

LAS CACTACEAS UTILES.

La familia de las Cactáceas encierra un gran número de especies, casi todas originarias de la América; abundan, principalmente en Texas, México y California, pero se encuentran representantes hasta el 49° de latitud Norte, y en el Sur hasta la Patagonia.

Son plantas carnosas, algunas veces leñosas, de tallo simple ó ramificado, cilíndrico ó anguloso, provisto de costillas ó pezones, plano ó alado, continuo ó articulado, alargado ó globuloso, de corteza ordinariamente verde. Las hojas son generalmente nulas; existen algunas veces al estado rudimentario, pero rara vez son perfectas.

Por la extravagancia de sus formas y la belleza de sus flores, las Cactáceas ocupan un lugar preferente en las colecciones hortícolas; para algunos aficionados el cultivo de estas plantas ha sido otras veces una verdadera pasión.

Ciertas especies son bien conocidas por sus usos, como la *Opuntia Ficus-indica*, Mill., que en la región mediterránea produce el fruto tan abundantemente consumido bajo el nombre de Higo de Berbería, y la *O. coccinellifera*, Mill., que se cultiva para la producción de la cochinilla.

Existen, sin embargo, otras especies que en ciertos casos pueden prestar algunos servicios.

Como se sabe, las Cactáceas son de un cultivo demasiado fácil; crecen en los terrenos más áridos, con la condición de que encuentren una suma de calor suficiente en el medio donde están colocadas.

Debido á sus tallos carnosos resisten la más larga sequedad sin sufrir, y pueden prosperar en donde otras plantas apenas podrían vivir. Si añadimos á esto que se les puede multiplicar con la mayor facilidad, pues basta desprender un artículo de Opuncia, por ejemplo, y colocarlo en el suelo para que enraíce si encuentra una poca de humedad, se comprende desde luego lo que hay que esperar de plantas que poseen semejantes cualidades.

El fruto de las Cactáceas es, en general, ácido y agradable al gusto; se podría hacer una larga lista de especies que los producen comestibles, pero como dice A. P. De Candolle (*Revue de la famille des Cactées*, p. 19): "Bien que todas sean inocentes, presentan diferencias notables en cuanto á la bondad de su sabor."

En esta nota no hablaremos más que de especies que tengan algún mérito, y cuyo cultivo pueda ser intentado en nuestras posiciones africanas, donde algunas de ellas podrían reemplazar probablemente á la *Opuntia Ficus-indica* como produciendo frutos de calidad superior; otras, como ciertas Opuncias de tallos casi inermes, darían al ganado un alimento supletorio en los períodos de sequedad, durante los cuales falta el forraje: ciertas especies son así utilizadas en América, y se sabe que en Algeria los caballos, los camellos y las mulas comen algunas veces los tallos de la *Opuntia Ficus-indica*, á pesar de las espinas de que están cubiertos.

Hemos tomado un gran número de datos en la relación de los Sres. Bigelow y Engelman, acerca de la *parte botánica de las expediciones hechas para la creación del camino de fierro del Mississipi al Océano Pacífico*; las *notas de la Flora económica texano-mexicana* por el Dr. Havard, y en una *nota acerca de los productos alimenticios de la América del Norte* publicada en los *Informes del Departamento de Agricultura de Washington*.

LAS OPUNCIAS Ó RAQUETAS.

Las Opuncias son arbustos carnosos de tallo formado de artículos globulosos, cilíndricos ó planos, llevando tubérculos provistos de areolas que encierran aguijones, los unos finos, pa-

recidos á pelos, los otros vigorosos. Las hojas son cilíndricas y fugaces. Las flores son grandes, rotáceas, generalmente amarillas: duran muchos días.

A este género pertenece la especie que produce el Higo de Berbería, *Opuntia Ficus-indica*, Mill. Esta planta, que es originaria de la América Central, y que llega al Norte hasta la Florida, se ha naturalizado en el Norte de África, en Italia, en Sicilia, en el Cabo de Buena Esperanza y en Australia. Su fruto es consumido en inmensa cantidad y forma la base de la alimentación del pueblo en ciertas regiones. "Se pretende que fué introducido á España cuando el descubrimiento del Nuevo Mundo, y que de allí se ha esparcido en el Tirol, en la Dalmacia, en casi toda la Italia meridional y la Sicilia, donde crece al estado salvaje. Los terrenos que habían sido cubiertos por las lavas del monte Etna y del Vesubio, han sido más tarde fecundados por medio de plantíos de Opuncias, perteneciendo á este grupo. Sus raíces, insinuándose en la lava fundida, llegaron á desagregarla por medio de las lluvias; los detritus, los artículos muertos, descomponiéndose, han producido un excelente humus y han hecho de estos terrenos, antes incultos, los más ricos prados para el cultivo de la viña." (Labbouret, *Monographie de la famille des Cactées*).

Otra especie igualmente cultivada en la región mediterránea es la *Opuntia tuna*, Mill.: sus frutos son, se dice, más voluminosos y superiores en calidad al Higo de Berbería ordinario.

Bajo el nombre español de tunas, los indios del Nuevo Mundo, del Arizona, de la California y del Utah, buscan los frutos de las *Opuntia Engelmanni*, Salm.; *vulgaris*, Harv.; *camanchica*, Engelm. et Bigel; *Rafinesquii*, Engelm., etc. Estos frutos se ponen á secar en gran cantidad para consumirlos durante el invierno. Son bastante gruesos, de un color rojo brillante ó purpúreo, de un sabor dulce ligeramente acidulado; su piel está cubierta de pequeñas borlas de espinas, que los indios desprenden raspando con un puñado de hierba. Para evitar el espinarse al cortar los frutos, los apaches se sirven de ganchos de madera.

Los Pawnes y los Papayos los secan antes de su madurez, y se sirven en seguida cociéndolos con carne ú otros alimentos.

El fruto fresco, no maduro, puede también cocerse: entonces es muy incitante, nutritivo y con un sabor casi idéntico al de la manzana.

Ciertos indios cuecen las pencas de las Opuncias en la ceniza caliente; las espinas se destruyen de esta manera y la carne que está bajo la piel toma un sabor dulce y se hace succulenta: el hambre los obliga con frecuencia á servirse de este alimento.

La *Opuntia cymochila*, Engelm. et Bigel, de las llanuras de Camanche, da, según parece, un fruto de tres á cuatro centímetros de largo, purpúreo, pulposo, dulce y comestible.

Los tallos de la *Opuntia Engelmanni*, Salm., especie que abunda en el Sur y Oeste de Texas, se recogen para alimentar el ganado; se les desembaraza primeramente de las espinas que los cubren, haciéndolos tostar ligeramente á fuego vivo; el agua que contienen en abundancia calma á los animales los sufrimientos que tendrían que soportar en la estación seca. Durante los tres ó cuatro meses del invierno, abajo del Río Grande, los borregos no tienen frecuentemente otro alimento que los tallos del nopal. Cada día el pastor corta con hacha la cantidad necesaria para el día.

Estos tallos se emplean también para clarificar el agua: se extrae la pulpa, que puesta en dicho líquido, como la clara de huevo, arrastra al fondo todas las impurezas que tiene en suspensión.

Cortados en rebanadas, cocidos en agua salada, sazonados con huevos y chile, estos mismos tallos constituyen un bocado agradable.

Un cierto número de especies de Opuncias, de tallos casi inermes, servirían sin duda, como

la *O. Engelmanni*, para la nutrición del ganado. Podrían hacerse experiencias interesantes sobre este particular.

La *Opuntia coccinellifera*, Mill., sobre la cual vive el parásito de la cochinilla, se cultiva para obtener la producción de la hermosa materia colorante roja que lleva este nombre.

Esta especie es originaria de México; cuando los españoles poseían este país, conservaban con mucho celo el monopolio del producto de esta planta preciosa; un francés, Thierry de Menouville, fué quien, con peligro de su vida, llegó á procurarse dos pies de nopal de cochinilla y llegó á introducir su cultivo en Santo Domingo. (Thierry de Menouville, *Culture du Nopal et de la cochenille dans les colonies françaises*. París, 1787.)

La *Opuntia coccinellifera* se cultiva también en las islas Canarias y en Algeria.

Otras muchas Opuncias pueden también nutrir á la cochinilla, sobre todo las *O. tuna*, Mill.; *Hernandezii*, D. C.; *Ficus-indica*, Mill.; *Dilleni*, Haw., etc. La *Opuntia coccinellifera* es preferida, por ser casi inerme.

Ciertas especies de Raquetas muy espinosas, son propias para formar cercados protectorios; las *O. Ficus-indica*, Mill.; *maxima*, Mill., y *spinosissima*, Mill., se cuentan en este número.

En fin, como lo hacen notar los Sres. Naudin y Mueller en el *Manuel de l'acclimiteur*, estas plantas por su textura carnosa no dan pábulo al fuego; por lo mismo, líneas de nopales que dividiesen las selvas en compartimentos, serían otros tantos obstáculos opuestos á la propagación de los incendios.

LOS CEREUS Ó CIRIOS.

Este género encierra un gran número de especies de frutos comestibles, entre los cuales citaremos sobre todo:

El *Cereus stramineus*, Engelm. (Cacto fresa), que crece en abundancia en el Oeste de Pecos, y con más rareza en el Sudeste de Texas.

El fruto maduro es rojo, de cinco centímetros de largo y tres de espesor; su piel está armada de uno que otro aguijón, y se monda para comerlo. Por su sabor se cree igual ó superior á la mejor fresa. Los granos, que son muy pequeños, están ocultos en la pulpa.

Los frutos en buen estado de madurez son siempre bastante raros; los insectos son tan ávidos, que los comen antes de que hayan adquirido su completo desarrollo.

El *Cereus dubius*, Engelm., y el *C. enneacanthus*, Engelm. Estas dos especies son próximas de la precedente; crecen en la parte inferior del Paso, abajo del Río Grande. Su fruto es igualmente comestible: varía de grueso y de calidad.

El *Cereus dasycanthus*, Engelm., crece en la vecindad del Paso. Su fruto es casi globuloso, de cerca de tres centímetros de diámetro, verde ó verdoso purpúreo. Cuando está bien maduro es de un sabor delicioso. Recuerda mucho la grosella de cola.

El *Cereus triglochidiatus*, Engelm. Crece al Este de Pecos. Según el mayor Brooks, los frutos de esta especie serían comestibles.

El *Cereus polyacanthus*, Engelm. Sus frutos, llamados Pitahayas por los mexicanos, son comestibles.

El *Cereus giganteus*, Engelm. Ciertamente es la planta más notable de la familia de las Cactáceas. Crece en los lugares áridos de la Arizona, desde Cactus Pass, hasta una distancia de 7 á 8 kilómetros de la embocadura del Río William, en el Colorado. Es el *Cereus* que avanza más al Norte; se le encuentra hasta los 34° de latitud.

M. Jules Marcou ha publicado en el *Journal de la Société nationale d'horticulture*, 1869, pág. 676, una nota muy interesante sobre esta planta; extractamos los pasajes siguientes:

“Nada más extraño que este árbol tan diferente de todas las demás esencias leñosas conocidas. No forma lo que se puede llamar selvas, porque no se le ve sino aislado ó en grupos de dos ó tres individuos, y nunca se perciben arriba de sesenta á ochenta en toda la extensión del terreno que se puede abrazar de un golpe de vista; pero como fuera de los álamos, *Populus monilifera*, y de algunos raros ejemplares de la *Algarobia glandulosa* y del *Strombocarpus pubescens*, que crecen sobre los mismos bordes del río en donde sólo corre el agua, en la superficie no se perciben absolutamente otros árboles que estos *Cereus giganteus*, se puede decir que está uno en realidad en una selva de estos Cactus gigantes; selva de un nuevo género, es cierto, que cambia todas nuestras ideas ordinarias, al mismo tiempo que da al paisaje el aspecto más inesperado y que no carece de cierta solemnidad; en efecto, se diría que eran monolitos ó columnas verdes, ó bien gigantescos candelabros plantados en las rocas sin ninguna especie de suelo vegetal. Por todas partes rocas desnudas, calcinadas por calores tórridos; aquí y allí algunos matorrales espinosos de la *Fouquiera splendens* y la infecta planta creosotada, *Larrea mexicana*; después uno de estos *Cereus giganteus*, se yergue repentinamente á alturas de 7.9 y 12 metros. El diámetro en la base es siempre más pequeño que hacia el medio del árbol, donde llega á 50 centímetros. Las raíces son pivotantes y muy fuertes y deben extenderse á grandes profundidades por pequeñas ramificaciones, porque en este país hay frecuentemente trombas y tempestades de las más violentas, y sin embargo no he visto un solo ejemplo de uno de estos Cactus muerto ó vivo que haya sido derribado. Los soldados de nuestra escolta trataron de echar por tierra uno que no tenía más que diez y ocho pies de altura y que se encontraba al lado de uno de nuestros campamentos; mas no lo consiguieron sino después de grandes esfuerzos de veinticinco á treinta hombres. Sin embargo, la primera impresión cuando se les ve aislados con su base delgada, es que un hombre podría derribarlos con el pie.

“Durante los tres ó cuatro primeros años solamente, el *Cereus giganteus* tiene una forma globulosa; después se alarga engrosando gradualmente de la base hacia el vértice, que se termina como una media esfera ó casquete añadida sobre un cono invertido. Esta forma alargada se conserva hasta que el *Cereus* florece, lo que tiene lugar luego que alcanza una altura de diez pies ingleses (más de tres metros). Entonces, el diámetro de la parte del vértice que ha sido el más grande hasta esa época, va disminuyendo, y este árbol singular se presenta bajo la forma de un inmenso puro con costillas, cuyo medio está hinchado, y cuyas dos extremidades se terminan en puntas arredondadas; el todo está cubierto de haces de púas ó espinas muy agudas. Aunque estas espinas sean muy persistentes, con la edad caen cerca de la base, y algunas veces en los ejemplares viejos y gruesos, los seis ú ocho primeros pies del tallo, á partir del suelo, están totalmente desprovistos de ellas. Las costillas, cuyo número va aumentando desde la base, que tiene generalmente una docena, hasta una altura de cinco ó seis pies, donde se cuentan hasta veinte, no se borran jamás enteramente aun en la misma base. Cuando el *Cereus* perece y que su parte carnosa ha desaparecido, no queda más que el esqueleto formado por las costillas, que se presentan como largas varillas rectas, siendo de madera de consistencia muy dura, y que los indios cortan para servirse como picas en la cosecha de los frutos de este vegetal.

“Los brazos son muy raros; cuando existen hay tres ó cuatro, y por excepción seis ú ocho; comienzan á una altura de tres metros sobre la base. Estos brazos se parecen á los de un candelabro, como si fuesen atornillados al árbol, y á su vez no tienen ramos; no es sino un solo tallo advenedizo sin nueva bifurcación.

“Los jóvenes *Cereus giganteus* son muy raros; esto depende de muchas causas: primero, la

cosechade los frutos de que son muy ávidos los indios, y segundo, los pájaros que se comen los granos.

“El *Cereus giganteus* parece temer la vecindad del agua; en el valle de Bill William river no se le encuentra jamás cerca del lecho del río, ni en los puntos rocallosos donde el río reaparece y corre todo el año; en la proximidad de la embocadura del Bill William, en el Colorado, llega á ser más y más raro, y á 8 kilómetros de dicha embocadura no se percibe ni un solo ejemplar. Parece que es lo mismo en el valle del Río Gila.

“El *Cereus giganteus* no se eleva mucho arriba del nivel del mar, y en todas las montañas de la región donde se encuentra, no pasa de 2000 pies ingleses (630 metros) arriba del nivel del mar bermejo. En fin, el clima de todo el país donde se le encuentra es de los más calientes y de los más secos sobre todo: no llueve sino muy rara vez en los valles de Bill William Fork y del Río Gila. La media anual de la temperatura de la región es de $+16^{\circ}$ cent. Durante el mes de Enero, el frío es bastante vivo, y el termómetro desciende en la noche hasta el 0 y -1° cent., es decir, que hiela, sobre todo en el valle de Bill William Fork; pero como la humedad falta casi completamente, la helada no mata al *Cereus giganteus*. El calor durante los meses de Julio y Agosto es excesivo, y es necesario ir hasta los valles de la Arabia Petrea en Asia, para encontrar medias mensuales semejantes á las que hay en el fuerte Yuma y en Pimos, media que se eleva hasta $+27^{\circ}\frac{1}{2}$ cent. en el mes de Julio.”

Los mexicanos llaman á este árbol *Suwarrow*, los indios *Harsee*. Sus flores son de 7 á 8 centímetros de largo, de un blanco amarillo. El fruto que lleva el nombre vulgar de *Pitahaya*, así como los de otros muchos *Cereus*, tiene la forma de una pera; es de un color amarillo verdoso y está armado de algunos aguijones esparcidos en su superficie, los cuales se desprenden por sí solos en la madurez.

Estos frutos nacen sobre las partes más elevadas de la planta; cuando están maduros, caen, se aplastan en el suelo y son impropios para el uso. Para cosecharlos en buen estado, los indios se sirven de una larga pica á la extremidad de la cual fijan una pequeña horquilla.

La pulpa del fruto es de un bello color rojo y muy agradable al gusto; encierra un gran número de pequeños granos negros que recuerdan los del higo.

Los indios del Arizona, Sonora, y de las partes meridionales de la California, consideran este fruto como uno de los mejores entre los que poseen, y mientras pueden obtenerlos no quieren otros. Se conservan para el invierno haciéndoles secar. Se ponen también en vasijas de barro en las cuales se mantienen frescos, resguardándolos del aire; por este medio conservan sus cualidades durante mucho tiempo.

De la pulpa se extrae un jarabe moreno claro, que se vende en cántaros de la capacidad de un galón. Los indios Papayos fabrican mucho de este jarabe que los mexicanos llaman *Sistor*.

Los indios Pimos del río Gila preparan cada año con este fruto una bebida llamada *Tiswein* por los mexicanos. Se sirven para esto de la pulpa fresca ó del jarabe que ponen en vasijas de barro con cierta cantidad de agua y que hacen fermentar exponiéndola durante algún tiempo al sol. Esta bebida es muy embriagante y tiene el sabor de la cerveza agria. Sus efectos estimulantes no se hacen sentir sino después de algún tiempo de haberla tomado.

Todos los años los indios celebran con una fiesta la época en la cual esta bebida está dispuesta para el consumo.

El jugo de las partes carnosas del árbol es amargo. El *Cereus Thurberi*, Engelm., llamado vulgarmente *Pitahaya* por los mexicanos, crece en la región habitada por los indios Papayos en los límites del Arizona y Sonora, donde reemplaza el Cacto gigante, que crece más al Norte.

Esta planta llega á una altura de 5 á 6 metros y de 15 á 20 centímetros de diámetro.

Da dos cosechas de fruto cada año.

El fruto tiene el grueso y la forma de un huevo; está cubierto de numerosas y largas espinas negras. En la madurez se colora en rojo y las espinas caen, se abre por grietas y muestra una pulpa succulenta de un bello rojo, en la cual están sumergidos pequeños granos negros.

Según M. Schott, este fruto es el principal alimento de los indios Papayos. Es más grueso, más dulce y succulento que el del *Cereus giganteus*. El color de la pulpa es también de un rojo más brillante. Por lo demás, se emplea en los mismos usos domésticos que este último.

Los indios Papayos llevan al mercado vasijas de barro llenas de jarabe ó conservas hechas con el fruto de esta especie de *Cereus*; cubren aquellas con una gruesa capa de lodo, quedando así menos expuestas á ser quebradas, á la vez que el contenido se conserva en buen estado de frescura, pues dichas vasijas son muy porosas.

Este fruto se consume en cantidad considerable y es nutritivo.

Para hacer el vino ó el jarabe, se separan fácilmente los granos de la pulpa por medio del agua. Estos granos son cuidadosamente recogidos, secados y pulverizados; preparados así, son nutritivos y de una digestión fácil.

Cereus Engelmanni, Parry. Grande especie de la California, de flores rojo-escarlatas. Las bayas son gruesas y succulentas, tienen el gusto de la fresa.

Cereus Fendleri, Engelm. (Botanical Magazine, planche 6533). Crece sobre las rocas en la vecindad del Paso (Estados Unidos). Su baya ovoidea y arredondada es comestible.

Cereus Quizo, Gay. Según el Dr. Philippi (*Nota sobre una excursión botánica en la provincia de Aconcagua (Chile)*, en la *Belgique horticole*, 1884, p. 69), esta Cáctea sería una de las plantas más comunes en el Norte y centro de Chile; cubre hasta una grande altura la vertiente meridional de las montañas, allí donde la nieve cae en abundancia, y donde la temperatura baja á -6 y hasta -7 grados centígrados.

Forma unas veces columnas simples, derechas, otras veces á partir de cierta altura, se ramifica en candelabro; hay algunas que llegan hasta tres metros y más de altura. La flor es blanca, bastante grande. El fruto llamado *Guillave* ó *Guillace*, con su carne dulce, mucilaginoso y azucarado, hace la delicia de los niños.

Es una de las especies más rústicas del género y que convendría ciertamente aclimatar en las zonas calientes del mediodía de la Europa.

Cereus Tehuacanensis? (Extracto de las *Notes sur les decouvertes botaniques les plus remarquables faites en Amerique*, por Roerl, en la *Belgique horticole*, 1883, p. 162.)

“No puedo resistir al deseo de decir, aunque sea ligeramente, algunas palabras acerca de este gigantesco cacto, que de lejos se parece á un peral, de conformación del todo regular y cargado de frutos. En la vía de Oaxaca, á un día de camino de Tehuacán (México), se encuentra este *Cereus* de fructificación tan abundante.

“Sus frutos son voluminosos y cubiertos de púas. Una vez quitadas éstas por medio de un pedazo de madera, aparece el fruto cubierto de una piel color rojo moreno y del tamaño de una manzana de medianas dimensiones. La pulpa encerrada en su interior es de un rojo de sangre, sembrada de pequeñísimos granos negros, muy semejante á la carne de nuestras grosellas, succulenta y de un gusto azucarado. Se puede sin inconveniente comer de veinte á treinta de estos frutos, y es una verdadera bendición del cielo, que la presencia de un fruto tan sabroso y refrescante se halle en medio de estas regiones secas y polvosas.

“Estos frutos son vendidos en los mercados de fruta de México, Puebla y Orizaba.”

LOS EQUINOCACTOS.

Plantas de tallo deprimido, globuloso, oblongo ó cilíndrico y de costillas más ó menos numerosas. Este género encierra un gran número de especies originarias de México, del Perú, del Chile, del Brasil y de la República Argentina. Entre las que son útiles citaremos:

Echinocactus Wislizeni, Engelm. Especie que los españoles llaman vulgarmente *Bisnacha* ó *Visnada*. Su tallo globuloso puede llegar á 60 centímetros y más de diámetro; el fruto es ácido, se le come rara vez. Los granos son pequeños y negros; tostados pueden servir para hacer un buen pan.

La parte más útil de la planta es el tallo, que encierra una pulpa blanda, acuosa, blanca, de sabor ligeramente ácido. Los viajeros que atraviesan las regiones áridas en que vegeta este cacto, recurren á él para calmar sus fatigas.

Este tallo ahuecado, es empleado frecuentemente por los indios Papayos y Yampais, á guisa de caldero para la cocina.

Cuando los indios que viajan desean hacer una comida, escogen una planta de dimensiones convenientes que perforan, extrayendo después su parte blanda. Ponen en la oquedad así formada, una parte de la pulpa que han extraído, carne, legumbres, raíces, granos, frutos, en una palabra, todas las substancias alimenticias que pueden encontrar; le añaden agua y ponen á cocer el todo por medio de piedras calentadas que arrojan en la mezcla, y que retiran cuando están frías, para calentarlas de nuevo y volverlas á sumergir hasta que la masa ha llegado á un grado suficiente de cocimiento.

Los indios Papayos quitan la corteza y las espinas de esta planta, cortan la pulpa en pedazos convenientes y la cuecen en el jarabe del *Cereus giganteus*, ó del *Cereus Thurberi*. Esto hace una buena conserva.

Retirada del líquido y secada, esta pulpa es tan buena como el limón cubierto, con el cual tiene mucha semejanza en aspecto y sabor.

Esta especie es muy abundante en la vecindad del Paso.

Echinocactus Biznaga, W. Hok. Este rey de los Equinocactos es simplemente designado en México bajo el nombre de *Biznaga*. En el estado adulto llega á la altura de un hombre, con un diámetro de cerca de un metro. Está cubierto de numerosas espinas.

A pesar de su fisonomía poco atractiva, este Cacto da una excelente conserva que se lleva en cantidad considerable del distrito de Querétaro al mercado de México. Se sirve bajo el nombre de *dulce de Biznaga* en la mesa de los más ricos mexicanos.

La preparación de esta conserva es análoga á la de que hemos hablado más arriba con motivo del *Echinocactus Wislizeni*. Se corta en pedazos la pulpa de las partes tiernas del tallo que se cuecen en agua ampliamente adicionada de azúcar de caña. Después de la desecación, los pedazos confitados se parecen al cristal. Así preparada esta golosina se conserva largo tiempo, aunque sin embargo, no es tan buena como en el estado fresco.

“Todo lo que puedo decir es, que esta excelente conserva es muy digna de ser introducida y vulgarizada entre nosotros.”—(J. B. Roerl, obra citada).

Echinocactus longihamatus, Galeotti, (Turk's head). Especie común en todo el largo del Río Grande, principalmente en le Great Bend.

Planta globulosa, de 30 á 60 centímetros de diámetro, provista de largas espinas ganchudas. Su fruto madura en Septiembre, mide de 3 á 6 centímetros de largo, es rojo. Como sabor es tan buena como el del Cacto fresa, *Cereus stramineus*.

Echinocactus horizontaloniis, Lemaire. Especie de Texas que lleva, como otros muchos, el

nombre de *Bisagre*. Cortada en pedazos la pulpa de esta planta, se prepara con azúcar para hacer conservas.

LAS MAMILARIAS.

Plantas de tallos carnosos, globulosos ó alargados, simples ó múltiples, cubiertos de pezones de formas variadas, y dispuestos en espiral como las escamas de un cono de pino.

Mamillaria meiacantha, Engelm. Común en San Antonio y en el Sudoeste de Great Bend (Texas). Las bayas de esta especie son oblongas, escarlatas, de tres centímetros de largo y muy buenas para comer.

Mamillaria tuberculosa, Engelm. Abunda en el Oeste de Devill's River. Sus frutos son rojos en la madurez y muy agradables al gusto.

LOS ANHALONIOS.

Género vecino del anterior. Una sola especie, según nos parece, presenta algún interés por sus usos.

Anhalonium fissuratum, Engelm. Esta planta crece al Oeste de Devill's River, sobre todo en Presidio County hasta México; lleva el nombre vulgar de *Peyote*.

Es una planta acaule, de raíz napiforme, que produce una hermosa flor al principio del estío.

Las partes carnosas del *Peyote* son empleadas en infusión contra las fiebres; pero es sobre todo por sus propiedades embriagantes, que esta planta es conocida. Se le añade al *Tizwein* ó á otras bebidas fermentadas indígenas; cuando se le masca determina una especie de alegría delirante que le ha hecho dar el nombre de *Dry whisky* (aguardiente seco).

D. BOIS,

Ayudante naturalista en el Museo de Historia Natural de París.

(Traducido del "Bulletin d'acclimatation," de Francia. 4. Se. T. V. Junio de 1888, por el Sr. socio Dr. Manuel Urbina.)