y las toman con el café. Frotando con estas mismas bayas maduras la madera pulimentada recibe una especie de barniz lustroso y duradero. Véase el artículo Haya.

ACEBUCHE (Oleaster). Olivo silvestre, fundador primordial de todas las especies de olivos, a cuyo estado vuelven cuando se siembran los huesos de las aceitunas cultivadas. Nace y crece espontáneamente en los montes de Canaria, Tenerife, Palma, Hierro y Gomera, y aún en Fuerteventura. Es árbol de mediano grandor, bien que en el monte «Lentiscal» de Canaria los hay muy

descollados. Su tronco, por lo regular, es recto, de corteza lisa a los principios, pero áspera y escabrosa en la vejez. Sus ramas son menos pomposas que las del olivo, y sus hojas más pequeñas, más duras, más nerviosas y blancas, así como su tronco es más recio y de color más obscuro. El acebuche florece en abril y mayo. Cada flor consta de un cáliz pequeño encanutado con cuatro dientes; una corola de una pieza dividida por el borde en cuatro recortes, de color blanquecino, dos estambres y un ovario casi redondo, que es la aceituna, primero verde, y en su madurez negruzca, pequeña y amarga, de la cual se puede extraer un aceite fino. Nacen las dichas flores de los encuentros de las hojas, pendientes como un racimillo de un pezón común. Su leña es exquisita para el fuego, pues arde aunque esté verde; y su madera a propósito para ejes de carretas, aperos de labranza y otras obras de carpintería. También se hacen de sus gajos unos bastones manuales, o bien lisos, o bien nudosos de que hacen uso los petimetres. Multiplícase el acebuche de los barbudos que arroja su raíz, o de los huesos de sus bayas; puede convertirse en oliva franca si se beneficia con esmero, pues rendirá entonces un fruto mayor y más copioso, o si se le injerta de escudete en abril o mayo sobre uno o dos gajos nuevos, cortándoles todos los otros. El «acebuche» pertenece a la «diandria monoginia».

ACEDERA. Véase Vinagrera.

ACELGA (*Beta vulgaris*). Hortaliza bien conocida en nuestras islas, llamada también en Castilla «remolacha blanca». Sus tallos se levantan casi dos codos, y son acanalados y ramosos, con hojas largas de más de un palmo, acorazonadas, anteras, jugosas y prolongadas sobre un pezón cumplido, espeso, pálido o verdoso. Su raíz que tiene la figura de un hueso, es pulposa, blanca y largucha. Sus flores están reducidas a cinco estambres sin pétalos, y dos ovarios sobre un cáliz dividido en cinco puntas obtusas, cuyo fruto son dos semillas de hechura de riñón. Es planta que dura dos años. Sus ho-

jas pasan por emolientes, diluentes, laxantes; al paso que el zumo y la raíz son un estornutatorio eficaz. Abunda también en nuestras islas otra especie de «acelga» silvestre, que Lineo apellida «beta marítima», porque ama las riberas del mar. Tiene los tallos sarmentosos, acanalados, lisos, un poco rojizos, largos, a veces de cinco pies tendidos por el suelo y vestidos de hojas alternas, enteras, lampiñas, de hechura de corazón puntiagudo, largas de dos pulgadas, blandas, un poco jugosas sobre un pezón estriado de pulgada y media. De los encuentros de las hojas, nacen las florecitas de dos en dos, o de tres en tres, sin pétalos ni pedúnculos, pues se reducen a un cáliz hemisférico, orlado de cinco piquilloes negruzcos, distantes unos de otros, cinco estambres y un ovario, con dos estilos o punteros, donde se encierran las semillas.

Tenemos igualmente la «beta cicla», de hojas como de hierro de lanza, apezonadas en el pie de los tallos, pero sin pezón en las ramas, y con unas espigas muy cumplidas de florécitas apiñadas de tres en tres, y de cuatro en cuatro. Cultívase asimismo en nuestras Canarias, la otra preciosa acelga de color rojo, llamada «beterrada», y en Madrid beterraga. Véase este artículo.

ACEITE. Nombre que damos a diferentes sustancias inflamables más o menos grasas, más o menos flúidas, que extraen ya de las plantas por expresión o destilación, y ya de algunos animales por liquidación. Los aceites que conocemos en nuestras Canarias, como producción del país, son de los vegetales: el de «olivo», el de «ricino o palmacristi», llamado vulgarmente «tártago», el de «acebuche», el de «almendra», el de «nuez», el de «linaza», el de «lentisco»; y de los animales: el de «pardela», y el de «quelme», y otros pescados de esta clase. La cosecha de aceite de olivos es peculiar del territorio de Agüimes y de Tirajana en Canaria, cuya calidad es buena, pero de poca consideración para el abasto. El aceite de «tártago», pudiera ser abundantísimo en nuestras islas, vista la suma facilidad con que

el «ricino» o «palmacristi» se propaga, aún en los terrenos más ingratos; la bella lozanía que adquiere en poquísimos tiempo; el fruto que rinde casi desde que nace, y que no retrae en casi todo el año, y las buenas cualidades que tiene por su consistencia, su color de ámbar, su duración y sus utilidades para el alumbrado, las artes, y la medicina. Del acebuche se extrae también algún aceite, como también de la almendra, por expresión, para el uso de las boticas, de la nuez y linaza para los pintores, del lentisco para los pobres, y del laurel, aquel aceite verdoso y craso de que se suelen hacer velas fragrantas.

El proyecto de connaturalizar en nuestro país el aceite de la semilla del «colzat», especie de col silvestre de que recogen larga cosecha en Alemania, Flandes e Italia, obligó a que se imprimiese en Tenerife, año 1786, la traducción de una memoria toscana sobre el cultivo de esta planta, sin ningún efecto; pero hubiera sido sin duda, pensamiento más asequible, el de animar a estos naturales a aprovechar aquella innumerable cantidad de granillas de uva que se desperdicia todos los años, de las cuales se extrae en Italia un buen aceite. En el año de 1782, se publicó una memoria impresa en Segovia, sobre este ramo de economía, manifestando el mejor modo de recoger las granillas, luego que se ha hecho el mosto; de limpiarlas, molerlas, sancocharlas y exprimir las en prensa dentro de saquillos de crin. Cada diez libras de granilla da una de aceite de color verdoso, que sirve para el alumbrado. El Diccionario de Agricultura del abate Rozier asegura que el aceite que se extrae de la granilla cruda, es el mejor; y que después se puede proceder a sacar otro de inferior calidad, siguiendo el método italiano.

ACEITUNA (Olea). Fruta del olivo, la cual es de alguna consideración en Agüimes y Tirajana de la isla de Canaria, donde se exprime su aceite en un molino, sin contar con otras que para el regalo de las mesas se adoban. Las aceitunas de Agüimes son de la especie

es grato cuando están bien aderezadas: entre las de Tirajana hay algunas grandes de la casta de las de Andalucía. Parece que en el pago de la Atalaya de la misma isla, hubo un olivar de la especie pequeña arqueada y negruzquilla, que llaman «olea fructu cornis», y se trae de Mallorca.

ACIBAR (Aloe). Jugo gomo-resinoso que se extrae de las hojas o pencas suculentas de la planta aloe, que vulgarmente llamamos en nuestras islas «zábila». Es sumamente amargo; y sabido el uso que en las boticas se suele hacer de esta droga, bien que todo su modo de obrar es arriesgado, y sólo loable su aplicación exteriormente para contener el caries de los huesos. Véase Zábila.

ACHICORIA (Cichorium). Planta silvestre que comunmente se llama «almirones» en nuestras islas. Su tallo se levanta cosa de pie y medio; y es redondo, firme, recto y ramoso con hojas alanzadas, recostadas, dentadas, alternas, guarnecidas de un nerviecillo de alto a bajo. Sus flores son de un azul celeste, semiflosculosas, sin pedúnculos, colocadas en los encuentros de las hojas y extremidades de los tallos. Es planta medicinal, amarga, estomacal, muy aperitiva, propia para purificar la sangre y corregir las obstrucciones. La «escarola» o «endivia» es también una especie de «achicoria», que apellidan «cichorium intybus» los botánicos; y aunque muy cultivada en otros países, por lo blanco, suave y tierno de las hojas, rara vez se suele encontrar en nuestras huertas, lo que es una indolencia culpable. Pertenece a la «singenesia poligamia aequalis».

ACHOTE (Mitella. Lin.). Arbol americano de cuya granilla se extrae por infusión una fécula o pasta de que se usa para teñir de naranjado. Cultívase en las islas Antillas, y yo he visto alguno en las nuestras, señaladamente en Daute de los Silos en Tenerife. Es árbol de buena estatura y de copa frondosa. Sus hojas sobre pezones largos son grandes, lisas y de un bello

verde con venas nervosas y rojizas. Las flores de color pálido sin sabor ni olor, constan de cinco pétalos cortados en muchas tiritas capitales, diez estambres y dos ovarios, cuyo fruto es un pequeño erizo de color rubio y de figura de corazón, el cual se abre como una caja en dos mitades, y encierra porción de granillas piramidales de color de ladrillo. Tournefort y Lineo dan a este árbol el nombre de «mitella», los indios «urucci». En francés «roucou». Pertenece a la «decandria diginia».

ADEFILLA (*Epilobium Camaenerium*. Tournef.). Planta llamada en Tenerife «abrepuños», y que se cría en algunos parajes sombríos, húmedos y cercanos a los arroyos de nuestras islas. Sus tallos crecen hasta dos o tres pies, y son redondos, bellosos, rojizos, medulosos por dentro, recios hacia el tronco, ramosos y vestidos de hojas en manojillos alternos. Estas hojas que tienen de cinco a seis pulgadas de largo, y menos de una de ancho, son parecidas a las de «adelfa» o «lauro-rosas», puntiagudas con denticillos poco perceptibles por su contorno, de un verde blanquizo por debajo, blandijas, bellosas. Sus flores nacen en los extremos de los tallos, formando ramilletes. Compónese cada una de un pedúnculo de media pulgada de largo; cáliz de cuatro puntas; cuatro pétalos hendidos de color purpúreo, larguchillos; ocho estambres de los cuales cuatro son más pequeños, y alternan con los otros mayores; y un ovario que no parece sino la continuación del pedúnculo, y que por consiguiente es inferior al cáliz, terminando dentro de éste su «estilo» o puntero en una como borlilla granujenta, cuyo fruto es una vaina cumplida, delgada, cuadrilateral, cargada de semillas, con vilano plumoso. Pertenece a la «octandria monoginia».

ADONIS (*Adonis Aestivalls*. Lin. 771). Planta que nace anualmente por la primavera en medio de los trigos de nuestros campos de Canaria. Es conocida en Francia con el nombre de gota de sangre. Pertenece a la familia de las renúnculas. Su tallo es liso, acanalado y ramoso. Tiene poco más de un pie de alto. Las hojas

son largas, todas recortadas en tiritas menudas a modo de manzanilla. Las flores se presentan en los extremos de los tallos, y consta cada una de un cáliz de cinco hojuelas moradas; seis a ocho pétalos aovados de un color purpúreo obscuro; crecido número de estambres; y muchos ovarios en figura de piña. Pasa por planta aperitiva y sudorífica; y por la hermosa traza de sus flores digna de que se cultivase en nuestros jardines. Pertenece a la «poliandria poliginia».

ADORMIDERA (Papaver). Género de planta de flor como la rosa, que se cría espontáneamente en nuestros sembrados. La adormidera de flor roja es la «amapola». Véase esta palabra. La de flor blanca, tiene su tallo de cuatro o cinco palmos de alto, que es recto, delgado, liso, ramoso, guarnecido de hojas de seis pulgadas de largo y tres de ancho, recortadas en jironcitos, puntiagudas con dienteçillos desiguales por el márgen, un poco ásperas y de color de verdemar, abrazando el tallo por su base. Las flores son grandes y nacen en los extremos de los tallos, desnudos de hojas. Consta cada una de un cáliz de dos piezas cóncavas, caedizas, cuatro pétalos blanquecinos, manchados de rojo en su base, redondeados y caducos, gran número de estambres y un ovario, cuyo fruto es un copón o cajilla hemisférica por abajo que ata por arriba, y coronada de un chapitelito llano, con rayas que forman una estrella. Enciértese en esta cajilla crecidísima cantidad de simientes menudas. Las cabezuelas y hojas de la adormidera, narcóticos, antiespasmódicas, y sus simientes dulcificantes y anodinas. En nuestros huertos se suelen cultivar, con el nombre de «mari-moñas», unas adormideras dobles, cuyos pétalos numerosos afectan variedad de colores, pues las hay de flor blanca, de flor color de rosa, y de flor encarnada con manchas amoratadas, junto al pedúnculo. Las hojas son más anchas y de un verde más pálido que el de la adormidera común, pero sus flores son de solo un día. Pertenecen a la «poliandria monoginia». La adormidera blanca es el «papaver somniferum»

de Lineo, y su jugo coagulado se conoce con el nombre de «opio».

AGATA (Achates). Piedra fina de chispa que sólo se distingue en tener mayor transparencia. La hay blanca oriental, y occidental de varios colores. Poseo en bruto un pedazo de la especie oriental hallada en Guía de Canaria, y otra traída de Fuerteventura.

AGERATO (*) (Ageratum). Planta de nuestros campos, que sólo se distingue del «eupatorio» en que carecen de vilanos plumosos sus semillas. Su tallo suele ser de pie y medio de alto, ramoso en la parte superior, delgado, acanalado y liso con una hoja en el nudo de cada rama, la cual hoja es de tres pulgadas de diámetro y medio de ancho, lampiña, orlada de algunas puntitas obtusas, y sin pezón. Sus flores fiosculosas, amarillas, nacen solitarias en los extremos; cuyo cáliz común se compone de muchas escamillas larguchas, delgadas, iguales, un poco arqueadas, dentro del cual están contenidas las semillas, que al tiempo de su madurez, se abren a manera de un biznaguita, compuesta de pajuelas negruzcas, esquinadas, y coronadas de cinco pelos separados entre sí. Lineo da a esta planta el nombre de «ageratum ciliatum», especie que el autor del Diccionario Botánico de la Enciclopedia Metódica, confiesa que no conocía, porque no había visto ningún agerato sin bello; y aún pensó que uno que se cultivaba de flor azul en el Real jardín de París, aunque no del todo lampiño, pudiera ser el «ageratum ciliatum» de Lineo, que a la verdad no es otro que el de nuestras islas. Perteneció a la «singenesia poligamia aequalis».

AGRACERA (Agresta). Especie de parra cuyas uvas casi nunca maduran bien, pues aunque maduren, siempre permanecen como en agraz, porque conservan un ácido que no permite se haga vino de ellas. Créase en latadas o sobre árboles para que sostengan los racimos y sus delgados y rojizos sarmientos, vestidos de pomposas hojas profundamente recortadas; forma gratas glorietas. El zumo del agraz sirve para condimentar las

viandas, hacer sorbetes, jarabes y gelatinas excelentes. En la medicina tiene un uso loable por su cualidad astringente, refrigerante y antipútrida. Los antiguos le daban el nombre de «omphacium». También el jugo de la uva dulce, antes de madurar, tiene iguales virtudes.

AGUA (Aqua). Precioso fluido que después de haber estado siempre reputado por verdadero elemento, ha descubierto la química moderna, con grande asombro, que no es sino un compuesto de los gases «hidrógeno» y «oxígeno», en los cuales se resuelve. Nuestras islas, con especialidad las de Canaria, Tenerife, Palma y Gomera, fueron favorecidas de la naturaleza con las mejores aguas dulces y potables de sus fuentes que las sacian, riegan y fertilizan. No hay propiamente ríos; pero hay arroyos caudalosos, hijos de manantiales, perennes, sin contar con otros periódicos en las temporadas de lluvias. La calidad de sus aguas, por punto general, es salutífera, si bien algunas fuentes sobresalen en lo puro, delgado, frío y cristalino. En Lanzarote es donde los manantiales vivos son muy escasos, y sus naturales se proveen de la gran marea o hidrofiliación de las lluvias, o de las albercas y norias. Todavía son más escasos en la isla del Hierro, pues sólo se abastecen de las aguas del cielo conservadas en muchos charcos artificiales cubiertos, habiéndose arruinado aquel tan decantado «árbol destilador», digno de perpétua memoria. En Fuerteventura hay algunas fuentes, pero no pasan por muy dulces, y tienen algo de salobres las aguas de los pozos, que en cualquier paraje que se abra se encuentran muy someras. Véase Fuente.

AGUA AGRIA (Aqua acídula) o agua mineral acídula, de que tenemos en nuestras Canarias distintas fuentes, mercedoras como en otros países, de particular atención. Las aguas agrias de Tenerife, están en el distrito de Chasna, sobre las alturas de las bandas del sur. Las más notables de Canarias son las de Teror, la de Telde, la de Guía, la de Mafur en Agüimes, la

de la Montaña del Rapador y la de Tinoca en la Costa de Lairaga, que brotando dentro del mar a corta distancia de la orilla, en lo más alto de una peña, se precipita en dos cascadas el agua. Por el examen analítico practicado en la fuente agria de Teror, y en la del Valle de Cásares en Telde, se puede venir en seguro conocimiento de que estas aguas están aciduladas por la mezcla y disolución en ellas de un «aire fijo» o «gas» de tierra caliza, llamado ahora «gas carbónico», principio ignorado hasta estos últimos tiempos, y cuyo descubrimiento ha disipado las vanas conjeturas que sobre el espíritu que anima tales aguas, se solían hacer. Las de nuestras fuentes son cristalinas, sin ningún olor ni color, y de un agrio que por el picante y agujitas que se perciben sobre la lengua, pudiera compararse al de la sidra, o vino nuevo que no ha acabado de fermentar. Al salir de los manantiales se presentan acompañadas de innumerables ampollitas de aire, de suerte que una botella de cristal mediada de estas aguas, si se le agita con alguna viveza, y con el dedo se le tapa la boca, se llena al punto de una infinidad de burbujitas de gas, que desprendiéndose sucesivamente, suben a desvanecerse en la superficie, o se pegan como aljófares a las paredes del vaso, hasta que apartando el dedo salta aquel aire con mucho ímpetu, a manera de la espuma de la cerveza cuando se retira el tapón. El agua diáfana de cal viva mezclada con las de las fuentes agrias, se pone de color de leche, a causa de que el «aire fijo» o el «gas ácido» de éstas, teniendo gran afinidad con las partículas de la cal disuelta, se combina y abraza con ellas, haciéndolas visibles hasta que precipitándose por su propio peso al fondo del vaso, vuelve el agua a aclararse y a ponerse tan transparente como antes; pero como el ácido se precipita también con la cal, queda por consiguiente el agua casi tan dulce como la común. Este gas o fluido aeriforme no puede servir para la respiración de ningún viviente, ni para que arda en él ninguna llama; de aquí es, que recogido dentro de algún botijón donde el agua agria ha sido agitada, si se mete en su

boca una bujía encendida, al instante se apaga, y cae en convulsión y asfixia cualquier pájaro. Es admirable la facilidad con que se puede despojar al agua agria de su ácido para acidular otra agua dulce con él, y volver a extraerlo de ésta para restituirlo a la otra. A este fin se puede ver una memoria presentada a la Real Sociedad Económica de Canaria, sobre la fuente agria de Teror, año de 1785. En ella se manifiesta, que no tiene en disolución sino pocas partículas de hierro y de sal común. En la de Guía abunda más este metal, y bien se echa de ver por el sedimento de ocre amarillo que deja en la tierra por donde corre. La de Telda contiene además alguna magnesia blanca, que la hace amaricante y por consiguiente laxante, aperitiva y purgante, digna de aprecio. Sabido es, que teniendo semejantes aguas acídulas la virtud antipútrida, esto es, de corregir la putrefacción de los humores, se usan en Europa, con recomendable utilidad para las dolencias que se originan de igual vicio; igualmente que para la de inapetencia, debilidad de estómago, obstrucciones, colores pálidos, opilaciones, flores blancas, etc.

AGUA-MALA (Aquamala, Pulmo Marinus) llamada también AGUÁVIVA, especie de zoófito marino que los AA. españoles llaman «pulmón marino»; por parecerse en el color al pulmón de los animales; los franceses «ortie nageante» y «gélatine de mer», por la sustancia de que está hecha; los italianos «capello di mare», esto es, «sombrero de mar»; y los portugueses «agua mar», de donde los canarios tomamos sin duda el nombre de «agua-mala», con que es conocido este viviente en nuestras costas. Su figura, que es plana esférica, se compone de una sustancia esponjosa, lustrosa, algo transparente, de color cambiante o tornasolado, hueca, hundida por el medio, con ocho patitas a manera de pulpo. Véelas flotar frecuentemente sobre las aguas, impelidas de las mismas olas, sin que se note en ellas más movimiento, que el de contraerse algún tanto cuando se las toca; siendo necesario guardarse muy bien de

llevar luego las manos a los ojos, porque lo que sólo es en ellas una ligera comezón, cuando se les manosea, es en los ojos un escozor como de fuego. Se asegura que una varita untada con la sustancia de agua-mala, brilla como luz fosfórica en el oscuro, y que siempre que se ven muchas nadando y relumbrando sobre el mar, es presagio de alguna próxima tormenta. Una agua-mala arrojada en la arena, se va deshaciendo en agua y consumiendo poco a poco, sin dejar rastro alguno de su existencia.

AGUILILLA (Aquila Nevia). Especie de águila pequeña muy común en nuestras Canarias. La que tengo a la vista tiene tres palmos y medio desde la cabeza a la cola, y vara y media de un extremo a otro de las alas, cuyas puntas se extienden hasta casi el fin de la cola. El plumaje de las alas y espalda está manchado y taraceado de blanco, gris, negro y leonado, al paso que el de la parte inferior de la pechuga, vientre y muslos, es blanquecino y castaño con filetes pálidos, y unas manchitas cumplidas de color gris. La cabeza que es abultada, se muestra vestida por igual de plumas delicadas del mismo color. Su frente es plana y espaciosa; los ojos grandes, hermosos, con iris dorados, y una larga pupila; las membranas de las narices, amarillas, con pelos negros muy finos y remolinados por un lado y otro; el pico negro con la mandíbula superior encorvada sobre la inferior. Los pies y sus cuatro dedos amarillos, con uñas negras, largas, corvas y afiladas; los muslos cubiertos de mucha pluma hasta los pies; doce grandes plumas en la cola, de las cuales son mayores las de los extremos. Anida en los altos riscos de la cumbres. Es ave de presa, aunque los AA. la reputan por la menos valiente de las águilas. Vuela dando clamores lamentables, por lo que le dieron los antiguos el nombre de «águila quejumbrosa». Se arroja con ímpetu sobre pájaros, gallinas, palomas y otras aves pequeñas, y aún devora conejos, ratones y cuantas sabandijas encuentra; sin embargo no es difícil el domesticarla.

AGUJA (*Esox bellone*. Lin.). Pescado de los mares de nuestro Océano Atlántico, llamado «bellone» por Aristóteles y Plinio, «acus piscis» por Salviano, «acus vulgaris» por Aldrovando, «orfe» y «aiguillette» por los franceses. Su cuerpo es delgado, largucho y rollizo menos hacia el vientre donde es chato. La cabeza aplastada con un hocico o pico prolongado, aguzado y sutil, excediendo la mandíbula inferior a la de arriba, hasta terminar en una sustancia ternillosa. Tiene armadas ambas quijadas de una multitud de dientecillos muy finos; membrana a diferencia de otros peces; las aletas del pecho de trece radios, las del vientre de seis; las del ano de catorce; y la del lomo de diez y ocho. Su cola está escotada en ángulo obtuso. El color de sus escamas es de un azul plateado. Su tamaño, por lo común, es de media vara; bien que se suelen pescar en nuestras costas las mayores que los ictiologistas conocen. Estas «aguja» son de carne blanca, tierna y sabrosa, a pesar de la dureza y sequedad que Rondelecio las atribuye. Las que se pescan en las aguas de la isla del Hierro, pasan por las más delicadas. Nadan en cardumes. Sus espinas, luego que se han cocido, toman un cierto color verdoso. Pertenece este pez al género de los «esoces» de Lineo, y a la clase de los «abdominales» que llevan las aletas del vientre un poco más atrás que las del pecho.

AJILLO (*Gladiolus*). Planta que se cría abundantemente entre nuestro trigos, y alegra con sus flores encarnadas los campos. Llámase en castellano «yerba-estoque», y «glayeul» en francés. Su tallo es herbáceo, delgado, recto, fistuloso, lampiño, con un viso rojo. Lleva hojas largas de dos palmos, angostas, nervosas, lisas, puntiagudas, parecidas a la hoja de una espada, abrazando el tallo por su base como una vaina; en el extremo de él nacen las flores formando espiga, distantes unas de otras, y a veces colocadas todas de un lado sin pedúnculo. Cada flor consta de cinco pétalos de color carmesí, larguchos, desiguales, unidos los tres superiores, y los inferiores extendidos; tres estambres con ante-

ras o borlas mayores que los filamentos; y un ovario con un estilo o puntero delicado, más cumplido que los estambres, y coronado de un estigma o remate de tres puntas, cuyo fruto es una cajita de tres celdas llenas de simientes redondas. La raíz del ajillo es pulposa: lavada y raspada en agua, da un almidón tan bueno como el que se hace de trigo. Pertenece a la «triandria monoginia».

AJO («*Allium savitum*», Lin.). Hortaliza conocida y común en nuestras Canarias. Sus flores son liliáceas y estrelladas. Nacen en ramilletes envueltos en una garrrancha membranosa. Cada flor consta de seis pétalos largos, angostos, cóncavos y derechos; seis estambres; y un ovario algo piramidal, donde se contienen muchas semillas negruzcas y redondas. Las hojas salen de la raíz abrazando el tallo, el cual se levanta pie y medio, y es muy rollizo, así como ellas son largas, huecas, densas y puntiagudas. Las cebollitas o cabezas que forman la raíz del ajo, se componen de muchos cachos o dientes, cubierto cada uno de su túnica blanca rojiza. En estas islas sobresalen por su tamaño los ajos que se crían en la Gomera, con el nombre de «canarios», pues algunos suelen pesar más de media libra. Esta raíz bulbosa de olor fuerte y de sabor cáustico, está dotada de una virtud madurativa, antistérica, diurética, vermífuga, y propia para excitar la insensible transpiración. Aplícase en la hidropesía de pecho, en el asma pituitosa, en la tos catarral, en la diarrea por debilidad de estómago, y en los cólicos ventosos, de modo que se ha solido llamar la triaca de los pobres, para quienes es igualmente la más amada especie con que condimentan sus viandas. Sin embargo de todas estas cualidades, sabemos que los griegos miraban al ajo con horror, y que Ovidio compuso un poema maldiciéndole.

AJO-PORRO (*Allium porrum*, Lin.). Planta que se cría espontáneamente en medio de nuestros sembrados. Su raíz forma una cabezuela más pequeña que la del ajo común, compuesta de dos cachos o cebollitas, y fo-

rrada en túnicas blancas, lisas, delgadas, puestas unas sobre otras. Estos cachos se van extendiendo y reduciendo a hojas a lo largo del tallo, las cuales son un poco densas, verdes, llanas con un canalizo. El tallo suele tener seis palmos y medio de alto; es redondeado, liso, desnudo de hojas por la parte superior, y lleva en su remate como una piña redonda, cubierta con una garnacha membranosa. Compónese esta piña, de un crecido número de florecitas blancas o rojizas, sobre largos pedúnculos aparasolados. Cada flor consta de una corola de seis pétalos; seis estambres, de los cuales tres son mayores, y todos rematan en tres puntillas y un ovario, cuyo fruto es una caja succulenta, entre globosa y triangular, cubierta de una cascarita de color de perla. El olor de esta planta participa del de la cebolla y del ajo común. Es incisiva, diurética, pectoral y emenagoga. Puede servir de condimento en la sopa. Pertenece a la «exandria monoginia».

AJONJERA (Chondrilla). Planta de los campos de nuestras islas, llamada en la de Tenerife «yesquera». Su tallo llega a dos o tres pies de alto. Es delgado, redondo, acanalado, algo veloso, ramoso y duro, con hojas alternas que abrazan en parte el mismo tallo, y van saliendo muchas juntas, recortadas profundamente en tiras, de las cuales la del extremo es la mayor, todas lisas, de un verde blanquecino por un lado y amarillento por otro. Las flores nacen en el remate de las ramas, y dispuestas en ramilletes. Son pequeñas, de color pálido, con cáliz sobre un pedúnculo encanutado, corupuesto de escamas cenicientas, lineales, iguales y paralelas entre sí, una corola compuesta de unos medios floroncitos a modo de cintillas de cinco piquitos; y unos gérmenes cuyas semillas se coronan de un vilano grande de pelos blancos. Pasa por planta humectante y aperitiva. Pertenece a la «singenesia poligamia aequalis». Su raíz es muy glutinosa.

ANJONJOLÍ (Sesamum. Lin.). Llamada también en castellano ALEGRIA; planta que Tournefort colocó en-

tre las especies de la «digitalis», por la identidad de su flor; pero de la cual hizo un género distinto Lineo, por la diversidad de su fruto. Véase DEDALERA. Los franceses le dan el nombre de «jugoline».

ALABASTRO (Alabastrum). Piedra menos dura que el mármol, pero más fina, transparente, brillante en sus roturas, y susceptible de pulimento, aunque con tez grasienta. Hace efervescencia con los ácidos, y se calcina al fuego por su naturaleza calcárea. Encuéntrase ordinariamente en forma de «estalactitas espatosas» en las grutas. El más estimado es el alabastro blanco, color de cera, de que he visto algunos trozos tomados en cuevas de la isla de Canaria; y de la de Tenerife, uno de color de miel. El yeso que tiene la tez del alabastro, se llama «alabastrina».

ALAMILLO (Sida populifolia. Lam. Tab. v. f. 9.) Arbusto que se cría espontáneamente en el monte de Tahodio o de las Mercedes de Tenerife. Pertenece al género que los botánicos llaman «sida» y «abutilón», que es de la familia de las malváceas. Sus crecidos tallos son rollizos; blanquecinos y algo vellosos. Sus hojas medianas, redondeadas en figura de corazón por la parte inferior, terminadas en punta aguda por arriba, un poco angulosas, a manera de las del álamo, con dientecillos desiguales por el contorno, verdosas por adentro, blanquizas por fuera, con cinco nervieillos ramificados, blandujas, y como algo donosas, sostenidas de pezones delgados de tres a cuatro pulgadas. Las flores nacen de una en una de los encuentros de las hojas sobre pedúnculos más cortos y delicados que los pezones. Consta cada una de un cáliz dividido en cinco puntas obtusas, permanentes, una corola de cinco pétalos amarillos, pequeños; muchos estambres reunidos por abajo; un ovario esférico, cuyo fruto, mayor que el cáliz, es aovado, aplastado por arriba, compuesto de doce capillas colocadas en rueda, de un verde oscuro, velludas, y cada una con tres simientes parduzcas, angulosas. Pertenece a la «monadelfia», y es especie que no se halla

en Lineo; sino en la Enciclopedia Metódica por Lamarck, y en las célebres disertaciones de nuestro don Juan Antonio Cabanilles, sobre la «sida». Lamarck creía que esta especie sólo se encontraba en los parajes arenosos de la India. El ciudadano francés Le Dru, que herborizaba en Tenerife, año de 1796, colocó esta planta en su herbario, calificándola por un «hibisco» o «ketmia»; pero como yo no hallase en ella los caracteres esenciales del «hibisco», habiéndola examinado mejor, reconocí que era una «sida», y que sólo tenía semejanza con la «sida populifolia» de los mencionados botánicos, lo que también concuerda con el nombre de «alamillo» que en nuestras islas se le da.

ALAMO (Populus). Arbol de la clase «dioecia octandria», que llevan las flores masculinas en un pie y las femeninas en otro. Ambas nacen de los encuentros de las hojas con los tallos. Las masculinas están agrupadas en un cordón, orlado de escamitas, y sobre cada escama un nectario con ocho estambres. Las femeninas se hallan también recogidas en otra igual trama escamosa, con un gérmen o embrión del cual se forma una cajilla aovada de las celdillas, llenas de simientes guarnecidas de vilanos blancos como algodón, que lleva el viento. El álamo blanco que es la especie que adorna los campos y cercanías de los pueblos en nuestras islas, crece con mucha prontitud, elevándose a grande altura. Su tronco que es de mediano grosor, aunque poco recto cuando no se le cuida, tiene la corteza lisa y blanquecina, interin no la ponen escabrosa los años. Sus hojas pendientes de largos pezones flexibles, son casi redondas, con puntas y algunos dientecillos en el márgen, duras, nerviosas, de un verde oscuro y muy lustroso por dentro, y de un vello blanco afelpado por fuera. Como los pezones de estas hojas son dóciles, y bastante aplastados, las agita de continuo el más blando céfiro, presentando alternadamente a la vista las facies blancas y verdes, por lo que se llaman álamos tembladores. Multiplícase fácilmente en cualquier terreno, con especialidad en los sitios ba-

jos y aguanosos, donde sus profundas y multiplicadas raíces, siendo madres de innumerables renuevos, forman uno de los diques más oportunos para que los torrentes no roben los ribazos. El álamo se puede podar en todo tiempo, y sus hojas aún secas ofrecen un excelente pasto al ganado vacuno y lanar. Su madera es blanca, dócil, ligera y susceptible de pulimento, porque no tiene grietas como otras maderas blancas. En Alemania y en León de Francia se fabricó en años pasados un papel muy fino, con la pelusa blanca de las simientes del álamo; en la materia médica, la corteza de este árbol pasa por calmante, y el sumo de las hojas por útil, contra el dolor de muelas.

ALAMO NEGRO. Véase Olmo.

ALAVAZA (*Lapathum Aquaticum*, Bahocim.) (*Rumex Aquaticum*, Lin.). Llamada por otro nombre **ROMAZA**, planta que se cría con notable abundancia, en los arroyos y terrenos más húmedos de nuestras islas. Echan un tallo grueso, recto, acanalado y ramoso. Sus raíces son bastante largas, y por dentro amarillas. Estos tallos se suelen levantar a la altura de cuatro o cinco pies. Sus hojas radicales se tienden por el suelo, y tienen casi un codo de largo, y tres pulgadas de ancho. Son lisas, puntiagudas, apezonadas, ondeadas, y como melladas por el margen, con un nervio que corre de alto a bajo, de color rojizo por la parte interior, y verdoso por la exterior. Las del tallo son de figura de hierro de lanza, más pequeñas y puntiagudas. Las hojas mayores suelen tomar en su perfecta madurez un color purpúreo muy encendido. Las flores que son herbáceas y menudas, nacen en los extremos de los tallos formando espigas muy cumplidas, delgadas y ramosas, todas dispuestas en rodajuelas distintas, constando cada una de un cáliz de tres escamitas obtusas; tres pétalos permanentes, parecidos a las escamas del cáliz, seis estambres capilares muy cortos; y un ovario, coronado de tres «estilos», o punteros plumosos, cuyo fruto es una semilla triangular, metida dentro de la corola por la parte inferior.

Pertenece a la «oxandria triginia». La raíz de la alavaza en tisana es purgante, tónica, buen gargarismo, y útil en las enfermedades cutáneas. Los pobres suelen comer las hojas, y las hallan una verdura saludable. Los franceses dan a la alavaza o romaza el nombre de «patience». En la Farmacopea se le ha llamado «planta británica».

ALAZOR. Véase AZAFRAN DE LA TIERRA: y la adición de la letra A.

ALBACORA (Scomber Albacares. Slicane t. 2. p. 11). Pescado de nuestro mar canario: pertenece al género de los «escombros», y a la clase de los «torácicos» que llevan las aletas del vientre por debajo de las del pecho. Su carácter consiste en tener muchas aletillas amarillas espurias, de medio cuerpo hacia la cola, separadas unas de otras cosa de dos pulgadas, y sobre los opérculos de las agallas dos espinas cubiertas de una piel lustrosa. Tiene el cuerpo rollizo, y enteramente cubierto de menudas escamas; el hocico aguzado con unas quijadas de seis pulgadas, más larga la inferior, armadas de carreras de dientes pequeños y afilados; la aleta del lomo en correspondencia a la del vientre; la del ano de color amarillo y un pie de largo; y la de la cola escotada en figura de media luna. Parte del cuerpo de la albacora es blanquecino, y parte de color aplomado oscuro. Suele tener seis pies de cumplido, sobre tres de circunferencia. Hacia la parte posterior es abarquillado. Su carne pasa por indigesta. Tiene bastante semejanza con el «bonito» y el «atún».

ALBAFARA (Squalus). Pez de nuestros mares, del género de los «escualos» o «perros marinos», y por consiguiente de la familia de los pescados de cuero, y de la clase de los cartilagosos que carecen de espinas en las aletas. Tiene el cuerpo largucho, casi rollizo, cubierto de un negro granujiento; la cabeza aplastada y los ojos en las partes laterales de ella, con un agujerillo por detrás; la boca rasgada debajo del hocico, y las quijadas con dientes; cinco respiraderos, en figura de medias lunas, por cada lado, cerca de las agallas; dos aletas

sobre el lomo. La de la cola dividida en dos porciones.

ALBAHACA (*Ocimum Basilicum*. Lin.). Planta estimada por su olor suave y aromático; cuya flor blanco-purpúrea es labiada. El labio superior se presenta mayor que el inferior; y éste con cuatro recortes, cuatro estambres, de los cuales dos son más pequeños, y un ovario que da cuatro semillas negruzcas, casi esféricas, ocultas en el fondo del cáliz. Estas flores están dispuestas en rodajas y espigas con brácteas o chapetas, las más veces de color rojizo. Las hojas son aovadas en punta, espesas, lampiñas, acerradas con pezón; los tallos principales leñosos, redondos, de diez o más pulgadas de altura, ramificados de muchos gajillos que nacen uno enfrente de otro. Pertenece a la «didinamia gimnospermia», y aunque los botánicos reconocen más de veinte especies de albahaca, en nuestras Canarias solamente se cultivan tres. La albahaca común mediana, de traza elegante y olorosa, alta, poco más de un pie, vestida de muchas hojas de figura de hierro de lanza, con algunos dienteillos por el margen, lisas de un verde obscuro, colocadas unas enfrente de otras. La albahaca de hoja menuda, entera, muy copudita, y de seis a siete pulgadas de alto, cuyas flores blancas son pequeñitas. Cultívase en el interior de algunas casas por su verdor y su fragancia, no sólo en tiestos, sino también en vasos de agua, en la cual arroja una macolla de raíces a manera de hebras de seda blanca: es el «*ocimum minimum*» de Lineo. La tercera especie de la albahaca, «*ocimum latifolium*», de hojas de más de una pulgada un poco cóncavas, cuyo tallo suele elevarse a cinco y a seis pies. La albahaca pasa por cordial, diaforética, emenagoga y la infusión de sus hojas en agua caliente alivia el dolor de cabeza, así como secas, reducidas a polvo, son preferidas por algunas personas al tabaco, porque no irrita tanto la membrana pituitaria de la nariz. También la usan los cocineros de condimento de las viandas con el tomillo. En francés se llama «basilic».

ALBARICQUERO (*Prunus Armeniaca*. Lin.). Arbol de fruta conocida, originario de Armenia, provincia

de Levante. El es de los primeros que florecen, aún antes de producir las hojas, y sus flores constan de cinco pétalos blancos; veinte estambres y un ovario; cuyo fruto pulposo, dulce, fragante, más o menos redondo, lleva un hueso de almendra, que es amarga, o es dulce, según la variedad de la especie. Pertenece a la «icosandria monoginia». Sus hojas son casi de figura de corazón con puntas, orladas de denticillos por el contorno, de hermoso color verde, lisas y pendientes de pezones largos, que cuando se avecina el invierno se ponen amarillas, y algunas veces encarnadas. El albaricoque es fruta algo indigesta y flatulenta; pero muy propia para corregir la sequedad de las fauces, y para deleitar el gusto; ya sea cruda o en compota, o confitada, o en conserva, o pasada en el horno. De sus pepitas frescas se hacen emulsiones o lechadas muy provechosas, rosolis, y aceite que puede sustituir al de almendra, y emplearse en los mismos usos. La goma que suelen destilar sus troncos, es dulcificante e incrasante como la arábica. Conocemos en nuestras islas la variedad del albaricoque precoz o temprano, que llaman «damasco», casi del tamaño de una nuez verde, cuyo cutis por el lado más expuesto al sol se pone rojo, quedando amarillo por el otro, y su pulpa agridulce y bastante adherente al hueso tiene unas espinitas carnosas junto a la ranura. El albaricoque abridero o mollar es casi esférico, dotado de una pulpa pastosa de color de ámbar y de un sabor y un agua deliciosa, con la pepita dulce. El albaricoque, que sin ser mollar, es también grande como el melocotón aguanoso, y de buen gusto, pasa por de inferior calidad, porque, como estos frutales no se injertan, ni se trasplantan de viveros, ni se podan; tampoco adquieren la riqueza y variedad que en otros países, debiendo a la bondad de nuestro clima todo su mérito.

ALBARRANA (Sila Marítima. Lin.). Cebolla silvestre distinta de la cultivada, cuyo tallo es de palmo y medio, cubierto casi todo de hojas anchas y sin pezón, con flores blanquecinas, azucenadas, de la clase «exan-

dria monoginia», dispuestas en espigas rematando los tallos, que dan por fruto unas cajillas redondas de tres esquinas, llenas de simientes negruzcas. Es planta cuyo bulbo o raíz es medicinal, y se aplica en las dolencias de asma húmeda, hidropesía principiante, toses catarrales, etc., dada en miel o en vinagre.

ALBERCHIGA. Nombre que damos los canarios: 1.º al fruto ya más tardío y desmembrado que produce el árbol de los duraznos, ya sea porque las flores que le dan, fueron las últimas que brotaron, o ya porque con la cercanía del invierno, no sube la savia a las ramas sino con escasez; 2.º al fruto de una casta de duraznos que siempre es muy pequeño, tardío, tierno, puntiagudo, y algodonoso en su exterior. Mas en diversas provincias de España sólo llaman «albérchigos», al árbol cuya fruta es del tamaño de una manzana mediocre, de carne recia, jugosa y amarilla: fruta que a la verdad, viene a ser nuestro «melocotón». Nuestras albérchigas, así por ser las reliquias de este género de fruta en el otoño, como por su delicadeza y sabor, son bastante estimadas; y muy propias para dulce de almíbar. También sucede que en medio del benigno otoño, brotan nuestros durazneros algunas nuevas flores; pero sorprendido del invierno su fruto, se queda del tamaño de una almendra, y se cae.

ALBILLO (*Vitis Asinis Albidis*). Especie de uva blanca que madura temprano, cuyos granos óvalos tienen el cutis flojo, y el gusto baboso, pero grato. Suele llamarse vulgarmente «uva perruna», y su vino no es de lo mejor.

ALCACHOFA (*Cinara Scolimus*. Lin.). Especie de cardo, que el antiguo célebre Marqués de Villena, en su *Arte Cistoria*, pág. 135, llamaba «canaria», sin duda porque en griego equivale a «kinara», el nombre «cynara» que tiene esta hortaliza, y que los botánicos le conservan. Sólo se cultiva con algún esmero en la isla de Tenerife, sin embargo de ser tan estimada en toda Europa, para el regalo de las mesas, los franceses

la llaman «artichaut». Pertenece a la «singenesia poligamia aequalis». Su flor purpúrea es flosculosa, y forma una cabezuela grande, porque las escamas de cáliz común, son muy gruesas y algo rojizas. Todas ellas apiñadas y colocadas unas sobre otras, presentan la figura de un vaso, y sus bases carnosas y blanquizas son buenas de comer. El tallo suele tener dos o tres pies de altura, gordo, acanalado, recto, algodonoso, guarnecido de algunos ramos, y hojas alternas, grandes, muy recortadas, casi a manera de alas, blandijas, un poco espinosas y velludas por la parte inferior, aunque de color verdemar por la superior. Las alcachofas se multiplican fácilmente en buen terreno de sus propios renuevos. Cómense crudas, o soasadas con aceite y sal; o rebozadas y fritas, o en fricasé, etc. Sus flores tienen la virtud de cuajar la leche.

ALCARAVAN (*Calidris*). Ave que se suele ver en las orillas de nuestros mares, y que es una especie de «garza» del tamaño de una gallina, con las piernas peladas y zancudas; pico largo y arqueado; ojos orbitales de color de oro; pies con cuatro dedos, tres por delante y uno por detrás; pluma sobre pardó, pintada de pajizo. Aliméntase de pececillos, de mariscos y ranas. Buscan las aguas, pero se retiran a los árboles de los montes, en los cuales hacen sus nidos. Aman la vida solitaria, por lo que nunca forman bandadas, y suelen encontrarse sobre la ribera de la mar, inmóviles, el cuello doblado hacia el pecho, y la cabeza hundida hacia la espalda, esperando el paso de algún pescado, o paseándose lentamente por la arena, para escarbarla y descubrir alguna presa. En Canaria se da vulgarmente, y con error, el nombre de «alcaraván», no sólo al que llaman «engañamuchachos», «gallinuela del mar», y «correligeró», ave más pequeña y más agraciada; sino también al «pardal». Véase «Engañamuchachos» y «Pardal».

ALCAUCIL (*Cynara Silvestris*. Bauh.) (*Cinara Cardunculus*. Lin.). Especie de alcachofa silvestre, que se distingue de la «hortense» por sus tallos más altos, por

sus hojas más angostas, recortadas en alas, armadas de largas espinas amarillentas en las juntas, algodonosas por debajo, y de un verde blanquecino por encima; y finalmente por sus flores azules más pequeñas, cuyos cálices son menos carnosos, y guarnecidos de púas. Es planta que se cría naturalmente en algunos campos de nuestras islas; y aunque de sabor áspero, no dejan de comerla nuestros paisanos, al paso que no se procuran el regalo de la buena alcachofa.

ALCAUDON O ALCAIDON (Pica Graeca). Nombre que dan en nuestras Canarias al ave que se llama «pegareborda» en castellano, y «pie grièche» en francés. El Conde de Buffón la pone entre las aves de rapiña; porque teniendo apetito a la carne, muestra como ella la misma osadía; con la mayor intrepidez, embiste y mata los pájaros más pequeños; y no teme a los que le son superiores, supliendo la falta de las fuerzas con la actividad y el coraje. Esta audacia, tan temeraria, la funda no sólo en lo cortante de su pico, porque es recto, convexo por arriba, con un escóte en la mandíbula superior, junto a la punta, la cual tiene figura de gancho vuelto hacia abajo; si también en que tiene armados los cuatro dedos de sus pies de unas uñas muy afiladas; mas como no puede usar siempre de estas ventajas, hace ordinariamente su comida de insectos. Nuestro alcaidón es casi del tamaño de un mirlo. Tiene desde el pico a la extremidad de la cola un palmo y cuatro dedos, y palmo y medio desde una punta del ala a la otra. Estas alas recogidas apenas la cubren la cuarta parte de la cola. La coronilla de su cabeza que es grande, el colodrillo del cuello y toda la espalda, son de color ceniciento oscuro. Una lista muy negra le atraviesa de un lado a otro el pico, pasando por los ojos y las narices hasta las quijadas. La garganta, el pecho y la parte inferior del vientre son blancos, pero las plumas de las alas son negras, con una mancha también blanca en los cuchillos de las diez o doce primeras. La cola consta de doce plumas sobrepuestas como en escalerilla, de las cuales las dos más exteriores son blancas y las otras diez negras.

Igualmente son negros el pico, los pies y las uñas. Su vuelo no es muy alto ni sostenido. Cuando se posa levanta la cola, y se anuncia por sus chillidos o por su canto. Hace sobre los árboles su nido con musgos, briznas de hojas y de lana. La hembra pone de cinco a ocho huevos, y los polluelos aún después de criados, no se separan de sus padres. Nuestro Diccionario de la Lengua dice que esta ave es fácil de domesticar, y capaz de aprender a hablar; pero parece que la pegareborda de que tratamos aquí, no es exactamente la pica o urraca.

ALCEA (Alcea). Nombre botánico de un género de plantas de la familia de las malváceas, que tienen dos cálices, como las «malvas» y «malvabiscos», el uno interior de una pieza de cinco puntas, y el otro exterior recortado en seis o nueve divisiones; pero que se distingue de las «malvas», en que el cáliz exterior de éstas se compone de solas tres hojitas puntiagudas y angostas; y de los «malvabiscos», en que éstos tienen siempre nueve divisiones en el cáliz externo, y llevan menos número de cajillas de simientes dentro de un margen membranoso. Así, las que llaman «malvaloca», y «malvachina», no son verdaderamente «malvas» sino «alceas». Véase «Malva» y «Malvabisco».

ALCION (Alcyonum). Sustancia marina, destinada a servir de nido o matriz a ciertos pólipos del mar. Los «alciones» son de diferentes consistencias y de varias figuras: pues unos son fungosos, otros correosos, otros callosos, con hechura de higos, de peras, de salvilla, etc.; pero el que se tiene ahora presente, cogido en la costa de Canaria es de la especie llamada «racimo de uvas», por componerse de un espeso conjunto de vejiguillas membranosas, casi redondas, de color amarillo, cuyo total volumen es de más de una cuarta de diámetro. Parece que los gusanos se crían dentro de ellas, que luego las rompen y salen a vivir en el agua. Valmont de Bomare dice que esta especie de «alción» se suele también conocer con el nombre de jaboncillo del mar, a causa de que los marinos usan de él para lavarse las manos.

ALFALFA (*Medicago sativa*. Lin.). Por otro nombre «mielga», y en francés. «luzerne», planta de flor purpúrea y amariposada de cinco pétalos, reunidos los estambres por su base a excepción de uno, y el fruto una vaina retorcida en forma espiral y de caracol, o erizada de piquillos, en la cual se alojan las simientes. Sus hojas van de tres en tres sobre un largo pezón, y son alzadas con dientecillos por la parte superior. El tallo suele tener un pie de altura, recto y liso, y las flores nacen agrupadas. Pertenece a la «diadelfia decandria». Aunque al presente no se cultiva la alfalfa en nuestras islas, para forraje de los ganados, como en otros países, donde se forman prados artificiales de ella, no hay duda que en el siglo pasado se cultivaba tanto, que se pagaba diezmo, según consta de las Constituciones Sinodales del Obispo D. Cristóbal de la Cámara y Murga, Cons. 32, Cap. 2, pág. 231. Vulgarmente suelen nuestros canarios llamar trébol, a lo que no es sino «alfalfa».

ALFAIJONERO (*Dolichos*. Lin.). Planta leguminosa, llamada en Castilla «frisoles» o «frijoles». Cultivase en algunas huertas de nuestras islas para su adorno, trepando y enredándose en corredores y escaleras, por medio de sus tallos delgados, sarmentosos, herváceos, rollizos, mitad verdes y mitad rojos, un poco velludos. Sus hojas que nacen alternas, se componen de tres hojuelas de un verde oscuro, ovalés, con punta, cada una de tres pulgadas de largo y cuatro de ancho por su base, lisas en la superficie, y franjeadas de un corto vello por el contorno, puestas sobre un pezón común que arranca del tallo, formando una espesa curvatura con dos estípulas u hojillas en ella, otras dos al pie de los pezoncillos de las hojuelas laterales, y otras dos en la parte superior del pezón de las del medio, que es más largucho. Del encuentro del pezón común, sale un pedúnculo un poco más grueso, en cuyo extremo se presentan las flores olorosas de color de violeta, sobrepuestas de dos en dos, formando un vistoso racimo. Compónese

cada flor, de un cáliz pequeño, permanente con dos «bracteas» y cuatro dientecillos, de los cuales el superior es más ancho y obtuso; una corola amariposada, cuyo estandarte casi redondo, tiene en su base dos carnosidades que comprimen las alas, y la barqueta forma una media luna comprimida, con la punta hacia arriba, en la cual se hallan los diez estambres reunidos, y el ovario, cuyo estilo a puntero se levanta formando un codo, con algunos pelillos en la faz interior. El fruto es una vaina chata, oblonga, lustrosa, con el corte como de un sable, cuya aguzada punta mira hacia abajo, y toda plegada en verdugadillo por ambos lomos. Esta vaina contiene cuatro o cinco legumbres de figura elíptica y de color pardusco con un ombliguillo blanco a lo largo. Esta especie de frísoles es originaria de Egipto, en donde se comen a manera de judías; mas en nuestras Canarias apenas se hace de ellas el mismo uso. También se cultiva en algunos huertos otra especie de flores más menudas, de color encarnado, muy fragantes, las cuales nacen en ramilletes sobre pedúnculos de ocho pulgadas. Las hojas son más pequeñas, de figura de corazón puntiagudo, y de un verde claro, sobre un pezón largucho. La primera especie es el «dolichos eniformis» de Lineo; y la segunda el «dolichos sinensis». Pertenece a la «diadelfia decandria».

ALFIFE. Véase Cerrajas.

ALFILELERA. Véase Pico de Cigüeña.

ALFONSIÑO (Trigla Hirundo. Lin.). Pez de nuestro Océano, llamado también alfonsiño y funsiño; en Galicia, alfondega y fondegga; en Francia, hirondelle de mer, o golondrina del mar. Corresponde al género de los triglas, y a la clase de los «yugulares», que llevan las aletas inferiores por delante de las del pecho. Su cuerpo suele tener dos pies de largo, y en figura de cuña, que va en disminución hasta la cola, cubierto de escamas menudas; la cabeza y hocico, muy declives, cubierta de una lámina ósea con dos espinas sobre el colodrillo; ojos grandes dorados, la mandíbula superior algo

partida, y horadado el labio superior de dienteillos; el lomo y los costados de color rojo verdoso, y la parte inferior del vientre blanquecina; dos aletas espinosas sobre la espalda, acompañadas de dos filas de espinitas menudas; las del pecho muy extendidas, y por delante de ellas tres apéndices, a manera de dedos en cada lado; las del vientre también grandes y redondeadas por la parte inferior; la del ano larga con diez y nueve radios, y la de la cola un poco escotada, y las líneas laterales escabrosas. Su carne, aunque resequida, es buena para la sopa.

ALGA (Algas o Ceba). Nombre que dan los botánicos a aquella clase de vegetales rastreros, membranosos, o coriáceos, o filamentosos, cuyas hojas, por lo común, no se distinguen de sus tallos, si es que se pueden llamar hojas, unas expansiones en forma de chapas y escudetes, a manera de costras verdosas, o blancas, o con pintas blanquecinas, un poco plegadas, recortadas por el margen, tuberculosas, y asidas a las piedras, troncos de árboles y paredes. Vulgarmente se suelen reputar por musgos, pero como su fructificación y traza es distinta, los facultativos han hecho un orden diferente. Esta fructificación, no menos que la de los mismos musgos, es confusa, y no era conocida hasta ahora pocos años, por cuya razón ambas plantas se habían colocado en la clase de las «criptogamias». Tenemos diversos géneros de «algas», entre cuyas especies se debe contar la de los «liquenes», y por consiguiente nuestra famosa «orchilla»: siendo el carácter de los «liquenes» el que sus hojas no son expansiones membranosas, sino filamentosas, a modo de unas hebras largas y ramificadas, cuya fructificación consiste en ciertos botoncitos blanquizcos esparcidos sobre ellas. Las algas están en crédito de astringentes, incisivas, detersivas, vulnerarias, y propias para las dolencias del hígado. El «lichen pixidiatus» de Lineo pasa por un remedio soberbio contra aquella tos convulsiva, o tos ferina de los muchachos, llamada «coqueluche» en francés.

ALGA MARINA (*Zostera Oceanica*, Lin.). Género de plantas rastreras sobre las peñas que el mar inunda, y que suelen arrancar sus resacas, arrojándolas a las playas y orillas. Aunque se da el nombre de «alga» a los «sargazos», «escaros», «coralinas», «cebas», «ovas» «fucos», etc., el «alga marina» propiamente tal, es aquella que de una raíz articulada arroja distintos manojillos de hojas larguchas, angostas, llanas y puntiagudas, sin criar tallo, pues las florecitas se presentan sobre un pedúnculo corto y delgado, en forma de trama con ocho estambres por un lado y otros tantos ovarios por otro. De esta planta y de los «fucos», que los franceses llaman «varec», hacen los vecinos de las costas de Normandía y de Bretaña, quemándolas, cierta especie de barrilla; y en Irlanda se publicó, año de 1784, como descubrimiento útil, el que las algas marinas puestas a hervir un rato en agua dulce, son después de haberse enfriado, un agradable pasto para las bestias: (Gaceta de Madrid, Julio 1784.) De que igualmente sean las dichas «algas» un excelente abono para las tierras, tenemos experiencia en nuestras islas.

ALGAFITA (*Pimpinella*, Tourn.) (*Sanguisorba*, Lin.) Nombre con el cual se conoce en nuestras islas la planta «pimpinela». Sus tallos se levantan dos o tres pies, y son rectos, angulosos, lisos, rojizos, y medianamente ramosos. Las hojas alternas y aladas, se componen de unas once o trece hojuelas cordiformes, obtusas por arriba, orladas todas de dientecillos muy profundos, de un verde bajo por el envés. Sus flores se presentan en el remate de los tallos, dispuestas en cabezuelas globosas y purpúreas. Consta cada cual de un cáliz de dos puntas caeducas, una corola pequeña de cuatro pétalos aovados, cuatro estambres y un ovario cuadrado entre el cáliz y la corola, cuyo fruto es una cajilla de dos celdas con semillas menudas. Criase en algunas praderas de los altos, y es digna de ser cultivada en los huertos para servirla en ensaladas. Es planta vivaz, esto es, que dura algunos años, y su virtud es vulneraria, astringente; propia para restañar la sangre y limpiar de arena los

riñones. Pertenece a la «tetandria monoginia».

ALGARITOPA. *Dracocephalum Canariense*, (Lm.).

(*) Planta indígena y peculiar de solas nuestras islas, conocida principalmente en la de la Palma con este nombre, y con la de «ñota» en la de Canaria, en cuyos altos se cría con mucha prosperidad. Es una especie de dracocéfalo, «cabeza de dragón», o como vulgarmente se dice, «boca de dragón»; pero se distingue de sus congéneres por sus hojas, y mucho más por su penetrante olor aromático, semejante al del «alcanfor»; en lo que el botánico «Morison», en la descripción que publicó de nuestra planta año de 1690, se funda para darla el epíteto de «camphorosma»; pues los cálices de sus flores, aún después de secas, conservan bastante fragancia.

De su raíz brotan algunas veces quince o diez y seis tallos de más de vara y media, rectos, lampiños, perfectamente cuadriláteros, estriados, leñosos, verdes, y por la parte superior ramificados con gajillos pareados. Las hojas nacen también unas enfrente de otras, separadas en nudos distantes de un jeme. Preséntanse de tres en tres sobre un pezón común, que suele tener dos pulgadas, si bien cada hoja tiene su pernequito. La hoja del medio es la mayor, y la más alta: todas tres son de figura alanzada, largas de una pulgada con dienteillos por el margen un poco velludas y rugosas. En los extremos de los tallos brotan las flores, formando unas densas espigas de cinco pulgadas de largo, las cuales se componen de otras espiguitas con sus pedúnculos. Consta cada flor de un cáliz de una sola pieza permanente, cilíndrico, largucho, estriado con cinco puntas agudas casi iguales; una corola entre blanca y purpúrea con dos labios, el superior con dos divisiones, y el inferior con tres, manifestando unas fauces bastante abiertas y como aopladas; cuatro estambres, de los cuales dos son más cortos, y un ovario con cuatro semillas abrigadas en el fondo del cáliz. Pertenece a la «didinamia gimnospermia». Cultívase con mucho cuidado en el Jardín de las Plantas de París.

ALGARROBO (*Ceratonia Siliqua*, Lin.). (Carroba Siliqua), Tourn.). Árbol grande de copa extendida siempre verde, llamado también en nuestras islas «farrobo», «garrobo» y «garrafo». Criase naturalmente en ellas. Su tronco es de corteza oscura escabrosa, y algo roñosa; sus ramas torcidas; sus hojas en figura de alas, compuesta cada una de ocho o diez hojuelas opuestas, sobre un pedúnculo rojizo, las cuales son aovadas, obtusas, correosas, venosas, enteras, de un verde lustroso por encima, y por debajo pálidas, de casi una pulgada de largo, y algo menos de ancho. Sus flores se presentan formando racimillos de seis pulgadas de largo, los cuales nacen de tres en tres alternos sobre los tiernos vástagos, y consta cada florecita de un cáliz delicado de cinco puntas, cinco estambres, cuyas anteras o borlillas ofrecen la figura de pétalos de color de mohó de hierro, antes de dilatarse, poniéndose después amarillas, y formando como unos cinco radios, en torno del ovario, que es una carnosidad chata verdosa, con cinco ángulos. Su fruto es una vaina largucha aplastada, encorvada, lisa, correosa, parduzca, dividida por dentro en celdillas que separa transversalmente una pulpa jugosa, en la cual están depositadas unas pepitas elípticas, duras y lustrosas. Estas vainas son muy del gusto de la gente ordinaria, sin embargo que suelen ocasionar retortijones y diarreas. Usanlas también nuestros pescadores mientras están todavía verdes, frotando con ellas las liñas, porque su jugo resinoso las preserva de una pronta corrupción en el agua; además nadie ignora que el «algarrobo» es un pasto excelente para engordar el ganado caballar y vacuno. Este árbol propio de nuestro clima, parece en su duración casi eterno, y su madera es comparable a la de la encina. Próspero Alpino dice que en Egipto hacen una especie de miel de las vainas del algarrobo, con la cual suelen confitar otras frutas, y que la dan a los enfermos como laxante y a propósito para remedio del asma, y de la tos. Este era aquel manjar del cual el hijo pródigo, como dice San Lucas, al verse afligido del hambre, deseaba comer como los puercos;

por lo que algunos expositores, fundados en la voz griega «Kepatior», que es la algarroba, y que el texto latino traduce «siliqua», y como este árbol abunda en las inmediaciones de Jerusalén, han creído, que en él se ahorcó el traidor discípulo, y se le llamó después «árbol de Judas». En francés se llama «caroubier».

ALGODONERO (*Gossypium Arboreum*, Lin.). (*Xylón Arboreum*, Tourn.). Arbusto que se cultiva en nuestras islas de la familia de las plantas malváceas. Su tallo crece ocho o diez pies. Es recto, liso, perenne y ramoso. Sus hojas son de las que se llaman palmadas, por estar recortadas a manera de manos de cinco puntas, como las de la parra, ásperas al tacto. Las flores son grandes, amarillas, de hechura de campana, partidas hasta muy cerca de su base en cinco pétalos acorazonados; gran número de estambres reunidos por la parte inferior, un cáliz duplicado, mayor el exterior compuesto de tres hojuelas planas, de figura de corazón, acuchillado el márgen, arrugadas por fuera, un ovario casi redondo con un estilo o puntero más grande que los estambres, coronado de tres remates o estigmas, cuyo fruto es una cajilla de tamaño de una nuez que encierra una piña piramidal de nueve pepitas negruzcas muy duras (1), a las cuales está adherente una pelusa blanca tan apretada, que después de extraída de la caja, se explaya de manera que no es posible volverla a recoger en ella. Si se poda el algodónero, renacen del tallo principal otros nueve vástagos; y si cada tres años se corta todo el tronco, sus renuevos rinden mejores cosechas de algodón, la una en el verano, que es la más abundante, y la otra en el invierno, que lo es menos. El algodónero originario de Levante y de ambas Indias se ha conaturalizado en nuestras islas, con tal dicha que con poco

(1) Nota. Esta bella especie de algodónero arbóreo es la que llaman en la Martinica algodón de piedra, por tener las pepitas muy juntas y apretadas, a diferencia de otros algodóneros que las tienen esparcidas en la vaina.

o ningún cultivo recogen un algodón precioso. Ojalá que se aplicasen sus habitantes a multiplicar un ramo de cosecha tan útil.

ALELI (*Cheirantus*, Lin.). (*Leauccim*, Tourn.). Planta que se cultiva en nuestros huertos. Su tallo crece a la altura de algo más de dos pies, y del medio arriba se ramifica en muchos gajos redondos, rectos, y blanquizcos, con hojas largas de diez a once pulgadas, obtusas al extremo, un poco ondeadas, nervosas, blandas, blanquecinas y cubiertas de una corta pelusa. Sus flores constan de un cáliz de cuatro puntas, largucho, veloso, con dos excrecencias en la base, cuatro pétalos redondeados, colocados en cruz; seis estambres, de los cuales son dos más pequeños; y un ovario de cuatro facetas, cuyo fruto es una vaina cumplida, comprimida y llena de simiente. Estas flores son de varios colores. En unos individuos son violadas, en otros purpúreas, en otros blancas, y en otros jaspeadas de blanco y rojo. Su olor es agradable, y se hacen regularmente dobles mediante el cultivo. Nuestro «alelí» común es el que Lineo llama «*cheirantus incanus*», y Tournefort «*leu-coium hortense*». Pero tenemos también el «alelí» de flor amarilla, que es el «*cheirantus cheiride*» de Lineo, y el «*leucoium luteum*» de Bauchino. Sus tallos no son tan crecidos, y se visten de mayor espesura de hojas, que tienen cinco pulgadas de largo, y son angostas, enteras, puntiagudas, compactas, lampiñas, acanaladas, de un bello color verde, y sin pezón. Las flores son pequeñas y amarillas. Pasan por calmantes y emenagogas, por lo que se hace con ellas un jarabe de particular fragancia. Aún tenemos el «*cheirantus tristis*» de Lineo, que es la «*hesperis siliqua terniculada*» de Tournefort. Críase naturalmente esta planta en algunas de nuestras costas marítimas. Sus tallos se levantan cosa de un pie, y son delgados, leñosos, blanquizcos y un poco algodonosos, con hojas del mismo color, angostitas, orladas de dos o tres dientecillos por cada lado, y flores pequeñas de color triste con cáliz blanquecino, casi sin pedúnculo; cuyo fruto es una vaina de tres pulgadas, es-

trecha, igual, granujienta, vellosa, terminada en dos cuernecillos. Este género de plantas pertenece a la «dinamía angiosperma». En francés «giroflée».

ALHULAGA (*) (*Juncus Semiflosculosus*). Arbusto propio de los terrenos incultos de algunas de nuestras islas, especialmente de los que están a poca distancia del mar. Sus tallos que se elevan a la altura de un codo, son rastreros, enmarañados en grupos, con ramas ahorquilladas, delgadas, rollizas, lisas, como junco menudo, leñosas, con una espina en cada gajo desde el punto en que brotan, todos de un verde blanquecino. De los encuentros de las ramas recientes, nacen sus hojas lineares, angostas, largas, de tres pulgadas, un poco dobladas, flexibles y con dos horquillas, una más alta que otra, a manera de hierro de lanza. Estas hojas son de poca duración. La planta que en Castilla se llama «albulaga», «aliaga», «toxo», «hiniestra», «espinosas», «junco marino», «argoma», y en Francia «alhagu», y «algul», no es, según los botánicos, sino una especie de «retama», pero las flores de estos géneros son amariposadas, y las de nuestra «albulaga», semiflosculosas. Estas brotan sobre los picos de las púas, y consta cada una de un cáliz, compuesto de cinco escamillas larguchas, lisas, verdosas, ribeteadas de blanco, y el cáliz está reforzado con otras tres o cuatro mucho más pequeñas, al pie: bastante número de floroncitos encarnutados por abajo, llanos por arriba, amarillos por dentro, un poco rojizos, por fuera, son capilamentosos, de dos cornezuelos que salen fuera de la vaina, y semillas menudas coronadas de largos vilanos de pelos blancos. Pertenece esta planta a la «singenesia poligamia» igual. De sus raíces pululan innumerables vástagos que se extienden por el terreno. Las albulagas sirven para los hornos, y pudieran también servir en los predios para vallas impenetrables a los ganados.

ALHUCEMA (*Lavándula*). Planta aromática conocida en Castilla con el nombre de espliego, y que apenas se cultiva uno u otro pie en los huertos de nuestras

islas, y a no ser en Lanzarote donde se ha multiplicado. Esta indiferencia parece tanto más extraña, cuanto es constante el demasiado uso que tiene la alhucema en nuestro país, para lo que se traen considerables partidas de España, y la suma facilidad con que se propaga aún en los terrenos eriales por medio de pimpollos o de rai-gones. Es planta cordial, cefálica, emenagoga, histérica, propia para excitar la salivación. De los cálices de sus flores destilados en alambique, se extrae aquella esen-cia fragante, que disuelta en espíritu de vino, compone el agua de «lavándula» tan estimada. También usan de esta misma esencia los pintores de esmaltes. Sus flores son labiadas en espiga, y pertenecen a la «didinamia gimnospermia». En compensación de esta especie de «lavándula spica», tan rara en nuestras islas, se cría en Tenerife la «lavándula stoechas» o «romanillo»: y la «lavándula multifida canariensis», peculiar de ellas, que llaman «yerba de risco». Véase Romanillo y Yerba de Risco.

ALICANEJA. Véase Orcaneja.

ALICAYOTA. Véase Chayota.

ALCALI. Véase Barrilla y Natrón.

ALMACIGO (*Terebinthus*, Tourn.). Nombre que dan en Castilla a los «lentiscos» que producen la «resina de almácigo», y que en nuestras Canarias damos al «terebinto», cuya resina es igualmente apreciable. Distínguese el terebinto del lentisco o almácigo, en ser un árbol prócer, y de tronco robusto, cuando el lentisco sólo es un grande arbusto; en que la madera del terebinto es más sólida y más oscura; en que el terebinto pierde la hoja en todos los inviernos, mientras la conserva el lentisco; en que las hojuelas pareadas, que componen las hojas aladas del terebinto, rematan en una impar, y las del lentisco acaban en dos hojuelas iguales; en que las dichas hojuelas del terebinto, son más dóciles, mayores, más lustrosas, y de color menos oscuro; en que las ramas del terebinto son casi redondas, y las del lentisco acanaladas; en fin, en que el lentisco da la

resina «almáciga», y el terebinto da la «trementina de Chío, corruptio de terebentina», si bien la trementina más ordinaria del comercio, es la que se extrae de cierta especie de pino o de melezo. Es, pues, nuestro almácigo un verdadero terebinto. Créase naturalmente en Caahria, en Tenerife, en la Palma, y con más abundancia en la Gomera. Las flores masculinas nacen en un pie, y las femeninas en otro; razón porque sino se hallan ambos sexos cercanos, parecen infructuosos. Consiste la flor masculina en una trama largucha de escámillas enracimadas, con cinco estambres en cada chatón, y la femenina en un botón de tres puntas, que rinde por fruto una nuez pequeña, especie de penacho. En los extremos de las hojuelas de sus ramas, suelé criar unas excrecencias articuladas de un encarnado muy subido, retorcidas a manera de cornezuelos compuestos de una fila de verruguitas huecas con el olor de trementina, accidente que da al árbol mucha hermosura. A causa de estos cornezuelos llaman en Castilla al terebinto «cornicabra». Asimismo se registra sobre los palillos de sus hojas otro género de excrecencias o agallas, a modo de grandes verrugas de color entre amarillo y rojo, cuya textura es correosa, resinosa, y de olor muy grato. Tienen estas excrecencias su origen en las picadas de ciertos insectos alados, con las cuales hacen atravesar el jugo propio del terebinto. Depositán allí unos menudísimos huevecillos blancos; y nacen de ellos unas orugitas de color naranjado, en crecido número, las cuales se transforman después en mosquitos sutiles. Es árbol de mucha duración. Múltiplicase de semillas, de estaca y por injerto; siendo para su medro indiferente el terreno llano o peñascoso. Para extraer la resina se le hace una incisión en el tronco, o en las ramas más gruesas, durante los calores del estío, y se va recogiendo en canutos de caña. Usase de ella en los barnices, y sirve para perfumar los aposentos, dar a la boca buen olor, fortalecer los dientes, y aún para dar saineté al pan, antes de meterlo en el horno. Además de esto, es balsámica y vulneraria. Las hojas y cortezas se aplican para conte-

ner las inmoderadas evacuaciones del vientre. Algunas raíces del terebinto suelen ser más gruesas que el tronco, y su madera variada de vetas, y trabajada al torno, recibe un bello pulimento. De ellas se hacen las cajas para tabaco, llamadas de Orihuela. Lineo da a este árbol el nombre de «pistacia terebinthus», y le coloca en la clase «dioecia pentandria».

ALMAGRE (Terra Rubella Ochracea). Por otro nombre ROJO DE MONTAÑA. Tierra adámica, y tierra almazarrón. Es una especie de ocre rubicundo, cargado de partículas de hierro, que en quemándolo se pone más oscuro, y del cual usan los pintores para dar el color de caoba a las maderas. Es muy común en nuestras islas, y sus vetas son más o menos rojas, más o menos ricas, más o menos compactas. Hállase en Gáldar, en Canaria, una larga cantera de almagre petrificado, que se puede labrar a pico; mas con la rareza de que, siendo de color de ceniza, descubre el rojo y toma la superficie de un ladrillo luego que se frota con agua. No sólo se aprovechan los pintores de esta sustancia, sino también se valen de ella nuestras olleras y loceras para barnizar sus búcaros, tallas y cantarillas, dándoles un bruñido y un colorido agradable.

ALMAJURADA. Véase Maljurada.

ALMEJA. (Tellina). ALMEJILLON (Mitulus). Dos especies de marisco bivalvo, esto es, de doble concha, que se encuentra en las costas marítimas de nuestras islas. Su figura es largucha. Distinguese la almeja del almejillón, no sólo en que es más pequeña, sino también en que tiene dos músculos la charnela, un poco distantes del medio de las dos conchas, y éstas más ligeras y más delgadas. Las dichas conchas presentan un lado arqueado hacia dentro, y otro hacia fuera, y son de figura convexo-convexas, iguales, anchas y redondas en un extremo, y puntiagudas por otro. Por dentro son de color violado, anacarado, como de cuello de paloma, y negruzco blanquizcas por fuera. Con la carne de este marisco se condimenta un caldo sabroso. También se

come cocido con aceite y vinagre. La almeja es hermafrodita, procrea por sí sola: respira el agua como los peces, se mueve usando de un músculo que le sirve de pierna. Casi lo mismo sucede con el almejillón; pero éste saca un número considerable de hilos, con los cuales se asegura y agarra de los cuerpos vecinos. Su comida no siempre es sana, pues suele ocasionar varios accidentes. La gente ordinaria de nuestro país llama con equivocación «almeja» a la «oreja de mar», marisco muy distinto de una sola concha.

ALMENDRO (Amygdalus). Arbol precioso que medra con toda prosperidad en todas nuestras islas, elevándose mucho y decorando con sus flores los primeros anuncios de nuestra temprana primavera. Su tronco es recto, de madera muy sólida, y frondoso, aunque no muy copudo. Sus hojas son largas, estrechas, enteras, puntiagudas, orladas de denticillos, de un verde blanquecino parecidas a las del durazno, pero más cortas. Sus flores constan de cinco a seis pétalos blancos, de figura oval, escotados por el borde superior; un cáliz cóncavo dividido en cinco puntas; veinte estambres desiguales, y un ovario, cuyo fruto de hueso cónico, es a los principios veloso y tierno, y luego correoso y reseco, dentro de cuyo pellejo está el cuesco ligeramente picoteado, donde se encierra la pepita. Es árbol africano, y se dice que de la Mauritania fué llevado por primera vez a Europa. Medra en los terrenos secos y de temperie cálida. En Canaria, es el suelo de Tejeda una tierra de promisión para el almendro; pero el diente del ganado cabrío, y la indolencia de sus naturales, son dos obstáculos constantes para la cosecha de un fruto que podría contribuir a la felicidad del país. Hay almendras dulces y amargas, y de las dulces, unas son molles por lo tierno de su cáscara, y otras más recias y duras de partir. Las amargas ocasionan en las aves y otros animales, mortales convulsiones. Bien conocido es el gusto sabroso de la almendra, aunque como alida en aceite suele ser indigesta. Machacada en agua da una emulsión o leche blanca, propia para alivio en las

enfermedades inflamatorias, y calmar el ardor del pecho. Su aceite sacado sin fuego, y tomado en dosis considerable, es purgante. Su goma tiene las mismas virtudes medicinales que la goma arábica; y las hojas del almendro son un pasto con que engorda prontamente el ganado.

ALMIRONES. Véase Achicoria.

ALMIZCLERA (*Geranium Moschatum*, Lin.). Nombre que se da en nuestras islas, por el fuerte olor de almizcle, a una planta de «geranio» o «pico de cigüeña» o «alfilerera», que se cría con abundancia en los campos, calles y caminos. Sus tallos son rastreros, redondos, velludos como toda la planta suelen tener casi tres cuartas de largo. Las hojas son aladas, encontradas, con pezón. Compónese cada una de cinco a siete hojuelas alternas por cada lado, ovales, nervosas, dentadas por el contorno, de un bello color verde, elevando en el extremo una impar, dividida en tres gironcillos. En la base de cada hoja hay una estípula membranosa que abraza su pezón. Las flores nacen de los encuentros de las hojas sobre pedúnculos muy largos, y forman unos manojitos aparasolados. Consta cada flor de un cáliz de cinco puntas, permanente y vellosa; una corola de cinco pétalos de color purpúreo, dividido cada uno de ellos por arriba en dos porciones, redondeadas, de suerte que parecen diez pétalos; diez estambres que ciñen el ovario, y tienen las anteras o borlillas azules, y un ovario coronado de cinco remates o estigmas, cuyo fruto es una cajilla de cinco lados metida en el cáliz, y guardada de un pico de dos pulgadas de largo, a modo del de la cigüeña, por cuya razón se impuso a este género de plantas el nombre de «geranium»; así como nuestro vulgo hallando en él la figura de alfiler, le llamó «alfilerera». Véase Pico de Cigüeña.

ALMUÑECAR (*Vitis Almuñecara*). Especie de parra que produce una uva de granos grandes, blancos, aovados y de crecidos racimos: fruto de muy grato sabor, y muy aparente para pasas. Cultívase en Tenerife, y pare-

ce que fué traída de Almuñecar, pueblo del reino de Granada, que en árabe quiere decir «plaza donde se venden pasas», a causa del comercio que parece se hace allí de las uvas pasas de esta casta de viña en tiempo de los árabes.

ALONDRA (Alauda). Pájaro pequeño de color pardo con collar negro, y de canto agradable. También se llama «calandria» en castellano, y «alouette» en francés. Su particular distintivo es tener el dedo posterior más corto que su uña. Los historiadores de nuestro primer conquistador Juan de Bethencourt celebran las alondras del Hierro (Cap. 65). Se dice que la hembra hace al año tres crías de cuatro o cinco huevos.

ALPISTE (*) (Phalaris Canariensis, Lin.). Planta gramínea que nuestros aldeanos llaman más comunmente «triguera», y que todos los botánicos y naturalistas conocen bajo el nombre de «grano de Canarias». Con efecto, es indígena y nativa de nuestras islas, de donde fué llevada a España, y luego a Languedoc, a Toscana, a Malta, y a otros países templados de Europa. En ellos se cultiva, mientras naciendo naturalmente con abundancia en medio de nuestros sembrados, se mira con indiferencia, y compramos muy caro el alpiste que nos viene del extranjero para alimentar nuestros canarios. Esta planta arroja tres o cuatro cañas lisas, nudosas, de vara y media de altura, con hojas cumplidas, angostas, semejantes a las del trigo, y unas espigas, o más bien panojas, de cinco a seis pulgadas de largo, compuestas de un conjunto de pequeñas escamas, huecas, pajizas, chatas, blancas, con una raya verde en el medio, que hacen veces de cálices y pétalos, sosteniendo tres estambres y dos embriones. El fruto es una semilla lustrosa, de varios colores, parecida a la linaza, aguda por ambos extremos, envuelta en una cascarita. El «alpiste» pasa por semente aperitiva y gran remedio para algunos males de orina y de piedra. Con su harina se ha solido hacer pan. Pertenece a la «triandria diginia».

ALPODADERA (*Calendula Arvenis*, Lin.): o **FLOR DE LA MARAVILLA** silvestre, que sólo se distingue de la cultivada, en ser más pequeños sus tallos, hojas y flores. Créase espontáneamente esta planta en muchos de nuestros prados, viñas, caminos, altos y costas. Su tallo se levanta cosa de un pie. Es delgado, redondo, ramoso y cubierto de algún vello. Tiene las hojas ovales, oblongas, moles, llevosas, a veces enteras y a veces un poco dentadas, sentadas sobre el tallo sin pezón. Sus flores son amarillas, tirando a naranjadas, compuestas y radiadas, con escamas calicinales, puntiagudas, rectas, dispuestas en dos órdenes. En el centro del disco tienen muchos florcitos, y en la circunferencia una corona de cintillas. Sus simientes afectan la figura de unos cuernecillos espinosos por la parte inferior. Es planta cefálica, aperitiva, antiespasmódica y emenagoga. Pertenece a la «singenesia poligamia necesaria». Véase «Flor de la Maravilla».

ALSTROEMERIA. Especie de azucena del Perú: se cria en algunas macetas en Canaria. Pertenece a la «hexandria monoginia».

ALTAVACA, o **ALTAMACA** como decían en el siglo pasado nuestros mayores. (*Erigeron Gravelens*, Lin.). (*Virga Aurea Minor Foliis Glutinosi et Gravelentibus*, Tourn.). (*Solidago Viscosa*, Lam.). En Castilla se llama «olivarda» y «vara de oro». Es planta muy común en casi todos nuestros sitios incultos y dehesas. De su raíz se levantan algunos tallos de la altura de tres pies, rectos, firmes, acanalados, por fuera vellosos, y por dentro de una sustancia fungosa. Sus hojas son alternas, larguchas, angostas, velludas, dentadas por el margen, terminadas en punta, bastante glutinosas, de un verde oscuro y olor fuerte que no es desagradable. Las flores grandes, compuestas, radiadas, de color de oro, nacen a lo largo del tallo dispuestas en ramilletes o peniculas, con un cáliz de escamas oblongas, apiñadas, angostitas, con punta; muchos florcitos en el disco, una corona de cintillas por el contorno, y simientes guarnecidas de

un vilano o pelusa blanca. Es la «solidago viscosa graveolens». Pertenece a la «singenesia poligamia superflua». Pasa por vulneraria, y se suele aplicar en las hidropesías principiantes y males de la orina. Las abejas apetece mucho sus flores, mientras que huyen de sus hojas las pulgas. El ciudadano Bronssonet reconoció en Tenerife otra especie de altavaca, y le dió el nombre de «*Erigeron diversifolium*», por tener las hojas inferiores con peciolo, y las de las ramas sin él.

ALTEA. Véase Malvavisco.

ALTRAMUZ. Véase Chocho.

ALVERJANA (*Vicia Sativa*, Lin.). Planta leguminosa, llamada más ordinariamente «alverjaca», que se cria en los campos de nuestras islas. Sus tallos crecen dos o tres palmos, y son esquinados y ramosos, con hojas compuestas de otras diez o doce hojuelas, algún tanto vellosas, larguchas, de figura de cuña, un poco escotadas por arriba con un piquillo en el medio. Cada hoja compuesta remata en un zarcillo de tres hilos, mediante el cual se agarra a otra planta. Sus flores son amarillosas y purpúreas. Nacen de los encuentros de las hojas, de dos en dos, sobre un pedúnculo muy corto, cuyo fruto son unas vainas derechas, algo vellosas de ocho legumbres redondas y negruzcas. En Europa se cultiva esta planta para alimentar con ella los animales, especialmente las palomas. La harina de su simiente se usa en la medicina en cataplasmas emolientes, resolutivas y fortificantes. Pertenece a la «diadelfia decandria».

ALUMBRE (*Alumen*). Sal mineral fósil, cuyo sabor es dulce al pronto, y luego astringente. Proyécela la naturaleza en ciertos terrenos, y el arte la purifica después. Compónese de un ácido vitriólico, por otro nombre sulfúrico, y de una especie de tierra arcillosa. Es verdad que la piedra alumbre que se consume en nuestras islas, viene toda de fuera, pero si quisiéramos ¿no la podríamos fabricar? El material lo tenemos en la provincia, puesto que existen en ella, por efecto de los volcanes, aquellas mismas masas de tierras arcillosas,

rojas o blanquecinas, penetradas de azufre, de que se saca el alumbre en la Solfatara cerca de Nápoles. Además de las que nos ofrecen las islas de Lanzarote y de la Palma, se hallan las dichas tierras con abundancia en nuestro Teide de Tenerife. Toda la maniobra consistiría en calcinarlas, regarlas después, ponerlas a disolver en agua al fuego a modo de lejía, evaporar esta agua, y dejarla cristalizar. Así lograríamos tener de propia cosecha esta droga, que es un astringente eficaz en las hemorragias; de tanto uso para fijar y avivar los colores, en los tintes; clarificar los licores; refinar los azúcares; conservar con el espíritu de vino algunos animales en los gabinetes de historia natural; impedir el mal olor de los pies; y componer aquella pasta, con la cual, se dice, que las damas inglesas, conservan la firmeza de su tez. Igualmente sirve para preparar los cueros, impregnar el papel, poner el sebo duro, preservar de gusanos mezclada con la cola, dar al pan blancura, hacer pegar la tinta en las bolas de los impresores, etc.

AMARANTO (Amaranthus). Nombre de una familia de plantas de jardín; cuyas vistosas flores, autumnales, se presentan dispuestas en espigas o grandes penachos de color carmesí, purpúreo y dorado. Estas numerosas flores, son pequeñas, resequidas y por consiguiente permanentes. Compónese cada una de tres, o cinco hojuelas puntiagudas, y de otros tantos estambres, cuyo fruto es una cajilla colorada, con una semilla casi redonda, fina y reluciente. Lineo hizo al amaranto de género y clase distinta de la celosía: aunque los floristas comprenden bajo el mismo nombre todas estas plantas. El amaranto de Lineo es de la clase «monoecia», porque sus flores masculinas, se hallan separadas de las femeninas en un mismo pie; mientras todas las flores de la «celosía» son «hermafroditas», esto es, de uno y otro sexo. Así es una verdadera especie de amaranto, la hermosa planta «papagayo». llamada así por las hojas manchadas de verde, de amarillo, y de un encarnado

muy bello, «*amaranthus tricolor*»; pero las que llamamos «moco de pavo» y «borlón», pertenecen al género «*celosia*». aquel es la «*celosia cristata*», la otra es la «*celosia coccinea*» de Lineo. También entra en la familia de los amarantos el género achirántes, conocido bajo el nombre de malpica, en Tenerife. Véase **Borlón, Malpica y Moco de Pavo**.

AMAPOLA (*Papaver Rhæas*, Lin.). Planta bien conocida, que el vulgo dice «majapola», especie de adormidera que nace con abundancia en medio de los trigos de nuestros campos para hermosearlos. Sus tallos suelen tener cuatro palmos y medio, rectos, redondos, delgados, acanalados, vellosos y ramificados. Las hojas aladas, cumplidas, de seis a siete pulgadas, angostas, recortadas profundamente en girones puntiagudos de un verde oscuro y cargadas de pelos distantes. Las flores son grandes, nacen en los extremos de los tallos, envuelta en su cáliz, el cual se compone de dos membranas ovales y velludas. Cada flor consta de cuatro pétalos, redondeados, planos, abiertos, lustrosos, endebles, caedizos, de un vivo color encarnado con una mancha negra en la base; gran número de estambres negruzcos, y un ovario del cual se forma una cajilla chata por encima, guarnecida como de una estrella de ocho o nueve, y a veces de once radios, llena de menudísimas simientes negras. Las flores de la amapola son anodinas, sudoríficas, pectorales y dulcificantes. Tomadas a manera de té o en jarabe, o en conserva, o en tisana, o en espíritu de vino, contienen el flujo menstrual immoderado. El jugo de sus cabezuelas es nárcotico, calmante, somnífero y provechoso en la diarrea, cólicos y hemorragias. En Francia donde le dan el nombre de «coquelicot», extraen mucho aceite de sus semillas, como de las otras adormideras. Pertenecen a la «poliandria monoginia».

AMBAR GRIS.—Sustancia ligera, opaca, grasienta, de color de ceniza, sembrada de manchitas blancas, inflamable, olorosa y medicinal, que el mar suele arrojar a las orillas de algunos países privilegiados, y que ha

sido uno de los presentes que la naturaleza ha hecho a nuestras islas Canarias en los primeros siglos de su conquista y población. Entre las condiciones con que los vecinos de las cuatro islas menores, prestaban a sus señores el vasallaje, era una que habían de poder recoger el «ámbar» sólo con calidad de que el señor sería preferido en la compra, pagándolo tanto por onza. En el año de 1535 compró el Cabildo Eclesiástico de Canaria doce onzas para que su diputado en Roma, regalase con ella a los próceres de aquella Corte, y le costaron 100 doblas de la moneda de aquellos tiempos. Pagábase diezmo a la Iglesia de esta droga importante, por lo que el mismo Cabildo envió en 1539 un apoderado a la isla de la Gomera, a fin de que percibiese del Conde el diezmo de una pella de ámbar de tres arrobas, que con otros pedazos se habían cogido en aquellas playas; y el primer Marqués de Lanzarote por sentencia del Consejo Real, tuvo que hacer pago de un témpano de ámbar, que había hallado un tal Gutiérrez, vasallo suyo, con la Vega de Taiche, la Dehesa de Ye, y el Cortijo de Inguaden. También consta de nuestras memorias históricas, que en el año de 1545, encalló en las costas de Gáldar de Canaria una ballena de 35 pies de largo, la cual tenía un pan de cuatro arrobas de ámbar dentro del buche, sobre cuya pertenencia se siguió un pleito en la Real Audiencia. De aquí es que aunque entre los naturalistas, ha sido siempre un gran problema, cual sea el verdadero origen y la naturaleza del «ámbar-gris», atribuyéndolo unos a los excrementos de ciertas aves que se sustentan de aromas, otros a gomas de algunos árboles; otros a un betún mineral; otros a panales de abejas digeridas por el sol, y alterados por el espíritu salino de los mares, etc.; parece que nuestros paisanos prefirieron la opinión de no ser sino excremento de las ballenas; y por eso para significar una pella de ámbar, no decían sino una ballena de ámbar. En la parte del norte de la isla Graciosa cercana a Lanzarote, hay una pequeña playa que llaman la playa del ámbar, a causa

de que en ella se solía hallar; y atendiendo el viajero Jorge Glas a la circunstancia de que este ámbar tenía ordinariamente la figura de pera con pezón, se inclinó en su relación de estas islas a la opinión de que cuajaba debajo de aquellas rocas, y que las olas agitadas de las tormentas las arrastraban a la orilla, lo cierto es que han cesado ya semejantes apariciones, y que casi no oímos hablar de ballenas de ámbar en nuestras Canarias; sin embargo parece constante que el ámbar-gris es producción de un enorme pez cetáceo, llamado «cachalote»: éste en su vientre tiene una bolsa, donde se forman unas bolas, que nadan en un líquido amarillo y fragante. Algunas de ellas han solido pesar hasta veinte libras, y cuando las arroja a modo de excremento, el mar las bate y las agita como es consiguiente.

AMOR DE HORTELANO. Véase Raspilla.

AMOR-INDIANO (*Asclepias Incarnata*, Lin.). Planta de nuestros huertos que algunos llaman también «melindres», y en España «vecentosigo» y «mata de la seda». Su tallo es recto, de tres cuartas de alto, rollizo, casi lampiño, de color entre verde y rojo oscuro, ramoso hacia la parte superior. Las hojas tienen de largo tres pulgadas, y son alanzadas, puntiagudas, enteras, lisas, de un verde oscuro, nacidas del nudo de la división de las ramas, de dos en dos, y de cuatro en cuatro, y unas en frente de otras sobre cortos pezones. Sus flores pequeñas están dispuestas en parasoles. Consta cada una de un cáliz muy chico, una corola encarnada dividida en cinco recortes abiertos, que encorvan hacia abajo, cinco canutillos anaranjados, con un cuernecillo en el centro; cinco estambres del mismo tamaño de los ovarios o pistilos; cinco corpúsculos negruzcos, con un cuerpo truncado o cabezuela de cinco lados, con otras tantas sutiles hendiduras. El fruto son dos vainas largas, puntiagudas, infladas en el medio, y rellenas de semillas coronadas de una pelusa blanca, fina y lustrosa como seda, que algunos han procurado hilar y tejer: flor a la verdad muy

extravagante, parecida a la de la planta cornical. Pertenece a la «pentandria diginia».

AMOR SECO (*Bidens*). Nombre que se da a diferentes plantas de nuestro país, porque se pegan fuertemente a la ropa, a manera del «amor de hortelano», o la «raspilla». Entran en esta clase la brujilla o «lapsana», la «malacabada», «ombliguera», o «cinoglosa», llamada escabriosa vulgarmente; pero la que con especialidad lleva el nombre de amor seco, es una especie de «bidente» que se cría en los campos de Tenerife y de Canaria, por razón de dos dientecillos espinosos que coronan sus simientes. Los tallos de esta planta tienen media vara de alto, y son lampiños, delgados, estriados, ramificados con gajos ahorquillados. Las hojas nacen encontradas, alanzadas, acerradas por el conterno, lisas, apezonadas, de un bello color verde. Sus flores flosculosas, amarillas, se presentan sobre unos pedúnculos largos, que arrancan de dos en dos de los encuentros de las hojas. Consta cada una de un cáliz común, formado de dos filas de escamillas, puntiagudas, negruzcas en el centro, y amarillentas por el márgen; muchos floroncitos encanutados, rodeados del cáliz común, cuyo fruto consiste en semillas a manera de pajuelas cumplidas, estriadas, negruzcas, coronaadas de dos dientecillos pálidos, abiertos, tiesos, aguzados, guarnecidos de unas espinillas sutiles vueltas hacia abajo, que se pegan a la ropa. Cuando estas semillas llegan a su sazón, se separan unas de otras, y forman unas cabezuelas erizadas. Sus flores tiñen de amarillo, y son estornutatorias. Pertenece a la «peligamia aequalis».

ANCHOA. Véase Longoron.

ANDORINA. Véase Avión y Golondrina.

ANEA. (*Typha Latifolia*, Lin.). (*Typha Palustris*, Tourn.). Planta acuática llamada también «espadaña», cuyas raíces arrojan unos bohordos o tallos de seis a siete pies, firmes, rollizos, flexibles, lustrosos, medulo-

sos, parecidos al junco; y sus hojas largas y angostas, parecidas a las de una espada, que ciñen al pie. En los extremos echan una piña cilíndrica de un palmo, cuyas flores sin pétalos son en la parte superior masculinas con tres estambres, y en la inferior femeninas, con semillas coronadas de garzotillas de pelos que lleva el viento. Críanse en los sitios pantanosos y encharcados de Canaria, y algunas otras islas. Sus habitantes se aprovechan de ellas, para asientos de sillas y para estereras, de que se hace mucho uso en otros países.

ANEMONA (Anemone Coronaria, Lin.). Planta que de algunos años a esta parte adorna con su flor hermosa las macetas de nuestros huertos. Su raíz se compone de varias excrecencias o cachos guarnecidos de fibras. El tallo es de cinco a siete pulgadas de ancho, rodeado de tres hojas pequeñas profundamente recortadas con largos pezones. Su flor en el remate de los tallos es grande, redonda, con nueve pétalos en el margen, y un conjunto de otros menores en el centro, que son los estambres y pistilos, que la fertilidad suele a veces convertir en hojas. Todos estos pétalos son encarnados, o de color de fuego, o disciplinados, o purpúreos. La «anémoma» se distingue principalmente del «ranúnculo» en carecer de cáliz, siendo de notar la equivocación con que en nuestras islas se procede por lo ordinario, dando el nombre de «ranúnculo» a la «anémoma», y de anémoma o «francesilla» al ranúnculo cultivado. La anémoma plantada en octubre florece en mayo o junio. Multiplicase de los tubérculos o cachos de su raíz. Es planta detrsiva. Pertenece a la «poliandria poligamia».

ANGUILA. (Muraena Anguila, Lin.). Pez de agua dulce del género de las «morenas» y de la clase de los «apodes», que carecen de aletas bajo del pecho y en el ano. Su cuerpo es largucho, de forma cilíndrica, con la cola muy chata, todo vestido de una piel viscosa y resbaladiza, de color parduzco por la espalda, y blanquecina por el vientre, con dos líneas por el medio de arriba abajo. La boca es rasgada y la quijada superior más

larga que la inferior, guarnecidas ambas de menudísimos dientes, los ojos pequeños y blancos; cuatro oídos cubiertos de pellejo; dos aletas pectorales, y otra membranosa que principia en el ano, y dando vuelta a la cola, termina en medio de la espalda. La facilidad que tiene la anguila de azotar el agua con sus movimientos tortuosos, suple la falta de mayor número de aletas para poder nadar. Aliméntase de yerbas, de ranas, de babosas y de otros gusarapos, y aún sucede que las anguilas se devoran unas a otras. Habitan en el agua dulce como en su elemento nativo; y suelen crecer hasta tres codos. Incomódanle las aguas muy agitadas o turbias, si bien pueden vivir fuera del agua largo tiempo. Buscan por la noche su alimento, y durante el día se esconden enroscadas en los agujeros de las piedras, sin que jamás suban a la superficie del agua como otros peces. Desúllaseles con facilidad, y se nota que aún después de despedazarlas, palpitan por algún rato sus carnes, señaladamente su corazón. Esta carne es sumamente tierna y sabrosa, pero indigesta. Después de muchas dudas y opiniones pasa por más probable que las anguilas son vivíparas. Críanse con abundancia en los arroyos perennes, estanques y charcos dulces de nuestras islas, todas de un sabor delicioso, sin aquellos dejos de cieno que suelen tener las anguilas europeas. Péscanlas nuestros paisanos, sacándolas de debajo del agua con las manos; y después de haber sujetado la presa con la una, la taladran por medio del cuerpo con la otra, valiéndose de una especie de lesna hecha a propósito. También suelen pescarlas con anzuelo, o embarbascando el agua. Cuando los barrancos crecen con las grandes lluvias, arrastran sus corrientes las anguilas al mar, en cuyas orillas aturdidas y moribundas se dejan coger fácilmente.

ANIS (*Pimpinella Anisum*, Lin.) (*Apium Anisum*, Tourn.). Planta aromática, llamada más ordinariamente «matalahuga». Su tallo es estriado, hueco y ramoso, y se levanta hasta la altura de casi dos pies. Las hojas inme-

diatas a la raíz están divididas en tres porciones, y las más altas recortadas con más delicadeza. Las flores son blancas, pequeñas, de cinco pétalos iguales, encorvados y dispuestos en parasol. Tienen cinco estambres y dos ovarios, cuyo fruto son granos acanalados y convexos, de grato olor y sabor dulce. Se dice que es planta originaria de Egipto. Cultívase en Canaria. Es una de las cuatro semillas cálidas mayores, y está reputada por carminativa en los flatos ventosos, estomática, expectorante, propia para aumentar la leche de las nodrizas. Se saca de ella por expresión un aceite verdoso. Empleáse también en ratafias, aguardientes, confituras, masa, etcétera.

ANIL (*Indigofera Anil*, Lin.) (*Emerus Americanus*, Tourn.). Planta indiana, cuya parte extractiva colorante de azul la hace tan apreciable en el comercio. En el año de 1783 se hizo la tentativa de cultivarla en Canaria, y se vió en Telde un predio plantado de muy buen añil, que dió copioso fruto, y con cuyo extracto o pasta no sólo se aniló perfectamente alguna ropa blanca, sino que se tiñeron estofas de lana de un bello color azul. La Real Sociedad Económica de la misma isla, aplicó su celo al fomento de este cultivo, repartiendo semillas entre diversas personas; pero se quedó todo en esperanzas. Es planta de flor amariposada con un cáliz de cinco puntas, diez estambres reunidos en su base, y un gérmen cuyo fruto es una vaina de una pulgada de largo, un poco corva, con cinco granos aovados. Su tallo se levanta a la altura de tres pies, leñoso, cilíndrico, recto, ramoso, blanquecino; con hojas enteras, alternas, compuestas de once hojuelas ovales, obtusas, enteras, de un verde oscuro por encima, y por debajo pálido, sobre largos pecíolos, y de los encuentros de las hojas nacen las flores formando ramilletitos espigados, de un rojo verdoso.

ANONA. Véase Chirimoya.

ANTIMONIO (*Stibium*). Semimetal pesado, de un blanco argentino, brillante, dispuesto en agujitas para-

lelas, cargado de azufre, nada maleable, y tan vídrioso que se rompe y reduce a polvo cuando se machaca. Volatilizase enteramente al fuego, y así se derrite a la simple llama de la vela; reducido a cal se vitrifica en vidrio de color oscuro rojizo; disuélvese en el ácido muriático y en el agua regia. Sirve para purificar el oro; tiene oposición al imán; hácese de él quermes mineral, el tár-taro emético, el azufre dorado, y otra infinidad de preparaciones farmacéuticas. He visto un trozo de antimonio hallado en una excavación practicada en el lugar de Candelaria en Tenerife, lo que denota la existencia de este semimetal en aquella isla, y quizás en las otras, si se busca con cuidado.

ANTIRRIÑO. Véase Yerba-Becerra.

APIO (*Apium Graveolens*, Lin.). Planta que se cría silvestre en algunos terrenos húmedos de nuestras islas. Sus tallos, que suelen tener tres palmos de alto, son acanalados, lampiños y huecos. Las hojas nacen encontradas de tres en tres, sobre un pezón ancho, membranoso, que en parte abraza el tallo, y son grandes, recortadas y dentadas, parecidas a las del perejil, de un bello color verde. Las flores forman en el remate de los tallos unos parasoles, cuyos principales pedúnculos tienen dos pulgadas de largo, y en el extremo de cada uno otros parasolillos más pequeños. Consta cada flor de muchos pétalos, casi redondos e iguales, y encorvados; cinco estambres, un germen con dos estilos o punteros, cuyo fruto son dos simientes pegadas, planas por un lado y estriadas por otro. El apio silvestre es amargo, acre, de un olor fuerte, y de calidad sospechosa, pero cultivado se hace más suave, y es aperitivo, sudorífico, diurético y emenagogo. Pocas veces se toma en nuestro país la pena de cultivarlo, atándolo, cubriéndolo y emblanqueciéndolo, a ejemplo de lo que se practica en Europa, donde es una de las ensaladas y verduras que más se estiman. Pertenece a la «pentandria diginia».

ARAÑA (Aranea). Insecto bastante conocido, sin alas, con ocho ojos, ocho patas de tres piezas, guarnecidas de uñas y esponjas; dos pares de brazos, boca con dos fuertes pinzas, y el vientre separado del pecho por una cintura delicada. En nuestras islas las hay de distintas especies. Tenemos la araña doméstica, de tamaño mediocre, con los ojos en óvalo sobre la frente. forma su tela irregular en los rincones de las paredes. La araña de los jardines, de diversos colores, entre las cuales las hay también de color amarillo con una especie de dibujo blanco y negro, a semejanza de una flor sobre la espalda: hace una tela circular, formada verticalmente en el aire, y tejida con admirable arte para colocarse en su centro. La araña de los agujeros, en los cuales hace su nido, entapizándolos con una tela espesa, orlada de cabillos por medio de cuyos filamentos se excita su sensibilidad para abalanzarse a la presa. De esta casta es la araña negra, de vientre aovado, relleno, piernas cortas, velludas; reputada por una especie de tarántula ponzoñosa: así temen nuestros paisanos sus mordeduras, y con especialidad las que se crían en los campos y costas marítimas. Cuando alguno llega a ser picado, dicen que inmediatamente se hincha, y en la isla del Hierro toman para su curación, como un antídoto, algunas dosis del excremento humano, que ellos llaman triaca. La araña zancuda que vaga por los campos, dejando sobre las matas innumerables babas de sus hilos. La araña llamada vulgarmente «alguacil de moscas», la cual es la «phalangea» de los naturalistas; sus brazos se componen de dos plumachos, y tienen las patas cortas y casi iguales; no hacen tela; pero sueltan un hilo con que sujetan las moscas, y por el cual se dejan caer en sus apuros, etc. Todas las arañas son ovíperas: sus huevos menudos redondos, metidos en una cascarilla blanda, transparente, y envueltos en una seda más fuerte que el resto de la tela. De estos capullitos hilados, se hace un tejido, medias y guantes finos. La araña incubaba sus huevos, manteniéndolos sobre el pecho hasta que el feto salga a luz. Si entre tanto les quitan los

huevecillos, se van tras ellos. Las hembras son las mayores. Las arañas se atacan y se devoran unas a otras. Las que por su vejez no pueden ya hacer tela, se apoderan por fuerza de las que hayan tejido para sí las más jóvenes. Estas telas contienen mucho álcali volátil, y son vulnerarias y astringentes, propias para restañar la sangre de las heridas.

ARAÑA (*Trachinius Draco*, Lin.). Pez de nuestras costas marítimas, muy temido de sus pescadores, por la picadura de sus aguijones de que lleva armada la primera aleta del lomo, pues ocasionan tumores terribles, acompañados de dolores muy vehementes, y casi siempre con calentura. Se ha creído que el hígado y los sesos del mismo pez aplicados a la parte dolorida era el mejor antídoto. No hay duda en que el nombre de araña que le damos, y el de «oránea» que le dieron algunos antiguos, ha sido alusivo a lo ponzoñoso de esta picada, semejante a la de aquel insecto. Otros se han apellidado dragón marino (*draco marinus*), quizás por el modo feroz que tiene de mirar; y los franceses «vive», por el largo tiempo que vive fuera del agua, y las señales de vida que da, aún después de que se le ha cortado la cabeza. El «pez araña», pues, pertenece a la clase de los yugulares, que llevan las aletas del vientre situadas por delante de las del pecho. El tamaño de su cuerpo es regularmente de quince a diez y ocho pulgadas comprimido por los lados, es casi recto, y el vientre arqueado; la cabeza mediocre, plana por encima, algún tanto cóncava entre los ojos, los cuales se hallan colocados a cortísima distancia el uno del otro, y más cerca del hocico, de lo que es regular en los demás peces; la boca larga, la mandíbula inferior remangada hacia arriba, y un poco más afuera que la superior, rematando en una especie de verruga; los dientes muy menudos; las aberturas de los oídos muy grandes, cuyos opérculos terminan en un abrojo aguzado; la primera aleta del lomo, junto a la cabeza, con cinco espinas unidas por medio de una membrana negra, dispuestas a manera de una

rodajuela de una espuela; la segunda del mismo lomo tiene treinta y un radios flexibles, se extiende hasta la cola, y está manchada transversalmente de dos líneas amarillas. Las aletas del pecho tienen diez y seis radios; las del vientre seis; la del ano, que es tan larga como la segunda del lomo, treinta y dos, la de la cola es un poco escotada. Todo este pez está cubierto de escamas menuditas. El fondo de su color es ceniciento, con rayas, unas amarillas y otras de color gris, que corren oblicuamente del lomo al vientre, el cual es blanquecino, y en la cola domina el color azul entre las fajas amarillas. En Europa se estima su carne, por ser sólida sin ser dura, y porque conservándose largo tiempo sin corrupción se puede transportar fresca a grandes distancias.

ARAÑA (Pagurus). Marisco crustáceo de nuestras costas, del género de los cangrejos, semejante en su figura al insecto del mismo nombre. La concha de su cuerpo se aproxima a la hechura de un corazón. Tiene seis patas, largas, delgadas, articuladas, surcadas a lo ancho, guarnecidas de puntas muy duras entre el vello, a trechos rojizas, y a trechos blanquecinas; dos brazos que finalizan en tenazas negruzcas, siendo el derecho más grueso que el izquierdo; cuatro cuernecillos delante de los ojos. Su carne, aunque dura, no deja de ser agradable, asada y condimentada con aceite, vino, pimienta y miga de pan en la misma concha. De estas arañas, unas son pequeñas, y otras muy grandes. Tengo a la vista una articulación de la pata de una araña, que tiene quince pulgadas de largo y una de circunferencia en la parte más gruesa, por donde estaba unida a la otra porción.

ARBOL DE LA ISLA DEL HIERRO (*) (Arbor Mirabilis Garoe). Vegetal para siempre famoso, que suplía en los tiempos pasados la escasez de fuentes en aquel país, destilando benéfico con su frondosa copa las nieblas que diariamente rodeaban el cerro de Tigulaxe, en

el cual estaba arraigado, hasta proveer la alberca que tenía al pie del agua necesaria para aquellos sedientos moradores. Era este árbol de una especie que todavía ignoramos, porque la tradición y las memorias escritas que nos quedan, ni están acordes, ni será fácil conciliar. Bernaldez, conocido por el Cura de los Palacios, dice en su Crónica, cap. 64: que era un árbol a manera de álamo, siempre verde, por que nunca perdía la hoja; que ésta se asemejaba a la de laurel, aunque un poco mayor; y que su fruto venía a ser una bellotilla amarga como la hiel, pero medicinal. Añade que dos hombres podrían abrazar su tronco, y que ni en las demás islas, ni en España, se había visto otro como él. Fray Juan Abreu Galindo, que hizo una visita a este árbol, asegura en su historia manuscrita, que los antiguos naturales le llamaban «garoe», y los españoles «árbol santo», pero que no conocían su especie, aunque no dejaba de decirse que era un til, único en su clase; que el tronco tenía de circunferencia doce palmos, y cuarenta de alto, y la copa ciento veinte de circunferencia, con ramitas extendidas y levantadas de la tierra; que su fruto era como bellota con capillo, donde se encerraba un piñón aromático, blando y gustoso de comer; que jamás perdía la hoja, la cual era parecida a la hoja del laurel, aunque mayor, más ancha y encorvada, con verdor perpetuo. La tradición conservada entre los actuales vecinos es que aquel árbol santo, era muy corpulento, frondoso, con hojas largas y anchas, mayores que las del tabaqueru, único en su especie, y su nombre propio terebinto; pero el terebinto no tiene hojas largas, sino pequeñas y dispuestas en alas a manera de lentisco. Perrió el árbol del Hierro, año de 1610, por efecto de un huracán, que halló ya demasiado superficiales sus raíces, y cesó con él todo el estupendo fenómeno de la destilación.

ARBOL DEL PARAISO. Véase *Paraíso*.

ARBOL DE PIMIENTA. Véase *Pimiento loco*.

ARBOLES (Arbores). Vegetales de los más interesantes, los más útiles, los más nobles y dignos de ser estudiados. ¿Cuál otro ornamento más esencial para los campos? ¿Cuál otro contribuye con su sombra y frescura a favorecer la habitación del hombre? La majestad con que un robusto árbol levanta su copa a los cielos, le da cierto aspecto halagüeño, y le imprime un aire de grandeza, que ningún ser viviente suele tener. ¿Qué género de conmoción no se experimenta a la vista de un alto pino o de un copudo castaño, de un descollado til, de una eminente palma! ¿Quién será el que al penetrar un bosque no sienta en su interior no sé qué extraña impresión que no es posible encarecer! La dulce calma, el grato olor, la media luz vista por entre el templado verdor, el silencio, lo erguido de los troncos, lo dilatado de la perspectiva, todo convida al placer de meditar. Por el contrario. ¿qué desnudez más triste que la de un terreno sin árboles! Así después de haber bajado de la cima del pico de Teide en Tenerife, por medio de lavas de volcanes y páramos de piedra pómez, los primeros arbustos que yo encuentro son los escobones o «citisos prolíferos», y aquellas retamas de flor blanca que regalan mi olfato y que recrean mis ojos. Más abajo se me presenta una selva de pinos gigantescos, entre los cuales se distinguen algunos cedros del Líbano. Luego el monte verde poblado de brezos, tilos, avernos, palos blancos, viñátigos, acebiños, xinjas, laureles, barbusanos, follados, hayas, lentiscos, saúcos, acebuches, hortigones, madroños, sauces, etc. Y por último los predios de castaños, nogales, y otros frutales espaciosos. Sabemos que todavía a principios del siglo XVII se iba desde la villa de la Orotava al puerto de Garachico, que son casi cinco millas de camino, por debajo de una floresta continuada de laureles, acebuches, palmas, dragos, cipreses, etc., cuyo olor perfumaba el contorno. (Viaje de Purchass, tom. 5, cap. 11 § 3.). Si por otra parte me acerco a la célebre montaña de Doramas en Canaria, el peristilo de acebiños y laureles por el cual entro, desde luego me anuncia que voy a penetrar

a paraje más intrincado, donde los mayores árboles descuellan. Llego en efecto al sitio llamado las «Madres de Moya», y unos excelsos tilos con eminentes bóvedas que las espesas ramas tejieron, me presentan un templo augusto, imagen de la Catedral, cuyo nombre lleva. Sentado a su benigna sombra mi pecho se dilata; respiro un áura suave; oigo el canto de los pájaros canarios, capirotos, y mirlos, y el susurro de las aguas que corren, frías, diáfanas y delgadas. Miro hacia arriba y por los claros de las aberturas de las ramas alcanzo a ver las inmediatas cumbres de los altos peñascos que rodean aquel ameno valle, y pendientes en ellos algunas cabras y la manada de ovejas que guía un pastorcillo vestido con capote de lana blanca con aguadera. Pero pasemos del placer que los árboles nos ocasionan a los bienes innumerables que les debemos. Aquel fuego que la leña mantiene para las necesidades de la vida; aquel arado que surca la tierra; aquella fragua, aquella barca, aquel torno, aquel techo, en suma, todas aquellas artes en que se emplean las maderas, ¿podrán existir sin los árboles, por ventura? Mas antes que ellos caigan víctimas del hacha, ¿con cuántos ricos presentes no nos favorecen? De sus ramas bajan a echarse a nuestros pies la castaña, la aceituna, la nuez, la almendra; y se ponen en nuestras manos la naranja, la granada, la manzana, la ciruela, la pera, el plátano, el limón... Corre el aceite de la oliva, y el vino de la parra. El moral nos da seda y el algodonerero su preciosa pelusa. Suda el drago su sangre, el almácigo su resina, el pino su brea, el cardón y la tabaiba su leche... ¿Y por qué aquellas lomas se han descarnado, y perdido su antigua feracidad? ¡Ah! Priváronlas de los árboles que con sus raíces entrelazadas sostenían la tierra, ¿Y por qué el otro cerro se reviste ahora todos los años de nuevos céspedes y de lozanas yerbas? Porque las hojas de los árboles y arbustos inmediatos, habiéndose deshecho y podrido, le ofrecen sin cesar una admirable tierra hortense. Además de esto, nadie puede ignorar que la espesura de los montes es una de las cosas que más atraen

las benéficas lluvias, y que contribuyen por consiguiente a enriquecer los manantiales de agua viva. Por tanto, no cortes jamás un árbol, sin haber plantado antes diez. Catón, en su Libro de la Vida rústica, decía: «Cuando se trata de edificar, delibéralo largo tiempo; mas cuando se trata de plantar, el deliberar sería un absurdo; no te detengas, planta sin dilación; esta es una ocupación digna de un honrado vecino, es un obsequio debido a la naturaleza, y fácil de practicar». Pero, al contrario, tropezamos a cada paso unos hombres que tienen la osadía de destruir en pocos instantes la bella obra de los siglos, y el patrimonio de la posteridad, mientras no han hecho en toda su vida nada útil ni dejarán en los campos vestigios de su existencia. ¡Qué placer se puede igualar al de extender la vista por la campiña que uno ha vestido de árboles, y decir: Dios crió las especies; yo las he multiplicado! ¡La posteridad bendecirá mis cuidados, cuando eche de ver que yo he tenido la generosidad de trabajar para ella; la patria me tributará elogios porque he aumentado sus verdaderos bienes!... Gratas reflexiones que deberían animar a todos los canarios, amenazados de la temible situación de carecer de árboles de montaña.

ARBUSTO (Frutex). Planta de corta estatura, que arroja desde su raíz muchos tallos, los cuales se extienden y dividen en ramas con sus yemas, sin levantarse tanto como los árboles. Lineo, el hijo, en el suplemento a los géneros y especies de su padre, publicó la singular observación que había hecho el botánico Francisco Masson en nuestras islas, diciendo que en las islas Canarias todas las plantas crecen a manera de arbustos y matas. «*Omnes plantae in insulis Canariensibus, instar fruticum et arbuscularum crescunt*» (pág. 539): lo que parece deber atribuirse a las circunstancias del clima y fuerza de la vegetación.

ARCILLA (Argilla). Especie de tierra llamada vulgarmente «greda», aunque con mucha impropiedad, pues la verdadera «greda» o «creta» es una tierra caliza

muy diversa. La arcilla, pues, es pesada, lisa, grasienta, compacta, tenaz y dúctil cuando se humedece, de modo que se puede amasar; y como conserva la figura que se le da, es muy a propósito para diferentes usos necesarios, pero sucede que esta misma tenacidad la hace impropia para la fertilidad de los campos, a no ser que se le mezcle con algunas arenas. La arcilla se pega a la lengua; no hace efervescencia con los ácidos; embebe el agua, y se deshace en ella; se endurece al fuego; contiene, como principio, ácido vitriólico o sulfúrico, por lo que los químicos la colocan entre las sales térreas; y da estallidos cuando se aplica a la llama algún pedazo seco. Encuéntrase con abundancia en diferentes terrenos de nuestras islas, ya más superficial, ya más profunda. Llámase «masapés», y sirve de base a la mayor parte de algunas peñas, y de suelo a fuentes y pozos. Bien sabemos que este es un material precioso para los industriosos dedos que fabrican nuestra loza ordinaria; loza a la verdad, basta y frágil, pero la más sana que se puede desear para el uso de las cocinas. Tenemos una arcilla blanca, aunque con mezcla de arena, en Arúcas; una arcilla azulada, que es más pura, en Teror; una arcilla ferruginosa, parda o rojiza de que se fabrican los célebres y fragantes búcaros de Candelaria en Tenerife, una arcilla o barro pardusco que se emplea en la loza de la Atalaya en Canaria; una arcilla verdosa y taraceada de rojo y amarillo; en Teror, una arcilla cenicienta, untosa, y saponácea, que hace espuma en el agua, y puede servir para desengrasar lana, por lo que se llama tierra de batan, en la Laja, cerca de la ciudad de Canaria; una arcilla blanca pulverulenta muy fina, llamada «tiza» o tierra podrida, por haber perdido el gluten que unía sus partículas, y sirve para limpiar la plata y el azófar, en la Rambla de Tenerife; una arcilla llamada «trípoli», de color un poco amarillento, seca, liviana, porosa, compacta, que se pega a la lengua, que no se deshace en el agua, y sirve para pulimentar las obras de plata y para moldes de ella, por lo bien que resiste el fuego, en el barranco de la ciudad de Canaria.

Las arcillas se purifican disolviéndolas en una considerable cantidad de agua limpia, dejándolas luego reposar, hasta que sólo la enturbien las partículas más ligeras, decantándolas después de encima del sedimento por medio de un cedazo, poniéndolas finalmente a enjugar. Las tierras holosas, son, también del género de las arcillas. Véase **Bolo**.

ARENA (Arena). Conjunto de cuerpecillos o pequeños granos, duros, secos, desiguales, ásperos, inflexibles, que se precipitan en el agua, y son fragmentos de piedras, conchas, minerales, cristales, micas, etc. Tenemos en nuestras islas extenso arenales, y una variedad portentosa de arena.—1.ª La «arena negruzca», muy menuda, que compone diversas playas, y el fondo de muchos barrancos y arroyuelos. Esta se reduce a unas pequeñísimas pedrezuelas derivadas de rocas, pedernales, espatos, arcillas, con algunas pajuelas talcosas.—2.ª La «arena zahorra», casi de igual naturaleza, pero más gorda y desigual, propia para las argamasas y hormigones.—3.ª La «arenilla fina», muy negra, casi toda de partículas de hierro, atraíble al imán, de la cual se usa ordinariamente en las salvaderas. Hállase en la playa de la Laja, cerca de la ciudad de Canaria, y en las islas de la Palma y Tenerife. En la Italia se da a esta arena el nombre de «puretta». Encuéntranla sobre la costa cercana de la ciudad de Génova después de algunas tempestades, en que se ha agitado mucho el mar; por lo que conjeturan allí, que la violencia de las aguas es la que desprende estas partículas menudas de alguna mina de hierro que está en el fondo. Ningún ácido ni otro licor la ataca, ni la priva de que sea atraíble al imán.—4.ª La «arena blanca», movediza, compuesta de fragmentos de conchas y de piedras calcáreas que hacen efervescencia con los ácidos, y de que se pudiera hacer cal. Tal es el arenal del Puerto de la Luz, y su arrecife en Canaria; y el famoso e inconstante jable de Lanzarote.—5.ª La «arena brillante», compuesta de fragmentos de cuarzo, y de otras partículas vitrificadas y cristalinas,

o de talco y mica blanca que se llama «plata de gato», y es a propósito para relojes de ampolleta.—6.^a La «arena de color pálido», compuesta de corpúsculos casi impalpables, de que usan para sus moldes y fundiciones los plateros.—7.^a La «arena terrosa», cargada de partículas de mica amarilla, con apariencia de oro, por lo que se llama «oro de gato».—8.^a La «arena azulenta», ferruginosa, empedernizada, mezclada de granillos como de ágata, y de otros guijarritos: hállase en Tenoya de Canaria.—9.^a La «arena volcánica», compuesta de fragmentos de lavas, de pómez y de puzolana, etc.—10.^a La «arena sumamente brillante» de la playa de los Cristianos en Tenerife, compuesta de partículas de galena de plomo, muy semejante a la arena artificial que se vende en Madrid, hecha de la mina del mismo metal, machacada para polvos de salvadera.

ARENQUE (Halec). Pescado de pasaje por nuestros mares Atlánticos, del género de las «clupeas», y de la clase de las «abdominales», que llevan las aletas del vientre más atrás que las del pecho. Su cuerpo es aplastado, de hechura de hierro de lanza, con el vientre abarquillado. Tiene ordinariamente nueve pulgadas de largo, y de dos a tres de ancho. El color del lomo es aplomado; el de los costados y el vientre plateado, con una fila de escamas amarillas aserradas que corren desde la cabeza a la cola. La cabeza comprimida por los lados; la quijada inferior más larga que la superior, y ambas guarnecidas de dientecillos muy sutiles, como también la lengua. La boca rasgada hacia arriba; los ojos grandes, con el iris entre rojizo y argentado, las franjas de las agallas mayores que las de los otros. La aleta del lomo, cabalmente en el medio de él, con diez y siete radios; la del pecho lo mismo; las del vientre nueve; la del ano que está inmediata a la cola, igualmente; y ésta se halla partida en dos, formando un ángulo entrante. El arenque muere al punto que lo sacan del agua: sus escamas relumbran al oscuro, por ser fosfóricas. El portentoso cardume de estos peces parte todos los años

del profundo de los mares del norte, formando unas gruesas columnas que, divididas, se destacan tomando varios rumbos, y recalán a los mares de nuestras islas en el otoño, donde nuestros pescadores apenas hacen caso de ellos, con una indolencia muy culpable. ¿Ignoran por ventura que esta pesca ocupa innumerables barcos y redes en Europa? ¿No saben que los holandeses, ingleses y franceses la miran como uno de los ramos más ricos de su industria y de su comercio? ¿No ven la pronta salida que logran en nuestro país los barriles de arenques salados, o ahumados que los extranjeros nos venden? En Canaria se han curado algunos al humo, y han quedado capaces de equivocarse con los de Holanda.

ARGENTINA (Lineo, S. 5, n. 510). Género de pescado de la clase de los «abdominales», que llevan las aletas inferiores mucho más abajo de las del pecho. Su cuerpo es prolongado, rollizo, casi igual, de cuero fino sin escamas, semejante a la anguila, de color perfectamente plateado, con algunos visos dorados. La cabeza largucha, frente tacha, boca muy rasgada, quijadas iguales, con filas de dientes agudos, y otras filas en el borde de la lengua y paladar. Los ojos grandes, cercanos al hocico. Los opérculos de los oídos, compuestos como de dos chapas o conchas estriadas, plateadas, semicirculares. Sobre el lomo un cerro o aleta que corre desde la cabeza hasta cerca de la cola, cuyos radios son largos, pues los mayores exceden de un palmo, y terminan cada uno en un filamento delgado a semejanza de una cerda, todos unidos por abajo con una fina membrana, negruzca y reluciente. Las aletas del pecho son cumplidas: las ventrales le quedan casi a la mitad del cuerpo, y son cortas; las del ano no distan mucho de la cola, y ésta es negra, grande y escotada en ángulo entrante. Un individuo de este género que se tiene presente, y se cogió el día 18 de enero de 1803 en el Puerto de la Luz de Canaria, es de vara y media de largo, y como de cuatro dedos de ancho. No lo habían visto nun-

ca los pescadores de la isla, y por consiguiente, el nombre de «agua-mala» con que algunos lo apellidaron, fué disparatado.

ARMUELLE (*Atriplex Glauca Maritima*). Mata que se llama también «marisma», y en francés «arroche». Abunda en las costas de nuestras islas. Sus tallos son redondos, delgados, leñosos, lisos, blanquizcos, ramosos; y suelen tener dos pies de largo: hojas pequeñas de un verde blanquecino, ovales, enteras, parecidas a las de la mejorana, sin pezón. Las flores nacen en el remate de los tallos, formando unas espiguitas delgadas, y sobre un mismo pie hay unas que son hermafroditas, esto es, dotadas de ambos sexos, y otras que sólo son femeninas. La flor hermafrodita consta de un cáliz permanente, dividido en cinco porciones, cóncavas, membranosas, cinco estambres y un ovario esférico con una semilla redonda. Ambas flores carecen de pétalos. Como esta planta es de las litorales, que se crían en los terrenos inmediatos al mar, parece que si se quemara, como la «barrilla», «patilla» y «coferofe», daría también sal alcalina para el comercio. Pertenece a la «poligamia monoecia».

AROMO (*Acacia Mimosa Farnesiana*, Lin.). Arbol de quince pies de alto, originario de América, que se cultiva en nuestros huertos, a causa del grato olor de sus flores. Su tronco es de madera blanca y dura, y sus gajos desparramados se guarnecen de hojas dos veces compuestas y aladas, pues consta cada una de doce ramitos, y cada ramito de quince a veinte pares de hojitas, sin impar: todas de un vello verde, ovales y enteras, que suben en disminución, a cuya base se hallan dos fuertes espinas. Sus flores son amarillas, de color de oro, en figura de cabezuela, afelpadas por lo largo de sus estambres. El fruto es una vainilla pardusca, repleta, casi redonda, de dos pulgadas y media de largo, con legumbres de igual color: pero así como es de buena fragancia la «aroma», es de un hedor abominable

el aliento de sus semillas humedecidas en la boca. Hay otra especie de aroma, sin espinas, y de hojuelas más delicadas, con flores blanquecinas, casi sin ningún olor: se ha empezado a cultivar en Canaria, y creo que es la «acacia mimosa leucocephala». El aroma pertenece a la «poligamia monoecia».

ARRAYAN (*Myrtus Communis*. Lin.). Vegetal llamado generalmente en las naciones «mirto» y «murta». En muchos países es arbusto. En el nuestro si se le deja a su libertad, se hace un árbol hermoso. Su tronco se eleva, pero tortuoso. Sus hojas, numerosas y muy juntas, cubren casi enteramente las ramas. Son pequeñas, alanzadas, con punta, duras, enteras, lisas, como acibilladas de poros, olorosas y siempre verdes con un simple pezón. Las flores forman agraciados ramilletes en los encuentros de las hojas, y consta cada una de un cáliz permanente, dividido en cinco puntas, cinco pétalos de figura oval, blancos con algunos matices rojos; gran número de estambres, y un gérmen, cuyo fruto es una baya aovada, coronada con las cinco puntas del cáliz, dividida en tres celdillas donde se aloja la simiente. El arrayán es el más bello adorno de nuestros jardines, porque se presta a todos los cortes, y figura que le quiera dar la tijera, y porque sus hojas aromáticas, y preciosas flores, les comunican no sé qué aire voluptuoso. Por otra parte sabemos que estas mismas hojas son detersivas, astringentes, y propias para curtir en las tenerías los cueros con ventaja a las cortezas de los robles y encinas. Con sus bayas engordan los mirlos. Pertenece a la «icosandria monoginia».

ARTEMISA (*Artemisia*). Planta de la familia de los «ajenjos», «abrótanos», y «coronas de la reina o atanasas». En nuestras islas tenemos la «artemisa vulgaris», de Lineo, la «capilifolia», etc. La primera lleva el tallo leñoso, acanalado, recto, redondo, velludo, de altura de dos codos. Sus hojas son aladas, alternas, menudamente recortadas, llanas, vellosas, verdosas por encima y blanquecinas por debajo. Las flores nacen enracimadas en el

remate de las ramas, y consta cada una de muchos floroncitos amarillos en el disco o centro, y de pétalos blancos, radiados, femeninos, en la circunferencia: unos y otros en un cáliz común, cónico, escamoso, cuyas simientes carecen de vilanos y de pelusa. La artemisa capilifolia o de hojas capilares, está vestida de ellas a lo largo de todo el tallo en forma piramidal; y son recortadas sutilísimamente, y de un otro color verde muy bajo. La artemisa que nuestros paisanos suelen llamar «temisa», es planta antihistérica, emenagoga, estimulante y detersiva. Pertenece a la «singenesis poligamia superflua».

ARVEJA (*Pisum Sativum* Hortense, Lin.). Planta leguminosa de tallos largos, lisos, huecos, rastreros, pero que si los sostienen se agarran fuertemente por medio de los «yelos» o zarcillos. Las hojas de un verde blanquecino, al arrancar de los tallos tienen dos especies de orejillas pegadas a él, y luego prosiguen en forma de alas, compuestas de muchas hojuelas, ovales, enteras, sin pezón, y del remate del cabillo común parten los mencionados zarcillos. Las flores son blancas, amariposadas. Consta cada una de ellas de un cáliz de cinco puntas delgadas, de las cuales las tres inferiores son más pequeñas, cuatro pétalos, esto es, un estandarte acorazonado, dos alas casi redondas, una barqueta en figura de media luna, con los diez estambres, y un germen cuyo fruto es una vaina rolliza, correosa, con un pico encorvado hacia el extremo, y muchos granos blancos casi redondos, que conservan un hilito por el cual estaban unidos a la vaina. Hay una especie de arvejas cultivadas que, porque dan granos mayores y más tiernos, se suelen llamar «arvejones». Esta legumbre todavía verde se llama guisante, y ofrece uno de los platos más deliciosos. Después de seca es también alimento sano. Su harina es resolutive y emoliente, administrada en cataplasma. Tenemos en nuestras islas otra especie de arveja silvestre, que es el «*pisum maritimum*» de Lineo. Críase en los sembrados, y sus tallos de más de una vara,

son acanalados, ramosos, con hojas compuestas de diez hojuelas escotadas por arriba, con un piquillo o zarcillo para agarrarse. Las flores son de color morado, con un cáliz de cinco filamentos vellosos. Nacen de los encuentros de las hojas de dos en dos. Su vaina es larga y angosta, con ocho o diez granillos redondos. Véase **Guisante de olor**.

ASNO (Asinus-Onager). Animal del cual hizo un ingenioso elogio el conde de Buffon en su célebre historia natural, y que sin duda lo tiene más merecido en nuestras islas que en otra cualquiera región. El asno es para nuestros canarios el cuadrúpedo más útil y de mayor servicio. Aunque doméstico como los demás burros de Europa, les excede en todas sus buenas cualidades, y parece que trae su origen de los oragros, o asnos salvajes del Africa vecina, como lo prueba su estampa. Con efecto, la pequeñez, la viveza, la fuerza, la andadura, la cola poblada de pelo, la dureza de la pezuña, todo lo pone a nivel con los afamados de Arabia. El nos ofrece la mejor, la más segura, y la más cómoda cabalgadura en terrenos tan agrios como los de nuestras islas. Sirve para la carga, para la noria, para la agricultura. El ha hallado en las Canarias un clima muy favorable a la propagación de su especie, y para la bondad de su raza con especialidad los de la isla de Fuerteventura, de la cual se sacan los más sobresalientes, y en donde el año de 1591, visto lo mucho que los borricos salvajes se habían multiplicado con daño de la agricultura, se emprendió una batida, y se mataron al pie de 1.500. Nuestro asno, pues, es un animal sobrio, sufrido, tranquilo, lleva con paciencia los golpes, se contenta con las yerbas más ásperas, teme mojarse y enlodarse los pies, no se revuelca sino sobre la grama, o en un terreno enjuto; en su primera edad es ligero, alegre, gracioso, y casi bufón; después se pone ya más serio, y se muestra ardiente, y aún furioso, para el placer. Conoce a su amo, y lo lleva con gusto, marchando presuroso, camina, trotta, y galopa como el caballo; cuando se le carga dema-

siado baja la cabeza y las orejas; maltratándolo con exceso, abre la boca y retira los labios, con un cierto aire burlón; tapándole los ojos, permanece inmóvil; rebuzna, instado del hambre o del amor, no cría insectos; tarda en crecer tres años, pero a los dos puede ser padre. La burra pare a los doce meses, y aunque no produce nunca más de un pollino, se vió en el lugar de Mazo de la isla de la Palma, año de 1797, el raro fenómeno de que una dió a luz un borriquillo y una borriquilla gemelos. El asno suele vivir de veinte y cinco a treinta años; duerme menos que el caballo, y es más constante su salud. Con la yegua engendra los mulos. La leche de la burra joven y sana, es muy medicinal. En fin, su piel que naturalmente es dura y elástica, se emplea en varios usos, pues se hacen de ellas cribas, tambores, zapatos, pergamino grueso, y el que se llama «zagrií» o zapa.

ASPERILLA. Especie de manzano que da unas manzanas pequeñas, chatas, con cáscara pardusca y áspera, de donde le proviene su nombre. La pulpa no es muy fina, y su sabor tira a lo ácido. Es de las últimas de otoño, y se conserva largo tiempo. Llámánla también «esperiega», y en francés «rainette grise».

ASPERILLA (Asperugo Vulgaris Procumbens, Lin.)
 Planta parecida a la «borraja», que los franceses llaman «rapette», y «porte-feuille». Créase en nuestras huertas y campos al pie de los vallados. Echa muchos tallos delgados, angulosos, nudosos, ramosos, cubiertos de pelos ásperos, inclinados al suelo. Sus hojas son también muy ásperas, larguchas, angostas, puntiagudas, enteras, larujinosas, nacidas de los nudos de dos a dos, de tres a tres, y aún de cuatro a cuatro. Las flores azules brotan de los encuentros de las hojas, sobre pedúnculos formando espigas, mirando todas a un lado, y distantes unas de otras. Consta cada uña de una corola de figura de embudo, con cinco recortes obtusos, cuyas lances se hallan cerradas por cinco escamillas blancas conve-

xas, cinco estambres pequeños y cuatro gérmenes, con otras tantas semillas negruzcas, metidas en el cátiz que las aprieta con sus cinco puntas delgadas, desiguales y peludas. La asperilla pasa por vulneraria y detersiva.

ASPERON (Cos Lapis Arenarius). Piedra arenisca cuyas partículas visibles son unos granos tenues de arena, ligados más o menos íntimamente, por medio de un glúten particular. Se parte con facilidad a pico o a martillo, en porciones cuya figura determina la dirección en que le dan los golpes. Tenemos variedad de asperones: 1.º La «piedra de amolar», siendo la que hay en Fuerteventura de un grano blanquecino con algunas vetas rojizas y azuladas. 2.º El «canto azul» de Tenerife, cuyo grano fino y suave lo hace material digno de obras de grande arquitectura. De esta especie se halla también en la Gomera, en la montaña de Herque. 3.º El «canto ordinario» de Canaria, de que se compone la gran mole del templo Catedral, y se labran las mejores esquinas y losetas. 4.º La «piedra de destilar» o «filtrar» el agua, compuesta de una masa de fragmentos de conchas, es áspera, porosa, de color amarillento y pardusco. Sácase de una cantera bañada del agua del mar en el paraje de Guanarteme en Canaria, y aunque blanda se endurece bastante al aire. De esta piedra es la fachada antigua y las torres del mencionado templo; como también el pórtico de las casas de la Real Audiencia y las Carnicerías.

ATUN (Scomber Thynnus, Lin.). Pescado parecido a la «albacora», con el cual los pescadores de nuestras islas lo suelen confundir. Pertenece al género de los escombros, y a la clase de los «torácicos», que llevan las aletas del vientre un poco más atrás que las del pecho. Su particular distintivo consiste en tener ocho aletillas espúreas por cada lado en las inmediaciones de la cola, y dos agujijones antepuestos a la aleta del ano. El atún crece mucho, y los hay que pesan cien libras. Su cuerpo es rollizo en el medio, y va disminuyendo hacia la cola, donde es delgado. El lomo, cubierto de menudas esca-

mas, es verdinegro o azul, según el reflejo; el vientre y parte de los costados como de plata; el hocico aguzado; las quijadas iguales; los dientes pequeños, las fauces negras; los ojos grandes argentados; dos aletas sobre la espalda; dos en el pecho muy cumplidas; dos más delgadas en el vientre; una bajo del ano; la cola escotada en ángulo entrante. Es pez de paso, y corre en cardume por nuestro mar Atlántico, persiguiendo las «caballas». Nuestros pescadores lo suelen coger a la liña; pero no lo buscan, sin duda por la poca estimación que se hace de la carne del atún y de la albacora, sin que les mueva el ejemplo de los mercaderes malteses, que los ponen en «almuerro» o escabechan para su regalo, ni la fama de la pesca del atún en las Almadras de Andalucía, para el consumo de España y de otros países, adonde se transporta embarrilado.

AVELLANO (Corylus). Arbol, cuyo fruto siendo en Europa tan común, y tan apetecido en nuestras islas, han tenido éstas la indolencia de no haberlo adoptado ni cultivado, mayormente no siendo delicado en la elección de los terrenos y temperamentos, y multiplicándose de semillas, de retoño y de mugrones. Sus tallos y troncos se suelen elevar a veinte o treinta pies de altura, con una copa de gajos fuertes y sin nudos, cuya corteza es vellosa. Las hojas son redondas en punta, aserradas, apezouadas, de un verde macilento, cubiertas de alguna pelusa. Las flores masculinas están separadas de las femeninas en un mismo pie: aquellas se reducen a una trama largucha, de escamas, con ocho estambres, y las otras a dos gérmenes metidos en un cáliz correoso, roto por el borde, el cual encierra la avellana. La madera de este árbol es excelente para arcos de pipa. Los únicos avellanos que conozco en nuestras Canarias, son los que hay en el predio de San Isidro en lo alto del lugar de Teror; pero tan bravíos que su fruto es vano y abortivo. ¿Por ventura las podas, o las limpias, o los replantos de sus retoños, no los mejorarían? Pertenece a la «monoecia poliandria».

AVENA (Avena Sativa). Planta gramínea que se cultiva en nuestro país, aunque no en mucha cantidad. Su caña tiene uno o dos pies de altura, con hojas cumplidas y estrechas, como las del trigo. Las flores no están reunidas en espigas, sino que se hallan dispuestas en unos paquetillos pendientes de unos largos pedúnculos, en el remate de la caña, formando una panoja desparramada. Cada flor consta de tres estambres, que salen de las ventallas pajizas, dos ovarios y un cáliz o cascarilla con una arista o raspa, donde se encierra el grano que es largucho, delgado, puntiagudo y harinoso. Como la «avena» se desgrana, apenas llega a madurar, y madura temprano, ella misma se siembra sobre el terreno y se mezcla, durante los años siguientes con el trigo, que llamamos por esta razón «trigo avenoso». Los caballos hallan en la avena un grato alimento, y los bueyes prefieren la paja a cualquier otra. Su harina hace un pan moreno, correoso y amargo. El grano mondado y reducido a polvo grosero cocido con agua o leche y azúcar, es el recomendado para aquellos avenates o gachas pectorales, dulcificantes, refrigerantes y aperitivas. El cocimiento de la avena alivia también la tos, y el cólico nefrítico.

AVERNO (Betula Alnus). Arbol frondoso, descollado y derecho que crece en los montes de Tenerife. Es el «alnus» de los latinos, que en español se llama «aliso», en francés «aulne» y en el dialecto provincial «averno», del cual se tomó, sin duda, el nombre con que es conocido en nuestras islas. Sus flores, unas son masculinas, y otras femeninas, en un mismo pie. Las masculinas están dispuestas en unas tramas larguchas de tachoncitos que van de tres en tres, con otras tantas escamillas a modo de corola, y cuatro estambres; las femeninas se hallan sobre una piña escamosa, y el fruto de sus ovarios es un pequeño cuesco con dos semillas rojizas. Las hojas que nacen sobre pezones glutinosos y largos, son de figura oval, orladas de dientes, de un bello verde muy lustroso, por dentro, y un poco velludas y nervosas

por fuera. La corteza del tronco, que exteriormente es pardo, es interiormente amarilla, y pasa por vulneraria, astringente y resolutive, como también las hojas. Puede emplearse en las tenerías, y hacer las veces del zumaque, e igualmente pudiera suplir por la agalla para hacer tinta. Aunque la madera del averno se carcome al aire muy presto, dura largo tiempo bajo del agua, por lo que es excelente para canales y acueductos. Los escultores también la estiman mucho, por la suavidad y facilidad con que se deja labrar sin estrellarse. Pertenece a la «monoecia tetrandria».

AVION (*Hirundo Apus*, Lin.). (*Hirundo Agrestis*, Plin.). Especie de «vencejo» o «golondrina», que llaman en Tenerife «andoriña», en Canaria «avurrión», y en francés «martinet». Esta avecita, pues, que venimos volar en bandadas en nuestras islas durante el verano, tiene del pico a la cola ocho pulgadas, y de un extremo de la ala al de la otra dos palmos. Cerradas las alas son un poco más largas que la cola, el escote de la cual forma una medialuna. El color de su pluma, es de un negro pardusco, ribeteado de blanco, menos las de debajo del pico, que son enteramente blancas. Este pico es corto, algo corvo, aguzado a la punta, aplastado, y muy hendido en su base, de color negro. Tiene la cabeza chata por encima y los ojos de color de avellana. Los pies son muy pequeños, rojizos, con cuatro dedos y uñas negras, encorvadas y agudas. Vuela con suma rapidez y facilidad a grande altura, dando chillidos a preporción que está el tiempo más sereno, y que hace más calor, sin que suspendan sus giros, aún mucho rato después del sol puesto. Coloca su nido en las grietas de las peñas, o en covachas de difícil entrada, donde va juntando pajas y yerbas secas que cubre de plumas o de lana, que pillan en sus velos rastreros. La hembra pone cinco huevos blancos, larguchos, y mantiene sus polluelos, durante un mes, con moscardones, mariposas y otros insectos que coge volando, por no poder tocar la tierra sin que sus largas alas se lo impidan, y porque para

volver a tomar vuelo, le es necesario trepar a alguna altura; así no deja de volar casi nunca, y bebe raspando la superficie del agua. Cuando alguna quiere posarse, se agarra con las uñas de las paredes o de los árboles y riscos. El avión no vuela a las horas de mediodía, y se recoge a sus agujeros desde las diez de la mañana para volver al caer la tarde a la casa de los insectos de que se nutre. Hay países en donde los polluelos de los aviones pasan por muy buena comida. Nuestros muchachos las cogen con bastante facilidad, azotándolos con un cordel atado a una vara.

AVISPA (Vespa). Insecto que aunque parecido a la abeja, se diferencia bastante de ella por el filete grande que une su pecho al vientre; por las listas negras y amarillas de su cuerpo liso; por tener en lugar de trompa el labio superior más crecido que el inferior; por los dos dientes de cada lado que mueve a la diestra y a la izquierda, y por sus antenas dobles, dobladas en figura de codo, y por lo estrecho de sus alas superiores que tiene plegadas, y sólo las extiende para volar. Las avispas más conocidas en nuestras islas son las que los naturalistas llaman domésticas, porque se introducen en las casas, y subterráneas, porque fabrican en la tierra sus avisperos. Viven en sociedad como las abejas, y se compone también la familia de hembras, que son las mayores y en corto número; de machos que son más numerosos, y de mulos pequeñitos que no pertenecen a ningún sexo, porque trabajan por ambos. Estas tres clases de individuos proceden de una sola madre. El avispero subterráneo es casi redondo, y tiene poco más de un pie de alto y de ancho, con una bóveda, como de telas de papel sobrepuestas, hechas de fibras de madera, humedecidas con un cierto licor que vomitan, y amasadas perfectamente con sus patas; la parte interior suele ser de doce a quince pisos, sostenidos de una columnata estupenda, y cada piso, que es proporcionado a la estatura de sus habitantes, se compone de celdillas exágonas, horizontales, en las cuales no se deposita ni miel ni cera, porque

ellas sólo se sustentan del robo. Las avispas, con efecto, muerden las frutas, aún antes de madurar, se ceban en las carnes, saquean las colmenas, y se echan sobre las abejas como aves de rapiña, para despedazarlas y cargar luego con la parte inferior, donde saben que han de encontrar la miel. Pero esta república de piratas perece, casi todos los años en gran parte, durante el mes de octubre, matándose los individuos unos a otros. Todos saben que la mordedura de la avispa es más dolorosa que la de la abeja y que el verdadero remedio consiste en sacarse inmediatamente el estímulo de la herida, y ungir la con unas gotas de miel.

AVURRION. Véase **Avión.**

AVUTARDA. Ave del tamaño de un pavo pequeño, naturalmente pesada, carnosa y de piernas cortas y amarillentas, con sólo tres dedos por delante, los cuales son gordos, con unos como filetes laterales, muy pulposos por la parte inferior, y las uñas curvas, la cabeza abultada, con ojos de color de canela; el pico cumplido, semejante al de la gallina, la lengua dura, el cuello delgado, con dos garzotas de plumas negras, finas y erguidas por los lados; la gorja y cervigullo taraceados menudamente de una miniatura de puntitos blancos; las plumas del centro crecidas, delicadas y blancas, y por los lados manchadas sutilmente. Las alas y la espalda añubarradas y manchadas de negro y color de ante. Los cuchillos de dichas alas, grandes, blancos y pardos por mitad; en la frente un penachito blanco, largo y estrecho, todo el vientre, los muslos y lo interior de las alas de un blanco muy terso; la cola larga con la rabadilla poblada de plumitas muy espesas y finas, cuyas manchas se igualan a las de la gorja. Tal es la avutarda, que para esta descripción se tiene a la vista. Críase en las islas de Lanzarote y Fuerteventura, y son fáciles de coger, porque en posándose en la tierra, no pueden volar de pronto, a causa de su peso; así corren ligeramente algunas millas, batiendo las alas a manera de avestruz. El macho hace la rueda como el pavo, cuando

galantea, y sabe hinchar la piel un poco más abajo de la garganta. Las avutardas anidan en las tierras aradas, donde pone la hembra dos huevos blancos con manchas rojas, y al cabo de cinco semanas de incubación, salen los hijuelos corriendo como los pollos de gallina. Estas aves graznan como los cuervos. Su carne no deja de ser sabrosa, y aún quiere parecerse a la del pavo.

AJENJO (*Artemisia Absinthium*, Lin.). Planta vivaz que se cría copiosamente en nuestros campos. Su tallo es rollizo, de uno a dos pies de alto, blanquecino, meduloso por dentro y ramificado. Las hojas están profundamente recortadas, y son blandujas, de un verde pálido blanquecino, apezonadas, alternas, espesas, de olor fuerte algo repugnante, y sabor sumamente amargo. Sus flores son pequeñas, amarillas, flosculosas, cuyo conjunto de floroncitos están en un cáliz común, redondo y escamoso, y las semillas sobre un receptáculo un poco velludo. Los ajenjos crecen naturalmente en nuestros terrenos más secos y cálidos. En la isla del Hierro los llaman «mol», y en la de Tenerife «inciensos verdes». Hay dos principales especies: el ajenjo grande de las costas, y el pequeño, o «morisco», de los altos. Este se distingue de aquel en tener el receptáculo de la flor lampiño, y las hojas más menudas, más recortadas y más blanquecinas. Es el «*absinthium ponticum*» de Tournefort. También he visto en algún huerto de Tenerife el «*absinthium arborescens*», arbustillo de cuatro a cinco pies de alto, cuyo tallo está desnudo en la parte inferior, cubierto de una corteza cenicienta, y en la superior dotado de un aspecto agradable por su follaje blanquecino recortado menudamente en cinco tiras lineales muy dóciles (1). El ajenjo es planta estomacal, febrífuga, vermífuga, diurética y emenagoga. Hácese de ella un vino, un jarabe, una conserva, un aceite, un extracto y una sal. El vino de absintio facilita la digestión, ani-

(1) También se cría la «*artemisia caerulea*» de Lin. *Absinthium maritimum* Lavandula de Dod.

ma las fuerzas vitales, corta la hidropesía principiante; pero el ajenojo está contraindicado en las enfermedades convulsivas o inflamatorias.

AZAFRAN DE LA TIERRA (*Carthamus Tinctorius*, Lin.). Llamado también «azafrán bastardo», «azafrán», «romí», «cártamo» y «alazor». Planta originaria de Egipto, y cultivada en nuestro país. Su tallo es recto, alto, de algo más de tres pies; cilíndrico, liso, duro y ramoso hacia la parte superior. Las hojas son enteras, ovales, con punta, venenosas, orladas de algunos dientes espinosos y sin pezón. Las flores nacen en el remate de los tallos, bastante grandes y flosculosas, estas, compuestas de muchos floroncitos de color de azafrán, sobre un receptáculo peloso, dentro de un cáliz aovado, de escamas sobrepuestas, guarnecidas de espinas. Su fruto consiste en unas semillas blancas, esquinadas, sin vilano de plumas. Este cártamo florece en mayo o junio, y como se hace uso de sus flores para el tinte de color de rosa, o de cereza, conviene recogerlas desde que empiezan los botones a abrir. Enjúganse a la sombra, y se guardan para teñir. Ellas contienen dos principios colorantes: el uno, extractivo, que se disuelve fácilmente en el agua y tiñe de amarillo, y el otro resinoso, que sólo se disuelve con los álcalis, y tiñe de encarnado. Para obtener este último, es necesario separar antes de todo la parte extractiva, lavando muchas veces las flores en agua pura, y mezclándolas después con la barrilla, de donde se saca para empaparla en agua acidulada con agrio de limón. Este agrio se apodera de la barrilla, y deja la estofa teñida de color encarnado. Con los estambres de las mismas flores se puede hacer también una especie de laca muy fina, que llaman bermellón de España, y sirve en el tocador de las damas. En medicina, favorece la expectoración de las materias mucosas. Las semillas de este «cártamo» o «alazor», están cubiertas de una cascarilla blanca, que contiene una médula aceitosa la cual es purgante violento para los hombres, pero una comida deliciosa con que engordan

las aves, con especialidad los loros y cotorras. Pertenecen a la «singenesia poligamia aequalis». Véase **Alazor**.

AZAHAR (Citri Flores). Preciosa flor que matiza, alegra y perfuma, con más o menos abundancia, nuestros campos y verjeles canarios, durante todo el año, a beneficio de la dulce benignidad del clima. Aunque principalmente se da el nombre de «azahar» a la flor del naranjero, se extiende también a la del limonero, de la fimerá, del cidrero, de la toronja y demás especies de su género. Compónense los azahares de ramilletes de flores que nacen en el remate de los gajos; y consta cada flor de un cáliz pequeño con cinco puntas; cinco pétalos oblongos, blancos, a veces matizados de púrpura; veinte estambres chatos, unidos en manojillos por sus bases, con anteras o borlillas de color de oro; y un gérmen casi esférico del cual se forma el fruto. Del azahar se hacen conservas, confituras, aguas de olor, pomadas, mantecas, cordiales, etc. Tiene virtud cefálica, estomacal, antihistérica, vermífuga. Pertenecen a la «icosandria poliadelphia».

AZAHARILLO (Ficus Sativa Fructu Globoso, Albo Meiifluo, Tourn.). Especie de higo blanco, por fuera y por dentro, casi globoso, de un sabor muy delicado y muy meloso. Es el más estimado en nuestras islas. Véase **Higuera**.

AZAIGO (Rubia Tinctorum, Lin.) (Rubia Silvestris, Bahu.). Planta que también se suele llamar «tazaigo» entre nuestros paisanos, y es la «gamarza» que se cria naturalmente con abundancia en medio de los cardones y matorrales de estas islas. Su raíz, en muchas partes rojiza, arroja unos tallos largos, sarmentosos, rastrosos, estriados, un poco escabrosos al tacto, si se corre por ellos la mano de abajo arriba, ramosos, de color pálido y perennes. Las hojas nacen de cuatro en cuatro y de trecho en trecho, dispuestas en rodajuelas de figura de hierro de lanza, y en su textura consistente de un bello verde muy lustroso por la parte interior, y erizadas de

picos por todo su contorno, exceptó por el nérviecillo del respaldo, como la «rubia lucida» de Lineo. Sus flores, pequeñas y blanquecinas, nacen de los encuentros de las hojas superiores, sobre pedúnculos delgados. Consta cada una de un calicito de cinco puntas, una corola en forma de embudo, con cinco recortes en el borde, cuatro estambres y un ovario doble, cuyo fruto son dos bayas pegadas, de figura globulosa, con las semillas. Esta especie se cultiva en el jardín botánico de París, y todos saben el esmero con que la «garanza» se cultiva igualmente en Francia, Holanda y Cantones Suizos. Su principal uso es en los tintes por el hermoso rojo oscuro que su raíz comunica a la lana y al algodón. El método que al mismo fin se observó en Canaria, fué el siguiente: escogidas las raíces más encarnadas de nuestro «azaigo» o «tazaigo», desecadas, limpias y machacadas en un mortero, se molieron en un molino de gofio, hasta reducirlas a polvo grosero, y se guardaron en un saco. La lana se había preparado también, hirviéndola al fuego media hora en una caldera de agua, sacándola después y poniéndola a escurrir, mientras se disponía la lejía siguiente: en una caldera de agua fresca se echó como una décima parte de agua de salvado, esto es, de agua en que se había cocido afrecho, y que después de colada, se había tenido algunos días en reposo, para que se pusiese aceda; añadióse para cada libra de lana hilada, cinco onzas de cristal de tártaro, que viene a ser la sal que se extrae de las rasuras de las pipas, particularmente del vino tinto. Púsose al fuego esta lejía, metiéndose en ella la lana, y se dejó cocer dos horas, teniendo cuidado de revolverla, y de que no se levantase la lejía y rebosara. Pasadas las dos horas, se sacó la lana, y se exprimió nuevamente, y metida en un saco, se dejó a la sombra durante siete días. Procedióse a teñirla, a cuyo fin se echó agua fresca en una caldera, y así que empezó a calentarse, se le incorporaron diez y seis onzas de polvos de la raíz de «azaigo», y se revolvieron muy bien. Metióse después la lana, todavía húmeda, y se dejó cocer por espacio de una hora, cuidando de que el agua

no hirviese, porque esto perjudicaría al color, bien que se permitió unos tres o cuatro minutos. Entonces se extrajo la lana del cocimiento, se lavó y quedó con un color rojo oscuro de sangre de toro muy firme. La «rubia», y por consiguiente el «azaigo», es una de las cinco raíces aperitivas en la materia médica; que resuelven los humores viscosos, y la sangre extraviada, por lo que se aplica cocida con vino en las caídas. Igualmente se receta en la hidropesía principiante, en la histericia, en la supresión de reglas, y en las obstrucciones de los conductos urinarios. Pero su propiedad más singular es teñir de rojo los huesos de los animales que la comen, por algún tiempo, señaladamente las aves. Sus ramas y pimpollos son un excelente pasto para las vacas, pues les aumentan la leche y dan a su manteca el color de rosa pálido, con un grato sabor. También sirve para fregar la vajilla de peltre, y darle un bello lustre. La «rubia» pertenece a la «tetrandria monoginia».

AZUCAR (Saccharum). Sal esencial cristalizable extraída de la caña dulce, primer fruto considerable de la labranza de los españoles que ocuparon nuestras Canarias en el siglo XV. La isla de la Palma, famosa por su excelente azúcar (1) es la que conserva sus ingenios, pues a excepción de la villa de Adeje en Tenerife, todos los de esta misma isla, los diez o doce de Gran Canaria, y los de la Gomera, han desaparecido: bien que siempre les queda a estos naturales el lauro de haber llevado a las Américas desde su patria, las primeras cañas del azúcar, que tanto han prosperado en aquellas regiones, y la idea del primer trapiche. El azúcar, según los químicos, se compone de un ácido particular, llamado ácido sacarino, unido a un poco de álcali y otras materias crasas. Disuélvese prontamente en el agua, y le da la consistencia de jarabe. Sabido es el gran consumo que se hace de azúcar en cocinas, reposterías y boticas; y que el uso

(1) *Quarum nobilissima est Palma, præstantissimo saccharo... (Calapino).*

moderado de esta sal, tan útil como delectable, está muy recomendado, porque suaviza las acrimonias, emboza los ácidos, preserva de la corrupción las frutas, etc. El azúcar disuelto en aguardiente es un vulnerario eficaz, y se celebra el de Canarias por los autores, que lo recetan molido en plato de estaño, con un pedazo de plomo, como muy propio para disipar las nubes, soprándolo en el ojo. La cosecha de azúcar de la Palma sube de 4.000 arrobas, y la de miel de cañas de 57.685 cuartillos.

AZUCENA (*Lilium Candidum*, Lin.). Planta de flor muy blanca y olorosa, bastante común en nuestras islas, Nace de cebolla, y su tallo es herbáceo, cilíndrico y lampiño, con hojas radicales, largas, puntiagudas, lisas, enteras, y otras más pequeñas sin pezón, pegadas al tallo. Este se levanta noblemente dos o tres pies, en cuyo remate se presentan las hojas sin cáliz, de hechura de campana, con sus pétalos puntiagudos, un poco encorvados hacia afuera, cada uno con su nectario en la base; seis estambres con anteras o borlillas pendientes, y un germen oblongo con un puntero largo, que remata en una carnosidad triangular. Su fruto es una cajita con seis surcos llenos de simientes. La azucena se acomoda a toda especie de terrenos. Se multiplica de los cachos de su cebolla, la cual es untuosa, anodina y madurativa. Cocida bajo del rescoldo, y puesta en infusión en vino blanco, es un eficaz diurético, y muy provechosa en hidropesías de pecho, y en el asma pituitosa. La suma fragancia de la azucena es nociva en los aposentos cerrados, porque vicia el aire, haciéndolo mefítico. Pertenece a la «exandria monoginia».

AZUCENA NARANJADA (*Hemerocallis Fulva*, Lin.). Llamada «lirio turco» y «flor de un día». Planta de raíz bulbosa, semejante a la de la «gamona». Sus hojas son como las de la flor de lis, todas radicales, largas de dos pies, angostas, lineales, acanaladas de alto abajo por dentro, y encorvadas hacia afuera, lisas, lustrosas, de un bello verde, formando espesos grupos. Los tallos

son de media vara de alto, cilíndricos, lisos, desnudos, y ramificados por arriba en dos o tres gajos pequeños, con tres flores alternas cada uno. Estas flores son grandes, casi de la misma figura de la azucena blanca, cuyos seis pétalos se encorvan un poco hacia las puntas, ostentando un aspecto hermoso por su color naranjado más vivo por dentro que por fuera. Abrense, una en pos de otra, y su pompa no tiene más duración que la de un solo día, lo que la constituye flor verdaderamente efímera, de donde le viene el nombre «hemerocallis»; carece de cáliz, tiene seis estambres algo desiguales, casi del alto de la corola, un poco arqueados, con anteras o borlillas larguchas, vacilantes, y un ovario con un estilo o puntero del tamaño de los estambres, cuyo fruto es una cajita de tres faces, donde se encierran las semillas. Cultívase esta preciosa planta, aunque de flor caduca, en los huertos y macetas de nuestras islas. Pertenece a la «exandria monoginia».

AZUFRE (Sulphur). Sustancia inflamable, seca, frágil, amarilla, que se calienta, no da olor, que es eléctrica cuando se frota, que rechina y se quiebra si se le acerca de golpe algún calor suave, apretándola en la mano, que levanta una llama de color azul; que se derrite muy prontamente al fuego, y se pone roja, y cuyo vapor recogido se condensa hasta formar lo que llamamos la «flor de azufre». Encuéntrase con abundancia en las islas de Lanzarote, La Palma y Tenerife, como efecto y producto de sus volcanes. Por esta causa se debe considerar como un rico almacén de azufres el gran pico de Teide, de donde se pueden sacar largas cantidades, puesto que su vasta caldera y demás grietas están incrustadas de ellos. Cuantos viajeros y curiosos suben a aquella altura, admiran y celebran con razón la variedad de sus colores, porque hay azufre blanquecino, azul, verde, violado, rubicundo, y de un amarillo muy brillante; lo hay virgen, cristalizado, transparente, pulverulento y en filetes. En Lanzarote se encuentran masas de una tierra arcillosa cubierta de cristaltos de un azu-

fre pajizo. En el distrito de Mazo, de la isla de la Palma, está el que llaman «Monte del azufre». Sabido es el uso que tiene esta droga en la medicina, en la física experimental, en la química, en la guerra, en las artes: no siendo de omitir aquí el recuerdo del ventajoso partido que se pudiera sacar en nuestras Canarias de esta producción natural, si se estableciera una fábrica de ácido vitriólico, llamado ya sulfúrico: operación reducida a quemar el azufre dentro de un aparato a propósito a fin de recoger el precioso ácido, que se exhala y condensa, y que vulgarmente se conoce con el nombre de espíritu, o aceite de vitriolo, porque antes se sacaba de la caparrosa o vitriolo verde. Ahora si se hace reflexión de que en griego «theion» significa el azufre, pudiera muy bien asegurarse que del azufre tomó nuestro Pico de Tenerife la denominación de «Theyde» o «Theyda».

AZULEJOS (*Terra Caerulea Montana*, Waller). Nombre que se da en nuestras islas a ciertas vetas de tierra que hay en ellas, señaladamente en los cerros inmediatos a Chasna al S. O. de Tenerife, cuyo color es entre azul y verde. Examinada con la debida atención, se reconoce que es una especie de ocre petrificado, y que proviene su color de una porción de fierro, combinado con una base de sal marina, que es el álcali mineral, o barrilla; pues aunque lo verdoso pudiera indicar algún cobre, esto no se descubre con ningún reactivo químico. Como quiera que sea, no hay duda que esta piedra bien molida, sola, o unida a otro color, puede servir en la pintura, especialmente al fresco. En la historia de la Real Sociedad de Londres, año de 1684, se halla la noticia que de estos azulejos daba un médico inglés avecindado en Tenerife, diciendo que él mismo había recorrido aquella montaña, donde encontró cierta tierra blanca, y las mencionadas piedras azules, cubiertas de un herrumbre amarillo, semejante al cobre; que un tal fundador de campanas le había asegurado en el Puerto de la Orotava, que habiendo sacado dos cargas de caballo de aquella tierra, había extraído de ella el oro suficiente

para hacer dos buenas sortijas, y que otro amigo suyo había extraído también de la tierra de aquel mismo paraje dos collares de plata. La verdad de estos asertos está sujeta a grandes dudas. Véase **Minerales**.

ALAZOR CANARIO-AFRICANO (*) (*Carthamus Africanus*, Pluk.) (*Carthamus Fructicosus Salicifolius*, Lin. Sup. Lamarck, Bot. t. 1º p. 2.) Arbusto que se cría espontáneamente en las medianías de la isla de Tenerife y de Canaria, donde le dan el nombre de «cardo-salvaje». Su tallo principal es leñoso, sólido, rollizo. Sus ramos, que nacen pareados, son pardo-blanquicosos, y hacia las extremidades vestidos de un bello blanco algodonoso. Sus hojas son alternas, poco distantes, sin pezón, angostas, alanzadas, oblongas, de hechura de la hoja del sauce, o de acebuche, enteras, orladas de trechos de espinas laterales, venosas, lisas, y verdes por la parte superior, blancas y algodonosas por la inferior, de tres a cuatro pulgadas de largo, con espinas delicadas en donde se unen a los tallos. Sus flores brotan en los extremos de éstos, y son solitarias tan grandes como las del azafrán de la tierra, cercadas de dos órdenes de brácteas, u hojuelas, mayores las de la parte exterior, y unas y otras encorvadas con espinas en las puntas y lados. El cáliz forma un botón cónico, compuesto de escamas delgadas y larguchas, terminadas en espinitas, y encierra unos florcillos blanquecinos, cargados de pajuelas pálidas. Las semillas son esquinadas. Es arbusculo cópudo, de bello aspecto. Si después de arrancado se encierra en un cuarto, exhala cierto olor balsámico, muy particular y muy suave. El inglés Francisco Mason, citado por Lineo, el hijo, dice que lo reconoció en la isla de la Madera, y le dió el nombre de «cártamo de hoja de sauce», pero como la descripción que hace de este cártamo o alazor, es casi la misma que hace Plukenet (Alm. 86 tab. 279 f. 5) se debe reputar por una variedad del «*carthamus africanus*». Cómense las cabras. Pertenece a la «singenesia poligamia aequalis». Es del mismo género de la planta que en Canaria llaman

«azafrán de la tierra», y en España «azafrán romío». El señor Cavanilles le ha dado el nombre botánico de «carlina salicifolia».

ALAZOR-CARDO-CRISTO (*Carthamus Lanatus*, Lin.). Planta que vulgarmente se confunde con la familia de los cardos, y que los franceses llaman «cardo bendito», pero no es sino una especie de «alazor». Su tallo es recto, duro, liso, blanquecino y ramoso hacia la parte superior; sus hojas alternas, verdes, nervosas, hendidas por los lados en puntas distantes que terminan en dientes espinosos sin pezón, y ciñendo un poco el tallo; sus flores amarillas, flosculosas, y solitarias en las extremidades de cada ramo; su cáliz se compone de brácteas o chapetas nervosas y espinosas como las hojas, y están cubiertas de una lanilla blanca, a manera de tela de araña; sus semillas son aovadas, con pajueltas muy sutiles. Críase en los parajes incultos de Canaria, señaladamente en Teror.

ALAZOR-CERULEO (*Carthamus Caeruleus*, Lin.), (*Carduus Erectus Caeruleus*, Morrison). Planta que por tener hojas y flores espinosas, se confunde vulgarmente con la familia de los cardos. Su tallo es como de una vara, recto, estriado, verdozo, un poco velludo y ramoso. Sus hojas son alternas, verdes, escasamente lanuginosas por el envés, de un jeme de largo, alanzadas, con puntas por los lados que terminan en espigas, y sentadas sin pezón en el tallo. Sus flores son grandes, de un color azul amoratado, flosculosas, y solitarias en el extremo de los gajos, con un vistoso cáliz a manera de un cono truncado, guarnecido de cuatro o cinco órdenes de chapetas, u hojas florales, largas, encorvadas, con pestañas espinosas. Sus semillas son negras, acorazonadas, con largos vilanos de pajueltas sedosas. Críase en terrenos incultos de Canaria.

ALCORNQUE (*Quercos Suber*, Lin.), Arbol siempre verde. Especie de «encina», de tronco más grueso y menos poblado de ramas, cuyas hojas ovales son más

oblongas, un poco ondeadas y espinosas por el contorno, y blanquizas por el revés. Sus flores y bellotas son semejantes a las de la encina, aunque más pequeñas y cubiertas de un cascabelillo más áspero. Su corteza, fungosa, que se hiende por sí misma, renovándose cada tres o cuatro años, es el «corcho», cuyos usos económicos son tan conocidos. Existen algunos pies de este apreciable vegetal en una hacienda del distrito de la Vega, pago de San José en Canaria.

B A B

BABOSA (Limax). Reptil terrestre, llamado también en castellano «babasa», «limaza» o «limazo». Sólo se distingue del caracol, en que es más largucha, y en que va desnuda sin concha. Las babosas más comunes en nuestras islas, tienen el color aplomado por la parte superior, blanquecino por debajo, y algunas manchas y rayas en el pecho. Encuéntranse en las paredes de los pozos, en las cuevas, huertas y otros parajes húmedos, donde no da el sol. Suelen ser del tamaño del dedo índice: el cutis exterior, acanalado, y el interior fibroso, con un caperuzón, bajo del cual ocultan su cabeza, y aún su cuerpo y que remata en cuatro cuernecitos con unas bolitas al extremo, de tacto tan fino, que hacen las veces de ojos. Llevan en el labio superior un diente en figura de media luna con cinco piquillos, por medio de los cuales hacen considerables daños en los jardines, dejando claros vestigios de sus manchas con la baba lustrosa que trasudan. Son hermafroditas, y recíprocamente se fecundan. Sus huevecillos al principio parecen azulados, y después un poco amarillos. Si se polvorea con sal o con azúcar una babosa, arroja inmediatamente gran porción de materia viscosa, luego se hincha, se muere, y se encuentra su piel seca, flexible y atenuada. Las babosas pasan por refrigerantes, humectantes y pectorales. Se aplican en el esputo de sangre y en la tos.

BALANGO (*Avena Fatua*, Lin.). Planta gramínea que los botánicos españoles llaman «avena loca». Créase en los campos de nuestras islas entre los granos cultivados. Su tallo o caña, se levanta muchas veces hasta la altura de dos varas, la cual es nudosa, guarnecida de hojas estrechas y cumplidas, lisas por lo común. La panocha que se presenta en el extremo, es grande, desparramada y muy flexible. Compónese de pedúnculos o cabillos delgados y largos, los cuales forman unas espiguitas inclinadas, parecidas a las de la avena cultivada, a cuyo género corresponde. Consta cada gluma de dos ventallas muy puntiagudas, lisas, listadas de blanco y verde, y a veces azules, o moradas en su base. Estas sirven de cáliz a otras dos válvulas, o ventallas más duras, y más cortas, cubiertas de pelusa parda de medio abajo, cada una con una raspa o arista muy cumplida, y negruzca, más o menos retorcida, que arranca de la parte posterior; tres estambres coronados de anteras o borlillas oblongas; y un gérmen que produce un grano o semilla de dos puntas con un surco a lo largo. Parece que esta voz «balango», con que es conocida la especie de avena de que tratamos, en nuestro país, es una corta alteración de la voz «bálago», que en castellano significa la caña larga del centeno, del heno o de otras plantas; así como se llama también «balaguero» el montón de paja que deja el grano en la era, cuando se trilla. En Aragón se dice «ballueca», en lugar de «balango».

BALLENA (*Balaena*). El mayor de los animales, y el primero en el género de los «cetáceos». El cuerpo de la ballena es una mole enorme de setenta a ciento y tantos pies de largo, cuya cabeza compone casi una tercera parte de ella. Su boca suele tener veinte pies, y sus quijadas, en vez de dientes, están guarnecidas de unas franjas o laminas anchas, negras, elásticas, flexibles, que llamamos «barba de ballena». Sus ojos son pequeños a proporción, y tienen pestañas. Sobre la cabeza lleva una especie de tubo, por donde aspira el aire y arroja luego el agua con una fuerza y estruendo prodigioso. Cerca

de la misma cabeza tiene dos aletones de seis a ocho pulgadas de largo, y en la parte inferior una gran cola horizontal, capaz de hundir con ella un pequeño bajel. No está armada de espinas, sino de huesos como los brutos. La hembra pare cada vez un solo ballenato, que carga y abraza entre sus aletas, y da de mamar echándose de lado sobre la superficie del agua. Su excremento es encarnado, color de bermellón, y tienen con él sus reñes algunos pescadores. Nacidas las ballenas en los abismos de los mares del Polo, hacen algunos viajes hacia el Occidente y Mediodía: así, desde fines de marzo, y durante los meses de abril, mayo y junio, las vemos recalar todos los años, y quedarse como estacionarias en las calmas y costas del sur de la Gran Canaria, y luego en la de la Gomera. En varios tiempos han encallado algunas, muertas o moribundas, sobre las caletas de nuestras islas; pero en el año de 1778 emprendió el celo patriótico de la Real Sociedad Económica de Amigos de Canaria sus más activas diligencias, a fin de promover la pesca de ellas y con efecto, en mayo del mismo año, se arponaron sobre la costa de «Arguineguin», dos grandes ballenas, con un ballenatito, las que por haberse roto las cuerdas en las vueltas y revueltas que dieron, pudieron escaparse mal heridas. Lo mismo aconteció en 1779 con otras dos, pero se cogieron dos ballenatos de veinte y cuatro pies, cuyo aceite se aprovechó: y como nuestros pescadores de Berbería trajeron entonces algunos despojos de ballenas que habían encontrado muertas en aquellas playas, se infirió que eran las que se escaparon de Arguineguin. Casi al mismo tiempo encalló en las de Abona de Tenerife otra ballena de sesenta pies, de cuya grasa se sacaron catorce pipas. La tentativa que posteriormente puso la Corte de Madrid a cargo del Comandante General de nuestras islas, año de 1785, con un fondo de suscripciones de estos naturales que subió de 30.000 pesos, también se desgració por los malos tiempos de la estación, y aún más por otras contingencias humanas. Ahora acaba de obtener

un vecino de Canaria real privilegio exclusivo por diez años para esta pesca, que bien establecida traerá imponderables utilidades al país. Sin contar con las ballenas que en los siglos pasados vararon en las costas de nuestras islas, sabemos que por mayo de 1735 encalló cerca del lugar de Mazo de la de la Palma una de ciento veinte pies de largo, de cuya grasa se pudieron llenar setenta pipas. En junio de 1715 había encallado otra de la especie que llaman «cachalote trompudo» con dientes, en la playa de Agulo, isla de la Gomera: tenía noventa pies de largo y cuarenta de alto; la boca, casi en medio del cuerpo, por la cual podía caber una yunta de bueyes. Llevaba una quijada inferior de tres varas, guardadas de dos carreras de sesenta dientes la una y la otra, y cada diente pesaba libra y media; los ojos pequeños, colocados casi en los hombros; la cabeza y trompa semejantes a la popa de un navío, el cuerpo muy velludo, y su cuero de dos dedos de grueso, de que se hicieron zapatos, que duraron dos años. Subían ochenta hombres juntos a ella, por escalones abiertos en sus costados a golpes de hachas: pero solamente se cogieron dos pipas de esperma, y doce de grasa, a causa de haber encallado muy dentro del mar. En mayo de 1747 amanecieron en el Puerto de la Luz de Canaria otros treinta y siete animales cetáceos de ambos sexos, todos ya muertos, de los cuales se sacó mucha grasa. En 1750, aportó una ballena en las inmediaciones de Garachico de Tenerife. Y en 1796, se recogieron en Arrecife de Lanzarote más de treinta cachalotes, de que se aprovecharon del modo que pudieron aquellos vecinos.

BALO (*Loranthus Canariensis*). (*) Arbusto peculiar e indígena de nuestras Canarias. Críase naturalmente y con la mayor abundancia, señaladamente en los matorrales incultos cercanos a las costas del mar. Ni el gran Lineo, ni ninguno de los más famosos botánicos, parece que tuvieron conocimiento de esta planta, con ser así, que pertenece, como yo creo, al género que llaman «loranthus», y que debe por consiguiente constituir una

nueva especie, diferente de las nueve que el mismo Lino menciona. Es, pues, el «balo» un arbusto, que suele crecer a la altura de poco más de vara y media, espesamente ramoso, y cargado de hojas filamentosas, lineares, y delgadas como las del pepino; pero herbáceas, muy verdes, muy flexibles, e inclinadas por su flojedad hacia la tierra. Los tallitos tiernos, de donde las hojas van saliendo pareadas, son tan verdes, lisos y delgados como ellas; y sólo pueden diferenciarse, en que son perfectamente redondos, mientras las hojas tienen una sutil hendedura de alto abajo, y en que siendo de pulgada y media de largo, acaban en punta. Las flores, pequeñas y blancas, nacen en los encuentros de las hojas, formando racimillos de tres en tres, y de cuatro en cuatro, sobre pedúnculos, o cabillos muy finos. Estas florecitas son liliáceas, y consta cada una de un ovario, o germen inferior, redondo, con cinco o seis dientecillos menudos en su borde, donde es un poco cóncavo, y sirve de cáliz a la corola, que se halla encima de él. Dicha corola es de una sola pieza, en figura de embudo, cuyo tubo ensanchado por arriba, se divide en cinco o seis puntas oblongas, iguales, algo encorvadas hacia dentro; cinco o seis estambres con las anteras o borlillas larguchas, asidos a las hendeduras de los pétalos; y un estilo o puntero, que sube desde el ovario, y se va engrosando hasta su extremo, donde es muy romo. Este ovario agregado a todos los demás, y que en su madurez contienen unas semillitas redondas, presenta a la vista unas como madejas de perlas, parecidas a las orientales en figura, lustre, color, tamaño, y aún en el agujerillo que está indicado en el centro, cosa sumamente vistosa; pero su olor es fuerte y desagradable. Las cabras gustan mucho del «balo», que suele comunicar un mal sabor a la leche. Pertenece a la «exandria monoginia».

BALSAMINA (Momordica). Nombre que dan los botánicos a dos plantas muy diferentes: la «balsamina impatiens» o «hembra», que es la «nicaragua», llamada vulgarmente en nuestras islas «periquito»; y la «balsa-

mina momordica», que en castellano tiene el nombre de «macha» o «rastrera». Lineo le da el de «momordica cbarantia», y los franceses, el de «pomme de merveille male». Cultívase en algunos huertos y casas de nuestras islas. Sus tallos son sarmentosos, angulosos, delgados, y guarnecidos de zarcillos, o yelos, con los cuales se enredan en las varas que se les arriman. Sus hojas son parecidas a las de la parra, pero más pequeñas, más recortadas, y más lisas, de un bello color verde. Sus flores amarillentas nacen de los encuentros de las hojas, en figura de taza con cinco recortes, y son como las de la calabacera, unas masculinas con tres estambres, y otras femeninas con un ovario, cuyo fruto es un pepinillo, un poco soplado en el medio, de color entre encarnado y amarillo, estriado, sembrado de unos tuberculillos espinosos, sin ninguna carnosidad, y tan elástico que se abre como con un resorte, manifestando mucho número de simientes chatas, bermejas, metidas en una pielecita, dentro de tres celdillas. La balsamina es vulneraria, y anodina; puesta en aceite al sol pasa por un excelente bálsamo para las hemorroides, picaduras de tendones, y pelos en los pechos de las que crian. Pertenece a la «monoaecia singenesia».

BAQUETA (*Labrus Ferrugineus*, Lin.). Pez de nuestros mares, del género de los «labros», y de la clase de los «torácicos», que llevan las aletas del vientre cabalmente bajo las del pecho. Su cuerpo es del largo de un pie, oval, oblongo, comprimido por los costados, escamoso, de color de moho de hierro, el cual es más vivo sobre el hocico. La cabeza le sale del declivio del lomo en línea horizontal. Su boca es muy pequeña: el labio superior levantado, plegado, móvil, y algo más corto que el inferior; los dientes de ambas quijadas muy menudos; los ojos (en el individuo que tengo a la vista) saltados del cráneo, como dos botones, con el iris dorado, y la pupila torcida hacia la parte inferior del globo. los opérculos de los oídos, soplados en arco: una sola aleta sobre el lomo, cuyos primeros diez

radios son espinosos, y los demás cartilagosos, pero más altos, y dispuestos en línea curva, con un apéndice membranoso por detrás de todos, que es el carácter distintivo de los «labros»; las aletas del pecho, y las del ano, son de figura oval, y en éstas los dos primeros radios espinosos; las del vientre puntiagudas, la de la cola, entera, y recta, con diez y seis radios muy flexibles. Todas estas aletas tienen un color rubicundo. La carne de la baqueta es bastante delicada y sabrosa.

BARBAS DE MORO. Véase Ortigón.

BARBILLA. Véase Trigo.

BARBUSANO (*Laurus Barbusana*). (*) Arbol grande, robusto, frondoso, siempre verde, y uno de los que han sido, por decirlo así, el honor y gloria de nuestros montes en las islas de Tenerife, Canaria, Palma, Hierro y Gomera. Es una especie particular del país, cuya corteza áspera tiene el color pardo rojizo. Sus ramos son alternos, y forman una bella copa; las hojas alanzadas, puntiagudas, muy enteras, firmes, lampiñas, lustrosas por la parte interior, venenosas por la exterior, con un nerviecillo que las divide de alto abajo, largas de tres pulgadas, y una y media de ancho, bastante verdes, con un corto pezón, y expuestas a las picadas de ciertas moscas, que producen en ellas unas verrugitas pequeñas. Sus flores forman panojas axilares y terminales: el cáliz lampiño, amarillo, partido en seis lacinias; doce estambres desiguales; el germen aovado; el estilo rollizo; y el estigma en cabezuela; su fruto del tamaño de una aceitunita, que es verde a los principios, se pone de color oscuro en su madurez, y encierra una pepita blanca de buen sabor, envuelta en una telecilla parda. La madera de barbusano es sumamente sólida, sin nudos, pesada, incorruptible, capaz del más terso pulimento, y de adquirir con el tiempo un color oscuro muy estimado: así se ven en nuestras Canarias muchas mesas, algunas de dos varas de ancho, hechas de solo un tablón, que contando ya siglos, prometen contar toda-

vía algunos más, pues ni aún el fuego levanta llama en esta madera. Pero sucede que las continuas cortas de un árbol tan precioso, el daño de los ganados en nacencias, el increíble descuido en replantarlo, anuncian ya muy próxima su total extinción en nuestros bosques, con descrédito de sus naturales, y execración de las generaciones futuras.

BARRANCO (Fossa Torrentis). Quiebra profunda y extendida, que separando en dos ribazos los terrenos, aún más peñascosos, dejan difícil el tránsito a los caminantes. Como nuestras islas son tan montuosas, encumbradas, y declives hasta el mar, toman las lluvias y avenidas tanta fuerza que con la porfía de sus torrentes han podido, durante la larga carrera de los siglos, abrirse aquellas madres hondas y tortuosas que infunden justa admiración. Cuando se examinan tajadas las más sólidas rocas; rotos los bancales de materias gredosas, calizas, ocráceas o yesosas, domeñadas las fuertes lavas de los volcanes, los jaspes, los guijarros, las tofas, las lajas... se detiene la reflexión del naturalista y considera estos magníficos trabajos de la naturaleza, para la cual no es nada el tiempo, ni débiles las gotas del agua. El que viajare por nuestras principales islas, casi no podrá andar dos leguas, sin tener que salvar algún barranco; y aún el que con sola su vista recorriere los mapas menos exactos de sus costas, echará de ver, que ello les dan a cada paso los nombres con que se han debido señalar. Hay muchos conocidos bajo el epíteto de «barranco-hondo», sin que por eso dejen de merecerlo otros, que tienen miles de lanzas de altura. La isla de la Palma tiene librada en esta fragocidad mucha parte de su nombradía; y siempre se mirará como una especie de prodigio, en su barranco de «Tijarafe», aquella gran peña horadada, que a manera del ojo de un puente, parece formó la Naturaleza, para que pudiese salvarse su profundo abismo. De estos barrancos, algunos llevan agua perenne recogida de las fuentes, manantiales y chupaderos, que corren hacia ellos; en otros, como

sucede en Canaria, se han abierto profundas zanjas en sus lechos, atravesadas de murallones que llaman «minas», para detener las aguas subterráneas, y obligarlas a rebosar; y en otros finalmente, habiéndose abierto los torrentes madres más profundas, han dejado algunos vallecitos y laderas, donde la labranza ha podido formar tableros fructíferos, conteniendo la tierra con cadenas de paredones.

BARRIGUDO (*Blennius Ventricosus*). Pececillo saxátil de nuestras riberas, del género de los «blenios», y de la clase de los «yugulares», que llevan dos aletillas delgadas en la garganta. Su carácter específico es el tener un vientre semicircular, soplado, y azulado, en un cuerpo de tres a cuatro pulgadas de largo, sin escamas, con la piel negruzca, señalada con líneas muy superficiales. La cabeza es pequeña, casi cuadrada, en declivio hasta el hocico, que es romo con boca de quijadas iguales, guarnecidas de carreras de dientes aguzados; los ojos grandes, colocados en la parte superior del cráneo: una sola aleta forma el cerrillo de todo el lomo; la del ano es estrecha, y llega también hasta la cola, ésta es redonda; y las aletas del pecho están compuestas de doce radios divergentes: todas tienen un viso amarillo. No se halla entre las especies de «blenios» de Lineo. En Canaria lo llaman «budioncito».

BARRILLA (*Kali-Salsola*). Nombre que se da en castellano a la planta «cali», y demás de su género, de las cuales se extrae aquella piedra salina de «álcali mineral», tan conocida como apreciable en el comercio, con los títulos de «barrilla», y de «sosa»; y cuyo uso es tan necesario en las fábricas de jabón, de cristales, de tintes, y sobre todo en la química y en la farmacia. En nuestras islas se extrae ahora la barrilla de tres plantas muy diferentes, a saber: del «cofe-cofe», de la «escarchosa» y de la «patilla».—1.ª El «cosco» o «cofe-cofe», por otro nombre, «yerba de vidrio», es aquella planta que Lineo llama «mesembryanthemum noctiflorum». Sus tallos son herbáceos, redondos, pulposos, ve-

rrugosos, ramosos, algo purpúreos, y teñidos sobre la tierra. Las hojas son lineares, de media pulgada de largo, cilíndricas, obtusas, blandas, jugosas, verdes, con pestañas junto a la base, de gusto salobre, y compuestas como de verruguillas cristalinas sumamente menudas. Sus flores nacen de los encuentros de las hojas, y consta cada una de un cáliz permanente, carnosos, con cinco puntas, de las cuales dos son mayores; un gran número de pétalos blancos, muy angostos y delicados; doce o más estambres, y un ovario coronado de cuatro o cinco estilos o punteros, cuyo fruto es una cajilla llena de semillas redondas muy menudas. Es planta anual, y se cria con extraña abundancia en casi todas las costas marítimas de nuestras Canarias. Algunos pobres se alimentan de sus semillas en los años estériles, tostándolas y reduciéndolas a gofio.—2.^a La «escarchosa» es el «mesembryanthemum crystallinum o ficoides africana», planta que recrea la vista por la brillantez de las verrugas cristalinas de que se presentan cubiertas sus hojas como de menudo granizo, aún cuando hace más calor. Estas hojas nacen de su raíz, pareadas y rastreras, de un palmo de largo y cuatro pulgadas de ancho; jugosas, muy ternas, de un verde bajo, de figura de hierro de alabarda, ondeadas por el contorno con algunas vetas purpúreas, guarnecidas de nervios abultados por el envés como las del «llanten», graciosamente empedradas de gotitas gomosas relumbrantes; mientras por encima otras, a manera de aljófares, más pequeñas y menos relucientes, ofrecen la idea de aquel cuero que llamamos zagrí. Con las primeras hojas se levantan los tallos a más de una pulgada de largo, y media de circunferencia, sembrados igualmente de tuberculillos cristalinos, y de ellos van desarrollándose nuevas hojas, y nuevos tallos, unos pareados, y otros alternos, todos muy tiernos y rollizos. Sus flores brotan de los encuentros de las hojas sin pedúnculos. Consta cada una de un cáliz con tres o cuatro escamitas rojas, permanente; muchos pétalos blancos delgaditos; gran número de es-

tambres capilares; y un ovario de cinco ángulos con cinco punteros, cuyo fruto es una cajilla pulposa de cinco celdas llenas de simiente menuda.—3.ª La «patilla» es el «aizoon canariense» de Lineo, o la «ficoidea y kali aizoides canariensis procumbens» de otros botánicos, planta indígena y peculiar de nuestras islas, la cual se cría naturalmente en sus costas marítimas más incultas. De su raíz nacen muchos tallos pareados, costados todos contra la tierra, y desparramados sobre ella, por lo que le ha dado nuestro vulgo el nombre de «pata» o «patilla». Los dichos tallos son redondos, un poco velludos, en parte pálidos y en parte rojizos; y sus hojas de figura de pala, semejantes a las de la «verdolaga», aunque más pequeñas, y cubiertas de una pelusa fina, blanquizca y relumbrante. Las flores brotan sin pezón por todos los encuentros de las hojas, ya sueltas, y ya enracimadas. Su cáliz permanente es de una sola pieza con cinco puntas; carece de pétalos, pero consta de muchos estambres, que van de tres en tres; y tiene un ovario de cinco lados, con otros tantos pistilos, el cual se convierte en una cajilla de hechura de una quesadilla pequeña de cinco esquinas, con una tapa de color purpúreo, en cuyo centro se conservan los cinco pistilos, y dentro un crecido número de simientes redondas y menudas. Como esta planta, después de seca, mantiene en ser todos sus cálices pentágonos, con sus respectivas cajillas, aparenta la figura de un pulpo del mar, guarnecido de sus rejos y chupaderos.—4.ª Tenemos también en nuestras islas la legítima planta «barrilla» o «sosa» de la especie de Alicante, la cual se cría naturalmente en algunos parajes sobre las costas del mar; y es la «salsola stiva marina» de Lineo. Sus tallos multiplicados, delgados, rectos, lisos, un poco rojos, muy ramificados, llegan a la altura de una vara, y duran muchos años. Hállanse enteramente vestidos de hojas siempre verdes, y en parte purpúreas, lineares, estrechas, rollizas, pulposas, tiernas, húmedas, salobres, de media pulgada de largo que rematan en un piquillo. Sus flores son pequeñas sin peciolo; nacen de los en-

cuentros de las hojas en el extremo de los gajos; y consta cada una de un cáliz cóncavo, algún tanto rubicundo, sin pétalos, con cinco estambres, y dos o tres pistilos rojos en el ovario.—5.^a Igualmente es una especie de «patilla» muy estupenda, la que se cría en las orillas de las costas del mar de Gáldar en Canaria, cuyas olas la riegan, tanto que exhala un fuerte olor a marisco. Sus flores alternas, y cercanas unas a otras en las ramificaciones de los tallos, que están tendidos por el suelo, tienen un cáliz sin pezón, de figura de pera, pulposo, cubierto de verruguitas cristalinas, de color de rubies, y en su centro una caja con cuatro ángulos, que teniendo en el medio una hendedura, componen todas una estrella de cinco radios. Esta caja es negruzca; pero contiene un zumo de color de púrpura en abundancia, que tiñe las manos, y comunica al papel un tinte rojizo, que en enjugándose queda de color de carmín muy suave, y tan firme que los ácidos no lo alteran, sino los álcalis. Pudiéramos apellidar esta planta «*ai-zoon purpureum canariense*».—6.^a Pertenece también al género de la barrilla la planta litoral que llamamos «salado», y «corazoncillo», muy común sobre los arenales de nuestras costas. No es el «*mesembryanthemum*» sino un «*sedum monoginia*». Crece a la altura de vara y media, y sus tallos son redondos, delgados, tortuosos, muy ramosos, vestidos de una película pálida que cubre su parte leñosa, y es un poco rojiza hacia los extremos. Las hojas nacen alternadamente, formando unos grupitos laterales, y son pequeñas, cilíndricas, o algún tanto cónicas, rollizas, lampiñas, pulposas, llenas de zumo salado, romas por arriba con un piquillo, y dos rayas finas por los lados. Carecen de pezón, y la base de cada grupo está rodeada de una corta pelusa blanca, etcétera.—7.^a Hace poco tiempo que se ha traído a estas islas, y se ha cultivado en algunos huertos otra nueva especie de barrilla, originaria del Cabo de Buena Esperanza. Esta es el «*mesembryanthemum tenuifolium*» de Lineo: el «*mesembryanthemum procumbens*

flore coccineo» de Willen: el «ficoides africana minor flore coccineo» de Morison: y el «ficides de hojas delgadas» de Lamarek. Su raíz arroja muchos tallos delgados, cilíndricos, rojizos, de tres palmos de largo, tendidos por el suelo. Sus hojas son de media pulgada, lineares, jugosas, acanaladas, tiernas de un verde claro, dispuestas en manojillos, distantes unos de otros cosa de una pulgada. Lleva unas flores muy vistosas de un color rojo vivo, que tira a escarlata. Cada una tiene su pedúnculo, cáliz de cinco divisiones, un crecido número de pétalos lineares, una multitud de estambres capilares con pequeñas anteras, y cinco estilos o punteros. Estas flores brotan en los extremos de los tallos; se abren cada día hacia la hora de las doce; pero luego que empieza a declinar el sol, se empiezan a cerrar. En Canaria las llama el vulgo, «clavellinas de la Madera», porque parece haberse traído esta planta de aquella isla: pero no le conviene sino el nombre de «cosco escarlantino». Todas estas plantas son alcalinas, y propias para la fábrica de la barrilla y sosa. Pertenecen a la «icosandria pentaginia».

BATATA (*Convolvulus Batatas*, Lin.). Planta hortense de sumo aprecio, por su raíz tuberosa, pulposa, farinácea, dulce, blanda y nutritiva. Es originaria de las Indias, y se ha connaturalizado en nuestras islas aventajadamente. Sus tallos son rastreros, guarnecidos de una espesura de hojas con figura de hierro de alabarda, enteras, más verde por dentro que por fuera, y por este mismo lado nervosas de color rojizo, sobre un pezón de seis a siete pulgadas. Sus flores son pequeñas, de una sola pieza embudada, por dentro blanquecinas, y por fuera verdosas, cuyo fruto es una frutica con las semillas. Sus raíces crían en su contorno aquellas bellas batatas, largas, rollizas, de más de un palmo, de un color blanco azulado por la parte interior, y de un pardo cobrizo por la exterior, que contribuye al regalo de las mesas en el puchero, o asadas o en dulce. También se puede hacer de ellas buen almidón, pan,

polvos para la cabeza, y aún aguardiente si se ponen a fermentar; y se destilan. La batata se puede plantar en todos tiempos, y se multiplica de sus propias raíces, enteras o partidas en cuatro pedazos, con tal que tengan dos o tres ojos cada uno. Aunque se pongan distantes, sus mismos tallos, echándose sobre la tierra, arrojan raíces, y de cada raíz brota otra nueva planta. Suelen cogerse algunas de una magnitud portentosa: y en el año de 1776 se llevó una de la isla de la Palma a Caracas, en el navío «La Paloma», que pesaba setenta y dos libras. En Madrid es conocida esta raíz con el nombre de «batata de Málaga». Pertenece a la «pentandria monoginia», como los convólulos.

BATATILLA. Véase Helecha.

BAYLA (*Salmo Gaedenni*—*Trutta Marina*, Lin.). Pez de nuestros mares, del género de los «salmones», y de la clase de los abdominales, que llevan las aletas del vientre un poco más atrás que las pectorales. Es una especie de «trucha» del mar. Su cuerpo suele llegar a más de una tercia, y es de figura de hierro de lanza, abultado en el medio de su tronco, y delgado hacia los extremos, cubierto de escamas menudas. Su línea lateral no forma, como en otros pescados, una inflexión paralela al lomo, sino que más bien se dobla hacia el vientre. Todo el fondo de su color es plateado, y sembrado de manchitas de un azul negruzco, a excepción del vientre. El colodrillo, el lomo y la cola tira a ceniciento. Tiene el hocico aguzado, la boca larga, los labios rojos, los dientes finos, la pupila del ojo negra, y el iris argentado; ocho aletas, de las cuales dos sobre el lomo, compuesta la primera de ocho espinas, manchadas de negro en su base; y la segunda cartilaginosa, como lo son también las del pecho, vientre, ano y cola; y esta última escotada en ángulo obtuso. La carne de la bayla es delicada y sabrosa.

BECADA (*Scolopax*). Ave de paso en nuestras islas, llamada por otro nombre «chocha-perdiz», «gallina ciega» y «gallinuela». Es poco más pequeña que la perdiz, con

pico largo y romo; alas grandes, plumas jaspeadas de color ceniciento, canelado y negro; ojos saltados, cuatro dedos, tres por delante y uno por detrás; el vuelo rápido, que toma o muy de mañana o a la caída del sol, a cuyas horas salen en solicitud de su alimento, que buscan en los parajes pantanosos, donde encuentran los gusanillos de su gusto, metiendo su pico en el lodo. Como no es ave astuta, se le coge con mucha facilidad. Su carne pasa por buena y nutritiva. Hacen el nido sobre la tierra contra algún árbol, y lo componen de hojas secas y de briznas. Sus huevos tienen el color de gris rojizo, taraceados de vetas más oscuras, y son algo mayores que los de las palomas. Cada nidada es de cinco. Durante la incubación de la hembra está el macho echado también a su lado; y apenas los polluelos salen del huevo, corren fuera del nido.

BECAFIGO. Véase Pájaro Caminero.

BECASINA O GALLINUELA CIEGA (Gallinago).

Especie de «becada» o «chocha» pequeña, notable por lo delgado, recto y largo de su pico. Es ave de paso que se ve algunas veces en estas islas. La que se tiene presente, cogida en la de Canaria, tiene un palmo desde la cabeza a la cola, palmo y medio desde la punta del pico a las uñas de los pies, y dos palmos de un extremo a otro de las alas. Su pluma es taraceada de blanco, negro y rubio oscuro. Lleva en la cabeza cinco listas o fajas: una rubia en el medio, dos negras a los lados, y luego otras dos blancas, en las cuales quedan los ojos. También le suben dos mostachos negruzcos desde la raíz del pico. La garganta, vientre y muslos, blancos; el cuello, pecho, espalda, alas y cola, todo jaspeado de negro, blanco y rubio. Los ojos son negros, y están muy cercanos a la coronilla de la cabeza; el pico, como ya se ha dicho, es delgado, recto, largo de tres pulgadas, obtuso a la punta y escabroso; la lengua delicada, puntiaguda, poco más pequeña que el pico. Las zancas de cuatro pulgadas, desnudas de plumas, y de color verdoso; en las patas, tres dedos por delante y uno por

detrás, con uñas pequeñas, negras; la cola corta, pero un poco más larga que las puntas de las alas. La «becasina» busca los sitios húmedos, pantanosos; hace su nido en la espesura de las matas con yerba seca y plumas; pone de cuatro a cinco huevos, oblongos, blanquecinos, manchados de pardo. Aliméntase de lombrices y gusarapos del agua. Su carne pasa por bocado excelente.

BELEÑO (Hyosciamus). Planta de olor fuerte y desagradable, con sabor acre y nauseabundo, que trastorna la cabeza, aletarga y obra interiormente como veneno; bien que en cataplasma es emoliente y resolutive. Criase en los terrenos eriales y pedregosos de nuestras islas, especialmente en las cercanías del mar y de los pueblos. Sus tallos son rollizos, ramosos, cubiertos de un vello espeso, blanquecino y de más de un codo de altura. Las hojas son anchas, recortadas por el contorno, puntiagudas, blandas, de un verde triste, llenas de pelillos blancos, con pezón, y las inmediatas a la raíz tendidas en el suelo. Sus flores nacen formando ramilletes, y consta cada una de un cáliz en figura de cubilete, estriado y velludo, con seis u ocho puntas; una corola de una pieza embudada, dividida en cinco recortes desiguales, un poco escotado, por su borde, de color amarillento, y lo interior del tubo purpúreo, cinco estambres, y un ovario de igual color, cuyo fruto es una cajilla muy parecida a una ventosa con su tapa, y dos celdillas llenas de simientes chatas, arrugadas y desiguales. En francés se llama «jusquiame». Pertenece a la «pentandria monoginia».

BELLADAMA (Atropa Belladonna, Lin.). La especie de planta de este nombre, cultivada de pocos años a esta parte en algunos de nuestros huertos, por lo agraciado de sus flores, es originaria del Perú (América). Su tallo es como de dos pies, recto, acanalado, liso y algo purpúreo. Las hojas son alternas, lampiñas, venenosas, recortadas en puntas obtusas por el margen, desiguales junto al pezón. De los encuentros de las hojas nacen las flores de figura de campana, con cinco

ligeros recortes, un poco plegados por el bordé, de color de un morado claro, cuyo fondo es blanco con cinco matices, cada uno de tres picos en el centro, de donde se levantan juntos, sobre cinco escamitas o nectarios, cinco estambres finos con anteras, o borlillas pálidas, separándose bastante unos de otros. El fruto de su ovario se reduce a una baya esférica de tres celdillas, llenas de menudas simientes, rodeada del cáliz que se compone de cinco membranas acorazonadas, cóncavas y unidas, formando cinco esquinas, y por abajo la figura de un bonete de cinco picos. Estas bayas se presentan inclinadas al suelo. Lineo da a esta especie de «belladama» el nombre «*tropa phisaloides*». Pertenece a la «pentandria monoginia». La familia de esta planta es aliada de la de los beleños, estramonios, alquequenjes, solanos, tabacos, etc., todas de calidad sospechosa, tomadas interiormente.

BERENGENA (*Solanum Melongena*, Lin.). Especie de planta hortaliza, que pertenece al género de los «solanos». Cultívase mucho en España; pero en nuestras Canarias solamente una u otra vez por algunos curiosos, quizá porque no se ha tomado afición a su fruto. Este es de la figura de un huevo de gallina, aunque un poco mayor, muy liso y suave al tacto, ordinariamente morado, y la pulpa blanquecina con pepitas arriñonadas. La «berengena» de cáscara blanca, que hemos visto de pocos años a esta parte, es muy graciosa, pues parece que la planta está cargada de verdaderos huevos. Las flores son amoratadas, de una sola pieza, con cinco puntas, cinco estambres, un ovario y un cáliz campanudo, recortado en muchos jirones por el borde. Las hojas son ovales en punta, nervosas, guarnecidas de espinas, sobre largos pezones, y su tallo rollizo, velludo, un poco colorado, y del alto de diez y ocho pulgadas. La «berengena» pasa por fruto fresco, y para comerlo cocido, se parte, se salpica, y se exprime para que suelte parte de su sustancia aguanosa. Pertenece a la «pentandria monoginia».

BERGAMOTA (*Pirum Bergomum*). Casta de pera delicada, de suave gusto, que cuando está en sazón es muy jugosa. Su cáscara es un poco áspera al tacto, de un verde claro, y la figura tira a redonda. Criase en nuestras islas con abundancia, y se llama «bergamota» por que los primeros perales de esta especie, se sacaron de «Bérgamo» en Lombardía.

BERGAZOTE (*Ficus Fructu Atrorubente*, Duham.). Especie de higo negro que se cultiva en nuestras islas. Es de figura esférica, aplastada por la parte del ojo; su cáscara dura, negra, con algún viso rojo, y cubierta de un polvillo que tira a azul; por dentro de color encarnado carmesí. Se tiene por fruta indigesta, pero buena para pasar. El nombre de «bergazote», que le hemos dado los canarios, viene sin duda del francés, «bourja-sotte», con que esta casta de higo es conocida en aquella nación.

BERMEJUELA (*Uva Rubella*). Especie de uva, cuyos racimos son pequeños, de granos ovales, rojizos, apiñados, de sabor dulce y vivo, y que mezclada con uvas de otras castas, hacen un vino de mucho espíritu y duración. Cultivase principalmente en Tenerife.

BERRAZA (*Sium*). Planta acuátil, que se cría con abundancia en nuestros arroyos, como los «berros». Su tallo es delgado, recto, de altura de pie y medio. Echa raíces por cualquiera parte que llega a tocar la tierra. Las hojas son aladas, compuestas de siete hojuelas, tres de cada lado y una en el extremo, todas alanzadas, orladas de dientecillos muy finos. Sus flores pequeñas, blancas, aparasoladas, dispuestas en cabezuelas, tienen cinco pétalos iguales, cinco estambres y dos ovarios, que producen dos granillas acres, de buen olor. Es planta antiescorbútica, diurética y aperitiva. Se come en ensalada. Pertenece a la «pentandria diginia».

BERRO (*Sisymbrium*). Otra planta acuátil de nuestros arroyos, igualmente antiescorbútica y aperitiva.

Sus tallos del largo de un pie, son herbáceos, redondos, un poco acanalados, lisos, rojizos, ramosos y rastreros. Sus hojas son aladas, compuestas de tres o cuatro hojuelas por cada lado, ovales, ondeadas, tiernas, jugosas, de un verde oscuro, con una impar en el extremo, que es mayor. Sus florecitas constan de cuatro pétalos pequeños, iguales, blanquecinos, dispuestos en cruz, seis estambres, de los cuales dos son más cortos; y un ovario, cuyo fruto es una vainita membranosa, rolliza, un poco arqueada, donde se encierran las semillas. El sabor del «berro» es agradablemente picante, y aprovecha en salsas y ensaladas para despertar el apetito; además de estar reputada por planta espectorante, detersiva y estomacal. Pertenece a la «tetradinamia siliquosa».

BERROQUEÑA (Saxum Granosum). Nombre que se da en España a la piedra, que los naturalistas llaman «granito», muy estimada en todos tiempos y países. Compónese regularmente de dos o tres sustancias distintas, esto es, de pedacitos de «cuarzo», de «feldespato» y «mica»; o de «cuarzo», «mica» y «pedernal», fuertemente conglomeradas por medio de un cierto principio o jugo lapidífico. Lo hay manchado de blanco y gris con laminitas, o pajuelas brillantes de mica de color de plata, o de oro, o de azabache; lo hay de fondo blanco, rojo y verdoso. No hace efervescencia con los ácidos; y cuando es de calidad recia, hispea herida del eslabón. Admite cierto grado de pulimento, y de ella se han solido labrar columnas, pirámides y obeliscos, como los de Egipto. Las sierras y cumbres primitivas de nuestro globo terráqueo son ordinariamente de piedra berroqueña. Sonlo con efecto las de la Gran Canaria, de cuyas rocas más eminentes, tengo dos diferentes trozos a la vista: el uno de cuarzo blanco con pintas negras como de azabache; y otro de grano muy menudo blanco y gris, con punticos brillantes de mica. Pero son mucho más preciosos otros dos trozos de granito, tomados en el Teide: uno de cuarzo muy blanco, sembrado de innumerables pajuelas de mica de color de oro, falto de

consistencia, por un efecto del fuego de aquel antiguo volcán, que lo dejó bañado de un bello vidriado, lleno de finísimas partículas de charlo negro; y otro de cuarzo rojo y blanco con los mismos puntitos de mica de oro. Ambos dan chispas con el eslabón.

BERRUGATE (*Sclaena Cirrosa*. Lin.). Pez de nuestros mares del género de los «escienas», y de la clase de los «torácicos», que llevan las aletas del vientre cabalmente bajo las pectorales. Su cuerpo es oblongo, comprimido por los costados, afilado por el lomo la cabeza grande, de color de mohó de hierro con hocico romo, y la mandíbula inferior más corta que la superior, ambas con dientes muy menudos. Esta misma mandíbula inferior tiene tres hendeduras, y por debajo otras tres o cuatro más pequeñas, con una barbilla o verruga rojiza, de línea y media de largo, de la cual ha tomado sin duda este pescado el nombre de «berrugate» con que le conocemos. Sus ojos son medianos; el color del cuerpo desde el lomo hasta el vientre, es de un taracado de manchas pequeñas, amarillentas y aplomadas. Sobre el lomo tiene dos aletas casi contiguas, la primera de nueve radios espinosos, y la segunda de veinte y tres flexibles; las del pecho, vientre y ano, son negruzcas: la cola recta algo escotada. Se suelen coger «berrugates» de más de tercia de largo, y su carne es de bastante estimación. Los ictiologistas franceses dan a este pescado el nombre de «corp».

BERZA. Véase Col.

BESUGO (*Sparus Pagrus*. Lin.). Pez de nuestros mares, especie de «bosinegro», del género de los «esparos», y de la clase de los «torácicos», que llevan las aletas del vientre cabalmente por debajo de las del pecho. Su color es rojizo por el lomo, y plateado por el resto del cuerpo, la cabeza declive: los ojos medianos, argentados y rubicundos: los dientes menudos: una sola aleta sobre la espalda; la cola escotada en ángulo agudo.

Tiene regularmente pie y medio de largo, y su carne merece estimación. Véase **Bosinegro**.

BETERRADA (Beta Rubra, Lin.). Llamada también «betarrava» y «betarraga», hortaliza de raíz dulce y sumamente encarnada. Es una especie de «acelga». Sus tallos llegan a tres pies de alto, y son acanalados, rojos y ramosos. Sus hojas grandes, alanzadas y enteras, con pezón grueso, largo de siete pulgadas, chato, algo cóncavo y amarillo por dentro, convexo y purpúreo por fuera, con nervios del mismo color, abultados y ramificados por el envés de la hoja verde. Sus flores carecen de pétalos, y sólo constan de cinco estambres y dos ovarios, dentro de un cáliz de cinco puntas ovales, obtusas, cuyo fruto es una cajilla con una simiente metida en el mismo cáliz. Su raíz es cilíndrica, piramidal y muy pulposa. En Canaria, donde apenas se cultivan, se han cogido betarravas de diez y ocho libras. En la hacienda de Las Rebanadas, en la Orotava de Tenerife, se dió una de veinte y siete libras, año de 1769. Llámase también «remolacha».

BICACARO (*) (Casarina, Lin.) (Campanula Canariensis, Pluk.). Planta indígena y peculiar de nuestras Canarias, de las cuales tomó el nombre de «canarina», con que es conocida entre los botánicos. Su raíz es pulposa y cónica a semejanza del rábano. Su tallo sarmentoso, rastrero, de nueve pies de largo y a veces mucho más, delgado, redondo, liso, purpúreo, nudoso y ramificado. Estos ramos nacen distantes unos de otros, de cuatro en cuatro o de tres en tres en cada nudo. Las hojas, en ellos mismos, son dobles, o ternas, y tienen figura de hierro de alabarda, con dientes obtusos, desiguales por el margen, de tres pulgadas de largo, y dos de ancho en la parte inferior, blandas, lampiñas, venosas, de un verde alegre, con pezón. Sus flores son grandes de un amarillo rojizo o naranjado, con líneas purpúreas de alto abajo, solitarias, pendientes de un pedúnculo, y situadas en los encuentros de los ramos

superiores. Consiste cada flor en un cáliz permanente de seis puntas cumplidas y angostas; una corola en forma de campana, con seis recortes puntiagudos en el borde: seis estambres más ciertos que la corola, sobre seis escamillas delgadas y encorvadas, con anteras o borlitas larguchas y pendientes, y un ovario, por debajo del cáliz, con estilo o puntero tan alto como la campana, cuyo estigma o remate es de seis puntitas a manera de estrella. Su fruto es de hechura de pera, con seis faces formadas por otros tantos lomillos, y coronado con las dichas puntas del cáliz; y por dentro es blanco, pulposo, jugoso y lleno de muchas semillitas menudas, ovales y lisas. El «bicácaro» se cría espontáneamente en los terrenos frescos e incultos; y fué el fruto silvestre más delicioso que tuvieron y apreciaron en mucho los habitantes primitivos de nuestras islas. Su sabor es bastante grato, y no hay duda en que si se cultivase con método, adquiriría notables mejoras. Pertenece a la «hexandria monoginia».

BIEN TE QUIERO. Véase Flor de Mayo.

BIZNAGA (*Daucus Visnaga*, Lin.). (*Faeniculum Umbella Contracta*, Tourn.). Planta umbelífera, esto es, aparasolada, cuyo tallo es recto, liso, acanalado, un poco ramoso, alto de dos pies. Sus hojas están menudamente recortadas en tiritas lineares muy angostas. Las florecitas blancas forman en el remate de los tallos unos parasolitos, compuestos de pedúnculos numerosos, que se cierran y aprietan, cuando el fruto que son dos semillas, convexas por un lado y planas por el otro, llegan a su estado de madurez. Críase en algunos parajes incultos de nuestras islas, y yo la he visto en la plazuela del lugar de Teror en Canaria junto a la fuente. Sabido es el uso que se hace de los pedúnculos o palillos de la biznaga. Pertenece a la «pentandria diginia».

BLEDO (*Blitum*). Hortaliza y planta vulgar, cuyos tallos son altos de un pie, delgados, lisos, esquinados, algo rojizos; con las hojas alternas en figura de pala,

escotadas por arriba, enteras, venosas, sobre un largo pezón de tres pulgadas. Sus flores son muy pequeñas, herbáceas, sin pétalos, recogidas en espigas hacia los encuentros de las hojas, con un estambre dentro de un cáliz de tres puntas ovales, y un ovario con dos punteros, que en madurando es una baya jugosa y rubicunda. Pertenece a la «monandria diginia», y está reputada por planta humectante, emoliente y refrigerante.

BOCA DE DRAGON (Dracocephalum). Planta de nuestros campos, que más bien debiera llamarse «cabeza de dragón» y debe aquí advertirse, que aquella flor en «máscara», que con el nombre de «boca de dragón», se suele cultivar en nuestros huertos, no es el «dracocéfalo», sino una especie de «yerba becerra» o «antririno». El carácter del dracocéfalo es tener el cáliz encañutado con cinco dientes iguales: la corola de una sola pieza con un tubo inflado hacia la boca, la cual tiene dos labios, el superior cóncavo, y el inferior dividido en tres recortes, y la boca notablemente abierta; cuatro estambres, de los cuales dos son mayores; un ovario de cuatro lados y cuatro semillas que maduran en el fondo del cáliz. El «dracocéfalo canariense», de que hablan los botánicos, es aquella planta aromática, que en Canaria se llama vulgarmente «ñota», y en la isla de la Palma «algaritopa». Otra especie de dracocéfalo o boca de dragón, se cría también naturalmente en nuestros campos, que algunos llaman «coronilla», y es el «dracocephalum verticillatum» de Lineo. Sus tallos son cuadrilaterales y ramosos; sus hojas acorazonadas, puntiagudas y orladas de dientes; y sus flores nacen en rodajas, de los encuentros de las hojas. En algunos huertos he visto cultivado en nuestro país, el «dracocephalum austriacum», planta vistosa, cuyas flores azules en unos pies, y en otros blancas, forman espiguitas en rodajueta. Distinguese esta especie de las otras, en las espinitas con que sus espesas hojas están orladas, y en su olor muy parecido al toronjil con cuya planta tiene cierta relación botánica. Pertenece a la «didinamia gimnespermia». Véase Algaritopa y Yerba-Becerra.

BOCADULCE (*Squalus Galeus*, Lin.). Pescado de cuero de nuestros mares, del género de los «escualos», «perros marinos», o «cazones», y de la clase de los «cartilagosos», que no tienen huesos ni espinas en las aletas, sino unos cartilagos, o membranas ternillosas. En francés lo llaman «milandre». Es del largo de cinco pies; el hocico cumplido y aplastado, las narices casi cubiertas de una membrana junto a la boca; los dientes triangulares, colocados sin orden; cinco respiraderos semicirculares por debajo de las agallas; dos aletas grandes un poco escotadas en el pecho; tres sobre el lomo; tres en el contorno del ano; y una cola muy larga, cuya aleta está partida en dos porciones desiguales. El cuero de este pescado es granujiento, como el de la zapa o lija, y su carne muy dura con un tufo desagradable.

BOGA (*Sparus Boops*, Lin.). Pez muy conocido en nuestras islas, de que suelen abundar sus mares, con especialidad las aguas de las costas de Tenerife. Es del género de los «esparos», y de la clase de los «torácicos», que llevan las aletas del vientre cabalmente por debajo de las del pecho. Su cuerpo, que no excede de una cuarta, es delgado, un poco cilíndrico; la cabeza, mediana, comprimida por los lados; los ojos grandes en el iris argentado; las mandíbulas desiguales; los dientes de la superior obtusos, y los de la inferior aguzados; las escamas del lomo grandes con colores cambiantes, y las del vientre plateadas, todo el cuerpo adornado de rayas longitudinales paralelas, las cuatro inferiores doradas y plateadas las otras; una sola aleta sobre el lomo de radios espinosos, con un canalizo en el cual se recogen; las del pecho parecen teñidas de rojo; y la cola escotada en ángulo entrante. Nadan en cardumes, y se pescan ordinariamente con nasas. Se le ha dado el nombre de «boga», tomado de «boops», como quien dice ojos de buey. Los franceses le llaman «bogue». Su carne es sana y de buen sabor, aunque un poco seca.

BOGAVANTE. Véase *Morion*.

BOLO (*Bolus, Terra Segillanda, Lin.*). Masa de tierra sumamente fina y suave al tacto, saponácea, sólida pero tierna; que frotada se pone lustrosa, que se pega a la lengua, y se deshace con la saliva y en el agua, que se presta al trabajo del torno como la arcilla, y se endurece al fuego... Hay bolos blancos, cenicientos, amarillos, negros, rojos, que es el famoso «bolo arménico», y de color de carne, que es la no menos famosa «terra lemnia». En el lugar de Teror de Canaria se encuentra el bolo rojo, y el blanco, de que usan los doradores; he visto también allí alguno ceniciento, o más bien azul oscuro. Sabida es la recomendación que ha tenido en la medicina el mencionado bolo arménico, y la tierra sigilada de Lemnos; como también, que han desaparecido ya sus imaginarias virtudes, a la luz de una sabia química: quedando reducido su uso a la alfarería, pues de esta tierra se fabrican los búcaros que vienen de América, y algunos de España y Portugal, tan estimados de las damas por su olor, y aún por su sabor.

BOLSA DE PASTOR (*Thlaspi Bursa Pastoris, Lin.*) Planta que se cria naturalmente en terrenos incultos y caminos de nuestras islas. Yo la he hallado en Teror de Canaria. De su raíz se levantan muchos tallos delgados, redondos, ramosos, algún tanto velludos, a la altura de nueve a diez pulgadas. Sus hojas radicales son larguchas, recortadas por el márgen, vellosas por el envés, y rastreras; pero las del tallo son más pequeñas, más enteras, y lo abrazan por su base, presentando la figura de una flecha. Las flores nacen en forma de espigas alternas sobre pedúnculos capilares; y consta cada una de cuatro pétalos pequeñitos, blancos, redondos, iguales, dispuestos en cruz; seis estambres, dos de ellos más cortos; y un ovario, cuyo fruto es una vainita muy aplastada, o «bolsa» triangular, escotada a manera de corazón, con dos celdillas formadas por una entretela, y llenas de semillas menudas. Pasa por vulneraria y astringente, por lo que se aplica con buen éxito en las hemorragias. Pertenece a la «tetradinamia siliculosa».

BONITO (*Scomber Pelamis*, Lin.). (*Scomber Bonito*, Valmont). Pez de nuestro mar Atlántico, del género de los «escombros», como la albacora y la caballa; y de la clase de los «torácicos», que llevan las aletas inferiores cabalmente por debajo de las pectorales. Se encuentran en cardumes en la alta mar; pero en este año de 1800, por el mes de julio, se hizo sobre la ribera de la Isleta de Canaria una muy abundante y extraordinaria pesca de ellos. El «bonito» tiene más de dos tercias de vara de largo. Su cuerpo es rollizo, cilíndrico, de un cuero de color gris plateado, algunas listas negruzcas a lo largo, y escamas muy pequeñas. La cabeza es oval, proporcionada; la boca grande, los dientes menuditos como de una lima, sobre el cerro lleva dos aletas desiguales, cuyos radios van de mayor a menor; otra bajo del ano; y además de las ventrales y pectorales, lleva junto a la cola, donde su cuerpo se estrecha mucho, por cada lado, cinco aletitas espurias separadas. La cola está escotada en figura de media luna. Este pez salta fuera del agua a bastante altura. Su carne es rojiza, firme, sabrosa y crasa; sin embargo, asegura Valmont de Bomare que los bonitos de los mares de Angola son un alimento pernicioso, y en Canaria lo ha prohibido la Junta de Sanidad.

BORLON. Véase *Amaranto*.

BORRAJA (*Borrago Officinalis*, Lin.). Planta conocida en nuestras islas. Su tallo, que suele tener una vara de alto, es rollizo, hueco, ramoso y muy velludo. Las hojas son grandes, casi redondas, rugosas, ásperas, erizadas de pelos duros y echadas por tierra. Sus flores, de un bello color azul, nacen en el remate de los tallos sobre pedúnculos de una pulgada, inclinadas al suelo; y consta cada una, de una corola en forma de embudo, dividido por su borde en cinco recortes puntiagudos; un cáliz de cinco puntas estrechas, el cual se infla en su madurez, y encierra el ovario con sus semillas. Críase anualmente en los huertos y terrenos fértiles. Su jugo es

viscoso e insípido; y sus hojas pasan por espectorantes, por lo que se usan en jarabes y conservas, particularmente sus flores. Pertenece a la «pentandria monogynia».

BORRICO. Véase **Asno**.

BOSINEGRO (*Sparus Pagrus Rubescens*, Lin.). Pez especie de «besugo», común en nuestros mares. Es del género de los «espuros», y de la clase de los «torácicos», que llevan las aletas del vientre cabalmente bajo las del pecho. Crece cosa de pulmo y medio. Su cuerpo es oval, oblongo, un poco comprimido por los lados y escamoso de color plateado, con manchas y visos purpúreos. Tiene una sola aleta sobre el lomo, y junto al tronco de cada aleta pectoral, una mancha de color de moho de hierro; el hocico es obtuso; la boca estrecha; las quijadas guarnecidas de un crecido número de dientes menudos, de los cuales los incisivos de la superior son más gruesos y más aguzados; la cabeza muy declive; los ojos entre rojos y dorados, más pequeños que los del «pajel», al cual se parece bastante, bien que el «bosinegro» es mayor y más ancho, no tiene tan cumplidas las aletas del pecho, y su pellejo forma un pliegue en los extremos de las del lomo y del ano. Lleva la cola escotada en ángulo agudo. Su carne es, como la del «pajel», blanca, tierna, nutritiva y de buen sabor, con especialidad la cabeza.

BOTE MARINO. Véase **Tonina**.

BREA (Pix). Nombre que damos en nuestras islas a la pez negra y sólida, que se extrae de los pinos, quemados en hogueras sobre hoyos dispuestos a propósito. Este ramo de industria, todavía mal perfeccionado, es común en Canaria, Tenerife, Palma y Hierro, donde la que no se consume en la carena de los barcos de la pesca y el tráfico, se exporta en considerables partidas para España y otros países. Notoria es la fama que tomó en Inglaterra el uso medicinal del agua de brea, con especialidad para las úlceras del pulmón. A la ver-

dad es resina detersiva, resolutive y desecativa, propia para curar las mataduras de los caballos, y la sarna de los carneros. El Diccionario de la lengua castellana no llama brea sino a aquella composición artificial de pez, grasa, cebo o aceite, con que se da un baño a los navíos y sus jarcias, a fin de preservarlos de las impresiones del agua; pero esta mixtura es una especie de alquitrán, y los franceses se acercan más a los canarios llamando «brai sec», o «brea seca» a nuestro pez de pino.

BRECA (*Sparus Erythrinus Minor*). Pescado muy semejante al pajel, aunque más pequeño. Es del género de los «esparos», y de la clase de los «torácicos», que llevan las aletas del vientre cabalmente por debajo de las del pecho. Suele tener de largo un palmo. Su lomo es de color purpúreo, y el vientre blanquecino. Tiene una sola aleta sobre la espalda, y las del pecho son larguchas y azuladas; los ojos grandes, encarnados; los dientes anteriores cumplidos, y los posteriores convexos. No se halla en Lipeo, ni en otros ictiologistas que he visto, especie de esparo, en la cual concurren los caracteres de nuestra breca, y la podemos considerar como una variedad del pajel o del bosinegro. Ella es uno de los pescados que más abundan, y se prenden en nuestros mares señaladamente en las riberas de Canaria. Su carne, aunque un poco resequida, es sana, y se condimenta de muchos modos.

BRETANA. Véase *Nevadilla*.

BREVA (*Grossus*). El primer fruto que da la higuera en la Primavera del año, y que los franceses llaman «figue fleur». Es mayor que el fruto del Estío u Otoño, y brota primero que las hojas. Las brevas negras de los alrededores de la ciudad de Canaria, pasan por las más crecidas y deliciosas del mundo. En Tenerife todo fruto negro de higuera, sea primero o segundo, se llama breva, e higo todo el que es de cutis blanquecino; por consiguiente el árbol que da el fruto negro, es conocido

con el nombre de brevera, y el que da el fruto blanco, con el de higuera.

BREZO (*Erica Ramentacea*, Lin.). Arbusto que hace casi la principal espesura de los montes bajos de nuestras islas, y que así por la robustez de su tronco, como por lo frondoso de sus ramas, desmiente el carácter de arbusto, y aún más el de «arbustico», en que gradúan los botánicos todas las multiplicadas especies de este género. Nuestro brezo, pues, se puede muy bien llamar árbol, puesto que se ven en Tenerife algunos, cuyo tronco tiene más de una vara de diámetro. Su corteza es áspera y rojiza; sus ramos rectos; delgados, afilados, rugosos, un poco velludos, encontrados y recogidos hacia el tronco; sus hojas menudas, lineares, tiesas, puntiagudas, de un bello verde, con una tenue hendidura de alto abajo, nacidas de cuatro en cuatro, apretadas contra los ramos, y entre sí; las flores pequeñas, globulosas, blancas con algún matiz rojo, dispuestas de tres en tres, formando ramilletes, sobre pedúnculos más cortos que las hojas. Brotan por los lados y extremos de los gajos, y presentan unas pirámides espesamente floridas, coronadas de una continuación de las mismas hojas apiñadas. Consta cada flor de un cáliz de cuatro hojuelas ovales, rectas, blanquizas, permanentes; una corola en figura de cascabelillo, abierto por arriba y dividido en cuatro porciones; ocho estambres con anteras de dos cuernecillos; y un ovario que termina en una punta de cuatro lados, cuyo fruto es una cajilla de cuatro celdas con muchas simientes menudas. Y concurriendo casi todos estos caracteres, en la «*Erica ramentacea*» de Lineo, se infiere que nuestro brezo canario pertenece a esta especie, y que es el mismo que se cría en el Cabo de Buena Esperanza. Su madera es bastante recia, pálida y consistente, y es la leña que más se busca para el hogar, y para el carbón de las fraguas. Sabido es que este vegetal contiene muchas partículas de hierro, y que en las tierras de brezales se suelen descubrir vetas y trozos de este metal. La

madera de brezo es también muy á propósito para labrar cucharillas y otros utensilios de palo. Sus flores, que mantienen casi todo el año su espesura, suministran abundante miel a las abejas, pero es muy líquida y demasiado amarillenta. Pertenece a la «octandria monoginia».

BREZO DEL MAR (Lithophiton-Erica). Producción de nuestras costas marítimas de la clase de los «litófitos», o plantas lapídeas, ramificadas. Es de consistencia córnea y de color negro. Sus gajos se hallan vestidos de unas como espinitas delgadas, que imitan las hojas menudas del brezo de nuestros montes, y su colocación. En las bifurcaciones de las principales ramas, se suelen ver, a manera de frutas del mismo arbolillo, unos grupos de conchas grandes, univalvas, semejantes a las lapas u ostras, lo que les da un aspecto tan extraño como gracioso. Tengo presente uno de estos litófitos, sacados del mar en las riberas de la isla de la Palma. Véase **Litófito**.

También lo llaman en Canaria «tarahal» o «taray» del mar.

BRISA (Coecias). Nordeste, uno de los vientos más constantes, que corren en nuestras Canarias, a modo de los «alisios» entre los trópicos. Desde el mes de marzo hasta el de octubre reina con fuerza, y casi sin intermisión, declinando al Nornordeste, y tal vez al Este; y aunque en el resto del año no deja de soplar con la misma dirección, da no obstante lugar a los demás vientos. Estas brisas se hacen sentir con su mayor energía en la isla de Lanzarote, de suerte que en ella sólo pueden descollar aquellos árboles frutales que hallan algún abrigo en los vallados o los hoyos; mientras aún los más pequeños arbustos de los campos se ven echados por el suelo. En Fuerteventura ya la vehemencia no es tanta, puesto que se crían algunas palmas, acebuches y tarais, o tarajales. En ambas islas corren estas brisas, y por lo ordinario, del Nornordeste, en Canaria

del Nordeste; en Tenerife del Nordeste cuarta al Este; y en la Palma del Esnordeste. Sobre las costas septentrionales de Tenerife se levanta dicho Nordeste a las diez de la mañana, y sopla hasta las cinco o seis de la tarde; entonces sucede la calma hasta la media noche, a cuya hora se levanta un viento suave de la tierra, el cual dura hasta las siete u ocho de la mañana. En el Puerto de Santa Cruz, y demás costas orientales de la misma isla, corren las brisas del Este del mar, y los terrales del Oeste.

BROMO (*Bromus Rubens*, Lin.). Planta gramínea, que se cría en nuestros campos fértiles, señaladamente en los de Teror de Canaria. De su raíz fibrosa se levantan muchas cañas, de catorce pulgadas de alto, un poco rastreras en sus arranques, y luego rectas, con nudos de un rojo oscuro, y hojas cumplidas, angostas, puntiagudas, lampiñas, y que abrazan, a modo de una vaina, el tallo. Las espigas son ovales, flojas, compuestas de espiguillas de muchas florecitas glumosas, guarnecidas de aristas largas, desparramadas y rubicundas, más abundantes por un lado que por otro, donde la espiga es algún tanto calva. Su fruto es una semilla largucha, convexa por una faz, y surcada por otra, envuelta en la cascarilla floral.

BRUJILLA (*Lapsana Stellata*, Lin.). (*Rhagadiolus*, Tourn.). Planta que se cría en nuestros campos de alguna amenidad, y que los botánicos españoles llaman «lansana». Sus tallos son delgados, estriados, un poco vellosos, ramosos y de un pie de alto; sus hojas, cumplidas como de cinco pulgadas, puntiagudas, dentadas, lisas, de un bello color verde, y algunas subdivididas junto al pezón en otras dos hojuelas ovales; sus flores, semiflosculosas, nacen en los extremos de los tallos. y consta cada una de muchos floroncitos amarillos, color de oro, en el centro, y de cintillas o pétalos ligulados blanquecinos en el contorno. De las hojillas escamosas del cáliz, ocho son iguales, delgadas, acanaladas,

huecas, abarquilladas; y otras seis por debajo de ellas, se presentan más pequeñas. Estas escamas en la madurez de la flor, se extienden a manera de estrella, y vuelven las semillas, las cuales son larguchas, delgadas, estriadas, negras, y guarnecidas en la punta de unas espinillas sutiles, colocadas al soslayo de arriba abajo, con las que se asen y pegan fuertemente a la ropa. Algunos de nuestros paisanos suelen dar a esta planta el nombre de «vara de oro», pero la legítima vara de oro es muy diferente. Pertenece a la «*singenesia poligamia aequalis*».

BRUNELA (*Prunella Hyssopifolia*, Lin.). Planta de flor labiada, que se cría naturalmente en nuestros prados y caminos, y que he reconocido señaladamente en los de Teror de Canaria. Bauhin y otros botánicos la llaman «consuelda menor». Sus tallos son cuadrilaterales, rojizos, vellosos, y crecen poco más de un pie. Sus hojas, que nacen pareadas sobre un corto pezón, son ovales, oblongas, escasamente velludas, y sin dientes. Brota sus flores, dispuestas en espigas, y éstas compuestas de muchas rodajuelas contiguas, y sólo separadas por unas «brácteas» u hojuelas de color morado, encontradas, orladas de pelos como pestañas, y que abrazan el tallo. Consta cada flor de un cáliz de dos labios, el superior truncado con tres dientecillos, y el inferior con dos puntitas agudas; una corola de color azul, también con los labios, de los cuales el superior es cóncavo, inclinado hacia la parte del tubo, y el inferior con tres recortes hacia el cáliz; cuatro estambres desiguales, cuyos filamentos están bifurcados en el remate; y un ovario, cuyo fruto son cuatro semillas desnudas, pegadas al fondo del cáliz. Esta planta se recomienda como vulneraria, detersiva, consolidante, y provechosa en cocimiento y gargarismo para las úlceras de la garganta y pulmón, no menos que para las caídas, tomada al modo de la calahuala. Pertenece a la «*didi-namia gimnospermia*».

BUCIO (Buccinum). Género de concha del mar, turbinada y univalva, esto es, de una sola pieza. Llamose así, por su semejanza a una bocina o trompeta. Su carácter es el ser retorcida en volutas espirales, terminadas en punta, de las cuales la inferior es mucho mayor que las otras, lo que la hace más gruesa por el medio. La boca es ancha, guarnecida de algunos dientes, en unos individuos entera, y en otros escotada, y más o menos prolongada. Tiene en el medio un núcleo o pilarcillo, como el de las escaleras de caracol. El «bucio» o «buccino» es una familia, que comprende gran número de especies, de las cuales existen muchas en las costas de nuestros mares: como el bucio, llamado por los conchiliologistas, la «mitra», la «torre de Babel», la «oreja de Midas» el «trompo», el «tritón», la «harpa», etcétera. El animalillo testáceo, que lo habita, es harto notable por una cierta trompa muscular que lleva en la parte superior de la cabeza, con la cual revuelve el fango y chupa el agua. Asimismo deja correr por este conducto aquel licor purpúreo que empleaban los antiguos para teñir de rojo; y que contenido en una vejiguita junto a su cuello, se reduce a una gota de un jugo amarillento, que se trasmuta en purpúreo expuesto al aire. Aquellos grandes «caracoles», con que los pescadores de Canaria dan aviso de que se acercan a la ribera, son también una especie de «bucio»; bien que algunos autores los reducen a otra clase de conchas univalvas.

BUDION (Labrus Pavo Viridi Caeruleo, Lin.). Pez de nuestras riberas, del género de los «labros», y de la clase de los «torácicos», que llevan las aletas del vientre cabalmente por debajo de las del pecho. Son varios los colores con que se hallan manchados los individuos de su especie, por lo cual le conviene el nombre de «pavón» o «pavo real», que los autores ictiologistas le han dado. Cuatro son los principales colores que los adornan y lo hacen vistoso. Haré aquí la descripción del que he tenido a la vista. Era de seis pulgadas de largo, un poco comprimido por los lados, escamoso, la cabeza

en declivio, la frente chata, los labios como duplicados y carnosos, las quijadas iguales, los dientes incisivos agudos, el hocico azul-celeste, con reflejos de otros colores, el lomo pardo, y como atada al cuello una cinta también azul, el resto del cuerpo taraceado de manchas horizontales de color de azafrán, la aleta del lomo, que es única, negra en su raíz, y pintada de azul claro por el borde, teniendo entre espina y espina un radio cartilaginoso, carácter propio de los peces de la familia de los «labros». Las demás aletas presentaban los mismos colores, y la de la cola, casi toda azul, estaba escotada en ángulo agudo. Encuéntanse comunmente los budios entre las peñas de nuestras costas, atraídos de las algas y otras yerbas del mar. Su carne es muy blanda, y se puede servir cocida o frita. Véase **Barrigudo**.

BUEN VARON. Véase **Yerba Cana**.

BUENAS NOCHES (*Datura Stramonium*, Lin.). Planta muy común, que se cría en los terrenos cultivados e incultos de nuestras islas. Llámamla también «santas noches»; en Castilla «higueraloca»; y en Francia «pomme spineuse». Su tallo suele tener de tres a cuatro pies de altura, y es redondo, del grosor de un dedo, hueco y ramoso. Sus hojas son anchas, esquinadas, sinuosas por el márgen, lampiñas, de un verde oscuro, blancas y claras, sobre largos pezones. Sus flores, grandes, embudadas, de un blanco pálido; y se compone cada una de un cáliz encañutado con panza, cinco esquinas, y otros tantos picos; una corola en figura de embudo, con cinco pliegues en el borde, y en ellos cinco dientes, cinco estambres y un gérmen aovado, cuyo fruto es una caja del tamaño de una nuez, toda erizada de púas poco picantes, la cual, después de su madurez, se abre en cuatro celdas, y arroja un crecido número de semillas negras, arriñonadas. Tiene esta planta un olor fétido, desagradable y nauseabundo, que perturba la cabeza, y adormece. Asimismo se cría naturalmente en algunos parajes de Canaria, otra especie de buenas noches, que es la «*datura metella*» de Lineo, cuyas hojas

son acorazonadas, y vellosas, con el cáliz de la flor sin esquinas; bien que en la farmacia se da a todas las plantas de este género el nombre de «nux metella arabum». Las buenas noches o «estramonio», es narcótico y estupefaciente, como el beleño o la cicuta. Tomada interiormente causa vómitos, sudores fríos, delirio, letargo, convulsiones, y por fin la muerte; pero aplicadas exteriormente sus hojas en cataplasmas, es resolutive y anodina. La infusión de sus semillas en vinagre pasa por medio eficaz para los empeines vivos. El unguento de sus hojas y manteca de puerco, curan las quemaduras y hemorroides. Algunos viajeros, citados por Vermont de Bomare, aseguran que los ladrones, en Canaria y en Malabar, hacen tomar al infeliz que cae en sus manos, media dracma de las semillas de estramonio en polvo con algún licor agradable, para ponerlo estúpido y robarle; pero como por lo que mira a Canaria es falsa esta noticia, parece que no debía decirse sino Canará, reino de Asia sobre la costa de Malabar. De los experimentos practicados por el célebre Storek, profesor de Medicina en Viena de Austria, por los años de 1760, resultó que el extracto del estramonio o buenas noches no deja de ser proficuo en algunas de aquellas dolencias que no ceden a otros remedios, como los vértigos, la manía, la locura, los involuntarios, etc.: notándose que los que usan de este remedio experimentan un hambre descomunal.

BUEY (Bos). Toro castrado, animal cuadrúpedo, ruminante, de pata hendida, sin dientes incisivos en la quijada superior, con ocho en la inferior, cuernos grandes, lisos, torcidos... La castración practicada a los tres años, desvanece la natural indocilidad y furiosos ímpetus del toro, sin privarle de sus fuerzas, y lo hace más corpulento, más pesado, más manso, más paciente, más dócil y más a propósito para su servidumbre. La voz de una mujer o de un muchacho basta para conducir un hato de bueyes al pasto o al trabajo. Los de nuestras islas son grandes, bien armados de astas, y aunque hay algu-

nos de pelo negro, y otros bragados de blanco, los demás son por lo común de color bayo, o leonado. Debemos, pues, mirarlos como uno de los bienes más estimables del país, porque ellos son los que nos alimentan; consumen poco y restituyen con usura a la tierra en abonos lo que sacan de ella para su sustento. Sin los bueyes, ni pobres ni ricos podrían disfrutar una comodidad apetecible; los campos quedarían incultos, puesto que en estos animales estriban principalmente casi todas las labores de nuestra agricultura y de nuestras granjas. Parece que no lo crió Dios sino para el yugo y el arado, vista la mole de su cuerpo, la lentitud de su marcha, lo corto de sus piernas, su tranquilidad en la tarea, y su gran resignación en la fatiga. En nuestras Canarias se le obliga a tirar por los cuernos, sin embargo de que en otras provincias no tiran sino por el pecho, uso que según el conde de Buffon, debería preferirse. El buey, con efecto, nos sirve en la labranza, en las carretas, en las corsas o rastras; nos sirve para varar en las playas los barcos, para tirar por la artillería, y por los maderos del mayor peso; y hasta el siglo pasado nos servían para la infausta diversión de las corridas de novillos y toros. Su carne, que aunque no sea hembra la res, se llama de vaca, es excelente, con especialidad la de la isla de Canaria, donde durante la mayor parte del año encuentra la hoja verde del maíz y sus jugosos tallos. Las cecinas de la isla del Hierro, que llaman «tocinetas» son también muy sabrosas, y la manteca fresca de los altos de Guía, es muy apreciable por su sabor y consistencia. En fin este bello animal, aún después de su muerte, no cesa de sernos útil. Su carne, su lengua, su cebo, su vejiga, su hiel, su sangre, su orina, su estiércol, sus astas, sus nervios, sus tendones, su cuero, sus pies, las túnicas delgadas de sus tripas, sus huesos, su rabo, todo tiene recomendables usos en el comercio, en las artes y en la economía de la vida.

BUFADERO (*Mugitus Maris Salientis*). Nombre que se da en nuestras islas a ciertos saltaderos del mar en algunas de las peñas que ciñen sus riberas. Este juego de la naturaleza, se reduce a unas cavernas, en cuyos techos abrió ella una ventana, o claraboya: así, cuando las olas arremeten con ímpetu, y entran en la caverna ocupando toda su boca, el aire comprimido despliega poco después su elasticidad, y expele por la mencionada claraboya del techo con tremendo bufido, un vistoso y elevado penacho de agua, en parte reducido a vapor: salto admirable, que repetido a cada nuevo golpe del mar, y a veces iluminado del sol con colores del iris, presenta un espectáculo peregrino. Los bufaderos más nombrados y conocidos son, el que hay entre la plaza de Santa Cruz y el valle San Andrés; el del lugar de Los Silos, ambos en Tenerife, y el que está cerca de Melenara en la costa de Telde de Canaria.

BUGALLON. Véase Flor de Mayo.

BUGLOSA (*Blugosum*, Tourn.). (*Anchusa Officinalis*, Lin.). Planta que se cría en algunos campos de Canaria, y que es una especie de «orcaneja» o «alicanaja». (Véase ORCANEJA). Sus tallos de cuatro o seis palmos de alto, son leñosos, rollizos, ramosos, cargados de pelos blancos, yertos, no muy juntos. Sus hojas alternas, alanzadas, con mucha punta, enteras, pielierizadas, larguehas, de cuatro a cinco pulgadas, cubiertas de pelos tiesos, finos y picantes, que nacen de unos tuberculillos o verruguitas blanquecinas. Sus flores brotan en los extremos de los ramos, formando espigas, y son pequeñas, de color azulado, colocadas y enracimadas de dos en dos en el pedúnculo común. Consta cada una de un cáliz de cinco puntas rectas; una corola embudada, con cinco recortes redondeados en el borde; cinco estambres violados; un ovario de cuatro semillas; y su puntero filiforme. Esta blugosa canaria tiene alguna semejanza a la que se cría, según Lamarck, en las inmediaciones de Argel, y que Lineo llama: «anchusa

lanata», «calycibus hirsutis», «staminibus coralla longioribus», pues con efecto están sus cálices erizados de pelos, y sus estambres son más largos que la corola; estando también los racimitos de las flores acompañados de pequeñas hojuelas. Pertenece a la «pentandria monoginia». Pasa por planta expectorante, con iguales virtudes a la «borraja», pues es de la misma familia. Cocida con leche es útil en las disenterías.

BUHO (Bubo). Ave nocturna de cuello corto, cabeza grande y redonda, guarnecida de plumas levantadas en ella a manera de orejas; los ojos zarcos, mayores y más resplandecientes que los de otras aves, con un segundo párpado superior, compuesto de una telecilla que mueve casi de continuo; el pico corvo, negruzco; las plumas manchadas de negro, pardo, blanco y amarillo; las piernas cubiertas de pluma suave hasta la extremidad de las uñas, que son rampantes y negras. Su clamor es triste. Habita en los agujeros de las peñas, y en nuestras islas la solemos llamar «curuja», voz estropeada de la castellana «curruca».

BUITRE. Véase Guirre.

BURGAO (Nerita). Marisco de nuestras riberas, llamado también «burgado». Es de concha univalva en figura de caracol, y boca redonda, finamente jaspeada por afuera de negro y blanco, y a veces de amarillo, a semejanza de culebra; y por adentro de color de perla oriental. Si se corroe con agua fuerte la costra exterior, queda la concha con apariencias de un verdadero nácar. En castellano se le da el nombre de «caramujo»: abunda en las peñas que bañan nuestros mares, a las cuales están asidos. Aquellos que los cogen se aprovechan de las mareas vivas. El animalillo que habita en estas conchas, está dotado de un músculo negro y correoso, sobre el cual marcha, dándole ciertas ondulaciones; y su cuerpecillo remata en una pequeña cola enroscada, tierna y sabrosa, de color de yema de huevo, tiene cubierta

la boca del alojamiento con un opérculo redondo, de cierta materia cartilaginosa de un amarillo dorado.

BURRO. Véase **Asno.**

BURRO (*Sparus Assellus*, Lin.). Pescado de nuestros mares, diferente del burro o «anon» de los franceses, pues este es el «*gadus oeglefinus*» de Lineo; y nuestro burro no pertenece en la ictiología al género de los «gados», sino al de los «esparos», y por consiguiente a la clase de los «torácicos», que llevan las aletas del vientre cabalmente por debajo de las del pecho. Su cuerpo es oval oblongo, un poco comprimido por los lados, y suele tener media vara de largo; la cabeza mediocre; la frente muy chata; los ojos grandes en extremo con el iris plateado, y una membrana a manera de párpado flexible, hacia el ángulo de las narices, y los agujeros de éstas son dobles; la boca larga; la quijada inferior más afuera que la superior, y en ambas muchas carreras de diente-cillos menudos aguzados, la lengua muy encarnada y redonda. Tiene sobre el lomo una sola aleta, con una muesca o canalizo en donde la dobla, y consta de veinte y siete radios, de los cuales los trece más cercanos al testuz son espinosos, yendo de mayor a menor hasta el quinto o sexto; mientras los otros catorce son cartilaginosos. También lo son los quince radios de las aletas del pecho. A los cinco de las del vientre precede una recia espina; y dos a los ocho del ano, además de un fuerte aguijón. Su cola es escotada en ángulo. Todas sus escamas son de un color gris pardusco, un poco más claro por el vientre, y dos rayas blancas desde el testuz hasta los últimos radios de la aleta del lomo. La carne de este pescado es buena de comer.

C A B

CABALLA (*Scomber Hippos*, Lin.). Pez conocido en nuestros mares, del género de los «escombros», y de la clase de los «torácicos», que llevan las aletas del vientre cabalmente por debajo de las del pecho. Llámase en francés «maquerau». Su cuerpo, que tiene más de un palmo, es largucho y rollizo, menos hacia la cola donde se estrecha bastante. Las escamas de su cuero son casi insensibles. El color de su lomo hace visos entre azul y verde, y el de su vientre es plateado. Su cabeza es mediocre; su boca, con quijadas iguales, armadas de menudos dientes: sus ojos muy abiertos. Además de las dos aletas de la espalda, las del pecho, del vientre y del ano, tiene junto a la cola cinco aletillas espurias, separadas por cada lado, a semejanza del atún. La cola está escotada en ángulo recto. Las «caballas» corren en grandes cardumes por nuestros mares, con especialidad por las bandas del norte de Tenerife; y nuestros pescadores las cogen por la noche con anzuelo, deslumbrándolas con los fogones que encienden sobre los leites de los barcos. Esta pesca ha sido en algunos tiempos tan abundante, que no había pobre que no tuviese asegurado en las caballas su alimento. La carne de ellas es compacta y sustanciosa, aunque vulgarmente reputada por sanguina. Usase cocida con orégano, frita, o asada, o en albóndigas. En algunas de nuestras islas las salan, y las llaman «jarea». La caballa es uno de aquellos pescados que sobresalen en la propiedad de arrojar en la oscuridad una luz fosfórica cuando empiezan a corromperse.

CABALLITO DEL DIABLO (*Libella*). Especie de mariposa, o más bien de moscardón, con cuatro alas, cuerpo muy delgado y cumplido, compuesto de once anillos. Los franceses le dan el nombre de «demoiselle».

Tiene las alas larguchas, transparentes y brillantes como de talco, con ciertos reflejos dorados o plateados. Lévalas en dirección perpendicular, colocadas todas cuatro en el mismo sitio, dos por dentro y otras dos por fuera. Hermosean su cuerpo algunos colores cambiantes, como son azul, verde, amarillo y rojo, con matices dorados. Encuéntranse en nuestros huertos, prados y campiñas, con especialidad en las cercanías de los arroyos y los charcos. Hay variedad en esta especie de insectos. Unos provienen de ciertos gusanos terrestres, y otros de gusanos acuáticos. Los acuáticos, que son los más comunes y vistosos, nacen dentro del agua. Tienen seis patas, y en el hociquillo una máscara con su boca armada de dientes. Todavía pequeños llegan al estado de ninfas verdosas. Al cabo de algunos meses esta ninfa se retira del agua, se ase a una mata o yerba, y rasgando el estuche que la encubre, desarrolla poco a poco sus miembros, y emprende por último el vuelo rápido en figura de mariposa. Cuando las de ambos sexos se juntan, vuelan sin despegarse, trepado el uno sobre el otro, por lo que se les hubo de dar en nuestro país el nombre de «caballito del diablo». Los ingleses la llaman «dragón fly», mosca dragón.

CABALLO (Equus). Animal cuadrúpedo del género de los «salípedos», bien conocido de todos por su bella estampa, su fogosidad, su fuerza, la docilidad de su carácter y las grandes utilidades que proporciona al hombre. Traído a nuestras islas por los conquistadores y pobladores, de los de la noble raza de Andalucía, y de la afamada de Berbería, se admiró en Lanzarote una casta de caballos dotados de las mejores calidades: así, cuando un capitán general de Canarias hizo a Felipe IV un presente de seis de ellos, se hicieron con razón mucho lugar en sus reales caballerizas. Pero estos excelentes caballos de Lanzarote ya casi han desaparecido, siendo inexcusable la incuria y negligencia de sus naturales: y aunque en ésta y en las demás islas se hallan algunos potros regulares, y yeguas de montar, no llegan ni con

mucho, al mérito de la antigua raza lanzaroteña, y sólo lo tienen para servir de bestias de carga bajo la mano de los arrieros.

CABALLO MARINO (*Singnathus Hippocampus*, Lin.). Pececillo extravagante, de la clase de los «cartilaginosos», que se encuentra en algunas orillas de nuestros mares. Tiene la cabeza aplastada, pero semejante a la de un caballito, de lo cual ha tomado nombre, y termina en pequeño tubo, de boca circular, sin dientes. Su cuerpo, parecido al de una oruga, carece de escamas, y es delgado, largucho, de siete lados, lleno de articulaciones, y cubierto de tuberculillos duros en punta, a manera de escuditos. La cola larga, cuadrada, retorcida en su extremidad, y con más de treinta articulaciones o anillos. Ella y el resto del cuerpo forman la figura de una S. Su color es gris con puntitos negros. El individuo que se tiene a la vista, sólo es de poco más de dos pulgadas; bien que los suele haber de ocho o nueve.

OTRO CABALLO MARINO, de una especie distinta de las nueve que describe Lineo, tenemos también a la vista, sacado por nuestros pescadores canarios del buche de una sama. Tiene, como los otros pescados de este género, la figura de un cono polígono de siete ángulos o lados. Su cuerpo está cubierto de escuditos cartilaginosos, dispuestos en repartimientos y secciones transversales. La cabeza es muy abultada, con hocico largucho, comprimido: la boca aovada sin dientes, ojos muy grandes; dos agujeros por oídos, en la cola una aleta escotada en ángulo; dos en el pecho; una que corre por el lomo; otra bajo del ano; ninguna en el vientre; y todas con radios cumplidos a manera de crines. Pero al mismo tiempo, lleva en la quijada superior dos prominencias, o defensas de una pulgada, chatas y obtusas, con cuatro hoyuelos por la parte inferior, cosa que no se advierte en los otros «caballos marinos» de Lineo, ni en las estampas de la Enciclopedia Metódica.

Su largo es diez pulgadas, y su color de un blanco pálido, rojizo.

CABOZ (*Gobius Paganellus*, Lin.). Por otro nombre CADOZ. Pececillo sexátil del género de los «gobios», y de la clase de los «torácicos», que llevan las aletas del vientre cabalmente por debajo de las del pecho. Tiene poco más de un dedo de largo; la cabeza grande y desproporcionada a su cuerpo; los ojos pequeños y muy juntos, vueltos hacia arriba; las quijadas abultadas, con doble carrera de dientes; la lengua grande; el color del cuerpo oscuro manchado; y en la primera aleta del lomo una raya transversal amarilla; las aletas del pecho grandes y abiertas; la cola es redondeada. Suele conservarse este pececillo en redomas de cristal dentro de las casas por ser tan pequeño, y tan vivaracho. Los franceses lo llaman «goujon de mer».

CABRA (*Capra*). Animal cuadrúpedo, harto familiar y conocido, cubierto de pelo, de cuernos lisos, delgados y vueltos sobre el pescuezo; en éste, pendientes dos glándulas; pezuña hendida; barba bajo del hocico; olor choturno... Las cabras habitan en nuestras Canarias como en su propio clima. Los antiguos moradores de ellas las miraban como su principal riqueza, pues hallaban en sus cabras, alimento, regalo, vestido, ocupación, y aún culto supersticioso. Se habían multiplicado en todas las islas; pero con mayor exceso en la de Fuerteventura, que por eso la llamaron «Capraria». Se asegura, que en cada año se criaban allí más de sesenta mil cabezas, tan gordas, que daban algunas de treinta a cuarenta libras de sebo (1). Actualmente hay bastantes hatos de este ganado en toda la provincia: así, nuestras cabras, que se aventajan en robustez a las europeas, nos dan su abundante, dulce y salútferra leche; considerables cantidades de sebo; pieles mejores que las de los carneros; cabritillos, cuya carne compite a veces con la de los corderos; machos castrados, que proveen

(1) Conquet, des Canar, c. 70, pág. 181.

en parte a nuestras carnicerías, y que salados ministran aquellas cecinas, llamadas «tocinetas»; en fin, nos dan el excelente queso, y las mantequillas, que cocidas hacen la manteca líquida, llamada de ganado. Pero todas estas utilidades andan acompañadas de bastantes perjuicios, porque las cabras devoran las nacencias y tiernos arbolitos, la esperanza de nuestros consumidos montes; impiden los plantíos, dañan los sembrados y los viñedos. La cabra se familiariza con el hombre. Acude a su llamada, gusta de sus caricias, es fuerte, ligera, ágil, caprichosa, indócil, lasciva, vagabunda, ama las breñas solitarias, los riscos, y los precipicios; duerme al sol, y no teme la lluvia. A los siete meses de nacidas pueden ser madres. Su preñado es de cinco meses, y el parto ordinariamente es de un solo cabritillo, que no suele mamar más de un mes. Las cabras varían en el color del pelo. Viven diez o doce años.

CABRILLA (Perca Cabrilla, Lin.). Pescado particular de nuestras costas marítimas, y de los más estimados en el país. Es del género de las «percas», y de la clase de los «torácicos», que llevan las aletas del vientre cabalmente bajo de las del pecho. Su cuerpo, que suele tener hasta una tercia de largo, es de figura oblonga, comprimida por los costados, cubierto de escamas ásperas, con cuatro fajas de manchitas de un pardo rojizo; la cabeza mediocre; la frente en declivio; las mandíbulas desiguales; los dientes incisivos menudos y aguzados, los molares mayores; las aletas del lomo reunidas con radios espinosos; la de la cola escotada en ángulo. Péscanse las cabrillas en los roqueros del mar, no lejos de las costas. Su carne es firme, suave, sabrosa, lacticiosa; señaladamente la variedad de color más oscuro. El mejor modo de comerla, es frita en cebollado. Los gallegos le dan el nombre de «cabra», y los franceses el de «serran»; pero la cabrilla de nuestras islas excede en calidad a todas las que los ictiologistas describen.

CACHORRO. Véase Merq.

CADILLO. Véase Cilantro salvaje.

CADOZ. Véase Caboz.

CAFE (*Jasminum Arabicum*, Lin.). Planta que da la almendra de este mismo nombre, y que tiene todo el uso que ya sabemos. Es original de la Arabia, traída por los holandeses a Europa. En Tenerife han prosperado de algunos años a esta parte muchos pies, no dejando duda de que el clima les es favorable. Es arbusto de ramos flexibles, cubiertos de una corteza blanquecina muy delgada. Lleva las hojas de dos en dos, formando cruz un par con otro; y son parecidas a las del laurel, siempre verdes, lisas, lustrosas por encima, un poco pálidas por debajo, y sin olor. De los encuentros de las hojas nacen unas cuatro o cinco flores blancas, olorosas, de una sola pieza, con cinco recortes como las del jazmín, y cinco estambres. Su ovario se convierte en una baya mole, primero verde, luego roja, y por último, parda, cuyo sabor es mucilaginoso e insípido. Dentro contiene dos huecesillos muy unidos, con dos medias habas, que es el café.

CAL (piedra de) **CALIZA** (piedra) **CALCAREA** (tierra) (*Creta, Terra Calcárea*). Sustancias térreas, esparcidas en diversos parajes de nuestras islas, ya petrificadas, ya disueltas, ya marmóreas, ya en espátos, ya en estalactitas, y concreciones, ya en fragmentos de conchas, ya en arenas pulverulentas y blanquecinas de las playas: sustancias que hacen efervescencia con los ácidos, que se reducen a cal viva por la acción del fuego; que regadas después con agua producen calor; y que incorporadas con arena adquieren nueva solidez. La textura de las piedras calizas es bronca, y como tienen sus partículas poca adhesión, no dan chispas por más que el eslabón las hiera. Se cree que traen su origen de cuerpos orgánicos, que pertenecieron algún tiempo al reino animal, con especialidad a los mariscos. En Fuerteventura y en Canaria es donde se hallan más piedras de cal sueltas, o en bancales. Las «caleras» de la Rambla en

Tenerife son famosas por sus bellas petrificaciones, y excelente blancura de su cal. Se puede decir, que en donde quiera que se encuentren conchas fósiles, más o menos mezcladas, más o menos deshechas, más o menos petrificadas, hay materia caliza. Las tierras calcáreas son blancas, harinosas, secas, absorbentes, sin sabor, y sin olor; se pegan a la lengua, se extienden en el agua, y pasan entre los químicos, por unas verdaderas sales neutras, compuestas del ácido carbónico, o aire-fijo, y de una base térrea...

CALABAZA (Cucurbita). Nombre genérico que damos a las diversas especies de esta planta y su fruto, cultivadas en nuestras islas. Todas ellas extienden sobre la tierra sus larguísimos tallos, sarmentosos, estriados, huecos, tiernos, aguanosos, erizados de púas flexibles. Sus hojas son alternas, grandes, escabrosas, recortadas profundamente, por lo regular, en algunas puntas; y con yelos o zarcillos ramosos, junto a los largos pezones, de los cuales se vale la planta para asirse de los cuerpos que encuentra, ensortijándolos a un lado y a otro. Las flores, unas son amarillas, y otras blancas. Nacen de los encuentros de las hojas, y sobre un mismo pie son de distinto sexo. Las masculinas constan de una corola campanuda, que es extensión de su propio cáliz, y son nerviosas por el exterior, divididas por su borde en cinco puntas ovales y rugosas, con tres estambres pequeños, reunidos por la parte superior, y al pie de ellos un nectario cóncavo, lleno de un licor azucarado. Las flores femeninas sólo se distinguen en la convexidad que tienen por debajo de la corola, la cual es el ovario, cuyo puntero rollizo se divide en tres porciones arqueadas, con remates espesos y velludos. El fruto es de varios tamaños, y figuras, según la especie de calabazera que las produce; pero todas las calabazas convienen en tener la cáscara lisa, sólida, más o menos verde; más o menos jaspeada; la pulpa jugosa y firme, dividida en su centro en tres, o en cinco celdas, de una sustancia blanda y membranosa, donde se alojan las pepitas. Es-

tas son numerosas, chatas, de figura elíptica, ribeteadas de unos verdugillos, formados por la unión de los dos hollejos que contienen la almendra. Las especies más comunes en nuestras Canarias son las siguientes:—1.ª La calabaza de agua («cucurbita lagenaria») cuyas hojas son tiernas, lanuginosas, de un verde pálido, y casi redondas; las flores blancas; y su fruto con un gollete a la tercera parte de su altor, que lo divide en dos barrigas, de las cuales la superior es casi la mitad más pequeña que la inferior. Su pulpa es blanca y esponjosa, su cáscara, primero de un verde pálido, y en su madurez de un amarillo oscuro. Sabido es el uso que tiene después de endurecida, y por qué se le da el nombre de «calabaza de peregrino».—2.ª La calabaza llamada en Tenerife «pantana» o «boba»; en Canaria, «cabellos de ángel»; y en Castilla, «cidra cayote» («cucurbita latior»). Tiene la flor blanca, y es parecida a la «sandía» en la figura y lo liso de la cáscara, bien que es más sólida, enteramente blanca, y en algunas de un verde manchado con habas blanquecinas. Su pulpa es también blanca, aguanosa, cargada de fibras, por lo que sólo suele servir en dulce.—3.ª La «calabaza marañaño», que los franceses llaman «trompeta» («cucurbita longa»). Su flor es blanca, y su fruto a manera de un largo cilindro, que se suele torcer en figura de media luna o de caracol.—4.ª La «calabaza guinea», que los franceses llaman «potiron amarillo», y «calabaza de las Indias» («cucurbita máxima»). Es de flor amarilla, inflada en el fondo del cáliz, con las puntas del borde revueltas hacia fuera; hojas muy grandes, ásperas, velludas, y manchadas de blanco; y fruto de un tamaño monstruoso, pues excede a veces su peso de cuarenta libras, teniendo la figura de una esfera, chata por los polos, y surcada por los meridianos. El color de su cáscara es verde lustroso, ataraceado de amarillo, y el de su pulpa naranjado, con sabor dulce, jugoso y nutritivo.—5.ª La calabaza «buganga» («cucurbita pepo») de flor amarilla con el fondo de la campana estrecho,

y las puntas del borde rectas. Su fruto es más pequeño que el de la guinea, y tiene más de alto que de ancho. El verde de la cáscara está manchado de blanco, o de pajizo, y su pulpa es de un amarillo bajo.—6.ª La «calabaza de pata», igualmente de flor amarilla, llamada así por lo aplastado y lo pequeño. Su cáscara es de un verde oscuro. Regularmente sólo tiene de siete a ocho pulgadas de diámetro.—7.ª «Calabaza calabacín», de fruto pequeñito y tierno, muy a propósito para ensalada cocida... Las pepitas de calabaza son del número de las cuatro simientes frías mayores, que templan la sed febril, calman el ardor de la orina, etc. La pulpa cocida es laxante, refrigerante, y la recetan grandes facultativos en los mismos casos que el agua de pollo, de ternera, sueros, etc. La calabaza pertenece a la «monoesia singenesia».

CALABAZATE (*Pyrum Cucurbitinum*). Especie de pera que se cultiva en nuestras islas, de figura de calabaza, de mediano grosor en su diámetro, largucha hacia el pezón, y un poco disminuída hacia la cabeza. Tiene la cáscara verdosa, la pulpa tierna, el jugo agridulce, y las pepitas negras.

CALAMAR (*Loligo*). Viviente marino, especie de pez-insecto, que lleva la cabeza entre el vientre y los pies, y que toma vuelo en el agua. Llamóse «calamar», voz latina que equivale a «escribanía», por contener en su cuerpo un humor de color de tinta, y un hueso ternilloso en forma de pluma. El calamar tiene semejanza con el pulpo, y aún más con la jibia: la misma configuración de pies y brazos, de cabeza, de ojos, y del conducto por donde arroja la tinta, con que, al verse perseguido, enturbia el mar. Está guarnecido de ocho rejos pequeños, armados de chupaderos móviles; y de un pico duro, a modo de cotorra, con muchos dientes, vueltos hacia el tragadero. Los calamares andan en alta mar, unidos en bandadas. Sabido es que cuando se ven acosados de otros peces, además de entubiar el agua, se sirven de sus nadaderas para tomar vuelo, y saltar.

Su carne es dura e indigesta; sin embargo es sabrosa, y se come frita, o guisada en su misma tinta, con aceite, vinagre y pimienta.

CALCEDONIA (Lapis Chalcedonius). Piedra de chispa fina, y un poco transparente, de naturaleza de peder- nal, blanca, color de leche, con alguna tintura azul. Llámase también ágata blanca, por igualar a ésta en la dureza. La hay en nuestras islas, y tengo a la vista algunos trozos, en los cuales se nota la variedad siguiente:—1.^a Una especie de calcedonia de seis pulgadas de largo, y cuatro de ancho, hallada en la jurisdicción de Guía en Canaria, es de las que Wallerio apellida lactinosas, «chalcedonia griseo lactescens», piedra hermosa de bello lustre, con color de blanco de leche, en partes azulado.—2.^a Otra calcedonia más pequeña, de color de cera blanca del norte, traída de Fuerteventura.—3.^a Otra que se acerca un poco más al gris, que vino de la Gomera.—4.^a Otra, cuyo centro es un grupo cristalizado, y se encontró en el arenal del Arrecife de Canaria.

CALDERA (Cratera). Nombre que damos con toda propiedad a aquellas notables concavidades y simas, que abiertas en la tierra por las erupciones de los volcanes antiguos, presentan un gran hoyo con boca casi redonda, cuyo suelo profundo forma una media esfera. Las principales calderas que conocemos en nuestras islas son:—1.^a La del «Pico del Teide» en Tenerife.—2.^a La de la «Atalaya» en Canaria.—3.^a La de «Taburiente» en la Palma. Aunque la alta cumbre del Teide, vista de lejos, parece la punta o cúspide de una pirámide; tiene casi una milla de circunferencia, que es el borde de la caldera. Su figura es elíptica; el mayor diámetro tiene 140 varas, y el menor 110. Su profundidad no excede de 40. El mencionado borde se compone de riscos tostados, en parte rojos y en parte pálidos, o negros, haciendo hacia el oeste una quebrada. Su fondo se halla embarazado con muchas grandes piedras, sentadas so-

bre un género de masa blanca y encarnada, con algunos como remiendos de tierra, cuya costra permanece blanca mientras conserva su innato calor, pero a medida que lo pierde, se endurece. Si se hace de ella un bollo, y se le acerca fuego, arde como la flor de azufre, de que se ven abiertas, bajo de las piedras, mineras de color azul, verde, violado, rojo y amarillo brillante. Nótanse algunas grietas que arrojan, como respirando, un humo sulfúreo tan ardiente, que abrasa, y reduce a carbón el combustible que se le aplica. A pesar de la humedad que allí se advierte, todo anuncia el considerable calor que en las entrañas de aquel monte se conserva: humos, exhalaciones, azufres, sales, pomez, lavas, chorlos, vitrificaciones, calcinaciones, y tan vivo ardor en el suelo que apenas pueden resistirle cinco minutos los pies más bien calzados.—La caldera llamada de «Vandama» en Canaria, pago de la Atalaya, dos leguas al sudoeste de la Ciudad capital, no es menos digna de la curiosidad de un naturalista, por su admirable figura, su profundidad y redondez. Tendrá de diámetro más de un tiro de fusil, y su hoyo como 150 pies de altura, con sus laderas casi todas a plomo, en cuyas grietas y roturas hacen sus nidos varias aves, señaladamente las aguilillas y los halcones. Hay un manantial de agua pura, y su fondo espacioso está plantado de viña, con algunas palmas y otros árboles, casa, lagar y bodega, de vino de los más estimados. Junto al borde de esta caldera, por la parte del norte, se levanta una gran montaña de figura de pan de azúcar, cuya cumbre sirve de atalaya, y cuyo material y cantidad de mole están manifestando ser la misma porción de terreno que la explosión del fuego subterráneo arrancó del inmediato sitio, dejando abierta la concavidad de la caldera. Entre las materias tostadas de este cerro de la Atalaya, se encuentran algunas piedrezuelas compuestas de cristalitas negruzcos brillantes, pesados, agrupados y metálicos, con apariencias de mineral de estaño, o más bien de aquella sustancia, que los mineralogistas modernos llaman «spuma lupi», «wolfango» o «tungstein», la cual sólo se en-

cuentra en las minas de Alemania y de Bohemia.—La Caldera de «Taburiente» en la isla de la Palma, que sus primitivos habitantes llamaban «Ecewó», como quien dice, lugar fuerte, está situada a la parte del oeste, distante dos leguas del mar. Forma su borde una cordillera de cerros eminentes y escarpados, cuyas laderas, vestidas de pinos, palmas, dragos, laureles, retamas, y otros árboles, van a dar a un fondo de veinte y cuatro yugadas. Para bajar a ella sólo hay dos portillos, ambos harto difíciles: el del profundo barranco de las «Angustias» y el de «Adamacansis», que es el más trillado. En lo interior de esta caldera nacen diversas fuentes, algunas acidulas, cuyas aguas, más o menos frías, más o menos cristalinas, incorporándose entre sí, forman el bello arroyo de «Axerjo», que se echa en el mencionado barranco, por donde corre a los ingenios del azúcar en los pagos de Argual y Tazacorte. En aquella estupenda concavidad se encuentran muestras de sustancias metálicas y minerales, variedad de piedras, espatos, mármoles, alabastros, cristales de roca, etc.—También merecen atención en la isla del Hierro otras dos calderas curiosas, a saber: la Caldera de «Fireva», cerca del lugar de El Golfo, que es bastante profunda, y su fondo capaz de un cahiz de trigo de sembradura, y la que está no lejos de la villa de Valverde, sumamente bien hecha.

CALMAS (Malacrae). Son una cierta extensión de mar, junto a las tres islas de Canaria, Tenerife y Gomera, cuyas aguas están a cubierto de las constantes brisas o vientos nordestes, a causa de la gran elevación de las cumbres, que no les permiten correr al otro lado. Al sudoeste de Gran Canaria se extienden estas calmas de veinte a veinticinco leguas. Las de Tenerife sólo llegan a quince. Las de la Gomera a diez. Y las de la Palma a treinta. Cuantos más recios son los nordestes, tanto más peligroso es para un bajel pequeño, o sin cubierta, el entrar en el distrito de las calmas. En la fuerza de una tormenta, aunque las olas del Océano se le

vantan como montañas, sin embargo se forman sucesivamente, y se dan lugar unas a otras; pero en nuestras calmas, como están las aguas rebalsadas, hacen terrible resistencia a las olas que llegan hacia ellas, y ocasionan reventazones, a manera de las que se experimentan cuando hay mucha marejada sobre una costa; bien que esta zozobra sólo se experimenta a la entrada de dichos parajes, pues si se adelanta la embarcación hacia el centro, encuentra un mar absolutamente llano y tranquilo, de donde es harto difícil el volver a salir para hacer viaje.

CALLAO (Siliculus). Nombre tomado del idioma francés «callou», con que se conocen en nuestras islas aquellas piedras rodadas, llamadas en castellano «peldillas» y «guijarros». Encuéntranse con muchísima abundancia en nuestras riberas, formando muchas de sus playas. Por punto general son estas piedras de figura oval, redondeadas, chatas, de distintos tamaños y de varios colores, según es la masa y la calidad de la sustancia lapídea de que son fragmentos. Parece muy verosímil la suposición de que lo liso y esférico de su figura proviene de haberlas batido, agitado, rodado y estrujado unas contra otras, las inquietas olas del mar, durante muchos años; pero confunde la observación de hallarse gran número de estas mismas piedras rodadas sobre algunos cerros en parajes muy distantes de las aguas del mar. Entre otros puede servir de ejemplo el de la llanura que llaman del «Callao» en la isla de la Palma, pues estando en lo más elevado de la tierra, como que se sale a ella en pasando la cumbre, y la que llaman «Pared de Roberto del Diablo», se registra toda cubierta de callaos, a semejanza de una playa marítima. No es menos admirable aquella muralla o pared que la Naturaleza fabricó en el filo de la misma cumbre, que divide la isla en dos declivios. Parece hecha de piedra suelta, bien tajada y bien encadenada, teniendo en partes como dos varas de ancho: y a no ser un portillo natural, no se podría transitar fácilmente de una banda

a otra. Estas observaciones contribuyen a comprobar las considerables revoluciones que ha padecido nuestro Globo en todas sus partes.

CAMARON (*Cancer Squilla*). Marisco crustáceo de nuestros mares, parecido en pequeño a la langosta marina, por lo que en Castilla se suele llamar «langostín». Habita en el agua, y no en las peñas. Tiene el cuerpecillo encorvado y jiboso, en la cabeza un cuernecillo erizado de dientes, rodeado de muchas barbillas, semejantes a las raspas de una espiga, los ojos negros, como dos cuentas de abalorio; y el tronco, surcado de muescas, con seis pies y dos manos. El mayor camarón no excede ni en lo largo ni en lo grueso al tamaño del dedo auricular. Su color pardusco, se vuelve encarnado después de cocido. En tirando de su cabeza, sale toda su carne, que casi se reduce a la cola. Esta se come en sopa, tortilla o escabeche.

CAMELLERA (*Centaurea Calcitrapa*, Lin.). Planta de la familia de los «cardos», que se cría en los campos de Canaria, Fuerteventura y de Tenerife. Sus tallos son estriados, vellosos, ramosos, rojizos, y vestidos de pocas hojas. Estas, muy distantes unas de otras, y son enteras, alanzadas, larguchas, felpudas, con una espinita sutil en el extremo, y de un verde blanquecino, sin pezón; pero a los lados de su base suelen tener dos brácteas, o pequeñas hojuelas, en cuyo centro hay unos filamentos plumosos, que son el embrión de alguna nueva flor. Las flores se presentan en el remate de los ramos, sobre largos pedúnculos, ofreciendo cada una la figura de una estrella con nueve o diez radios, formados de las escamas calicinales, que son largas, acanaladas, muy vellosas, duras, verdosas, y con una espina en el extremo. El disco, o centro de la flor es amarillo, y se compone de floroncitos, o flósculos, de los cuales los de la circunferencia son estériles. Los fértiles del medio dan una semilla sin vilanos. Es planta reputada por sudorífica, febrífuga, propia para corregir las obstrucciones

y muy recomendada su raíz contra los dolores nefríticos y la ictericia. Los franceses le dan el nombre de «cardo estrellado»; y los latinos el de «calcitrapa», por razón de que su cáliz afecta con sus puntas la figura de las calcitrapas, especie de los que llaman caballos de frisa en la guerra. Pertenece a la «singenesia poligamia frustranea».

CAMELLO (*Camelus*). Animal grande, robusto, de figura extraña, cuello muy largo, ojos saltones, orejas pequeñas y redondas, labio superior hendido, sin dientes incisivos en la misma quijada, gorguera de pelos en el gáznate, piernas muy zancudas, pata hendida... Es originario de la Arabia, y esclavo del hombre en donde quiera que existe, con imponderable utilidad de sus dueños. Traído del Africa a Fuerteventura y Lanzarote, luego que los primeros conquistadores y pobladores de ambas islas conocieron las ventajas que sacarían de sus servicios, hallaron allí los camellos un clima favorable, para la multiplicación de su especie, y desde entonces hacen parte de las conveniencias de aquellos naturales, criándose a muy poca costa. El camello es extremadamente frugal y sobrio. Susténtase con los pastos más despreciables de los campos, y bebe de una sola vez para algunos días. Es a propósito para nuestros arenales y terrenos pedregosos. Camina muchas millas sin fatigarse, y viene a ser como un carruaje viviente para transportar grandes cargas, pues lo menos que puede soportar son 600 libras, y algunos más de mil. Se cree, que su corcova hereditaria, compuesta de una sustancia fungosa, no tuvo otro principio que la compresión habitual del enorme peso; como también de la situación que toman, cuando se les carga y descarga, aquellas callosidades que tienen bajo del pecho, y en las articulaciones de las piernas. Estos tristes animales deben padecer mucho, pues aunque a la primera señal doblan las rodillas y se echan por tierra para recibir la carga, suelen dar gritos lamentables, especialmente cuando el peso es exorbitante. No necesita el camello de látigo.

ni de aguijón para acelerar el paso, pues basta para conseguirlo el sonido de las cencerros, o el canto monótono del camellero. En el tiempo del celo, que dura cuarenta días, y acaece todos los años en primavera, les sale de la boca una o dos vejigas rojizas; entonces comen muy poco, se enflaquecen, acometen, muerden y derriban los hombres, sin exceptuar a su propio amo. El preñado de la hembra es de casi un año, y el camellito o «majaluto», mاما otro tanto tiempo, siendo su carne sana, del mismo sabor de la ternera, y buena para hacer tasajos. La leche de camella es gruesa y de buen alimento, si se mezcla con mayor cantidad de agua; de ella se hacen quesos. Estos animales mudan todos los años el pelo, de que se fabrican telas finas, y aún sombreros. Aún sus excrementos son útiles, pues de su estiércol y su orina se fabrica la sal amoniaca. Un camello vive ordinariamente cuarenta años; y los de Fuerteventura han servido algunas veces de trincheras y parapetos contra los enemigos.

CAMINERO (Ficedula). Pájaro llamado también «corredor» en nuestras islas, y es el «becáfico», o «zorzal» de los castellanos. Tiene cinco pulgadas desde el pico hasta el extremo de la cola; y siete, de una punta a la otra de sus alas; la cabeza y toda la espalda es de un pardo oscuro; el pecho y el vientre blanquecinos, con algunas pintitas de color de mohó de hierro; los cañones de las alas parduscos, ribeteados de blanco; los diez de la cola también pardos, pero los posteriores de ambos lados, blancos por mitad. El pico afilado; las narices descubiertas; pies amarillentos de cuatro dedos, de los cuales el posterior tiene la uña mayor y más encorvada. Los becáficos en Europa, son bocado delicioso cuando están gordos. Son comunes en nuestro país. Aliméntase de insectos, pero con preferencia de los higos y de las uvas. Las hembras hacen su nido con mucho arte, en parajes donde no es fácil descubrirlos.

CAMPANILLA (Campanula). Planta que se cultiva en nuestros huertos, de tallos sarmentosos, y ramosos,

que se enredan en donde pueden, por lo que la llaman ordinariamente «marañuela» en Canaria. Sus hojas radicales están hendidas profundamente por arriba, pero las de los tallos son acorazonadas en punta, vellosas, enteras, con pezón. La flor es grande, campanuda, de un hermoso color purpúreo, listada, con cinco rayas rojizas; cáliz de cinco puntas, cinco estambres y un ovario, cuyo puntero, mayor que los estambres, remata en tres filamentos anillados. Esta flor es efímera, pues dura solamente un día, y luego se marchita y arruga. Su fruto es una cajilla esquinada con muchas semillas. Pertenece a la «pentandria monoginia».

CAMUESA (*Malum Baeticum*, Duham.). Especie de manzana delicada, sabrosa y aromática, que llaman los franceses «calville». El manzano camueso es de mediana estatura, fértil y vigoroso. Sus hojas, ovales en punta, un poco menos estrechas hacia el pezón, orladas de diente-cillos finos. La flor, de pétalos más largos que anchos, cóncavos, y disciplinados de rojo. Su fruto es una manzana pequeña, de figura algún tanto cónica, con un pezón grueso; el ojo estrecho y cerrado, sobresaliendo entre diez surcos, cinco de los cuales se extienden de alto abajo, cáscara, de un bello color encarnado por la parte que el sol la ha herido, y de un blanco de cera por donde la cubren las hojas, y pulpa blanca con cierto reflejo rojizo por el lado más encendido de la cáscara. Las camuesas en dulce son sumamente deliciosas. Lineo da a este fruto el nombre de «pyrus malus».

CANARIO (*) (*Passer Canarius Chloris*). Pájaro famoso, que siendo peculiar de nuestras islas, fué transportado a Europa, donde sólo se cría en pajareras, y logra por su bello canto, la primera estimación de las naciones. Los franceses le dan el nombre de «serin», y de «canari». Es del tamaño del jilguero; con pico cónico, blanco, e igual, que remata en punta gruesa y pequeña. De esta punta al extremo de la cola tiene cinco pulgadas, y desde el de una ala al de la otra, poco

más de siete. Estas mismas alas recogidas se extienden hasta la mitad de la cola, la cual es algún tanto escotada. Los pies y sus uñas son de un blanco rojizo. El color de su pluma, en este su país natal, es verdoso y cabiprieto; pero los de la casta europea tienen color de paja, y entre ellos algunos blancos, con pintas amarillas y moño. Los que más se aprecian en todas partes son los más pequeños y de cola más larga: y en nuestras Canarias, los de la Alegranza. Estas avecitas fabrican sus nidos con pelo, lana y pluma, en los árboles y las breñas, donde la hembra pone cuatro huevos, y hace al año dos crías. Los canarios que hay en «Elba», isla del Mediterráneo, proceden de los que llevaba de nuestras islas cierta embarcación que naufragó en aquellas costas. De la mezcla de una pájara canaria con un pintacilgo resultan unos mestizos de bella pluma y canto, de modo que hasta las hembras suelen gorjear, pero no procrean. El sustento preferido de los canarios es el alpiste, y cuando se les cuida bien, viven quince o veinte años. Véase ahora lo que dice Valmont de Bomare tratando de esta preciosa avecita: «Forma elegante, porte ligero y fácil, vistosa pluma, canto meloso, alegría, aseo, sociabilidad, todo enamora en este insigne músico de nuestras habitaciones. El posee también el talento de agradar a las damas, y con particularidad a las jóvenes que los acarician: atenciones, cuidados, complacencias, halagos, todo ejercitan... Se oye con placer a un canario, aún cuando no ha tenido otro maestro que la naturaleza; pero aquellos cuyos gorjeos han sido modificados por la educación, suelen silbar varios aires de flauta, sin confundirlos. El canario no es ingrato: reconoce los favores de su ama, la hace fiestas, y por las mañanas le pide el desayuno con brinquillos, vueltas y revueltas, chillando, batiendo las alas y cantando casi hasta perder el aliento. No es posible observar sin asombro lo que la paciencia y la constancia llegan a hacer con estos animalitos. El público vió en la Feria de San Germán, de París, año de 1760, un canario que sabía distinguir exactamente los colores; formaba con letras

sueltas las palabras que le pedían; señalaba muy bien con cifras la hora y los minutos del reloj que se le mostraba; y hacía las cuatro reglas de aritmética con sus quebrados». Hay un tratado sobre el origen de los pájaros canarios en Europa, el modo de criarlos y el de curarlos de sus dolencias, escrito por Wichede y Hervieux, el cual se ha reimpresso muchas veces.

CANGREJO (Cancer). Marisco crustáceo y anfibio, de que tenemos distintas especies en nuestras costas. Diferénciase de la «langosta» y el «lobagante», en que éstos tienen el cuerpo largucho, y el cangrejo redondo. Su cola se compone de tabletillas, y está doblada hacia abajo, encubriendo los numerosos huevecillos de la hembra. Su cabeza no está separada del cuerpo. Tiene ocho piernas y dos brazos, con dos fuertes uñas que se suelen llamar bocas. Las piernas delanteras son las más gruesas, y cuando se le rompe alguna, le nace otra en su lugar. Andan de lado. Los más conocidos en nuestras islas son los siguientes:—El «cangrejo moro», cuya concha es lisa y de color carmesí después de guisada; las piernas delgadas y largas; el brazo diestro más grueso que el siniestro; dos cuernecillos en la frente: y la carne negruzca.—El «cangrejo velludo», que tiene pintas oscuras en las puntas de las uñas, las cuales están erizadas de dienteillos como una sierra, dos cuernecillos también en la frente, además de muchos punzones; las piernas vellosas; la concha labrada, y encarnada después de cocida; y su carne blanca y sabrosa.—El «cangrejo de figura de corazón», cuya concha es muy dura y convexa, adelgazada hacia la frente, en la cual sobresalen dos púas agudas acompañadas por los costados del cuerpo de otras más pequeñas, que se interpolan con otras aún más cortas, hallándose igualmente la parte superior de la misma concha, sembrada de puntitas, que la hacen muy escabrosa.—El «cangrejo jaca», crustáceo pequeñito, cuya concha, de figura oval, tiene una pulgada de ancho y media de largo; las piernillas menudas; los brazos grandes, a proporción; negruzco y po-

co labrado por encima; blanquizco y lustroso por debajo. Sirve de cebo y de carnada para la pesca de viejas y de otros pescados.—El «cangrejo parásito», muy pequeño, que conociendo lo delicado que es su propia concha, para ponerse a cubierto de todo insulto, se guarnece en las rendijas de las peñas, o en las conchas de los otros mariscos. Entre esta última especie, el más famoso es el llamado «Bernardo el Ermitaño». También la araña pertenece al género de los cangrejos. Véase Araña.

CANTUESO. Véase Romanillo.

CAÑA (Arundo). Planta útil, común y conocida, que prospera admirablemente en nuestras islas, y es en grande lo mismo que la grama en pequeño. Su raíz, larga, gruesa y pulposa, arroja muchas varas, rectas, redondas, lisas, lustrosas, de más de diez y ocho pies de largo, y de dos pulgadas de diámetro por la parte del tronco, con nudos a trechos como de una cuarta, verdes a los principios, y en su madurez amarillas. Estas varas se ramifican, brotando en la parte superior algunos gajos y pimpollos. Sus hojas, a manera de las de una espada, suelen tener de largo una tercia, y son verdosas, ásperas, acanaladas, y abrazan por sus bases el tallo. Las flores rojizas nacen en el extremo en forma de panojas. Consta cada una de tres estambres, que salen de las glumas, o cascarillas, y de dos ventallas agudas, con dos ovarios, cuyas semillas son larguchas con vilano plumoso. Las cañas se crían en los terrenos aguanosos y frescos, donde se multiplican fácilmente por medio de sus brotes. Los usos y utilidades de un cañaveral son bien notorios, pues las cañas se emplean en techos de las casas humildes, en cielos rasos de las más opulentas, en cañizos y biombos que dividen las casas, en cañas de pescar y de encender, en canastas y cestos, en bastones livianos para el paseo, en palizadas de huertos y jardines, catrecillos de camas, rucas, torcederas, devanaderas, canutos para envolver seda, peines de telares, jau-

las, estuches, flautas, zampoñas, etc. Sus hojas y pimpollos son un buen pasto para las vacas y otras reses. Pertenece a la «triandria diginia».

CAÑA DE BASTON (*Arundo Botangus*, Lin.) O caña de Indias, que se cría en el Oriente, sobre las costas del Estrecho de Málaga, cuya consistencia es leñosa, porosa, liviana y flexible, con nudos muy distantes; corteza sumamente lisa, lustrosa, de color de miel. De esta especie de caña tenemos la muestra en el predio llamado del Cascajo, en Telde de Canaria, de que se ha hecho ya algún bastón. Sus hojas alternas son más pequeñas, más suaves y más finas que las de la caña común; sus tallos más ramosos, y sus nudos formados de unos tuberculillos agraciados.

CAÑADULCE (*Arundo Caccharifera*, Lin.). Caña del azúcar, planta gramínea preciosísima, de cuya médula jugosa se extrae aquella sal esencial, que hace la delicia de las naciones. Su raíz arroja muchas varas de ocho a doce pies de alto, y dos pulgadas de diámetro, con nudos y articulaciones a cada tres pulgadas, lisas en su corteza, lustrosas, amarillentas, llenas de una pulpa fibrosa, suave, blanca y succulenta. Tiene en cada nudo una estípala, o verruguilla de figura de corazón. Sus hojas alternas, de cinco cuartas de cumplido, y como dos pulgadas de ancho, muy puntiagudas, enteras, acanaladas, duras, de un verde oscuro, pero blanquiza la canal, y abrazando el tallo por su base, la cual está cubierta de un vello áspero. Florece a los once o doce meses, echando en el remate de la caña una panoja de dos pies, compuesta de muchos palillos con ramificaciones numerosas, vestida de una pelusa fina a manera de seda floja. Cada pie no florece más de una vez. Este vegetal interesante, traído por los Arabes desde la India a Chipre y a Sicilia, y de allí a la isla de la Madera por los Portugueses, halló desde luego en nuestras Canarias un clima tan connatural, que en pocos años se hizo el azúcar una de las principales mercaderías que las acreditaron. Es constante que en la

de Gran Canaria hubo hasta doce ingenios, o trapiches; en el valle de la Orotava de Tenerife, tres; en Hermigua y Valle Hermoso de la Gomera, dos; y que todavía existen los tres de Argual, Tazacorte y los Sauces, en la isla de la Palma; y el de Adeje, al sudoeste de Tenerife, sin contar con los pequeños de Daute y de Zamora. Las primeras cañas dulces que se cultivaron en América se llevaron de nuestras islas, con la idea de los trapiches, y el modo de fabricar el azúcar.

CAÑAFISTULA (*Cassia Fistula*, Lin.) Corrupción del nombre botánico «casiáfistula», árbol grande, del género de las casias, cuyas flores son muy vistosas, y sus vainas dotadas de una pulpa medicinal. Criase naturalmente en Egipto, y en ambas Indias, sin que yo sepa que exista en nuestras Canarias otro individuo de su especie que el que está en la huerta del «Cascajo», jurisdicción de Telde en Gran Canaria. La corteza de su tronco es unida, de un gris ceniciento, y la de las ramas verdosa. Sus hojas nacen alternas, y cada una se compone de seis pares de hojuelas, ovales en punta, de un verde hermoso, lisas, enteras, de textura fina con venecitas sumamente sutiles, largas de tres a cinco pulgadas, y dos de ancho hacia su base. Florece en abril y mayo, cuando todavía se halla desnudo de sus hojas. Sus flores son grandes, amarillas, con cáliz de cinco puntas cóncavas, levas y caducas; cinco pétalos casi redondos, desiguales; diez estambres, también sin iguales, tres de ellos muy chicos y estériles, otros tres grandes y cuatro medianos; y un ovario, cuyo fruto es una vaina cilíndrica, largucha, recta, negruzca, leñosa, con pepitas chatas, duras y amarillentas, engastadas en unas celdillas de pulpa dulce y azucarada. Como estas flores se presentan en grupos de veinte a veinte y cinco, sobre pedúnculos flexibles, se ven luego estas vainas pendientes en varios manojitos. Usanse en calidad de purgante suave y laxante del primer orden.

CANAHEJA (*Férula*). Planta conocida que medra con notable vigor en los terrenos encumbrados de nues-

tras islas, señaladamente en la de Canaria. Tiene grandes raíces, negruzcas y vivaces. De ellas se levantan unas cañas de más de doce pies de alto, y pulgada y media de diámetro, junto al tronco, livianas, fibrosas y esponjosas por dentro, redondas, duras en su madurez, con nudos a largos trechos, sutilmente estriadas, lisas, verdes a los principios, y por último de un pardo amarillento. Sus hojas que salen de los nudos ramificados, son verdinegras, parecidas, en lo muy recortadas, a las del hinojo, aunque de tiras más anchas, abrazando la caña por su base. Las flores brotan de los extremos de las ramas (encima de unas brácteas, o escudetes alzados) en forma de borlas amarillas, compuestas de parasolitos espesos. Consta cada una de cinco pétalos pequeños; cinco estambres, larguchos, retorcidos hacia dentro; y dos ovarios, cuyas semillas chatas revientan con estallido, cuando están maduras. La cañaheja o «férula» era en lo antiguo la vara de los pedagogos, o maestros de niños, de donde le vino a la palmeta el nombre latino de «férula». Igualmente era el báculo de los viejos, por ser no menos liviana que firme; y el cetro de los Emperadores del Bajo Imperio. En la Grecia se ha usado siempre de las fibras blancas y esponjosas de lo interior de esta caña como de una excelente yesca para que prenda el fuego, y llevarlo de una parte a otra, pues éste las va consumiendo lentamente sin menoscabar la corteza. Las hojas las comen las cabras.

CAPARROSA (*Vitriolum Ferreum*, Lin.). Sal metálica natural, formada del ácido sulfúrico y del hierro en lo interior de la tierra, cuando las sustancias llamadas «piritas» se descomponen con el contacto del agua, y aún del aire. Aunque el naturalista conoce variedad de caparrosas, la que hay en nuestras islas, que yo sepa, es la que se encuentra con abundancia en el territorio de Valle Hermoso de la Gomera, y en las lavas volcánicas de Lanzarote. Pertenece a la especie que ellos llaman «piedra atramentaria» y «piedra vitriólica», que es el resultado de las piritas vitriólicas descompuestas, y cubiertas de cierta florescencia amarilla, conservando un colorcito

gris, lleno de punticos brillantes, cuyo sabor es sumamente estíptico, igual al que tiene la tinta de escribir. Hácese en efecto con ella una muy buena tinta, echándola en disolución de agalla. Valmont de Bomare asegura que esta especie de caparrosa dura, llamada «sory» en Egipto, es poco conocida. Pasa por desecativa y astringente.

CAPIROTE (*) (*Finchula Atricapilla Canariensis*, Lin.)

Pájaro tan conocido en nuestras islas como estimado por su canto. Es nuestro ruiseñor, y se parece mucho a él, por ser ambos de la casta que los franceses llaman «faux-vete», del género de los becáfigos. Tiene de largo cinco pulgadas, y ocho de vuelo. Cuando sus alas están plegadas le cubren hasta la mitad de la cola. Luego que el macho deja de ser polluelo, se distingue por una gran mancha negra como de terciopelo sobre la cabeza, la que le ha dado el nombre de «capirote». Las plumas de su espalda son de color gris oscuro; la garganta y el vientre, de un ceniciento claro; el pico negruzco y afilado con narices patentes, y en su base unas delicadas cerditas; las uñas del color del pico, y los pies aplomados; ojos grandes, negros, despiertos... ¿Quién no celebrará el gorjeo de este precioso pájaro isleño? Es suave, fuerte, lleno, claro, sostenido, vario, dotado de acentos expresivos y modulaciones graciosas. Canta durante temporadas más largas que el ruiseñor. Habita y se complace en las arboledas, en las huertas y en los jardines, animándolo todo con sus ligeros movimientos y sus acentos divertidos. Vive de insectos y de frutas; es ave vivaracha y alegre; en cualquiera espesura hace su nido, no muy alto del suelo, donde la hembra pone de cuatro a cinco huevos verdosos, manchados de pardo, y el macho alterna con ella en la incubación. Críanse los capirotillos en jaulas con mucha más facilidad que los ruiseñores, porque son más amables, susceptibles de reconocimiento y afición: así cuando se acercan a ellos sus amos, corren con ansia hacia las varillas de su prisión; se esponjan, baten las alas y manifiestan su cariño con un acento particular.

El tiempo de la muda es para estas aves muy crítico, se callan, se entristecen, pierden la pluma y muchos mueren.

CAPUCHINA (*Tropaeolum*, Lin.). (*Cardaminum*, Tourn.). Planta originaria de Méjico, tan estimada en los jardines de Europa como vulgar en los campos de nuestras islas donde se cría, naturalmente, formando largos y floridos entapizados. Conócese en Tenerife con el nombre de «marañuela», y en Canaria con el nombre de «pajarita de muerto», que se da a varias flores. Algunos botánicos la llaman también mastuerzo de Indias, «*nasturtium indicum*». De su raíz nacen unos tallos herbáceos, largos, sarmentosos, lisos, flexibles, que se enredan en lo que encuentran. Sus hojas son casi ochavadas, alternas, lampiñas, de un hermoso color verde por dentro, y un poco pálidas por fuera, con un largo pezón, al cual se une, no por su orilla inferior, sino por el medio de su diámetro. Las flores grandes, de un bello naranjado o amarillo, con penachos o líneas negras en sus bases interiores, se presentan distantes unas de otras. Consta cada una de un cáliz amarillo, dividido en cinco porciones puntiagudas, y un nectario, o espolón largucho por detrás, a modo de capucha, cinco pétalos desiguales, dos de los cuales son mayores, y tres más pequeños, dotados de unos menudos filamentos como barbas; ocho estambres cortos, desiguales e inflexos, con anteras o borlillas oblongas, y un ovario estriado de tres esquinas obtusas, cuyo fruto son tres cajillas, con tres semillas casi redondas y surcadas. Las damas francesas gustaron en un tiempo del olor que la capuchina comunica a los polvos para la cabeza. Como su sabor es parecido al del mastuerzo, es muy común la industria de escabechar en buen vinagre los botoncitos más verdes de esta flor, que prefieren algunos a los de las alcarras. La hija del célebre Lineo fué la que primero observó la rara propiedad que tienen estas flores de la capuchina, de arrojar unas chispitas luminosas por las noches durante las calores de julio. De las hojas de esta agradable

planta, asegura el famoso físico Ingehouz haber sacado por medio del agua y del sol, un aire vital desflogistado, que ahora llaman «oxígeno», más puro y en mayor cantidad que de los otros vegetales. Pertenece a la «cotandria monoginia».

CARACOL (Cochlea). Que en Canaria llaman «chuchango», especie de gusano hermafrodita, ovíparo, sin pies, ni huesos, con cabeza de cuatro cuernecillos flexibles, en dos de los cuales se cree que tiene los ojos; boca larga; cuerpo y espalda plegados; vientre viscoso; metido el animal en una concha de cinco espiras, sólida y liviana, por la cual se asoma, y con cuya carga sabe arrastrarse y trepar a los altos árboles, dejando por donde pasa el rastro de una baba plateada. Sírvese de ese humor glutinoso, de que abunda todo su cuerpo, para pegarse a las paredes; y porque el calor del sol no se lo disipe, busca los parajes húmedos y sombríos. Las conchas de algunos caracoles tienen las volutas, o espiras ravadas de color acanalado y blanco; otras son blancas enteramente. Durante el frío del invierno se encierra el animal en ella y atabica con sus espesas babas la puerta; mas, así que mejora el tiempo, se pone en acción, y a favor de la noche, marcha a roer las hojas tiernas de las plantas, con daños de frutales, huertas y viñas, mientras los buscan a ellos los lagartos y ranas para devorarlos. Sabido es el uso que se hace de los caracoles en las mesas de los aficionados a este plato, cuya salsa, como dice el adagio, suele valer más.

CARACOL. Véase Concha.

CARDILLO (Scolymus Hispanicus, Lin.). Planta de la familia de los cardos y del genero de las alcachofas, que se cultiva y alporca en huertas, y nace naturalmente en los sembrados. Su tallo es de dos o tres pies de alto, acanalado, ramoso, fibroso, tierno y suave de comer, con hojas profundamente recortadas, erizadas de espinas y flores flosculosas de color morado. Pertenece a la «singenesia poligamia aequalis».

CARDILLO (*Carthamus Canescens*, Lin.). Nombre que igualmente se da en Canaria a una planta del género del «alazor», parecida a los cardos, pero de carácter distinto. Créase en nuestros campos de Tenerife y en la jurisdicción de Teror en Gran Canaria. Tiene el tallo recto, ramoso, señalado con las cicatrices membranosas, y espinitas sutiles, que van dejando las hojas. Estas son espesas, de siete pulgadas de largo, angostas, alzadas, lisas, blancas por fuera, de un verde pálido por dentro, orladas de diente-cillos distantes, que rematan en una espinita amarillenta, sirviéndolas de pezón su misma base que se va estrechando hasta escurrirse sobre el tallo. Sus flores nacen reunidas, y sentadas en los extremos de las ramas; son flosculosas, compuestas de muchos floroncitos rojizos, que todos forman una figura cónica, guarnecida de brácteas o chapetas espinosas, cuyos cálices lanuginosos llevan unas escamillas terminadas en estrechos apéndices, igualmente armadas de espinitas en el contorno, circunstancia que distingue el alazor o cartamo de los cardos, pues estos sólo tienen una espina en el remate de sus escamas calicinales. Es planta de agradable aspecto y pertenece a la «singenesia poligamia aequalis».

CARDILLO SILVESTRE (*Scolymus Congestus*, Tournefort, Lamarck). Planta espinosa, con la traza de los cardos, de poco más de un pie de alto, ramosa, con hojas ásperas, recortadas a lo largo, con puntas nervosas, que rematan en espinas blanquizas. Sus flores son amarillas, semi-flosculosas, que van ordinariamente de tres en tres y a veces de cuatro en cuatro. Compónese el cáliz común de unas hojuelas cumplidas y cada semi-flósculo, es a manera de una cintita que acaba en cinco piquillos; tiene cinco estambres muy cortos; un gérmen oblongo, que es mayor que ellos, y una semilla triangular, sin ningún vilano. Créase en terrenos incultos de Canaria y la gente del país suele llamarle también de «cardo santo».

CARDO (*Carduus*, Lin.). Género de planta, que abunda casi en todos nuestros terrenos incultos con grandes medras, siendo su distintivo tener las hojas espinosas, escurridas por sus bases sobre el tallo; y las flores con cáliz aovado, un poco barrigudo, compuesto de numerosas escamas sobrepuestas, y de hechura de hierro de lanza, con una espina por remate. Estas flores flosculosas constan de muchos florcillos encañutados, divididos por su borde en cinco puntas, todos reunidos sobre un receptáculo común, cargado de pelos; cuyo fruto son unas semillas de tres lados, coronadas de un vilano o plumilla. Tenemos diversas especies de cardos; pero los que yo he podido reconocer hasta ahora, son:—1.º El «cardo borriqueño» (*carduus lanceolatus*), Lin), de tallo de dos pies de alto, ramoso, acanalado, de un verde blanquecino, con una como membrana espinosa a lo largo por cada lado, formadas de las bases de las hojas. Estas son larguchas, recortadas profundamente en tiras estrechas, blanquizas, un poco velludas por debajo y erizadas de espinas. Sus flores nacen sobre los extremos de los tallos, de tres en tres, o de cuatro en cuatro, filachudas y de color purpúreo.—2.º El «cardo estrellado» (*carduus stellatus*, Lin.), cuyo tallo de poco más de un pie, es recto, cilíndrico, estriado, blanquecino, ramificado en la parte superior, y de cuyos espesos gajos brotan, rematándolos, unos botones erizados de fuertes púas, que abiertos son unas flores de color violado, como felpudas. Las escamas de sus cálices, largas, duras, estrechas y espinosas, forman una elegante estrella. Su raíz pasa por aperitiva, diurética, emenagoga y afrodisiaca.—3.º El «cardo María» (*carduus marianus*, Lin.), de hojas triangulares, recortadas, espinosas, de un bello verde, manchado de líneas blancas, con flores color de vino tinto. Es planta diurética.—4.º «Cardo santo» o «cardo-huso». Véase **Rapazayo**.—5.º «Cardo cristo». es el «*carthamus lanatus*» de Lineo, especie de «alazor», congénere del llamado azafrán de la tierra.—6.º El «cardo salvaje», «*carthamus*

salicifolius» de Linceo el hijo, es otra especie de «alazor». Véase la palabra **Alazor Canario**.—7.º Tenemos otra especie de «cardo barriqueño», que es el «carduus acanthoides» de Tournefort. Su tallo es como de una vara, ramoso, acanalado, algodonoso, de un verde blanquecino, guarnecido por los lados con un aletón delgado, recortado con dientes espinosos. Las hojas van distantes unas de otras y son larguchas, algodonosas por debajo, con recortes angostos y espinas. Sus flores son moradas, dispuestas en ramilletes de tres o cuatro en los extremos de los gajos, con cálices oblongos, formados de escamitas rectas, y las semillas llevan unos vilanos finos un poco pajizos.—8.º También tenemos el «carduus virginianus» de Linceo, cuyo tallo es de vara y media, ramoso, algodonoso, con hojas sentadas sin pezón, recortadas, orladas de espinas. Cada gajo lleva una sola flor de color purpúreo, y el cáliz se compone de muchas espinitas suaves muy abiertas.—9.º Asimismo se tiene vulgarmente por cardo otra especie de alazor, de flor azulada, que es el «carthamus caeruleus» de Linceo, y el «carduus caeruleus» de Morison. Véase la palabra **Alazor**, dicho.—10.º También se cuenta vulgarmente entre los cardos del país, la «toba», que es el «onopordum acanthum» de Linceo. Véase **Toba**.—11.º Y el «cardillo silvestre», que es el «scolimus congestus» de Linceo. Véase **Cardillo**.

CARDON (*) (*Euphorbia Canariensis*, Lin.). Nombre que damos generalmence al «euforbio», arbusto indígena y peculiar de nuestras Canarias, celebrado por Linceo y por los más sabios botánicos. Créase en todas estas islas (menos en Lanzarote) con la mayor abundancia que es decible, pues lo producen los terrenos incultos más pedregosos, los precipicios de los barrancos, los andenes y dehesas de las costas del mar y medianías, ocupando a veces cada pie la circunferencia de un gran solar y elevándose al alto de una casa. Sus tallos son unas cañas de cuatro, y más comunmente de cinco ángulos y lados, largas como de ocho pies, sobre cuatro

de grueso, desnudas, sin otras hojas que unos verdugoncillos callosos a lo largo de las esquinas, armado cada uno de dos púas pequeñas. Por una de dichas esquinas brota otra nueva caña, que es el modo que tiene el cardón de extenderse y ramificarse. Todas las principales cañas forman al arrancar de su común raíz una curvatura hacia arriba, que las hace semejantes a los brazos de una enorme araña de luces. Estas cañas son buecas, con algunas ventallas membranosas a ciertas distancias. Su corteza es poco firme, y la película, que la cubre, es macilenta en las cañas nuevas, de un verde oscuro en las más robustas y de color de ceniza en las más viejas. En la parte superior de los ángulos de cada penca, nacen en fila unos botoncitos, o flores sin pezón, constando cada una de un cáliz purpúreo de diez puntas; diez o más estambres; y un ovario triangular, cuyo fruto en una cajilla con tres semillas redondas. El jugo propio del cardón es una leche muy blanca, espesa, acre, corrosiva, nauseabunda, y en tanta copia que a la más ligera incisión corre con abundancia. Para recoger esta leche es necesario cubrirse bien el rostro, pues aún su vapor y su tufo ocasionan escoriaciones y ronchas. Ella es un erhino y estornutatorio violento: un purgante drástico terrible, por lo que médicos griegos y árabes reconocieron en la goma-resina del euforbio, cuando por hallarse resequida y añeja, parece más suave, una poderosa virtud para expeler las serosidades del cuerpo; bien que nunca purga sin causar sudores, fríos y desmayos, con peligro de inflamación. Sin embargo se ha creído útil para sacudir las membranas de las entrañas atacadas de parálisis y un buen estimulante en los afectos soporíferos; aunque lo más seguro es no emplearla jamás interiormente. Sus polvos son a propósito para curar los huesos cariados, y muy recomendados para sanar las cisuras que los malos sangradores suelen hacer sobre los nervios. Fernel asegura que son un excelente remedio contra ciática. Herman se servía del euforbio cocido con vino y aceite para disipar los humores eschirrosos. Los albéitaros se sirven de él para la

sarna de los caballos; y nuestros paisanos curan las empuercas o paperas de los bueyes; habiendo también ejemplares de haber sido muy provechosa la leche del cardón en las gangrenas y carbuncos. Todavía hacen más, pues suelen mezclar algunas gotas con un huevo y se lo echan al pecho a manera de vomitivo. Bien sabido es el uso que se suele hacer también entre nosotros de esta leche para aquella suerte de pesca divertida, en la cual «embarbascando» los grandes charcos de los arrecifes del mar, se embriagan y atosigan los peces, de manera que flotan en la superficie del agua (1). Ha sido común opinión, que el sabio Juba, rey de la Mauritania, dió al cardón el nombre de euphorbio, en obsequio de su médico «Euphorbo», a quien se debía el conocimiento de las virtudes de este vegetal. Lo cierto es que el mismo Juba escribió un tratado sobre el «euforbio». Pertenece a la «dodecandria triginta» y es del género de los titímalos o lechetreznas.

CARISCO. Véase Viñátigo.

CARMINERO (Phytolacca). Llamada también «yerba carmín», planta originaria de la América y cultivada de muchos años a esta parte en nuestras islas. Su raíz se hace del grosor de una pierna al segundo o tercer año, y de ella se levanta un tallo de cinco a seis pies de alto, firme, rollizo, ramoso, algo purpúreo, con hojas largas, anchas, puntiagudas, enteras, lisas, verdes, con viso rojo, suaves al tacto y tejidas de nervios. Sus flores nacen del otro lado de las hojas en forma de racimos de color purpúreo, sin cáliz, con cinco pétalos redondos, un poco cóncavos y torcidos a la punta, diez estambres; y diez ovarios, cuyo fruto es una baya aplastada con diez surcos, primero verde, y en su madurez de un rojo negrozco, llena de un jugo de color de carmín y diez simientes. Las hojas de esta planta, aunque tienen el co-

(1) Los abisinios llaman al euforbio ko-qual y se sirven de su leche para curtir las pieles. (Bruce, tomo 9, pág. 99.)

lor ligeramente virulento, y el sabor acre y nauseabundo, pasan por resolutivas y anodinas. El zumo de las bayas de sus bellos racimos, colado por un lienzo y combinado con algún ácido, tiñe las estofas de lana y algodón de un color purpúreo agradable. Usase con más frecuencia para teñir las obleas de cerrar cartas. Se dice que los habitantes de la Martinica preparan estas hojas de la yerba-carmín, y las comen como en Europa las espinacas, llamándolas «sacramacú». Pertenece a la «decandria decaginia».

CARNERERA (*Scorpiurus*, Lin.) (*Scorpioides*, Tourn.). Planta llamada así en la isla de Canaria; «corneta» en la de la Palma; «yerba del alacrán» en Castilla; y «cheuille», en Francia. Es de flor amariposada, de la familia de las leguminosas. Críase naturalmente en nuestros campos, con especialidad en los de Teror de Canaria, donde se encuentran las dos principales especies, esto es: el «*scorpiurus vermiculatus*», y el «*scorpiurus echinatus*» de Lineo. La primera especie de carnerera se distingue por la vaina de su fruto, casi rolliza, cubierta de verruguillas ásperas blanquecinas, y revuelta en caracol a semejanza de cola de «escorpión», lo que le dió el nombre latino y castellano; o más bien, a semejanza de una «oruga», que le atrajo el nombre francés; o de un cuerneillo de carnero, que le ha merecido el nombre canario. La segunda especie tiene las vainas más delgadas, parduscas, erizadas de espinitas sutiles y las espiras de las volutas o roscas ondeadas y más abiertas. Los tallos de ambas especies crecen de uno a dos palmos, echados por tierra, delgados, estriados, ramosos, un poquito velludos. Sus hojas nacen distantes unas de otras, y son alternas, larguchas con punta, lisas, enteras, más anchas hacia la parte superior, y que se van estrechando hacia la inferior hasta hacer veces de pezoncillo. Las flores se presentan sobre pedúnculos muy largos, saliendo de los encuentros de las hojas. En la primera especie cada flor está solitaria; mas en la segunda se dejan ver de tres en tres. Consta

cada una de un cáliz de cinco puntas permanente; una corola amariposada de color amarillo; diez estambres diadelfos, y un ovario oblongo, cilíndrico, algo encorvado, cuyo fruto es la vaina enroscada que dejamos descrita y que contiene una semilla redonda en cada una de sus articulaciones. Pertenece a la «diadelfia decandria».

CARNERO (Aries). Animal, que siendo tan digno del aprecio de todos los hombres, lo es por consiguiente de los habitantes de nuestras islas, pues él solo y la oveja su compañera, pueden remediar nuestras primeras necesidades con su carne, su leche, su sebo, su lana, sus pieles y aún con su estiércol; pero tampoco pudiera existir él solo sin el auxilio y cuidado de los hombres. Cuando corderos ¡qué graciosos! ¡qué mansos! Luego que sus cabezas se coronan con los cuernos, que van creciendo en figura de media luna, o retorcidos, sacándolos de su estado de indolencia el amor, los hace tan atrevidos que se dan unos a otros terribles topetadas, y aún suelen acometer al pastor. Sin embargo son de complexión tan delicada que el cansancio los abate, el calor y el ardor del sol los incomoda, la lluvia los entorpece, las malas yerbas los enferman. La carne de los que están castrados, que pastan en terrenos secos y comen plantas salitrosas, es de sabor más delicado; pero se puede reputar por la más tierna y deliciosa la de aquellos carneros alimentados en las viñas de nuestro país con hojas de las parras. El carnero no debe ser padre hasta los tres años de edad, y conviene no deje de serlo a los ocho. Las ovejas empiezan a fecundarse desde noviem-bre; están preñadas cinco meses y rara vez paren dos corderos. De su leche se hacen quesos muy estimados, siéndolo con especialidad los de la isla del Hierro, y aún más los de Fontanales y de Barranco-Hondo de la de Canaria. La lana de Fuerteventura es poco inferior a la merina de España. Las ovejas llainadas «machorras» señaladamente las de «Trevejo» en Tenerife, han tenido crédito de ser vianda muy delicada.

CARRASPIQUE (*Yberis Semper Virens*, Lin.) Planta que se cultiva en algunos de nuestros huertos, y en Canaria llaman lágrimas de María. Sus tallos son rectos, delgados, leñosos, de siete a ocho pulgadas de alto, muy ramosos, con las hojas casi lineares, angostas por ambos extremos, y cargados de muchos ramilletes espesos de florecitas de color blanco tirando a violado. Consta cada florecita de un pequeño cáliz de cuatro puntas cóncavas, cuatro pétalos aovados, en cruz, de los cuales dos son mayores; seis estambres, dos de ellos más chicos, y un germen, cuyo fruto es una bolsita orbicular, comprimida, algo escotada por encima, y ribeteada por el contorno, donde están las semillas. Es arbustillo de aspecto sumamente agradable, por la rara duración de sus flores, pues hasta que abren las últimas no se marchitan las primeras. Pertenece a la «tetradinamia siliculosa».

CARRIZO (*Carex*) (*Arundo Phragmites*, Lin.). Planta que participa de la familia de las gramíneas, y de la de los juncos. Sus tallos son triangulares, delgados, desnudos, ásperos; con hojas radicales largas y angostas; y flores dispuestas en espigas, de trama escamosa, las unas masculinas y las otras femeninas, aquéllas con tres estambres y éstas con un ovario veloso de tres esquinas, donde están las simientes. Créase en los terrenos húmedos, y el pago del «Carrizal» en Agüimes de Canaria, tomó sin duda de esta planta su nombre. En Europa se hacen de ella los asientos de las sillas que llaman de paja. Pertenece a la «monoecia triandria».

CARTAMO. Véase **Azafrán.**

CASCABELILLO (*Prunum Minutius*, Duham.). Especie de ciruela negra, chica y redonda, de muy buen sabor, que suelta fácilmente el hueso.

CASCABELILLO (*Silene*, Lin.). Planta muy parecida a la colleja, que se cría naturalmente en nuestros campos. Dos especies de ella conocemos, a saber: la

«silene arméria», cuyo tallo es recto, lampiño, un poco ramoso, y del alto de un pie, con hojas encontradas, aovadas, oblongas, lisas, de un verde pálido, y flores rojizas de cinco pétalos pequeños, aclavelados, que tienen en el medio dos escamitas, formando una corona. El cáliz es duro, lampiño, lustroso, finamente estriado, semejante a aquella parte de la rueca, donde se envuelve el copo de lino. Y la «silene nutans», cuyos tallos son casi de dos palmos, redondos, velludos, algo rojizos, ahorquillados, y guarnecidos de pocas hojas; con flores entre blanquizas y encarnadas, dispuestas en espiguitas y colocadas de un mismo lado del tallo unas sobre otras; cuyo cáliz es de figura de «cascabel», velludo, algo viscoso, estriado, con diez rayas verdosas de arriba abajo, entre las cuales sobresalen seis, puntiagudas y revueltas hacia fuera por el borde. Las flores de los cascabelillos tienen diez estambres y un gérmen cilíndrico, coronado de tres punteros, cuyo fruto es una cajilla con muchas simientes parduscas. El zumo de esta planta es aere, y aspirado por las narices provoca a estornudar; aplicado a los ojos suele disipar las nubes principiantes. Pertenece a la «decandria triginia».

CASTAÑETA (*Sparus Chromis*, Lin.). Llamado también «castañola». Pez de nuestros mares, del género de los «esparos», y de la clase de los «torácicos», que llevan las aletas del vientre cabalmente por debajo de las del pecho. Tiene cinco pulgadas de largo, y como dos y media de ancho. Su color es pardo, con vetas un poco más claras; la cabeza pequeña; el hocico corto; la boca estrecha; las quijadas con dientes menudos; los ojos medianos y su iris dorado, pero nebuloso, las escamas mayores de lo que las suelen tener los pescados pequeños; las líneas laterales en vez de prolongarse hasta la cola, se terminan en la aleta del lomo. Esta aleta se halla guarnecida de trece radios espinosos, y de diez flexibles que son más largos, y forman un ángulo agudo. Los radios de las aletas del pecho son amarillos y larguchos, con una mancha negra en el tronco de donde

nacen. El primer radio de las aletas del vientre es espinoso, y el segundo se extiende a manera de una cerda cumplida. La aleta del ano tiene los dos primeros radios espinosos, y todos forman ángulo agudo, el cual hace simetría con el del lomo; y ambos son mitad negros y mitad pálidos. El cuerpo, antes de llegar a la cola, se estrecha notablemente, y ésta se halla cortada en ángulo entrante, rubia en el medio y negra por el borde. Los franceses dan a este pececillo el nombre de «marrón», que quiere decir «castaña», sin duda por el color que tiene; pero, si como asegura Rondelecio, sabe dar un cierto gruñido, pudiera por eso llamarse «castañeta», como sucede entre nosotros. Su carne es blanda, e insípida, por lo que sólo es buena frita, o asada. Mirada la castañeta al trasluz de una llama, presenta una transparencia roja muy especial.

CASTAÑO (*Castanea*, Tourn.). O «castañero», como vulgarmente se dice, árbol que complaciéndose en el clima de nuestras principales islas, hermosea sus medianías y sus altos, con troncos rectos, elevados hasta la densa copa, a veces tan corpulentos, que teniendo casi catorce varas de circunferencia, apenas los pueden abrazar siete hombres juntos; y si se carcomen, tan socabados que caben cuatro personas en el hueco (en un valle de Telde de Canaria.) Su corteza es lisa y de color oscuro. Sus hojas son de cinco a seis pulgadas de largo, y cuatro de ancho, puntiagudas, enteras, dentadas por el contorno, lisas, resequidas, lustrosas, de un verde alegre con pezón. Sus flores unas son masculinas y otras femeninas en el mismo pie: aquéllas compuestas de doce estambres y un cáliz campanudo, sobre una trama escamosa, cumplida; y éstas, de tres pistilos en un cáliz de cuatro puntas. El fruto es una caja globosa y correosa, erizada por afuera de espinas, y revestida por dentro de pelusa, donde se alojan las castañas. Este gran árbol se cultiva con toda prosperidad y utilidad en los altos de la Orotava, y en los Realejos de Tenerife; en los de San Isidro de Teror en Canaria; en los

de la isla de la Palma, Gomera, etc. El ama los cerros de las montañas frescas y rinde un fruto mejor y más copioso cuando logra que sus raíces se insinúen por las grietas de los peñascos, donde las lluvias introducen la tierra vegetal de sus propios despojos. La madera de este castaño es sólida e inalterable, estimada de escultores, ebanistas y carpinteros. Se ha observado que las cubas de esta madera contribuyen mucho a dar cierta perfección y calidad al vino que fermenta, y se custodia en ellas; bien que en nuestro país sólo se hace uso de los pimpollos del castaño para la arcazón de las pipas. Ingertado, da las castañas mayores y más sabrosas. Ellas son un alimento muy del gusto de nuestros paisanos. Cómenlas crudas, frescas o avellanadas al sol, o al horno, cocidas, tostadas, asadas, o en potajes. En algunas provincias de Francia las envían al molino después de secas y peladas, y con su harina hacen franjillos. Los reposteros las confitan con azúcar y sirven en compotas. Tenemos unas castañas que sueltan con facilidad el pellejo que las cubre, y llamamos de «sala»; mientras hay otras que difícilmente se pelan. Los hortelanos las suelen conservar frescas largo tiempo, cubriéndolas de tierra; pero entonces se encuentran algo insípidas y con sabor a la humedad. La carcoma fina del castaño cariado, con la cual se ha solido adulterar el tabaco de polvo algunas veces, por su semejanza con él, contiene una sal verdaderamente nitrosa.

CASIA. Véase **Garzoto.**

CATALINETA (*Sparus Hurta*, Lin.). Pescado de nuestros mares del género de los «esparos», y de la clase de los «torácicos», que llevan las aletas del vientre cabalmente por debajo de las del pecho. Su cuerpo es oval oblongo, comprimido por los lados, de tres palmos de largo y uno de ancho entre la parte más elevada del lomo y la del pecho, desde donde va en disminución hasta la cola, que sólo tiene como tres pulgadas de amplitud. La cabeza es tan abultada y tan grande, que ocupa la tercera parte del cuerpo, y baja en curva

tura desde el testuz hasta el hocico; el cual es muy grueso, romo y arqueado, con una carnosidad entre los ojos, donde están las narices. Los dichos ojos tienen algo más de una pulgada de diámetro, y el iris es plateado, la boca larga, con el labio superior movedizo, dividido en tres pliegues, y la mandíbula inferior, formando hasta el pecho una convexidad, guarnecida de dientes negruzcos, los dos del medio más pequeños, y a los lados, cuatro mayores, más gruesos y más obtusos. En la quijada superior, que es un poco más larga, tiene cuatro dientes, y los del medio son mayores: y en ambas siguen dos carreras de muelas redondas, además de las muchas de que tiene el suelo de la boca empedrado. Sobre el lomo, que es muy arqueado, lleva una sola aleta extendida, la cual se recoge en una muesca o canal. Compónese de veinte y tres radios, los once más cercanos a la cabeza son espinosos, y de ellos los tres primeros van de menor a mayor; los otros doce son cartilaginosos. Las aletas del vientre tienen seis radios, precedidos de una larga espina. Las del pecho, quince, con otra espina, y el radio tercero tan largo que tiene un jeme desde el tronco a la punta. El ano es disforme de grande, y su aleta de doce radios, tres de ellos espinosos, y el primero muy corto. La cola está dividida en dos porciones, formando un ángulo entrante. Las escamas de la catalineta son grandes. Su color, especialmente en las aletas, tira a un rojo de vino tinto sobre fondo plateado, con algunas listas transversales en el cuerpo, y otras manchas negras o amaratasadas, de cuyo color corre una cinta desde el testuz en contorno de los opérculos. La parte inferior, o papada del hocico, es muy blanca. Su carne pasa por bastante delicada y sabrosa:

CAZON (*Squalus Galeus*, Lin.). Por otro nombre «galludo», pez del género de los «cartilaginosos», que no tienen huesos en las aletas, sino unas espinas ternillosas, y junto a la cabeza, por cada lado, cuatro respiraderos o aberturas en figura de medias lunas. Su cuerpo

es largucho, como de cinco pies, redondo, cubierto de un pellejo muy áspero, sin escamas; la cabeza chata, y los ojos de los lados con distancia notable, y en cada sien un pequeño agujero; la boca, por la parte inferior del hocico, que es muy romo, y en ella dos carreras de dientes aguzados, casi triangulares. llenos de piquillos como una sierra; las aletas del pecho, un poco escotadas; en el lomo tiene dos más pequeñas; dos pareadas, junto a la cola; otra en el ano; y la de la derecha, partida en dos segmentos, todas ellas negruzcas. Su lomo es de color ceniciento. La carne de nuestro cazón es tierna y de buen gusto. Sírvese ordinariamente cocida con salsa de vinagre, ajo, pimienta, azafrán y miga de pan, todo hervido. Su pellejo, que suelen llamar «cuero de gata», no sólo tiene uso en vainas de espaldines y forros de estuches, sino también como lima, valiéndose de su aspereza para alisar maderas. Salado, seco y cecial, es de mucho consumo.

CEBA. Véase Alga y Coralina.

CEBADA (*Hordeum Vulgare*, Lin.). Planta cereal, cuyo grano era el alimento más regalado que tenían los primitivos habitantes de nuestras islas, como todavía lo es para las familias pobres de ellas, no menos que para el sustento de los animales domésticos, y de labor. Sus cañas, de cinco a seis nudos, con hojas prolongadas y estrechas, son más pequeñas y jugosas que las del trigo; y sus espigas, cuadrilongas y armadas de grandes aristas, llevan unos paquetillos, cada cual con tres flores, compuestas de tres estambres y dos pistilos dentro de seis pajueltas, que le sirven de ventalla o de cáliz. El fruto es un grano largucho, inflado en el medio, puntiagudo en ambos extremos, surcado a lo largo, y metido en la ventalla o cascarilla, a la cual está fuertemente unido. Esta casta de grano es el que vulgarmente se llama «cebada blanca o rabuda», a diferencia de otro, que, desprendiéndose fácilmente en la era de dicha cascarilla, carece por consiguiente de rabo, y la

damos el epíteto de «cebada romana», así como Lineo el de «*hordeum coeleste*». Nuestras cebadas se complacen en los terrenos ligeros de las costas marítimas; donde por poco que los inviernos les sean favorables, rinden importantes cosechas. De un solo grano sale una macolla de quince, veinte o más cañas, que se inclinan hacia la tierra con el peso de ochenta granos, veinte por cada fila. Ya desde últimos de febrero se empieza la siega en algunos de los mencionados parajes, y suele haber en ellos ciertas cosechas de consideración sin que se hubiesen arado, ni sembrado, pues provienen de aquellos granos, que caídos de las espigas al tiempo de segarlas, se cubren de polvo en el estío, y con las lluvias del invierno retoñan. Llaman esta «cebada de redrojo». Aunque la harina de cebada, mezclada con la de trigo, hace buen pan, no la comen ordinariamente nuestros paisanos sino en «gofio», esto es, tostando el grano, moléndolo y después usándolo en polvo, o amasándolo con agua, o leche, caldo o miel. De cualquier modo que la cebada se prepare, es alimento fresco, y el más inocente para los enfermos delicados. Las tisanas de cebada calman el ardor de las fiebres biliosas, moderan la sed en las inflamatorias, facilitan la respiración y la expectoración. Su harina en cataplasma es una de las cuatro resolutivas, madurativas y emolientes. La cebada en el alcacel es también un alimento saludable para bueyes, caballos y borricos. Puede ascender en nuestras islas su cosecha a 250.000 fanegas.

CEBADILLA (*Hordeum Murinum*, Lín.). Planta gramínea del género de las cebadas, que se cría naturalmente en medio de las mieses de nuestros campos. Sus cañas son nudosas, altas, de uno o dos pies, con hojas blandas, vellosas, largas, de dos a tres líneas; y espigas casi de un jeme, espesas y pobladas de unos paquetitos de espiguitas ramificadas, compuestas de ventallas o cascarillas, de las cuales las dos más exteriores rematan en unas raspa o aristas muy cumplidas, mientras las intermediarias son pestañosas, esto es, guarne-

cidas de unas cerditas ásperas. Algunas de dichas es-
pigas suelen tomar un cierto color rojizo, que tira a
morado, y sus flores son solamente masculinas, o im-
perfectas y estériles. Pertenece a la «triandria diginia».

CEBOLLA (Caepa). Planta hortense harto conocida,
cuya raíz tiene el mismo nombre. Sus hojas son huecas
y cilíndricas, del medio de las cuales se levanta a la al-
tura de dos o tres pies, uno o más tallos rollizos, que
rematan en cabezuela, como el puño, compuesta de flo-
recitas blancas liliáceas, que dan unas vainillas llenas
de semillas angulosas. Su raíz es bulbosa, redonda, más
o menos chata, que se compone de muchos cascós, unos
sobre otros, separados por unas telas muy delgadas,
de color blanco o encarnado, o morado en el exterior.
Esta cebolla está cargada de un zumo acre y volátil,
cuyo sabor es fuerte, y su olor causa escozor en los ojos.
Nuestras cebollas rojas, cultivadas en buenas huertas,
ordinariamente son chatas, grandes, redondas, de siete
a ocho pulgadas de diámetro, vestidas de tunicas en-
carnadas, de manera que cortadas horizontalmente pre-
sentan un número considerable de círculos concéntricos.
Los botánicos dan a esta especie de cebollas el nombre
de «caepa africana máxima, bulba lignearia dulci»; y
a las blancas, el de «caepa egiptiaca». Unas y otras son
de una notable dulzura y suavidad, por lo que las dis-
tinguen y estiman sobremanera las naciones del norte
que aportan a nuestro país. Sabido es el frecuente uso
que se hace de ellas en las cocinas, y qué aún crudas
son alimento muy ordinario de las gentes. El zumo de
la cebolla es pectoral, aperitivo, diurético, admirable
en las hidropesías, asma pituitosa y epidemias pesti-
lenciales. Cocida bajo del rescoldo abrevia la supura-
ción de los abscesos y tumores inflamatorios. Pertenece
a la «hexandria monoginia».

CEBOLLETA (Allium Ampeloprasum, Lin.). Plan-
ta bulbosa con el aspecto del apororro, que se cria es-
pontáneamente en medio de nuestros sembrados y cam-

pos fértiles. Su raíz, formada de túnicas blanquecinas que se cubren unas a otras, es semejante a una cebolleta. De ella se levanta, hasta la altura de tres pies, un tallo rollizo, que lleva en la parte inferior unas hojas angostas, enteras, lisas y puntiagudas de un palmo de cumplido. Sus flores, que son de un blanco verdoso, brotan en el remate del tallo, formando un parasolito globuloso, compuesto de muchos pedúnculos, cada uno de los cuales sostiene una corola de seis pétalos delgados; seis estambres, tres de ellos trífidos; y un ovario de tres ángulos, cuyo fruto es una cajita de tres celdas y tres puertecillas aovadas con un canalizo en medio de cada una, donde se encierran las semillas. Lineo creía que esta planta sólo se criaba en el Levante. Sus virtudes son como las del ajo-porro. También se suele dar el nombre de cebolleta al «jacinto silvestre».

CEDRO (Cedrus Libani). Especie de pino afamado, árbol elevado, corpulento, frondoso, siempre verde, que condecoraba los pinares de Tenerife, como atestiguan los más antiguos escritos de nuestras islas, y de cuya clase todavía se hallan algunos pocos individuos, no sólo allí, sino en la Gran Canaria. Las ramas del cedro se extienden horizontalmente, vestidas de hojas lineares, delgadas, lisas, acanaladas, puntiagudas, largas como de nueve líneas, dispuestas en manojillos. Sobre el mismo pie nacen, con separación, las flores de trama, masculinas y femeninas, a las cuales suceden unas piñas, parecidas a las del pino, cuyas escamas contienen los piñones. Su madera es rubicunda, olorosa, suave, incorruptible, propia para obras de carpintería y escultura. Su resina, llamada «cedria», es un bálsamo disecativo muy precioso, con que rociaban los antiguos los libros, que juzgaban dignos de este honor, para preservarlos de la polilla. Pertenece a la «monoesia monadelfia».

CELIDONIA (Chelidonium Glaucium, Lin.). Planta medicinal que se suele cultivar en algunos de nues-

tros hueñtos, o en maçetas. Sus tallos son ramosos, ordinariamente rastreros, lisos, largos, de uno o dos pies; sus hojas aladas, con hojuelas pareadas, que terminan en una acorazonada, almenadas, un poco pulposas, abrazando el tallo por sus bases, el cual así como ellas tienen un color glauco o blanquecino por el envés; sus flores, amarillas, parecidas a las de adormidera, compuestas de un cáliz de dos hojuelas caedizas; cuatro pétalos planos, redondos por arriba y estrechos por abajo; muchos estambres sueltos, y un ovario cilíndrico, que pasa a ser una vainilla llena de simiente menuda. El zumo de la celidonia es amarillo, acre y amarujento. Está en créditos de resolutivo, detersivo, aperitivo, diurético; purgante y febrífugo. Es útil en la ictericia, hidropesía, obstrucción del bazo, cólico nefrítico, dolor de muelas y aún para corroer las verrugas. Su agua destilada se receta en las dolencias de los ojos. Pertenecce a la «poliandria monoginia».

CENIZO (*Chenopodium*). Voz corrompida de «ceñiglo», que es el nombre con que se conoce esta planta en castellano, aunque también la suelen llamar «biengranada»; y los franceses «patte d'oie», como quien dice «pata de ganso», que es el significado de «chenopodium», o de «pes anserinus», que le dan los botánicos por alguna semejanza que se imaginan entre la hoja del ceñiglo y la pata de dicha ave. Conocemos en nuestras islas diferentes especies:—1.º El «*chenopodium caesididum*» de Linceo. Sus tallos, que crecen hasta la altura de dos pies, son acanalados, y rayados de blanco y verde, con ramos, cuyas hojas parecen acorazonadas, sinuosas, con puntas obtusas por el margen, verdes por dentro, y como salpicadas de ceniza por fuera, sobre largos pezones. Las flores nacen por los lados y extremos de los tallos, en forma de racimillos numerosos, apiñados, más cortos que las hojas. Estas flores son pequeñas a manera de unos confititos verdosos. Consta cada una de una corola herbácea de cinco petalitos en punta un poco cóncavos; cinco estambres con anteras.

o borlas dobles; y un ovario con su estilo o puntero, también doble, cuyo fruto es una semilla orbicular. Críase esta planta con abundancia en viñas, cercados, caminos y terrenos incultos. Es fétida, antihistérica y emenagoga.—2.º El «*chenopodium rubrum*», que se cría cerca de las costas del mar y tiene rojos los botoncitos, los tallos y parte de las hojas, que son de cuatro puntas.—3.º El «*chenopodium polyspermum*», que también es planta litoral, con tallos de poco más de un pie, lisos, ramosos y muchas veces tendidos por el suelo; cargados de hojas ovales en punta enteras, verdosas, salpicadas como de barina, y las flores en el remate de los tallos, formando racimitos de unos botoncillos alternos, herbáceos, un poco rojizos, cargados de simiente.—4.º El «*chenopodium urbicum*», cuyo tallo es de un pie de alto; recto, redondo, estriado, rojizo, lustroso, lampiño, y las hojas apezonadas, casi triangulares, con punta hendida, dentadas, nervosas, de un bello color verde, lisas, y las mayores, largas de dos pulgadas. El olor desagradable y el aspecto triste de los cenizos, los constituyen en calidad de planta sospechosa, sin que por eso dejen de aprovecharse de sus semillas en años faltos los pobres paisanos de Fuerteventura, haciendo gofio de ellas sin ningunas malas resultas. Pertenece a la «pentandria diginia». Véase Pazote.

CENTAUREA MENOR (*Getiana Centaurium*, Lin.) (*Centaurium Minus*, Tourn.). Planta que se cría en algunos parajes húmedos y montuosos de nuestras islas (en Guía y Teror de Canaria). Es una especie de «genciana», con raíces sutiles, blancas y fibrosas, tallo recto, casi de un pie de alto, anguloso, lampiño, dividido en la parte superior con gajos dicótamos, esto es, apareados; hojas muy lisas, de un verde claro, ovales con punta, enteras, apareadas sin pezón, cada par separado como por nudos poco distantes; flores purpúreas, formando pequeños ramilletes en las extremidades. Consta cada flor de un cáliz muy cumplido, estrecho, dividido profundamente en cinco recortes lineares, alesnados;

una corola de hechura de un embudo, partido por el borde en cinco puntas abiertas, cuyo tubo es largucho y estrecho; cinco estambres y un ovario cilíndrico con remate o estigma en cabezuela doble, y semillitas numerosas. Es planta inodora y amarga, pero muy medicinal, tónica, estomacal, febrífuga, vermífuga y deter-siva. Usase en infusión, y conviene principalmente en las fiebres intermitentes, en la intericia, obstrucciones, colores pálidos, etc. Pertenece a la «pentandria digmia».

CENTENO (Secale). Planta cereal, que teniendo en nuestras islas la primera estimación después del trigo, se cultiva con proporcionada atención en los terrenos altos, que no son a propósito para aquel grano. Las mazorcas de sus cañas nudosas y más delgadas que las del trigo, tienen también las hojas más estrechas, y se levantan a la altura de un hombre; en cuyas puntas echan aquellas espigas largas, cerradas, angostas y muy barbudas, que contienen las flores. Estas salen de dos en dos, formando espiguillas parciales sobre el pedículo común, cuyas ventallas están guarnecidas de pestañas ásperas, y acompañadas de dos pajueltas cálicinales. Su fruto son unos granos larguchos, estrechos, casi redondos, puntiagudos, de color pardusco, envueltos en cascarrillas que fácilmente se desprenden. El centeno espiga un mes antes que el trigo. De su harina se hace un pan sabroso, fresco y acomodado a los estómagos robustos: así lo miran como su maná el común de los paisanos de nuestras islas, señaladamente los de la Palma y el Hierro. En cataplasma es una de las harinas resolutivas. El centeno tostado, molido y servido como el café, remeda su sabor y ofrece una bebida menos cálida. No está expuesto este grano, como el trigo, al tizón, que llamamos «alhorra»: ni creo que en nuestras Canarias le sobrevenga tampoco aquella enfermedad que los franceses apellidan «ergot», como quien dice, espolón o cornezuelo. Esta consiste en que algunos granos de las espigas creciendo descompasadamente más que los otros, se echan fuera de su cubierta, toman la figura de un



cornezuelo surcado y se ponen exteriormente negros, mientras su harina es blanca en el interior. Si por desgracia se mezcla ésta con la harina de que se amasa el pan, ocasiona en las personas que lo comen una enfermedad gangrenosa seca, que ataca principalmente los dedos de los pies, los cuales se separan de sus articulaciones sin dolor ni pérdida de sangre. Bien sabido es el uso que tiene la paja de centeno para muchos utensilios económicos. La cosecha total de este grano puede no bajar de 30.000 fanegas.

CERA (Cera). Materia crasa, sacada de las anteras o borlitas amarillas de los estambres de las flores y elaborada en las entrañas de las abejas para construir las celdillas de sus panales, y aún para comerla, si les falta la miel. La cera tiene diferencia en la más o menos facilidad de blanquearse, dimanada de la calidad de las flores de que fué extraída: así la de todo país de viñedo nunca puede blanquearse bien. Tampoco se consigue ésto, si en la primera operación de derretirla se deja quemar. En los parajes montuosos donde abundan plantas aromáticas, tiene un olor más grato, como sucede en la isla del Hierro. Siendo, como es, la cosecha de este precioso material, aunque de calidad excelente, muy limitada en nuestras Canarias, con respecto al considerable consumo que hay para el culto divino, que es el principal uso a que la destinamos, entran partidas muy cuantiosas de fuera, que logran buen despacho.

CERCETA (Fulica), en francés «foulque», y en inglés «moorhen», gallina mora. Ave acuática, que se suele ver en las aguas de Canaria. Es poco más o menos del tamaño de una gallina regular, de pluma casi enteramente negra, excepto la pechuga, que es cenicienta. Las alas y la cola cortas; el pico puntiagudo, un poco corvo, de un blanco azulado, algo aplastado por los lados, y de pulgada y media de largo, con una laminita como de hueso blanco en la frente; los ojos pequeñitos; la pluma de la cabeza como un terciopelo, las piernas,

de un palmo de largo, desnudas de pluma, de color verdinegro, con un cerco amarillo sobre las coyunturas y colocadas hacia la rabadilla; las patas muy grandes, con tres dedos por delante y uno por detrás; pero estos dedos, aunque separados, están franjeados por los lados de una fuerte membrana, recortada en ondas o semicírculos, lo que constituye el carácter propio de esta ave. La cerceta pasa la mayor parte del tiempo en el agua; y cuando viene a tierra se oculta entre los juncos o las cañas. Viaja de un estanque a otro por las noches; hace su nido en el agua, sobre la broza de las plantas que en ella nada, y lo forma también de hojas secas. Pone hasta quince huevos, de un blanco sucio. Aliméntase de gusanillos. Algunos comen su carne; sin embargo de que tiene el sabor de cieno. La descripción que hace el Diccionario de nuestra lengua, de la «fúlica» o «cerceta» no corresponde a la que tenemos a la vista, cogida en un albercón del lugar de Guía; ni a la que describen los autores ornitólogos. La cerceta es parecida a la «polla de agua», y se diferencia principalmente en las membranas semicirculares de los dedos.

CERDO. Véase Puerco.

CEREZO (*Cerasus Fructu Rotundo, Rubro Acido*, Duham.). Arbol frutal del mismo género que el guindo. En nuestras islas, así como en París y en las provincias del centro de la Francia, llamamos «cereza», el fruto que es ácido y rojo; y «guinda», el fruto dulce, negro o amaratado; pero en Castilla y algunas provincias francesas llaman «guinda» al fruto más ágrico, y «cereza» al más dulce. El cerezo no adquiere mucha elevación, ni su tronco llega a ser muy grueso; pero se guarnece de un gran número de ramas frágiles, vestidas de hojas alternas, alanzadas, con dientes por el contorno, sobre pezones que prolongados por el medio de ellas van tejiéndose en delicadas venecitas. Sus flores se componen de un cáliz de cinco puntas; cinco pétalos obtusos; veinte estambres, y un ovario, que se convierte

en la baya o cereza, con hueso redondo. Florece temprano para alegrar con la multitud de sus flores blancas el campo. La cereza ágría es esférica, lustrosa, con largo pezón, y de un encarnado de escarlata, que con el verdor de las hojas hace un maridaje muy vistoso. Su pulpa blanquecina es jugosa, ácida, de un sabor vinoso agradable; fruta sana, refrigerante y laxante, cuyo zumo desleído en agua con azúcar, es conveniente en las fiebres pútridas en que hay ardor y sed. Su madera es blanca en la circunferencia y encarnada en el corazón. La goma que destila naturalmente tiene iguales virtudes a la arábica. El cerezo se complace en los terrenos ligeros, calizos y fríos con preferencia a los gredosos y calientes. Véase **Guindo**.

CERMEÑO (*Pirus Muschata Aurata*, Duham.). Especie de peral grande, de hojas redondas, planas, lustrosas, orladas de denticillos, cuyas flores tienen los pétalos en figura de pala de volante. Sus peras son pequeñas, de la hechura de un trompo, con cáscara fina, de un amarillo pálido, pulpa no muy jugosa y pedregosa junto a las pepitas. Su olor es aromático y su sabor grato. Madura temprano.

CERNICALO (*Tinnunculus*). Ave de rapiña harto común en nuestras islas, llamada en griego «cenchris», en latín «tinnunculus», y en francés «cresserelle». No sólo se le avista en los campos, sino que también se acerca con frecuencia a los lugares habitados y a las huertas. El macho tiene catorce pulgadas del pico a la cola, y tres palmos de un extremo al otro de sus alas. El dicho pico es de pulgada y media, muy encorvado, y de color gris; los ojos y párpados, amarillos, la coronilla de la cabeza, aplastada, y las plumas de ella, crecidas; todo el cuerpo taraceado de listas horizontales alternando las negras con las de color de herrumbre, excepto las plumas del pecho y el vientre que son negras. La hembra tiene alguna variedad en el color, y es mayor y más atrevida. Hacen sus nidos de briznas

de palos y raíces, con poco esmero, en los parajes más elevados como campanarios, peñas y huecos de los árboles viejos, donde pone la hembra cuatro huevos blancos manchados en los extremos de un pardo rojizo. Los cernícalos viven de galandijas y pájaros, y aún acometen a las perdices y palomas, arrojándose como una flecha sobre la presa, y persiguiéndola hasta lo interior de las casas. Remontan su vuelo a gran altura, en donde describen un círculo, sosteniéndose en el aire casi sin movimiento visible de sus alas, deslizándose con una facilidad asombrosa y repitiendo «pri pri peroli», con un chillido penetrante. Sus piernas y patas son amarillas.

CERRAJA (Sonchus). Planta con flor de un amarillo pálido, semitlosculosa; cáliz de escamillas lineares, desiguales, inflado por su base, y que en su madurez toma la figura cónica, cuyas semillas se presentan coronadas de un largo vilano de pelos muy blancos y sutiles. Pertenece a la «singenesia poligamia aequalis». Tenemos en nuestras islas y en sus terrenos húmedos y frondosos diferentes especies y variedades de cerraja: 1.ª La cerraja espinosa, que es el «sonchus spinosa» de Lineo, con tallo de dos pies de alto, hueco, anguloso, rojizo, vestido de hojas largas, recortadas en jirones, espinosas, ondeadas y como rizadas por el margen, abrazando el tallo por su base, con dos orejuelas semicirculares.—2.ª La cerraja lampiña, «sanchus laevis», de hojas lisas, estrechas, profundamente recortadas.—3.ª La cerraja arvense pestañosa. «sonchus ciliatus», de hojas alanzadas, sinuosas, dentadas, orladas de espinillas, etc. La cerraja es planta lechosa, con créditos de refrigerante. Se come en ensalada, y sus hojas cocidas aumentan la leche a las que crían. Debe admirar el capricho con que la naturaleza varía el corte de las hojas en nuestras cerrajas, especialmente el jirón impar que las remata en el extremo, pues unos son semicirculares, otros perfectamente triangulares, otros flechados, otros lanceados, etc.

CERRAJA ARBÓREA (*) (*Prenanthes Canariensis*, Lin. el hijo). Arbol de mediana estatura y de robusto tronco, cuya madera blanca y sólida tiene una corteza gruesa, blanquecina, lechosa, de olor un poco ingrato y llena de los tuberculillos y excrescencias que dejan los gajos y las hojas cuando se caen. Su copa es ramosa y sus ramos verdes, lisos y rollizos, están vestidos de hojas de un verde oscuro, alternas, poco distantes unas de otras. Cada hoja tiene algo más de un jeme de largo, y se compone de doce o trece pares de recortes o tiras, confluentes y unidas por los apéndices de sus bases. Estas tiras o jirones son lineares, enteros, lampiños, con una hojuela impar más largucha y puntiaguda en el extremo. Las flores nacen en los remates de los ramos que más descuellan, formandó panojas o ramilletes, compuestos de muchos pedúnculos largos, delgados y desparramados, que se subdividen en otros más pequeños. Estos pedúnculos son los de las flores, las cuales son de buen tamaño, muy amarillas, semiflosculosas, cuyas cintillas del contorno rematan en cinco piquillos. El cáliz es grueso y cónico, compuesto de escamitas largas, puntiagudas, reforzado en su base con otras más pequeñas, todas lampiñas. Los vilanos de las simientes son pelosos y se abren y extienden considerablemente en su madurez, presentando un conjunto apañado de globecitos más blancos que copos de algodón. El botánico inglés Francisco Masson, que reconoció este hermoso y prócer arbusto en Tenerife, lo clasificó en el género de los «*prenanthes*» de Lineo; bien que atendidos todos los caracteres de su florecencia, sus hojas, su leche y su traza particular, es harto parecido a la especie de cerraja lampiña. En Gran Canaria se crían también naturalmente estos arbolillos, con especialidad en el pago del Valle Seco, de la jurisdicción de Teror.— El mismo Francisco Masson observó en Tenerife otra especie de *prenanthes*, que Lineo el hijo llamó «*prenanthes tenuifolia*», de hojas lineares, larguchas y capilares; tallo delgadito casi desnudo y panoja de pedúnculos

suaves con flores pequeñas. Estas especies de plantas se conocen allí con el nombre de «alfife».

CERRAJERO (Musicapa). Pájaro llamado también en Castilla «herreruelo» y «cerrojillo», en Francia «gobe-mouche», y más ordinariamente en nuestras islas «pájaro frailerero». Es del tamaño de un canario. Tiene el pico recto, un poco convexo por encima, casi triangular, comprimido por su base con un escote y alrededor unos pelillos negros cerdosos. El color de la cabeza es de un gris aplomado y la ciñen dos listas delgadas: una negra y otra pajiza, a manera de cerquillo de fraile; la pajiza le corre por encima de los ojos, y la negra por los mismos ojos, que también son negros. Las plumas de la espalda, de un gris verdoso; las de la garganta, pecho, vientre y rabadilla, de un amarillo cetrino; las de las alas y la cola, de un gris azulado finamente ribeteadas de blanco; las piernas y pies, de color de acero pavonado; tres dedos por delante y uno más largo con mayor uña, y más corva por detrás. La hembra hace su nido en los matorrales y pone de cuatro a cinco huevos. Es pájaro estúpido, cuyo canto está reducido a un chirrido, que forma apresuradamente estas cuatro cláusulas, «chi, chi, chi, chi», las cuales repetidas suenan como cuando un cerrajero lima algún acero.

CERRAJUDA. Nombre que dan en Tenerife a la zarzaparrilla del país. Véase **Zarzaparrilla**.

CERRILLO (Bromus Ciliatus, Lin.). Especie de planta gramínea que se cría naturalmente en nuestros campos, de caña delgada, nudosa, alta de media vara y, algunas veces ramosa junto a su raíz, haciendo codos en sus articulaciones. Las hojas son angostas y guarnecidas de pestañas ásperas en su margen. Las espigas cumplidas, chatas, tiesas, escabrosas, compuestas de espiguillas alternas, que miran a uno y otro lado, y están armadas de barbas o aristas bastante larguchas.

CERRUDA (*Sparus Spinus*, Lin.). Pescado de nuestros mares, muy parecido a la sama, del género de los «esparos» y de la clase de los «torácicos», que llevan las aletas del vientre cabalmente por debajo de las del pecho. Su cuerpo es de casi media vara de largo y de siete pulgadas de ancho, de figura oval comprimida por los lados, color plateado en el fondo, con un viso rojizo y sobre el lomo ciertos reflejos entre verdes y azules. Las escamas son grandes; la cabeza mediocre, en declivio desde el testuz hasta el hocico, el cual es romo, sobredorado, con boca larga de mandíbulas iguales y en cada una cuatro dientes incisivos afilados y distantes, de modo que los dos primeros de la quijada superior son más pequeños, y los de la inferior, todos iguales. Estos encajan entre aquellos. Lasuelas son muchas, y menudas; los ojos grandes con el iris dorado, y entre ellos un sobrecejo lomudo, las narices junto a los ojos. La única aleta, que coge todo el lomo, tiene veinte radios, los doce más cercanos a la cabeza espinosos, y de éstos el primero mucho más largo que los demás, delgado y ternilloso hacia la punta, de cuya circunstancia parece que le vino el nombre de «cerruda» que se le da en nuestro país. Los otros diez radios son cartilaginosos, y todos de color rubicundo, con una como muesca, donde se recogen. Las aletas del pecho son larguchas, y el tercer radio forma un ángulo agudo con los compañeros; las del vientre se componen de seis radios azulados; las del ano, de once, y el primero más pequeño y duro, a manera de un argujón. La cola está hendidada en ángulo obtuso, con radios rojos, y una membrana de color más bajo, que con ellos alterna. Es pescado de estimación.

CHACARONA (*Sparus Orphis*, Lin.). Pescado de estos mares, y uno de los que se salan en nuestra pesca de la costa de Berbería. Es parecido a la sama, pero más pequeño. Pertenece al género de los «esparos», y a la clase de los «torácicos», que llevan las aletas del vientre cabalmente por debajo de las del pecho. Tiene ordi-

nariamente cuarta y media de largo; las escamas mayores, y de color más oscuro que la sama; los dientes también más crecidos; y en el cerrillo, de la única aleta de su lomo, cerca de la cola, una mancha negruzca, que hace su distintivo, por lo que el ictiologista Artedi lo llama «*sparus macula nigra ad caudam*». La chacarona merece poca estimación, y a todo pescado salado parecido a la sama, pero más pequeño, se le suele dar este nombre.

CHARCO (Palus). Depósito de aguas rebalsadas, bajo cuyo nombre denotamos también en nuestras islas aquellas maretas de aguas del océano, que se introducen en alguna considerable ensenada por una boca estrecha, o por conductos subterráneos. Merece en la Gran Canaria el primer lugar el célebre charco de «Mas-palomas», cerca de la punta de este mismo título, al mediodía de la isla. Es una marisma, o lago de dos tiros de fusil, que en la embocadura de un barranco forma el mar, confundiendo unas aguas con otras, y haciéndolas salobres. Abunda en anguilas y peces. Las aves del país y las que vienen del Africa, lo animan, con especialidad palomas, patos berberiscos, gaviotas, becadas, etc. Sus riberas están vestidas de una maleza de aneas y tarayes.—En el barranco de la villa, capital de la isla de la Gomera, se hallan los charcos de «Ancón» y de «Jaso», abundantísimos en anguilas; y en la playa de «Vuelta», jurisdicción de Chipude, los charcos del «Conde» y la «Condesa», que son como unas rías y cuando se embarbascan dan un crecido número de pescados.—En las bandas del sur de la isla de la Palma están los famosos «charcos verdes», a cuyas aguas sulfúreas acuden aquellos naturales achacosos en el mes de San Juan como a la piscina de su salud. El «charco mayor», o albufera de más de media legua de circunferencia, se cegó por los estragos del volcán de 1677, el mismo que arruinó la memorable «fuente santa» en la feligresía del lugar de Mazo.—En la isla del Hierro, merece la primera atención el charco de «Tamaduste»,

situado como a una legua de la villa. Ocupa la figura de un círculo perfecto con bastante profundidad, al pie de un elevado risco, y le separa del mar un ribazo de callaos, o piedras peladillas, cuya boca la va estrechando una especie de caletón con dos puntas. Sus aguas salobres siguen la alternativa de las mareas, y crían anguilas muy corpulentas. A poca costa se podría allí abrir un puerto seguro para ocho o diez bajeles, comodidad de que carece aquella isla. Igualmente hay en ella más de 400 charcos artificiales, en los cuales se depositan las aguas de lluvias, obra, por la mayor parte, de los primitivos habitantes, llamados «bimbapos», algunos de ocho brazas de profundidad, capaces de contener cosa de mil toneles.—En la costa oriental de Lanzarote se halla el charco, que dicen de «Juan Rejón»; y al poniente el gran charco de «Janubio», que habiendo sido una bahía regular, la cerraron los volcanes de 1731: sin que hagamos ahora mención de la marea afamada de esta misma isla, que recogiendo las lluvias, provee de bebida a sus moradores. Por lo tocante a Tenerife, véase Laguna.

CHAYOTA (*Cucumis Prophetarum*, Lin.) (*Cucumis Indicus Striatus*, Pluk.). Llamada en Canaria «alica-yota», especie de pepino, cuyos tallos son sarmentosos, cuadrilaterales, estriados, y casi lampiños; las hojas grandes, acorazonadas, con cinco ángulos o puntas por el contorno, siendo la mayor y más puntiaguda la del extremo; están además orladas de algunos dientecillos distantes unos de otros, y son ásperas, velludas, nervosas, de un verde oscuro por dentro, y más blanquecino por fuera. De sus pezones nacen unos fuertes yelos o zarcillos, que se dividen en cuatro ramales, y enroscándose en forma de tirabuzón, se agarran de cuanto pueden asir, y ayudan a la planta para que trepe y se extienda con toda lozanía. Del mismo encuentro de las hojas y los zarcillos brotan las flores pequeñas, de color pálido, unas masculinas, y femeninas otras. Aquellas tienen un cáliz de cinco puntas delgadas, un pétalo

partido en tres o cinco divisiones, y cinco estambres; y éstas constan de lo mismo, a excepción de que en lugar de estambres llevan un ovario inferior al cáliz con puntero amarillo, coronado de tres remates obtusos. Este ovario se convierte en una calabacita, más ancha por arriba que por abajo, plegada ordinariamente en diez o doce ángulos, y erizada con algunas espinitas blancas y suaves, sirviéndole un costurón de opérculo, en cuyo centro hay dos pepitas. Puede haber tomado la «chayota» este nombre, de haberla tal vez equivocado con otra especie del mismo género que los autores llaman «chate» o «cucumis chate» (Lineo). Como quiera, ella suministra, todavía tierna, una de las mejores ensaladas cocidas a nuestra mesa, estando dotada de las virtudes humectantes y refrigerantes del pepino. Es planta vivaz de mucha duración. Pertenece a la «monoesia singenesia».

CHERNE (*Sparus Orphus Cernua*, Lin.). Uno de los pescados que más se estiman en nuestras islas. Su cuerpo es como de tres cuartas de largo, con la debida proporción en el ancho, un poco comprimido por los lados, cubierto de escamas flexibles; la cabeza lateralmente chata; los ojos grandes; las quijadas iguales, encarnadas, con unos dientecillos como de sierra, y los labios movedizos; la abertura de los oídos arqueada; el color de la cabeza y del cuerpo, algo rojizo. Tiene siete aletas espinosas, una de las cuales le corre por todo el lomo. Es pez pelágico, o de altura, por lo que se pesca en mar alta, y rara vez más de uno. En Andalucía pronuncian «cherná». Pertenece al género de los «esparos», y a la clase de los «torácicos», que llevan las aletas del vientre debajo de las pectorales.

CHIBUSQUE (*Astragalus Pendiflorus*, Lamareck.) (*Phaca Boetica*, Lin.). Nombre con que se conoce en Lanzarote una planta leguminosa, especie de astrágalo, llamada en España «garbancera». Sus tallos son casi rollizos, rojos, algo vellosos, del alto de un pie y medio

con gajos ramosos, alternos. Sus hojas, aladas, compuestas de doce hojuelas aovadas por cada lado, y una en el extremo; el pezón común está guarnecido de dos orejuelas o escamas. Sus flores nacen en la parte superior formando racimitos de cuatro o seis un poco pendientes sobre el común pedúnculo, y cada flor consta de un cáliz veloso de cinco dientes agudos, que van en disminución, con corola amariposada, pequeña, de un blanco pálido; cuyo fruto es una vaina abarquillada de una pulgada de largo, con tres ángulos y rebordes; dos celdillas que forman una entretela, y en cada una cuatro semillas arriñonadas, verdesas, poco mayores que lentejas. Pertenece a la «diadelfia decandria».

CHICHARO (*Lathirus Sativus*, Lin.). Planta leguminosa, que se cultiva en los predios de nuestras islas, y que en Castilla se llama «tito» y «almorta», y en Francia «gessce»; sus tallos son herbáceos, delgados, angulosos, lisos, rastreros, y como con dos aletas por los lados. Crecen hasta dos pies. Sus hojas nacen pegadas de dos en dos, cumplidas, angostas, puntiagudas, venosas, con un filamento o zarcillo de tres ramales recurvados en cada encuentro. Sus flores son amariposadas con manchas moradas y blancas, cuyo pétalo del medio, o estandarte, es grande, en figura de corazón, sobre un cáliz de cinco puntas, las dos superiores más pequeñas. Su fruto es una vaina, un poco aplastada, con un doble reborde por un lado, en donde se encierran las simientes esquinadas, blancas por fuera y pálidas por dentro. Cuando están todavía verdes, son dulces y sabrosas; y después de secas, buenas para usadas en potajes como arvejas, habas, garbanzos, y demas legumbres. Los chícharos pasan por nutritivos y su caldo por aperitivo y laxante. Pertenece a la «diadelfia decandria».

CHICHARRO (*Scomber Trachurus*, Lin.). Pez de estimación, que hasta la mitad de este siglo corría en considerables cardumes las costas marítimas de nues-

tras Canarias, y de las cuales se han ido retirando de modo que son raros los que ahora se pescan. Pertenecen al género de los «escombros», y a la clase de los «torácicos», que llevan las aletas del vientre cabalmente por debajo de las del pecho. Es semejante a la caballa, por lo que los franceses le dan el nombre de «maquerau batard», esto es, caballa bastarda. También lo suelen llamar «sicurel», que nosotros pronunciamos «jurel», y es otro pescado distinto. Algunos ictiologistas lo apellidan «gascón», y en la Gascuña de Francia «chicarou», de donde parece que viene el nombre de «chicharro», con que es conocido no sólo en nuestras islas, sino en los mares de Galicia y de Cantabria. Es, pues, muy parecido a la caballa en la figura, falta de escamas, y color verdoso del lomo, y plateado del vientre; pero es menos rollizo, y regularmente más pequeño, aunque los hay de casi una tercia de largo. Pesa cosa de media libra. Sus ojos se presentan muy abiertos. La quijada inferior es algo más larga que la superior. Tiene siete aletas, dos de ellas sobre el lomo, y la cola escotada en ángulo entrante; siendo su principal distintivo dos sierrecillas por un lado y otro, junto a la cola, compuestas de unas laminitas ásperas y duras, que van de menor a mayor, y dan a la misma cola una forma casi cuadrangular, razón por qué muchos autores han dado a este pez el epíteto de «trachurus». Su carne es más tierna, suave y jugosa que la de la caballa, y se suele servir frita, cocida o escabechada. La pesca se hace por la noche, con anzuelo, deslumbrando al cardume por medio de teas encendidas.

CHINCHE (Cimex). Insecto incómodo y execrable, de figura oval, chato, blandujo, pardo, de un hedor perverso, en cuya cabeza hay dos ojos saltones, dos antenas o cuernecillos, y una trompa. Del pecho le salen las dos primeras patas. El cuerpo es de nueve anillas, y por debajo del vientre le nacen otras cuatro, rematando todas en un gancho pequeño. En los climas fríos perecen las chinches durante el invierno, lo que no sucede en

el nuestro, que es templado. Las hembras fecundísimas depositan sus huevos en los muebles viejos, en las paredes de las casas, en las maderas, y principalmente en los catres de las camas y sus colchones, donde asombrosamente se multiplican. Estas sabardijas son el azote de nuestra vanidad, y el enemigo más importuno de nuestro reposo. Las chinches mudan de pellejo, y viven sin alimento quince o veinte años; pues aunque reducidas a un esqueleto, embisten con mayor furor al que por desgracia se les acerca. Igualmente se hacen la guerra, y se comen unas a otras. Gustan mucho de ellas las gallinas. Son innumerables las recetas que se han imaginado para extinguirlas; aceites, ungüentos, lociones, azufres, cohombros, limones, sahumerios de tabaco, yerbas, cueros, pimientos, azogue, etc.; pero no teniendo nada de esto eficacia, sólo se encuentra remedio en la limpieza. Los naturalistas conocen otras muchas especies pertenecientes al género de chinches, diferentes por su color y su tamaño, que viven en campos, huertas y verjeles, sobre árboles y legumbres. Líneo cuenta hasta cuarenta y tres especies.

CHINIPITA (*Vicia Sylvática*, Lin.). Nombre que dan nuestros paisanos de Canaria a una planta leguminosa que trepa por los árboles, enredándose en ellos con sus numerosos zarcillos. Viene a ser una especie de la que en Castilla se llama «veza», (en francés «vesce») o alverjana, a cuya semilla dan también el nombre de «garroba». Sus tallos son de un verde oscuro, muy delgados, estriados, ramosos; con hojas compuestas de otras hojuelas, largas y angostas, enteras, lisas, terminadas en punta, con un dienteillo; y de cada nudo de los tallos sale un zarcillo o yelo muy cumplido y sutil, que por su extremo se retuerce en espiras, y se agarran, enroscándose. Las flores nacen formando ramilletes sobre un pedúnculo o cabillo muy fino. Son amariposadas, blancas con rayas azules, y el cáliz de cinco puntitas, dos de ellas más pequeñas. El fruto es una vaina de dos pulgadas de largo, estrecha, correosa, lisa, negruz-

ca. terminada en un piquillo hacia arriba, a manera de la proa de una barca, donde se encierran diez granos angulosos, de color de café, y del tamaño de lentejas, pasto excelente para palomas y otras aves. Pertenece a la «diadelfia decandria».

CHIRIMOYA (*Anona Cherimolia*, Lamarck). Árbol alto y copudo, originario del Perú, cuya corteza tira a gris, y sus ramos flexibles están llenos de unas puntitas que los hacen ásperos. Sus hojas son alternas, perfectamente ovales en punta, de cinco pulgadas de largo y tres de ancho, enteras, blandas, con nervicillos oblicuos, paralelos, y rojizos por los lados, de un verde oscuro por adentro, y blanquecino y como algodinoso al tacto por afuera. Las flores nacen hacia los extremos de los gajos, solitarias, sobre pedúnculos cubiertos de un vello de color de mohó de hierro. Consta cada una de un pequeño cáliz de tres hojitas puntiagudas; una corola de tres pétalos larguechos, angostos, obtusos, correosos, casi triangulares, jibosos hacia su base, verdosos, con una línea horizontal purpúrea por dentro, y un vello delicado rojizo por fuera, un crecido número de estambres muy cortos, que rodean el pistilo, el cual es una piña cónica de muchos ovarios; y su fruto es como una manzana o pera, de un verde claro, formando en el exterior un tachonadillo muy superficial, cuya pulpa es blanca, suave, inperceptiblemente fibrosa, de un sabor dulce, vinoso, azucarado, grato a la nariz, con muchas pepitas casi cónicas, lisas, de un pardo oscuro. Conozco dos individuos de esta preciosa especie de árbol en Canaria, ambos muy frondosos: el uno en el pueblo de Telde, y el otro en la ciudad, que han dado fruto. Como las flores de la chirimoya de Telde eran a los principios abortivas, y no llegaban a dar fruto, los pocos expertos, que sólo veían tres cuernecillos resequidos, parecidos a los clavos de comer, lo calificaron por el «árbol del clavo», hasta que otros conocimientos y el fruto que al fin se consiguió, ha podido disipar el error. Los botánicos franceses dan el nombre de «*corrossol*» a

la chirimoya. Pertenece a la «poliandria poliginia». Se suele llamar también «anona».

CHIRIVIA (*Pastinaca Sativa*, Lin.). Hortaliza cuyo tallo es herbáceo, de tres a cuatro pies de alto, acanulado, hueco y ramoso, con hojas alternas, aladas, que lo abrazan. Sus flores nacen en los extremos, dispuestas en parasol, y consta cada una de cinco pétalos amarillos, alanzados, un poco corvos; y su fruto dos semillas aplastadas, ovales, ribeteadas de una membrana. Cultívase por razón de su raíz gruesa, pulposa y nutritiva, de sabor grato, y color amarillento: ella es diurética y útil en las arenas. También se aplican sus semillas en los cólicos nefríticos y abscesos de la vejiga; teniendo al mismo tiempo créditos de un excelente febrifugo en las fiebres intermitentes. Pertenece a la «pentandria diginia».

CHOCHA. Véase *Becada*.

CHOCHO (*Lupinus*). Nombre que damos en nuestras Canarias al «altramuz», planta conocida, cuyo tallo es de tres pies de alto, medianamente grueso, recto, cilíndrico, leñoso, verdoso, un poco velludo, dividido ordinariamente en tres ramos. Sus hojas son de figura de una mano de siete dedos larguchos, en punta, vellosas por debajo, y algodonzas por encima. Las flores blancas, amariposadas, nacen en los extremos de los tallos formando unos ramilletitos alternos; y su fruto es una vaina larga, aplastada, puntiaguda, correosa, donde se depositan cinco o seis granos, que igualmente llamamos chochos, casi redondos, chatos, con un ombligo visible, que es el pequeño embrión de la futura planta. Los chochos sirven de alimento a una parte considerable de nuestros paisanos, y de abono para las tierras. Para quitarles el amargor natural se echan de remojo en agua caliente, o del mar; bien que una lejía de cenizas y cal sería medio más oportuno. Se sabe que los altramuces, en tiempo de Galeno, se servían en las mesas más abundantes; y que en Córcega los reducen a

pasta, y amasándola con aceite, la cuecen en el horno como una torta. El mejor modo de dar los chochos a los caballos y los bueyes para engordarlos, es reducirlos a harina después de endulzados. Esta barina es una de las cuatro resolutivas, que se aplican en cataplasma para madurar los abscesos. Esta planta pertenece a la «diadelfia decandria».

CHOPA (*Sparus Melanurus*, Lin.). Pez de nuestros mares, del género de los «esparos», y de la clase de los «torácicos», que llevan las aletas del vientre cabalmente por debajo de las del pecho. Su cuerpo es de figura oval, oblonga, chato y escamoso, de poco más de un palmo. Tiene la frente comprimida; los ojos grandes, negros, con el iris dorado; los dientes finos, iguales y rojizos; el color plateado, con lunares pardos, y desde la cabeza a la cola, corren unas listas alternas entre negras y pajizas; una sola aleta sobre el lomo, la cual se dobla sobre una especie de canal o ranura; y la de la cola está escotada en ángulo entrante, con una gran mancha negra sobre su arranque. Al macho de la chopa se le da el nombre de «negrón», que concuerda con el latino «melanurus», tomado del griego; y con efecto tiene el testuz y todo el cuerpo más negro que la hembra, que parece es la que nuestros pescadores llaman «chopa Perezosa». Los franceses y mallorquines la apellidan «oblada», y los gallegos «chepa». Su carne es sana y de fácil digestión.

CHORLITO (*Pluvialis*). Ave de paso, que se deja ver en bandadas en tiempos lluviosos, posándose todas en fila sobre los sitios pantanosos, en donde buscan los gusanillos. Tiene el pico recto, corto, y hacia la punta, inflado, y no más de tres dedos delanteros en los pies, sin ninguna membrana en ellos. Su carne merece estimación, aunque sabe al cieno. Hay variedad en los chorlitos, porque los unos son grandes del tamaño de una perdiz, de pluma verdosa, con pintas pajizas y zancas largas; y otros más pequeños, que llaman «chorlitos

moñudos»; y otros como una codorniz, llamados de «collar», blancos, con algunas plumas azuladas, alas grandes y vuelo incierto, que andan por las orillas del mar. Véase Courlis y Pardal.

CHUCHANGO. Véase Caracol.

CHUCHOS (Ralae). Nombre que dan nuestros pescadores a las «rayas», peces de estos mares atlánticos. Todos los de este género tienen el cuerpo aplastado, y sus lados, que rematan en dos largas aletas, le dan una figura romboides. El hocico, por lo común, es aguzado, y llevan la boca por debajo de la cabeza, con diez respiraderos cerca del cuello. La cola es larga, delgada, y rolliza a manera de rabo, y remata en una aleta de dos o tres piezas. Suelen ser muy grandes, con especialidad la que llaman «manta».

CICUTA (Conium Maculatum, Lin.). (Cicuta Major, Tourn.). Llamada vulgarmente en Canaria «zaraguta», planta famosa por su calidad venenosa. Sus tallos se elevan a la altura de un hombre, según es el terreno, y son lisos, acanalados, ramosos, huecos, sembrados de manchas parduseas o rojizas. Sus hojas, que abrazan por sus pezones el tallo, son largas, blandas, lampiñas, verdinegras, fétidas, tres veces aladas, esto es, divididas en otras hojas, las que se subdividen en otra, que también lo están sutilmente. Las flores nacen en los extremos en figura de un gran parasol muy abierto, compuesto de muchos pedúnculos iguales, en cada uno de los cuales hay otro parasolito casi redondo, de muchos filamentos como cerdas; y cada florecita consta de cinco pétalos pequeños, blancos, aovados; cinco estambres más largos, y un ovario, cuyo fruto son dos semillas acanaladas por fuera, y llanas por dentro. Bien notorias son las observaciones de Storck, sobre los saludables efectos de las píldoras del extracto de la cicuta en las dolencias de escirros y cánceres inveterados.

Hay otra especie pequeña, llamada «perejil de tontos», porque los que teniéndola por perejil la han comido,

han experimentado funestas consecuencias. Las cicutas o zaragutas se crían en los terrenos sombríos, húmedos y pedregosos de nuestro país. Pertenece a la «pentandria diginia».

CIDRERO (*Malus Medica*, *Citrea*, Lin.). Árbol de mediana estatura, de la distinguida familia de los limones, naranjos, toronjos y limeros, siempre verde, siempre florido, dotado de ramas correas, púas agudas, hojas más largas, más anchas, más obtusas y más densas que las del limón; azahares también mayores, aunque menos fragantes; y cidras de figura de esferoide longa, de disforme grandeza, verdosas, lisas y porosas por fuera, muy blancas, gruesas, dulces y compactas sus cortezas por dentro, cuyo corazón de vejiguitas membranosas contiene un zumo no muy agrio. Esta cáscara es excelente confitada, y en almíbar. El cidrero es árbol vividor, que prende fácilmente en la tierra, y que adoptando con complacencia por injerto los vástagos del limonero, les obliga a dar su fruto muy temprano. No parece sino que este vegetal ha elegido el clima de nuestras Canarias para hacer ostentación de sus medras. Cuando esto se escribe, se acaban de quitar 163 cidras hermosas en Canaria, de un cidrero de diez años, y le quedaron algunas. Del luquete de su corteza se puede sacar una esencia muy aromática, para lo cual se toman las cidras antes de su perfecta madurez, y se exprimen entre dos vidrios planos, de modo que el zumo vaya a caer a un vaso. Algunas gotas de él en espíritu de vino componen un agua de gratísimo olor, y en pomada, ofrece la que los franceses llaman «sanspareille». Pertenece a la «poliadelfia icosandria».

CIENTÓPIES (*Scolopendra*). Insecto semejante a una oruga, que en nuestras islas suele tener de cinco a seis pulgadas de largo, aunque por lo regular es más corto. Está cubierto de un cabo a otro, de una fila de escamas, un poco convexas, anchas, blandas y de color pardusco, mitad engastadas unas encima de otras; con

treinta o cuarenta patas, delgadas como un hilo de coser por ambos lados. La cabeza es redonda, colorada, con dos ojos negros casi imperceptibles; dos pequeñas antenas, que el animal mueve a la diestra y a la izquierda, y dos aguijones duros, negros y afilados, con los cuales pica violentamente. La parte inferior de su cuerpo se termina en un ángulo entrante, formado de dos patas larguchas. Es insecto feo e incómodo, que se aloja en las maderas podridas, en las grietas de las paredes húmedas, entre los libros, detrás de las estampas, en los catres y en los terrenos aguanosos, donde en días de calor da chillidos interrumpidos a manera de los grillos o la chicharra. Sus picadas ocasionan vivo dolor con inflamación.

CIERVO (Cervus). La isla de la Gomera es la única de nuestras Canarias que ha logrado abrigar en sus bosquillos esta especie de animal tranquilo e inocente, nacido para animarlos con su talle suelto y ligero, sus miembros ágiles y nervosos, y con su frente adornada del ramaje que anualmente se le renueva. Estos ciervos de la Gomera son pequeños, y fueron traídos por sus primeros Condes. Como todos los de su especie parecían fáciles de domesticar, y no temen, ni huyen, si no se les inquieta. Sabido es que el cuerno de ciervo abunda en sales volátiles, y pasa por un excelente alexifármaco. Sus polvos contienen los flujos de vientre, las disenterías y hemorragias. Véase sobre el ciervo la Historia natural de Buffon, en la incomparable traducción castellana, tom. 9. pág. 129.

CIGARRA (Locusta Saltatricula). Nombre con que ordinariamente se conoce en nuestras islas la langosta, especialmente la que es indígena y propia del país; bien que este insecto es distinto de la verdadera cigarra, o «chicharra» (en latín «cicada») que canta durante los grandes calores. Aunque nuestra cigarra o langostino no es tan voraz, ni hace marchas tan largas para devastar las campiñas, como la temible langosta berbe-

risca, que por desgracia nos visita algunas veces; sin embargo no deja de ser bastante dañina en aquellos terrenos más propensos a su propagación. La isla del Hierro ha sido, desde tiempo inmemorial, la más infestada. Se nota que la plaga de estos insectos dura cinco o seis años, y que cesa casi durante otro igual período de tiempo. El primer año suele aparecerse en enero, y dura en su fuerza hasta marzo; el segundo en febrero, y dura hasta abril; así va retardando cada generación diez meses, y solamente tiene de vida tres. Es de presumir que al quinto o sexto año y durante el mismo espacio de tiempo, nacen tan pocas hembras que apenas se multiplica la raza: de este modo consigue el campo un armisticio, hasta que el número de las hembras vuelve a ser excesivo. En nuestras islas hay dos castas de langostas: la una, de cigarroncillos pequeños, de color entre pardo y ceniciento, rojizas las piernas, con que saltan en los sembrados y las yerbas, y la otra de cigarrones mayores, casi de dos pulgadas de largo, que llaman «abcecastros». Su figura merece una descripción: la cabeza es del tamaño de un garbanzo, pero prolongada, con la frente y hociquillo mirando hacia el suelo como la de un caballo, dura como una concha, amarilla y muy lustrosa. En ambas quijadas tiene cuatro dientes negruzcos, cuyas puntas aguzadas se cruzan a modo de tijeras, y le sirven para asir y cortar. Junto a la mandíbula superior lleva dos pequeños bigotes que se doblan por medio de tres articulaciones, y otros dos bigotillos junto a la inferior. En la frente, dos antenas, ó cuernecitos delgados, y ojos grandes, redondos, negros y saltados. Sobre el colodrillo, una capuchita, semejante al collarín que usan los diáconos y acólitos, de color negro muy lustroso, franjeada de un amarillo dorado. Tiene cuatro alas, unas encima de otras: las exteriores con rayas de nerviecillos finos, y como jaspeadas de blanco y pardo, sobre fondo plateado; y las más interiores, enteramente plateadas, presentando a la vista una red muy sutil formada de sus delicadas venecillas. Sus piernas son seis, de las cuales el primer par es el

más corto, y el posterior descompasadamente largo, con muslos en figura de pala, y una canilla de una pulgada de largo, acanalada y espinosa: máquina de resorte, a la verdad, muy a propósito para dar saltos extraordinarios. Las patas de todas estas piernas tienen cuatro articulaciones, que rematan en un anzuelo. El vientre es de color amarillo, lustroso y duro, compuesto de ocho anillos medio sobrepuestos, y termina en dos puntas, o rabillos muy cortos; pero la hembra lleva en la cola un aguijón cumplido y sólido, parecido a la hoja de un sable. Por los costados adornan el cuerpo seis fajas blancas, que alternan con otras parduscas más anchas, como barnizadas. Los machos mueren, luego que han hecho las funciones de padre; y las hembras, después que desovan sus cuarenta semillas, anidándolas en unos cañutillos, que construyen con tierra, y cierto glúten, que extraen de su propio cuerpo, y sepultándolas en el suelo más duro e inculdo de las dehesas, para lo que les sirve el aguijón de la cola. Los cigarroncillos al salir de su huevo son negros y del tamaño de un mosquito; se amontonan al pie de los matorrales, porque sus piernas todavía están débiles y sus alas poco formadas. Este es el estado en que se les debe considerar como orugas; después mudan de piel; les crecen las alas; saltan a una distancia doscientas veces mayor que sus cuerpos; levantan el vuelo; chillan con el calor y devoran las plantas. Pero no es, ni con mucho, tan temible esta plaga doméstica, como lo es aquella langosta colorada que ha solido hacer invasiones en nuestras islas, y viene desde las costas fronterizas del Africa. La constancia de los vientos que soplan por sobre aquella región, unida quizá a la extraordinaria muchedumbre, y a la escasez de pastos, parece que suelen precisar la dicha langosta a meterse en crecidos grupos y pelotones en el mar y transitando el golfo recalar sobre nuestras riberas. Esta es la ocasión de hacerle la guerra, sepultándola en zanjas o quemándola; porque perdido el lance, se padecerán sin remedio los tristes estragos de que conservamos la memoria. Las más famosas irrupciones

son: la de 1589; la de últimos del año de 1635, de 1645; de 1659; de 1680; de 1759; de 1778, y la de los presentes años de 1799 y 1800, desembarcada en mitad de octubre del año anterior. Mas volviendo a la cigarra del país, no se debe olvidar que también se cría en nuestros huertos y arboledas otra especie de cigarrones enteramente verdes, larguchos y comprimidos por los lados, con frente que remata en punta, y hocico semejante al del caballo. Es insecto poco dañino, llamado en Castilla «langostín», y en latín, «locusta fatua». Véase Servatana.

CILANTRO (*Coriandrum*). Hortaliza cultivada, cuyo tallo herbáceo, delgado, redondo, hueco, ramoso, es de tres o cuatro palmos de altura. Sus hojas son aladas, recortadas profundamente en jirones estrechos y menudos, de color verdegay, abrazando los tallos. Las flores nacen en los extremos, dispuestas en parasol, y consta cada una de cinco pétalos que tiran a rojos, cinco estambres, y dos pistilos, que pasan a ser semillas redondas y lisas. Algunos autores griegos y árabes han calificado al cilantro de venenoso, pero la experiencia que tenemos en nuestras islas, por el mucho uso que nuestros paisanos hacen de él, basta para desmentirlo; bien que siempre parecerá prudencia el no usar sus semillas sino secas y con moderación; entonces son estomáticas, carminativas propias contra los cólicos ventosos y las cuartanas. Ellas entran en algunos rosolis, y se confitan como anises. Pertenece a la «pentandria diginia».

CILANTRO SALVAJE (*Caucalis Parviflora*, Lin.). Planta llamada en España «cadillo», cuya fructificación es parecida a la zanahoria. Créase en nuestros campos. Sus tallos suelen crecer hasta tres palmos, y son cilíndricos, un poco ásperos, con ramos que van naciendo ahorquillados. Sus hojas, de largos pezones, son tres veces aladas, esto es, recortadas en otras tiritas cumplidas y angostas, las cuales están también recortadas

en otras tiras delgadas, puntiagudas, ligeramente vellosas, de un verde claro. Sus flores, pequeñas y blanquecinas, se presentan sobre pedúnculos sutiles de dos pulgadas de largo, que nacen laterales, y forman por arriba unos parasolitos de tres o cuatro radios. sobre cada uno de los cuales hay cuatro florecitas, sostenidas de pedúnculos muy pequeños, y consta cada florecita de cinco pétalos desiguales, cordiformes; cinco estambres, y un ovario con dos punteros, cuyo fruto es una cajilla aovada, toda erizada de espinitas blanquizcas con dos simientes unidas. Pertenece a la «pentandria diginia».

CINCO EN RAMA (*Potentilla Reptans*, Lin.) (*Quinquefolium Repens*, Tourn.). Planta que nace en terrenos pedregosos y húmedos. Arroja muchos tallos delgados, flexibles, vellosos y rojos, de cuyos nudos reclinados vuelven a salir raíces, por medio de las cuales se multiplica. Las hojas nacen en número de cinco sobre un solo pezón, cada una de hechura de hierro de lanza, nervosas, velludas y dentadas. Sus flores constan de cinco pétalos amarillos, acorazonados, sobre un cáliz de diez puntas; veinte estambres y sesenta ovarios apiñados, con sus respectivas semillas. Las raíces en decocción o tisana, son vulnerarias, astringentes y febrífugas. También se aplican en las disenterías. Pertenece a la «icosandria poliginia».

CINOGLOSA (*Cinoglossum Omphaloides*, Lin.) Lengua de perro, llamada en España, «ombliguera»; en Tenerife, «malacabada», y en Canaria, con equivocación, «escabriosa» o «escabiosa», planta muy diferente. Créase en terrenos pedregosos e incultos. Su tallo es de altura de dos pies, velludo, ramoso, guarnecido de hojas alternas, alanzadas, moles, de un verde blanquecino y cubiertas de un vello suave. Sus flores nacen dispuestas en espigas en los extremos de los tallos, sobre un corto pezón. Consta cada una de un cáliz permanente, de cinco puntas; una corola embudada de color blanco, con líneas

rojas, dividida por su borde en cinco recortes obtusos y cerrada la garganta con cinco escamitas; cinco estambres pequeños, y cuatro ovarios con un puntero, cuyo fruto son cuatro cajillas redondas, erizadas de púas, todas unidas y coronadas del mismo puntero en el centro, con cuatro semillas rollizas. Como es tan escabroso este fruto, y se pega a la ropa, lo suelen llamar «amor seco». La cinoglosa es planta pectoral, ligeramente narcótica y calmante. Sus hojas pasan por emolientes. Pertenece a la «pentandria monoginia».

CIPRES (Cipressus). Arbol gallardo, siempre verde, descollado, piramidal, cuyo porte, entre los demás árboles, hace una figura muy pintoresca. Medra en nuestras islas con la mayor prosperidad, y fué visto en el claustro de los dominicos de la Orotava, en Tenerife, un gigantesco de más de veinte varas de altura. Lleva en un mismo pie las flores masculinas y las femeninas: aquéllas, en forma de una trama escamosa, y éstas, de unos botoncitos que se convierten en una nuez casi esférica, la cual ya madura, se abre desde la circunferencia al centro en segmentos, donde se depositan las semillas, chatas y angulosas. Las hojas son menudas, apiñadas, puestas a manera de escamitas, de un verde oscuro unas contra otras. Su madera es sólida, de buen color y olor, inaccesible a la carcoma y capaz de un bello pulimento. Es un error popular la opinión ridícula de que el ambiente del ciprés es muy malsano, y vuelve tísicos a los que con alguna frecuencia lo respiran, pues es constante que se halla recomendado por los buenos autores, como uno de los árboles que más purifican el aire en su insensible transpiración; que los médicos orientales enviaban los enfermos del pecho a la isla de Candia, donde los cipreses abundan, para que lo respirasen, y que Hipócrates hizo quemar alrededor de Atenas la leña resinosa de ciprés, a fin de cortar los progresos de una peste. Asimismo es error, el reputar al ciprés por árbol funesto, porque si los antiguos los plantaban juntos a los sepulcros y en cementerios, sólo era,

porque estos lugares se solían adornar con pirámides y obeliscos, y es el ciprés por su figura un obelisco vivo, y una pirámide casi inmortal. Sin embargo, hay alguna especie de ciprés cuyas ramas se desparraman y no forman obelisco perfecto. Multiplíquese de sus semillas, y estas bayas o nueces, pasan por astringentes y febrífugas. Pertenece a la «monoesia monadelfia».

CIRUELO (*Prunus Doméstica*, Lin.). Árbol frutal bien conocido, originario de la Siria, y connaturalizado en nuestras Canarias, como lo está en Europa. Es de mediana estatura. Su corteza se llena de grietas; sus hojas racen alternas y son ovales, dentadas y nervosas; sus flores constan de un cáliz campanudo de cinco puntas, cinco pétalos blancos, cóncavos, casi redondos; veinte o treinta estambres y un ovario, cuyo fruto es la ciruela, de cutis liso, cargado de una harina o polvillo fino, con un hueso chato y agudo por ambos extremos, que encierra una pepita amarga. Cuando el ciruelo entra en edad, inclina las ramas como cediendo al peso de su propio fruto. Tenemos variedad de ciruelas, porque las hay amarillas, blanquecinas, moradas, negras, verdosas, molles, no molles, grandes, pequeñas, dulces, agrias, tempranas, más tardías, redondas, ovales, cumplidas etc. Es árbol que requiere un terreno más seco que húmedo, más ligero que fuerte. Multiplíquese por injerto, por pepita o por los barbudos numerosos que se levantan de su raíz. Su madera es recia con algunas vetas rojas, que luego pierden el color. De su tronco se trasuda una goma, parecida a la arábica. Con las ciruelas agrias se compone un jarabe que refresca y calma la bilis en las diarreas; las dulces cocidas, son un purgante suave. Pertenece a la «icosandria monoginia».

CLACA (*Balanus Maritimus*). Glande o bellota del mar, especie de marisco del género «multivalvo», que se cría pegado por su base a las peñas, a los litófitos, corales, tortugas, peces cetáceos, maderas flotantes, bajales, etc. Sobre un cimientto testáceo se registra un grupo

de conchas, compuesta cada una, regularmente, de seis lados por fuera, afectando por dentro una figura cónica inversa, en cuya abertura superior tiene un opérculo o tapón, hecho de cuatro piezas movibles entre sí, y unidas por un ligamento a la concha. Encuéntrase las clacas en los bajíos y arrecifes de nuestras costas marítimas. Su pulpa después de cocida ofrece una comida muy delicada y muy sabrosa, preferible quizás a la de las ostras. En las clacas hay variedad.

CLAVEL (*Dianthus Caryophilus*, Lin.). Nombre que damos en nuestras islas a la planta que da las que llamamos «clavellinas», al paso que en España se llama «clavellina» la planta, y «clavel» la flor. De su raíz se levanta gran número de tallos delgados, lisos y ramosos a la altura de un codo, de cuyos nudos brotan las hojas dos a dos, largas, angostas, duras, pulposas, acanaladas, puntiagudas y de un verde azulado. Las flores nacen en los extremos. Sus cálices son reforzados o dobles. El primero consta de cuatro escamillas ovales, puntiagudas; y el segundo es un tubo largo, resequido, estriado, recortado en cinco puntas por el borde; su corola en el estado connatural y silvestre, se compone de sólo cinco pétalos, asidos al cáliz por medio de unas uñas blancas, que se van ensanchando por arriba y se encorvan hacia fuera; sus estambres son diez; su ovario cónico que contiene las semillas, remata en dos punteros larguchos, blancos y retorcidos. En nuestras islas se cultiva una considerable variedad de clavellinas. Entre las sencillas debemos contar las «plumosas», cuyos finos cortes en los pétalos imitan la barba de una pluma; las de los cartujos o «manutifas», cuyos graciosos ramilletes forman unos grupos horizontales; las de la «China», tan preciosas por la disposición del esmalte de sus colores... Entre los claveles, más o menos dobles, que deben al cultivo sus multiplicados pétalos, tenemos los «blancos»; los de «carmesí», llamados de «clavo» por su mayor olor parecido al clavo de comer, los «encarnados»; los de color de «rosa»; los «violados»; los

«disciplinados»; los de «cien hojas» de color purpúreo; los grandes, llamados de «España», de color de escarlata etc. Bien conocida es la suave y agradable fragancia de estas amables flores. Las de «clavo» se hallan recomendadas como remedios para los dolores de cabeza y congojas de corazón. El vinagre de ellas es acaso el más eficaz para usado en tiempos de pestilencia; y su conserva o jarabe se tiene por un excelente cordial. También se suele hacer con sus hojas una estimada rafia. Pertenece a la «decandria diginia».

CLAVEL DE MUERTOS. Véase Flor de la Maravilla.

CLAVELON (*Tagetes Patula*, Lin.). Llamada en Tenerife «clavellina de Indias», y «damasquina», en España, planta que con sus flores adorna durante casi todo el año nuestros huertos. Su tallo es herbáceo, redondo, rojizo, liso, muy ramoso, de más de un pie de alto. Sus hojas son aladas, esto es, compuestas de ocho hojuelas encontradas por cada lado, que rematan en una sola, todas sutilmente dentadas y de un verde oscuro vistoso, con agradable olor. Las flores nacen en los extremos de los tallos, solitarias sobre un largo pezón; y consta cada una de un cáliz encañutado, con cinco surcos y otros tantos piquillos en el borde; un grupo de floroncitos en el disco, o centro, y cinco pétalos acorazonados en el contorno, cuyo aspecto es bastante grato por sus matices mezclados de amarillo, dorado y naranjado, que los hacen parecer adamascados y afelpados. Sus semillas se reducen a unos haccillos de pajuelas negruzcas, coronadas de filamentos blancos. Pertenece a la «singenesia poligamia superflua».

CLIN. Véase Yerba Clin.

COCHINITA (*Sucula*). Insecto pequeño de la clase de los «apteros», esto es, de los que carecen de alas. Suelen llamarlo «cochinita de S. Antón», por no sé qué semejanza imaginada con la cochinita de este santo. Los franceses le dan el nombre de «cloporca». Su cuerpo

es de figura oval chata, cubierto de una pielecita blanquecina, escamosa, lustrosa y dividido en ocho anillos, mitad sobrepuestos; la cabeza pequeña y redonda, con cuernecillos o antenas; catorce piernas, siete por cada lado y una colita doblamente aborquillada y puntiaguada. Cuando este insecto siente que lo han tocado, se encoge todo, y se hace como una bola, juntando cola con cabeza, en cuyo estado permanece hasta que ha pasado el peligro. Han dudado los naturalistas, si es ovrpara o vivipara la cochinita; pero a favor de la primera opinión hay ya observaciones más puntuales, pues se han examinado sus huevecillos, que son pálidos y menudos, como la semilla de adormideras, pegados, por medio de un filamento común, bajo del vientre de la hembra, donde se fomentan. Estos insectos habitan ordinariamente en los lugares húmedos, bajo de las piedras, tinajas, tiestos, macetas y maderos podridos. Se ha asegurado siempre, que son uno de los remedios más eficaces para diluir los humores, y el mejor específico para el asma, la hidropesía, los escirros y anginas.

COCHINITA DEL MAR (Porcelana). Concha del género de las «univalvas», o de una sola pieza, con boca estrecha, abierta a lo largo, y guarnecida de diente-cillos por un labio y otro. Es de figura oblonga y rotunda, a manera de una aceituna. El nombre de cochinita que se le ha dado en nuestras islas, en cuyas costas y bajíos es muy común, podría haberse tomado de cierta semejanza de esta concha con el insecto del anterior artículo, especialmente, por aquellas dos pintas negras a modo de ojos, que suele tener en los extremos, pero se debe observar que los antiguos dieron al marisco testáceo de que hablamos, el nombre de «porcellus»; y que el de «porcelana» con que los conchiliologistas lo conocen ahora, es también alusivo al de «porcellus», o «cochinita». Igualmente la llamaban «concha veneris», los antiguos. Tenemos variedad de ellas en tamaño, color y esmalte; bien que en todas se admira un lustre, barniz y tersura incomparable. Las hay de color entre

blanco, gris y naranjado; de color de flor de romero; de color amarillo manchurrado sobre fondo blanco; de color de leche; de castaño claro; de color de cuello de perdiz, rubio con ojos blancos, etc. El animal que habita esta concha, la arrastra como el caracol, sobre una pata larga. Tiene una cabeza con cuernecillos arqueados, en medio de los cuales están los ojos; una boquilla corta con dientes, y una lengua aguzada.

COCHINO. Véase Puerco.

COCLEARIA (Cochlearia). Planta que se cría naturalmente en algunos parajes húmedos y sombríos de nuestros campos. De su raíz, sobre pezones redondos, lisos, delgados y de casi un jeme de largo, nacen las principales hojas, redondas, escotadas como corazón en sus bases, con un piquillo por arriba, lampiñas, lisas, enteras, verdes, tiernas, jugosas, un poco cóncavas a modo de cucharas: las de los tallos son algún tanto angulosas, carecen casi de pezón, y las últimas los abrazan. Estos tallos tienen de ocho a diez pulgadas, y son lisos, tiernos, débiles, ramosos, tendidos ordinariamente en el suelo. Sus flores son blancas, dispuestas en ramilletes espesos sobre los extremos. Consta cada una de un cáliz de cuatro hojuelas cóncavas, ovals y cauducas; cuatro pétalos aovados en cruz; seis estambres, dos de ellos más cortos; y un germen, cuyo fruto es una vainita acorazonada, que en dos celdillas contiene dos semillas redondas. El sabor de esta planta es acre, picante y amargo, pero pasa por detersiva, incisiva, muy diurética y antiescorbútica. También se dice, que machacada cura las pecas de los rostros. Esta especie es la «*cochlearia officinalis*» de Lineo. Pero tenemos igualmente y en mayor abundancia, la «*cochlearia coronopus*» o «*cochlearia repens*». Criase, con especialidad, en las calles húmedas, sombrías y menos frecuentadas de la ciudad de Canaria, junto a las acequias, y en algunos sitios pedregosos de su marina, formando céspedes de verdor, porque todos sus tallos se tienden por el suelo.

Estos son largos de un pie, lampiños, muy ramosos; y sus hojas, de pulgada y media, tienen la forma de la muñeca de una mano por abajo, y por arriba están divididas en tiras, a manera de dedos, con otros recortes obtusos, siendo mayores las tiras hacia los extremos, todas ellas blandas, lisas, de un verde oscuro como el de la ruda, con no sé qué puntitos blanquecinos confusos. Las flores nacen en los encuentros de las hojas, dispuestas en racimillos cortos y consta cada una (como en la especie precedente) de un cáliz de cuatro hojuelas cóncavas, ovales, sobre un corto pedúnculo; cuatro petalitos blancos en cruz, y seis estambres, con las borlillas de color morado con una raya blanca. Los ovarios, en su madurez, son unas cajillas de dos celdas, arriñonadas, chatas, más anchas que largas, erizadas de muchos tuberculillos, con una entretela que asoma por la parte superior, y el punzón o estilo, en el medio. Los franceses llaman «cranson» a la coclearia. Pertenece a la «tetradinamia siliculosa».

CODERNO. Nombre que dan en la isla de Canaria al árbol que llaman en Tenerife «marmolan», «mirmulano» o «murmuran». Críase en el territorio de Guía, de donde se me trajo una muestra después de escrito el artículo «Marmolan».

CODESO (*Spartium Canariense Ramossisimum*). Arbusto de muy bella traza, de ocho pies de altura, siempre verde, que se cría prosperamente en los terrenos montuosos de nuestras principales islas. En España le dan también el nombre de «ervellada». Sus tallos son leñosos, flexibles, rectos, redondos, ligeramente velludos, guarnecidos por los lados de un crecido número de gajitos pequeños y delgados, que dirigidos verticalmente de mayor a menor, dan al arbusto el aspecto de multiplicadas panojas. Estas ramas están todas vestidas espesamente de hojas muy menuditas, que van alternando de tres en tres, y tienen la figura de hierro de lanza, un poco doblada de alto abajo, de color de un

verde oscuro veloso. Las flores amarillas, amariposadas, se presentan en el remate de las varas formando vistosos ramilletes, y consta cada una de un cáliz de dos labios velludos, el superior de dos dientes, y el inferior de tres; una corola de cuatro pétalos, de los cuales el llamado estandarte, es oval, erguido y plegado por los lados; las dos alas obtusas, y la barqueta con punta levantada, donde se hallan diez estambres reunidos; y un ovario peloso, cuyo fruto es una vaina comprimida, llena de las simientes. Florece en mayo. Sus varas son excelentes para canastillos y cestos. En Alemania hacen de la tea del codoso flautas y cabos de cuchillos. Sus hojas pasan por aperitivas, y sus botones se pueden escabechar en vinagre a modo de alcaparras.—Esta especie, que acabamos de describir, como la más común y conocida en nuestro país, no se halla entre las del género «*spartium*» de Linceo; pero tenemos también en Tenerife el «*spartium myerophyllum*» de Broussonet, pequeño arbusto de hojas sumamente menudas, angostas, blanquecinas, sin pezón; tallos delgados, ramosos, enlazados, esparecidos, finamente estriados, blancos y lampiños, cuyas florecitas rematan los gajillos de dos en dos y tienen los cálices erizados de pelos. El citiso pertenece a la «*diadelfia decandria*».

CODORNIZ (Coturnix). Ave común en nuestras islas, muy semejante a la perdiz, aunque más pequeña. Tiene el pico recto y la mandíbula superior curva y un poco abultada; los ojos de color de avellana; una lista blanqueza en medio de la cabeza; las plumas amarillentas, taraceadas de blanco, y acanelado con pintas a manera de escamas; la cola corta, las patas arrugadas por encima y pálidas por debajo. Aliméntase con preferencia de trigo y demás granos; así se encuentran ordinariamente las codornices, entre los sembrados y rastrojos, donde la hembra hace su nido escarbando la tierra con sus uñas y guarneciéndolo con hojas y yerbas secas al hueco. En él pone de quince a veinte huevos de color gris manchado de pardo; y la incubación dura

tres semanas. Los polluelos, apenas salen del huevo, echan a correr y solicitan el sustento. La codorniz cautiva nunca procrea y aunque la bayan criado y domesticado muchos años, a la primera ocasión que logra, se escapa y no vuelve. Muda dos veces al año de pluma. Es ave de paso y no se posa sino sobre la tierra, porque gusta más de correr que de volar, siendo su vuelo corto, difícil y rastrero. Los machos acuden a la voz agradable de la hembra y como son muy celosos, riñen unos con otros, como los gallos. Las codornices se cazan fácilmente, por medio de un fingido reclamo, con redes, perros o escopetas. Cuando están gruesas y bien nutridas, son un bocado delicioso.

COFE-COFE (Mesembryanthemum Nodiflorum, Lin.)

Planta llamada también «cosco», es rastrera, anual, que se cría naturalmente con extraña abundancia en casi todas las costas marítimas de nuestras islas. Sus tallos son herbáceos, redondos, pulposos, verrugosos, ramosos, algo purpúreos; sus hojas lineares, cilíndricas, obtusas, blandas, jugosas, pestañosas junto a sus bases, de gusto salobre, llenas de verruguitas menudas; sus flores, en los encuentros de las hojas, con cáliz carnoso permanente de cinco puntas, gran número de pétalos blancos muy anchos, doce o más estambres y un ovario con cinco punteros, cuyo fruto es una cajilla de simientes menudas, con las cuales suelen hacer «gofio» los pobres en los años estériles; bien que el principal uso de esta planta es el quemarla para componer la piedra barrilla y cenizas alcalinas, que rinden tanta utilidad. Pertenece a la «icosandria pentaginia». Véase **Barrilla**.

COHOMBRILO (Momordica Elæterium, Lin.)

Planta del género de los «pepinos silvestres», que se cría en terrenos incultos y de cuyos tallos sarmentosos, gordos, piquientos y de jugo amargo nacen las hojas ásperas, semejantes a las del pepino, aunque más pequeñas, como también las flores. Su fruto cilíndrico es como de dos pulgadas, velludo y verrugoso, lleno de un zumo

muy amargo, que salta cuando se le oprime con notable elasticidad, por lo que en la farmacia se le ha dado el nombre de «elaterio». Este zumo es un hidragogo violento, aunque algunos médicos lo aplican todavía para evacuar las aguas de los hidrónicos. Pertenece a la «monoesia singenesia». En nuestras islas se suele dar el nombre de cohombrijo a la «coloquintida», que es planta muy diversa.

COL (Brassica). Nombre con que se conocen en nuestras islas casi todas las especies de «berzas»: plantas que tienen el primer lugar entre las verduras y hortalizas. Sus flores, en espiga, se componen de cuatro petalitos pálidos, aovados, con largas uñas, dentro de un cáliz de cuatro hojuelas caducas; seis estambres, dos de ellos más pequeños; cuatro glándulas llenas de miel junto al ovario, cuyo fruto es una vaina con muchas semillas globulosas. Conocemos en nuestro país la «col hojarasca», llamada propiamente «col» en Castilla; la col blanca cerrada, o «murciana»; la «coliflor»; la «colinabo»; la «col brócoli», la «col roja», etc. Las coles han sido alimento muy común en todos tiempos y lo es de nuestros canarios. Los médicos distinguen en ellas diferentes virtudes, porque han dicho que el zumo de la hoja relaja el vientre y que su pulpa lo restriña. Sus utilidades económicas pueden reducirse al aceite que se extrae de las semillas; y al «saur-kraut», el plato que más estiman los alemanes. Para esto se cogen las berzas, se pican muy bien, se baten con un palo en un medio tonel para exprimirles el jugo, se les echa sal, y luego se dejan en fermentación algunos días, con lo que pasan al estado de acedas, y se cuecen solas, o con algunas aves, para comerse, siendo alimento sano y de buen sabor. La col pertenece a la «tetradimia silicosa».

CÓLCOTAR (Lapis Vitrioli Rubra, Wallerii). Nombre que dan los químicos y naturalistas al residuo de vitriolo verde o caparrosa quemada. Esta calcinación, que disipa el ácido vitriólico, o sulfúrico, de que se com-

pone esta sal, hace tomar al hierro, que es su base, las apariencias de una piedra terrosa de color rojo muy subido, semejante al almagre. Encuéntrase el cólcotor nativo entre las lavas de los volcanes de Lanzarote. Valmont de Bomare dice, que no lo hay en Francia. Este de Lanzarote ha perdido todo sabor ácido con las lluvias, por lo que propiamente es la que se llama «tierra dulce de vitriol». Usase en medicina exteriormente como un antipútrido, tónico y astrigente, y por consiguiente, como conveniente en las úlceras pútridas y fungosas. Molido con espíritu de vino se puede emplear con la caf en la pintura al fresco, porque da un color rojo que se acerca mucho al de la laca.

COLIQUERA. Véase Pazote.

COLLEJA (*Cucubalus Behen*, Lin.). Por otro nombre bre «yerba conejera» y en francés «cornillet», planta común de nuestros campos, de flor aclavelada, y muy conocida por lo inflado y avejigado de su cáliz. Su tallo regular es de media vara, delgado, recto, cilíndrico, liso, nudoso, a trechos «dicótamo», esto es, ramificado con igualdad, de cuyos nudos nacen las hojas coadunadas, de hechura de hierro de lanza, puntiagudas, largas, de dos pulgadas, lampiñas, enteras y de un verde claro. Las flores salen de los encuentros de los ramos en panojas cortas sobre largos pedúnculos, pendientes de unos capilamentos delicados. Sus cálices son grandes, soplados a manera de vejiguillas cartilaginosas, delgadas, muy lisas, con venecitas finas y cinco dientecllos en el borde. Tienen cinco pétalos blancos y en algunas collejas rojizos, hendidos y sostenidos de uñitas angostas; diez estambres y un ovario de tres punteros encorvados; cuyo fruto cónico, que se conserva dentro del cáliz, contiene en tres celdillas numerosas simientes.— Asimismo tenemos la colleja salvaje, «*cucubalus silvestris*» de Lineo, cuyo tallo es velludo, ramoso, de un pie de alto; sus hojas, encontradas, las mayores de dos pulgadas, un poco de figura de espátula, cargada de una áspera

pelusa; y las flores pequeñas, blanquecinas, sobre cortos pedúnculos, que nacen alternadamente de los encuentros de las hojas, y un cáliz estriado, panzudo, veloso y algo viscoso. El cucúballo pertenece a la «decandria triginia». El zumo es acre, inspirado por las narices provoca a estornudar, y aplicado a los ojos, suele disipar las nubes principiantes. Sus raíces son saponáceas y sirven para blanquear ropa, como el mejor jabón.

COLOQUINTIDA (*Colocynthis*, Tourn.). Planta cucurbitácea, que en nuestras islas suele equivocarse el vulgo con el «cophombrillo». En Castilla la llaman también «tuerca». Sus tallos, como los de la calabacera, son fustreros, delgados, esquinados y erizados de pelos cortos; las hojas profundamente recortadas, verdes, salpicadas de manchitas blanquizas, velludas por fuera, con largos pezones. Las flores, nacidas de los encuentros de las hojas, son pequeñas y amarillentas, unas masculinas y femeninas otras. De estas últimas salen unas calabacillas redondas, como una naranja pequeña, de corteza lisa, dura, delgada, correosa, acuartelada de alto abajo con diez bandas verdes que alternan con otras diez blancas. Contienen una pulpa gelatinosa, blanquecina, de una amargura insoportable y nauseabunda que ofende las fauces; y catorce pepitas chatas, de figura de un segmento de círculo, blanquizas con pintas negras. Es un fenómeno muy notable en este fruto el vigoroso resorte y grande estrépito con que, cuando llega al punto de madurez o se le hace violencia, se desprende de su pezón, e impele las semillas a una larga distancia. Parece que esto lo ocasiona el que la concavidad pergaminosa de la coloquintida está entapizada de los filamentos que parten del mismo pezón, y siendo muy elásticos, despiden todas las pepitas con admirable fuerza. Como su sustancia es un purgante de los humores más compactos y aprovecha en los afectos soporosos y contra la lombriz solitaria, se suelen proveer de ella las boticas, haciéndola venir de las islas del Archipiélago; pero criándose con abundancia en los terrenos más incultos de nuestras Canarias,

hemos olvidado que en años pasados se hacía también comercio de nuestra coloquintida y que los extranjeros la llevaban a las partes del Norte. Actualmente casi la han abandonado los médicos, temiendo su calidad dete-
térea, o no la aplican sino en casos desesperados y con suma circunspección. Entre tanto sabemos que su zumo es a propósito para ahuyentar las chinches de nuestros catres. Pertenece a la «monoesia singenesia».

COMELINA (*Commelina Communis*, Lin.). Planta de la familia de los juncos, que se cría con mucha abundancia en nuestros arroyos, señaladamente en los fondos de los estanques y acequias de las heredades de la ciudad de Canaria, donde le suelen dar el nombre de «napelo» (1). De su raíz arroja muchos tallos herbáceos, lisos, rojizos, nudosos, de casi media vara de largo, echados por tierra, y ramosos. Sus hojas son alternas, distantes, de casi una pulgada de cumplido, puntiagudas, de hechura de hierro de lanza, enteras, nervosas, lampiñas, unidas al tallo por una vainita guarnecida de pelos en el márgen. Las flores, pequeñas y de corta duración, nacen muchas juntas dentro de una hojaleta espatácea o bráctea, de figura de corazón doblado, donde se van desarrollando sucesivamente sobre un pedúnculo delgado. Consta cada florecita de tres pétalos de un color azul celeste muy hermoso, de los cuales uno es más corto que los otros dos; tres estambres fértiles con anteras o borlitas pendientes, y otros tres estériles, sostenido de tres glándulas o cuerpecillos pálidos horizontales, dispuestos en cruz; un ovario esférico con un estilo o punzón torcido; cuyo fruto es una cajita de tres celdas en igual número de simientes. Los botánicos habían creído que esta planta sólo era peculiar de la América y del Japón. Kempter asegura que en el mismo Japón componen con las flores de esta comelina el «azul de ultramar», mezclándolas con agua del salvado de arroz, en cuyo tinte meten papel

(1) El «napelo» es planta muy diferente, pues es como la «espuela de caballero».

repetidas veces y lo ponen luego a secar. Pertenece a la «triandria monoginia».

COMINO (Cuminum). Planta anual de flor aparasolada, cuyo tallo es, de seis a siete pulgadas de alto, acanalado, lampiño y ramoso, con hojas finamente recortadas como las del hinojo; y florecitas que nacen en los extremos, dispuestas en forma de parasolitos. Consta cada una de cinco pétalos desiguales, escotados y blancos, tirando a rojizos; cinco estambres y un ovario mayor que la corola, con dos pistilos o punteros, cuyo fruto son dos semillas pegadas, planas por un lado y convexas con rayas por el otro, rematadas en punta. Estas semillas tienen el olor fuerte, que no es desagradable, y un sabor aromático acre y amarugento; son estomacales, carminativas, indicadas en el cólico ventoso y unas de las cuatro simientes cálidas. Las palomas gustan mucho de ellas. Los holandeses las echan en sus quesos y los alemanes en el pan. Es planta originaria de Levante; cultivase en la isla de Lanzarote, y tiene bastante uso en las cocinas de nuestros paisanos. Pertenece a la «pentandria diginia».

COMINO-RUSTICO (Laserpitium). Planta harto común en nuestros campos, de flores blancas aparasoladas, con traza de «biznaga» (1). Su tallo es de dos o tres pies de alto, acanalado, lampiño y ramoso; con hojas compuestas de finos recortes, lisas, firmes, de un verde pálido, y flores unidas en forma de parasol, cada una de cinco pétalos, blanquecinas con un doblez que las hace acorazonadas y semillas guarnecidas como de cuatro alitas. Es planta carminativa, incisiva, diurética, emenagoga y antihistérica. Algunos han creído que es una especie de comino rústico la que da en la Persia la «asa-fétida». Pertenece a la «pentandria diginia».

CONCHA (Concha). Nombre que damos a la parte dura que cubre los mariscos o gusanos testáceos cuya

(1) En algunos pagos de Canaria la llaman «berracilla».

forma y colores varían según la diferencia de especies. En las costas marítimas de nuestras islas existe una multitud prodigiosa, así de las univalvas, como de las bivalvas y multivalvas. De la clase de las «univalvas», esto es, de una sola pieza, tenemos las «lapas», las «orejas marinas», los «tubos» o «arrancabocados», los «nautilus», «burgaos», los «bucios», los «caracoles», los «tornillos», los «huesos», los «trompos», los «maurices», las «porcelanas», etc. En la clase de las «bivalvas», es decir, de dos piezas, tenemos las «almejas», los «almejillones», los «peines» o «conchas de peregrino», los «petoncles», los «corazones», los «comes», las «pinas marinas», etc. En la clase de las «multivalvas», esto es, conchas de muchas piezas, tenemos las «clacas» o «bellotas del mar», los «percebes» o «pies de cabra», los «erizos», etc. (Véanse estas voces). Todas las conchas son de naturaleza calcárea, absorbentes, incorruptibles, fáciles de petrificar. De sus fragmentos y reliquias se han compuesto los mármoles, las margas y las gredas o cretas. Ellas son uno de los más bellos ornamentos de los gabinetes de historia natural, así como el viviente que las produce es uno de los objetos más curiosos para el estudio del naturalista.

CONCHITAS. Véase Ombligo Marino.

CONEJO (Cuniculus). Animal cuadrúpedo bien conocido, que no habiéndolo antiguamente en nuestras Canarias, fué traído a ellas desde España por los conquistadores, donde, como dice Juan de Mariana, se multiplicaron tanto, que empezaron luego a destrozar las viñas y los panes, de suerte que les pesó haberlos traído. (Hist. de España, lib. 16, c. 14.) El segundo Adelantado don Pedro de Lugo los llevó a la isla de la Palma; y en la de Lanzarote se apoderaron del país de tal manera, que se ha solido dar a sus naturales el renombre de «conejeros». Esta propagación no debe extrañarse, cuando se sabe, que la hembra suele parir de una sola vez hasta ocho gazapos, porque la naturaleza le dió dos matrices, y su preñado está reducido a treinta días. Críalos

durante dos meses dentro de las madrigueras, sin sacarlos al campo. A los cinco ya pueden estos gazapos ser padres y constantes en sus amores. Los conejos viven ocho o nueve años. Su piel, cuando se mantienen campesinos, es de color gris; pero los domésticos la suelen tener blanca. Estas pieles entran en la composición del fieltro de los sombreros entrefinos. Devoran yerbas, raíces, granos, legumbres, frutas, arbustos y aún árboles; y a no ser la guerra que los hurones y los perros les hacen, harían desertar a los labradores de los predios. Su carne, con especialidad la de los gazapillos, es delicada y muy sabrosa.

CONEJO DE INDIAS (*Cuniculus Indus*). Animalito originario del Brasil y de Guinea, que traído a nuestras islas se hubiera multiplicado sobremanera, si no se tuviese cuidado de limitar sus crías a la curiosidad de algunas personas, que los tienen en sus casas. Por lo regular son de pelo blanco y de ojos encarnados. Las hembras paren, a lo menos, cada dos meses, y dan a luz de un solo parto, desde cinco hasta diez u once hijos, a los cuales apenas dan de mamar quince días. Se dejan comer de los gatos sin defenderse; ni parece emplean su vida en otra cosa que en comer, gozar y dormir. Jamás beben, aunque orinan mucho. Aliméntanse de frutas y de yerbas, principalmente del perejil. Prefieren el afrecho al pan. Tienen un gruñido semejante al de los lechoncillos, por lo que los llaman los franceses «cochinos de Indias». Son delicados y friolentos, mansos, dóciles, inocentes e incapaces de tomar a nadie cariño.

CONEJO DEL MAR (*Scomber Pelagicus*, Lin.) Pescado de nuestro acéano, del género de los «escombros», y de la clase de los «torácicos», que llevan las aletas del vientre cabalmente por debajo de las del pecho. Es de figura oblonga de tres cuartas, sin escamas, de color gris oscuro plateado. Tiene la cabeza en declivio, un poco dorados los opérculos; el hocico cumplido, negro, como también las fauces; la boca rasgada y en la

quijada inferior tres dientes amarillentos muy cumplidos, puestos a la entrada en triángulo y ambas mandíbulas con carreras de dientecillos agudos; los ojos disformes por lo grandes; una sola aleta por todo el cerro, lo que constituye su carácter específico; las del pecho rematan en punta, y la cola en ángulo entrante. Su carne es blanca y buena de comer.

CONEJOS DE LA REINA (*Lathyrus Odoratus Sicula*, Lin.). O «Conejos reales», llamados en España «guisantes de olor». Planta leguminosa, originaria de Sicilia, del género de los «chicharos», que se cultiva en nuestros huertos por la fragancia y bello color de sus flores. Sus tallos, de media vara de largo, son delgados, herbáceos, estriados, vellosos, con dos filetes por los lados y dos espículas de dos puntas en los troncos de los pezones de las hojas. Estas se componen de dos hojuelas iguales, alzadas, un poco velludas por el envés, de un verde oscuro, y en medio de ellas un yelo, o zarcillo que termina en tres o cinco filamentos, con los cuales se enreda en las ramas. Las flores amariposadas nacen dos a dos de los encuentros de las hojas superiores; y su estandarte, de figura de corazón, es de un hermoso color encarnado, venoso; las alas blancas, obtusas, tirando a purpúreas; y la barqueta en forma de media luna, encierra los diez estambres permanentes, con el ovario, cuyo fruto es una vaina muy velluda, algo cilíndrica con siete u ocho semillas casi esféricas, parduscas, con una raya blanca. Hay una variedad que tiene el estandarte de la flor purpúreo, y las alas moradas. Esta planta florece en la primavera y su olor tomado de cerca, es muy parecido y aún más suave que el del azahar. Pertenece a la «diadelfia decandria».

CONFITES (*) (*Bellaria Lapidea Canariensis*). Célebres concreciones calcáreas, peculiares de la isla de Gran Canaria en las orillas del «Confital», rada al N. O. de la Isleta que abriga el Puerto de la Luz. Estas concreciones, de varias figuras y tamaños, no son lisas y redon-

das como las de aquella especie de estalacmitas, que los naturalistas llaman «confites de Tívoli», pues nuestros confites imitan perfectamente a los que se hacen de azucar, presentando un conjunto de prominencias tuberculosas casi esféricas, agrupadas, que forman como unas cortas ramificaciones duras, sólidas, muy blancas, opacas, sin lustre, algunas mayores que una almendra. Cuando notamos que estas donosas producciones naturales sólo se encuentran en los charcos de aquellas costas marítimas y con mucha abundancia, mezcladas con variedad de conchas, se puede hacer esta pregunta: ¿Los confites de Canaria son por ventura alguna especie de estalactitas o estalacmitas figuradas, formadas por la filtración de las aguas calcáreas entre las lavas volcánicas de aquella Isleta? ¿O son un conjunto de las celdillas fabricadas por ciertos pólipos o gusanos marinos, a manera de los que fabrican los corales, las madreporas, las esponjas y los litófitos? A favor de este último pensamiento milita la consideración de que nuestros confites son todos casi semejantes en la figura y proporción, que no se encuentran sino en cuerpos sueltos y pequeños; que no se echa de ver en ellos ningún pie, ni pezón por donde pudiesen haber estado asidos a las grutas al tiempo de cuajarse; que siempre se hallan juntos unos con otros y no se hallan sino en el agua; que en muchos de ellos se descubren concavidades interiores y pequeños conductos por afuera; y en algunos unas chapitas rojas, porosas y escabrosas, que cuando se deshacen en el agua fuerte, la tiñen de color de púrpura, y finalmente, que después de que con el ácido se ha deshecho toda la parte calcárea, queda una cierta porción blanda y glutinosa. Como quiera que sea, no hay duda que estos confites ofrecen una buena materia absorbente para la medicina y una excelente cal para el blanqueo de las casas.

CONGRIO (*Muraena Conger*, Lin.). Pez de nuestros mares, parecido a la anguila, bien que tiene el cuerpo más largo y más grueso, el color del lomo ceniciento, y el iris de los ojos plateado. Pertenece al género de las

«morenas», y a la clase de los pescados «apodes», esto es, que no tienen aletas en el pecho, en la garganta, ni en el vientre. Su cuerpo es rollizo, resbaladizo, sin escamas; la cabeza chata por delante con pico; los oídos cubiertos de una piel; dos barbillas en el extremo de la quijada superior; un cerro o aleta membranosa y negra a lo largo de todo el lomo hasta la cola. Se encuentran cóngrios tan gruesos como el muslo de un hombre y de casi once pies de cumplido. Su carne es muy blanca, de buen gusto, aunque indigesta por lo crasa.

CONIZA (*Conyza Sordida*, Lin.). Planta de florecitas flosculosas, que se cría naturalmente en Tenerife. Sus tallos son cortos, rectos, leñosos, redondos, ramosos, cubiertos de una pelusa blanca muy sentada; y sus hojas, del mismo color, alternas, lineares, angostas, enteras, dispuestas en hacecitos, ofrecen la idea de la planta del espliego: bien que sus flores son distintas, porque no son labiadas en espiga, sino compuestas de floroncitos amarillos. Nacen en el remate de los tallos, formando ramilletes de tres hasta seis flores; cada una de las cuales consta de un cáliz común, algo redondo, de escamas alanzadas, apiñadas y esparrancadas, con una raya color de musgo. Las semillas llevan un vilano cerdoso. Pertenecce a la «singenesia poligamia superflua». Véase **Romero Marino**.

COPETE (*Caryophius Indicus Major*, Lin.). Especie de «clavellina de Indias» o «clavelón» de mayor magnitud. Cultívase en nuestros huertos. Su tallo es rollizo, lampiño, nudoso, ramoso, lleno de una médula fungosa, y tiene como una vara de alto. Sus hojas son aladas, esto es, compuestas de hojuelas pareadas con una impar en el extremo, todas sutilmente dentadas y salpicadas de unos puntitos transparentes, que son otras tantas glándulas vasculares. Las flores nacen solitarias en el remate de los tallos, amarillas, grandes, redondas, flosculosas, cuyo disco o centro se compone de floroncitos menudos, y la circunferencia de pétalos acorazonados, sobre un

cáliz de una sola pieza; encañutado con cinco surcos y cinco piquillos en el borde, conteniendo muchas semillas o paquetes de pajuelas negruzcas, coronadas de filamentos blancos.

El vulgo da a estas flores, como a casi todas las amarillas, el nombre de «flores» o «rosas de muertos», quizá porque con ellas se suelen adornar los cadáveres de los párvulos, a causa de que se encuentran en todo el año. Pertenece esta planta a la «singenesia poligamia superflua»: es originaria de Méjico, y Lineo la califica de «tagetes erecta».

CORAL (*) Arbol del (*Madrepora Arborescens*) (*Corallium Stellatum*, Waller.). Nombre que damos con impropiedad en nuestras islas a aquella producción marina, en forma de arbolito, que se cria en los fondos más cercanos de nuestras costas y no es sino una especie de «madrépora». El verdadero coral es muy sólido, compuesto de delicados tubos paralelos, vestido de una corteza, duro como el marmol, encarnado, capaz de un bello pulimento, cuya mayor altura, en el mar Adriático, es de un pie; mientras algunas de nuestras madréporas arbóreas suelen tener casi dos varas y son mucho menos sólidas y sin corteza, de copa muy ramificada, cuyos ramos terminan en unos como cubiletes o campanitas interiormente estrelladas. Asimismo parece que las fibras que componen su sustancia van formando estrellitas; y esta parte interior es blanca. al paso que la exterior es de un color rojo, que prontamente va degenerando en naranjado, y se pone pálida por último; pero conserva el buen olor. Estas admirables madréporas son obra, como los corales, de unos pólipos o gusanillos marinos, que fabrican su habitación al modo que fabrican las abejas el panal, sirviéndoles de material cierto humor calcáreo y glutinoso, que transpiran de sus cuerpos y se consolida después. A medida que los habitantes crecen y se multiplican, van abandonando sus antiguas celdillas y formando otras nuevas. Las madréporas arbóreas de estas islas tienen crédito de ser las más hermosas

que se conocen, por lo que el viajero Roberts publicó con admiración que había visto en Tenerife el mayor árbol de coral que quizás hubo en el mundo.

CORAL NEGRO. Véase Litófito.

CORALINA (Corallina). Nombre que corresponde, según los naturalistas, a aquella diversidad de musgos o cebas que se crían sobre las peñas y bajíos de nuestras costas marítimas. Compónense de ramificaciones capilares, unas lisas, y otras con diente-cillos. Divídense en coralinas que son verdaderas plantas y coralinas que son meras producciones de gusanos marinos. Las coralinas plantas, unas son verdes, otras amarillas, otras blancas, otras negruzcas. Las coralinas de los pólipos, unas son «vasculosas», cuya sustancia córnea tiene sembrados sus ramitos de vejigas pequeñas; otras «celulares», compuestas de muchas celditas; otras «articuladas», y en manojillos, formados de tubitos de materia calcárea, enhebrados en un filamento flexible, a manera de rosarios de cuentas blancas de abalorio. Estas y las demás especies de coralinas son famosas por la experimentada virtud que tienen de expeler del cuerpo humano las lombrices, de ser astringentes, desecantes y refrigerantes. La dosis es desde media hasta una dracma.

CORAZONCILLO. Véase Granadillo: y véase también Salado.

CORNETA. Véase Carnerera.

CORNICAL (*) (*Apocynum Canariense*, Pluk.). Arbusto indígena y peculiar de nuestras Canarias, del género de los «apccinos», llamados en castellano «matacanes». Su estatura es mediocre, muy ramosa, cargada de hojas espesas, pareadas, con corto pezón, ovales en punta, enteras, de un bello verde, largas de dos pulgadas y de media de ancho. Sus flores son pequeñas y vistosas. Nacen de los encuentros de las hojas sobre pedúnculos en forma de ramilletes, algún tanto aparasclados; y son parecidas a las de la «asclepias me-

jiçana», que llaman «amor indiano» en Tenerife. Presentanse con una conformación singular porque su cáliz es de una sola pieza, pequeño, algo dividido en cinco puntitas rectas; su corola de hechura de una campanita, partida por su borde en cinco porciones, que suelen enroscarse hacia afuera; cinco estambres cortos con anteras o borlitas larguchas reunidas; cinco corpúsculos aovados que rodean a dos ovarios, cuyo fruto son dos vainas negruzcas, angostas, de tres pulgadas de largo, pegadas por sus bases, con las puntas un poco retorcidas y extendidas a un lado y a otro a manera de los cuernos de una cabra, de donde le ha venido el nombre de «cornical» o «cornicabra», que se ha dado en nuestras islas a esta planta; aunque en Castilla la «cornicabra» es el terebinto común. Estas vainas encierran muchas semillas menudas, coronadas de vilanos o filamentos largos, blancos y suaves como la seda. La infusión de la raíz, corteza y granilla del apccino pasa por purgante; y como los antiguos creían que su jugo lechoso hacía morir los perros, le dieron el nombre que equivale en castellano a «matacán». El cornical se cría naturalmente en los terrenos incultos y las breñas, entre los cardones y otros arbustos, experimentándose que su jugo es el antídoto de los estragos que la leche de los mismos cardones hace en el cutis. Los largos y suaves filamentos de sus vainas pudieran aprovecharse con ventaja en algunos mullidos y aún se pudieran hilar y tejer con arte. Pertenecce a la «pentandria diginia».

CORONA DE LA REINA (*) (*Athanasia Pectinata Nivariensis*). Arbusto de cuatro o cinco pies de altura, que se cría naturalmente en Tenerife. Sus tallos son alternos, redondos, ligeramente estriados, ramosos, de color pardo claro; las hojas también alternas, lampiñas, pinatífidas, recortadas las pínulas por ambos lados en tres o cuatro dientes menudos, que se reúnen hacia el cabillo común, y por él se escurren, formando como un peine, en cuyo remate hay otro diente obtuso, las flores, de un bello color amarillo dorado, nacen en los

extremos de los ramos, dispuestas en ramilletes o mace-
tas, que se componen de muchos pedúnculos largos, los
cuales se subdividen en otros más pequeños aparasolados
y éstos en otros más delgados compasadamente dispersos,
llevando cada uno su flor, de manera que aunque los
pedúnculos sean desiguales, todas quedan por arriba casi
a la misma altura formando un plano horizontal. Estas
florecitas son flosculosas y consta cada una de un cáliz
aovado de escamillas apiñadas unas sobre otras y de un
número considerable de floroncitos de cinco puntas,
cuyo fruto consiste en unas semillas larguchas coronadas
de pajuelas, envueltas en el cáliz común. Los dichos ra-
milletes son muy vistosos durante la primavera y exha-
lan buen olor. Esta corona de la reina de Tenerife es
planta que pertenece a la «ingenesia poligamia super-
flua» de Lineo, sin que se halle en las especies de la
«athanasia» de este autor, y congénere del «faro» de la
isla de la Palma, de cuya especie sólo se distingue por
tener las hojas más sutilmente recortadas y sus florecitas
mayores y de mejor color de oro. Ambas son astringentes
y vermífugas.

CORONILLA (*Dracocephalum Verticillatum*, Lin.).
Véase Boca de Dragón.

CORNUDA (*Squalus Zygena*, Lin.). Véase Martillo.

CORREHUELA (*Convolvulus*). En francés «liseron»,
género de plantas de flores acampanilladas y de la clase
«pentandria monoginia», de las cuales tenemos en nues-
tras islas diferentes especies, algunas peculiares de su
suelo. Entre las correhuelas hay unas rastreras y sarmen-
tosas, que se enmarañan en las plantas vecinas, por lo
que solemos apellidarlas marañuelas, como la «molinera»
o «convolvulus althaeoides»; «la campanilla violada» o
«convolvulus purpurens», etc. Otras son fructuosas, esto
es, de naturaleza de arbustos, como la «correhuela de
montaña» o «convolvulus canariensis»; el «guaidin» o
«convolvulus scoparius»; la «leña-noél» o «convolvulus
lignum rhodium». Véase estos artículos.

CORREHUELA DE MONTAÑA (*) (*Convolvulus Canariensis*, Lin.). (*Convolvulus Fruticosus*, Canus, Floridus, Prostratus, Masson). Llamada «neveda» en la isla de la Palma: arbusto, cuyo tronco tiene el grosor de un brazo, y que se enreda con sus ramos en los árboles circunvecinos. Estos ramos son flexibles, correosos, redondos, cubiertos de un bello blanquecino. Sus hojas, casi de dos pulgadas, acorazonadas con punta obtusa y un dientecillo en ella, verdes, enteras, nervosas, suaves al tacto, velludas, alternas y cercanas. Las flores nacen de los encuentros, sobre un pedúnculo común, en ramilletes, que van siendo mucho más espesos hacia el extremo. Consta cada flor de un pedúnculo largo; un cáliz permanente de cinco hojuelas iguales alanzadas; una corola o roseta, morada y blanca, de hechura de campana pequeña, algo plegada por su borde, como todas las correhuelas o convolvulus; cinco estambres con las anteras o borlillas empinadas; y un gérmen aovado con punteros larguchos, donde se depositan dos simientes. Es arbusto peculiar de nuestras Canarias, muy vistoso cuando está florido. Créase naturalmente en la montaña Daramas de Canaria. Lineo, el hijo, por las noticias del botánico inglés Francisco Masson, hace mención de un «*convolvulus fruticosus*», «*prostratus*», «*canus*», que él apellida «*floridus*», diciendo criarse en las peñas y barrancos de Tenerife; pero añade que sus hojas son lineares, angostas por su base, ondeadas por el contorno y lampiñas, lo que no se verifica en el convolvulus que acabamos de describir. Pertenece a la «pentandria monoginia».

CORVINA (Merlus). Pez que el Diccionario de la Lengua castellana equivoca con el «terrugate», dándole el nombre latino «*coracinus*», que le dió Salviano y que el autor del «ensayo de los peces de la costa de Galicia», reconoce por la «*scicena lepisma*» de Lineo; pero en nuestras Canarias el pescado que llamamos comunmente «*corvina*» o «*curvina*», es la «merluza», nombre que se le ha asignado con mucha impropiedad. Los franceses la llaman «*grand merlus*», y Lineo, «*gadus merluccius*». Es

del género de los «gados» o «aselos» (burros) y de la clase de los yugulares que llevan las aletas del vientre más delante que las del pecho. Tiene algo más de pie y medio de largo; el cuerpo cumplido, rollizo, de color ceniciento por el lomo y de un gris puerco por el vientre, cubierto de escamas pequeñas y lustrosas; la cabeza larga y aplastada; muy rasgada la boca; la quijada inferior más sacada que la superior y ambas armadas con dientes aguzados, alternando chicos con grandes; los ojos medianos con el iris dorado; dos aletas sobre el lomo, la primera que empieza cerca de la cabeza, es de nueve radios y la segunda, que está inmediata, y se extiende hasta la cola, tiene cuarenta, que van en disminución hasta el radio veinte y dos y desde allí vuelven a ser mayores; la aleta del ano es de treinta y nueve radios y la de la cola carece de escote; las del pecho son estrechas, de doce radios cartilagosos. La carne de este pescado es blanda y tierna, con especialidad desde abril a julio. Su mayor consumo en Europa es salada y seca al aire, y se llama «pescada» o «cecial». Tiene en la cabeza unos dos huesecitos como piedras de mármol blanco casi redondos y muy tersos, que los suelen engarzar en oro para dijes.

COSCO. Véase Cofe-Cofe.

COTIO (*Ficus Globosus Atro-Rubens*, Duham.). Especie de higo de forma esférica, chata por arriba, con cáscara dura, de un negro rojizo, cubierta de polvo blancuecino, y que por dentro es de color carmesí. Pasa por fruto indigesto y abunda en nuestras islas, señaladamente en las de Tenerife, Palma y Hierro. Le dan también el nombre de «bergazote», voz corrompida del francés «bourjassote», con que se conoce esta casta de higo en Francia.

CRETA. Véase Calcárea.

CRIADILLAS DE TIERRA (*Lycoperdon Tuber*, Lin.). Sustancia pulposa, fungosa, recia, redonda, ne-

gruzca por fuera, blanquiza y jaspeada por dentro, falta de raíces y de tallos, áspera y erizada en su superficie, venosa, de buen sabor y de olor grato, que se cría escondida bajo la tierra en los parajes arenosos e incultos de Lanzarote y del Hierro, y de que se hace uso en las cocinas para los guisados. Pertenece a las «criptogamias».

CRISTAL DE ISLANDIA (*Spathum Dilucidum Objecta Duplicans*, Waller). Dentro de una cueva del Agate, en Canaria, se ha encontrado esta célebre especie de cristal, que se había creído privativo de Islandia. Es muy albo, transparente y de figura romboidal hasta en sus partículas más pequeñas. Su singular mérito consiste en la propiedad de presentar duplicados los objetos que se ven por medio de él. Es de naturaleza de espato calcáreo; hace efervescencia con los ácidos, no chispea con el eslabón, y calcinado resplandece en la oscuridad.

CRISTAL DE ROCA (*Crystallus Rupea*, Wall.). Especie de piedra fina, blanca, transparente, en forma de columnitas o prismas de seis faces, terminadas en pirámides hexaedras, que chispean heridas del eslabón y no hacen efervescencia con los ácidos. Encuéntranse en los techos y paredes de algunas grutas de nuestras islas, como en la famosa caldera de la Palma y en la cueva del hielo del Teide en Tenerife.

CUAJALECHE (*Galium*, Lin.). (Aparine, Tourn.). Planta rastrera de nuestros campos, muy parecida a la que llamamos «raspilla» o «amor del hortelano», de la cual sólo se diferencia en tener las corolas de sus menudas florecitas planas, sin ningún tubo; mientras la raspilla las tiene en forma de embudito. Las hojas de una y otra hacen en rodajuelas, dispuestas como estrellas, ásperas por el margen, nervosas, alanzadas, de un verde oscuro. Su fruto son dos semillas globulosas. La propiedad que tiene esta planta de cuajar la leche, le ha conciliado el nombre. Pertenece a la «tetandria monoginia».

CUCARACHA (*Carabus Ferrugineus*, Lin.). Insecto harto conocido en nuestras islas, del género de los escarabajos y de la clase de los «coleópteros», esto es, que tienen cuatro alas y de ellas le sirven dos como de estuches. En Castilla la llaman «fotula». Su cuerpo es de una pulgada de largo, liso, de color parduzco de moño de hierro; la cabeza aovada mirando al horizonte, con ojos redondos y saltones, por delante de los cuales lleva dos antenas delgadas, de casi una pulgada de cumplido, compuestas de articulaciones que van en disminución; la boca tiene el labio superior móvil y el inferior sacado hacia fuera, y en ellos seis anténulas; una conchuela oval sobre el cerviguillo; las patas, de los muslos abajo guarnecidas de púas y a los lados de la cola dos cuernecitos. Las cucarachas se crían y multiplican en los escondrijos oscuros y basureros, en las cocinas y despensas, evitan la luz y no salen sino por las noches en tiempos de calor, saltando o subiéndose a las paredes con vuelos tímidos y cortos. Conocemos dos especies de estas cucarachas ferruginosas: las unas mayores, más pálidas y pesadas en sus movimientos, que cuando las despachurran exhalan una gran fetidez, y las otras más pequeñas, delgadas, enjutas, rojizas, ágiles y atrevidas, con los extremos de las antenas, capilares, dos manchas oscuras redondas sobre la cabeza y una orla del mismo color, sin apéndices o puntas a los lados de la cola. Este insecto es originario de la América. En sus principios es una oruga negra de seis patas escamosas y dos fuertes pinzas por boca, con que devora otros insectos y gusanos.

CUCHILLERA (*Lathyrus Aphaca Arvensis*, Lin.). Planta leguminosa de flor amariposada, que se cría espontáneamente en nuestros campos cultivados. Su tallo es delgado, comprimido, estriado, liso, con un filete a lo largo por los lados, un poco ramoso y como de tres palmos de cumplido. Enrédase, por medio de sus yelos o zarcillos, en los vegetales cercanos. Sobre ellos nacen las hojas apezonadas, pareadas, unidas, angostas, de tres

pulgadas de largo, enteras, lampiñas, rayadas de alto abajo, de hechura de hoja de cuchillo, con punta por uno y otro extremo. El carácter de tales hojas es lo singular de esta planta y aún más que por hojas, se deben reputar por estípulas. Sus flores nacen de los encuentros, solitarias, sobre pedúnculos muy cumplidos; y consta cada una de un cáliz de cinco puntas, y de ellas las dos superiores más pequeñas; una corola amarilla, amariposada; diez estambres diadélficos; y un ovario oblongo, cuyo fruto es una vaina parecida a la del guisante o arveja, larga, un poco chata, y rematada en punta gauchosa, con muchas legumbres globulosas.

CUCUBALO. Véase Colleja.

CUENTAS DE MOUSEN (Coix, Lin.). (*Lacryma Jobi*, Tourn.). O más bien de «Moysen», en lugar de «lágrimas de Moisés» o «lágrimas de Job», que es el nombre que le dan los botánicos: planta que se cría prosperamente en Tenerife y en Canaria. Sus hojas son muy parecidas a las del millo o maíz, aunque más suaves y de un verde más pálido; tienen como tres palmos de largo y dos pulgadas de ancho; bien que en la parte superior de los tallos son más cortas. De sus encuentros nacen ciertos pedúnculos que sostienen uno o dos nudos, donde se ven las florecitas masculinas con las femeninas. Las masculinas son unas espiguitas flexibles, compuestas de dos estambres, dentro de un cáliz de dos ventallas, y en su base están las femeninas, cuyos ovarios llevan unos punzones o estilos paridos, que rematan en dos cornezuelos. Su fruto es un grano o cuesco del tamaño de un garbanzo con punta, sumamente duro, muy terso y muy lustroso, de color entre ceniciento y blanco, con una almendra en el centro, forrada en una fina membrana. Esta planta es originaria de las islas del Archipiélago, donde en años escasos suelen hacer los pobres una especie de pan de sus semillas. En nuestro país y en Portugal se hacen de ellas cuentas de rosarios, ablandándolas en agua caliente y ensartándolas en un cordón, de donde le vino a la planta el nombre de «cuentas de

Mousen» o «Moysen». Pertenece a la «dioesia triandria».

CUERVO (Corvus). Ave de mala reputación y muy siniestra para los frutos de nuestros campos, en los cuales se halla tan multiplicada, que en todos tiempos han ofrecido premio las ordenanzas municipales a los que les dieren muerte. Desde la extremidad del pico a la cola tiene tres cuartas, y cinco de una punta a otra de las alas. Su plumaje es enteramente negro, con ciertos reflejos de verde y rojo sobre la espalda. Los cañones o grandes plumas de los cuchillos de las alas, forman una punta aguda. El pico es robusto, grueso, de más de una pulgada, recto, un poco encorvado hacia la punta, y muy negro. Tiene las narices rodeadas de cerdas. Las plumas de la cola son iguales; los pies negruzcos y callosos; las uñas ganchudas; el graznido terrible, y la garganta dilatada. Vive muchos años; come de todo, granos, insectos, frutas, carnes mortecinas, pájaros, pollos, pescados. Es atrevido, malvado, astuto, dotado de un olfato exquisito y naturalmente ladrón. Hace su nido en las grietas de los peñascos elevados o sobre las ramas de los pinos. La hembra pone por marzo, cuatro o cinco huevos, verdosos, con manchas oscuras, y la incubación es de veinte días. El macho y la hembra se guardan fidelidad y se acarician con los picos como las palomas. Si ven que les van a quitar los huevos toman piedras entre sus garras, se levantan en el aire y las dejan caer sobre la cabeza del usurpador. Los polluelos no nacen negros, sino cubiertos de una pelusa gris blanquecina, y cuando va han criado pluma, los colocan sus padres encima de una roca y los obligan a volar. El cuervo se domestica fácilmente, aprende a pronunciar algunas palabras, y como es pantomimo y gesticulador, no deja de provocar a risa. Tiene por enemigo al milano. Su vuelo es pesado. Cuando los cuervos ven caer muerto algún camarada, vuelan todos en torno del cazador dando fuertes graznidos y como dispuestos a la venganza. Sus plumas sirven para los clavicordios, y en algunas provincias de Francia comen cuervos los pobres.

CUEVA (Spelunca). Gruta o caverna formada en las interioridades de las montañas y las rocas, por efecto de fuegos subterráneos. Nuestras Canarias, que por todas partes manifiestan cuan trastornadas fueron por los volcanes en siglos muy remotos, nos ofrecen a cada paso estas profundas y grandes concavidades, que dieron cómoda habitación a sus primitivos moradores y espaciosos mausoleos a sus bien conservados cadáveres. Muchas se registran fabricadas por manos de hombres; pero las cuevas naturales son igualmente curiosas y dignas de atención. Entre éstas sobresale en Tenerife la llamada «cueva del hielo» en el famoso Teide. Hállase al pie de la subida del que se dice «pan de azúcar» en aquella eminencia. Fórmala diversos peñascos tostados, pero admirablemente unidos. La puerta, o más bien, la ventana, por quedar casi a nivel del techo, tiene tres varas de ancho y cuatro de alto. Bájase por una escalerilla colgada de doce a quince pies. El largo de esta cueva es de cuarenta y cinco varas y el ancho sólo es de siete u ocho. Su techo es una bóveda perfectísima de piedras enlazadas, que desciende con una suave curvatura hasta las paredes y se adornan con innumerables estalactitas, grupos de espato y de cristales entre carámbanos de hielo. El suelo es también de un hielo muy duro y de su centro se levanta una pirámide de la misma materia, que nunca se ha visto deshecha. Sobre este fondo suele haber como una vara de agua líquida extremadamente fría y si se rompe por alguna parte aquel hielo, salta el agua por debajo a borbotones. Se cree que este es un abismo insondable, puesto que con un escandallo de seis mil brazas no se le ha hallado fondo, y aún se ha creído que el agua se rasiente del flujo y del reflujó del mar. «La cueva» cerca de «Icod» es asombrosa por sus inmensos salones y crujías tortuosas, que se extienden sin término conocido. «La cueva» de las partes de «Abona» está ricamente incrustada de estalactitas y estalacmitas calcáreas. En «las cuevas» del territorio de «Güimar» es donde se han encontrado con abundancia los

cadáveres incorruptos y mejores mōmias de guanches. En fin, por lo que mira a «las cuevas» de Tenēriffe, no haremos más memoria, que de la «cueva santa», llamada antiguamente de «Achbinicó» y posteriormente de «San Blas», en las playas del barranco donde estuvo colocada la imagen de Nuestra Señora de Candelaria y adonde volvió a recogerse después que sucedió la quema del suntuoso templo que se le había edificado.—En Canaria no faltan muy bellas grutas naturales, como la del lugar de «Agaete», hermoſeada de estalactitas, espantos calcáreos y cristales de Islandia; pero las cuevas artificiales son aún más numerosas. Entre éstas se distinguen algunas, la que hay cerca del monte «Lentiscal» en la heredad que fué de los jesuitas; las que componen todo el vecindario de «Artenara», y la del barranco de «Valerón», cuya entrada es un gran arco, seguido de un largo salón y al uno y otro lado unas como celdillas de dos pisos, con sus ventanas al barranco y dos torreones, a los cuales se sube por dentro. Se dice, que esta «cueva» sirvió de hospicio en tiempo de los antiguos canarios, a ciertas mujeres devotas que llamaban «hari-maguadas».—En la isla de la Palma sobresalen las dos famosas «cuevas de Niquiomo» y de «Belmaco». La de «Niquiomo» queda en la falda del eminente «roque» del mismo nombre y demora al sudoeste. Llégase a ella por un gran boquerón, que por la parte del nordeste tiene una escala de madera de veinte gradas, la cual va a dar a una cuesta pedregosa, que termina en un perfecto arco, obra de la naturaleza, como de 40 varas de alto. La altura de la cueva es de 60 y forma su cielo una buena media naranja, con una cúpula elevada en el centro. El suelo es llano y tiene 13 pasos de ancho y 29 y medio de largo. Toda la cueva está goteando siempre un agua sumamente fría, de que se forman charcos, y éstos se zumen por una considerable grieta, para salir después, a la distancia de una legua, en el paraje que llaman las Goteras, cerca de la marina. La «cueva de Belmaco» se halla en el barranco de este nombre, junto al lugar de Mazo, mirando al sur. Está muy bien hecha

y es capaz de alojar cuatro yuntas de bueyes; pero lo que en ella llama toda la atención de un anticuario son dos lápidas que se ven perpendiculares al arco de la entrada, en las cuales se registran unos extraños caracteres, grabados, al parecer, como con buril, todos de un dedo de ancho. Una de estas piedras tiene cuatro varas de largo y tres de ancho; y la otra, siete cuartas de largo y de ancho cinco.—En la Gomera tienen fama: la «cueva» llamada del «Conde», por el triste asesinato de Hernán Peraza, ejecutado en ella, año de 1488; la «cueva honda» e interminable en la rada de Santiago de Alajeró; donde en otro tiempo se engranaba todo el trigo que se solía extraer; la «cueva del Sobrado» en valle de Hermigua; la de «Chenerepin» en la jurisdicción de Agulo, y la «cueva encantada» en Valle Hermoso, a la cual no se le ha podido hallar el fin.—En Lanzarote es la más célebre la «cueva de los Verdes», donde se refugiaban casi todos sus habitantes en tiempo que los argelinos hacían en la isla entradas muy frecuentes, y que corre casi tres millas debajo de la tierra, cerca del pueblo de Haría.—En Fuerteventura tuvieron alguna vez el mismo uso las «cuevas de Maninubre» y la de «San Diego de Alcalá», que era donde se retiraba el Santo a orar y es hoy capilla del convento.—Finalmente la isla del Hierro tiene en las inmediaciones de la villa las «cuevas» que los primitivos naturales o «bimbaches» habitaban y llamaban «xuacos», todas grandes y cómodas, señaladamente la «cueva de Tenegaita», repartidas en distintas piezas y adornada de una especie de chimenea abierta en la peña; y las «cuevas» de «Lázaro» en las montañas de Nuestra Señora de los Reyes.

CULANTRILLO (*) (*Adiantum*). Planta vivaz, de la familia de los helechos y del orden de las «criptogamias», esto es, que llevan la fructificación como oculta sobre el envés de las hojas. El carácter propio del «culantrillo» consiste en tener la dicha fructificación bajo los pliegues de la margen superior de ellas, a modo de manchitas. En nuestras islas se crían espontáneamente dos especies. La

más común nace en manantiales, pozos, piedras de destilar y otros parajes húmedos y sombríos. Esta es el «*adiantum capillus veneris*» de Lineo. Sus hojas, a veces de casi media vara, suben de la raíz en peciolo capilares, lisos, relucientes, de un negro rojizo. Estos se ramifican hasta en once o doce gajillos alternos de mayor a menor, cuyos peciolo se suelen subdividir en otros más pequeños. Cada gajo sostiene dos filas de hojitas, también alternas, por un lado y otro, sobre peciolo sutilísimos. Estas hojas son de un verde alegre, muy lámpañas, menudamente rayadas con venecitas, de figura de cuña por la parte inferior, formando por la parte superior como una sección de círculo ladeado y recortado profundamente en almenitas, que se repliegan para contener las semillas. Es planta muy elegante, recomendada en jarabe o en infusión para la ronquera, la toz y la asma húmeda. La otra especie de culantrillo que tenemos es el «*adiantum reniforme*», de Lineo, o el «*filix hemionitis*», dieta «*maderensis*», de Plupenecio. Llamóla «*maderensis*» por ser planta peculiar no sólo de nuestras Canarias sino también de la isla de la Madera. Nuestros paisanos la conocen bajo el nombre de «tostonera», en alusión, sin duda, a la conformación casi redonda de sus hojas, parecidas a las pesetas columnarias que llaman «tostones».

En efecto, de su raíz se levantan muchos peciolo, de seis a ocho pulgadas de largo, muy delgados, lisos, lustrosos, de un negro rojizo, llevando cada uno su hoja reniforme, casi circular, de dos pulgadas de diámetro, con escote acorazonado en el punto adonde llega el peciolo, muy poco distante del centro. Estas hojas, muy lámpañas por ambos lados, enjuntas, rayadas con venecitas divergentes que salen del centro, tienen un bello color verde y su circunferencia se ve ribeteada por la parte exterior con un verdugadillo de escamitas hemisféricas, un poco cóncavas, las cuales, no son otra cosa que la florecencia y fructificación de la planta. Criase en sitios húmedos y sombríos.

CUMBRES (*Cacumina Montium*). Jorge Glas, en su Descripción inglesa de nuestras Canarias hace esta reflexión: «El navegante que no ha avistado tierras de extraordinaria elevación, si a doce leguas distantes de la isla de Tenerife o de la Palma las divisa en un día claro, debe quedar poseído de una sorpresa semejante al que, no habiendo visto nunca el Océano, lo alcanza a ver por la primera vez desde la eminencia de una atalaya». Con efecto, no siendo nuestras islas sino las altas cimas de unos montes, cuyas faldas pudo anegar el mar, sus cumbres son muy elevadas. Según el citado viajero, las de la isla de la Palma exceden aún a las de Tenerife, no contando con el incomparable Pico de Teide; y las de Tenerife, a las de Canaria, que son las tres de más altura. Sabido es que el P. Feuillé reputó al Teide por de 2213 toesas sobre el nivel del mar, en cuyo cráter, o caldera, había descendido el barómetro a las 17 pulgadas; en la falda del llamado «pan de azúcar», a las 18, en el «monteverde», a las 23; mientras en la orilla del mar se hallaba a las 27.—Las «cumbres» más altas de la Palma: son la del «Time»; la «cordillera» de la caldera de «Erceró»; el «roque» de «Niquiomo», etc.—En Gran Canaria, el «roque del Saucillo»; el de «Nublo»; «la cruz de la Solera»; los altos de «Bentaiga», «Titana», «Amodar», «Fataga», «Ajodar», «Ansita», etc.—En la Gomera, los «roques» eminentes del «Valle», de «Agando», de «Tagaragunche», de «Garajona» y «Chirupa», de «Ansosa», de «Chegreleches», etc.—En la isla del Hierro, las «cimas» de «Ginamar», de «Sabinosa», de «Salmor» y el «risco» del «Golfo», cuya altura asombrosa está toda vestida de una espesa arboleda y animada de tanta muchedumbre de pájaros, que en la primavera ensordece su canto a los que transitan por allí. Las más de estas cumbres ofrecen claros vestigios del estrago de los volcanes; pero en otras, como sucede en las del «Saucillo» de Canaria, se registra aquella misma especie de granito o piedra herroqueña, de que constan, por punto general, los montes llamados «primitivos».

CURUJA. Véase Buho.

D A T

DAMASCO (*Prunus Armeniaca Praecox*, Dubam.), Especie de albaricoque temprano, un poco mayor que una nuez, cuyo cutis, por el lado que mira al sol, se pone roja, quedando pálida por el otro. Su pulpa es agri-dulce, de un amarillo bajo, adherente al hueso, donde tiene unas espinitas carnosas junto a la ranura. No es buena fruta, aunque común en nuestras islas.

DAMASQUINA. Véase Clavelón.

DÁTIL (*Dactylus*). Fruto de las palmas de mejor casta, que en nuestras islas abundan. Notorio es que los dos sexos de estos elegantes árboles están separados en individuos diferentes, y que para que las flores de la palma femenina dejen de producir frutos abortivos, es indispensable que las flores de las masculinas las fecundan con sus polvos prolíficos. De aquí es que no todas las palmas dan dátiles perfectos, esto es, aquellos frutos cilíndricos, del grueso del dedo pulgar, de donde les viene la etimología griega de «dactylo», revestidos de una película delgada en su madurez de color melado, cuya pulpa fibrosa, jugosa, dulce y de buen alimento, cubre un hueso duro, largo, rollizo, con una ranura de alto abajo. Cuando los dátiles están en el racimo, se llaman «támaras», voz arábiga, que significa también dátil. Al principio son del tamaño de una pimienta negra; luego, del de una cereza verdosa; después, del de una aceituna; y por último, de un dedo pulgar. Los dátiles de Gáldar y Guía, en Canaria, y los de la Gomera, son los mejores. De este fruto maduro se extrae, por expresión, una especie de miel, que llaman de palma. En la isla de este nombre los suelen confitar en almíbar. Los antiguos atribuyeron innumerables virtudes medicinales a los dátiles; pero hoy sólo se reconocen en ellos las de ligeramente astringentes en las diarreas, suavizantes en la toz, útiles en las dolencias de los riñones y vejiga,

y sobre todo se estiman como una de las mejores cataplasmas emolientes. Los huesos de los dátiles quemados, entran en la composición de la famosa tinta de la China; además de ser muy a propósito para limpiar la dentadura. ¿Hay algunas palmas que dan sus dátiles sin huesos? Lo que sabemos es que en la Gomera hay unas que llaman «palmas moriscas», cuyos dátiles son negros desde que nacen y su centro solo es fibroso.

DEDALERA (*) (*Digitalis Canariensis*, Lin.). Arbusto indígena y peculiar de nuestras Canarias, en donde es conocido bajo el nombre vulgar de «pie de gallo». Es celebrado por los autores botánicos y pertenece al género de la planta que se llama en castellano «alegría y ajoujolí». Créase naturalmente en terrenos de matorrales, donde se eleva a la altura de dos o tres pies; sus tallos y sus ramos son rollizos, algo purpúreos, con un vello ligero hacia los extremos, las hojas alternas, sin pezón, largas de dos pulgadas, sobre media de ancho, puntiagudas, estrechas, en su base, orladas de dienteillos desiguales a manera de sierra, de un verde oscuro, lustroso por encima, blanquecino, y un poco velludo por debajo. Sus flores son de color de ladrillo, con vetas amarillas y rojas, y nacen en los extremos de los ramos, en forma de espigas, de seis a siete pulgadas. Como estas flores, que se van desplegando sucesivamente, sólo presentan a la vista las brácteas u hojuelas floreales de los cálices, componen entonces una especie de penacho gracioso en el remate de la espiga. Con efecto, bajo del cáliz en el pedúnculo de cada flor hay una bráctea o chapeta pequeña de hechura de hierro de lanza puntiaguda, de un verde oscuro rojizo. El cáliz, del mismo color es de una sola pieza, recortado en cinco puntas muy agudas, permanentes. La corola es campanuda, o más bien, de figura de un dedal de sastré, de lo que tomó el nombre; mucho mayor que el cáliz; abierta por su base, con la que está pegada a él; dividida en dos labios, de los cuales el superior, que es mayor que el otro, suele echarse un poco hacia atrás y está partido en dos orejillas o pun-

tas; mientras el inferior, partido en tres, tiene inclinada la punta del medio hacia el cáliz. Esta flor lleva cuatro estambres, arrimados al dicho labio superior: dos de ellos son mayores sus filamentos de color purpúreo y sus borlas o anteras, amarillas. El ovario se convierte en una cajilla, oblonga, velluda, con dos celdas llenas de simientes menudas. El caballero de Lamarck, en su Diccionario Botánico, dice que esta digital o dedalera canariense se cultivaba en el Jardín de las plantas de París, con la satisfacción de verla durante todo el verano florida, aunque era indispensable ponerla a cubierto en el invierno. Los franceses suelen llamar a estas digitales «guantes de Nuestra Señora». Pasan por eméticas y laxantes. Pertenecen a la «didinamia angiospernia».

DENDRITAS (Dendritides). Nombre que dan los naturalistas a ciertas piedras herborizadas, esto es, que cuando se parten presentan en sus superficies las imágenes de algunos vegetales perfectos. Estos juegos de la naturaleza se suelen encontrar en algunas de aquellas canteras de nuestras islas, que llamamos «lajas»; pero con especialidad en casi todas las grandes piedras sueltas del cerro del barrio de San José, junto a la ciudad de Canaria. Por donde quiera que estas piedras se partan, se registra un campo bordado menudamente como de un musgo negruzco de aquella especie que llaman «licopodio», o de una helechilla de color de moho de hierro. De estas piedras herborizadas hay unas que provienen de las impresiones de las plantas al tiempo que estaba todavía blanda la materia lapidífica; pero se puede presumir que las dendritas del mencionado cerro de San José deben su herborización a un principio metálico ferruginoso, que comprimido entre dos superficies y penetrándolas, pudo formar aquellas apariencias de plantas, como sucede, cuando un moledor de colores levanta oblicuamente la moleta de encima de la piedra. Las petrificaciones de plantas es obra diferente de las dendritas.

DENTON (Sparus Dentex, Lin.). Pez de nuestros mares, del género de los «sparos» y de la clase de los

«torácicos», que llevan las aletas del vientre cabalmente por debajo de las del pecho. Su cabeza termina en hocico romo. Lleva en ambas quijadas dos grandes dientes incisivos, encorvados y agudos, lo que hace su carácter, con otras carreras de dientes menuditos. El lomo se levanta desde la cabeza a la aleta o cerro, y luego va descendiendo oblicuamente. Tiene el cuerpo cubierto de escamas grandes: el mencionado y único cerro del lomo es de veinte y dos radios, de los cuales los doce primeros son espinosos y los demás flexibles. Las aletas del pecho se prolongan hasta las del ano, que tienen once radios, tres de ellos espinosos; las del vientre son de seis el primero muy duro; la cola es hendida. La cabeza del «dentón» parece dorada con un viso verdoso, y el fondo del color del cuerpo, plateado. Suele pesar ocho o diez libras. Su carne es buena de comer. El «dentón» es muy parecido al «buraz» o «goraz».

DIAMANTE (Adamas). De Génova dirigieron carta, cerca de la mitad de este siglo, los señores Bettoni a don Juan Saviñón, vecino de la ciudad de La Laguna, en la que le avisaban, como un maltés, que de vuelta de nuestras Canarias había llegado allí, vendió un saquillo con ciertas piedras cristalinas, las cuales labradas, mostraron ser unos diamantes muy bellos. Decía el maltés, que un paisano se las había vendido por precio de unos treinta pesos, quien las había recogido no sé en qué paraje de Tenerife, teniéndolas, cuando más, por trozos de cristal de roca. Encargaban los referidos negociantes al mismo Saviñón solicitase si en algún sitio de dicha isla se podían descubrir algunas piedras semejantes, y aún le indicaban señas de la figura y traza de la persona que las vendió al maltés. Se hicieron, con efecto, bastantes diligencias; se accopieron diversas piedras, algunas metálicas; pero no se pudo dar con la tal mina de diamantes. En el fondo de la famosa cueva de hielo del Pico de Teide han visto algunos viajantes ciertas materias transparentes, cristalizadas, que no han examinado. ¿Quién sabe, si las

pedras que llegaron a Génova, habían salido de allí? Queda también que escudriñar la gran caldera de la isla de la Palma, donde hay muchos indicios de que contiene producciones naturales, dignas de atención.

DONCELLA (*Labrus Julis*, Lin.). Pececillo vistoso y agraciado de las costas marítimas de nuestras islas, que los franceses llaman «girelle»; los italianos «menchina di Ré»; y los gallegos «julia» y «rubioca». Pertenecé al género de los «labros», y a la clase de los peces «torácicos», que llevan las aletas del vientre ca-balmente por debajo de las del pecho. Tiene un palmo de largo y dos pulgadas y media por la parte más ancha. Su cuerpo es de hechura de hierro de lanza, un poco comprimido por los costados, cubierto de escamas finas muy asidas al cutis. La parte superior del lomo es toda de color oscuro; pero por los costados corre desde la cabeza a la cola una faja encarnada, seguida de otra de color de oro, mientras lo más inferior del vientre es sólo de un blanco ceniciento. La cabeza forma un declivio, y tiene la frente aplastada. El hociquillo es aguzado y teñido de rojo, con la boca hendida y sus quijadas guarnecidas de unas carreras de diente-cillos afilados, de los cuales los cuatro primeros son mayores: los ojos pequeños y el iris de un rojo inflamado. Sobre el lomo lleva una única aleta o cerro, la que arranca de cerca de la cabeza y se prolonga hasta la cola. Compónese de veinte y un radios flexibles, de color azafranado con un filete azul, esmaltados los tres primeros de un bello color de bermellón en las puntas y de manchitas negras en sus bases. Este cerrillo se recoge dentro de una especie de muesca o canalizo. Las aletas del pecho son blandas y amarillas, cada una de catorce radios; las del vientre, pequeñas, blanquecinas, ribeteadas de rojo, con seis radios: la del ano es de catorce, de color de azafrán encendido, con un filito azul; la cola casi redonda de color negruzco. Estos pececillos nadan en cardumes, y se dice, que muerden las piernas de los que se bañan en el mar. Péscanse con liña, y su

carne es sana, tierna, de fibras cortas, por lo que merece estimación.

DON DIEGO DE NOCHE (*Mirabilis Jalapa*, Lin.).

Planta que se llama en Francia «belle de nuit», por la propiedad que tienen sus flores de abrirse a la caída de la tarde, y volverse a cerrar al amanecer. Ha pasado por una especie de «jalapa» y por ser originaria del Perú, le dan también el nombre de «maravilla del Perú»; aunque en nuestras islas es generalmente conocida con el de «jazmín rústico» o «salvaje». Nace en donde quiera, medra, florece y dura muchos años. Crece hasta la altura de tres pies; sus tallos son herbáceos, firmes, lisos, nudosos y ramosos; con hojas apareadas, ovales en punta, venosas, enteras, sobre largos pezones las de los tallos, y sin ellos las más cercanas a las flores. Estas son de figura de un embudo cumplido, con cinco escotes algo plegados por el borde, y un cáliz de cinco puntas; cinco estambres desiguales y un ovario esférico pentágono, donde se depositan las semillas. Varían mucho de color aún en el mismo pie, porque unas son de color de carmín, otras blancas, otras amarillas, otras discipinadas, otras mitad blancas y mitad rojas. Como algunos autores han confundido esta planta con la legítima «jalapa», aunque es acre y nauseabunda su raíz, la han aplicado como purgante, y en efecto lo es, bastante activo, en dosis de doce a quince gramos. Pertenece a la «pentandria monoginia».

DORADILLA (*Asplenium*). Género de planta de las cristogamias y de la familia de los «helechos», cuyo carácter es el de llevar la fructificación en grupitos oblongos sobre el envés de las hojas. Tenemos en nuestras islas diferentes especies, que se conocen con el nombre de doradillas.

1.ª Las doradillas «*asplenium hemionitis*», «*frondibus simplicibus*», «*basi auriculatis et lobatis*», de Lineo. Llámase vulgarmente en Canarias «yerba candil», en alusión a la figura de sus hojas. Nacen de la raíz muchos peciolos lisos, delgados, acanalados, de cuatro »

cinco pulgadas de largo, cada uno con una hoja cordiforme, en ángulo agudo, prolongado de tres a cuatro pulgadas de cumplido, cuya base de tres de ancho, forma dos semicírculos u orejillas. Estas hojas son finas, un poco ondeadas por el márgen, de un bello verde, y con venecitas oblicuas. Lleva la frutificación en el envés de estas mismas venas, a manera de hilvanos o líneas paralelas, mayores y menores, ásperas y parduscas. Créase en las grietas de las peñas húmedas y sombrías.

2.ª La doradilla «*asplenium palmatum*», de Lamarek, la «*hemionitis maderensis*», de Pluknet. Esta se llama vulgarmente en Canaria «pie de gallo», por su figura; y difiere de la precedente, ya que por tener sus hojas mayores, pues suelen ser de medio pie de largo; ya por componerse de cinco puntas en ángulos agudos muy prolongados, siendo la del medio la más cumplida, y ya finalmente, porque sus peciolo son más largos, lustrosos y finos. De la base escotada de cada hoja salen cinco nervicillos, que se extienden por el medio de cada punta; y de ellos muchas venecitas sutiles, que corren oblicuamente hacia la márgen, la cual es algún tanto ondeada. La frutificación forma por el envés, unas líneas, o hilvanos parduscos, numerosos, desiguales y espesos. Créase igualmente en los sitios húmedos.

3.ª La doradilla «*asplenium aureum canariense*», de Broussonet, o el «*asplenium ceterack frondibus pinnatifidis, lobis alternis confluentibus, obtusis*», de Lineo. Esta agraciada planta se cría también en las quebradas frescas y umbrosas de nuestras islas. Salen de sus raíces fibrosas y negruzcas, muchos peciolo escamosos, de cuatro pulgadas, cuyas hojas son de más de medio pie de largo, hendidas por los lados en nueve o diez tiras horizontales, alternas, densas, obtusas, confluentes, y asidas al peciolo por sus bases, en donde tienen unas como jorobitas, y son por delante de un bello color de esmeralda, y por detrás cubiertas enteramente de una borra o felpa dorada, cuyas escamillas forman por el contorno un ribete pestañoso. Sobre la misma felpa dorada sobre-

sale la frutificación, dispuesta regularmente en seis grupitos pareados, pardos y oblongos, a los lados del nervicillo central de cada hoja.

4.^a La doradilla marina, «*asplenium maritimum frondibus pinnatis, pinnis obovatis, serratis, superne gibbis, basi cuneatis*», de Lineo. Críase en las «madres del agua» de Teror, en Canaria; y en las costas marítimas de Tenerife, donde la halló Broussonet. De unas raíces capilares se levanta un numeroso conjunto de peciolos lampiños, delgados, lustrosos, de un negro rojizo, que con las hojas suelen tener un palmo de largo. Estas hojas se componen de veinte y siete a treinta y cuatro pares de hojuelas alternas, aovadas, lampiñas, dentadas, de verde oscuro, de ocho a catorce líneas de largo, y seis de ancho, con la base en forma de cuña. La frutificación se ve sobre el envés de dichas hojuelas, dispuestas en siete u ocho líneas oblicuas, cuyas cajillas de un rojo pardusco son más copiosas hacia la parte superior de las hojuelas.

5.^a También se suele dar en nuestras Canarias el nombre de «doradilla acanalada» al «*achrosticum rufum*», «*frondibus pinnatis*», «*integerrimis*», «*pubescentibus*», de Lineo; el «*achrosticum tomentosum*», de Lamarck; el «*asplenium ramosum*», de Tournefort, y la «*filicula crispa ex insulis Fortunatis*», de Pluknet. Sus hojas, sobre peciolos delgados, lisos y rojizos, suelen tener de largo casi un pie y de ancho más de una pulgada. Guarnécenlas, por ambos lados, muchas hojuelas pequeñas, alternas, poco distantes, que van en disminución hasta la extremidad de la hoja común, en donde regularmente se encorva. Estas mismas hojuelas están también subdivididas por sus costados en otras hojitas elípticas, redondeadas, enteras, cercanas, con una impar en el remate. Toda la hoja se halla cubierta de una pelusa algodonosa; por las dos fases, la superficie principal es verdosa, y la otra, cuya pelusa es más espesa, tiene el color acanalado. Críase en Tenerife.

6.^a Igualmente tiene traza de «doradilla» cierta hele-

chilla, que nace en algunas grutas y quebras húmedas, como en Fontanar de Canaria; y es el «trichomanes pixidiferum, frondibus subpinnatis, pinnis alternis confertis, lobatis, linearibus», de Lineo. Esta planta es delicada y de sus raíces lanuginosas, suben muchos peciolos delgados, lampiños, acanalados, de un pardo rojizo. Toda la hoja suele tener casi un jeme de largo y se divide en otras hojitas alternas, aladas y compuestas de cinco o seis pínulas, con una impar en el extremo. Dichas pínulas están cercanas unas a otras, como recordadas en tres porciones y son lineares, obtusas, de un verde oscuro por delante y por detrás más claro. La frutificación, por el envés, ocupa la márgen en forma de bolsitas redondas muy menudas, con un punterito sutil de color rojo.

La doradilla es una de las cuatro plantas «capilares», cuya infusión se tiene por aperitiva, pectoral, dulcificante de los humores acres, y por un buen diurético, que desembaraça los riñones, hace arrojar las arenas y mitiga el dolor nefrítico.

DORADO (Sparus Aurata). Pescado de las costas marítimas de estas islas, de la clase de los «torácicos», que llevan las aletas del vientre cabalmente por debajo de las pectorales. Pertenece al género de los «esparos». Suele tener de largo más de un pie. Su cuerpo es aovado, comprimido por los costados, cubierto de escamas pequeñas. El lomo estrecho de un color azul renegrido; los lados como plateados, con visos de otros colores; el vientre blanquecino. Unas líneas a manera de cejas de un oro bruñido le rodean los ojos, de lo que le viene el nombre de «dorado». Estos ojos son grandes y argentados; la boca mediana, con dientes incisivos menudos y en su raíz unos tuberculillos redondos. El cerro, que se extiende por todo el lomo, tiene 24 radios, los once primeros espinosos. Las aletas del pecho tienen de cumplido una tercera parte del cuerpo, cada una con siete radios, que terminan en ángulo agudo. Las del vientre son seis, y de ellas la primera muy recia; las del

ano, catorce, tres espinosas; la cola, escotada en ángulo obtuso. Se alimenta de marisco y son tan fuertes sus quijadas, que rompe fácilmente las conchas, y aún tuerce los anzuelos. La carne del «dorado» es sabrosa.

DRAGO (*) (*Dracaena Draco*, Lin.) (*Draco Palma Canariensis*, Tourn.). Arbol famoso de la familia de las «palmas», peculiar de nuestras islas de Canaria, Tenerife, Palma y el Hierro, y de la de Puerto-Santo junto a la de la Madera. Criase naturalmente en los campos y su tronco grueso, rollizo y desnudo de ramas, se levanta hasta la altura de treinta a treinta y cinco pies, en cuya extremidad forman su bella copa, siempre verde, recogida, redonda y como erizada, de unos espesos gajos, lampiños en su arranque, y luego vestidos de muchas hojas lisas, largas de un codo, y anchas de dos pulgadas, que van en disminución hasta rematar en punta a manera de espada, con un surco y lomo saliente por el medio. Sus flores son numerosas, pequeñas y componen una panoja ramificada, que nace en la cima de la misma copa. Consta cada una de seis pétalos, seis estambres y un ovario, cuyo fruto es una baya amarillenta, un poco agria, con huesecillos. Los pedúnculos de estas flores tienen en su base dos o tres escamitas. La madera del drago es esponjosa y liviana, por lo que los primitivos habitantes de nuestras islas hacían rodellas de ella: y como su corteza es flexible, todavía se emplea para torcer sogas, Pero su celebridad la debe el drago principalmente a aquel su jugo propio, o resina que suda de su tronco herido en los días caniculares. Este se condensa en grumos de color de sangre, blandos a los principios, luego secos y triturables, sin sabor, ni olor, sino es cuando se quemán, pues entonces se inflaman y exhalan una fragancia semejante al estoraque líquido. Bien sabido es que esta preciosa resina pasó mucho tiempo por una verdadera sangre de Dragón, y que el naturalista Monardes, aunque conoció que es jugo de un árbol, no dudó publicar que este tal árbol había tomado la denominación de «drago» o de «dra-

gón» por no sé qué figura de esta bestia, que parecía impresa en su fruta. Es un error, y sólo es verosímil que la hubiese tomado de la traza del tronco, rollizo y taraceado de las cicatrices de las hojas que se han caído, a semejanza del cuerpo de una gran culebra, coronado de la copa erizada como de una cresta (1). La sangre de drago legítima no se disuelve en agua, sino en espíritu de vino. Atribúyesele virtud incrasante y desecativa, por lo que se suele aplicar interiormente en las disenterías, hemorragias y flujo de vientre, y en el exterior, para secar las úlceras y cicatrizarlas, pero su uso más común es el de fortalecer las encías, por lo que la sangre de drago entra siempre en los polvos para limpiar los dientes, y con ella, deshecha en espíritu de vino, se barnizan aquellos ligeros palillos de tabaiba, de que para el mismo fin hacemos comercio. Hacíase, en efecto, uso muy considerable de esta droga, luego que se conquistaron nuestras islas y de ella se pagaba diezmo; pero el ningún cuidado que se tiene de multiplicar un árbol tan hermoso, y el poco dolor con que se han ido cortando los que había, ha hecho escasear mucho un ramo de cosecha, de que se podría sacar notable utilidad, puesto que la sangre de drago es muy solicitada, no sólo para las boticas, sino para los tintes y los barnices.

Entre los dragos más insignes por su corpulencia, siempre tendrá el primer lugar el del jardín de Franchy en la villa de la Orotava, cuya circunferencia es de 25 palmos, y entre los gajos de cuya copa hay una mesa con asientos para catorce personas. Los ingleses abris-

(1) Los romanos conocían la sangre de drago, que llamaban *crinabaris*, y la llevaban de nuestras Islas Fortunadas según Plinio, citado por Vossius in *Pomponium Melam*: «*Exiis quoque Insulis Orinabaris Roman' advehebatur. Sané hodie, etiam num frequens est in Insulis Fortunatis arbor illa, quæ crinabarim gignit, vulgo sanguinem draconis apellant.*» Plin. *Hist. nat.*, lib. 6, C. 37.

ron en Londres una lámina de este árbol. Igualmente ha dejado fama en Gran Canaria otro bello drago, en cuyo tronco, ya socavado, se acogía una yunta de bueyes.

DURAZNO (Persica, Tourn.) (*Amygdalus Persica*, Lin.). Arbol frutal conocido, llamado más ordinariamente «duraznero» y que en nuestras islas casi siempre es de considerable estatura, aunque su tronco no es muy grueso. Todos los naturalistas convienen en que es originario de la Persia, pero connaturalizado hace muchos siglos en Europa y traído por los primeros pobladores a nuestras Canarias, halló en ellas un clima favorable a la varia producción de sus frutos. Aquí nace, crece y prospera en medio de las heredades y patios, sin ser jamás podado, ni ingertado. Cárgase de ramos y de hojas, las cuales son larguchas, terminadas en punta, orladas de dientecillos agudos. Sus flores constan de un cáliz de cinco puntas obtusas; cinco pétalos ovales, oblongos y cóncavos, de color de rosa; treinta estambres asidos al cáliz, y un gérmen velludo, casi esférico, que se convierte en el fruto, que llamamos también durazno. Tenemos mucha variedad de ellos y las podemos reducir a cuatro o cinco especies principales: 1.^a Los duraznos «cerrados» de pulpa blanquecina, muy adherente al hueso, el cual es rojo y el cutis exterior blanco o verdoso, o en parte tinturado de color de púrpura, cubierto de una corta pelusa más o menos suave.—2.^a Los duraznos «melocotones» (1), amarillos de color de oro por dentro y por fuera, de pulpa dulce y sabrosa, pero ordinariamente recia, y muy pegada al hueso, que es encarnado.—3.^a Los duraznos «abrideros» o «abridores», que llamamos «mollares», de cutis blanco y roja, o dorada y roja, cuya pulpa amarillenta o blanquecina, es suave, tierna, vívosa y aguanosa, en tal conformidad que con los dedos se parte, se pela y se aparta del hueso, el cual está todo ahoyado y labrado en

(1) Los franceses dicen «mirlicoton»

curcos de color de canela.—4.ª Los duraznos «mirollos» de la isla de la Palma, cuyo cutis es amoratado y la pulpa jugosa, de color de beterrada purpúrea: los franceses los llaman «sanguinolos» y con la «persica cortice el carne rubris, quasi sanguineis» de Duhamel de Monceau.—5.ª Los duraznos «pelones», de cutis lampiño, liso, unido, lustroso, verdirrojo, y de pulpa pálida, firme e indigesta.—6.ª Los duraznos «albérechigas», de que ya hemos hablado en su correspondiente artículo. Todas estas especies, como queda dicho, se subdividen en muchas variedades, influyendo notablemente en ellas la calidad del terreno, el riego y el cultivo; bien que en esta parte no hay entre nosotros ningún esmero, pues se puede asegurar que casi todos nuestros frutales son silvestres, y que no se conoce aquel arte con que en Francia y otros países se hacen las siembras, los plantíos, los injertos, las podas, las cavas y los demás medios de mejorar las especies de duraznos y de otras frutas. Ellos son un alimento sano, sabroso y refrigerante. Sus hojas y sus flores son purgantes y el amargor que tienen no es desagradable. De las pepitas de sus huesos se compone un agua estomacal y anti-histérica. Se dice que comidas en ayunas curan los vahidos que provienen de indigestión. Mezcladas con almendras dulces, azúcar, canela y yema de huevo, resultan unos caldos que fortifican a los convalecientes, a los viejos y a las paridas. También entran en la composición de una ratafía estimada, y se extrae de ellas un aceite amargo por expresión.

ENE

ENCINA (Ilex, Tourn.) (Quercus Ilex, Lin.). Árbol grande, robusto, siempre verde, cuyas bellotas dulces y flores de trama, unas masculinas y otras femeninas sobre un mismo pie, no se diferencian de las del roble, sino por las hojas, que en la encina son más duras, más

redondas, más pequeñas, aserradas por el contorno con picos punzantes, algo velludas, de un verde oscuro por encima y blancas por debajo. La larga duración de este bello árbol es proporcionada a la lentitud con que crece, y la gran consistencia e incorruptibilidad de su madera a los usos importantes que de ella se hacen. En nuestras islas sólo se conocen algunas encinas plantadas modernamente en la ciudad de La Laguna, y en Canaria la encina vieja de Teror, con otras cuantas nuevas, no contando con el corto plantío, que hizo en el monte del Lentiscal la Sociedad Económica no ha muchos años. Pertenece a la «monoecia poliandria».

ENEA. Véase **Anea**.

ENDIVIA. Véase **Achicoria**.

ENELDO (*Anethum Graveolens*, Lin.). Planta llamada «yendro» en Tenerife, cuya traza, tallos, hojas y frutificación es muy semejante al hinojo; bien que de mayor porte, olor más fuerte, verdor más oscuro y sabor menos grato. Sus tallos son redondos, firmes, ramosos, de dos codos de alto. Las flores nacen en las extremidades, dispuestas en parasol, y sus semillas son unas granas pálidas con tres surcos, ribeteadas de una hojuela. Entran en las cuatro simientes carminativas y están recomendadas contra las flatulencias, para apaciguar el hipo, ayudar a la digestión y aumentar la leche a las nodrizas. El yendro comunica un sainete agradable a las ensaladas y salpicones. Pertenece a la «pentandria diginia».

ENGAÑA MUCHACHOS (*) (*Avis Curricula*, Buff.) Ave muy agraciada de nuestras islas, del tamaño de un perdigón, que los ornitólogos franceses llaman «corre ligero» («coure vite»), por la extraña velocidad con que marcha. En las islas de Fuerteventura y Lanzarote, donde más abundan, los conocen bajo el nombre de «faisán salvaje», aunque el faisán es un ave de género

muy diferente, y en Canaria, con igual error, bajo los de «aicaraván» y «gallinuela del mar». Este pájaro era desconocido en Francia, hasta que el célebre Buffon lo describió, e hizo abrir una lámina, diseñándolo por uno que casualmente mataron cerca de París, y colocándolo en la colección de aves de aquel Real Gabinete, donde después pusieron otro, traído de la costa de Coromandel, en Asia. Pero en nuestras Canarias es ave bastante común. El autor del Tomo de Aves de la Enciclopedia Metódica, dice, que el «corre ligero» es parecido a la perdiz de mar, en tamaño, pico, piernas y colores; pero que se diferencia en no tener más de tres dedos y éstos por delante, enteramente separados unos de otros. Nuestro engaña-muchachos, pues, tiene desde la extremidad del pico hasta la de la cola, siete pulgadas; la cabeza abultada a proporción del cuerpo; los ojos amarillos muy despiertos; el pico negro, de poco más de una pulgada de largo, algo convexo por encima, cóncavo por debajo y comprimido por los lados hasta la punta. Sobre la coronilla lleva una toca o mancha de color gris, del tamaño de una peseta. Cíñenle la cabeza por la parte posterior desde un ojo a otro, tres rayas transversales, esto es, una blanca entre dos negras. El color de la espalda, alas y cola, es rubio como de canela, sobre un fondo gris; el de la garganta, pecho y vientre, blanquizco pálido. Las alas son pequeñas y lo mismo la cola, cuyas plumas del medio se extienden un poco más que las laterales, que siendo en parte blancas, las atraviesa una faja negra. Los cañones de los cuchillos de las alas también son negros. Tiene las piernas largas, zancudas, delgadas, de un color blanco amarillento, rugosas, desnudas de pluma hasta más de una pulgada por encima del muslo; y solo tres dedos por delante de cada pie, con uñas negras: lo que no le sirve de obstáculo para marchar con una festinación admirable, haciendo algunas cortas paraditas, para volver luego a correr. Quien no tiene conocimiento de esta avecita, puede pensar, que siempre corre, y nunca vuela; pero sucede, que cuando ella ve que ya la alcanzan, sa-

be muy bien levantar el vuelo y dejar burlado al que la persigue, razón porque parece, se le ha dado el nombre de «engaña-muchachos». Susténtanse de granos y de insectos. Hacen sus nidos en las tierras areniscas, formando un hoyo, que rodean de piedrecitas. Cada nidada es de dos huevos, un poco más pequeños que los de paloma, de color blanquecino con pintas oscuras. Su carne es bastante tierna y sabrosa.

ENJOBA. O Anjoba, nombre que los pescadores de Canaria dan al «peje-rey», que pescan sobre las costas de Berbería, después que lo alían y salan para el comercio. Es comida sabrosa. Véase **Peje-Rey**.

ERANTEMO DE CANARIAS (*) Véase **Romero Marino**.

ERIZO (Echinus Marinus). Marisco de los de concha «multivalva» o de muchas piezas. Abunda en nuestras riberas. Su figura semejante a un botón, es más o menos convexa, más o menos chata. Compónese, pues, la concha del erizo de un número prodigioso de piezas ensambladas, cubiertas de muchísimas púas, largas, duras, de color negruzco, que tira a violado, o rojizo o verdoso, asimilándose bastante al forro que tienen las castañas (1). Sirven al animal estas púas como de pies, pues se apoya sobre ellas y siendo movibles en su origen, marcha, no volteando, sino horizontalmente, y con un movimiento progresivo tan veloz, que a veces, no es muy fácil cogerlo. Lleva la cabeza en la parte más cóncava, manteniéndola siempre hacia abajo, y en ella tiene cinco huesecillos huecos y agudos, que le sirven de dientes y forman todos como una linterna; luego siguen las fauces, y el vientre, dividido en cinco porciones, y una tripilla que remata en un orificio colocado en la parte convexa y más superior de la concha, a cuyas cinco bandas están pegados los huevecillos naranjados. Se ha reconocido que un erizo consta de 950 piezas, dotadas de 4.500 pezoncillos, de los cuales

(1). También los hay blancos.

nacen las púas; y acribilladas con 3.840 agujeritos, por los cuales hallan paso otros tantos cuernecillos flexibles, que son los órganos de su tacto. No es menos estupenda la bella simetría con que se hallan dispuestos los tuberculillos de varios tamaños en la superficie de la concha; y los puntos y poros, que en dos líneas separan las cinco bandas: así vistos estos por las noches al trasluz de una llama (después de haberle quitado a la concha casi una mitad) ofrecen un bordado o entorchado gracioso de hilo de oro muy peregrino. El erizo es bueno de comer y tiene después de cocido gusto a canchero. Los llamados «erizos cacheros» no son de provecho ninguno, y creo pertenecen a la especie que los naturalistas llaman «rotulae».

ESCABIOSA (Scabiosa). O «escabriosa», como pronuncia nuestro vulgo canario, dando erróneamente este nombre a la «cinoglosa», «ombliguera» o «malacabada», planta muy diferente: porque la cinoglosa lleva una flor sencilla de una sola pieza; y la escabiosa la tiene compuesta de flósculos dentro de un cáliz común, como la que llamamos «flor de viuda». Véase esta palabra y la de Cinoglosa.

ESCARABAJO (Scarabaeus Unicolor). Insecto del orden de los «coleopteros», esto es, que tienen el cuerpo cubierto de dos estuches, los cuales cubren unos muñoncitos a modo de alas. Ordinariamente en nuestras islas sólo damos el nombre de escarabajo a los de color negro. Compónese de tres porciones principales: la cabeza, el corpiño y la parte posterior. En la cabeza lleva dos antenas movibles, delgadas, cada una de once piécitas; dos barbillas junto a la boca; y dos ojos botados. El corpiño es cuadrado, con un sutil reborde en su circunferencia. Los estuches del cuerpo son crustáceos, estriados longitudinalmente, y de hechura de corazón. Tiene seis patas, guarnecidas de pequeñas espinas, dos pegadas al corpiño, y cuatro a la parte anterior del vientre, el cual también es estriado, pero horizontal-

mentos. Estos insectos pasan primero por estado de «larvas» o gusanos negros, de seis patas escamosas y dos fuertes pinzas en la boca, con que matan las orugas de que se sustentan. Los escarabajos son muy ágiles, se alojan en las grietas húmedas y bajo las piedras y terrones de huertas; no salen sino por la noche; son voraces, y sin embargo pueden vivir tres o cuatro semanas sin comer; si se les ahoga repetidas veces en agua, vuelven a recobrar dentro de pocas horas el movimiento. Los médicos antiguos les atribuían una virtud poco inferior a la de las cantáridas, y los aplicaban interiormente en cortas dosis en algunas enfermedades, como en la hidropesía timpanitis y la supresión de reglas.

ESCARAMUJO (*Cinorrhodon*, *Rosa Silvestris Pomifera*, Tourn.). (*Rosa Canina*, Lin.). Especie de rosal salvaje, llamado en castellano «agavanza» o «rosal perruno», y en francés «eglantier». Es un arbusto bastante alto y ramoso, cubierto de espinas, que se cría naturalmente en algunas breñas y matorrales de nuestras islas, señaladamente en los campos de Tejeda, en Canaria. Sus hojas son semejantes a la de los rosales cultivados y se componen de cinco o siete hojuelas ovales, orladas de dientes. Sus flores son unas rosas sencillas de cinco pétalos blancos o encarnados, poco olorosos, y a ellas suceden unas fruticas de figura de pera, encarnadas como un coral, luego que maduran, cuya cáscara es pulposa, blanda, de sabor agridulce, y en ella se depositan las semillas, envueltas en unos como pelos recios, que se clavan en los dedos y causan comezón. Estas flores y semillas del escaramujo se hallan muy recomendadas como astringentes y tónicas, tomadas en conserva o en jarabe o en tisana. Pertenece a la «icosandria poliginia».

ESCARCHALAGUA. Véase **Marrubio Manso.**

ESCARCHOSA. Véase **Barrilla.**

ESCAROLA. Véase **Achicoria.**

ESCOBON (*) (*Cytisus Proliferus Canariensis*, Lin, el hijo). Arbusto indígena y peculiar de nuestras Canarias, que se cria naturalmente en Gran Canaria y Tenerife. Reconociólo el botánico inglés Francisco Mason en 1778, y lo publicó Lineo el hijo en el Suplemento al «Systema plantarum» de su ilustre padre, año de 1781. Pertenece al género de los «cítisos», y por consiguiente a la «diadelfia decandria». Elévase a la altura de cuatro o cinco varas. Sus tallos son alternos, redondos, un poco estriados y parecen cubiertos de un delicado vello como de algodón. Sus hojas, igualmente alternas, naceu de tres en tres sobre un pezón, y son alanzadas, terminadas en punta por ambos extremos, suavemente vellosas, con una pelusita tan sentada que imita el lustre de un tejido de seda y presentan por el envés un viso plateado. Las flores brotan en manojillos de cinco en cinco, de los encuentros de las hojas, sobre un pedúnculo común, nudoso, y son grandes, blancas y amariposadas. El pétalo mayor, que en esta clase de flores se llama estandarte, es de figura de corazón con la punta hacia arriba; las alas son falqueadas; y la barquilla tiene levantado el piquillo, que es en lo que los «cítisos» se distinguen de las «retamas». El cáliz está dividido en dos porciones puntiagudas, a manera de mitra, velludo, con dos o tres brácteas o hilitos en su base. Lleva diez estambres y su fruto es una vaina largucha y comprimida, con algunas simientes. Arbolillo a la verdad, de agradable aspecto, cuando en la primavera se presenta todo florido. Pertenece a la «diadelfia decandria».

ESCOBA (*Serratula Cónica*, Lamarck). (*Staelina Dubia*, Lin.) (*Jacea Capitata*, Tournefort). Planta que se suele encontrar en los cercados junto a la ermita de San José, de la ciudad de Canaria, y que algunos botánicos nacionales llaman también «staelina española». En francés «sarrete». Sus tallos son delgados, de dos pies de alto, estriados, vellosos, algo leñosos y ramosos. Sus hojas inferiores, recortadas en tiras, y las su-

periores, lineares, y unas y otras, orladas ligeramente de dientecillos, un poco algodonosos por debajo, y alternas. Las flores, en los extremos de los tallos, blancas, flosculosas, en un cáliz de figura cónica, compuesto de escamitas puntiagudas con los picos rojizos, desparramadas a lo largo; y el vilano de las semillas cumplido y sencillo. Pertenece a la «singenesia poligamia aequalis». Pasa por planta vulneraria, disolvente de la sangre coagulada y lenitivo de las almorranas. Sus hojas pueden teñir de amarillo verdoso.

ESCORZONERA (Scorzonera). Planta que se cría en algunos terrenos frescos de nuestros campos. Su raíz negruzca por fuera y blanca por dentro, es buena de comer cuando se cultiva. Arroja un tallo redondo, delgado, meduloso, con pocas hojas de un bello verde, aserradas por el contorno. Sus flores son amarillas, compuestas, semiflosculosas, radiadas, parecidas a las de la lechuga, con un cáliz cilíndrico escamoso, y su fruto son unas semillas coronadas de vilanos plumosos, que se abren a manera de borla. La raíz es sudorífica. Pertenece a la «singenesia poligamia aequalis».

ESPADAÑA (Typha Latifolia). Planta que se cría en los arroyos y pantanos, cuyo tallo es firme, rollizo, muy parecido al junco; y sus hojas, a la de una espada. Echa en la extremidad una piña, o mazorca, de flores sin pétalos: masculinas las de la parte superior con tres estambres, y femeninas las de la inferior, con unas semillitas, coronadas de garzotillas de pelos. Pertenece a la «monoecia triandria». Se llama también «anea» o «eneana».

ESPADARTE (Xiphias, Gladius). Llamado también «pez espada» por la semejanza que tiene su hocico a la hoja de una espada. Su cuerpo es cumplido, de tres a cuatro varas, más abultado hacia la cabeza que hacia la cola, en donde se adelgaza bastante. Tiene el cuero escabroso, negruzco por el lomo, y plateado por el vientre. Carece de dientes; pero la mandíbula superior forma

la referida hoja de espada de dos filos, la cual es casi de la longitud de una tercera parte del tamaño del animal; la inferior es mucho más pequeña, y termina en ángulo agudo. Sus ojos son grandes y saltones. La única aleta que lleva sobre el lomo empieza desde la cabeza, en donde se levanta mucho, y luego van haciendo sus radios una corta media luna, extendiéndose después rectamente hasta la cola, cuya aleta forma otra media luna muy grande. Las del pecho son de hechura de hoz; no tiene ningunas en el vientre, y más allá del ano lleva dos, unidas en una membrana. La carne del espadarte es más blanca que la del atún, de buen sabor y nutritiva, aunque indigesta. Persigue a la ballena con su espada, y se dice que con ella ha traspasado alguna vez el costado de las embarcaciones. Se suele encontrar en nuestros mares este pescado.

ESPARRAGUERA (*Asparagus Officinalis*, Lin.).

Planta que nace naturalmente en algunos yermos y terrenos areniscos de nuestras islas. Sus tallos, que se levantan más de tres pies, son lisos y muy ramosos, con hojas lineares, largas, delgadas como cabellos, puntiagudos y dispuestas alternadamente en manojillos de tres o cuatro. De los encuentros de los ramos salen las flores sin cáliz, de seis pétalos blancos, seis estambres y un ovario, cuyo fruto es una baya con dos semillas negras. Cuando los vástagos empiezan a subir de la tierra, forman sus puntas una piña de escamas, apretadas unas con otras, y estos vástagos son los espárragos, amargos y ruines en las esparragueras silvestres, cuales son las nuestras; pero delicados y sabrosos en las cultivadas. Es gran lástima, que siendo este género de hortaliza uno de los más estimados y apetecidos en todas partes, apenas se disfrutó de su regalo en nuestras islas. La raíz de la esparraguera es una de las cinco aperitivas más famosas. Pertenece a la «hexandria monoginia».

ESPARRAGUERA FRUTICOSA (*Asparagus Retrofractus*, Lin.) (*Asparagus Africanus Frutecens*, Plu-

ken.). Arbusto que podemos llamar «esparragón». Créase naturalmente en los montes de la isla de la Palma, donde, con equivocación, le dan el nombre de «zarzaparrilla», mientras que a la que es una legítima zarzaparrilla la llaman «norza». Los tallos del esparragón son sarmentosos, delgados, lampiños, redondos, leñosos, llanquecinos, y se extienden algunas varas hasta asirse y enredarse en los árboles. Sus gajos van naciendo alternos, formando una notable curvatura, e inclinándose luego hacia el mismo tallo. En los puntos de donde arrancan, hay una estípula verrugosa, armada de un pequeño abrojo. No tiene otras hojas que las que brotan en los extremos de los pimpollos más sutiles y tiernos y se reducen a unas cortas cerditas verdes colocadas a lo largo, de dos en dos. Sus florecitas se componen de seis pétalos, unidos por las uñitas, formando cañuto; seis estambres; y un ovario de tres esquinas, cuyo fruto es una haya globosa con dos semillas. Pertenece a la «hexandria monoginia».

ESPARTO (*Gramen Sparteum*, Lin.). Planta gramínea harto famosa, cuyas semillas, traídas de España a Canaria por la Sociedad Económica de Amigos del País, se criaron frondosas, y espigaron en algunas macetas, con esperanzas de su propagación. Esta sería ventajosa para nuestras islas, por el mucho uso que tiene en las artes el esparto, mayormente cuando es planta que se acomoda en terrenos áridos y peñascosos.

ESPARTO (*Spathum*). O «espalto», especie de piedra calcárea fina, un poco trasparente, con aspecto vidrioso y cristalizado en diferentes figuras, cuyas superficies son tersas, lustrosas y de una textura fibrosa sobrepuesta. El esparto es ordinariamente blanco, da estallidos al fuego y se reduce a cal; no se disuelve en agua; hace grande efervescencia con los ácidos; es más duro que el yeso, poco susceptible de pulimento y demasiado frágil para fabricar de él ninguna obra cincelada. Encuéntrase en los huecos, grietas y concavidades subterráneas,

por las cuales se han destilado y transmitido las aguas cargadas de la tierra caliza, que se va depositando lentamente y cristalizándose en masas más o menos diafanas, más o menos puras. En nuestras islas tenemos espatos cristalizados en cubos, en paralelepípedos, en prismas, en pirámides, en columnas, en agujitas inclinadas a un centro, y algunos de estos cristales presentan a la vista los colores del iris. Tenemos el célebre espato romboidal, llamado «cristal de Islandia». (Véase **Cristal**). Tenemos en Canaria el «espato fétido» o «piedra de puerco», no menos raro y estimado de los naturalistas. (Véase **Piedra de Puerco**). En el pago de Gínámar en la misma isla hay grandes vetas de espato en masas como de mármol de color blanquecino, con listas pajizas, verdes y negras, capaz de admitir algún pulimento. También he visto un espato calcáreo de Tenerife de color de café, con apariencias de alabastro.

ESPATULA. Véase Paleta.

ESPEJUELO (Lapis Specularis). Piedra selenitosa, que es el más puro, terso y brillante de todos los yesos. Compónese de un conjunto admirable de costras o láminas sólidas, sobrepuestas, que por más delgadas que parezcan, todavía se pueden subdividir en otras hojas tan finas, que vulgarmente se les da el nombre de talco, confundiéndolas con las transparentes y flexibles del talco verdadero, o con la mica de Rusia. Encuéntrase este hermoso yeso de espejuelo en Canaria, señaladamente en el territorio que está entre Teror y Arucas. Es blanquecino, con algunas vetas en que reflejan los colores del iris; y aunque duro, se puede mellar con los dientes, rayar con las uñas y disecar con cuchillo. Calcínase fácilmente y es a propósito para los estucos más delicados. Los franceses lo suelen apellidar «espejo de asno».

ESPINOSA (Fagonia Cretica, Lin). Planta que se cria naturalmente en nuestras islas, como en la de Creta o Candia, con especialidad sobre las costas maríti-

mas de Canaria. Sus tallos son delgados, esquinados, acanalados, lampiños, verdosos, duros en su arranque, muy ramosos, largos de un pie, todos tendidos por el suelo. Sus hojas nacen apareadas, compuestas cada una de tres hojuelas de hechura de hierro de lanza, que remata en una espinita, lisas, planas, un poco corvas, de un bello verde, sobre un solo pezón. En los nudos lleva cuatro abrojos en vez de estípulas, y de ellos brotan las flores. Estas constan de un cáliz de cinco puntas; cinco pétalos ovales y extendidos, de color de rosa; diez estambres y un germen, cuyo fruto es una cajilla de cinco ángulos delgados con una espina y una semilla chata. Es yerba que entapiza la tierra agradablemente y la perfuma con su olor cuando está florida. Cómenla los ganados, y se usa para limpiar y avivar las estofas negras. Pertenece a la «decandria monoginia».

ESPLIEGO. Véase **Alhucema.**

ESPONJA (Spongia). Sustancia que se encuentra y cría en el mar, fibrosa, flexible, porosa, liviana, llena de agujeros que embeben mucha porción de agua y la vuelven a soltar exprimida, de color pardusco y de figuras diferentes. Con efecto, unas son aplastadas, otras globosas, otras afectan la forma de los dedos de un guante, etc. Las finas se distinguen de las bastas en que su textura es más apretada, su tacto más suave y sus poros más estrechos. Las de nuestros mares, por lo común, son bastas. En otro tiempo habían colocado los naturalistas las esponjas en la clase de las plantas «zoófitos»; pero últimamente descubrió Peysonel, médico de Marsella, que son producciones y obras de ciertos pólipos o insectos marinos, que forman las esponjas, como forman otros los corales y las madreperlas: lo que se halla comprobado con el mismo análisis químico, cuyos elementos no son otros que los de las sustancias animalizadas.

ESPUELA DE CABALLERO (Delphinium, Lin.). Planta conocida que se cultiva en nuestros huertos por

el mérito de sus flores. Sus tallos crecen a la altura de dos o tres palmos, y son delgados, redondos, lampiños y ramosos; las hojas alternas, divididas en tres porciones, y estas en otra más pequeñas recortadas en listas. Las flores nacen en los extremos de los tallos, dispuestas a manera de espigas piramidales, presentando antes de abrirse la figura que se atribuye a los delfines del mar. Carecen de cáliz y consta cada una de cinco pétalos desiguales, de los cuales, el superior, que es el más pequeño, termina por abajo en un espolón largo y puntiagudo; en el centro hay un nectario o zurroncillo de tres puntas obtusas, que contiene doce o más estambres y un ovario vellosa, con tres estilos o punteros; cuyo fruto es una vaina rolliza, cónica, de media pulgada, llena de semillas esquinadas. El color más ordinario de estas flores es el azul turquí; pero se dan muchas blancas o de color de rosa con matices azules, y sin ellos, unas sencillas y otras dobles. La espuela de caballero, de tallos muy ramosos, es el «delphinium consolida» de Linneo; y la de tallos sencillos, el «delphinium Ajacis». Los franceses dan a esta flor el nombre de «*pie d' alonette*» (pie de alondra). Pertenece a la «*poliandria triginia*».

ESTALACTITA)

)*Stiria Lapidea*).

ESTALACMITA)

Concreciones lapídeas de sustancia calcárea, que se registran pegadas a los techos, paredes y suelos de algunas cavernas húmedas, afectando varias figuras de tubos de husos; de peras, de prismas, etc. Fórmanse a beneficio de aquellas gotas de agua, que filtrándose por los poros de los terrones y peñas deleznable, se van cargando de las partículas calizas que disuelven, las que acumulándose en la superficie, unas encima de otras, se cuajan a modo de carámbanos y se cristalizan a medida que se evapora la humedad. Así tienen, por lo regular, una textura fina, compacta, estriada, hojaldrada, más o menos blanca, con un conducto hueco en

el centro, por donde las gotas del agua se disiparon últimamente. Cuando se forman estas concreciones en el suelo de las cavernas, como las gotas lapidíficas van cayendo unas sobre otras, degeneran entonces en unos grupos a manera de «coliflores» o racimos, o tubérculos globulosos, que los naturalistas llaman «estalacmitas», y son más o menos opacas, más o menos diáfanas. De ellas se componen los alabastros y los espatos calcáreos más comunes. Tengo a la vista mucha variedad de estalactitas y estalacmitas, sacadas de diversas grutas de nuestras principales islas.

ESTAÑO (Stannum). El más blando de los metales, que cruje cuando se le tuerce, que fácilmente se derrite y se reduce a cal u óxido, que se disuelve en los ácidos, se amalgama con el azogue, se liga con los otros metales... En nuestras islas, con especialidad en las de Canaria y la Gomera, se encuentran unos grupos de cristaltos tumultuarios, negruzcos, compuestos de cubos rectángulos o poliedros, muy sólidos, muy pesados, brillantes y estrechamente unidos, con todos los caracteres de una mina de estaño, que los mineralogistas llaman mina de estaño sólido cristalizado, y mineralizado con hierro: «*Stannum ferro mineralisatum minera irregulari, crystallis minimis; ac lapide composita*». (Wallenius, 290).—«*Stannum polyhedrum irregulare, plerumque nigrum, crystallis, aut granis minoribus petrae immixtis*». (Woltersdorff. Regn. mineral.)—«*Stannum mineralisatum, ponderosum, crystallis arte aggregatis compositum*». (Cartheuz.). Esta especie de estaño está reputada por muy pobre de metal, y de poco provecho. Queda ahora la duda de si los mencionados pequeños grupos de nuestro país tienen mucho de aquella clase de semimetal llamado «wolfram» o «spuma lupi» o «tungstein», que suele acompañar al estaño, sirviéndole de capa. En Canaria se encuentran sobre el pico de la Atalaya, junto a la caldera de Vandama.

ESTAPAGAOS. Véase Mochuelos.

ESTRAÑA (*Aster Chinensis*, Lin.). Especie de «estrellada», planta que de pocos años a esta parte se cultiva en nuestros huertos y macetas. Pasa por originaria de la China. Su tallo suele tener pie y medio de alto. Es acanalado, ramoso, un poco velludo. Las hojas alternas son ovales, recortadas en puntas desiguales por el contorno, nervosas, recurrentes por los lados del pezón, de un verde blanquecino por el envés, de casi tres pulgadas de largo y dos de ancho; mientras las últimas hojas superiores son lineares y enteras. Las flores nacen en las extremidades de los tallos, en forma de ramilletes extendidos; y son grandes, del más bello aspecto, radiadas, compuestas de muchos floroncitos amarillos en el disco o centro, y de un considerable número de cintillas por el contorno, purpúreas o violadas, o azules o blancas, o disciplinadas con matices. El cáliz es de escamitas apiñadas y sobrepuestas, de modo que las exteriores están más abiertas y desparrancadas, aunque todas son casi iguales y llevan en la base unas pestañas o pelillos. Sus simientes son larguchas, coronadas de unos vilanos finos. Lo vistosísimos ramilletes de estas flores tienen bastante duración, porque abriéndose sucesivamente unas después de otras, permanecen las primeras sin marchitarse, como esperando por las últimas. Pertenece a la «singenesia poligamia superflua».

ESTRELAMAR (*Plantago Coronopifolia*, Lin.). Planta del género del llanten, que se cria más ordinariamente en las cercanías del mar. Su raíz arroja muchas hojas angostas, velludas, rastreras, hendidas profundamente por los lados en jirones lineares y distantes, extendiéndose en círculo sobre la tierra en figura de estrella. Del medio se levantan algunos tallos de cuatro o seis pulgadas, lisos y redondos, que rematan en una espigueta delgada, de color verde blanquecino, cuyas flores y semillas son como las del llanten. Los franceses la llaman «corne de cerf». Es vulneraria y propia para restañar la sangre en las hemorragias. Pertenece a la «tétrandria monoginia».

ESTRELLA DEL MAR (Stella Marina). Especie de marisco de que abundan los arrecifes de nuestras costas y que ha merecido de los naturalistas este nombre por su figura. Hay estrellas de cuatro, de cinco, de siete y aún de más radios. Unas son espinosas y otras lisas. Estos radios, que son las piernas, están huecas por debajo, convexas por encima, y de hechura piramidal, arqueadas todas hacia un lado. Arrancan, como de un centro común, de una pequeña hoya circular, que viene a ser la boca del gusano, orlada de unos dienteillos o tenazas duras, con que agarra y abre las conchas de otros mariscos, en que se ceba. Toda la superficie de la parte superior la tiene revestida de un cuero calloso, granujento y erizado de púas sutiles; y la inferior, de unos pequenísimos rejos por uno y otro lado, colocados en cuatro filas tan numerosos, bien ordenados y finos, que no parecen sino unos flecos blancos. Sin embargo de todos ellos, la estrella del mar marcha con mucha lentitud, extendiéndolos o retirándolos según ha menester, y si por cualquiera casualidad pierde algún rayo, lo vuelve a reproducir como el cangrejo.

Aunque los naturalistas reconocen muchas especies de estrellas del mar, las que yo he visto en nuestras Canarias son las siguientes: 1.^a «La estrella pequeña», de siete y ocho radios; cada uno como de pulgada y media, chatos, iguales, angostos, un poco torcidos a un mismo lado, espinosos, de color entre azulado y amarillento: la cual es la estrella más común en nuestras costas.—2.^a «La estrella grande», de cinco radios; de color violado oscuro, rectos, piramidales, cada uno de un palmo de largo: su cuero, por la parte superior, es convexo, correoso, erizado de durísimas púas; pero por la inferior, está hueco a lo largo, cuya concavidad se halla orlada de una doble fila de rejitos espesos, blanquecinos y agudos como espinas.—3.^a «La estrella de color rojizo», con cinco radios, lisos por encima, cada uno de dos o tres pulgadas de largo.—4.^a «La estrella blanquizca», de cinco radios lisos, triangulares, enteros, esto es, sin otra

concavidad por la parte inferior, que una sutil ranura, y de dos y media pulgadas de largo.—5.ª También se ha encontrado alguna vez en las riberas de Canaria la estrella del mar llamada «arbórea» o «cabeza de Medusa», la cual a primera vista no parece sino una planta desecada. Del cuerpo rotundo y chato del animal parten hacia arriba cinco gajos rollizos; cada uno de ellos se divide en dos, más delgados; estos se subdividen en otros, y estos otros, en otros sucesivamente, y en otros y en otros, hasta ser unas ramificaciones muy sutiles, que terminan en espiras muy retorcidas. Toda esta ramazón está labrada a lo largo con un menudo relieve. La boca del animal tiene cinco ángulos, a manera de dientes; y en la raíz de cada gajo principal hay un agujerillo.

ESULA. Véase Lechetrezna.

EUFORBIO. Véase Cardón.

EUPATOTORIO (Eupatorium). Planta de nuestros campos, que sólo se distingue del «agerato» en que las semillas de sus flores flosculosas están coronadas de vilanos plumosos, mientras las del agerato sólo constan de cinco aristas. Pertenece a la «singenesia poligamia aequalis». Véase Agerato.

FLO

FAGONIA. Véase Espinosa.

FARO (*) (Athanasia Fructicosa Palmensis). Arbusto de la estatura de un duraznero, cuyos tallos son alternos, cilíndricos, estriados, ramosos, escasamente velludos, de un color pardo que tira un poco a rojizo. Sus hojas son también alternas, lampiñas, almenadas, esto es, hendidas por un lado y otro en tres o cuatro jirones horizontales, de los cuales algunos están recortados en

dientes larguchos distantes, y todos se reunen, prolongan y escurren por el cabillo común, formando pezon contra el tallo. Las flores que se presentan en las extremidades de ellos, son amarillas, pequeñas, dispuestas en ramilletes, o macetas, compuestas de muchos pedúnculos largos, subdivididos en otros compasadamente dispersos, llevando cada uno su flor, y subiendo todos, aunque desiguales, a la misma altura, de suerte que forman por arriba un ramillete plano. Las dichas florecitas son flosculosas y consta cada una de un cáliz cilíndrico de escamitas apiñadas unas sobre otras; cinco o seis floroncitos hermafroditas de cinco puntas; cuyo fruto consiste en unas semillas coronadas de pajuelas, envueltas en el cáliz común. Estos vistosos ramilletes dorados, de grato olor, sostienen toda su gala en la primavera. Es planta que se cría con particularidad en la isla de la Palma, y es congénere de la que llaman «corona de la reina» en Tenerife. Pasa por vermífuga y por astringente. Pertenece a la «singenesia poligamia superflua».

FARROBO. Véase Algarrobo.

FLOR DE CRUCES. Véase Maljurada.

FLOR DE LIS (Amarillis Formosa, Lin.). Planta bulbosa, originaria de Méjico, que adorna deliciosamente nuestras macetas y jardines. De su raíz, que es una especie de cebolla, nacen las hojas, largas de diez pulgadas, y de media de ancho, acañaladas, de hechura de punta de espada, pulposas, lustrosas, lampiñas, de un verde oscuro, llenas de un jugo glutinoso en sus bases. Del centro de ellas se levantan sucesivamente a la altura de un pie. los tallos de las flores, los cuales son rollizos, lisos, rojizos y huecos; y de su nudo superior se despliega (por entre un garrancho membranoso, largucho y estriado) su hermosa flor, compuesta de seis grandes pétalos desiguales, pulposos, alanzados, colocados todos verticalmente, mirando a un lado, de un excelente color purpúreo con aspecto como de terciopelo sobre un fondo confuso de oro. Lleva seis estambres del-

gados, encorvados hacia el pie, rojos, lustrosos, con anteras o borlillas doradas; un ovario, debajo de la flor, verdoso, casi esférico, surcado; con un estilo o puntero, que remata en tres puntas; cuyo fruto es una cajita de tres celdas, llenas de simientes redondas. Los franceses la llaman «lis de Santiago». Pertenece a la «hexandria monoginia».

FLOR DE MAR. Véase Perpetuas Marítimas.

FLOR DE LA MARAVILLA (*Calendula*, Lin.). (*Caltha*, Tourm). Planta llamada así por corrupción del nombre «amarilla», que antiguamente se le daba en España. Como el color de su flor es dorado, la llaman los ingleses «mari-golde», y los italianos, «aurancio». Por otra parte los franceses, observando que esta flor se abre al salir el sol, y se cierra cuando se ha puesto; la han apellidado «souci»; pero Virgilio, Plinio, Columela y otros latinos, a quienes siguió Tournefort, le dieron el nombre de «caltha», abreviación de «calathus», que significa azafate, en atención a que cuando esta flor está abierta, ofrece la figura de un azafate o canastillo plano. En nuestras islas es conocida más vulgarmente con el epíteto de «flor o rosa de muertos», a causa de que se suelen adornar con ellas a los niños difuntos. Tenemos las dos especies de maravillas o caléndulas más distinguidas de los botánicos: la «caltha vulgaris» y la «caltha arvensis». La primera es la que se cultiva en nuestros huertos. Sus tallos crecen hasta la altura de media vara, y son cuadrilaterales, estriados, tiernos, un poco velludos, ramosos, pegajosos y recostados. Públanse de muchas hojas alternas, de las cuales las más cercanas a la raíz son cuneiformes o de forma de cuñas, largas de tres pulgadas, y de dos por la parte más ancha, estrechas hacia su base por donde abrazan el tallo, sirviéndoles de pezón el nervio que de alto abajo las divide, donde se ensancha y abulta mucho; redondas por arriba, algo pulposas, escasamente velludas, y de un verde oscuro; pero las hojas de las extremidades de los

tallos son pequeñas, angostas, alanzadas, puntiagudas, con algunos dientecillos por el margen, y glutinosas al tacto. De los encuentros de ellas nacen las flores, grandes, compuestas, radiadas, redondas, doradas; las de los pies más fértiles, de un bello color de naranja, y las de los más débiles, amarillas. Consta cada una de un cáliz de veinte y una escamitas puntiagudas, rectas, vellosas, muy verdes y repartidas de tres en tres. En el disco o centro hay un crecido número de floroncitos, y en la corona, tres órdenes de cintillas largas, estrechas hacia la uña y redondas por arriba con tres piquillos. Luego que las semillas van madurando, se ven, dentro de la copa que forma el cáliz, tres especies de figuras muy peregrinas: porque en su contorno se levantan seis cuernecillos larguchos, arqueados hacia dentro, lisos en la parte superior y más delgada, y espinosos en la inferior y más gruesa; a estos siguen otras seis semillas de hechura de barqueta, cuya quilla es también espinosa, luego otras en crecido número, a manera de unas oruguitas, dobladas cabeza con cola, cubiertas de verruguillas menudas y argentadas; y en el centro de todas un gran montón de cañoncitos finos, coronados de uña pelusa parda. La caléndula arvense, que se cría naturalmente en nuestros prados, caminos y viñedos, sólo se diferencia de la hortense, en que es más pequeña en estatura, hojas y flores. Ambas son plantas aperitivas, resolutivas, diuréticas, sudoríficas, cefálicas, antiespasmódicas, emenagogas... Sus hojas, en cataplasma, sirven para todo género de tumores. El cocimiento de sus flores en leche y cerveza es muy usado en Inglaterra para promover la erupción de las viruelas. En fin, sus botoncitos, todavía tiernos, se pueden escabechar en vinagre a modo de alcaparra, como en algunos países se practica. Pertenece a la «singenesia poligamia necesaria».

FLOR DE MAYO (*) (*Cineraria Canariensis*.—*Tussilago Rubra*, Lin.). Planta que se cría naturalmente en algunos terrenos frescos y montuosos de nuestras islas, en las cuales suele también ser conocida bajo los

nombres de «tusilago», «flor de risco», «bugallon» y «bien te quiero». Es una especie de tusilago o «uña de caballo»; de flor radiada, que según dice el caballero Lamarck, en su Diccionario Botánico, no se distingue de la «cineraria» de Lineo. Tenemos, pues, en nuestro país tres especies de tusilago o flor de Mayo, quizá no descritas todavía por los autores: 1.^a La flor de Mayo de tallos lisos, esquinados, en parte pálidos y en parte rojizos, fungosos en el centro, cuya altura suele ser de una vara. Sus hojas nacen alternas y distantes, sobre pezones de casi un jeme de largo, guarnecidos en su base con algunas brácteas u hojuelas: y las dichas hojas son acorazonadas por abajo, con ángulos o puntas por el márgen, lampiñas y de un verde oscuro por dentro y cubiertas de una borra o pelusa algodonosa por fuera, cada una de tres pulgadas de largo y cuatro de ancho. Sus flores se presentan desde luego en el remate de los tallos formando panojas o ramilletes desiguales, compuestos de muchos pedúnculos, sobre los cuales se ramifican otros más pequeños a manera de parasolitos, y consta cada flor de un cáliz común, cilíndrico, de muchas escamitas delgadas, lineares, paralelas; una corola compuesta cuyo disco o centro lleva gran número de floroncitos y la circunferencia un círculo de pétalos llanos o cintillas de un color purpúreo claro que la hacen radiada. Sus semillas están guarnecidas de vilanos de pelos blancos muy espesos.—2.^a Otra especie o variedad de flor de Mayo es la que tiene las flores blancas y se cría en la montaña de Doramas de Canaria.—3.^a La tercera especie es la de tallos estriados, ramosos, escasamente velludos, con hojas de cinco pulgadas de cumplido, las mayores, acorazonadas, oblongas, con un largo pico aguzado, orladas de unos dientes grandes que alternan con otros pequeños, de un verde oscuro por dentro, y cenicientas y algodonosas por fuera, sin pezón, abrazando el tallo por la hendidura de sus bases. Sus flores son menos numerosas, pero más grandes que las de las especies antecedentes y de color purpúreo, inclu-

so los cálices, que son hemisféricos, compuestos de doce escamitas alanzadas, paralelas, con igual número de radios semiflosculosos en la circunferencia del disco, el cual se halla lleno de florucitos dorados. Esta especie es la que ordinariamente se llama «bugalión» o «ugalión». Las flores de todas se dejan ver desde abril y de ellas se confeccionan jarabes recomendados para los afectos de pecho. Pertenece a la «singenesia poligamia superflua».

FLOR DE MUERTOS. Véase Flor de la Maravilla.

FLOR DE PASION (*Passiflora Cerulea*, Lin.). Planta originaria del Brasil, cultivada y muy propagada en nuestras islas. Sus tallos son delgados, sarmentosos, estriados, lampiños, verdes y tan crecidos que trepan, se enredan y se multiplican sobremanera durante todo el año. De ellos nacen a trechos las hojas sobre pezones roizos de dos pulgadas de largo, un poco rojos, con tres glándulas o verruguitas en ellos y dos estípulas u hojuelas de figura de media luna en su arranque, con un velo delicado o zarcillo rojizo, que en todo se enrosca fácilmente. Estas hojas son de un bello verde, alternas, lisas, palmadas, esto es, recortadas longitudinalmente en cinco o siete jirones larguchos, unidos hacia su base como los dedos de la palma de la mano. De los encuentros de las hojas salen las flores sobre pedúnculos de tres pulgadas, y consta cada una de tres brácteas u hojas floreales verdosas y cóncavas como unas cucharas de figura de corazón; sobre ellas está el cáliz, dividido en cinco puntas obtusas, alanzadas, con una cerdita en el extremo, planas, espesas, de una pulgada de cumplido, blancas por dentro, verdosas por fuera y muy parecidas a los pétalos. Estos son también cinco, un poco más largos, más obtusos, más finos, blancos con una lista verde, y que alternando con las puntas del cáliz forman como una estrella de diez radios. En el contorno del ovario se ven tres órdenes de nectarios, que presentan otras tantas coronas. La más exterior se

compone de un fleco de filamentos largos, paralelos, duplicados, blancos en el medio, morados en las puntas y de color purpúreo en la raíz; luego hay otro cerco de unas puntitas muy menudas, rectas, iguales y perpendiculares, matizadas del mismo color purpúreo en el extremo, y después otra corona de capilamentos sutiles, violados inclinados por la parte superior hacia la columna del pistilo u ovario, ciñéndola delicadamente. Encima de dicha columna rolliza hay cinco estambres, chatos, coronados de sus anteras o borlas larguchas, horizontales, movibles alrededor, verdosas por dentro y doradas por fuera, y un gérmen aovado, que remata en tres clavos amoratados con grandes cabezuelas. Este ovario crece y se forma en figura de una calabacilla naranjada muy lisa, de una pulgada de largo, coronada de los tres punteros o clavos, en cuyo centro se encierran de doce a catorce semillas negras, salpicadas de menudos hoyitos, envuelta cada una en cierta suave gelatina encarnada, que les da el aspecto de unas pepitas de granada, por lo que, sin duda, algunos botánicos franceses han dado a esta planta el renombre de «granadilla». La pasionaria es una flor fragante, cargada de almíbar, y por su hermosa rareza digna de particular atención. Multiplíquese por medio de sus brotes, vive largos años, ama la humedad y cubre glorietas y paredes con una presteza asombrosa. Díósele el nombre de «flor de pasión» o «pasionaria», por que la imaginación cristiana echa de ver en ella la corona, los tres clavos, las cinco llagas, la columna y aún en las hojas la mano, instrumentos todos de la Pasión del Señor. Pertenece a la «ginandria pentandria».

FLOR DE VIUDA (*Scabiosa Atropurpurea*, Lin.)

Planta de flor vistosa que se cultiva en nuestras macetas y jardines. Sus tallos son casi de tres pies de alto, delgados, lisos y redondos. Las hojas inmediatas a la raíz, ovales de dos o más pulgadas de largo, un poquito velludas por el envés, con recortes obtusos en el contorno y un apéndice extendido por el pezón, el cual es

chato y abraza el cáliz, mientras las hojas de éste, son delgadas y sin recortes. Las flores brotan en las extremidades del tallo principal, y de los ramos pareados, que a trechos salen de él. En unos, pies son de color purpúreo oscuro y esta es la escabiosa «atropurpurea» de Linceo; y en otros, blancas taraceadas de rojo, que es la escabiosa «argentea». Consta cada flor de un cáliz común de diez hojuelas puntiagudas, que alternan con otras más pequeñas, y de un considerable número de floroncitos, mayores los de la circunferencia que los del centro; los mayores son de una sola pieza dividida por el borde en cinco porciones desiguales, y los pequeños, en porciones iguales. Unos y otros, tienen dos cálices propios, el exterior, cortito, membranoso, plegado y permanente; y el interior compuesto de cinco puntas capilares, cerdosas, de color purpúreo. Cada floroncito lleva cuatro estambres cumplidos y delicados, con anteras o borlillas de color violado. El estilo o puntero del gérmen es igualmente fino y remata en una cabezuela blanca un poco cóncava. Sus semillas son larguchas, estriadas y coronadas del mencionado cáliz membranoso. Es planta sudorífica, aperitiva, expectorante y vulneraria: su jarabe pasa por provechoso en las viruelas y su cocimiento en la sarna y males cutáneos. Pertenece a la «tetrandria monoginia».

FOLLADO (*Vivurnum Tinus*, Lin.) (*Laurus Tinus* Silvester, Bauhin.). Arbol frondoso, que se cría naturalmente en los montes de Canaria, Tenerife, Palma y Gomera. En Europa no es más que arbusto, y en España lo llaman «viburno» o «sauquillo» y en Francia, «viorne lauriforme». Su tronco, que es de color oscuro con ciertos visos de plateado, arroja muchos ramos apareados, cuyos nuevos pimpollos son cuadrilaterales, un poco rojizos y velludos. Las hojas también nacen apareadas con pezón, alanzadas, puntiagudas, apergaminaadas, ásperas al tacto, de un verde oscuro por dentro, guarnecidas de nervios y muy bellas por fuera, como de tres pulgadas de largo, y dos de ancho. Sus flores

menudas, blancas, tirando a purpúreas, brotan en las extremidades de los ramos, en forma de racimos espesos o de borlas, sobre ocho pedúnculos, que se subdividen en otros a manera de parasoles, y consta cada una de un cáliz pequeñito de cinco puntas, una corola de figura de campanilla con cinco recortes obtusos en su borde; cinco estambres y tres pistilos u ovarios, cuyo fruto es una baya casi redonda con un huesecillo. Pertenecce a la «pentandria triginia».

FONCALIENTE (Fons Thermalis). Caldas o termas que fueron muy famosas y visitadas de naturales y extranjeros en la isla de la Palma. Llamóse también la «fuente santa», por la virtud medicinal de sus aguas, en cuyos baños hallaban remedio los dolientes de diversas enfermedades, particularmente los tocados del mal venéreo: por lo que acudieron a ella de países remotos durante todo el siglo décimosexto, no sin considerables ventajas del país, que apellidaban «Indias de Foncaliente». El volcán que en 13 de noviembre de 1646 reventó sobre Tegalate, arruinó casi enteramente esta fuente tan salutífera. Su situación es hacia la punta meridional de la isla, en el territorio del lugar de Mazo, no lejos del mar, y acaso no sería difícil, ni demasiado costoso, el apartar las lavas volcánicas que la encubren.

FRAJERO (Muscicapa). Por otro nombre «cerra-jero» o «herruelo»; y en francés «gobe-mouche». Pájaro del tamaño del canario, aunque del género de los merlos, según los autores de ornitología, por tener pico recto, casi triangular, de color pardo, tirando a rojo, un poco convexo por encima, y los bordes de la mandíbula superior ligeramente escotados hacia la base. La cabeza, espalda, alas y cola son de color de plomo azulado; las plumas del pecho de un amarillo cetrino; el pico, patas y uñas, negras; pero el principal distintivo de este, que llamamos en Canarias «pájaro frajero», es tener la cabeza ceñida de un cerquillo blanco,

que corriéndole por encima de los ojos le baja hacia los lados del pico. Tiene las uñas de los dedos de atrás grandes y algo corvas. Susténtase principalmente de moscas, mariposas y otros insectos. Prefiere para su habitación los sitios montuosos, y la hembra hace su nido rastrero de musgo, lana y raicesillas en los matorrales donde pone de cuatro a cinco huevos. Es pájaro estúpido y su canto se asemeja al ruido chillón de un oficial de «cerrajero» cuando está limando a compás alguna pieza de hierro.

FRESA (Fragaria). Planta llamada «morangana» en Tenerife y cultivada con alguna mayor atención que en Canaria. Créase naturalmente en parajes montuosos, húmedos y sombríos. Su fruto es muy apetecido en toda Europa, muy usado en la medicina, y muy redituoso para los dueños de los predios. No hay quizá vegetable más fácil de multiplicar y de conservar. Sus tallos crecen de cinco a seis pulgadas, surcados de alto abajo, velludos, y son otros tantos pezones que llevan tres hojas juntas, ovales, orladas de grandes dientes como de sierra, de un verde muy oscuro y lustroso por dentro, blanquecinas, nervosas y cubiertas de un corto vello por fuera. El cáliz de sus flores se compone de diez o más hojuelas puntiagudas, alternando unas grandes con otras más pequeñas. Consta cada flor de cinco o seis pétalos blancos, redondeados e iguales en forma de rosa; veinte estambres, poco más o menos, y un crecido número de ovarios, que se reúnen para componer una especie de mora piramidal, encarnada, jugosa, olorosa, de sabor agridulce sumamente grato, llena de semillas menudas. Conocemos dos variedades de fresas: la fresa común, cuyas hojas y frutas son más pequeñas, y los «fresones», originario de Chile y del Perú, que tienen mucho mayores las hojas y más piramidales las moras. Las hojas y las raíces de la fresa están recomendadas como refrigerantes y anti-ictéricas. Pertenecen a la «icosandria poliginia».

ERIJOLE. Véase **Alfajonero.**

FUCO (Fucus). Uno de los géneros de la alga marina, que vulgarmente se confunden con la familia de los musgos. Los fucos, por la mayor parte son unas plantas pequeñas, rastreras, ramosas y filamentosas, cuyas delicadas expansiones son, ya lisas, ya dentadas, ya sin dientes, ya ahorquilladas, etc.: siendo muy agradados aquellos fucos que tienen un colorcito o viso purpúreo sobre negro, y que Bauhin llama «*muscus marinus, tenuissime dissectus, ruber*», y Tournefort, «*corallina rubens*». Créase sobre las peñas del mar. Véase Alga.

FUEGO SALVAJE. Véase Gusano luminoso.

FUENTES (Fontes). Nombre que damos a las aguas de las lluvias, nieves, nieblas y rocíos, las cuales filtrándose por las grietas de las montañas y las cumbres, se depositan en grandes concavidades subterráneas, cuyo suelo es de piedra o arcilla, y de donde se escapan poco a poco por las aberturas horizontales que encuentran para correr en perennes arroyos y manantiales hacia la parte más baja de los terrenos. La provida naturaleza ha tratado a nuestras principales islas con la mayor liberalidad, pues las ha enriquecido de muchas y saludables fuentes, más o menos caudalosas, más o menos profiecas, pero todas instrumentos de su felicidad, y el más seguro fiador de sus conveniencias. Empecemos por la de Gran Canaria. Esta isla tiene la ventaja de que, naciendo sus fuentes en los parajes más elevados del centro de la isla, todas sus aguas se aprovechan, y se riegan cómodamente con ellas las heredades, que rinden en cada año duplicadas cosechas. Sobre la «Culata de Tejeda» toma su origen aquel considerable arroyo, que naciendo a la banda del oeste, se halla obligado a correr, por la mayor parte, hacia el este, pues introducidas sus aguas en una larga mina, abierta artificialmente en la misma peña, marchan por el barranco de «Triaca» y la «Angostura» hasta la ciudad de Las Palmas: mientras las que no entran en la mencionada mina, se dirigen al occidente a fertilizar

las campiñas de la Aldea de San Nicolás.—Las deliciosas fuentes de los «Chorros» y de la «Higuera» riegan el ameno territorio del lugar de la Vega.—Las acequias del heredamiento de Arúcas nacen en donde dicen el Rapador; las que riegan las costas y pagos de San Andrés y Quintanilla, en la madre que nombran de Padilla; y la del heredamiento del Pinillo, en donde dicen el «Palmar». En la misma jurisdicción de Arúcas se halla además la célebre fuente del «Hierro», cuya agua es muy fría, dulce y délgada; y la de «Tinocas» que brota dentro del mar a corta distancia de la orilla, de lo más alto de una peña, formando dos vistosas cascadas de agua acidula. También son agrios los manantiales de «Cebolla», de «Fuente Santa» y el «Junquillo».

—En la montaña de Doramas están las famosas «madres de Moya», cuyas corrientes cristalinas bañan las tierras del lugar de este mismo nombre.—En el de Guía, las aguas del «Palmital» y del «Barranco» que van a Gáldar.—En el Agaete, las del «Barranco Real», la fuente intermitente, en medio del pueblo, llamada del «Alamo», que comienza a correr por noviembre; la del «Paso», también intermitente, que brota por mayo, está caudalosa en agosto y se extingue en octubre; la «Fuente Santa», distante veinte pasos del mar, sujeta a flujo y reflujo, pero de agua muy dulce, y la del «Caidero», que mana del techo de una gruta en innumerables hilos y goterones.—En la jurisdicción de Teror se pueden contar casi doscientas fuentes y manantiales. Dentro del lugar, además de la «fuente agria», están la de «Ortiz», de «Baseta», de «Santa María» y de la «Higuera»; en el pago del «Rincón» hay doce; en el de los Llanos, ocho; en el del «Alamo», otras ocho; en el de «Pasitos», cinco; en el de «Miraflores», doce; en el del «Palmar», seis; en el de «Guanchía», tres; en el de «Tosorio», cinco; en el del «Zumacal», once; en el de «Monagas», veinte y cuatro; en el de «Troyanas», dos; en el de «Carpinteras», cinco; en el barranco de la «Montaña», veinte y cinco; en «Rofadas» y «Madre del

agua», quince; en los «Arvejales», veinte y nueve; en el «Lauretal», nueve; y en el «barranco de Teror», diez.—En Telde están principalmente la «fuente de los Chorros», que nace dentro del lugar, y recogida en un arca, se derrama por seis caños; la del «Molinillo», en los Llanos, no menos caudalosa; la de «Tenteniguada», etc.—En Agüimes, las bellas aguas del barranco de «Guayadeque», que abastecen la villa, y en dos grandes acequias riegan sus predios; la otra acequia, aún más abundante, del pago del «Ingenio»; otra en el «Carri-zal» a beneficio de una mina; y allí mismo la fuente de las «Mayoreras».—En «Arguineguín», las aguas de otra mina; y las de «Riscos blancos» en Tirajana...

TENERIFE.—Cuando se considera la extensa superficie de esta isla, las abundantes lluvias que suele recoger, la inmensa cantidad de nieve que durante la mayor parte del año cubren al Teide, y la cordillera de sus cumbres, pudiera causar admiración el que no haya en ella algún río, y aún más que sus fuentes y arroyos no sean en mucho mayor número. Pero la causa es clara. Un terreno peñascoso, casi todo en declivio, tajado y arruinado por volcanes, así que caen sobre él las lluvias se precipitan en multiplicados torrentes hasta el mar; y el agua de las nieves derretidas, aunque se trasminen por las hendeduras y grietas, parece que no encuentran sino a una enorme profundidad, aquel asiento sólido que necesitan, para formar un hidrofilacio subterráneo. De aquí es que la mayor parte de sus arroyos, brotan en las altas y peinadas costas de la banda del norte, desde los Realejos a Garachico, para despeñarse al mar: no faltando graves indicios de que de Tenerife sale profundamente hacia el Océano un río caudaloso. Sin embargo no carece esta isla de bellas, perennes y salutíferas fuentes. Las de los montes de «Tahodio» y «Abimarge» abastecen la ciudad de La Laguna, a la Plaza de Santa Cruz, y las tierras de Taganana.—La fuente del «Agua García» a Tacoronte.—Las de «Rabelo», de «Rojas», y de los «Lavaderos», al Sauzal.—

La fuente de «Juan Fernández» al Valle de Guerra.—Las del «Pino» y la «Furnia», a la Matanza.—La de «Sietefuentes» a la Victoria.—Las de «Chimaque» y «Garabatos», a Santa Ursula.—El alegre y rico arroyo del «Aguanansa» riega las deliciosas huertas, viñedos y campiñas de la villa de la Orotava, por medio de cuyo pueblo transita.—El Puerto de la misma Orotava disfruta las fuentes de «Martínez» y del «Burgao».—En la jurisdicción de los Realejos están los manantiales innumerables de «Sietefuentes» y los de la «Fajana»; la fuente del «Sauce», la de la «Madre del agua», la del «Cuchillo»; la de «Tigaiga»; la de los «Dornajos»; la de la «Madre Juana»; la de la «Azadilla»; las fuentes de «Pedro»; la de la «Helechera»; la del «Viñatigo»; la de «Huronos»; la del «Romero», cuyas aguas, unidas a las de la fuente del «Garabato», forman el arroyo que llaman de los «Príncipes»; la de la «Zarza», que corre a la «Gorborana» —Los territorios de la Rambla, Icod, Garachico, Daute, Silos Buenavista, tienen también sus fuentes.—En «Adeje» muele el ingenio del azúcar con su arroyo; y lo mismo sucedía antiguamente en el país de Güimar.—En fin, Chasna, Granadilla y Arico hasta las Mercedes de Abona, disfrutan aguas vivas.

LA ISLA DE LA PALMA está dotada de menor número de fuentes perennes que la de Tenerife, aunque sus cumbres recojan también en los inviernos muchas nieves. Las aguas de que se surte la ciudad capital toman su origen a la distancia de una legua, de cuya serranía son conducidas venciendo despeñaderos y barrancos.—En el fondo de la admirable caldera de «Taburiente» hay diversos nacientes de aguas bulliciosas, que diferenciándose en calidad, temple, sabor y aún en color, se juntan todas para formar un caudaloso arroyo, y abriéndose camino por un portillo, se echan en la madre del profundo barranco de las «Angustias», que corre hacia la parte occidental, y riega los plantíos de cañas dulces de Argual y Tazacorte.—En el lugar de los Sauces, a la banda del norte, están las fuentes que

suministran las aguas necesarias para los ingenios de azúcar de aquel distrito.—La célebre cueva de «Niquiomo» es una gran destiladera de agua muy cristalina, que sumiéndose por una grieta, se cree que corre ocultamente, hasta salir a un paraje cerca de la marina, llamado las «Goteras».—Los demás manantiales son tan pobres que apenas se apartan de las concavidades de las peñas en donde nacen, por cuya razón recogen aquellos naturales las aguas lluvias en estanques de madera calafeteados y los reputan por unos de sus principales bienes.

LA GOMERA se halla mucho más enriquecida de fuentes. Por el barranco de su villa capital descienden las aguas, que proviniendo de los manantiales superiores, la abastecen, riegan sus huertas y ponen en movimiento sus molinos.—En el pago de «Ayamorna» están las fuentes del «Charquito», «Casablanca», «Higuera», «Herrerías» y «Risquillo».—En «Xerduñe», el arroyo de la «Bica».—En Benchigigua, las aguas de «Iscahué».—El valle de Hermigua disfruta las ventajas de tres arroyos tan caudalosos que pueden llamarse riachuelos, pues corren hasta el mar: el primero, por los barrancos de la «Calle», en donde entran los de la «Madera», de la «Bobadilla», de la «Rosa», de la «Higuera», de los «Puercos» y de los «Gomeros»; el segundo arroyo va por el barranco de «Monteforte», despeñándose por cuatrocientas brazas, y toma su origen en la fuente de los «Pajaritos», cuyas aguas prefieren los ciervos a las demás; y el tercer arroyo baja por el barranco de «Lisia» y nace de los manantiales que llaman del «Acebiño». La fuente del «Mocán», en esta misma jurisdicción, es muy estimada.—El lugar de Agulo tiene dos arroyos perennes, originados de los manantiales del alto risco que rodea aquel valle; además de la fuente del «Cabo», que es allí muy nombrada: la del «Mocán Prieto»; la de los «Palominos»; la de «Melchor Gómez»; la del «Roquillo»; la de «Fonsanta», cuyas aguas brotan hirviendo con ampollitas de aire; la del «Cherepil»; la de las «Yedras»; la de

la «Cruz» de Tierno.—En Vallehermoso están las excelentes aguas del barranco de «Espina», el cual recoge las de las fuentes de «Taso»; las del «Chinajan», llamadas aguas de «Cuadernas», que forman en su descenso cuatro hermosas cascadas; las del «Pedro González»; las del «Joimo», las del «Maján», las fuentes del «Lomito de León» y de la «Hoya»; las de «Zamora», «Tedeta», «Garayan», «Cuvaba», los «Loros», «Fuentebermeja», «Arguamul», «Caldera», «Mocancillo», «Verdura», «Clavellina», «Avisperero», «Altarejo» el «Hediondo», «Juan Gallego», «Nisperes», «Chijirdan», «Morera», el «Cerro»: además de las aguas de los barrancos de «Macayo», el «Ingenio», los «Gallos», la «Cuesta», «Marchal», «Ambrosio», «Garabito».—El territorio de Alajeró tiene los arroyos de «Benchijigua», de «Imada» y de «Palmarejo», procedentes de varias fuentes, de las cuales la de «Todare», en el pago de Areguerode, es muy abundante.—En el valle de la Negra hay otro barranco de agua viva.—En Magaña, tres fuentes, y en las inmediaciones del mismo lugar de Alajeró las del «Charco del Cavallo», del «Agua que hierve», de «Acanabre», de las «Yeguas», de los «Cotos», de «Mari-Juana», de los «Covachos», de «Castilla», de «Teogena», de «Magarza», de «Ancón de Luis», de «Targa».—En la jurisdicción de Chipude quedan las aguas del barranco de «Ariñule», que se despeñan de la altura de 600 varas y las engruesan las fuentes del «Castaño», del «Crece», de «Aguada», que tiene su nacimiento en un risco vestido de sauces, viñátigos y laureles; de «Chinule»; de «Pomocoda».—Las aguas del «Obispo» forman otro arroyo en el barranco de «Taguluche», etc., etc., etc.

FUERTEVENTURA, que es una isla cinco veces mayor que la Gomera, está muy lejos de competir con ella ni en número de fuentes ni en calidad de aguas. Estas, por punto general, son salobres, y su arroyo más caudaloso, en la parte occidental, es el que tiene su nacimiento hacia la serranía inmediata a la villa de Betancuria; y corre por el barranco de la «Peña» hasta el mar, ame-

nizando con su riego aquel vallecito. Llamóse «Río de las Palmas», y fué un sitio que los primeros conquistadores del país admiraron mucho, por la espesura de estos árboles descollados.—A corta distancia de la referida capital está la fuente de «Doña María», de agua muy dulce; y en «Triquibijate», un corto manantial, muy estimado.—En los terrenos de Jandía, a la banda del sur, hay algunas fuentes en disposición de regarlos, si los quisiesen cultivar: beneficio que pudiera verificarse en otros parajes de la isla, por hallarse sus aguas subterráneas tan someras, que a la menor excavación se abre un pozo.

EN LANZAROTE no conocemos otros considerables manantiales de agua viva que el de la fuentecilla de «Famara» y la de «Aguza», en donde dicen el «Río», tan cercana al mar, que la anegan las mareas al tiempo de su flujo; pero es sin embargo de agua dulce, y pasa por medicinal, señaladamente para sarnosos. Esta escasez de fuentes ha obligado siempre a los habitantes de Lanzarote a recoger las lluvias en aquella gran «mareta» que tienen junto a la villa capital, y en muchas cisternas y norias.

De la misma penuria de fuentes y de su portentoso «árbol destilador» recibió la isla del **HIERRO** aquella especie de celebridad con que ha sido conocida en el mundo; mas esta penuria no es tan absoluta como se habrá imaginado. Posee, con efecto, algunos manantiales, aunque tenués, cuales son, el de «Azofa» en el pago de San Andrés; el de la «Fuentecilla», en el Puerto de Naos; el de la «Fuente del Fraile», no lejos de la villa capital; el de «Juan Hacíl», que da de tres a cuatro barriles cada 24 horas; el del «Binto», por encima del Pinar, el de «Fincosa» en el risco de «Ginama», además del agua dulce, que sale al pie de los peñascos, donde están las salinas, y que baten las olas del mar, cuyo paraje llaman allí los «Rios». Todos estos manantiales son, a la verdad, de poco provecho, y por eso, desde lo antiguo se han recogido siempre las lluvias en aquellos

charcos ó pocetas, abiertas en terrenos de piedra tosca, sin argamasas, ni murallas, donde se conserva el agua, durante el año, y sin mal sabor. Estos charcos llegan a 400 y se hallan principalmente en Tifirabe, a corta distancia de la villa; en los «Lomos» y en «Tejeguete». Los herreños tienen también los pozos de «Timijiraque», del Puerto de Naos; de las «Puntas»; de «Tejeguete»; del «Roque»; de los «Llanillos» y de «Sabinosa», cuya agua naturalmente tibia, se pone más caliente luego que se saca, y tiene el olor y el sabor sulfúreo. Se dice que el ganado, que se abreva con esta agua termal no cría sebo, y que como purgante y aperitiva es a propósito para las enfermedades cutáneas.

FUENTE AGRIA. Véase Agua Agria.

FUMARIA (*Fumaria Officinalis*, Lin.), por otro nombre «palomilla», «pamplina» y «mellorina»: en francés «fumeterre». Planta que se cría naturalmente en los terrenos cultivados y campos de nuestras islas. Sus tallos son delgados, estriados, lampiños, tiernos, ramosos, largos, de doce a quince pulgadas. Sus hojas alternas sobre pezones, lisas, blandas, de un verde pálido, divididas en tres porciones y éstas en tiras y recortes obtusos. Sus flores forman unas como espiguitas flojas, unas laterales y otras en los remates de los tallos, cada una de cuatro líneas de largo, blancas y rojizas, manchadas de púrpura negruzca en la parte superior, y compuesta de una corola irregular amariposada, de cuatro pétalos: el mayor de ellos dilatado por detrás con una especie de espolón corvo y aplastado; los dos de los lados, unidos; y el otro inferior que contiene seis estambres pegados y un ovario globoso con una semilla. Es planta amargenta, saponácea, nitrosa sin olor, con créditos de aperitiva, incisiva, estomática, útil en la ictericia, si se toma con sueros en ayunas; pero el uso principal que entre nosotros se hace de su zumo es en la sarna, herpes, empeines, y otros males del cutis. Pertenece a la «*diadelphia exandria*».

GAL

GALAN DE NOCHE (*Cactus Grandiflorus*, Lin.).

Especie de higuera de Indias del género de las tuneras, cuyos tallos de cinco a seis esquinas con púas articulados y nacidos unos de otros, forman una planta rastrea muy dilatada, que se echa sobre las murallas y se extiende serpenteando por ellas. Sus flores son laterales, muy grandes, blancas, hermosas, olorosas, y consta cada una de un cáliz cumplido, tubuloso, escamoso en la parte inferior y coronado en la superior de varias filas de hojuelas delgadas, puntiagudas y amarillentas: gran número de pétalos, alanzados, dispuestos en muchos órdenes formando una bella roseta cóncava, y en el estigma o remate del puntero del germen, veinte filamentos. La parte inferior del cáliz, se convierte en un aovado, semejante a un huevo de ganso, cubierto de escamas tuberculosas, pulposo, de color naranjado y lleno de semillas menudas, cuyo sabor ácido es agradable. Estas flores no se abren sino a las puestas del sol, con la circunstancia de que en cada noche sólo se abre una y se vuelve a cerrar así que aquel astro se deja ver sobre el horizonte, marchitándose enteramente. Es planta originaria de América, que se ha propagado muy poco en nuestras islas. Pertenece a la «icosandria monoginia».

GALANA (*Sparus Maena*, Lin.). Pescado de nuestras costas marítimas, del género de los «esparos», y de la clase de los «torácicos», que llevan las aletas del vientre cabalmente por debajo de las del pecho. Suele tener un palmo de largo. Su cuerpo es oblongo, ligeramente comprimido; el hocico aguzado; las mandíbulas iguales, con dientes menudos; los ojos grandes, con el iris en parte negro, el fondo del color de las escamas, plateado tirando a plomado por el lomo; un manchurrón negruzco

bajo la línea lateral, y otro junto a la cola. El cerro o aleta del lomo es entero, las del pecho, que son blanquizcas, acaban en punta, y las del vientre, del ano y de la cola son rojizas. Esta última está hendida en ángulo entrante. Los ictiologistas franceses dan a este pescado el nombre de «mendiola». Cógese en chinchorro, y es bueno de comer.

GALLINA (Gallina). La hembra del gallo, y la más preciosa de las aves domésticas. Distinguese de todas las demás en la figura de su cola, colocada verticalmente y dividida en dos porciones iguales. Tenemos en nuestras islas gallinas de diferentes castas. Unas muy corpulentas y zancudas, llamadas «gallipavas»; otras «enanás» y de piernas muy cortas; otras moñudas con toca agarzotada: otras «calzadas» de pluma hasta las extremidades de los pies. En sus colores se advierte también una estupenda variedad, siendo las negras acaso las más estimadas por los muchos huevos que ponen. Hay gallinas que solamente ponen cada tercer día, al paso que ponen todos los días otras, excepto en tiempo de la muda, que acontece en invierno. Los huevos, que no han sido fecundados por el gallo, se conservan más frescos para el servicio de la mesa. Por demás sería referir aquí el estado de «chueca» en que se mira la gallina cuando desea propagar su propia especie; su nido, su incubación, sus crías, la ferreza maternal por sus pollos, el coraje con que los defiende... La vida de la gallina se considera de diez años.

GALLINA MORISCA.)

) Véase PINTADA.

GALLINUELA.)

GALLINUELA CIEGA. Véase BECASINA.

GALLIPAVA (Gallo-Pava). Nombre que se suele dar en nuestras islas a una casta inglesa de gallinas y gallos corpulentos de zancas largas y moños rizados; pero con equivocación, porque el galli-pavo legítimo parece

que es el que resulta de la mezcla del pavo con la gallina y es del tamaño de un capón con la pluma lacia como él: debiéndose igualmente advertir, que la voz latina «gailo-pavo» es la que significa el pavo común.

GALLO (Gallus). El macho de la gallina, ave bastante conocida para hacer aquí su descripción. La variedad de colores es en los gallos mucho más viva; su cresta mayor, más vertical, más densa, más encarnada; las plumas del cuello más largas, más angostas; las dos del medio de la cola, más crecidas y encorvadas en arco; los espolones grandes y fuertes; las orejas blancas y rojizas. Suele haber gallos con la cresta partida en dos y a veces con carnosidades a modo de excrecencias. Un gallo es suficiente para un gallinero de doce a quince gallinas: mayor número, los enerva. Su vigor ya va en decadencia a los cuatro años. El ruiseñor y el gallo son las únicas aves que cantan por la noche, y el canto de éste es el más exacto reloj nocturno. Es error el creer que el gallo viejo pone un huevecillo; pues si se encuentran algunos, que los hace extraños su pequeñez, no son sino de algunas pollas primerizas. En nuestras islas se crían también gallos ingleses o de casta inglesa, para destinarlos a la pelea, por ser muy superiores en esto a los del país.

GALLUDO. Véase CAZON.

GAMON (Asphodelus). Planta que se cría abundantemente en los campos de nuestras islas. Sus raíces son larguchas, semejantes a las cabezas del cebollino, y sus tallos, lisos y rollizos como de junco, verdes, altos de tres pies, y en las cumbres de cinco, ramificados. Las hojas, que nacen de la raíz, son a manera de las de una espada, delgadas y cumplidas, con un surco longitudinal por dentro y un realce por fuera. En las extremidades de los tallos brotan las flores, dispuestas en espigas, alternas y distantes unas de otras: las cuales son «liliáceas», esto es, compuestas de una corola, sin cáliz, dividida por su borde en seis puntas muy abiertas, iguales,

blancas, con una raya de color de canela en el medio, sobre un corto pedúnculo, seis estambres, colocados sobre otras tantas escamitas o nectarios blancos pelosos, con anteras o borlas también de color de canela, y un ovario cuyo estilo o punzón remata en tres estigmas o bultos rojos. Su fruto es una baya esférica de tres celdillas, llenas de simientes triangulares. Las raíces del gamón son alimento de los puercos y veneno de los ratones. De sus tallos, por ser muy livianos, se aprovechan los coheteros, poniéndolos por varillas a los cohetes voladores. Esta misma caña, partida en trozos, es excelente para pulimentar el acero con el orín de hierro. Pertenece a la «exandria monoginia».

GANGA (*Lagopus Pyrenaica*, Lin.). Ave del género de las gallinuelas y del tamaño de una perdiz, cuyo pico es casi recto, con las narices a la raíz de la parte superior junto a las plumillas de la frente. Sus alas son grandes: de la cola le salen dos plumas, mitad más prolongadas que las compañeras, y van adelgazándose hasta rematar en punta. La cabeza, cuello y espalda presentan unas pintas y manchas negras, verdosas y rubias, mientras la parte inferior del cuerpo es negra. Los pies son centicientos, calzados de un vello plumoso y las uñas negras. En la garganta lleva tres ravas negras a manera de collarín. Críase en la isla de Fuerteventura.

GANSC (*Anser*). Ave acuática conocida, cuyo carácter consiste en tener cuatro dedos, los tres anteriores unidos con una membrana; el pico rojo amarillo, romo, convexo por arriba y plano por abajo, de igual grosor en lo largo y en lo ancho y con dientes como de una lima por un lado y otro. Las piernas cortas, colocadas hacia la mitad del cuerpo y las patas de color naranjado. Es mayor que el pato; suele pesar diez libras; tiene cosa de una vara desde el pico a las patas y de una punta de las alas a la otra, cuatro pies y medio. Estas llevan 27 cañones grandes. El macho regularmente es blanco, y la hembra taraceada de pardo. Es ave anfibia, que

tanto vive en el agua como en la tierra. Hacē su principal comida de granos y de yerba; pero no se les debe consentir en prados y terrenos sembrados, porque su excremento, siendo muy cáustico, marchita el verdor. El ganso es pesado, vuela poco, y marcha a modo de un gotoso. Su graznido es frecuente y muy penetrante y aún silba como una culebra. Un solo macho es suficiente para una docena de hembras, las que ponen cada tercer día y su incubación es de treinta, sin que se levanten del nido ni aún para comer. El macho no la ayuda, ni toma parte en el cuidado de la cría. La carne de ganso es poco estimada, sino está demasiado grueso. Bien sabido es el uso que se hace de sus cañones, que muda todos los años, y se le caen en una sola noche. Es ave que grita al menor estruendo, por cuya razón pasa por centinela más vigilante y menos capaz de soborno que el perro.

GARAJAO (Sterna). Nombre que se da en estas islas a un ave, que frecuenta sus riberas marítimas y que los autores ornitologistas llaman «pequeña golondrina del mar». Es del tamaño de un pichón. Del pico a la cola tiene nueve pulgadas y casi pie y medio del extremo de un ala a la otra. La cabeza es como cilíndrica, con una mancha o toca negra desde la raíz del pico hasta el colodrillo. Este pico es largo de una pulgada, recto, igual, aplastado por los lados; con los agujerillos nasales tan abiertos, que se ve la luz de una parte a otra. Las piernas son muy cortas y los pies muy pequeños, con cuatro dedos por delante y uno por detrás. Los tres dedos delanteros están unidos por una membrana. El pico, las piernas y los pies son de un bello color rojo; las uñas negras; el cuello, garganta, pecho, vientre y cola muy blancos; los cuchillos de las alas muy cumplidos y muy escotados, con la mitad exterior de color negrozco y blanca la interior; el resto de las alas y la espalda, de color ceniciento. La cola blanca, más corta que las alas y también escotada en ángulo entrante. Tiene todo el cuerpo muy cargado de pluma y de un ve-

llo espeso. Esta ave se sustenta de los pececillos que pilla, volando sobre el mar con vuelo rastrero, pues nunca nada. Tampoco le sirven sus pequeños pies para andar en la tierra y sólo se posa para descansar o para poner sus huevos: así es el aire su propio elemento, en el cual, a favor de las largas alas, revoletea de continuo. Es pájaro vocinglero: no huye del ruido de la pólvora, ni conoce los riesgos que le amenazan. Como se parece a la golondrina común en el corte de las alas, figura de la cola, modos de volar y de coger la presa; le han dado los naturalistas el mismo nombre.

GARAJAO (Uria). También dan en Canaria este nombre a otra ave acuática palmaripeda, llamada por los franceses «petit guillemont», que se encuentra en los bajíos y costas peñascosas de nuestros mares. Es casi del tamaño de una paloma. Su cabeza es grande a proporción del cuerpo, los ojos negros y el cuello muy corto. El pico es de más de una pulgada de largo, muy recto, y amarillo. Del mismo color son también las patas. Estas tienen solo tres dedos por la parte anterior, unidos con una membrana y por detrás, ninguno. El individuo que tenemos presente, tiene negra la parte posterior de la cabeza; la frente, el cuello, la garganta, el pecho, la cola y el vientre, blancos; la espalda y las alas jaspeadas de un color ceniciento. Como los cuchillos de sus alas son cortos, no sostiene largo tiempo su vuelo y lo que hace es saltar y correr muy ligero de peña en peña. En ellas acomoda su nido, y los huevos son azulados con pintas negras, y por un lado, bastante agudos. Esta ave se mantiene de los pescadillos que caza. Tiene un chillido desapacible. Se engañan los autores que dicen ser esta ave peculiar de los países del norte, por lo que la suelen llamar «paloma de Groenlandia», pues la especie que hemos descrito se ha visto en nuestras islas más de una vez.

GARANZA. Véase **Azaigo**.

GARBANZO (Ciser Sativum, Lin.). Planta legumi-

nosa, bien conocida en nuestras islas, cuyos tallos son herbáceos, rectos, ramosos, desparramados, angulosos, un poco veludos, y de un pie de alto; las hojas compuestas de quince o diez y siete hojuelas, ovales, vello-sas y orladas de dientecillos. De sus encuentros nacen unos pedúnculos cortos, plegados, con un filamento jun-to al ángulo y sobre cada pedúnculo una pequeña flor, blanca o purpúrea, cuyo cáliz, casi tan largo como la corola, es de cinco puntas. Esta corola es amariposada: el pétalo, que forma el estandarte, es redondo; los de las alas están pegados; la barquilla es pequeña; tieno diez estambres, y el fruto del ovario es una vaina o zurroncillo aovado, con dos garbanzos pardos o negruzcos, de hechura de cabeza de carnero, por lo que Lineo ape-llida esta legumbre «cicer arétium». Los franceses lo llaman «pois chiche». Es alimento nutritivo; su harina, resolutive y emoliente; su cocimiento, sumamente diu-rético. Los garbanzos tostados o «tostones» son bastante sabrosos, y si se les tuesta mucho, se muelen y cuecen en agua, imitan cabalmente la infusión del café. Los que se cultivan en terrenos cálidos, áridos y de poca miga, son los más tiernos y de mejor sabor; mientras los de terrenos fríos, húmedos y fuertes, son duros, acer-bos y difíciles de cocer. Los garbanzos mayores se sue-len distinguir con el nombre de «garbanzas», variedad que se estima y reputa por la primera de las legumbres. Pertenece a la «diadelphia decandria».

GARROBO. Véase Algarrobo.

GARZA (Ardea). Ave famosa, que se deja ver en las riberas del mar y los charcos de nuestras islas, venida de las vecinas costas del Africa. Regularmente se apa-recen pareadas. El cuerpo de la garza es delgado y com-primido por los costados: las alas muy amplias y cón-cavas; la cola pequeña; el cuello casi de dos palmos de largo, poco cubierto de pluma por la parte posterior, pero bien revestido de ellas por los lados, y por delante, de donde, por ser larguchas, penden sobre el pecho, for-mando una felpa espesa y suave, y un entrenzadillo a

manera de corbata. Sus piernas son bastante zancudas, con la parte inferior desnuda de plumaje hasta medio muslo; los pies, grandes, con cuatro dedos, de los cuales el del medio tiene la uña orlada de unos diente-cillos. El pico, que es amarillento, grueso en su tronco, fuerte y recto, de cuatro pulgadas, va en disminución hasta la punta, con una muesca longitudinal por ambos lados. Entre el mismo pico y los ojos, que quedan cercanos a él, carece de pluma. Suele tener desde la punta de éste, hasta las uñas, cuatro pies, y de un extremo al otro de las alas, cinco. El macho lleva sobre la frente una cresta de plumas de color oscuro, que van erguidas hacia atrás; las del pecho y trenzado de la corbata son un poco amarillas, manchadas agraciadamente de negro, y las de la espalda y las alas, cenicientas, con algunas manchas blancas. La garza se alimenta de peces, ranas, ratones, tripas... Gusta de torcer el cuello y poner la cabeza entre las espaldas. Vuela muy alto; anida sobre los árboles empinados y sus huevos son de color verdoso: no forman bandadas y aman la soledad.

GARZA CANGREJERA (*Cancro-fagus*). Especie de garza pequeña, que los franceses llaman «crabier», como quien dice «cangrejera», porque se alimenta; con preferencia, de los cangrejos. Tenemos a la vista una, que se cogió en la laguna de la ciudad de este nombre en Tenerife, muy parecida según la descripción del Conde de Buffon, a la garzota cangrejera de Malaca. Del pico a la cola tiene casi tres palmos; la cabeza muy comprimida por las sienas, el pico de tres pulgadas, negruzco hacia la punta; las plumas de la espalda de color rubio; todo el cuello a lo largo, desde la cabeza, pintado de listas o rasgos del mismo color, sobre un fondo amarillento; las plumas de las alas y de la parte inferior del cuerpo, blancas; los pies un poco pálidos. Es ave muy agraciada.

GARZOTA (*Ardea Alba Minor*). Especie de garza pequeña, del tamaño de un gallito ordinario. Tiene como

veinte y dos pulgadas desde el pico hasta la extremidad de la cola y treinta hasta las patas. De una punta de un ala a la otra más de dos pies. Suele pesar casi una libra. Todo su cuerpo es de un blanco hermoso, y el pico amarillo, recto, de cuatro pulgadas de largo. Se adorna su cabeza desde la frente al colodrillo, con un copete o garzota de una especie de pluma larga, tan fina como el cabello, de color azafrañado. Lleva en el pecho pendiente otra larga guedeja de la misma pluma filamentosas y de igual color. Tiene sobre las espaldas, al lado de las alas, dos penachos compuesto cada uno de diez cañoncitos blancos muy delgados, de los cuales salen en mucha cantidad como unos cabellos sutiles, suaves y largos de un palmo, del mismo color rubio. Estas singulares y bellas plumas son las que han servido muchas veces de adorno a los peinados de las Jamas, a los morriones de los guerreros y a los turbantes de los turcos. La garzota tiene el iris de los ojos amarillento y las patas verdosas cuyas piernas, de un palmo de alto, parecen cuñetas como de escamas horizontales. Las uñas son negras. Mora regularmente en las orillas del mar. El gracioso individuo que tenemos a la vista fué cogido en la costa de la Airaga de la isla de Canaria.

GARZOTO (Casia Javanica.—Casia Marilandica, Lin.)

Nombre con que en nuestras islas son conocidas dos especies de «casias», las cuales se cultivan en algunos claustros, casas de campo y huertos, señaladamente en Gran Canaria. Ambos son árboles de mediana altura y robustez; pero el garzoto «casia javanica», de flores encarnadas, descuella más que el garzoto «casia marilandica» de flores amarillas, pues suele crecer de cinco a seis varas. Su tronco y sus gajos son tortuosos, con la corteza oscura. Los tallos tiernos son alternos, verdes y rollizos; las hojas pareadas y compuestas de nueve o diez pares de hojuelas con una en el remate, y estas hojuelas, también pareadas, tienen casi una pulgada de largo, la figura oval oblonga, lisa, con un diente cillo en el extremo, y una espítula aguda en cada pezoncillo,

todas de un bello verde por dentro, blanquecino y venoso por fuera, siendo mayores las que más distan del pezón común. Sus flores, que nacen de los encuentros de los tallos, se presentan dispuestas en gallardos y elegantes ramilletes piramidales, y consta cada una de un cáliz de cinco hojillas cóncavas, obtusas, coloradas y caedizas, sobre un pedúnculo de tres pulgadas; cinco pétalos encarnados, ribeteados de amarillo, de hechura de pala, con el borde superior ondeado, un poco cóncavos, cuatro de ellos mayores y bien abiertos, y el otro más pequeño y cerrado por la parte inferior; diez estambres rejos, finos, lustrosos, velludos en su base, desiguales, largos de tres pulgadas los mayores, con anteras arqueadas de color de oro; un ovario cilíndrico con el puntero del mismo color y tamaño de los estambres, cuyo fruto es una vaina de tres pulgadas, chata, apergamínada, de figura de hoja de navaja, de color de castaña, con cinco o seis pepitas lisas, acorazonadas y verdosas, que por estar depositadas en los huequillos de la vaina, parece ésta surcada lateralmente en el exterior. Florece en el estío y sus botones antes de abrir son muy agraciados.—El garzoto de flores amarillas, es de menos estatura. Sus gajos son ramosos, rollizos, verdosos, suavemente velludos; las hojas, compuestas de ocho pares de hojuelas, ovales, larguchas, por dentro muy verdes y por fuera blanquizas. Junto al pezón de cada hoja hay una verruguita verde, que los botánicos llaman «glándula». Las flores nacen en ramilletes sobre las extremidades; y consta cada una de un cáliz de cinco puntas obtusas, verdes, suavemente velludas, cinco pétalos ovales de un bello color amarillo; diez estambres, cuyas anteras o borlas son larguchas como un granito de centeno, y de estos estambres cuatro son iguales, tres mayores, y otros tres muy pequeños y estériles; el ovario es largo, un poco rollizo y encorvado, siendo su fruto una vaina cumplida, aplastada, pelosa y arqueada con punta, con las semillas metidas en entretelas.

La casia pertenece a la «decandria monoginia». Véase Cañafistula.

GATA (*Squalus Canícula*, Lin.). Especie de tollo o cazón, cuyo cuero parduzco y sumamente áspero se emplea como el de la lija, y de otros pescados de esta clase, para forrar estuches, hacer vainas de espada, alisar madera, hueso o marfil. Los franceses lo llaman también «chat» y los valencianos «gatet»; sin embargo de ser de la familia de los «perros marinos», según los ictiologistas. Véase Tollo.

GATO (*Felis*). Animal cuadrúpedo; doméstico infiel, aunque necesario para oponer a los ratones; donoso y juguetón cuando chico; bigotudo, ágil, bellaco, aseado, voluptuoso. Tiene veinte y seis dientes, y de ellos doce son incisivos, cuatro caninos más largos que los otros, y diez molares. En los pies delanteros lleva cinco dedos, y en los traseros, cuatro. La hembra tiene ocho tetas, cuatro en el pecho y otras cuatro en el vientre. Su preñado dura casi cincuenta días, y cada parto es de cinco o de seis gatillos, que a los quince o diez y ocho meses llegan a su mayor estatura y son aptos para la propagación. Aunque nervoso, vivaz y de grandes resortes en sus músculos, solamente vive diez o doce años. El color de su pelo es muy vario, pues hay gatos blancos, negros, pardos, cenicientos, naranjados y taraceados de estos colores. Su piel se electriza tan fácilmente que en tiempo de frío arroja chispas sólo con pasar la mano sobre ella a rodapelo. El gato es un cazador hábil, ventaja que debe a su paciencia para espiar, permaneciendo inmóvil; y a la particular conformación de sus ojos, cuyas pupilas se dilatan por las noches a fin de recibir los rayos luminosos menos perceptibles, en cuyo fondo reverberan. Tiene metidas sus afiladas uñas como en unas vainas, por lo que, cuando anda, no se le gastan, y sólo las saca para rasguñar o asirse, para no caer; más aunque caiga de muy alto, siempre llega al suelo de patas. El gato salvaje o montés (que también se encuentra en nuestras islas) no se distingue del doméstico sino

en su mayor corpulencia, vigor, ligereza, rudeza de pelo, orejas más tiesas, rabo más grueso, labios negruzcos y color pardo con rayas negras. Los gatos maullan con una diversidad de acentos y cadencias que parecen expresivos de variedad de afectos.

GATUÑA (*Ononis Nutrix*, Lin.). Arbusto leguminoso que se cría con abundancia en el monte de las Mercedes de Tenerife. Sus tallos son leñosos, cilíndricos, escasamente vellosos, ramosos, con muchos gajillos sutiles alternados. Las hojas van de tres en tres sobre pezoncillos con estípulas, y son angostas, larguchillas, dentadas, un poco viscosas, y de color verdegay. Sus flores nacen solitarias en el remate de un pedúnculo cumplido, delgado, velludo, con una pequeña arista un poco más abajo del cáliz; el cual es de cinco puntas sutiles, y tan largas que abrazan parte de la corola. Esta es de un bello color amarillo, grande y amariposada; el estandarte, estriado y acorazonado, las alas ovales y cortas; la barquilla, con un piquillo en el extremo; los estambres son diez, pegados entre sí, y el fruto, una vaina como de media pulgada, rolliza, algo velluda, con tres o cuatro legumbres arriñonadas. Unos gargarismos del cocimiento de esta planta están recomendados en el escorbuto. Los franceses la llaman «arretebaeuif». Pertenece a la «diadelfia decandria».

GAVILAN (*Accipiter*). En francés «epervier», ave de rapina, que tiene un pie de largo y dos de un extremo a otro de las alas; la cabeza redonda; el pico grueso, corto y ganahudo, de color azulado; la lengua negra; los ojos profundos, medianos y amarillos; el cuello largo; el plumaje superior de color pardo oscuro taraceado de manchas negras con filetes rubios; el pecho y los costados amarillentos, con pintas pardas; los muslos fuertes y carnudos; las piernas largas, delgadas, amarillas, con largos dedos, armados de garras curvas y negras. Es ave atrevida, intrépida y gran cazadora de palomas, perdices, codornices, pájaros, conejos, ratones, ranas...

La hembra hace su nido sobre las altas rocas y árboles empinados, donde pone cuatro o cinco huevos manchados de pintas rojizas. Algunos médicos recomiendan la carne del gavilán como remedio de la epilepsia.

GAVIOTA (Gavia-Larus). Ave litoral acuátil, del mismo género del «guincho», pero de mayor corpulencia. Los franceses la llaman «goeland», así como al guincho «mouette». Tiene la parte inferior de la pierna desnuda de plumas; cuatro dedos en los pies, a saber: tres anteriores unidos por una membrana amarillenta, y uno posterior muy pequeño, todos con uñas negras, el pico amarillo, recto, liso, largo de casi dos pulgadas, acanalado por los lados, ganchudo en el extremo, con un ángulo o codo colorado en la porción inferior cerca de la punta; tres palmos y medio del pico a la cola y cinco de un extremo al otro de las alas; la cabeza grande, la frente chata, hermosos ojos, las narices, en la parte superior del pico, rasgadas; el cuello de una cuarta, erguido, espesamente revestido de una pluma muy fina, que lo hace parecer grueso; las alas fuertes, más largas que la cola, la cual es recta; el vientre cumplido y abultado; las piernas cortas cercanas a la rabadilla. En algunas gaviotas todo el cuerpo, desde la cabeza a la cola, es de una blancura muy tersa, a excepción de la espalda, las alas y su cubierta, que son de color aplomado o gris ribeteado de blanco, formando un capotillo de pluma lustrosa con cierta textura a manera de tafetán; pero los cañones de las mismas alas son negros, manchados de blanco y gris: en otras, la cabeza, pecho y vientre están manchadas de pardo, y las alas y espalda jaspeadas de blanco, aplomado y negro. Las gaviotas son aves que frecuentan en bandadas las orillas del mar en solicitud de los pecillos y de otras producciones de que se alimentan, limpiando las aguas, sin que dejen de buscar también en tierra los insectos. Siempre parece que están hambrientas; su agitación, sus clamores agudos desapacibles y frecuentes, el arrebatarse la presa unas a otras, espe-

cialmente en los días tempestuosos, todo manifiesta esta imperiosa necesidad. Como son sumamente livianas, descansan encima de las olas, se dejan arrebatar de ellas y aguardan en la misma postura la ocasión de hacer su presa: teniendo además una suma facilidad para levantarse volando a pesar de sus grandes alas. Se dice que se apartan más de cien leguas de nuestras costas. Fabrican sus nidos sobre los riscos y peñascos, más solitarios, en los cuales suelen pasar las noches. Sus huevos se asemejan a los de la pata, y sus polluelos nacen cubiertos de una pelusa que les dura largo tiempo. La carne de la gaviota es dura y de mal gusto; sin embargo algunas personas la comen. Sería de desear la multiplicación de estas aves, porque son las que limpian las riberas de los restos de los animales muertos que el mar arroja y las que más persiguen y consumen las nubes de cigarras y de langostas, a cuyo fin las crían en los países orientales y se han establecido penas para los que las matan sin necesidad.

GERANIO. Véase Pico de Cigüeña.

GIGANTA (*Acanthus Mollis*, Lin.). Planta llamada también en España «brancaursina». Es muy vistosa y se cría en Tenerife y en Canaria. Tiene el tallo recto, rollizo, grueso, firme, sencillo, pardusco, de dos pies de alto; guarnecido desde la mitad hasta el remate de flores grandes, blancas, que forman una larga espiga o ramillete muy espeso. Las hojas son cumplidas, anchas, lisas, moles, recortadas por el margen, abrazando la parte inferior del tallo. Consta cada flor de una corola de un solo labio grande, plano, dividido en tres porciones obtusas por su borde y por abajo un tubo muy corto abierto a semejanza de un anillo, cubierto de pelusa. Afíanzase la dicha corola sobre un cáliz de tres hojas cumplidas, permanentes, de las cuales la mayor ocupa el lugar del labio que falta. Cubre al mismo cáliz una hoja floreal, bráctea o chapeta grande, de figura oval nervosa, orlada en la parte superior de nueve dientes

fuertes espinosos y agudos. Lleva cuatro estambres, cuyos filamentos son más pequeños que la corola; pero gruesos, aplastados, amarillos, lustrosos, encorvados, con las anteras o borlillas larguchas, llenas de vello blanquecino por delante. El gérmen tiene el puntero capilar con dos estigmas o remates, y su fruto es una cajilla oval, que encierra una semilla pulposa. Esta planta abunda en un jugo mucilaginoso, y sus hojas son resolutivas, humectantes y muy emolientes. Pertenece a la «didinamia angiospermia».

GIGANTE (Gigas). Hombre cuya estatura excede demasiado la que es regular en los demás hombres. En nuestras Canarias no hay gigantes, aunque por punto general sus actuales habitantes son de talle aventajado y bien dispuesto. También lo eran los naturales indígenas que las habitaban antes, y con más razón, porque no se mezclaban con otras razas extranjeras. Pero entre ellos hubo, por cierto, algunos individuos de estatura tan prócer que causaron asombro a los europeos y cuyos esqueletos han comprobado la realidad de su corpulencia extraordinaria. Todos los primeros viajeros y los escritores de nuestras antigüedades lo atestiguan: «Id por todo el mundo (decían los historiadores Bontier y Le Verier) y no hallaréis en ninguna parte gente más gallarda». (Cap. 58, p. 107). «Los isleños de Ervania (Fuerteventura) añaden, son de grande estatura y apenas se les puede coger vivos» (pág. 130). En una refriega que los soldados de Bethencourt sostuvieron contra los mismos isleños, murió uno verdaderamente gigantesco, pues tenía nueve pies de alto. El Conquistador había mandado que no lo matasen, sino que si fuese posible, lo aprisionasen y lo dejaran vivo; más le respondieron los suyos que no se atrevían a tanto porque aquel era un bárbaro muy valiente y que peleaba con tal denuedo, que si le hubiesen dado cuartel hubieran corrido riesgo sus propias vidas. (Cap. 74, p. 142). Fr. Juan Abreu Galindo también escribía que en la mencionada isla de Fuerteventura se veía el

sepulcro de cierto gigante llamado Mahan, que quizá sería el mismo isleño. Por otra parte sabemos que los naturales de la isla de la Palma, sin exceptuar las mujeres, eran muy robustos y aún de más sobresaliente estatura que los demás isleños. (Notic. de la Hist. Gen. de las Islas Canar. tom. 2, p. 149). Así, confiesa el conde de Buffon, que los viajeros recomiendan a todos los antiguos naturales de las Canarias por bien formados, de grande estatura y de complexión recia. (Hist. Nat. del homb. p. 142). Concuerda con esto la noticia que da Duret en la relación de su viaje a Lima, asegurando que los primitivos habitantes de Tenerife formaban una nación robusta y de una estatura sobre lo regular (Duret. pág. 79). Sin embargo, se puede graduar de exageración lo que Fr. Alonso de Espinosa nos dice de un guanche descendiente de los Menceyes de Güimar, que tenía catorce pies de alto y ochenta muelas. (Lib. 1, Cap. 6. p. 19). Núñez de la Peña hace también mención de él y añade que su cuerpo estuvo muchos años después de conquistada la isla, mirlado dentro de una cueva, en donde dicen «Guadamojete». (Cap. 4, p. 30). Los ingleses, que según la relación del Dr. Sprat, publicada en las Transacciones de la Sociedad Real de Londres, subieron al Teide en el siglo pasado, afirmaron que tres o cuatro millas más abajo pudieron descubrir una cueva llena de cadáveres de guanches de una extraordinaria magnitud.

GILBARVERA (*) (*Ruscus Androgynus Canariensis*, Lin.). Planta sarmentosa indígena y peculiar de nuestras Canarias, de que hace mención en su «Sistema plantarum» el gran Líneo. Ella es una especie del «rusco» o «brusco» de los botánicos, que algunos llaman «laurel de Alejandría». Criase naturalmente en los bosques sombríos, a cuyos árboles se ase y enreda en ellos a semejanza de la yedra. Sus tallos son verdes, delgados, redondos, lampiños, flexibles, y tienen de largo algunas varas. Sus hojas nacen alternas y aladas, compuestas cada una de diez y ocho o veinte hojuelas, también

alternas, alanzadas, muy puntiagudas, enteras, lisas, lustrosas, venosas longitudinalmente, pergaminosas, de un bello verde, con un pezón muy corto y en él una estípula o pajueta resequida. Estas hojuelas son de algo más de dos pulgadas de largo, sobre una de ancho. Sus flores tienen la rareza de brotar en medio de la espalda o en el borde lateral de las mismas hojas, las cuales, a este fin se repliegan un poco, y del nudito de este repliegue compuesto de unas escamillas delgadas en que rematan unos pedúnculos sutiles, se presentan en manojitos de tres o de cinco. El cáliz de cada florecita es de seis puntas; la corola, un nectario encañutado, y de estas florecitas unas son masculinas y otras femeninas, por lo que se ha dado a nuestra planta el epíteto de «andrógina», a diferencia de otras especies de ruscos que llevan los sexos separados en individuos diferentes, y se califican con el nombre de «dioecias ginandrias». El fruto de la gilbarvera es una pequeña baya redonda, y rojiza en su madurez, con tres semillas.

GIRALDA (*Chrysanthemum Segetum*, Lin.). Planta de flor radiada, color de oro, muy común en las praderas, terrenos frescos y regadíos de nuestras islas. Sus talles, suelen crecer de dos a tres palmos, y son ramosos, estriados, lampiños, tirando a rojos. Sus hojas radicales tienen figura de pala, orlada de dientecillos obtusos, mientras las de los ramos son angostas, larguchas, sin pezón, también dentadas, alternas y lampiñas. Las flores nacen solitarias en el remate de los tallos. Consta cada una de un cáliz hemisférico, compuesto de órdenes de escamillas iguales, lisas y resequidas en las puntas; muchos floroncitos menudos, tubulosos, en el disco o centro, y doce o más cintillas largas de tres picos en la circunferencia. Las semillas son cumplidas, corvas y rayadas, sin vilanos. Como la giralda es de tan bello color amarillo, se hace un excelente tinte con ella. Sus virtudes medicinales son las mismas de la camomila o manzanilla olorosa: además de ser reputada por planta vulneraria, detersiva y re-

olutiva. Pertenece a la «singenesia poligamia superflua».

GIRASOL (*Helianthus* Lin.) (*Corona Solis*, Tourn.)

Por otro nombre «tornasol», planta erguida, que lleva la mayor flor que se conoce. Es originaria del Perú y cultivada en nuestros huertos, se multiplica fácilmente. Su tallo es recto, de cuatro a seis pies de alto, rollizo, lleno de sustancia fungosa, un poco velludo, áspero, a veces ramoso. Las hojas alternas y distantes sobre pezón, son acorazonadas, grandes, puntiagudas, dentadas, fortalecidas de tres nervios, verdosas y desaparecibles al tacto. Sus flores tienen la figura de un plato, orlado de radios como un sol, de un bello color amarillo, que en el centro parece más oscuro. Nacen en los extremos, solitarias, caídas siempre a un lado, que ordinariamente es al del sol. Consta cada una de un cáliz común, compuesta de tres o cuatro órdenes de hojuelas larguchas, puntiagudas, anchas hacia sus bases, algún tanto encorvadas por arriba, gran número de floroncitos tubulosos de cinco puntas, que ocupan el disco o plano central; una corona de medios florones en la circunferencia, de figura de lengüecillas muy enteras y largas. El fruto es un conjunto de pepitas negras, comprimidas, con dos esquinas por los lados y romas por la parte superior, las cuales puestas en infusión, tiñen el agua de un color purpúreo muy bello, que comunica al papel o estofa un hermoso azul, aún más vivo si se frota con la cáscara de las mismas simientes humedecidas. También se puede extraer de ellas un buen aceite; son excelentes para sustento de aves domésticas, y se sabe que en la Virginia, provincia de los Estados Unidos de la América, se hace pan y una especie de papilla para niños. Igualmente las comen los salvajes de aquel continente, no menos que sus tallos más tiernos, cocidos y condimentados con sal y aceite. El botánico Antonio Jussieu fué el primero a quien se debe la observación de que de los floroncitos del girasol antes de abrirse, corre como un sudor pegajoso, que es parecido en olor

y sabor a la trementina de Venecia, y arde al fuego. El célebre inglés Halles comprobó con muchas experiencias, que un pie de girasol transpira diez y siete veces más que un hombre. Florece en el verano y pertenece a la «singenesia poligamia frustranea».

GIRDANA (Trigonelfa, Lin.) (Foenum Groecum Silvestre, Tourn.). Nombre que se da en la isla de la Palma a una planta leguminosa del género de la que en España se llama «alholva». Su tallo es de poco más de una cuarta, recto, acanalado, verde, ligeramente velludo, y sus hojas que nacen de tres en tres sobre pezones comprimidos, son iguales, alanzadas, enteras, un poco vellosas, moles, verdes por encima y de un color algo ceniciento por debajo. Sus flores se presentan en forma de espigas racimosos, y consta cada una de un cáliz de una sola pieza con cinco picos; una corola amarilla amariposada, que por tener la barqueta muy corta y el estandarte y las alas cumplidas parece de solos tres pétalos blandujos; diez estambres como las diadélicas y un gérmen larguello, con puntero o estilo dilatado, cuyo fruto es una vaina llena de legumbres redondas. Es planta emoliente, madurativa y laxante. Sus semillas suministran un mucílago muy anodino. Críase naturalmente en los montes de la dicha isla de la Palma y con sus flores se enraman las iglesias. Pertenece a la «diadelphia decandria».

GIS (Creta Alba Anglicana, Wall.). Nombre que damos en Canarias a una concreción térrea, sólida, seca, blanca, de superficie pulverulenta, que nos viene de Inglaterra, sacada de las inmediaciones de Bath, ciudad famosa por sus baños termales. Es una especie de creta o cal nativa, calcinada por fuegos subterráneos, que hierve en el agua fría y la caliente; hace mucha efervescencia con los ácidos, y es un absorbente alcalino muy eficaz. Usámosla ordinariamente para limpiar plata labrada y otros utensilios, rayar y diseñar en maderas, piedra o estofas; sostener cristales en las

vidrieras, molida y amasada con aceite de linaza... Este nombre «gis» parece que se hubo de introducir en nuestras islas tomándolo equivocadamente de la voz «gipse», que dan los franceses al yeso, sin advertir que el yeso es una sustancia muy diferente de la «creta» en todas sus virtudes y propiedades.

GLOBULARIA DE CANARIAS (*) (*Globularia Salicina*, Lamark, Dic.). Arbusto que el vulgo de Tenerife llama impropriadamente «lentisco» y cuyo género es conocido en Castilla con el nombre de «bocha» o «siempre-enjuta». Esta globularia es peculiar de nuestras islas. Su altura es de poco más de tres pies, con ramos alteraos, lisos, bien vestidos de hojas. Estas son lanceolado-lineares, de tres pulgadas de largo y cuatro líneas de ancho, enteras, verdes, lampiñas, con nervio longitudinal y corto peciolo, por lo que se le ha dado el nombre botánico de «globularia u hojas de saúce». Sus flores, que salen de los sobacos de los ramos sobre cortos pedúnculos solitarios, forman unos glóbulos aplastados o cabezuelas de color azul claro. Compónense estos glóbulos de muchos florecillos, cuyo cáliz común, de figura cónica inversa, es hecho de escamas apiñadas, algo pestañosas; y el particular de cada florecita, de cinco piquillos. Las corolas no tienen sino un solo labio o lengüeta de tres dientes, vueltos hacia fuera, con cuatro estambres azules más largos, de anteras redondas; el germen ovado y el estilo partido en dos hilitos. Pertenece a la «tetrandia monoginia».

GOLONDRINA (Hirundo). Llamada también «andoriña» en Tenerife. Ave de paso, que se ve en nuestras islas, formando bandadas, aunque menos frecuentemente que los aviones o vencejos. Es de cuerpo pequeño; cabeza gruesa y aplastada; abertura de pico desmedida, éste pequeño y corvo; alas largas, cuyas plumas y las del lomo son negras tirando a verdosas, las de la garganta pardas y blancas las del vientre; cola larga hendida por el medio; pies muy chicos, con un dedo por

detrás y tres por delante, de los cuales el del medio está pegado al exterior desde su raíz hasta la primera articulación.—La especie de golondrina, llamada por los autores ornitologistas «golondrina doméstica o de chimenea», muy común en Europa, también suele dejarse ver en nuestras islas, y actualmente tengo a la vista una muy agraciada. Tiene del pico a la cola seis pulgadas, y de un extremo a otro de las alas, cosa de un palmo. El contorno del pico y la garganta es de color castaño; lo restante de la cabeza, la parte superior del cuerpo, el pecho, las alas y la cola, de un azul muy oscuro, con reflejos como de acero pavonado; toda la parte inferior desde el pecho a la cola, blanca, con vivos de color castaño. Lleva la cola sumamente escotada y las dos plumas exteriores más largas que las alas; el pico muy cortito, chato, ancho hacia la cabeza, de un negro lustroso, y lo mismo los piecillos y las uñas; los ojos hermosos; las inflexiones de su voz, sin que se puedan llamar canto, vivas y variadas.—Las golondrinas hacen sus nidos en las grietas de los riscos o grutas, compuestos de barro, pajas, plumas y pelos. Suelen hacer dos o tres crías al año, y consta cada una de cinco huevos blancos. Su vuelo es rapidísimo, pero tortuoso. Es ave sociable; se alimenta de insectos, que pillan al vuelo; y su presencia anuncia la cercanía de la primavera.

GOMA (Gummi). Jugo vegetal, duro, transparente, insípido, sin olor, glutinoso, que se disuelve en agua, pero que no arde en el fuego, en lo que se diferencia de la resina, así como ésta se diferencia de la goma en no disolverse en el agua. La goma, pues, es un cuerpo musilaginoso, nutritivo; susceptible de fermentación vinosa, cuando se halla extendido en alguna porción de agua con el conveniente calor. Las concreciones, que en nuestras islas podemos llamar propiamente gomas, son las que sudan los guindos, manzanos, almendros, duraznos, albaricoques, ciruelos...; pues las del drago, del almácigo, del terebinto, de pino..., no son sino resinas, que

sólo se disuelven en espíritu de vino o en aceite. Las otras concreciones vegetales que parte se disuelven en el mismo espíritu, y parte en el agua, son las que los naturalistas llaman goma-resinas, cual es la leche de nuestro cardón, la de las tabaibas y titimalos, higueras. Las gomas pasan por pectorales, humectantes, aglutinantes, suavizantes, y por consiguiente son a propósito para excitar el esputo en los catarros, cortar las diarreas y apaciguar la inflamación de los ojos.

GORAZ (*Sparus Synagris*, Lin.) O más bien «buraz», como se dice en las costas de Galicia y de Cádiz. Pez de nuestros mares, del género de los «esparos» y de la clase de los torácicos, que llevan las aletas del vientre cabalmente por debajo de las del pecho. Es muy parecido al dentón y al besugo, con la diferencia de tener los ojos mayores, con el iris rojo; la aleta del lomo es larga, escotada a las dos terceras partes; las del pecho, angostas, y la del vientre; un poco circular la del ano; cortada en ángulo entrante la cola, y las escamas del cuerpo tirando a purpúreas, cuyo color se va aclarando sobre el vientre. El tamaño de este pescado no excede de un pie de largo y es bueno de comer.

GORDOLOBO (*Verbascum*). Planta a manera de busto, que se cria naturalmente en los lindes de algunas haciendas y caminos de nuestras islas, llamada «bouillon», en francés. Su tallo, que crece a la altura de cuatro pies, es leñoso, redondo, un poco velludo y poblado de ramos alternos. Las hojas son grandes, sin pezón, blandas, ovales en punta, dentadas, vellosas y pegadas al tallo por medio de las orejillas que se escurren sobre él. Sus flores son pequeñas, amarillas, casi sin pedículo, y consta cada una de un cáliz permanente de una pieza con cinco puntas agudas; una corola en forma de una rueda plana de cinco recortes obtusos; cinco estambres gruesos cargados de una pelusa purpúrea, y un ovario cuyo fruto es una cajilla de dos celdas llenas de semillas. Estas flores nacen juntas, de tres en tres y de

cuatro en cuatro; pero distantes unas de otras, formando espigas de más de media vara en los extremos de los tallos. Pasan por emolientes, calmantes y béquicas o pectorales, y como un específico para las almorranas en forma de fomentación o fumigación. Pertenece a la «pentandria monoginia».

GORGHOJO (Curculio). Especie de escarabajillo conocido, fatal enemigo del trigo y terrible azote de nuestros graneros y trojes. Todos saben distinguir este insecto pardusco, de línea y media de largo; cabeza en figura de trompa, armada de un aguijón, con que taladra los granos; se aloja en ellos, desova y come su sustancia harinosa; corpiño acanalado, de donde arrancan tres pares de piernas, que rematan en un gancho muy afilado, y lo restante del cuerpo, cubierto de dos estuches. El gorgoho, al salir de su huevo, es una larva o gusanillo blanquizco, compuesto de nueve anillos, el cual se transforma en un escarabajillo, y en un estado y otro, devora los granos. Es insecto ovíparo; sus huevos son muy menudos, y se multiplican prodigiosamente. Habitan dentro de los montones de trigo, de donde sólo el frío o el apaleo los obliga a salir y buscan las grietas de las paredes y rendijas. Aman la oscuridad y el reposo. Se han probado diversos medios de destruirlos, como sahumerios y cocimientos de yerbas; pero sin éxito favorable. La Sociedad de Agricultura de Limoges, en Francia, premió en 1768 la Memoria de Mousseñor de Joyeuses, quien a dicho fin proponía el uso de ventiladores, que refrescando el aire de los graneros, prive a los gorgojos del grado de calor necesario para su subsistencia y procreación. Otro economista proponía el formar un montón pequeño de trigo en medio de los grandes, apalearlo y revolver esto muy bien para que los gorgojos se pasen a aquel y luego que se han pasado, echarles encima unas calderas de agua hirviendo, de modo que todos perezcan.

GRAJA (*) (Ceracias). Ave indígena y peculiar de la isla de la Palma, distinta de la que también llaman

«graja» en Castilla («gracula»), no menos que de la urraca («pica»), pero muy parecida a la corneja («cornix»), a cuyo género pertenece. Con efecto, nuestra graja de la Palma es una especie de corneja, que los ornitólogos franceses llaman «chaucas» («monedula») y que solamente se distingue en la particularidad de tener el pico y los pies de un color vivo naranjado, mientras las otras «chaucas» los tienen negros. Dásele el nombre de «crave», en latín «coracias». Tiene cosa de quince pulgadas del pico a la cola, y dos pies de un extremo al otro de las alas, las cuales cuando están plegadas son más largas que la cola. El pico es de figura cónica arqueada; de dos pulgadas. Toda su pluma es de un negro lustroso con ciertos reflejos verdosos y rojizos. Es ave más pequeña que la corneja, pero de una forma más elegante y ágil. Marcha dando saltitos y se advierte en ella las mismas buenas y malas cualidades que en la urraca: se familiariza como ella, aprende a hablar como ella, y es aficionada a transportar, hurtar y esconder cuanto le parece que tiene algún brillo, como dinero, vidrios, piedras de metal, etc. Sus gritos son penetrantes: come de todo: pan, carne, frutas. Las hembras hacen sus nidos sobre las rocas escarpadas y ponen cuatro huevos manchados de un amarillo puerco. El autor de la Ornitología de la Enciclopedia metódica dice, que algunos viajeros le habían asegurado que estas «craves» o grajas de patas naranjadas eran comunes en Tenerife: pero sin duda confundieron una isla con otra, pues aunque lo son en la de la Palma, rara vez se habrán encontrado en la de Tenerife.

GRAMA (Gramen). En francés «chiendent», y «ca-canaria» o «gramen canarium» en latín, por razón de que los perros cuando se sienten malos, buscan esta planta y la comen. Tenemos en nuestras islas las dos especies de gramas, propiamente dichas, esto es, la grama oficial («panicum dactylon») que vulgarmente llamamos «graba» o «pata de gallina»; y la grama de las boticas, que

es el «*triticum repens*» de Lineo. Ambas abundan tanto, que no ha faltado escritor etimologista que afirmase haber tomado estas islas el nombre de «canarias» de ellas. Por lo tocante a la grama oficial: véase el artículo **Greña**. La de las boticas, conocida con el de «grama» sin otro aditamento, echa unas raíces largas, cilíndricas, delgadas, articuladas, blanquizas, algo dulces, que se extienden y profundizan mucho. Sus tallos que brotan de cada articulación, son unas cañas delgadas, de tres o cuatro nudos, guarnecidos de otras tantas hojas, que los ciñen, largas y angostas con puntas, verdes, tiernas en la superficie superior vellosas y en la inferior lampiñas. Sus flores forman unas espigas delgadas, compuestas de otras espiguillas, cuyos cálices son unas cascaritas o glumas de dos ventallas sin aristas, donde se contienen tres estambres con las anteras blancas. La raíz de la grama es aperitiva, refrigerante, diurética, y el ingrediente principal de la tisana ordinaria. Su fruto es un grano larguechillo y rollizo, un poco harinoso. Pertenece a la «triandria diginia».

GRAMINEAS (Gramina). Familia de considerable extensión de plantas, de las cuales serán muy pocas las que no se críen en nuestras islas, al paso que se encuentran algunas especies, que son indígenas y peculiares de ellas: porque sin contar con el «alpiste» o grano de Canarias, que nuestros labradores llaman «triguera», el hijo de Lineo publicó las que reconoció en Tenerife el botánico inglés Francisco Masson, y recomendó como nuevas. El carácter de las plantas gramíneas es tener los tallos o cañas, delgados y nudosos; las hojas alternas, enteras, cumplidas, angostas, puntiagudas, con líneas longitudinales paralelas, que ciñen las cañas por sus bases; las flores pequeñitas en espigas o en manojitos, constando cada una de un cáliz compuesto de escamas pajizas; de glumas o ventallas reputadas por los pétalos, que rematan en rasuras o aristas por lo común; y un ovario con dos punteros plumosos, cuyo fru-

te es un grano harinoso. Cuatro son las nuevas especies de plantas gramíneas canarienses que reconoció Mason: la «*agrostis spicaeformis*», la «*agrostis hirsuta*», la «*aristida gigantea*» y la «*saccharum Tenerife*». La «*agrostis spicaeformis*» tiene la caña de un palmo, recta, lampiña y sencilla; la panoja en forma de espiga estrecha; las glumas de los cálices grandes, ovales, comprimidas, lisas, membranosas por el márgen, de las cuales la exterior es mayor que la otra; las escamillas de la corola, velludas, obtusas, más pequeñas que las del cáliz, con dos aristas, la una nudosa y más larga, inserta en el cáliz. La «*agrostis hirsuta*» es notable, por lo veloso de sus cañas y hojas; así como por las raspas o aristas de las glumas de su corola, que en el extremo están hendidas. Estas aristas están en las espaldas de las glumas, y son pequeñas.—La «*aristida gigantea*» es una planta de cañas o tallos altísimos, lampiños y ramosos, cuyas panojas terminales, difusas y envueltas todas a un lado, tienen un palmo de cumplido, y sus cálices y corolas lampiñas, llevan tres aristas iguales pequeñas.—La «*saccharum Tenerife*», es especie de la caña del azúcar, de la cual se distingue en que tiene el cáliz veloso. Su tallo es de un pie de alto, nudoso, con corta distancia de un nudo a otro; las hojas pequeñas, rectas afeznadas planas y lampiñas; las panojas medianas, cuyas flores llevan las ventallas calicinas ovales, de color de moño de hierro, con pelusilla blanca, y las anteras o borlas, amarillas. De otras plantas gramíneas de nuestro país se hará la respectiva descripción en sus correspondientes artículos.

GRANADILLO (*Hypericum*). Género de plantas y arbustos llamado «corazoncillo» o «hipericon», en castellano, y «millepertuis» en francés. Nuestras islas producen naturalmente distintas especies, siendo la más famosa el hipericon canariense, conocido por nuestro vulgo con el nombre de «almajurada» o «maljurada»: véase esta voz.—Tenemos además el «*hypericum frutescens canariense*», de Pluknet, cuyo tallo principal

suele ser de dos varas de alto, redondo, rollizo, leñoso, de color pardo macilento, ramoso por arriba con gajillos por la mayor parte apareados y un cierto flétito útil entre nudo y nudo, formado por la dilatación del nerviecillo que divide de alto abajo las hojas. Estas van también apareadas y son alanzadas puntiagudas, largas de una pulgada y estrechas por los dos extremos, sin pezón, enteras, lisas de un bello color verde y como acribilladas por unos puntitos transparentes. En los remates de los ramos nacen las flores en forma de espesos ramilletes aparasolados; y consta cada una de un cáliz de cinco puntas; cinco pétalos angostos de un bello amarillo azafranado; gran número de estambres larguchos del mismo color, dispuestos en cinco hacecillos enmarañados; y un ovario con tres pistilos o punteros, cuyo fruto es una caja de figura de corazón, de lo que ha tomado el nombre de «corazoncillo» este arbusto. Estas flores, antes de abrirse, se presentan en forma de unos botoncitos cilíndricos que rematan en punta. Críase en terrenos incultos y montuosos.—Tenemos asimismo el «*hypericum montanum*» de Lineo, cuyo tallo tiene cosa de pie y medio de altura, un poco veloso, cilíndrico sin ramificación; con las hojas apareadas, ovals-oblongas, enteras, nervosas, de un verde claro, acribilladas de punticos, y las flores en ramilletito pequeño y espeso, cuyos cálices tienen los cinco recortes orlados de punticos negros a manera de diente-cillos, que son otras tantas glándulas. Críase en las praderas de Teror en Canaria.—También tenemos el «*hypericum pulchrum*», con tallo de poco más de un pie, recto, cilíndrico, liso, un poco ramoso; hojas alanzadas, que lo abrazan, enteras, lanpiñas, porosas, cuyas venas son un poco rojizas; y flores dispuestas en ramilletitos muy cortos.—Hállase igualmente el «*hypericum hirsutum*», arbusto bajo de tallos delgados, hojas menudas algo vellosas y los pedúnculos de las flores sutiles.—Finalmente, hay en Tenerife abundancia del «*hypericum mexicanum*» de tallos cilíndricos, delgados y escabrosos por las cicatrices que dejan las hojas al caerse. Es-

tas hojas son pequeñas, ovales, obtusas, lisas, apareadas y muy apiñadas en los remates de los gajos; sobre los cuales nacen las flores, dispuestas en ramilletitos, cuyos pedúnculos son también apareados. El granadillo es planta reputada por resolutiva, vulneraria, diurética, vermífuga, anti-histérica y propia para los afectos maníacos, por lo que algunos le han dado el epíteto de «fuga demonum». Pertenece a la «poliadelphia polian-dria».

GRANADO (Malus Punica). Arbol de corta estatura y poca robustez, que se cultiva y prospera en nuestras islas. Sus gajos son delgados, angulosos, de corteza rojiza sembrados de abrojos fuertes. Sus hojas se asemejan un poco a las del olivo, aunque la punta es más corta y el verde claro con mucho lustre, y venas rojizas. Las flores nacen en los encuentros de los ramos, constando cada una de un cáliz campanudo, duro, pulposo, colorado, dividido por su borde en cinco picos a modo de corona; cinco pétalos redondos, extendidos, de color purpúreo; un crecido número de estambres finos, encarnados con las anteras o borlas amarillas, y un ovario que crece hasta hacerse un fruto casi globoso, mayor que una manzana, sirviéndole de corona el cáliz con sus puntas. La cáscara de la granada es densa, dura, correosa, arrugada, quebradiza, de color pálido, tirando a rubicundo, y por dentro amarilla, llena de granos jugosos de color de rosa o de púrpura, transparentes, separados en piñas por medio de unas telecillas de color pajizo. El jugo de estos granos en unas granadas es dulce y en otras agrio, según la casta; pero siempre agradable al paladar. La pepita interior es dura, esquinada, amarga y blanquecina. Estas pepitas, las flores y la cáscara son muy astringentes, propias para curtimiento de cueros y para tinta con caparrosa. El jugo es refrigerante, estomacal, correctivo de la acrimonia de la bilis, de vómitos y diarreas, en jalea o jarabe o sorbete. Es frutal originario de Cartago, por lo que se le dió el renombre de «púnico». Sus flores do-

bles adornan los jardines. Multiplíquese de semillas y, de estacas. Pertenece a la «icosandria monoginia».

GRANITO. Véase Berroqueña.

GREDA. Véase Arcilla.

GREÑA (*Panicum Dactylon*, Lin.). Especie de grama vivaz, que se cría con abundancia en los terrenos húmedos y aguanosos de nuestras islas, de los cuales no se extirpa sin sumo trabajo. Los franceses la llaman «chiendent», y algunos latinos, «gramen canarium», por razón de que los perros, cuando se sienten malos, la buscan y la comen: no faltando etimologistas que afirmen haber tomado nuestras islas el nombre de Canarias de esta yerba. Tenemos dos especies de greña: el «*panicum dactylon*» de Lineo, que llamamos «pata de gallina», en francés «chiendent», «piedde poule»; y el «*panicum viride*» del mismo autor.—La greña pata de gallina echa unas raíces extendidas profundamente y articuladas. Sus tallos son unas cañas lisas, delgadas, un poco recostadas en sus arranques, después rectas, con tres o cuatro nudos, y de tres o cuatro pies de alto; guarnecidas de hojas, que ciñen los nudos a manera de vaina, largas de una cuarta, angostas, puntiagudas, acanaladas, tiernas, verdes, lampiñas, excepto a la entrada de la vaina donde son velludas. En los remates de las cañas brotan las espigas formando unos manojillos, compuestos de cuatro o seis, sin aristas, delgadas, largas, de dos pulgadas, iguales de abajo arriba, verdiblancas, tirando a veces a rojizas, y abiertas a semejanza de una pata de gallina. Cada espiguita consta de una fila de florecitas de tres ventallas o cascarillas calcinales, de las cuales dos son iguales, y la otra muy pequeña; otras dos ventallas, que sirven de pétalos; tres estambres con anteras o borlas larguchas; y un ovario con dos remates plumosos, cuyo fruto es un grano farináseo.—La greña «*panicum viride*» o de espigas verdes, que van ordinariamente de dos en dos, cilíndricas, largas de una pulgada, sin digitaciones y

con aristas, están sobre cañas como de pie y medio de alto, cuyas hojas son más angostas que las de la pata de gallina. Críase en los lindones de los predios. Esta planta tiene iguales virtudes medicinales que la grama vulgar, y aún se llama «grama oficial» en las boticas. Pertenece a la «triandria diginia». Véase **Grama**.

GRILLO (*Gryllus*). Insecto conocido, más pequeño que el escarabajo, de color negro muy lustroso. Tiene dos antenas o cuernecillos sutiles, movibles, del mismo tamaño del cuerpo. La cabeza es grande, redonda, reluciente; los ojos, saltones, de color amarillo; el corpiño, corto, pero ancho; los estuches y alas, algo mayores que el cuerpo, rugosas de color melado, cruzadas una sobre otra. La hembra lleva en el extremo de su cuerpo un punzón duro, de cuyo instrumento se sirve para abrir los hoyos, en donde deposita sus huevos; y tanto ella como el macho tienen hacia la cola dos apéndices o rejos blancos, finos y puntiagudos. Las patas posteriores son mayores y más velludas que las otras, además de estar dotadas de resortes para saltar. Hay algunos grillos que son amarillos con pintas rojas. Alójanse no sólo en los sembrados de los campos, sino en las habitaciones de los pueblos, donde buscan las grietas y los escondrijos abrigados. Cantan toda la noche, especialmente en las temporadas de calor; y su canto, sin embargo de ser continuo, triste, chillón, penetrante y monótono, no deja de ser agradable para algunas personas en España y en Africa, donde los encierran en jaulitas de alambre: no faltando gentes tan necias que crean ser venturosa la casa en donde hay grillos. No está todavía bastante averiguado en qué consiste el fuerte canto de este insecto: unos han dicho que es un ruido que hacen con las alas; otros, que nacen de la contracción y dilatación de una membrana que tiene bajo las alas; otros, que es una frotación sonora de su corpiño; y otros, en fin, que proviene de un órgano muy especial que encierra en la capacidad de su vientre. En la materia médica se miran los grillos como un diurético menos arriesgado que las

cantáridas, para cuyo uso se ponen a secar al horno en un vaso cubierto, y reducidos a polvos, se toman con el agua de perejil en dosis de doce granos, o de un escrúpulo.

GRILLO-TALPA (*Grillus-Talpa Pebidus Anticis Palmatis*), llamado vulgarmente en Canaria «madre de agua», y en francés «courtille» o «courtilliere». Es un insecto del largo de un dedo y de color pardo oscuro veloso, parecido algún tanto al grillo, sin que se equivoque con él. Su cabeza es pequeña, cumplida, con dos antenas delgadas, y otras dos anténulas o cuernecillos compuestos de tres porciones. A la raíz de las antenas tiene dos grandes ojos negros, brillantes, y entre ellos otros tres chiquillos, amarillentos. Su corpiño forma como una coraza aovada. Los estuches que cubren las alas son cortos, rayados de nerviecillos oscuros. Tiene las alas muy replegadas, más largas que el cuerpo y terminadas en punta. Sus patas anteriores son gruesas, chatas en el extremo, con una como mano de cinco dedos. Las cuatro piernas son mayores, armadas de espigas o garras encorvadas. El vientre es abultado, blando, y acaba en dos apéndices o rejos sutiles. Este insecto busca los sitios húmedos y vive hajo de la tierra para salir de noche. Marcha con lentitud, pero sabe saltar como la langosta. Canta y chilla con fuerza a manera del grillo, y excava la tierra con las patas como el topo, de donde le viene el nombre de «grillo-talpa». Es muy nocivo a los jardines por el daño que hace a las plantas. Sus picadas causan inflamación. Forman su nido de barro, en figura de un huevo de gallina, y desovan dentro abundantemente.

GRUTA. Véase. Cueva.

GUALDA (*Reseda Luteola*, Lin.). Planta que se cría naturalmente en algunos campos de nuestras islas y que es muy digna de estimación por el uso que de ella se hace para el mejor tinte amarillo. Sus tallos son rectos, acanalados, ramosos, lampiños, de tres o cuatro pies de

altura; las hojas, numerosas, esparcidas, largas, angostas, alanzadas con punta obtusa, suaves, llanas, lisas, ondeadas por el contorno; las flores pequeñas, amarillas, dispuestas en espigas cumplidas, constando cada una de un cáliz permanente de una pieza de tres recortes cóncavos y agudos; muchos pétalos desiguales; de once a quince estambres pequeños, y un ovario con tres estilos o punteros, cuyo fruto es una cajilla o vaya llena de simientes negras arriñonadas.—En algunos huertos y macetas se cultiva también la gualda olorosa, «reseda odorífera», que los franceses llaman «vanille», y usan para dar un grato olor a sus pomadas y polvos de cabeza. Las florecitas de esta especie, dispuestas en ramilletes, son blanquecinas, y las anteras y borlas de los estambres, de color de ladrillo. La gualda pertenece a la «dodecandria triginia».

GUAYABO (Guájava, Tourn.) (*Psidium*, Lin.). Arbol pomífero y vistoso, de corta estatura, originario de las Indias, que se cultiva en Canaria, Tenerife y La Palma. Su tronco y gajos se ven revestidos de una corteza tersa, que tira a color amarillo, y que muda todos los meses. Sus hojas son de un bello verde, ovales en punta, rayadas y orladas de dientes. Sus flores constan de un cáliz campanudo de cinco puntas; cinco pétalos blancos casi redondos y extendidos; un crecido número de estambres, y un ovario que crece hasta formarse un fruto a manera de un huevo, un poco esférico, cuya cáscara es amarilla, lisa, lustrosa y tierna, coronada del cáliz, y su pulpa de un encarnado blanquecino, con muchas granillas duras, chatas, lúbricas, de color pálido. Es fruta de una dulzura acerba agradable y sabor resinoso, bien que para que guste, es necesario acostumbrarse a comérla. Su conserva o mermelada se estima por tener la misma virtud astringente de la carne de membrillo. Pertenece a la «icosandria monoginia».

GAUIDIN (*) (*Convolvulus Fruticosus*, Floridus, *Canariensis*, Lin.). Arbusto de dos o tres varas de alto,

indígena y peculiar de nuestras islas. Críase naturalmente en algunos matorrales de tierras incultas en Canaria, La Palma y Tenerife, entre los cardones y otros vegetales silvestres. Sus tallos son rollizos, lampiños, leñosos, de corteza pardusca, con ramos apareados. Las hojas, que nacen apiñadas y luego se van separando, son alternas, lineares, largas de cinco pulgadas, angostas, enteras, blandas, un poco vellosas, de un verde blanquecino, con una raya nervosa de alto abajo, que sirve de pezón con la parte más delgada de su base. Las flores se presentan en los remates de las varas, dispuestas en grandes ramilletes en esta forma; del pedúnculo común salen alternos otros pedunculillos largos, y sobre cada uno de ellos brota una flor; y del encuentro de esta flor y su pedúnculo, otra flor con otro pedúnculo; y de este pedúnculo y esta flor, otra y otra, etc. Cada flor consta de un cáliz vellosa de cinco puntas; dos de ellas más adentro que las otras tres; una corola campanuda, blanca, un poco plegada con cinco ángulos obtusos en el borde y cinco fajas afelpadas por la parte exterior, que desde el cáliz van a terminar a los dichos ángulos; cinco estambres, cuyas borlas o anteras son aovadas, surcadas y amarillas, y un ovario casi esférico con un puntero que remata en dos filamentos. Su fruto es una cajilla con semillas, envueltas en cáliz. La raíz y la madera del guaidín (o «guaibín», o «guaidil», como pronuncian otros), es blanquizca, a diferencia de la «leñanoel» o «palo de rosa», arbusto de su mismo género, que es rojizo, pero a pesar de esta diferencia y de no tener el guaidín todo aquel buen olor y materia resinosa de la leñanoel, se han solido confundir en el comercio ambos arbustos, con des- crédito de este ramo. Pertenece a la «pentandria monoginia».

GUIJARRO. Véase Callao.

GUINCHO (*Larus Cinereus*, Briss.). Ave marítima del mismo género de la gaviota, y no de tanta corpulencia. Los franceses la llaman «mouette». El color ce-

niciento domina en su plumaje. Tiene cosa de diez y seis pulgadas de largo y tres pies de vuelo, cuyas alas recogidas pasan de la cola. El pico es de color aceituado, como también los pies y la membrana de sus dedos. Las uñas son grandes, negras, y a propósito para agarrar los peces, que coge sumergiéndose en el agua. Anida en las rocas y es muy chillona.

GUINDO (*Cerasus Sativa*, Fructu Aquoso Rotundo Nigro Suavissimo, Duham.). Arbol frutal de mediana estatura, especie de cerezo, o una variedad de él. Florece temprano. En Castilla el fruto de cutis encarnado, pulpa blanquecina y jugo agriesillo es el que llaman «guinda», a diferencia del fruto de cutis negro y de jugo dulce y purpúreo, que llaman «cereza». Lo contrario se verifica en nuestras islas, pues este último es el que llamamos «cereza», y el otro «guinda», como sucede en París, y provincias del centro de la Francia. El tronco del guindo es poco robusto; sus ramas frágiles; su corteza pardusca; sus hojas, alanzadas, puntiagudas, dentadas con dienteillos desiguales, lampiñas, de un verde oscuro, de casi tres pulgadas de largo y dos de ancho, sobre un pezón cumplido de color castaño. Sus bellas flores blancas constan de un caliz rójizo de cinco puntas agudas; cinco pétalos grandes, redondos, cóncavos; veinte estambres blanquizcos con anteras amarillas, y un ovario de que se forma la guinda, globosa, negra, lustrosa, llena de jugo dulce, vinoso, purpúreo, sobre un pedúnculo muy largo, con hueso redondo, blanquecino, durísimo, que encierra una pepita un poco amarga. Estas guindas nacen gemelas, esto es, de dos en dos. Vulgarmente las llaman «merises» en Francia, y se hacen con ellas las más famosas «rataffas»; y el otro licor que los alemanes apellidan «Kirsch-Wasser», fermentándolas con azúcar, y luego destilándolas. La casta de guindas, que decimos «arrafales», son mayores, más recias, de pulpa fibrosa, de figura de corazón con una ranura a lo largo, cutis muy lustroso, un encarnado oscuro por el lado del sol,

de un jugo menos purpúreo, pero de un sabor más apacible. Las guindas crudas o pasadas, o en dulce, son un grato alimento; y la madera de este árbol muy estimada de los ebanistas para sus embutidos. Aquel árbol de montaña, que llamamos «jinja» o «jija», es una especie de guindo silvestre. Pertenece a la «icosandria monoginia». Véase *Jinja*.

GUISANTE. Véase *Arveja*.

GUISANTE DE OLOR. Véase *Conejos de la Reina*.

GUIRRE (Vultur). Nombre provincial con que es conocido en nuestras islas el «buitre». Ave de rapiña mayor que el águila, y naturalmente pesada. Haré la descripción del individuo que he tenido presente. Lleva el tronco del cuerpo horizontal a la tierra; el cuello erguido; el hocico como el del pavo, cubierto de una membrana de color de azafrán, sin pluma; el pico, negro, fuerte, largo, corvo hacia la punta sobre la mandíbula inferior; los ojos, grandes; las piernas y pies cortos, de color rojizo, con uñas negras, en el pecho una corta membrana, amarilla, desnuda también del plumaje; las alas largas, de más de siete palmos, vestidos de plumas blanquecinas, y de cañones negros, gruesos y duros: la cola pequeña con ocho plumas parduscas; la espalda manchada de negro, blanco y castaño; el pecho y vientre, blancos, con pintas amarillentas, cuyas plumas son delgadas, suaves y finas. El guirre, como la avutarda, toma el vuelo con mucha dificultad, pues le cuesta hacer para levantarse, tres o cuatro esfuerzos. Fabrica su nido en los parajes más solitarios y encumbrados, y sólo pone uno o dos huevos. Es ave de carácter feroz, voraz, pero tan vil que no acomete a lo que tiene vida, sino a falta de carnes mortuorias, en que se ceba, despedazando hasta los huesos de los cadáveres. La corrupción y la infección lejos de disgustarle parece su mejor atractivo. Se juntan muchos para embestir la presa a modo de asesinos y ladrones, por lo que más bien puede llamarse ave carnívoras.

que de rapiña. Tshala siempre un mal olor. En otros países se aprovecha su piel, por ser tan recia como la de un cabritillo. Su grasa se ha tenido por eficaz contra las dolencias de nervios. Los cañones negros de las alas sirven para escribir. En fin, el nombre «gurre», común en nuestras islas es sin duda una corrupción de «buitre», que pronunciada primeramente por algunos, «guitre», degeneró después en «gurre».

GUSANOS (Vermes). Animalillos blandos, de figura rolliza o chata, sin huesos, ni vértebras, que se arrastran sin pies, o con unas patitas sin articulaciones, que no están sujetos a transformaciones como las orugas, que son ovíparos como ellas, y tienen además la propiedad de reparar la pérdida de algunas partes de sus cuerpos, y en algunas especies, la de formarse dos individuos de uno solo, después de partido de alto abajo. De todas las clases de vivientes no hay ninguna más numerosa que la de los gusanos. Ellos están sembrados por toda la naturaleza; en la tierra, en el agua, en los licoros, en el cuerpo humano, en los brutos, en las aves, en las plantas, en las frutas, en las maderas... Vulgarmente les damos el nombre de «bichos», y aunque a este nombre va unida no sé qué idea de vileza, no dejan de merecer por cierto la atención del naturalista, cuya imaginación se queda atónita al considerar su número casi infinito, su organización, su multiplicación, sus formas, sus facultades. Los gusanos se dividen ordinariamente en cinco clases: 1.ª «Gusanos infusorios», que se registran en algunos licores con el microscopio.—2.ª «Gusanos intestinos» o lombrices.—3.ª «Gusanos moles» de las aguas.—4.ª «Gusanos testáceos» o mariscos de concha.—5.ª «Gusanos zoófitos» que se fabrican celdillas calcáreas, o córneas, o correosas, o fibrosas, como los corales, madrêporas, esponjas, etc. Entre estas clases de gusanos o bichos, hay muchas que nos son nocivas y muy incómodas; al paso que hay otras de conocida utilidad, como los mariscos, las cochinitas y las lombrices de tierra, recomendadas en medicina.

GUSANO LUMINOSO (*Lampiris-Noctiluca*). Especie de bicho, llamado «luciérnaga» en castellano, que con particularidad se encuentra en los montes y castaños de la isla de la Palma. Es delgado, colorado, y de una pulgada de cumplido. Allí le dan el nombre de «fuego salvaje» a causa de la luz, como de una brasa, que despidе de su cuerpo por las noches, nacida sin duda de cierto humor fosfórico, de que suele dejar el rastro por el suelo, cuando camina. También en nuestros mares se ven centellear las luces de algunos gusanillos, que multiplicados prodigiosa y extraordinariamente en marzo de 1761, dieron, durante algunas noches, el espectáculo terrible para unos, y para otros agradable, de presentar toda la ribera de la banda del norte de Tenerife, como si ardieran sus aguas en las llamas más vivas. En la isla del Hierro se observan con alguna frecuencia, por las noches, a manera de fuegos fatuos, las iluminaciones de estos gusanos fosfóricos, cuyos puntos brillantes, tomados con un dedo, parecen globecitos de azogue muy resplandeciente.

GUSANO DE SEDA (*Bombix*), o más bien «oruga», originaria de la China, y connaturalizada en nuestras principales islas, en las cuales se cria con la hoja del morol. Hay gusanos de seda blancos, y también los hay negros. La que nos dan estos preciosos insectos, pudiera tener mayor lustre, finura y limpieza, si hubiera otro esmero en hilarla, y otra disposición en los tornos, y demás preparativos. Es inútil hacer aquí la descripción de una oruga que todos conocen; la de sus cuatro mudas, su modo de construir el capullo, cómo dentro de él se reducen a ninfas, o crisálidas, cómo vuelven a salir luego en figura de mariposas de ambos sexos, y cómo se reproducen por medio de huevecillos del tamaño de granos de mostaza, fomentados con cualquiera calor al empezar la primavera. ¡Ojalá que nuestros paisanos, conociendo bien el rico ramo de comercio y de industria que les está ofreciendo la seda en la temperie benigna de estas islas, se aplicasen con el debido ar-

dor a la cría de los gusanos y al plantío de los morales! Todavía en la Palma, donde esta cría y las manufacturas de seda más se han adelantado, no llega su cosecha anual a diez mil libras. En Canaria se principió la cría de seda a mediados del siglo XVI; y ya en 1563, se pagaba su diezmo, que el Cabildo Eclesiástico cedió por seis años a un tal Juan de Mendiola, tejedor, quien ofrecía fabricar terciopelos, rasos y tafetanes, estableciendo sus telares en la ciudad de la misma isla.

GUSANOS TESTACEOS (Vermes Tubulati). Especie de marisco, que se multiplica sobre las peñas de nuestras costas marítimas en figura de canutillos blancos, delgados, larguchos de igual diámetro, brillantes, de calidad de concha; los cuales entretejidos, conglutinados, enroscados y revueltos unos con otros, presentan unos grupos de calebrillas rollizas, o unos como caños, de órgano si son rectos, o unos menudos de tripas entrelazadas. Críanse pegados a las rocas, y como sus boquillas son afiladas y cortantes de modo que ofenden los pies de los que los pisan, los suelen llamar los muchachos arranca-bocados. También se crían sobre las almejas, orejas de mar, etc. El animalillo, que forma y habita dentro de estos tubos, tiene una cabecita cumplida, los ojos en las extremidades de los cuernecillos como el caracol, y en el medio de ellos la boca. Hay varias especies de este género de gusanos.

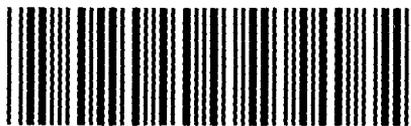
GUSARAPO (Vermis Aquaticus). Especie de gusano con la singularidad de tener siempre dentro del agua la cabeza y la cola, y lo demás del cuerpo sobre la tierra, por lo que no le acomoda sino las orillas de las aguas rebalsadas. Consta su cuerpo de once anillos, esféricos, ensartados unos con otros como las cuentas de un rosario. Tiénelo casi siempre doblado a modo de un sifón desigual; y lo primero que mueve, cuando marcha, es el codo del medio, pues aunque adornado de unas patitas muy pequeñas, las lleva por la espalda, sobre la cual está continuamente echado, con la bo-

quilla hacia arriba; pero si se halla sumergido del todo, entonces se estira, y nada como los demás gusanos, agi-
tándose compasadamente a un lado y otro.—Hay otro
gusano, también acuátil, de siete u ocho líneas, con
una cola más larga que su cuerpo, la cual es como el
estuche de otra mayor y replegada, que sirviéndole de
conducto de respiración, la levanta hasta la superficie
del agua, para tomar el aire, aunque se halle sepultado
el animalillo a cinco pulgadas bajo de ella.

FIN DE LA PRIMERA PARTE



BIBL.UNIV.-LAS PALMAS DE GRAN CANARIA



455116

BIG 502(038) VIE dic

