









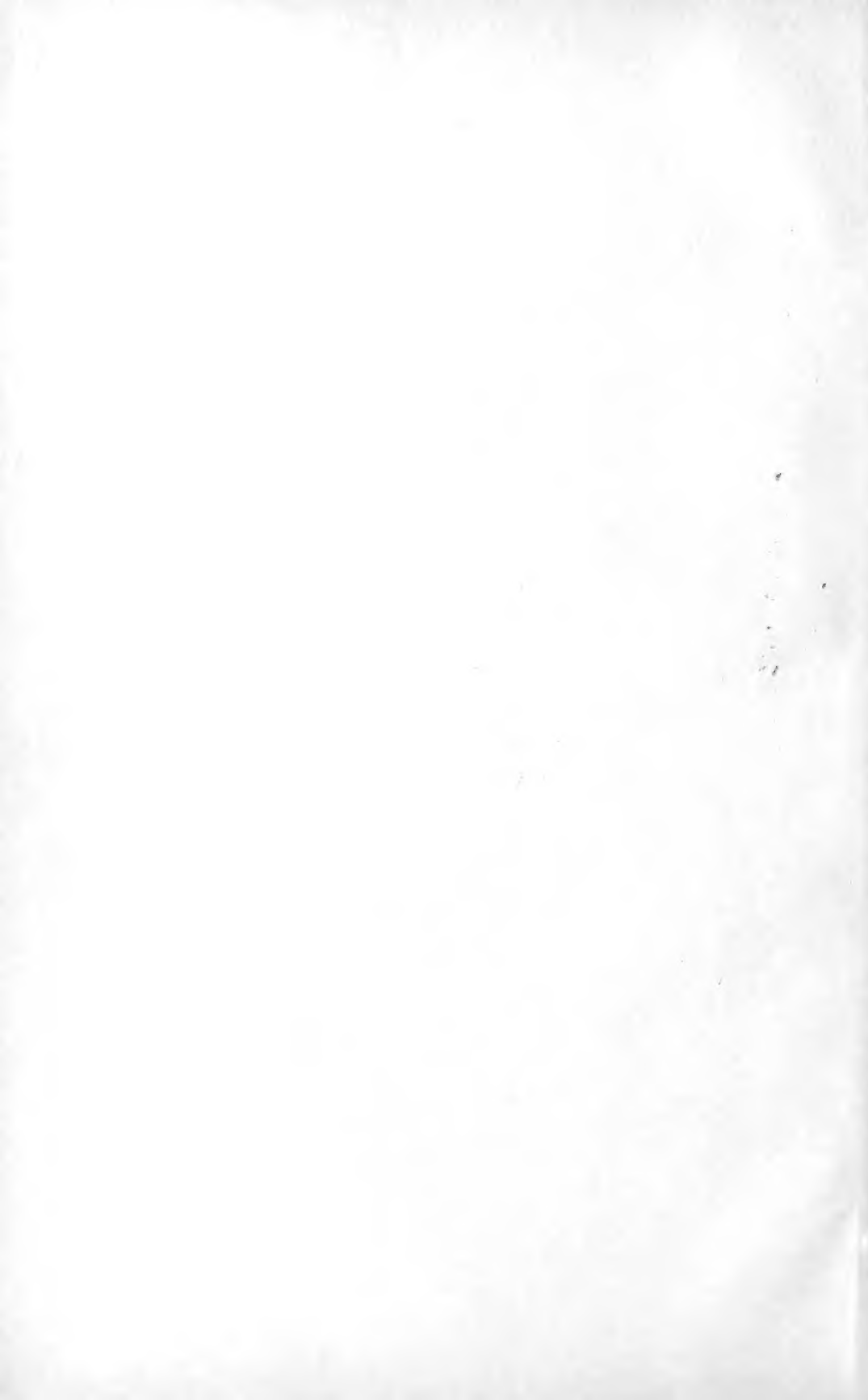


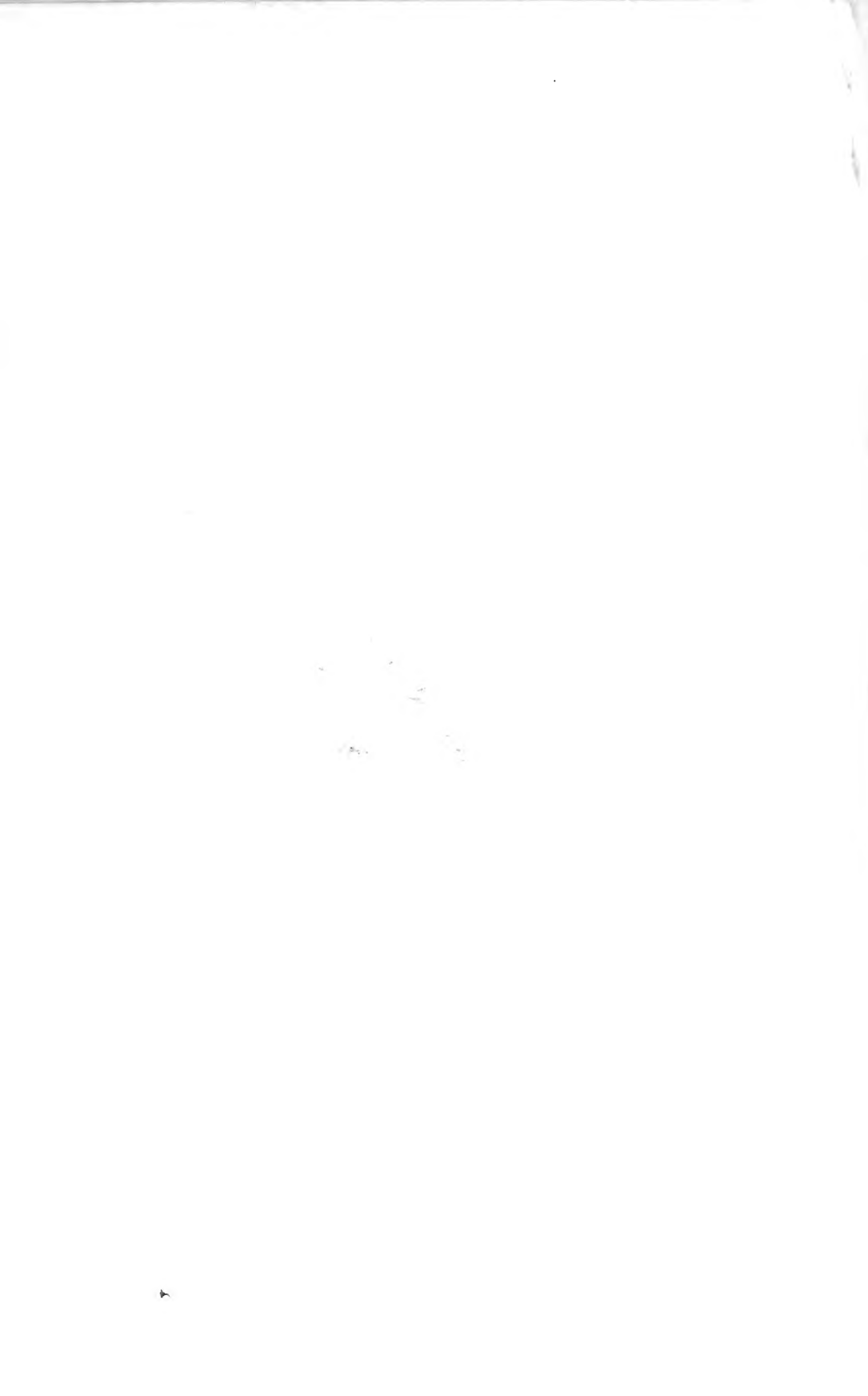
977  

---

266

PLANTAS USUALES DE COSTA RICA







ORILLA DE ALFA SEIVA, EN LAS LLANURAS ATLÁNTICAS.

# ENSAYO

SOBRE LAS

# PLANTAS USUALES DE COSTA RICA

POR

H. PITTIER

*Ex-Director del Instituto fisico-geográfico nacional de Costa Rica, hoy Oficial del  
Departamento de Agricultura de los Estados Unidos*

Washington, D. C., U.S.A.

H. L. & J. B. McQUEEN, Inc.

1908

53108  
2812

Library of Congress  
NOV 2 1908  
Copyright date  
Oct. 26, 1908  
CLASS 2 AM No.  
220758  
COPY

COPYRIGHT, 1908  
BY HENRY PFTTER



THE McQUEEN PRESS  
WASHINGTON

## PROLOGO.

Los nombres vulgares de plantas pueden aprovecharse en tres sentidos distintos, á saber: contribuyen á la difusión entre el público letrado de ciertos conocimientos técnicos; ayudan en la recolección de las tradiciones populares para objetos científicos; y tienen además valor propio é intrínseco en el estudio de los idiomas y de la etnología.

La penetración de la civilización europea en regiones nuevas, hace indispensable la adquisición de una gran variedad de hechos relativos á los productos naturales de éstas, por medio de personas que las más de las veces no tienen la preparación ni el tiempo necesarios para identificar las plantas siguiendo los métodos técnicos. A estas personas les queda como única alternativa la de conseguir de los naturales los nombres y usos de las plantas que les interesan, completando despues los conocimientos así adquiridos por medio de las obras en que se hayan consignado aquellos nombres, juntamente con la nomenclatura científica y los demás datos recogidos por los viajeros y especialistas que previamente las hayan estudiado.

Así es, pues, que una de las tareas fundamentales en la investigación de las plantas y del uso de éstas, en un país como Costa Rica, ha tenido que ser la de recoger los nombres indígenas y vulgares, y la de identificar las plantas á que se refieren, de una manera autoritativa y científica, como lo ha realizado satisfactoriamente el Profesor Pittier.

Es un hecho bien comprobado que cuando se trata de adquirir esos conocimientos sobre las plantas, no se aprovecha en lo general de los refinamientos de una civilización extremada, porque, bien al contrario resulta que cuanto más incipiente es el grado de ésta, es más íntimo el contacto del hombre con la naturaleza que lo rodea. Los viajeros que han podido familiarizarse con los pueblos primitivos del Asia, del Africa y de América, están casi unánimes en expresar su admiración al

constatar que los naturales, aún cuando son meros salvajes desnudos, demuestran un conocimiento corriente de centenares de nombres distintos de plantas y animales, aplicados todos con extrema precisión y correlacionados con nociones acerca de sus hábitos y propiedades, tales como las poseen entre los llamados hombres civilizados, solo aquellos que hacen una especialidad de los estudios bionómicos. La mayor parte de lo que hoy sabemos acerca de los usos de las plantas como alimentos, medicinas y materias primas para la industria, se ha derivado de los pueblos primitivos, y no cabe duda de que muchas tradiciones y muchos hechos prácticos quedan aún por recoger.

Los nombres aborígenes se aplican á menudo con tanta precisión como los científicos y por lo tanto merecen conservarse con el mismo cuidado que cualesquiera otros datos acopiados por los botánicos. En lo referente á América, su recolección principió ya en los primeros tiempos despues del descubrimiento, por hombres como Oviedo, Acosta y Hernández, cuyas inmortales obras respiran un interés verdaderamente científico en la averiguación de los hechos. Es muy sensible de veras que los escritores más recientes hayan echado tantas veces en olvido este lado más humano y más práctico de la ciencia botánica.

Mientras que los primeros exploradores se mostraron muy á menudo impresionados por el extenso conocimiento que de las plantas tenían los naturales, los modernos se figuran con demasiada frecuencia que el indio nativo es tan atrasado en relación con la naturaleza como lo es en materia de literatura ó de industria. Esto es por lo general un profundo error. Lo que el indio sabe acerca de las plantas de sus bosques es casi siempre mucho más interesante y significativo que cualquier cosa que el botánico viajero pueda aprender en el curso de sus casuales observaciones.

Los conocimientos de los naturales representan la experiencia acumulada y los descubrimientos accidentales de muchos siglos, y á veces anticipan de extraña manera los resultados de las indagaciones científicas modernas. Civilizaciones primitivas, fundadas en la agricultura, parecen haber existido en la América tropical durante períodos de indefinida y larga duración. Ni es remoto que el arte de la agricultura sea más antiguo en lo que se ha convenido en llamar el Nuevo Mundo



que en el hemisferio oriental. La historia de la palma de coco y de otras plantas cultivadas de origen americano aduce razones para creer que una antigua comunicaci3n 3 trav3s del Pacífico haya facilitado la traslaci3n de una cultura primitiva desde Am3rica hasta las Indias del Este.

No podemos anticipar los hechos que puedan surgir en el curso de futuros estudios y asegurar que a3n nos queda por aprender de los naturales de la Am3rica tropical el uso de alguno 3 de algunos productos vegetales de la importancia del algod3n, del ma3z, de la papa, del tabaco, del caucho, de la quinina 3 de la coca3na. Empero, aquellos indios, como los llamamos por una tradicional equivocaci3n, nos han enseado ya bastante acerca de la agricultura, medicina y otras artes, para que no desmayemos en la investigaci3n de sus conocimientos, tanto por razones pr3cticas como por motivos de inter3s puramente cient3fico.

Al presentar en conjunto lo que se sabe de los nombres y usos de las plantas de Costa Rica el Profesor Pittier ha hecho obra 3til, que no tan s3lo contribuir3 al desenvolvimiento de la educaci3n en aquella progresista Rep3blica, sino que tambien auxiliar3 poderosamente los esfuerzos de los que tengan la oportunidad y el deseo de acopiar nuevos materiales referentes 3 la bot3nica y 3 la agricultura del mismo pa3s y de las secciones adyacentes de Centro-Am3rica.

El Gobierno de Costa Rica al hacer bajo sus auspicios la presente edici3n de esta obrita, ha dado por su parte una nueva prueba de su af3n en promover investigaciones que m3s 3 menos pronto habr3n de resultar de gran provecho en la administraci3n inteligente de los recursos naturales de la Rep3blica.

O. F. COOK.

WASHINGTON, *Setiembre de 1908.*



## INDICE.

Prólogo . . . . .	v
Introducción . . . . .	1
Esbozo de la exploración botánica de Costa Rica . . . . .	1
Breve reseña sobre la distribución de las plantas en Costa Rica . . . . .	12
Región basal . . . . .	17
Región montañosa . . . . .	19
Región andina . . . . .	21
Las plantas usuales de Costa Rica . . . . .	23
A. Plantas útiles ó económicas . . . . .	23
(a) Plantas alimenticias . . . . .	24
1. Granos . . . . .	24
2. Raíces y tubérculos . . . . .	26
3. Legumbres y verduras . . . . .	27
4. Frutas . . . . .	31
5. Condimentos, etc. . . . .	34
6. Cacao, café, caña de azúcar y tabaco . . . . .	35
(b) Plantas forrageras . . . . .	38
1. Pastos . . . . .	39
2. Forrajes de corte . . . . .	40
3. Granos y frutas . . . . .	41
4. Otros árboles que suministran forrajes . . . . .	41
5. Raíces . . . . .	42
(c) Plantas medicinales . . . . .	42
(d) Plantas fibrosas . . . . .	46
(e) Plantas oleaginosas . . . . .	47
(f) Gomas y resinas . . . . .	47
(g) Plantas y árboles ornamentales . . . . .	47
(h) Maderas de usos diversos . . . . .	49
B. Plantas dañinas . . . . .	53
(a) Plantas venenosas . . . . .	53
(b) Malas hierbas . . . . .	54
Acerca del origen de los nombres de las plantas de Costa Rica . . . . .	55
Enumeración de las plantas de Costa Rica . . . . .	61
Familias de plantas conocidas hasta hoy en Costa Rica . . . . .	143
Índice de los nombres científicos con sus equivalentes vulgares . . . . .	146
Nombres indígenas . . . . .	159
Nombres de plantas no identificados . . . . .	170
Catálogo de las obras que hacen referencia á la Flora de Costa Rica ó que son indispensables para el estudio de la misma . . . . .	171



## ILUSTRACIONES.

	<i>En frente de la página</i>
PLATE I. Orilla de alta selva en las llanuras atlánticas . . . . .	<i>Frontispicio</i>
II. Selva en la zona litoral de la Bahía de Salinas . . . . .	8
III. Cacao criollo en Las Huacas de Nicoya . . . . .	18
IV. <i>Lucuma mammosa</i> , ó arbol de zapote . . . . .	34
V. Cacao calabacillo, arbol con frutas . . . . .	37
VI. <i>Couepia Kunthiana</i> , ó zapotillo de Nicoya . . . . .	46
VII. Grupo de <i>Castilla costaricana</i> en el valle de Tuís . . . . .	48
VIII. Cacao criollo, mazorca . . . . .	72
IX. Cacao calabacillo, mazorca . . . . .	72
X. Cacao pataste, mazorca . . . . .	73
XI. <i>Coffea arabica</i> , café común . . . . .	74
XII. <i>Coffea liberica</i> , café de Liberia . . . . .	74
XIII. <i>Cyclanthera Tonduzii</i> , caña . . . . .	74
XIV. <i>Cocos nucifera</i> , cocotero . . . . .	82
XV. <i>Acrocomia vinifera</i> , coyol . . . . .	85
XVI. <i>Pithecoctenium muricatum</i> , ó cucharilla . . . . .	86
XVII. <i>Passiflora ligularis</i> , granadilla . . . . .	96
XVIII. <i>Lühea Endopogon</i> , molonillo . . . . .	97
XIX. <i>Genipa Caruto</i> , guaitíl . . . . .	98
XX. <i>Bryophyllum calycinum</i> , hoja del aire . . . . .	103
XXI. <i>Castilla costaricana</i> , hule de Turrialba . . . . .	105
XXII. <i>Castilla nicoyana</i> , hule de Nicoya . . . . .	105
XXIII. <i>Sapota zapotilla</i> , nispero . . . . .	118
XXIV. <i>Poreelia nicaraguensis</i> , palanco, ramito con flores . . . . .	120
XXV. <i>Attalea gomphococca</i> , palma real, en Matambú, Nicoya . . . . .	120
XXVI. Bosque de eulmates en la zona litoral de Salinas . . . . .	121
XXVII. <i>Apeiba aspera</i> , peine de mico, fruto . . . . .	124
XXVIII. <i>Apeiba aspera</i> , peine de mico, arbol en Río Hondo . . . . .	124
XXIX. <i>Mucuna pruriens</i> , pica-pica, Nicoya . . . . .	125
XXX. <i>Croton xalapensis</i> , terré, El Paraíso . . . . .	136
XXXI. <i>Lucuma mammosa</i> , zapote . . . . .	141



# Las Plantas Usuales de Costa Rica.

## INTRODUCCION.

### ESBOZO DE LA EXPLORACION BOTANICA DE COSTA RICA.

El estudio sistemático de la flora de Costa Rica se inició hacia 1846, con la llegada al país del naturalista danés Andrés Sandoe Oersted. Sólidamente preparado y ferviente en su deseo de investigar los tesoros de la rica naturaleza tropical, el joven botánico—andaba á la sazón en su trigésima primavera—dedicó cerca de dos años al estudio de las vírgenes florestas costarricenses. Entró por Puntarenas y exploró cuidadosamente la zona que se atravesaba entonces para llegar á la meseta central, haciendo amplia cosecha de especies nuevas. Durante su permanencia en San José, hizo varias excursiones importantes en las que podemos seguir aún sus huellas por medio de las numerosas plantas recogidas. Así es que visitó el vallecito del Jarís, y los alrededores de Pacaca, entonces habitado solamente por Indios. No podemos leer sus referencias á los hermosos bosques de la Candelaria sin que nos duela el corazón al recordar las despojadas cuestras, los peñascos y la aridez del mismo distrito, tal como lo hemos conocido. Y si realizamos la incuria demostrada con relación á la conservación de los bosques por las sucesivas legislaturas del país, llegamos sin dificultad á prever la misma suerte para muchos otros vallecitos, hoy galas de la vertiente del Pacífico. Carestía de aguas potables, deterioro del clima, lavado del suelo arable expuesto al golpe directo de los aguaceros, derrumbamiento de las faldas, esterilización y aniquilamiento de las fuerzas productoras de la tierra—tales son las consecuencias, fatalmente experimentadas en muchos países, de ese afán de destruir con el terrible auxilio del fuego, los bosques que constituyen uno de los mayores bienes puestos por la naturaleza al servicio de la humanidad.

Después de algunos meses de permanencia en San José, Oersted se trasladó á Cartago, en donde se granjeó la simpatía y el apoyo de dos egregios patricios—don Francisco María Oreamuno y don Francisco Gutierrez. Como testimonio de su agradecimiento, el modesto sabio

dedicó más tarde á estos dos amantes del progreso la primera—y desgraciadamente única—entrega de la obra en que había proyectado condensar los resultados de su viaje. Además, quiso conservar á la ciencia el nombre del primero, dedicándole un género nuevo descubierto por él en los alrededores de lo que es hoy Juan Viñas. Me refiero al *Oreamunoa pterocarpa* Oerst., único representante en Costa Rica de la familia de los nogales y que no se ha vuelto á recoger por ningún botánico, abstracción hecha de un fruto que encontré algunos años ha cerca de La Gloria, sin reconocer inmediatamente su identidad. Otras dos plantas (*Lamourouzia Gutierrezii* y *Siphocampylus Gutierrezii*) fueron destinadas para conmemorar en los anales de la botánica el nombre del segundo protector y amigo de Oersted, don Francisco Gutierrez.

Desde Cartago, el naturalista danés exploró la falda meridional del Volcán Irazú, atrevesando para llegar hasta la cumbre gloriosos robledales, de los cuales bien pronto ni el recuerdo quedará. Luego permaneció por algunas semanas en la finca de El Naranjo (hoy Juan Viñas), de donde salió para hacer el entonces peligroso viaje hasta Moín, siguiendo el valle del Reventazón. Aquellos días de dura caminata por los montes vírgenes ya se acabaron para los costarricenses, y pocos son los que pueden realizar las dificultades que se ofrecían, especialmente para un naturalista encumbrado con el equipo indispensable á sus trabajos.

Entrado al país por Puntarenas, Oersted salió por vía del valle del Sarapiquí, del cual dejó una descripción fragmentaria pero sumamente valiosa.

Una vez en Nicaragua, su interés se concentró en el canal que se trataba á la sazón de excavar entre el lago de Granada y algun punto de la costa del Pacífico. Estudió con cuidado la línea de Sapoá á la Bahía de Salinas, y demostró sus ventajas en varios escritos. Su permanencia en aquella zona le dió oportunidad para hacer acopio de materiales florísticos en el Guanacaste.

Después de permanecer cerca de tres años en Centro-América, Oersted regresó á su patria y durante 25 años, poco más ó menos, se dedicó activamente, con el auxilio de varios colaboradores, al estudio de los materiales recogidos en sus viajes. Desgraciadamente sucumbió en la tarea antes de haberla concluído: murió el 3 de setiembre de 1872, dejando de su proyectada obra sólo la primera entrega, especialmente dedicada á Costa Rica.

En el primer fascículo de los *Primitiae Florae costaricensis*, hemos publicado una lista de más de 700 especies, que forman el bulto de la



parte referente á Costa Rica del herbario del naturalista danés. Después, varias otras especies de su colleccion han sido descritas y muchas más yacen olvidadas en varios herbarios europeos. Uno queda asombrado al constatar que, en pocos meses, Oersted logró juntar cerca de las tres cuartas partes de las especies que sumaban nuestro conocimiento de la flora de la República hasta 1887.

En esta ligera reseña de la exploración botánica de Costa Rica, no me es posible entrar en los pormenores de todos los viajeros que con sus collecciones ó por las descripciones que hacen de la vegetación, contribuyeron al presente estado de nuestros conocimientos sobre la flora. He de callar varios nombres, algunos de los cuales son más conocidos en otros dominios de la ciencia. Entre los que no pueden dejarse olvidados, se encuentra el jardinero polaco *Warscewicz*, quien vino primero á Centro-América como miembro de la comisión de estudios enviada en 1844 por la Sociedad belga de Colonización. Esta junta se disolvió, según parece, en Nicaragua, ó talvez en Guatemala, después de haber escogido la bahía de Santo Tomás como sitio de la futura y desventurada colonia. *Warscewicz* se dirigió luego hacia las altas cordilleras guatemaltecas, y después emprendió una larga expedición hacia el Sur, por los Estados de Salvador, Nicaragua y Costa Rica. Penetró en este último país por el valle del Sarapiquí, hacia 1848, pero poco sabemos de sus ulteriores movimientos. Se dedicó especialmente á la recolección de las especies ornamentales y de invernadero, como las Orquídeas, y el valor de su pequeña collección está muy disminuido por el hecho de ser incompleta su documentación.

Durante mi permanencia en Costa Rica, he tratado muchas veces de provocar interés en los círculos literarios y en la esfera gubernamental por el libro que aún hoy considero como el más interesante de los que se han publicado sobre Costa Rica. Me refiero á los "Estudios de viaje y esbozos" de los Doctores Moritz Wagner y Carl Scherzer, publicados en segunda edición en 1857, bajo el título de "Die Republik Costa Rica in Central-Amerika." Ningún autor extranjero ha descrito con más simpatía el minúsculo Estado llamado por ellos "la más apacible y tranquila entre las hermanas repúblicas de la América española, país bendito del cielo, en donde la naturaleza ostenta en las faldas de los montes la más maravillosa variedad de climas y de productos."

Como queda explicado en el prefacio del librito en referencia, Scherzer y Wagner no eran botánicos. El primero dedicó su atención á la geografía en general, á la etnografía y estadística, mientras su compañero

se interesó especialmente en los fenómenos volcánicos y, como línea general, en la distribución de los organismos. A la pluma de Scherzer debemos esas pinturas exquisitas de los detalles del menaje interior costarricense en tiempos de Juan Rafael Mora, mientras Wagner describe con pluma elegante cuadros varios de la exuberante naturaleza del país. En estos últimos, se encuentran muchas indicaciones útiles para la fitogeografía y es á este título que mencionamos aquí la obrita que debería figurar, traducida, en la biblioteca de todo buen costarricense.

Scherzer y Wagner entraron á Costa Rica en Abril de 1853 por vía de Greytown y el valle del Sarapiquí, y salieron por el Guanacaste en Febrero de 1854, después de haber visitado todas las partes accesibles del país. El Dr. Scherzer concluye el prefacio del interesante librito con los siguientes conceptos, todavía aplicables hoy día y cuya realidad todos los costarricenses amantes de su patria es de esperarse que se esforzarán en mantener: “ El Estado de Costa Rica sobresale entre los demás de Centro América por la feliz concurrencia de favorables circunstancias como lo son la disposición de su territorio en mesetas y altiplanicies de clima saludable y sin extremos, la inagotable feracidad y extraordinaria riqueza de su suelo, *el predominio del elemento blanco de raza española, de modales suaves y de tradicional hospitalidad*, y en fin, *la paz interior, el orden y la seguridad de bienes y personas como apenas existen en ninguna parte de Europa ó de Norte-América.*”

El Dr. Wagner es conocido tambien por sus viajes en la provincia de Chiriquí, y á este propósito cabe recordar que el fué quien primero trató de establecer para esta sección de Centro América, zonas altitudinales fundadas en los caracteres de la flora.

En el mismo año de 1853, en que los dos autores anteriores iniciaban sus exploraciones por Costa Rica, ó talvez á principios de 1854, llegaron al país los Doctores *Alejandro de Frantzius* y *Carlos Hoffmann*, y el Ingeniero *Franz Rohrmoser*. A corto intervalo, los siguieron otros dos ingenieros alemanes, *Valentini* y *Daser*, y el estadista *Dr. Streber*. Esta pequeña falanje de intelectuales dejó huellas indelebles en los anales científicos de Costa Rica. Daser fué uno de los iniciadores de la cartografía de precisión del país y se ocupó durante varios años en los estudios preliminares del ferro-carril al Atlántico. El Dr. Streber organizó la Oficina de Estadística y con Rohrmoser, establecido en Heredia, respondió á las excitaciones del Dr. Frantzius, cuando se trató de iniciar en el país los estudios de climatología.

Frantzius era un sabio en toda la acepción de la palabra. Médico

de nombradía y como tal incansable en su afán de aliviar las dolencias de sus prójimos, recorrió en poco tiempo toda la zona habitada del país, teniendo así mil oportunidades para recoger datos sobre la zoología y geografía, y observar varios detalles interesantes de la naturaleza. Es curioso constatar que la maravillosa vegetación que por fuerza hubo de imponerse á su atención durante sus diarias excursiones por los campos, y que es por lo general tan interesante para los médicos desde luego que casi no hay planta que no tenga su uso en la medicina popular, nunca mereció mucho interés de su parte. Ha dejado sobre el clima de Centro-América una monografía que ha sido el punto de partida de todos los estudios emprendidos despues en esta dirección; sus trabajos sobre la fauna y la geografía de Costa Rica quedarán igualmente clásicos, y hasta sus incursiones en el dominio de la historia revelan no sólo profunda erudición sino tambien inagotable amor para la minúscula pero hospitalaria República.

El Dr. Valentini, aunque ocupado principalmente durante su permanencia en Costa Rica en la localización del ferro-carril entre Limón y Siquirres, tenía inclinación especial por los estudios históricos y etnográficos. Ha dejado varios cuadernos manuscritos de impresiones recogidas en sus excursiones por el Guanacaste, una "Historia de Castilla de Oro," tambien manuscrita, y que supera á todo lo que se ha escrito despues. Valentini fué uno de esos hombres que nacen para el infortunio: á pesar de ser hombre de educación esmerada, instruido y apasionado hasta el exceso por sus estudios de predilección, no logró nunca tener una posición independiente y murió hace pocos años en New-York, en la más triste miseria.

Pero volvemos al Dr. Hoffmann, cuya carrera desgraciadamente muy corta tiene para nosotros especial interés, desde luego que se ocupó con afán del estudio de la flora. Establecido en San José, sus diarias carreras por los campos le daban oportunidades para mil observaciones interesantes acerca de la fisonomía general de la vegetación, algunas de las cuales nos han sido conservadas en el relato de su ascensión al Irazú, publicada en 1856 en *Bonplandia*, y especialmente en el de otra excursión al Barba, efectuada del 27 al 29 de Agosto de 1855, en el que pinta (*Bonplandia* 1856) con vigorosa pluma los caracteres sobresalientes de la flora y las transiciones producidas en ella por la altura y las consiguientes variaciones del clima.

En 1856, Costa Rica se levantó en armas para acudir á la defensa de la desgraciada Nicaragua, presa á la sazón del aventurero Walker y convulsada por contiúuas luchas. Hoffmann tomó parte como

cirujano mayor en la campaña de Juan Rafael Mora y aprovechó sin duda esta oportunidad para recoger sobre el Guanacaste observaciones y colecciones que no parecen haberse conservado. A su regreso, su actividad hubo de concentrarse en el ejercicio de su profesión con ocasión de la epidemia de cólera que visitó á Costa Rica. Las excesivas fatigas de más de un año de arduo trabajo y repetidas vigiliias le causaron una enfermedad que puso en peligro sus días. Además, el malogrado doctor había traído de Alemania los gérmenes de una afección de los pulmones, á la que esas desfavorables circunstancias dieron desgraciadamente nuevo impulso. El enfermo tuvo que trasladar su residencia á Puntarenas en donde vegetó hasta 1859. Descansa en el olvido del pequeño cementerio de Esparza. La parte de sus colecciones que aún se conserva en los Reales Herbarios de Berlin, se compone de cerca de 800 números de plantas costarricenses, parte de las cuales están aún sin publicar.

Por los años de 1856 y 1857, el jardinero de la corte hanoveriana, *Hermann Wendland*, quien más tarde se dió á conocer por sus hermosos trabajos sobre las palmeras, visitó á Costa Rica en donde hizo una colección de plantas que, aunque pequeña, tiene el mérito de componerse en su mayor parte de plantas como las Orquídeas y las Aráceas, que por la dificultad que se experimenta en secarlas, son raras veces recogidas por los botánicos viajeros. Además, Wendland se mostró atrevido explorador y visitó secciones del país hasta entonces consideradas como inaccesibles. Entró por vía del río Sarapiquí y recorrió principalmente la parte de la cordillera central que se extiende entre el Barba y el Turrialba.

Aunque no dejó sino pocos datos relacionados con la flora, no podemos dejar de consignar aquí el nombre del geólogo *Carl von Seebach*, quien permaneció en Costa Rica en 1864 y 1865 con el objeto de continuar sus notables investigaciones sobre fenómenos volcánicos. Hizo la primera ascensión del Tenorio, en la cordillera del Guanacaste, y visitó el volcán de Turrialba en Marzo de 1865, un poco más de un año despues de la memorable ascensión de Juan Braun, Dr. Roche de la Tour y Martin Flutsch.

En 1885 murió en San José el muy conocido jardinero *Julian Carmiol*, dejando un jardín interesante por contener buen número de especies poco conocidas, traídas de varias partes del país. Muchas de las plantas de Costa Rica adoptadas por los floricultores europeos deben su introducción al modesto jardinero alemán. Además Polakowsky asegura haber visto en casa del mismo una colección de plantas

desechadas, procedentes en su mayor parte de los Cerros de Dota, y que era destinada para el Instituto Smithsonian en Washington. Es de dudarse que esta colección haya llegado á su destino, pues no se encuentra traza de ella en las ricas colecciones del Museo nacional de los Estados Unidos.

En los años de 1870 á 1880, Costa Rica fué visitada por varios otros coleccionistas, entre los cuales los de más nota fueron *Endrés*, muerto poco después (1877), *Lehmann*, el conocido explorador botánico del Ecuador y de la parte occidental de Colombia, y el Dr. *Otto Kuntze*, quien se hizo después muy notable como ardiente reformador y polemista en cuestiones relacionadas con la nomenclatura botánica.

De los dos primeros y de sus movimientos en el país no sabemos casi nada; el último hizo la travesía de Limón á Puntarenas, y dejó algunas notas de interés en la relación que publicó de su viaje alrededor del mundo.

En 1875 llegó á San José el Dr. *Helmut Polakowsky*, cuyas ulteriores publicaciones marean la segunda etapa importante en la historia de la botánica costarricense. El Dr. Polakowsky fué llamado, en compañía de varios otros profesores europeos, para colaborar en la reorganización de la enseñanza secundaria intentada durante la presidencia del General Guardia, y desempeñó por algún tiempo la cátedra de historia natural en el Instituto nacional. Durante su permanencia en el país, hizo una pequeña colección de plantas, estudiando con preferencia los alrededores de la capital y de Cartago, además de una corta visita á Angostura, en donde se hallaban establecidos á la sazón varios de los colonistas alemanes traídos por el barón de Bülow.

De regreso en Europa hacia 1877, el referido profesor se dedicó por algún tiempo al estudio de su herbario y á la publicación de varias interesantes notas, entre las que sobresale su "Contribución al estudio de la fitogeografía centro-americana," traducida después por el señor don Manuel Carazo Peralta, y publicada por mí con anotaciones. En este laborioso ensayo, el autor da un resúmen detallado de los estudios de sus predecesores, sacando de aquellos, así como de sus propias investigaciones, ciertas deducciones acerca de la distribución de las especies en el territorio de la República. Es fácil comprender la dificultad que ofrecía tal empresa en una época en que apenas mil especies de nuestra flora habiáanse catalogado y era casi absoluta la carencia de indicaciones acerca de la vegetación del resto de Centro-América. Pero si bien es cierto que muchos de los conceptos emitidos por el sabio alemán no han resistido á ulterior exámen, fundado en un mejor

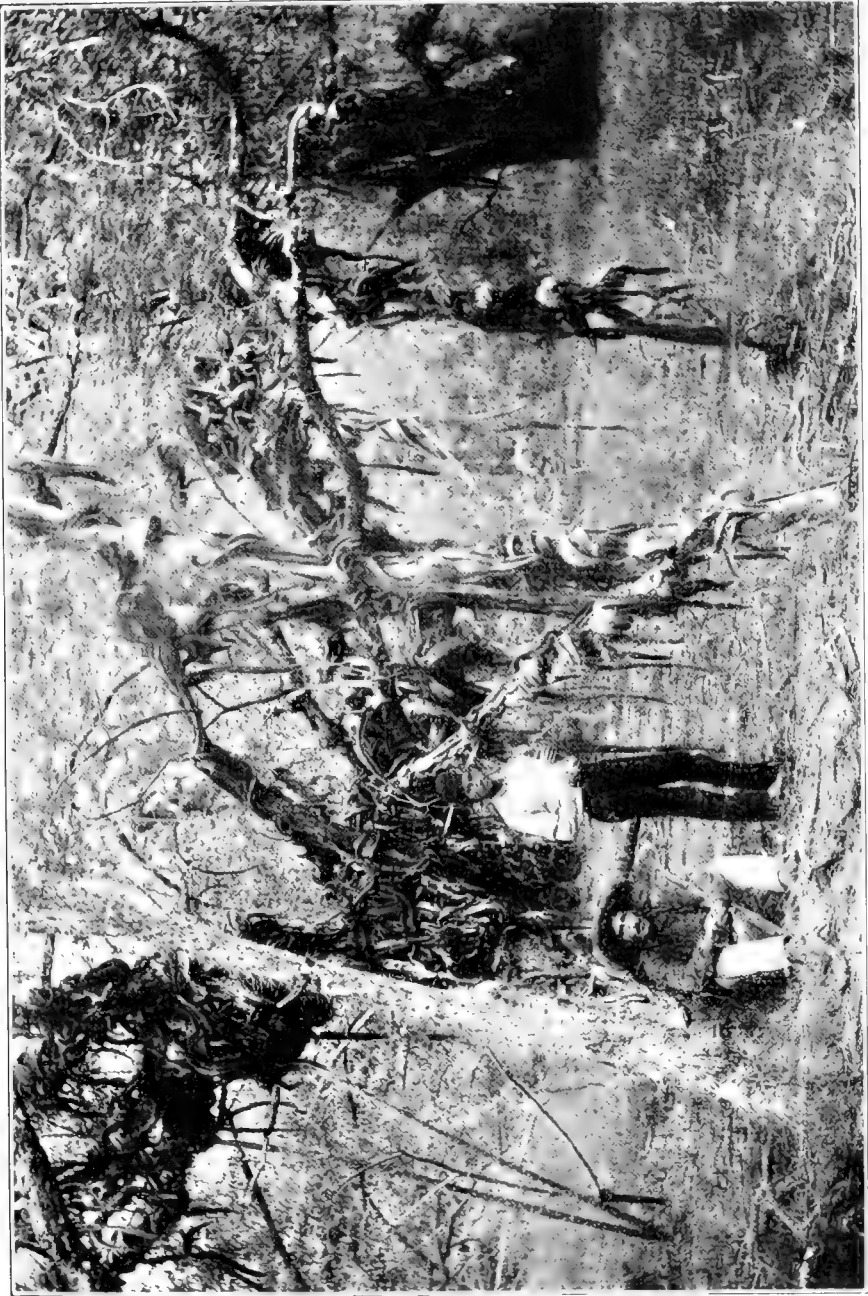
conocimiento de la materia, no por ésto deja de ser muy valiosa la modesta contribución del Dr. Polakowsky, hasta hoy no superada por ninguna de las ulteriores publicaciones.

Las páginas que anteceden dan una idea de los progresos alcanzados en el estudio de la flora de Costa Rica, hasta la publicación de la última entrega de la parte botánica de la conocida "Biología centrali-americana," editada por los naturalistas ingleses, Godman y Salvin.

En aquella laboriosa recopilación, el ilustre botánico W. B. Hemsley, de los Jardines reales de Kew, trató de juntar en una enumeración sistemática infinidad de datos fito-geográficos referentes á México, las Antillas y Centro-América, dispersos en periódicos científicos de muchos países ó en otras obras por lo común poco accesibles. Aunque esta obra, que contiene también la descripción original de muchas especies nuevas, es ya anticuada, á consecuencia de los considerables adelantos realizados en los estudios florísticos de los tres territorios referidos durante los últimos veinte años, no por eso ha dejado de prestar inmensos servicios á los que han contribuido al ensanche de nuestros conocimientos. Por su medio se han realizado las deficiencias de estos últimos y así se ha provocado el interés y dado un nuevo impulso á la exploración científica de las secciones menos conocidas.

En lo referente á Costa Rica, la obra de Hemsley ha servido de base y punto de partida á los estudios que inicié en 1887 y que se continuaron bajo mi dirección hasta 1903. Mi preparación fué realmente muy facilitada por el extracto de los datos botánicos de la Biología emprendido por el laborioso señor *Anastasio Alfaro*, Director entonces del Museo nacional fundado en el mismo año por el Señor Licenciado don Cleto González Víquez. Según este catálogo, publicado en 1888 en el tomo primero y único de los "Anales" del Museo, el número de especies de plantas conocidas en Costa Rica no pasaba en aquella época de 1218, y muchos grupos importantes, como por ejemplo las Gramíneas, no tenían siquiera representación. ¡Se comprenderá mejor la riqueza de nuestra flora y el progreso realizado en su estudio, si se agrega de una vez que hoy día se conocen en el país cerca de 5000 especies, distribuidas en las dos terceras partes del número total de las familias abrazando las Fanerógamas y Criptógamas vasculares!

Justo es decir que mientras estaba preparando dicho catálogo, el señor Alfaro no dejó de realizar lo deficiente de los conocimientos adquiridos hasta entonces, y procuró emprender nuevos estudios. Por su iniciativa, se designó al señor *Juan J. Cooper* de Cartago,



STAVOY - A LARGE AGOSTALIA OF SAKHALIN, CHAGANISHI





entusiástico aficionado de la historia natural y compañero de Gabb en su memorable exploración de Talamanca, para formar colecciones que debían enviarse á especialistas del exterior. Y el señor Cooper preparó efectivamente un buen número de especies, la mayor parte de las cuales pasaron á incorporarse en el herbario del Capitan *John Donnell Smith* de Baltimore, mientras que algunas pocas formaron con mis primeras cosechas el nucleo del herbario del Instituto físico-geográfico.

El señor Donnell-Smith, conocido por sus laboriosos estudios sobre la flora de Centro-América, ha dedicado mucho tiempo á la clasificación de las colecciones costarricenses y aún permaneció en el país durante varios meses del año de 1896. En sus excursiones á Miró, Turrialba, Sta. Clara y otros lugares, enriqueció nuestras listas con un buen número de especies nuevas ó poco conocidas, y su inagotable complacencia é interés en todo lo referente á nuestros estudios lo han hecho acreedor al sincero agradecimiento de los naturalistas amigos de Costa Rica, y al mío muy especialmente.

Durante los años de 1887 á 1889, dediqué bastante tiempo á la exploración del valle del Reventazón, del camino á Carillo, de las faldas del Irazú y del Barba y de otros puntos facilmente accesibles de San José. Por otra parte mi querido amigo y colaborador, Prof. don *Pablo Biolley*, que la suerte inexorable y ciega acaba de arrebatár á su tierna familia, á sus amigos y á la Ciencia (Enero 1908), formaba interesantes colecciones en lugares aún no tocados por anteriores exploradores. Pero no fué sino después de la fundación en 1889 del Instituto arriba mencionado, por la iniciativa del inolvidable don Mauro Fernández, que los trabajos relacionados con nuestra flora lograron formalizarse. Con la lucidez que le era propia, aquel eminente estadista comprendió que la exploración biológica del país debia ir á la par con los trabajos referentes al mapa, y que no tenían menor importancia que éstos como medio para facilitar el conocimiento y el acceso de las riquezas naturales del país. Por eso, no escatimó los recursos ni troncó mis programas y como primer paso procuró la llegada al país de mi paisano don *Adolfo Tomdaz*, quien durante cerca de catorce años me acompañó en mis viajes, dividiendo conmigo las duras tareas y los peligros que generalmente son la parte de los exploradores, así como tambien las alegrías que procuran al naturalista el maravilloso espectáculo de ciertos cuadros escondidos en ignorados rincones de las vírgenes selvas ó de las salvajes serranías, ó el hallazgo de formas nuevas y nunca soñadas.

No sería posible entrar aquí en el detalle de mis diecisiete años de exploraciones en Costa Rica, ni aún si quisiera limitarme á la parte exclusivamente botánica de ellas. Bastaría con decir que aquellos viajes cubren la totalidad del territorio de la República, exceptuando los valles que dan directamente al lago de Nicaragua, desde el río Frío hasta el Sapoá. El admirable valle del Diquís y toda la parte meridional del país han recibido especial atención y han sido recorridos en todos sentidos. Así la Talamanca, el valle del Reventazón y la parte central, incluyendo la pintoresca cordillera volcánica desde el paso del Sarcero hasta el Turrialba.

El resultado de nuestras investigaciones, á las cuales participaron, además del señor Tonduz; el Profesor Biolley, y en menor escala, los señores Wereklé, Brade, Brenes y algunos otros, consiste en más de dieciseis mil muestras, representando igual número de estaciones y cerea de cinco mil especies de plantas. Todo considerado, no hay en la América española país que haya sido explorado tan á fondo, y el herbario de Costa Rica es hoy todavía la colección más rica de su clase, desde el Río Grande del Norte hasta el estrecho de Magallanes.

Esta colección, por supuesto, no es más que el medio para llegar á establecer el inventario de la flora y definir su distribución en las varias zonas del país. Su complemento indispensable lo forman los numerosos apuntes tomados al tiempo de formarla y referentes á las condiciones climáticas y topográficas en que se desarrollan nuestras ricas florestas, y sus relaciones económicas y otras con el hombre.

La determinación de los elementos exclusivamente endémicos y de las circunstancias especiales en que han aparecido, las maravillosas migraciones de otras especies, con ó sin el concurso del hombre, y su definitiva naturalización en el país, la aplicación que de las propiedades reales ó supuestas de todas esas plantas hicieron los naturales en sus primitivas artes, y en fin, el papel que muchas desempeñan como factores de las actuales condiciones económicas, todas esas eran cuestiones que no podían sernos indiferentes.

Efectivamente, hemos logrado juntar un considerable acopio de notas tocantes á esos varios puntos y el trabajo que aparece á continuación es parte de ellas.

Es mi creencia que su publicación en la presente forma es obra útil. Al botánico novicio, ya familiarizado con la nomenclatura vulgar, darán un buen punto de partida, pues, conociendo la sinonimia científica de una especie, aquel podrá, ayudándose de las descripciones técnicas, comprender mejor sus caracteres analíticos, y procediendo de lo conocido

á lo desconocido, extenderá poco á poco sus conocimientos fundándose en la similitud del plan general de la flor y de los demás órganos. Al etnógrafo y á todos los que ven en las plantas una ayuda natural del hombre puesta á su alcance por una providencial dispensación, dará una idea de los mil usos, fundados los unos en reales propiedades, los otros en supersticiones trasmitidas de generación en generación, á los que tanto los naturales como los descendientes de los conquistadores y los inmigrados en épocas recientes han aplicado aquellas. En su nomenclatura extraordinariamente variada, queda uno como reflejo de las incesantes migraciones que sucesivamente han traído al privilegiado suelo de Costa Rica poblaciones distintas por su origen, sus lenguas y sus costumbres.

En fin, y ésto no es lo menos importante, las pocas notas económicas que hemos podido dar en relación con las plantas de cultivo, algunas de las cuales son la base de la riqueza nacional, no carecerán de interés para nuestros agricultores.

El presente trabajo no es obra definitiva y completa. Le he agregado una larga lista de nombres vulgares é indígenas para los cuales no tenemos aún sinónimos científicos, por no haber podido examinar é identificar las especies á que se refieren. Por otra parte no nos ha sido siempre posible obtener los nombres vulgares. Es cierto que un número considerable de especies ha escapado casi completamente á la atención de los campesinos, pero no así á los naturales, quienes suelen tener una nomenclatura tan minuciosa que apenas lo cede á la de los naturalistas.

Entre las Repúblicas cuyo conjunto forma Centro-América, ninguna se ha estudiado con tanta detención como Costa Rica. Hemos visto ya que ha sido especialmente favorecida por los exploradores botánicos, y la lista de las publicaciones referentes á la flora que acompaña como apéndice á la presente obrita muestra que las cosechas de los referidos coleccionistas han sido objeto de los estudios de muchos especialistas, entre los cuales figuran varias notabilidades científicas.

## BREVE RESEÑA SOBRE LA DISTRIBUCION DE LAS PLANTAS EN COSTA RICA.

Ya se ha dicho muchas veces, y con razón, que la fauna de Costa Rica es, proporcionalmente á lo reducido del territorio, la más rica conocida. Pero á nadie aún parece habérsele ocurrido que la misma aseveración se aplica á la flora, y sin duda con mejor fundamento. La obra clásica de Engler y Prantl, titulada "Pflanzen-Familien" ó "Familias de plantas," distribuye todas las plantas fanerógamas conocidas en unas 300 familias. De éstas, como ya lo noté arriba, 175 están representadas entre las especies cuya existencia en el país se ha averiguado hasta la fecha. He indicado también que el número de estas últimas asciende á cerca de 5000, pero no debe perderse de vista que, aunque la flora de Costa Rica es una de las mejores conocidas en el continente occidental, muchísimas especies aún no han sido catalogadas, sea porque son nuevas ó sin identificar, ó porque han escapado á las pesquisas de los coleccionistas. Me atrevo á asegurar que el número total de nuestras fanerógamas pasa mucho de los cinco mil, y si á éstas se agregan los Helechos, que son entre tres y cuatrocientas especies, los Musgos y Hepáticas de los cuales 300 por lo menos se conocen ya, y la multitud de Hongos, el estudio de los cuales apenas se ha iniciado, llegaremos á una suma aún mucho más respetable.

Esta extraordinaria congregación de plantas en tan pequeño espacio se explica en primer término por la variadísima topografía del país y los aspectos climáticos muy diversos que son la consecuencia de ella. Costa Rica se eleva en medio de la zona tropical desde el nivel del mar hasta cerca de 3900m., ofreciendo asimismo, con relación á la temperatura, todas las gradaciones que se observan desde el Ecuador hasta los 35 grados de latitud. La dirección general de sus montañas, perpendicular á la de los alicios del noreste, determina dos tipos climáticos en cuanto á la distribución de las lluvias, siendo éstas muy abundantes y repartidas en todo el año en la vertiente del Atlántico, más escasas y limitadas á algunos meses en la vertiente del Pacífico. Si á ésto se agregan las condiciones particulares del suelo, y se toma en consideración la infinita variación de nuestra fragosísima topografía, ofreciendo aquí anchurosos valles y mesetas, allí gargantas, peñascos ó

atrevidas cimas, y más adelante, en la proximidad de los mares que bañan ambas costas, dilatadas llanuras litorales, se comprenderá que Costa Rica es lugar privilegiado como centro de desarrollo de la vida animal y vegetal, y sobretodo que ofrece las condiciones más favorables posibles para ser la receptora de los representantes de la flora y de la fauna de las regiones circunvecinas.

Pero otra circunstancia que ha contribuído á hacer de Costa Rica el emporio zoológico y botánico del continente, es su proximidad á ambas Américas y á la región de las Antillas, ésto es, á tres faunas y tres floras distintas, cuyos representantes han encontrado en su suelo hospitalaria acogida. La vegetación de nuestra costa atlántica se forma principalmente de tipos que vuelven á encontrarse en todo el litoral norte y oriental de la América del Sur y, en su minoría, en las islas del Mar Caribe. Las sabanas y florestas del valle del Diquís, de Nicoya y del Guanacaste recuerdan á la vez por su vegetación ciertas partes de Venezuela y Colombia, y los distritos semi-áridos de Guatemala, Yucatán y México occidental. En medianas altitudes, uno admira la mezcla armoniosa de elementos igualmente diversos por su procedencia y en fin, los picos más elevados abrigan á un mismo tiempo representantes de los majestuosos Andes de Colombia, y de los no menos imponentes volcanes de México.

Intimamente mezclada con estos varios elementos y formando como el cemento que llena los vacíos y oculta las asperezas, se halla otro constituyente, de no escasa importancia, de nuestra vegetación, que ha originado precisamente en las especiales condiciones de configuración y de clima á que hemos aludido y que, según la opinión de varias autoridades que se han dedicado con marcada preferencia al estudio de nuestra flora, es particularmente desarrollado en el país. Este es el elemento endémico, ó autóctono, compuesto por lo tanto de todas las especies que son propias de esta tierra y no se encuentran en otras partes.

Este conjunto de plantas, unas humildes hierbas, otras árboles gigantes, con todas las imaginables transiciones entre los extremos, están asociadas de diversos modos según sus hábitos y según las condiciones físicas del suelo, la topografía y el clima. En la vertiente del Atlántico, generalmente muy húmeda y lluviosa, la selva se extiende tupida desde la margen del Océano hasta muy cerca de las cumbres más altas, siendo interrumpida raras veces, por los pantanos costaneros, las peñas y fragosidades de las serranías, ó por las abras cada día más extensas del industrioso agricultor. Aquí, la humedad obra á manera de un

moderador, supliendo todas las otras deficiencias, y á su empuje la vegetación cubre espesa, exuberante, cada pulgada del suelo.

¶ No así del lado opuesto, en las faldas que envían el excedente de sus aguas al azúreo Pacífico. La pobreza de un suelo esencialmente arcilloso, la sequía dominante durante la mitad del año, la violencia de los vientos que bajan de las altas cimas, y talvez, hasta cierto punto, la intervención, en épocas remotas, de los primitivos moradores, son los principales factores causantes de las *sabanas* y de los *páramos* en miniatura que interrumpen á menudo los altos bosques, en las llanuras del Guanacaste, en el anchuroso valle del Diquís y en las faldas de los montes. En las sabanas, las Gramíneas y las Ciperáceas son predominantes, pero abundantemente entremezcladas con especies sociables como ciertas Labiadas (*Hyptis*), Compuestas (*Eupatorium*, *Vernonia*), Malváceas (*Sida*) ú otras plantas más ó menos herbáceas que invaden á veces esos repastos naturales hasta inutilizarlos. En las hondonadas y á lo largo de los riachuelos, aparece tambien una vegetación arborecente las más veces raquítea, en la que sobresalen los *chumicos* ó *raspaguacales* en los lugares más secos, los guayabos, varias Melastomáceas, etc., en la zona de tránsito á la alta selva, la que siempre queda más ó menos despejada y de fácil exploración, excepto en grandes alturas ó en las faldas más próximas á las cumbres, que reciben aún su parte de los aguas traídas por los alicios. Aquí el soto, compuesto á menudo de intrincados cañuelares, se vuelve impenetrable, como lo es tambien en ciertas partes de los bosques cercanos á las costas, en donde *pitales* y *piñuelares* extensos se oponen sin posible alternativa al progreso del viajero.

Los páramos—ó mejor *paramillos*, pues como hemos dicho, no son más que miniaturas de la formaciones conocidas con el primer nombre en los Andes del Sur,—cubren las partes más altas de las cordilleras, en el Irazú, el Cerro de Buena Vista, el Chirripó, el Duricá y el Pico Blanco. Su menuda vegetación, notable por el tamaño relativamente mayor de las flores, recuerda la de los repastos alpinos de la Europa central, y como ella, alimenta rebaños que dan leche, mantequilla y queso insuperables, y forman uno de los rasgos más interesantes de la economía agrícola del país.

Esos modos típicos de aglomeración—selva cerrada del lado del Atlántico, selva despejada y sabanas del Pacífico, y paramillos en las grandes alturas—, son susceptibles cada uno de infinitas modificaciones en sus menores detalles. Aún la selva cerrada ó húmeda, el *Regenwald* de los autores alemanes, con su aparente monotonía, ofrece

los cuadros más variados al observador ejercitado. Al penetrar en ella por primera vez, el viajero se siente como deprimido por la uniformidad de las escenas que lo rodean. Los troncos majestuosos se suceden unos á otros, los piés muellemente hundidos en un inextricable tapiz de verdura, mientras sus cimas se pierden en lo alto, en confusa red de ramas y bejucos. Cada nuevo sitio es la reproducción del que se acaba de dejar y uno se admira como el nativo de esos bosques puede reconocerse en ellos con la misma facilidad que el ciudadano en sus calles y fija en su mente los detalles de configuración por medio de una nomenclatura no menos complicada que la de una gran metrópoli. Pero poco á poco el ojo se ejercita, distingue matices en el eterno verde, nota diferencias en la conformación de la base de los troncos y en las raíces, en el color, en la altura, en la esbeltez de esas gigantescas columnas. La verdura del suelo, que aparecía primero como una confusa masa, se ve aquí compuesta de delicados y multiformes helechos, allá de palmeras enanas, de platanillos y bijaguas de anchas hojas, de Aráceas terrestres que el olfatto descubre á veces antes que la vista (sahinillo), en otras partes de cañuelas y carrizos que desafían el filo del machete, ó cordoncillos elegantes, á menudo perfumados. Del domo cerrado que todo lo cubre dejando apenas algunas ventanillas por donde penetra una luz difusa, cuelgan una infinidad de bejucos, á veces simples cuerdas que caen rectas como el hilo de una plomada y se estiran hasta alcanzar el suelo, otras veces verdaderas guirnaldas, en las que se descubren de vez en cuando flores de admirable estructura. Las maravillas ocultas arriba, á cincuenta metros y más sobre la cabeza del explorador, escapan casi completamente á la observación. Solo cuando uno de los gigantes de la selva, abatido por el último huracán, yace despedazado en el suelo bajo el chorro de luz que penetra por el espacio antes ocupado por él, puede uno darse cuenta de la extraordinaria diversidad de ese mundo aún por explorar. Una profusión de plantas parásitas y epífitas, reviste cada rama, y sirve ella misma de huesped á otro mundo parasítico, de modo que toda una flora encuentra su asiento en cada árbol. Puede el observador permanecer día tras día en la solitud de la vírgen floresta, y cada día se le revelan nuevos detalles de ese mundo que en un principio le aparecía como prototipo de la uniformidad.

Lo mismo se notará si pasando á otra vertiente estudiamos las selvas despejadas—los *parkartige Wälder* de los fitogeógrafos. Asociaciones idénticas aunque generalmente menos impenetrables y formadas de especies distintas, cubren el suelo, tal vez con menos profusión; los ár-

boles parecen menos numerosos, sus troncos menos altos y sus coronas más anchas y menos cargadas con orquídeas y bromeliáceas, de modo que una luz más brillante penetra sus arcadas. Otro caracter especial de la vegetación de esta vertiente es que muchos de los árboles que integran su conjunto son de hojas caedizas y se ven completamente despojados durante la estación seca.

Las sabanas son tambien una fuente de incesantes observaciones, de las cuales se deduce que su uniformidad tampoco es sino aparente. Aún las Gramíneas y Ciperáceas de caracteres exteriores tan semejantes ofrecen una gran diversidad en los detalles de su organización y en su modo de vivir. Mientras algunas, como los *Paspalum* y los *Panicum*, entre los cuales figuran varios de nuestros mejores pastos naturales, casi nunca pasan de ser humildes y rastreros zacatillos, otras, como los *Andropogon*, son por lo general de cámbios tan altos que apenas los supera la cabeza del jinete recorriendo la sabana, y que precluden la orientación del que anda á pié, así como lo experimenté varias veces en Cañas Gordas, en el año de 1897. Allí, cuando se quería cruzar de un punto á otro de la pradera, vírgen hacia mucho tiempo de ganado, el único modo de llegar era de fijarse en que el trillo dejado atrás esté siempre en línea recta, sino se describían involuntariamente las curvas más fantásticas, acabando por alcanzar otra vez el monte alto en cualquier parte, excepto la que se tomara por objetivo.

Entre las especies de porte minúsculo que forman el principal elemento de la flora sabanera, merece especial mención una modesta ciperácea, señalada por mi compañero Sr. A. Tonduz, y descrita por el difunto Böckeler, quien la dió el nombre de *Rhynchospora perrigida*. Es probablemente el más viváz entre sus congéneros y la primera en brotar de nuevo despues de los periódicos incendios de las sabanas. Posée una cepa gruesa y en apariencia perenne, que se eleva verticalmente de año en año, y está coronada con un penacho de hojas largas de 4 hasta 6cm. y menudas como agujas. En medio de éstas, aparecen con las primeras lluvias, en Marzo ó Abril, las inflorescencias de color amarillo claro.

La lucha por la existencia y la victoria de los tipos mejor acondicionados puede ilustrarse con muchos ejemplos sacados de las mismas savanas. A las familias señaladas—Gramíneas y Ciperáceas que consideramos como las dueñas naturales del terreno, especialmente porque son las únicas de provecho para el ganadero,—ciertas especies de otros grupos hacen una guerra que casi llamaríamos encarnizada, y á menudo



logran aniquilarlas en extensas manchas: así los *Hyptis* (Chirrites), ciertas Melastomáceas (*Miconia*, *Leandra*), algunas Compuestas (*Eupatorium*, *Vernonia*, *Calea*, etc.), que, como se dice vulgarmente, echan á perder la sabana. Su invasión recibe un auxilio muy eficaz del ganado y de los incendios; estos últimos fácilmente destruyen el sistema radicular poco desarrollado y superficial de los zacates, mientras no alcanzan á matar las otras plantas de raíces pivotantes y hondas. Se prepara de esta manera el suelo para el establecimiento más duradero de las especies leñosas, entre las que el guayabo es una de las primeras en aparecer. En donde falta por completo la intervención del hombre, la selva vuelve indudablemente á reconquistar la sabana, y ésta es una de las muchas razones porqué parece probable que, al menos en Costa Rica, éstas han tenido con pocas excepciones su primer origen en desmontes artificiales, punto que no podemos discutir aquí.

Los tipos de vegetación que hemos esbozado hasta aquí son principalmente el resultado del modo de agregación de los elementos de la flora, según sus hábitos individuales. Si consideramos el modo como se comportan según la elevación sobre el nivel del mar, y la temperatura, podemos establecer tres divisiones altitudinales que, aunque son sumamente artificiales y pasan insensiblemente de una á otra, no carecen de razón de ser para una mejor comprensión de la distribución de las plantas en Costa Rica. No es por demás observar, que esta división puede aplicarse á todo Centro-América.

(1) *Región basal—De 0 á 1000m. Temperatura media 28° á 21° C.—* Comprende en su nivel inferior las llanuras costaneras, cubiertas en su mayor parte de inmensas selvas, y caracterizadas por la presencia de árboles gigantes como el espavel, el ceibo, el javillo, el guanacaste, el guapinol, y el cenízaro. Los tres últimos son especiales de la zona inferior de la vertiente del Pacífico, mientras el cocobola (*Lecythis costaricensis*), que produce la fruta conocida con el nombre de *olla de mono*, el *Sloanea medusula* y el *Bully-tree* de los Jamaicanos (níspero) solo se encuentran en la costa del Atlántico.

En la zona superior de la misma región, ciertas familias como las Melastomáceas, las Lauráceas y las Piperáceas, alcanzan su mayor desenvolvimiento. Aquí también se encuentran varias Compuestas arbóreas, y la diferencia de una vertiente á otra es menos notable.

Las llanuras costaneras y las primeras faldas de los montes hasta unos 600 metros, que corresponden á lo que generalmente se llama *tierra caliente*, cuentan entre sus plantas indígenas muchas especies

útiles. Entre éstas viene en primera línea el *hule*, representado en cada vertiente por especies distintas del género *Castilla*, y que está rápidamente pasando á la categoría de planta cultivada, en razón de la demanda siempre creciente de la industria para la preciosa goma. Algunas especies dan resinas (*Guttiferae*, *Sapotaceae*, *Hymenaea*) aplicadas á varios usos, mientras otras proporcionan fibras gruesas utilizadas para cordeles (*Apeiba*, *Hibiscus*, *Cecropia*, *Heliocarpus*) y para ciertas partes de la indumentaria de los indígenas (mastate), ó estopas finísimas y fuertes (*Triumfetta*, *Sida*, *Yucca*) que aún no se han estudiado con la merecida detención. Las maderas de la costa del Pacífico, pertenecientes á árboles de los grupos de las Dalbergiáceas y de las Caesalpínias (Leguminosas), incompletamente investigados, son conocidas por su finura y dureza. La tierra caliente del Atlántico da el cedro dulce, el caoba y el laurel, la del Pacífico el incorruptible cedro amargo, el cacique, el corteza, así como maderas de tinte (mora, nacazeol) y muchas otras, cuya enumeración se encuentra en el lugar correspondiente de la presente obrita, salvo que aún no se hayan podido identificar.

Otra especie indígena de la tierra caliente que ha pasado á la condición de planta cultivada es el *cacaotero*. Se encuentra aún en estado silvestre en el Guanacaste, en Nicoya, en varios puntos del valle del Diquís, y, aunque más escasamente, en los bosques húmedos de la Talamanca, de la Estrella, del Sarapiquí, y en otros puntos sin duda de los llanos y de las lomas cercanos al Atlántico. Su talla, la forma de su fruta y otros caracteres nos permiten admitir que sea el origen del llamado *cacaotero de Matina*, ó *criollo*. El *calabacillo* ó *Matinita* fué importado de la isla de Martinica. Los Indios no parecen haber cultivado este árbol, al menos en el sentido que damos á la palabra. Cuando en sus correrías por los montes, encontraban ejemplares aislados ó bosquecitos de él, señalaban con cuidado el lugar, limpiaban el suelo de su vegetación más gruesa, y repetían sus visitas y sus cuidados indefinidamente en tiempo de cosecha. Daban especial atención á los arbolitos que se criaban de las semillas extraviadas al rededor de los árboles viejos, de modo que sus *cacaotales* se renovaban insensiblemente y se mantenían de generación en generación. Es probable que la siembra de *madera negra*, ó *madre de cacao*, cerca de los árboles de cacao, cuyos buenos efectos sobre éstos son conocidos de los naturales de Talamanca y se han transmitido á los campesinos de otras partes, debió su origen á la necesidad de protegerlos contra los estragos de las taltuzas. Las raíces de la madera negra, ó madre de



CACAO CULTURE IN LAS HUACAS (NICARAGUA)



cacao, son efectivamente para estos roedores mortal veneno y es poco probable que los Indios hayan conocido primero las propiedades de aquel arbol como nitrificador del suelo; se fijaron sin duda en que el cacaotero crecía mejor en su proximidad, sin darse cuenta por qué razón, y así se hizo tradicional la costumbre de sembrar ambos árboles juntos.

El cacaotero se cultiva en ambas costas, siendo de notar que el calabacillo parece mejor adaptado para el clima húmedo de la del Norte. Otra planta, importada probablemente de alguna de las Antillas, ha adquirido en los últimos veinte años una importancia enorme, desde el punto de vista industrial, para la tierra caliente del Atlántico, y ha dado un carácter especial á toda la zona costanera. Me refiero al banano, ó á la variedad del *Musa sapientum* conocida en Costa Rica con el nombre de *patriota*, aunque tiene muy poco de nacional, siendo de origen probablemente asiático, cultivado en gran parte por compañías y colonos inmigrados y consumida en Norte-América y en Europa. Sin embargo, gracias á la nueva industria de que es objeto, se ha puesto en cultivo una vasta extensión de tierras fértiles que antaño se consideraban como sin valor á consecuencia de su mortífero clima, y dado tambien un poderoso impulso al desarrollo del puerto de Limón y al del país en general.

El plátano y los *guineos*, allegados muy cercanos del banano, aunque probablemente introducidos en América muy anteriormente á la llegada de los españoles, se cultivan en menor escala en toda la región basal, para las necesidades del consumo interior. El *camote* y la *yuca*, otras dos plantas alimenticias de no escasa importancia, tambien indígenas, no dan tampoco un buen producto arriba del nivel superior de esta región.

(2) *Región montañosa ó intermediaria—De 1000 á 2600m. Temperatura media 21° á 14° C.*—Esta región, en la que los árboles gigantes y las enredaderas de vistoso follage del trópico se mezclan con los representantes más modestos por la talla pero más fornidos y fuertes de la tierra fría, es privilegiada de la naturaleza por su benigno clima y la variedad de sus producciones. En ella se hallan los centros de desarrollo de la civilización moderna y tambien una infinidad de plantas y árboles importados, la mayor parte en razón de su utilidad; pero algunos tambien, entre las primeras, involuntariamente, y en detrimento de la agricultura.

Fácil sería hacer una enumeración de especies naturales que sólo se

encuentran entre los límites de esta región. Más, como ya se explicó, la vegetación selvática demuestra caracteres insensiblemente transitorios entre los de la flora de tierra caliente y de la tierra fría, y además la mano del hombre ha modificado á tal extremo la naturaleza primitiva, que la región está mejor caracterizada por sus condiciones artificiales. El precioso café, por ejemplo, se extiende en vastas plantaciones desde una altura algo inferior á la de la región (800m.), hasta cerca de 1400m. Con justa razón se le ha tomado algunas veces como especie típica de la región media, alterando entonces ligeramente los límites de ésta, pues su influencia en la tierra templada es visible en todo tiempo, y más especialmente en Marzo cuando sus abundantes y níveas flores resplandecen bajo las caricias del sol como la primera nieve del invierno boreal, y sus perfumes saturan el aire de las noches; ó tambien en tiempo de cosecha cuando los cafetales resuenan con las alegres exclamaciones y las risas de las *cogedoras*. Esas hermosas plantaciones, que cubren los llanos y las faldas de los montes en casi toda la meseta central, dan vida á las dos terceras partes de la población del interior y no se puede exagerar demasiado su importancia.

La vertiente del Atlántico se presta menos para el cultivo del café, por su excesiva humedad, la que favorece en demasía el desarrollo de enfermedades parasíticas, á la vez que quita al grano la dureza y finura que son el índice exterior de su excelencia. En la zona del Pacífico, por otra parte, existen aún extensos terrenos propios para ese cultivo y que sólo esperan brazos que vengán á derribar las hermosas selvas. Mientras tanto, éstas ofrecen á la industria, en ambas vertientes, una infinidad de maderas útiles, entre las que sobresalen el colpachí, los quizarrás, los iras, los robles y los encinos. Los últimos pertenecen ya á la zona superior de nuestra región montañosa, y forman allí esos hermosos bosques que recuerdan á la gente venida del Norte los robledales encantadores de la madre-patria. Desgraciadamente es preciso ir lejos ya, hasta los contrafuertes del Cerro de Buena Vista ó las faldas meridionales del lejano Kámuk, para ver todavía esos bosques en toda su majestad. En las alturas de la meseta central, no subsisten sino los fragmentos que han escapado al fuego ó á la hacha, y el árbol de las antiguas supersticiones, en la misteriosa sombra del cual los sacerdotes de los Aztecas y de los Chibchas celebraron sin duda sus ritos lo mismo que los druidos de la heroica Galia, ha cedido su lugar á la vulgar pero sustanciosa papa, á los frijoles queridos de los costarricenses, al maíz y á las praderas.

En esta misma zona superior de la región montañosa es tambien en

donde se dan mejor las hortalizas y los árboles frutales importados del Norte. No es para el inmigrante una de las menores ventajas del país, el encontrar en él los sabrosos repollos, las tiernas lechugas, los espárragos, las cebollas, los ajos, en fin todas las verduras de su tierra, que se dan aquí de inmejorable calidad. Entre las frutas, la manzana es la que tiene más probabilidades de éxito, más nunca le llevará la ventaja á nuestras incomparables naranjas, que se producen hasta con vicio desde las orillas del Golfo de Nicoya hasta Cartago.

(3) *Región andina ó superior—De 2600m. hasta las cimas. Temperatura 15 á 5° C.*—Cuando el excursionista sube las faldas de nuestros volcanes, nota que desde una cierta altura los árboles pierden en tamaño, pero alargan y engruesan sus ramas laterales y dan una sensible impresión de vigor y de resistencia á la intemperie. Cuanto más arriba subimos más achaparrados se nos presentan, hasta que en la proximidad de la curva de nivel de 3000m., su conjunto, aunque tupido todavía y cubriendo extensas faldas, ya no merece el nombre de selva. En estas altitudes se manifiesta además un cambio marcado en la naturaleza específica del monte. Las Lauráceas, los *Styrax*, los *Podocarpus*, los *Talauma* y aún los *Quercus* desaparecen, repuestos poco á poco por Ericáceas, Mirtáceas, Miricáceas, y otros grupos que gustan del aire puro y frío así como de la intensidad calórica y actínica de las grandes alturas.

Los espacios libres, cuando no cubiertos por los *lapilli* volcánicos como sucede en el Irazú y en el Turrialba, están ocupados por los ya mencionados paramillos, que alcanzan su mayor desarrollo en el Cerro de Buena Vista y en el Chirripó Grande. En este último cerro, rey inviolado aún de los Andes costarricenses, se ven en lontananza entrecortados por altas y desplomadas peñas que deben abrigar una flórla saxícola de especial interés. Ya los paramillos de Buena Vista fueron una revelación, enseñando como por encima de los hombres, que se agitan y penan en sus piés, el mundo vegetal de los montes gigantes de México y de Norte América se entrelaza con el de las incomparables cordilleras suramericanas. Fiesta pacífica de las flores en la que participan muchos convidados de nuestro propio suelo, como lo son el Mirrodendrón de Donnell-Smith, Umbelífera gigantesca que se abriga friolenta entre las piedras de las hondonadas ó en la margen extrema de los chaparrales, y varias delicadas especies, algunas de las cuales quedan aún por describir.

Es de notarse que en esas grandes alturas, la flora pierde el caracter

impuesto por la diversidad de clima en una y otra vertiente en altitudes inferiores. Las cumbres más elevadas emergen como islotes por encima de las selvas, pasando éstas sin otra interrupción de una vertiente á otra. Sus faldas rápidas y poco extensas no ofrecen campo para una diferenciación climática de las plantas, de modo que en los macizos principales como el Volcán de Turrialba, se puede dar vuelta al cerro, quedándose á un mismo nivel, sin notar mucha alteración. En la altura, las transiciones son mucho más notables, pero poco estudiadas aún. ¡Que admirable campo para una investigación de esta clase ofrecería la falda setentrional del mencionado Turrialba, que se eleva de un sólo golpe desde unos 300 metros, en las llanuras de Santa Clara, hasta más de 3300 metros, pasando de un modo casi imperceptible de las altas selvas de la costa hasta los escasos matorrales de la cima!



## LAS PLANTAS USUALES DE COSTA RICA.

Las especies cuyos nombres vulgares é indígenas hemos podido incluir en la presente obra no son todas plantas de directa utilidad para el hombre. Muchas de ellas han merecido su apellido simplemente porque caen diariamente bajo la observación, y ésto explica nuestro título "plantas usuales" con preferencia al de "plantas útiles," sugerido por varias personas.

Estas plantas usuales, pues, pueden dividirse en tres grupos, comprendiendo el primero todas las especies que son de alguna utilidad, el segundo las que son dañinas ó nocivas y el tercero las que son indiferentes, ésto es, que no entran en ninguno de los dos anteriores. Aunque hemos dado en el lugar reservado para cada planta la mayor parte de los datos que le corresponden, no será por demás hacer aquí una recapitulación metódica de los dos primeros grupos, añadiendo ocasionalmente detalles que no han encontrado lugar apropiado en otra parte.

### A. PLANTAS UTILES O ECONOMICAS.

Las plantas que por su utilidad contribuyen de un modo más directo á nuestro bienestar forman naturalmente la lista más larga entre las enumeradas en este libro. Con el objeto de poner de relieve su importancia en la economía privada y pública del país, daremos aquí una corta reseña de sus usos, agrupándolas por mayor claridad bajo las siguientes rúbricas:

- (a) Plantas alimenticias
- (b) " forrageras
- (c) " medicinales
- (d) " fibrosas
- (e) " oleíferas
- (f) " gomíferas y resiníferas
- (g) " ornamentales (árboles, plantas)
- (h) Maderas, y otras especies de usos varios.

**(a) Plantas alimenticias.**

Estas á su vez pueden subdividirse, según su naturaleza ó sus usos, del siguiente modo:

1. Granos
2. Raíces ó tubérculos
3. Verduras ó legumbres
4. Frutas
5. Condimentos
6. Varias.

1. GRANOS.—En su obra ya citada sobre la flora y la geografía física de la América central, Oersted dice (p. 6) hablando de los alrededores de Cartago, que “aquí el cultivo del cafeto ocupa menos extensión que en la vertiente opuesta, y el banano y la caña de azucar no se elevan más arriba, pero toda esta meseta se distingue por sus magníficos repastos, sus campos de trigo y de maíz, y, en el distrito de Chileagre en particular, por su excelente tabaco.” Más adelante agrega que en las cercanías de Cot, el límite superior del maíz se halla entre 7000 y 7500 piés y que este grano está repuesto en mayores alturas por el trigo, las lentejas y las papas. Estas citas, que podrían complementarse por otras así como por varios testimonios personales, nos demuestran que hace como medio siglo, el trigo desempeñaba todavía un papel de alguna importancia como producto de la zona superior de la región montañosa. Su abandono, que es ciertamente de deplorar, se debe sin duda á dos razones. Primero, á la par que se fueron mejorando las vías de comunicación, se hizo más fácil y barata la importación de las harinas extranjeras, procedentes principalmente, al principio, de San Francisco y de Chile. Luego, con la introducción del cafeto, nuestra agricultura, halagada por los precios altísimos alcanzados por este producto en los mercados del exterior, se especializó, reduciéndose todos los agricultores á meros cafetaleros, de tal modo que no solamente se dejó el trigo, sino que el país no siempre llegó á producir el maíz y los frijoles necesarios para su consumo. Para un pequeño país como lo es Costa Rica, el abandono del antiguo sistema, en el que cada finca produce de todo un poco, y la falta de éxito de una cosecha se compensa por la abundancia simultánea de otra, es de sentirse. Del trigo, nos ha quedado el recuerdo—y un molino, traído de fundiciones inglesas, y en el que molineros extranjeros muelen un poco de trigo importado. Bueno es agregar, que ésta es probablemente la única harina *legítima* que se consume en el país. ¡Hace algunos años, se despertó un cierto

entusiasmo para el cultivo de aquel útil cereal, se hicieron ensayos, con resultados satisfactorios, según creo, y despues—acabóse la paja y se apagó el fuego!

Mientras tanto vastas extensiones, que podrían convertirse en trigales dorados, quedan inutilizadas y miles de colones salen del país en cambio de las malas harinas que se importan y la inferioridad de la cual se revela en la del pan que se consume.

El trigo cultivado antiguamente era de origen oriental, como lo son el centeno y la cebada, traídos tambien por los primeros colonos y como aquel caídos en desuso. La avena, que se da en abundancia como forraje cuando se cultiva en las tierras templadas y frías, no parece ser de buen rendimiento en cuanto á grano y se cultiva poco. El arroz, de la variedad llamada *arroz de montaña*, se siembra en terrenos relativamente secos y se produce de calidad muy superior á la de la clase importada, pero en cantidad notablemente insuficiente. Los datos estadísticos demuestran una notable disminucion del cultivo de este grano durante los últimos años, lo que viene á comprobar la ineficacia de las provisiones aduaneras para el fomento de la agricultura.

El maíz, el cereal por excelencia de nuestro continente, originado probablemente en el suelo centro-americano, es sin disputa la planta doméstica más generalizada en el país y se da desde el nivel del mar hasta las cumbres, pero poco se ha hecho para mejorar su cultivo y perfeccionar las distintas variedades. Aquí tambien, la importación debe suplir la escasez debida á la incuria é imprevisión de nuestros campesinos. Una excitativa constante por todos los conductos al alcance del Gobierno, y sobre todo nociones racionales de agricultura en las escuelas, podrían hacer mucho en favor de la realización de uno de los objetos primordiales de la economía nacional, el exceso de producción y abaratamiento de los granos de primera necesidad. Una *fiesta del maíz*, vendría con ventaja á sustituir la *fiesta de los árboles* que ciertos charlatanes imitadores han querido imponer á nuestra juventud; y el *culto de la mazorca de maíz*, renovado de los antiguos Aztecas, sustituiría con ventaja ciertas supersticiones que bajo un nombre augusto se inculcan hasta en nuestros centros docentes.

Aunque es probable que las variedades de maíz hoy cultivadas en la parte central y realmente poblada del país descenden en su mayoría de semillas importadas, no es menos cierto que los Indios conocieron este grano, esparcido ya previamente á la conquista por todo el continente. En los idiomas hablados aún en Costa Rica, encontramos

cuatro raíces distintas para designarlo. En brunka es *kúp*, que se sufixa también á los nombres de plantas, frutas, etc., para designar su semilla y es por consiguiente la semilla, ó grano, por excelencia. En el mismo idioma, *éitse* significa á la vez el grano de maíz y la unidad, lo que nos demuestra por una parte el uso que de dichos granos hacían los naturales para contar y por otra la antigüedad del conocimiento del mismo entre ellos. En térraba, el maíz es *íp* y en bribri y cabécara *ík*. En bribri se usa también *uó*, equivalente á semilla, para el grano: por ejemplo, el maíz colorado se llama *Castilla-uó*, un término que revela el origen exótico de esa clase, mientras *se-uó*, es decir *nuestra* semilla, aplicado al maíz negro, designa á éste como variedad indígena. Esos varios términos no tienen al parecer analogía alguna con los idiomas hablados más al Este en el Istmo de Panamá, mientras el guatuso *aím* no deja de asemejarse un poco con el *aiá* de los misquitos, *am* y *aú* de los Sumos y Payas de Nicaragua y Honduras.

Después del maíz, el *frijol*—y especialmente el *negrito* querido de los costarricenses al extremo de que se ha pretendido que ninguno de ellos se aventura en un viaje de paseo á los Estados Unidos ó á Europa sin llevarse entre sus equipajes un saquito de ellos,—desempeña el papel preponderante en la alimentación de todas las clases sociales. Tal es la creencia del pueblo en la *fuertza* de este alimento, que es costumbre tan corriente como pernicioso el dar el *caldo* negro de los mismos, á nenes cuyo estómago no está preparado aún sino para digerir la leche maternal.

Aunque una de las especies de *Phaseolus* de que se derivan los frijoles cultivados es indígena en el país, este grano parece tener para los naturales una importancia relativamente secundaria. Por otra parte se han importado muchísimas variedades extranjeras, parte de las cuales aparecen en el lugar correspondiente.

El guandú ó frijol de palo (*Cajan cajan*) es un arbusto común en las cercanías de las casas de la región inferior. En tierra fría se cultivan en menor escala la haba y las arvejas y lentejas.

2. RAÍCES Y TUBÉRCULOS.—La mayoría de nuestras raíces alimenticias son de las tierras caliente y templada: los *ñames* pueden aún considerarse como pertenecientes exclusivamente á la primera y la *yuca*, el *camote* y el *tiquisque* no se producen de muy buena calidad en un nivel superior á 1200m. La primera, especialmente, se vuelve muy fibrosa y dura y para los tres se alarga considerablemente el período necesario para la maduración.

Los ñames (*Dioscoreae* sp. pl.) no parecen ser indígenas, exceptuando tal vez la *papa cáribe*: es posible que los ñames blanco y negro hayan sido traídos á las costas del Norte por los Misquitos. Entre los Indios se conocen por el sólo nombre *tú*, hecho que indicaría una transmisión reciente de tribu á tribu. Los negros jamaicanos tambien han contribuido al esparcimiento de esas plantas, las que se cultivan más extensivamente del lado del Atlántico.

La *yuca amarga* casi no se conoce en Costa Rica, mientras tenemos dos ó tres variedades de la otra especie cultivada, que es probablemente indígena. Suele propagarse por sí misma en los desmontes abandonados y no difiere tal vez de la especie silvestre conocida con el nombre de *Manihot carthagenensis* Mull. Arg.

El *chayote* figura á la vez entre las raíces y las legumbres. Esta interesante cucurbitácea es indudablemente de origen centro-americano, aunque parece poco esparcida entre los naturales de este país y no se conoce su forma primitiva. Lo mismo puede decirse del *tiquisque*, que muchos confunden con el *taró* de la Polinesia. La curiosa etimología nahuatl de la palabra *tiquisque* ó *quequecxque*, que demuestra su correspondencia con el denominativo *rascadera* usado en Colombia para la misma planta, y el hecho de que ésta no puede comerse sino cocida, indican suficientemente la presencia en sus tejidos de los ráfides ó cristales de oxalato de potasio que se encuentran tambien en el *taró*; estos cristales han sido señalados por varios observadores y extensamente descritos por el señor Wm. E. Safford en su hermosa monografía de Guam. En tiempos de escasez, los naturales de Costa Rica parecen haber hecho uso para su alimentación de las raíces de otra Arácea, el *Dracontium Pittieri* ú *hombrón*.

La papa es, como bien se sabe, de origen sur-americano. Pero su introducción en Costa Rica es de fecha reciente, aunque no me ha sido posible precizarla. Uno al menos de nuestros *Solanum* herbáceos de las sierras desarrolla pequeños tubérculos, pero no ha atraído la atención de los naturales, que ni aún hoy día parece que conozcan la papa. Esta se da de superior calidad en las tierras sueltas de las faldas superiores de los volcanes, pero puede cultivarse tambien con buenos resultados en alturas muy inferiores, y siendo así es de sentirse verla figurar, aún, en los cuadros de importaciones.

3. LEGUMBRES Y VERDURAS.—Son muy numerosas las frutas y yerbas que desempeñan un papel en la alimentación. En primera línea, vienen todas las legumbres de la zona templada del Norte, cuyas

semillas se importan anualmente de Europa ó de los Estados Unidos, y que se dan con exhuberancia, sobre todo en la región andina y en la parte superior de la región media. Se ha pretendido que esas verduras no son tan exquisitas como en su tierra natal, pero esta aseveración no parece justificada y si hay alguna diferencia, se debe más bien al modo distinto de prepararlas. Además, no parece que los costarricenses entiendan aún el verdadero objeto de un plato de legumbres en la dieta diaria: lo consideran no sin razón como un alimento muy escaso de nutrimento y por consiguiente poco digno de figurar en el menu corriente. En realidad las verduras desempeñan su parte como reguladores de las funciones digestivas, y como tales deberían figurar á menudo en toda mesa.

Como consecuencia del incremento en el país del elemento extranjero, el consumo de verduras y legumbres aumenta rápidamente y los hortelanos no logran mantener los mercados suficientemente abastecidos. A pesar de ésto, la jardinería, ó pequeña agricultura, que es la más lucrativa y la más accesible, no parece que progrese en el país; la mayor parte de los jardineros son extranjeros, y los jardines que en Europa son el orgullo de las campesinas á penas merecen la atención de las matronas de Costa Rica. Esta es tambien sensible laguna, que señalamos á la atención de los educadores de la juventud.

Como no ha sido posible incluir en el cuerpo del libro los nombres de todas las legumbres y verduras importadas, damos aquí una lista de las principales:

*Acelga*.—Se da de excelente calidad en Cartago y más arriba, pero es poco conocida en el país.

*Ajo*.—Prefiere las tierras livianas de las alturas; de uso muy corriente en el pueblo.

*Alcachofas*.—Las de Cartago son inmejorables, pero su cultivo es muy reducido.

*Acedera*.—Observada una vez en una huerta de Cartago; se nos dijo que no había demanda de ella, aunque es verdura sana y agradable.

*Apio*.—Se produce bien desde San José para arriba.

*Berengena*.—Se aclimata muy bien, fructifica abundantemente y parece ser apetecida por la generalidad aunque es plato que vale más por la salsa en que se coce.

*Berro*.—Véase p. 69. Es una de las verduras más saludables y es reconocida como tal por todos.

*Cebollas*.—Se cultivan de varias clases, algunas de inmejorable calidad, en la parte superior de la región montañosa y en la región

superior, pero se importan en cantidad considerable de los Estados Unidos.

*Espinaca*.—En San José y más arriba se da con abundancia, pero es una de las *hierbas* poco apreciadas de los epicúreos de Costa Rica.

*Guisantes*.—Varias clases, algunas de las cuales se comen en vainicas y otras en granos tiernos, se producen en las partes altas del país.

*Lechugas*.—Se dan desde la costa en la vertiente Atlántica, pero sobre todo en la tierra fría. Esta verdura es de uso muy general y fué sin duda una de las primeras que se importaron.

*Melones*.—Se conocen algunas variedades pero no se cultivan generalmente.

*Mostaza*.—No se cultiva, pero es aclimatada y crece silvestre en los cafetales de Tres Ríos y Cartago, y en los campos de tierra fría. No hemos podido averiguar si se usa como verdura.

*Nabos*.—Se dan bien en tierra templada y fría.

*Pepinos*.—Se cultivan poco, pero producen bastante y es probable que todos los encurtidos que se consumen en el país podrían prepararse en él tambien. Es otra rama poco desarrollada de la industria doméstica.

*Perejil*.—Se encuentra en casi todas las huertas de las tierras templada y fría.

*Puerros*.—Exigen las mismas condiciones de suelo y de clima que las cebollas.

*Rábanos*.—Se cultivan desde la costa hasta la tierra fría, pero solo los de la alturas pueden compararse en calidad con los producidos en el Norte.

*Remolachas*.—La remolacha carmesí con la que se hace una ensalada excelente, se produce bien arriba de 1000m. de altura sobre el nivel del mar, pero su cultivo está poco esparcido.

*Repollos*.—Es tal vez la verdura de mejor rendimiento en la región de Cartago. Los hay de muchas variedades y su uso es muy general.

*Ruibarbo*.—Este es otro producto pocopreciado entre los costarricenses, de las huertas de tierra templada y fría. Con los peciolos de las hojas se hacen dulces y pasteles de sabor inmejorable.

*Sandía*.—Véase esta palabra en la enumeración general de las especies.

*Tomate*.—Véase esta palabra.

*Vainicas*.—Se hace un gran consumo de ellas; desde hace algunos años se ha generalizado el uso de las vainicas del *frijol de vaca*, que son sin hilos y muy tiernas.

*Zanahoria*.—Se cultiva con buenos resultados en las tierras templada y fría.

Es de notarse que para la mayoría de esas verduras es necesario importar cada año nuevas semillas ya sea porque no las producen, ó porque las plantas nacidas de semillas indígenas se erían con marcada degeneración.

De las verduras indígenas ó propias de los trópicos y cultivadas en Costa Rica, se comen algunas veces las frutas, otras veces los brotes ó *quelites*, y aún las flores.

Entre las primeras sobresale el *aguacate*, del cual se hacen deliciosas ensaladas y que, en su género, es ciertamente uno de los mejores productos de la América tropical. El *arbol de pan*, oriundo de la Polinesia, aunque frecuentemente cultivado, no desempeña todavía un papel muy notable entre los naturales de las costas. Sin embargo, la fruta bien preparada casi se equipara con los ñames y la papa y merecería tener más aceptación.

Las cucurbitáceas suplen nuestras mesas de un fuerte contingente de frutas-legumbres entre las cuales los ayotes, chiberres, chilacayotes y otras del propio género *Cucurbita* no están aún bien conocidos en cuanto á su clasificación científica. El *chayote* es accesorio casi indispensable de toda comida costarricense y tanto las *caífas* como los *tacacos* se consideran como delicados bocados. Los dos últimos crecen silvestres, así como tambien el *cuayote* que es de otra familia. El *seso vegetal*, plato favorito de los negros antillanos, no ha entrado aún en la dieta regular de la gente del país, como tampoco el *ocrá* ó *gumbo* que parece tambien importación africana.

Las palmeras están representadas entre las plantas cuyos frutos se usan en la alimentación del hombre despues de sufrir una preparación culinaria, por el *pejivalle*, heredado de los antiguos y muy popular.

El *plátano* y el banano son de gran importancia, el primero en la economía doméstica tanto de los naturales como de la mayoría de los civilizados, el segundo como artículo que se exporta en cantidades cada día mayores. Ambos son de origen asiático, pero los plátanos se introdujeron en América desde la más remota antigüedad, mientras la banana es de reciente aclimatación.

En el cuadro siguiente, que sentimos dar incompleto, figuran algunas de las variedades de estas frutas, con sus correspondientes nombres en los idiomas indígenas:



	Cabécara	Bribri	Brunka	Térraba	Guatuso
Plátano común . . .	éteba	kórub	muá	ibín	χhuí
“ curaré . . .	tsrá	tsará: šorók	.....	ibfu kís	.....
“ chingo . . .	.....	u-sño-ú	chingo	.....	.....
“ guineo . . .	.....	ska-tšmú	bud-uá	.....	.....
Guineo macho . . .	.....	di-tšmú	.....	ibín siguá	.....
“ dominico . . .	irbí, irbú	.....	ia astabá	.....	.....
“ colorado . . .	.....	tšmú matkré	.....	.....	.....
“ manzana . . .	.....	.....	.....	.....	.....
Banana ó Patriota . . .	.....	tšmú	brid-uá	.....	.....

El uso los *quelites* ó brotes de ciertas plantas como el *chayote* y el *chicasquíl*, se ha transmitido de los antiguos pobladores de la América Central: la palabra misma *quelite* es nahuatl y se usaba en el mismo sentido; la *verdolaga* y el *bledo* son tal vez importados, pues casi pueden considerarse hoy como plantas cosmopolitas, el *calalú* se usa exclusivamente por los negros de la costa del Atlántico.

Otras verduras indígenas y en apariencia exclusivamente costarricenses son el *rabo de mico* ó cogollo de algunos helechos arbóreos, las *pacayas* y los *palmitos*, que son las yemas y espatas florales de ciertas palmeras. Y también se comen flores, pues todo el mundo en el país conoce las tortas de flores de *itavo* y en las costas se preparan con las del *ojoche* y los cogollos florales de la *piñuela casera* otros platos de delicado sabor.

4. FRUTAS.—Nuestra lista no contiene menos de sesenta especies distintas de frutas comestibles, la mayor parte de ellas indígenas, y que han merecido poca atención por parte de los agricultores y de los jardineros, aunque muchas podrían mejorarse por el cultivo y una selección bien entendida.

Entre las frutas exóticas bien establecidas en el país, algunas son tropicales y limitadas á la región basal y á la zona inferior de la región montañosa, así el *banano*, la *chirimoya*, el *mamón*, los *mangos* y la *piña*; otros, como las diversas especies del género *Citrus* (naranjas, mandarinas, limas, etc.) son á penas subtropicales y se desarrollan con todo su vigor casi exclusivamente en la estrecha zona de 800 á 1400m. Las demás proceden, con una sola excepción, de la zona templada del Norte y prosperan desde 1200m poco más ó menos, hasta donde las heladas les permiten cuajar sus flores.

En algunos árboles frutales importados del Norte, como por ejemplo en el manzano, se nota que en los primeros años producen frutas

perfectas en tamaño y en calidad, con las semillas bien desarrolladas; pero poco á poco se va reduciendo el tamaño, y atrofiando los órganos de propagación, de tal modo que al cabo de cierto período las manzanas se ven reducidas á las dimensiones de una bala de rifle y no presentan trazas de semillas. Sabido es tambien que todos esos árboles de la zona templada se reproducen aquí de estacas, lo que no es el caso en su patria. Pero con eso poco se gana en el caso de la manzana, pues hemos visto árboles así obtenidos permanecer largos años sin florecer, á pesar de verse plenamente desarrollados.

Todas las clases de naranjas y mandarinas se dan en el país de calidad verdaderamente exquisita y es de extrañarse que su cultivo y exportación no hayan aún tomado mayor incremento. Lo mismo puede decirse de la piña, pues quien ha comido una vez las de Turrialba se queda con el agua en la boca al solo recuerdo. Su envío á los Estados Unidos no ofrece mayores dificultades y ellas se comparan muy ventajosamente bajo todos conceptos con los raquíuticos especímenes que se ven en los escarapates de los frutereros americanos.

Con un buen cultivo las fresas producen abundantemente en las altas mesetas de Cartago y aún en San José, y su aceptación por los *gourmets* habla á favor de su excelencia. No así con los *duraznos*, de los que no hemos visto un ejemplar maduro durante todo el tiempo de nuestra permanencia en Costa Rica.

He aquí la lista, incompleta sin duda, de las frutas exóticas que se dan en el país:

*Frutas exóticas*

oriundas

de los trópicos y subtropicos

---

Almendro (Terminalia—Asia)  
 Banana (Asia)  
 Chirimoya (Perú)  
 Grosella (Asia)  
 Lima (Mediterráneo)  
 Limón “  
 Limón dulce “  
 Mamón (Perú)  
 Mamón de Cartagena (Sur-América)  
 Mandarina (Mediterráneo)  
 Piña (América del Sur)  
 Tiriguro (Oceania)  
 Toronja (Mediterráneo)

de las zonas templadas

---

Durazno (Europa)  
 Fresas “  
 Granada “  
 Higos “  
 Manzanas “  
 Membrillo “  
 Níspero del Japón (Japón)  
 Sandía (Europa)  
 Siguapa (Chile)  
 Uvas (Europa)

Entre las frutas indígenas cultivadas, muy pocas, si alguna, pueden reivindicar á Costa Rica como su exclusiva patria. Algunas, como el *anón*, la *anona*, el *cuajilote*, las *granadillas*, la *guanábana* y otras pocas, no se encuentran en estado silvestre, mientras que algunas otras, como el *mamey*, el *marañón*, el *zapote* (Pl. IV), el *yás* y el *sonzapote* suelen encontrarse en condiciones que no dejan dudas acerca de su origen indígena. El níspero, llamado *chico-zapote* en Salvador y Guatemala, en donde abunda, es natural de Centro-América; tambien así son algunos más, que probablemente eran cultivados ya, ó semi-cultivados, en época anterior á la conquista.

En la lista, muy larga, de estas frutas, pocas pueden señalarse como especialmente subrosas: las preferidas son las *anonas*, los *guavos*, las *guanábanas*, los *nísperos*, las *granadillas*, las *papayas* y los *marañones*. Los *cuajilotes*, los *mameyes*, el *sonzapote* y los *zapotillos* parecen ser exclusivos de la tierra caliente del Pacífico y estar poco esparcidos. Entre los demás, algunos á penas merecen clasificarse como frutas, aunque es cierto que podrían mejorarse con la aplicación de los métodos modernos de cultivo.

Entre las frutas silvestres, muchas son comestibles aunque no tienen por lo general nada de notable. Algunas, sin embargo, merecen especial mención: como por ejemplo, varias *zarzamoras* que dan moras exquisitas y que han atraído la atención hasta de los jardineros americanos. Tambien el *papaturro* ó *uva de playa* merece señalarse como susceptible de cultivo en las costas, particularmente en la del Atlántico donde son pocos los demás árboles frutales.

Aunque todas esas frutas indígenas están enumeradas en el lugar correspondiente de esta obra, me parece interesante reunir las en el siguiente cuadro:

### *Frutas indígenas*

#### (a) Conocidas solamente en estado de cultivo.<sup>1</sup>

Anón 1. 2. P.	Granadilla real 2. A. P.
Anono 1. 2. P.	Guanábana 1. A. P.
Coco 1. A. P.	Matasano 1. 2. A. P.
Jocotes 1. 2. A. P.	Papaya 1. 2. A. P.
Cuajiniquil 1. 2. A. P.	Pepino mango 2. A. P.
Guavo real 1. 2. A. P.	Tuna 2. A. P.
Cuajilote 1. P.	Zapotillo ( <i>Vitellaria</i> ) 2. P.
Granadilla 1. 2. A. P.	“ ( <i>Couepia</i> ) 1. P.

<sup>1</sup> 1 = region basal, 2 = region montañosa, 3 = region andina; A = vertiente atlántica, P, vertiente pacífica.

## (b) Conocidas cultivadas y espontáneas.

Acerola 2. P.	Níspero 1. A. P.
Caimito 1. P.	Mamey 1. P.
Cereza 2. P.	Marañón 1. A. P.
Guavos 2. A. P.	Yás 2. 3. A. P.
Guayaba 1. 2. A. P.	Zapote 1. 2. P.

## (c) Conocidas solamente en estado silvestre.

Arayán 3. A. P.	Jorco 1. A. P.
Cás 1. 2. P.	Madroño de comer 1. P.
Jobo 1. 2. P.	Nance 1. 2. P.
Cocobola 1. A.	Papaturra 2. 3. A. P.
Coyól 1. 2. A. P.	Papaturro 1. A. P.
Granadilla bellísima 2. A. P.	“ . . . agrio 1. P.
Guapinol 1. P.	Pepinillo 1. 2. A. P.
Fruta de pava 1. 2. A. P.	Pitahaya 1. P.
Guavitos 1. 2. A. P.	Pococa 2. A. P.
Güfsaro 1. P.	Turú 1. 2. P.
Higuito 2. A. P.	Zarzamoras 2. 3. A. P.
Icaco 1. A. P.	

5. CONDIMENTOS, ETC.—Muchos alimentos se vuelven aceptables á la vista ó delicados al paladar mediante los condimentos empleados en su preparación y es un hecho conocido la existencia en todas las naciones primitivas, de ciertas plantas así usadas, como accesorias, en el arte culinario. Entre los Indios de la América tropical, el *achiote* ó *rocú* desempeñó siempre un papel importante como sustancia colorante, tanto en su primitiva cocina como en las pinturas que aplicaban á su cuerpo para defenderse de los mosquitos ó darse una apariencia más bélica. Parte de sus usos se ha trasmitido á la raza neo-americana de aquellas regiones y á ninguna cocinera se le ocurriría preparar arroz ó tamales sin la tradicional adición de la pasta colorada.

Algunas hierbas, como el *culantro*, se agregan á los alimentos para darles sabor, á veces extraño y hasta repugnante. Ciertos *chiles* menudos, como el *chilpete*, reponen la pimienta, en tanto que las variedades mayores, de poco consumo hoy, fueron en un tiempo verdadero artículo de alimentación, como lo son todavía en México y en otras partes de la América Central. El *camotillo* es poco usado, mientras que el *gengibre* entra en la clase de los condimentos calientes, como el clavo de olor, la pimienta de Jamaica, la canela y el anís, que, introducidos por los europeos y aún de continuo empleo por sus descendientes, han encontrado tambien muy favorable aceptación entre los Indios. La hermosa Mirtácea cuyas frutitas constituyen la *jamaica* del comercio es tal vez indígena en el país, pues lo es seguramente en Nicaragua y



LUCINA MAMMOSA.



Honduras; el *canelero*, de cuya corteza se saca la canela del comercio, es oriundo de la India, pero se da bien en la meseta central, aunque no parece que fructifique.

La *vainilla*, de delicado perfume, es indígena en la tierra caliente, pero no se cultiva, ni abastece el consumo local, aunque el producto silvestre se usa algunas veces entre la gente de las costas y en los pueblos indios del Diquís.

El *chían* y el *tamarindo* no son exactamente condimentos, sino que se usan para refrescoes, sobre todo en la tierra caliente del Pacífico.

De la palmera de coyol se saca una savia azucarada, que fermentada es en alto grado embriagadora, y se usaba por los naturales de la costa del Pacífico en sus fiestas; y precioso recurso del cazador perdido en las partes desprovistas de agua de los montes es el *agrú*, cuyos tallos divididos en trozos, propinan una bebida deliciosa y sana.

6. CACAO, CAFÉ, CAÑA DE AZÚCAR Y TABACO.—Junto con la banana, el café y el cacao son los dos principales productos de exportación. Después de haber sido por muchos años la única preocupación de nuestros agricultores y seguido una marcha ascendente tanto en cantidad como en calidad, el primero parece haber llegado á un punto de equilibrio, debido á una depresión general de su valor, causada por el exceso de producción en el Brasil. Por esta circunstancia, se ha temido aún la completa aniquilación de nuestra industria cafetalera, pero hoy día ha vuelto la confianza, pues es reconocido por todos que tanto en los detalles de su cultivo y en la perfección de su beneficio, como en sus calidades naturales, el café de Costa Rica supera á todos los demás. Si algunas marcas extranjeras se cotizan á precios más altos, es debido á la caprichosa moda más que á cualquier otra razón, y el valor que pueden tener los dictados de ésta, se halla ilustrado en el hecho de que el grano grande, que los conocedores estiman fofo, liviano, y pobre en principios esenciales, ha imperado en los mercados durante los últimos años. Pero para los que saborean el delicioso nectar con el paladar, antes que con los ojos, esta moda no puede ser sino pasajera, y aunque Costa Rica ha podido competir también en esa fruslería, la fama de su café se funda en propiedades más sólidas, así como lo comprueban los siguientes análisis, practicados por el Dr. Duserre de la Oficina federal de Ensayos químicos agrícolas de Suiza:

*Análisis de muestras de café de Costa Rica, practicadas por la Oficina federal de Ensayos químicos de Lausanne (Suiza).*

	I San José 1200 m.	II Turkey, 900 m.	III Güiterez, 1500 m.	IV La Tiorra, 900 m.	V Compostión Media del café Verde
Agua . . . . .	13.80	10.67	13.60	13.20	11.20
Materias minerales (cenizas) . . . . .	3.82	4.16	4.12	3.75	3.92
Materias nitrogenadas (proteína animal) . . . . .	11.92	12.50	12.80	12.36	12.40
Extractos etéreos (grasas, etc.) . . . . .	16.42	12.58	14.70	15.24	12.27
Celulosa (parte leñosa) . . . . .	6.96	9.03	6.42	8.13	18.17
Extractos no nitrogenados (azúcar, etc.) . . . . .	47.08	51.06	48.36	47.32	42.37
Totales . . . . .	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
Calidades especiales					
Extractos acuosos, secos . . . . .	26.18%	26.59%	24.09%	27.27%	?
Azúcar de reducción . . . . .	7.07%	4.20%	5.40%	6.75%	7.50%
Caféina . . . . .	1.54%	1.33%	1.43%	1.47%	1.21%
Acido calcotánico . . . . .	6.16%	6.09%	5.90%	5.90%	5.00%
Peso de un hectólitro . . . . .	71.08 Kg.	66.55 Kg.	68.52 Kg.	67.62 Kg.	?
Peso de un grano (termino medio) . . . . .	0.1986 gr.	0.1704 gr.	0.2134 gr.	0.1898 gr.	?

Lausanne, Agosto 19, 1903.

C. DUBERRÉ,  
químico.







CACAO CALABACILLO.

En los tiempos de la colonia, el cacao de Matina gozaba de gran renombre. Pero las continuas invasiones de los negros Mosquitos, el mortífero clima de la costa del Norte y las dificultades y peligros del camino desde el interior, hicieron que poco á poco se abandonaran los famosos cacaotales, y desde aquellos tiempos la producción ni siquiera logró dar abasto al pequeño consumo del país. En los primeros años del 1890, el cacao se vendía aún á precios altísimos en el mercado de San José, y no eran todos los que podían proporcionarse el lujo de ese brebaje tan sano como exquisito.

Pero la apertura de la vía férrea á Limón dió de repente inesperado impulso al desarrollo de esa región hasta entonces reputada de difícil habilitación para los fines de la agricultura, y varias personas emprendieron otra vez la siembra de cacaotales. Otro momento de no poca importancia en el desarrollo de la renaciente industria fué la importación por el Dr. José María Castro, de un barril de semillas, procedentes según se dice, de la isla de Martinica, y entre las que venían el *calabacillo* (Pl. V), pronto rebautizado con el nombre de *Matinita*. En un principio, esa variedad de grano más pequeño y amargo no gustó: todos insistían en que, teniendo nuestro hermoso Matina, era una barbaridad sembrar el menudito y feo Matinita, y aún recordamos cuan trabajoso fué convencer á varios que el agricultor no ha de afanarse por la hermosura de un producto si éste no paga. El Matinita se cotizaba, es verdad, á la mitad del valor del Matina, pero produce á los tres ó cuatro años, su rendimiento es de tres á cinco veces mayor, es marca más corriente en los mercados extranjeros, y el arbolito está mejor adaptado para el clima de la costa del Norte. Hoy todos los que han emprendido en el ramo conocen este evangelio del Matinita, y algunos ya han podido convencerse de que es éste otro *granito de oro*. La exportación, nula hace poco, va subiendo de año en año, y no está lejano el día en que el cacao de Costa Rica pueda competir con las mejores marcas en las plazas del exterior.

Entre los naturales el cacao desempeña, y parece haber desempeñado siempre, un papel importante. Como es sabido, no tienen ellos cacaotales sembrados de su mano, sino que se limitan á cuidar los árboles que crecen espontáneamente en sus bosques. Estos árboles pertenecen á la especie *Theobroma Cacao* L. llamada *káju* por los Guatusos, *kaó* por los brunka, *ko* por los térraba y *tsirú* por los cabécara y bribri. Los últimos reconocen las siguientes variedades:

*murú-uak*, cacao con mazoreas de cáscara blancuzca.

*tsipá-uak*, cacao con mazoreas de cáscara verde.

*ši-uak*, cacao con mazorcás de costillas muy salientes.

*bętsú-uak*, cacao con mazoreas de puntas muy alargadas.

*má-uak*, cacao de mazoreas alargadas y delgadas.

La *caña de azucar*, que se da desde la costa hasta cerca de 1500m. de altitud, se cultiva por mayor en alturas medianas (de 600-1200m.) en cantidades casi suficientes para el abasto del mercado interior. Suple tambien los materiales para la elaboración del aguardiente, cuyo consumo tiende á disminuir, y desempeña un papel de no poca consideración en la alimentación del ganado. Pero á pesar de la importancia de esta planta en la economía interior, poco se ha hecho para su mejoramiento, ó para perfeccionar los productos de la industria azucarera.

A no ser tantos los países que concurren á la producción mundial del *tabaco*, Costa Rica pudiera tal vez entrar en la competencia, pues si se han de creer los conocedores, el Chircagres, de antiguo renombre, y la hoja que se produce en las vegas del Río General, son de calidad á penas superable. Pero esa fama tambien puede proceder, por una parte de que el recuerdo de los tabacales de Chircagres ya se va perdiendo en lejana tradición, y por otra de los trabajos que pasaban los *Generalcños* contrabandistas, en tiempo del monopolio, para transportar sus hojas secas por las fragosidades del Cerro de la Muerte, deslizándose con mil dificultades entre precipicios sin fondo y los celadores del fisco. Tanto lo lejano como lo prohibido tienen y han tenido en todo tiempo especial sabor; y lo primitivo de los procedimientos usados aún hoy en la preparación de ese producto, tan singularmente popular, como es de mal gusto, escasamente justifican aquellas pretensiones de excelencia.

### (b) Plantas forrajeras.

Son dignos de ponderación los progresos realizados en Costa Rica, en los últimos veinte años, en el ramo de la industria ganadera. El esfuerzo es tanto más de admirarse cuanto que se debe exclusivamente á la iniciativa privada, habiendo unas pocas personas dedicado su inteligencia y su capital, tanto á dotar al país de buenas razas lecheras como á asegurar á éstas una alimentación adecuada. Si bien es cierto que el progreso no es aún general y que quedan muchos detalles para perfeccionar, no es menos seguro que el impulso está dado y es de esperarse que nada venga á entorpecer sus efectos.

El país ofrece para la alimentación del ganado una gran variedad de recursos naturales cuyo estudio está á penas iniciado; además la experiencia ya adquirida nos enseña que un buen número de forrajes extranjeros son susceptibles de aclimatarse.

La tierra fría ofrece las condiciones más propicias para el desarrollo de la industria ganadera y de las que se derivan de ella. Bien se conocen las preciosas fincas del Irazú y del Turrialba, y en el Cerro de Buena Vista queda aún vasto campo en donde la misma industria puede desarrollarse en condiciones casi iguales.

En la tierra templada, las circunstancias no son las mismas, debido especialmente á la escasez de tierras que puedan dedicarse á potreros. El pastaje es más limitado y la producción de forrajes de corte adquiere una importancia correlativa.

La tierra caliente ofrece otra vez inmensos recursos para la referida industria, pero dificultades inherentes al clima estorban considerablemente el ramo de lechería, de modo que la atención se ha concentrado más en la producción de ganado de carne, para lo cual se prestan admirablemente las sabanas de la vertiente del Pacífico.

Como se ha dicho antes, las plantas forrageras indígenas de Costa Rica, no se han estudiado todavía. Hay entre ellas cerca de 250 especies de gramíneas de las cuales una docena acaso sean generalmente reconocidas como pastos de un valor más ó menos apreciable. Hay, además, un número considerable de Leguminosas y plantas de otras familias apetecidas por el ganado, pero cuyo valor nutritivo no se conoce sino por meras inferencias. En la siguiente enumeración entran las especies más conocidas, cuyas distribución está indicada como se hizo para las frutas, y acerca de la mayor parte de las cuales se encontrarán más detalles en el lugar correspondiente:

### 1. Pastos.

#### (a) Naturales.

Acedera (Trébol) 3. 2. A.	Setilla 2. 3. A. P.
Cañuelas 1. A. P.	Tepalón 1. A. P.
Churristates 1. 2. A. P.	Turvará 1. A. P.
Escobillas 1. 2. A. P.	Triguillo 3. A. P.
Gamalote 1. A. P.	Úzcoyól 1. P.
Gengibrillo 1. 2. A. P.	Zacate amargo 1. 2. A. P.
Pega-pega 1. 2. A. P.	Zacate de caballo 2 P.
Pitilla 2. 3. A. P.	

La importancia relativa de estas plantas es muy distinta. La *acedera*, impropriamente llamada así, es el único representante del género

trébol y, siendo planta de poco desarrollo, es de escasa significación. Las *escobillas* (*Sida* sp. pl.) aunque muy gustadas del ganado, deben considerarse más bien como refrescante que como alimento, y tienen la desventaja de reproducirse al extremo de arruinar los potreros al rededor de las casas y de los sesteos. La excelencia del *gamalote* es disputada, sin duda por la variedad de las especies comprendidas bajo este nombre. El *gengibrillo* está reconocido como excelente, no solamente en Costa Rica, sino en Colombia, en México y en toda la América central, en donde se le dan varios nombres; es la mejor base para los potreros de tierra caliente y templada y es de desearse que se generalice más su cultivo. Bajo el nombre de *pega-pega*, se incluyen varias especies del género *Desmodium* ó *Meibomia*, al que pertenece también la *hierba del mendigo*, ó *beggar-weed* de los Americanos; el valor de estas plantas como alimento nitrogenado es igual, sino superior, al de la alfalfa y merecen por consiguiente propagarse, aunque casi todas tienen el inconveniente de ser trepadoras y propias de los rastrojos. La *pitilla* y la *setilla* se consideran como los mejores *zacates* de la tierra templada, mientras el *triguillo* lo es de la tierra fría.

(b)\* *Extranjeros.*

- Cizaña común (*Lolium perenne*) 3. A. P.
- Cizaña de Italia (*Lolium italicum*) 3. A. P.
- Cola de zorro (*Stipecurus pratensis*) 3. A. P.
- Flava olorosa (*Anthoxanthum odoratum*) 2. 3. A. P.
- Holco lanudo (*Holcus lanatus*) 2. 3. A. P.
- Llantén extranjero (*Plantago lanceolata*) 3. A.
- Pata de gallo (*Dactylis glomerata*) 2. 3. A. P.
- Trébol de prados (*Trifolium pratense*) 2. 3. A. P.
- Trébol encarnado (*Trifolium incarnatum*) 2. 3. A. P.
- Trébol rastrero (*Trifolium repens*) 2. 3. A. P.
- Zacate azul (*Poa pratensis*) 2. 3. A. P.
- Zacate de Bahama (*Cynodon Dactylon*) 1. A. P.

En esta lista van incluidas solo las especies cuya aclimatación está ya demostrada. Como se vé, la mayor parte de ellas se cultivan en la tierra fría y en la zona contigua de la tierra templada, en donde la industria lechera tiene su principal desarrollo.

2. *Forrajes de corte* (todos importados).

- |                                |                             |
|--------------------------------|-----------------------------|
| Alfalfa 2. 3. A. P.            | Maicillo 1. 2. A. P.        |
| Avena 3. A. P.                 | Maíz (Guate) 1. 2. 3. A. P. |
| Caña de azúcar 1. 2. A. P.     | Teocinte 1. A. P.           |
| Consuelda                      | Trébol gigante 3. A. P.     |
| Frijol de vaca 1. 2. A. P.     | Zacate de Guinea 1. A. P.   |
| Hierba del mendigo 1. 2. A. P. | Zacate de Pará 1. 2. A. P.  |

La *alfalfa* se desarrolla muy bien en tierra templada y fría pero con la condición de sembrarse en suelo bien preparado, y en la época conveniente; además no da todo su rendimiento sino después de varios cortes y se defiende mal contra la invasión de las malas hierbas; por estas razones, su cultivo no se ha generalizado. El *frijol de vaca*, que se cultiva á veces como abono verde, es excelente forraje, y también de mucho provecho para el engordo de los marranos. El *teocinte* es de tierra caliente y en contra de lo que generalmente se supone, prefiere las faldas arcillosas de las lomas; en la Alta Verapaz (Guatemala), donde he tenido la oportunidad de observarlo, el ganado no parece tocarlo. El *maicillo* se da hasta á mayor altura (1300m.) que la especie anterior; su rendimiento es superior como productor de leche. Los *zacates de Guinea* y de *Pará* casi pueden considerarse como naturalizados; son de uso muy corriente, no porque llenen los requisitos como alimento, sino por la facilidad con que se reproducen.

### 3. Granos y frutas.

Banana 1. 2. A. P.	Guanacaste 1. P.
Cenízaro 1. P.	Maíz (Grano) 1. 2. 3. A. P.
Chilamates 1. 2. A. P.	Plátano 1. 2. A. P.
Guácimo 1. P.	

La *banana* y el *plátano*, que se suministran aún estando celes, se consideran como buen alimento para las vacas de leche; el *maíz* en grano ó quebrado se usa muy poco, lo que explica la total ausencia de buena carne de res en nuestros mercados, pues es sabido que el complemento necesario del engordo, en el ganado de matanza, es una alimentación esencialmente hidrocarbonada durante los últimos días, siendo el efecto de ésta ablandar los músculos del animal. En la tierra caliente del Pacífico, el *guácimo*, el *guanacaste* y el *cenízaro*, constituyen con sus frutas un precioso recurso durante la estación seca. Además de algún alimento, el *cenízaro*, que es el famoso *samán* ó *árbol de la lluvia* de Jamaica y Venezuela, suministra una preciosa sombra á los rebaños de la costa del Pacífico.

### 4. Otros árboles que suministran forraje.

Balsa (hojas) 1. 2. A. P.	Ojoche (flores y hojas) 1. P.
Banano (hojas y tallos) 1. 2. A. P.	Plátanos 1. 2. A. P.

La hoja de *balsa* se usa mucho en el Salvador para la alimentación de las vacas, pero no parece haber atraído aún la atención de los

ganaderos de Costa Rica. Allí tambien se cultivan ciertas variedades de plátanos exclusivamente por el empleo que tienen sus tallos como forraje durante la estación seca; entre nosotros se utilizan los tallos de todas las variedades de bananos y plátanos. En los bosques de la región basal del Pacífico, la presencia del *ojoche* se señala en tiempo de su florecencia, por la huella del ganado, ávido de sus perfumadas y abundantes flores.

### 5. Raíces.

Estas se usan poco aún en la alimentación de las vacas. El *camote*, indígena en la tierra caliente, y la *remolacha gigante* (Mangel Rübe), de enorme rendimiento en la tierra templada, ambos favorecen la producción de la leche y sería ventajosa la generalización de su empleo.

### (c) Plantas medicinales.

En muchos casos, se ha exagerado la eficacia de las plantas en la curación de las enfermedades. Además, andando el tiempo, se ha perdido muy á menudo la noción de las verdaderas propiedades medicinales que los antiguos atribuían á ciertas especies. Pero no por ésto han caído en olvido, sino que bien al contrario, se han vuelto verdaderas panaceas, que sirven para la curación de cualesquiera dolencias.

Sea de ello lo que fuere, la mayor parte de esas plantas son poco conocidas y como parece que muchas de ellas realmente tuvieran propiedades susceptibles de aplicación en la medicina, no será por demás ensayar su clasificación de acuerdo con dichas propiedades, preparando asimismo el terreno para su estudio metódico, en el que no solo el botánico sino tambien el químico y el médico deben participar. A la par que se vayan haciendo los ensayos químicos y los experimentos terapéuticos correspondientes, muchos nombres irán desapareciendo de las listas, pero no es remoto tampoco que se reconozcan, para bien de la humanidad, las virtudes curativas de alguna que otra de esas plantas. Aún si todas tuviesen que considerarse como inadecuadas para figurar en la farmacopea oficial, no por eso dejarán de seguir empleándose algunas, con propiedades mejor definidas, en la medicina popular, la única corriente en muchos lugares apartados del país.

Hemos seguido aquí la clasificación usual en la terapéutica, aunque muy á menudo ha sido difícil encontrar lugar adecuado para ciertas especies, por lo vago de los datos que á ellas se refieren. Esta parte



de nuestra tarea nos ha sido facilitada por la interesante obrita de H. Bocquillon-Limousin, titulada *Manuel des Plantes médicinales coloniales et exotiques* (Paris 1905). A nuestras propias listas, hemos agregado varios nombres de plantas indígenas, cuyas propiedades se mencionan en aquella obrita, aunque no parece que se conozcan en Costa Rica; en este caso hemos indicado la fuente de nuestros informes por medio de la inicial (B).

*Alexíteras (Contra-venenos).*

Alcotán	Hoja de guaco
Cedrón	Hombrón
Chirca (B)	Pastora
Habilla	Venadero

*Antiasmáticas.*

Ceragallo (B)	Tapate
---------------	--------

*Antivenéreas.*

Bledo	Frailecillo
Cacalojoche	Jiñocuave
Camibar	Nauapate
Cativo	Zarzaparilla

*Antidiarréicas y antidisentéricas.*

Broma	Juanilama mocha
Escobilla (niños)	Marañón
Guanábana	Saca-tinta ( <i>Jacobinia Mohintli</i> -B)
Guapinol (B)	Simaruba

*Antihelmínticas.*

Ajenjo	Paraíso (B)
Apazote	Reseda
Granadero	

*Antireumatismales.*

Albahaca	Paraíso (B)
Ortiga ( <i>Wigandia</i> )	Hoja de guaco (B)

*Afrodisíacas.*

Aguacate	Ñorbito
Juanilama	

*Astringentes.*

Acerola	Guapinol
Aromo	Guayabo
Brasil	Habilla
Colpachí	Ieaco
Granadero	Mango
Guácimo (B)	Papaturro

*Cholágogas.*

Coquillo	Poró-poró
----------	-----------

*Diaforéticas.*

Alacrancillo	Hoja de Guaco
Borraja	Saúco
Cinco-negritos	

*Diuréticas.*

Agrá	Níspero (B)
Anisillo	Pichichío
Cabuya (B)	Pico de pájaro
Cola de caballo	Piriquitoya
Hoja de salbe	Poró
Lágrima de San Pedro (B)	Venadero

*Eméticas.*

Balsa	Habilla (Entada scandens)
Canchalagua ( <i>Polygala</i> )	Habillo (Hura, B)
Cardo santo (B)	Ipecacuana
Dormilona (semilla)	

*Emeto-catárticas.*

Cardo santo (B)	Habillo (Hura, B)
Coquillo	Viborrana (B)

*Emenágogas.*

Aguacate	Ciprés
Ajenjo	Guayabo
Bombillo	Llantén
Canchalagua ( <i>Schultesia</i> )	Mastuerzo

*Emolientes.*

Alacrán	Llantén
Anona	Majagua
Eseobilla	Mamey (B)
Hoja de salbe	Mozote de caballo
Laurel (B)	Piriquitoya

*Enfermedades de la piel.*

Achiotillo	Saragundín
Carao	Viborana
Coquillo	Yós
Garrapatilla	Zopilote

*Expectorantes.*

Copey	Nance
Eucalipto	Orozúz
Mozote de caballo	Zapote (aceite de zapoyol)

*Febrífugas.*

Achicoria (B)	Frailecillo (B)
Ajenjo	Gavilana
Cabalonga (fiebre amarilla)	Hoja de calentura
Cacalojoche (B)	Hoja de estrella
Caoba ( <i>Carapa</i> -B)	Hombre grande
Cedrón	Mamey (B)
Chirca (B)	Níspero (B)
Cinco-negritos (B)	Quina amarga
Copalehí	Simaruba
Contrayerba	Sípia
Culantro (B)	Zacate de Limón

*Hemostáticas.*

Caimito	Algodón
---------	---------

*Hipnóticas.*

Cardo santo (B)	Poró (B)
Matasano (B)	

*Litotrípticas.*

Pichichífo	Pico de pájaro
------------	----------------

*Odontálgicas.*

Quiebra-muelas	Targuá
----------------	--------

*Parasitícidas.*

Acedera	Mata-tórsalo
Anona (semilla)	Tabaco
Apazote	Viborana

*Purgantes.*

Achicoria	Carao
Cabalonga (B)	Frailecillo (B)
Calabacero	Sávila
Canafistola	

*Revulsivas y vesicantes.*

Barba de viejo	Marango (B)
Bítamo	Marañón (B)
Habillo (B)	

*Tónicas.*

Apazote	Gengibre
Caimito	Granadero
Caoba ( <i>Carapa</i> -B.)	Hombre grande
Cedrón	Manzanilla
Cinco negritos	Pastora (B)
Chirrite amargo	Quiebra-muelas
Dormilona	Roble de sabana
Frailecillo	Simaruba (B)
Gavilana	

*Vulnerarias.*

Arbol del pan	Mamey (B)
Camfbar	Ojo de buey
Carana	Quiquicirrí
Cativo	Talcacao
Copel	Tapate
Güítite	

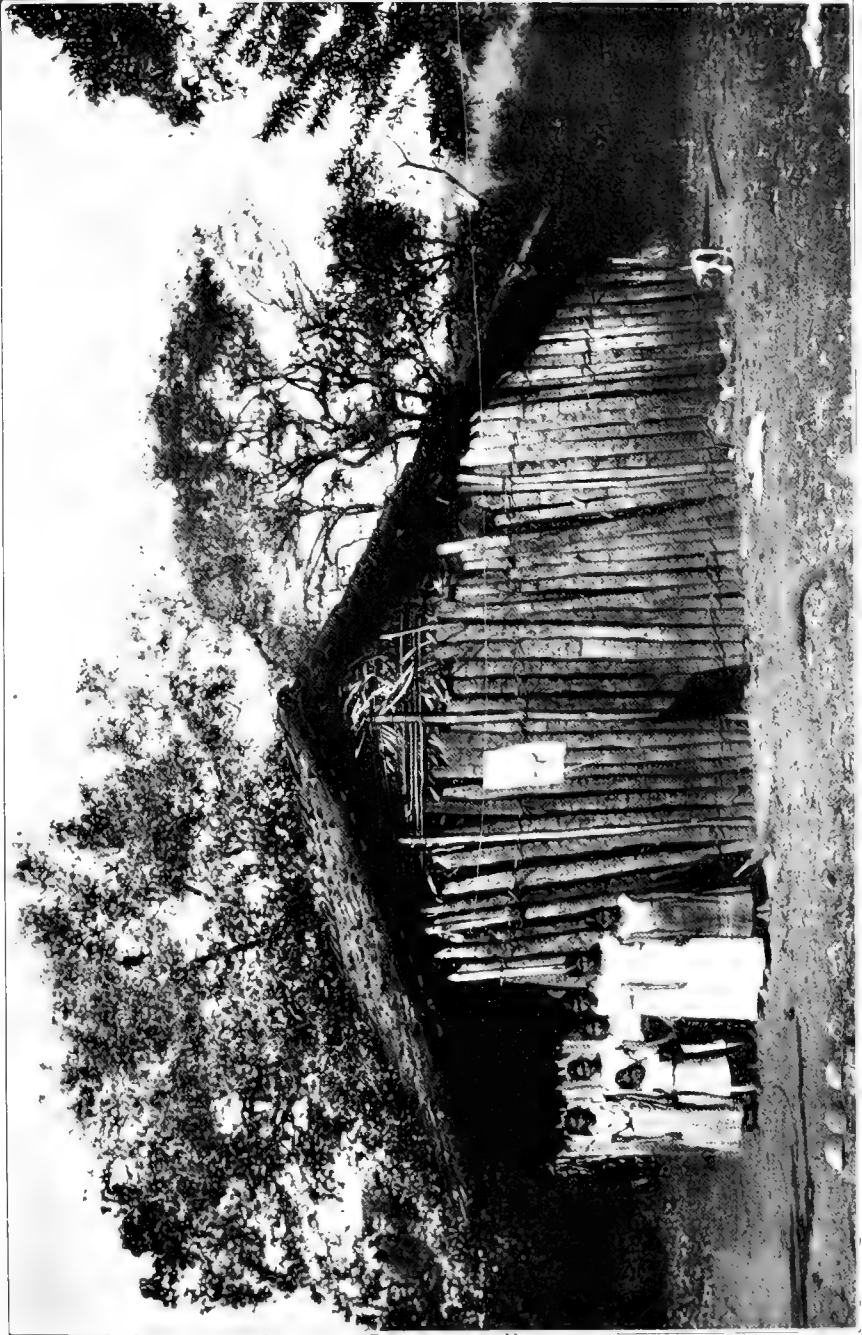
**(d) Plantas fibrosas.**

La corteza de varios árboles se usa desde la mayor antigüedad entre los naturales en vez de las cuerdas de cáñamo ó de abacá (manilas). Los nombres *burío* y *majagua*<sup>1</sup> son probablemente de origen indígena y correspondían primitivamente al mecate y al mecapal de los mexicanos. Hoy día el sentido de esas palabras parece haberse restringido, y se usan solo para designar ciertos de los árboles que usualmente proporcionan el material de dichas cuerdas. Con raras excepciones, éstos pertenecen á la tierra caliente, siendo los principales la *balsa*, los *buríos*, el *guarumo*, el *juco*, la *majagua*, la *majagüita*, y el *palanco*.

El *algodón*, igualmente, es de uso importante entre los indígenas. Era planta semi-cultivada, de la que se conocían dos variedades, una blanca y la otra color chocolate (tecolote) y hasta hace unos veinticinco años, las mantas y huípiles de las mujeres indias se hilaban y tejían por ellas mismas en los varios pueblos. Hoy día las fábricas extranjeras han dado el golpe de gracia á esa industria primitiva.

Un cierto número de plantas indígenas proporciona fibras fuertes y más ó menos finas. Entre ellas, las *cabuyas*, que no difieren mucho del henequén de Yucatán, dan un producto para el cual hay mucha demanda en las plazas del exterior, y como se pueden utilizar para su cultivo terrenos impropios para otros usos, y que, además, la fibra es relativamente de fácil extracción, es de esperarse que ésta se vea figurar, en no lejano porvenir, entre las exportaciones del país. Estopa fina y resistente pero más corta y de más difícil preparación, proporcionan también el daguillo, el itavo, la piña, las piñuelas y el mozote de caballo. De los tallos de plátanos y bananos se ha extraído un material más grueso que se ha pensado podría utilizarse en la fabricación de sacos para café. En fin, las cañitas del chayote contienen una fibra fuerte, de que se aprovechan los jardineros para sus amarras y que tal vez podría tener otras aplicaciones.

<sup>1</sup> *Majagua* es un compuesto de *jaqua* y de origen *taíno*.



COCHIN KASHMIR



**(e) Plantas oleaginosas.**

Aunque varias especies, como el cacahuete, el cocotero, el coquito, el terré y el zapote, tienen semillas muy oleaginosas, la extracción de los aceites no se ha elevado aún en el país hasta el rango de una industria formal. Algunos ensayos han fracasado, y solo los Indios y los habitantes de la costa del Pacífico preparan para el uso doméstico y por procedimientos muy primitivos pequeñas cantidades de aceite de coco y de coquito.

**(f) Gomas y resinas.**

Como queda explicado en el lugar correspondiente, el cultivo del hule ó *Castilla* ha tomado gran incremento en los últimos años. Otras especies, como los *yoses*, los chilamates é *higuerones* y algunos bejucos poco conocidos, no se han estudiado aún debidamente y pueden llegar á tener cierta importancia como productores de caucho. Ya se sabía que la leche del yós de Colombia (*Sapium tolimense*) contiene este producto, y últimamente se ha descubierto que casi la totalidad del caucho producido por la Guayana inglesa se extrae de un *Sapium* de las selvas de tierra caliente. No es imposible, pues, que nuestros yoses contengan también esa sustancia; al menos, en un sentido ú otro, falta que se haga la prueba. Hace algunos años, inicié investigaciones sobre la leche de varias especies de *Ficus* y en dos casos con seguridad constaté la presencia de una fuerte proporción de caucho; desgraciadamente mis pesquisas fueron interrumpidas por algún motivo y luego perdí mis apuntes. El campo queda abierto para otros investigadores y es susceptible de proporcionarles interesantes sorpresas. Se sabe que la leche del *arbol del pan* contiene también caucho, aunque, según parece, en cantidad insignificante. El hule macho y el *Tabernaemontana* dan una sustancia análoga á la guta-percha, pero, en el último caso, al menos, no se ha encontrado aún un procedimiento práctico para la extracción.

Aunque algunos de nuestros árboles, como el *cerillo*, el *copal*, el *guapinol*, el *jñocuave* (*jñote*) y el *resino*, producen resinas de varias clases, éstas no han llegado todavía á ser objeto de una explotación comercial.

**(g) Plantas y árboles ornamentales.**

Pocas son las plantas indígenas habitualmente cultivadas en los jardines para adorno, mientras la inmensa mayoría de las plantas y

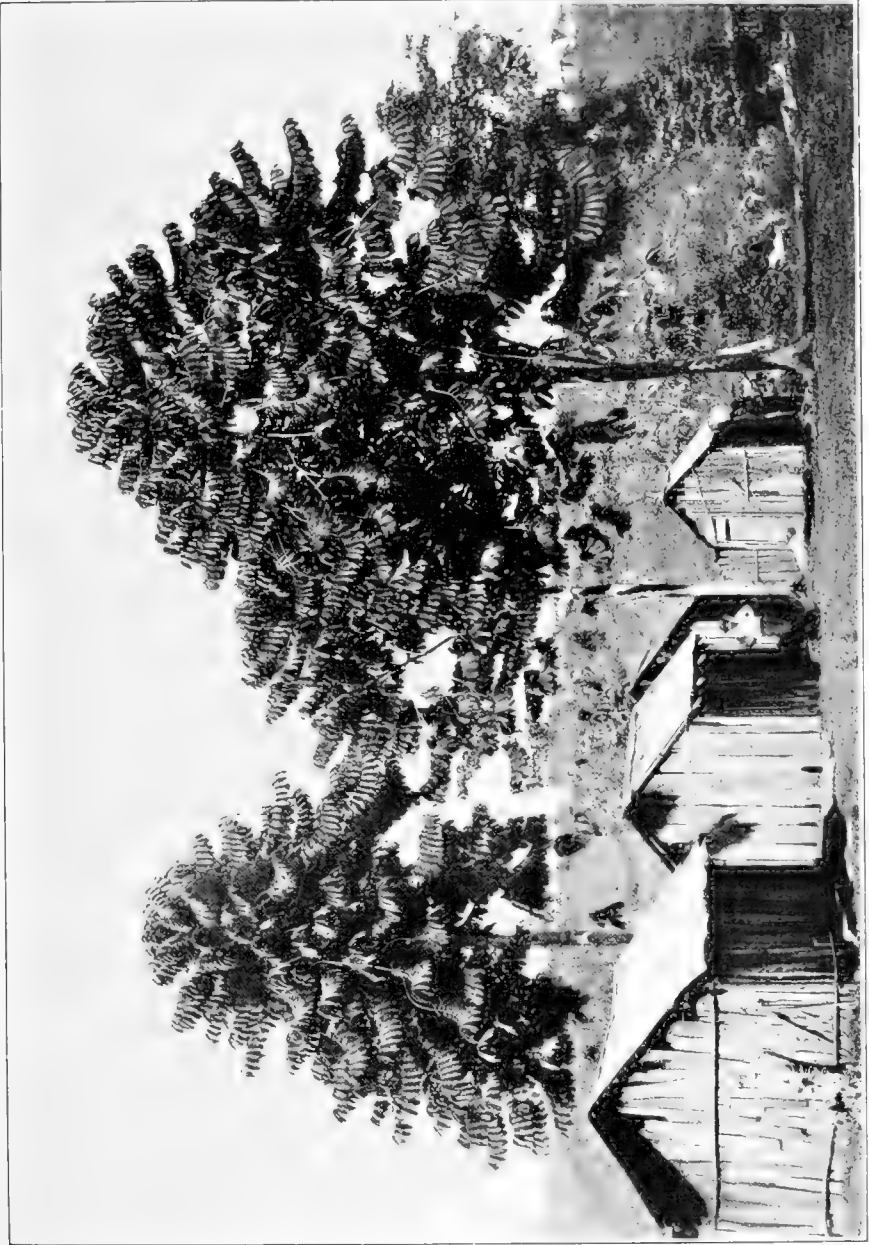
arbustos ornamentales extranjeros se producen con una pujanza y variedad de formas verdaderamente maravillosas, cada una en la región que le corresponde. Las magníficas colecciones de rosales que se ven en muchos jardines de San José, y las más hermosas de las cuales pronto se esparcen hasta los más humildes patios, por la facilidad con que se reproducen por estacas, atestiguan la delicadeza artística de los josefinos. Muchos tienen colecciones de raras Orquídeas, vulgarmente llamadas *parásitas*, entre las que sobresalen algunas especies indígenas como las *guarias*. Muchos viajeros han descrito los encantadores patios interiores de las casas costarricenses, verdaderas miniaturas de las selvas vecinas, con sus *azahares de monte* de perfumadas flores, sus *begonias* de vistoso follaje, sus elegantes camedoreas, entremezcladas todas éstas con rosas, verbenas y otras especies extranjeras y ocultando bajo su sombra algún *chirrite* (*Besleria*, *Achimenes*) ó las olorosas violetas. Difícil sería dar aquí una lista de las riquezas florísticas contenidas en los jardines: su extensión pasaría de los límites que se han asignado á este bosquejo y además creemos que nunca se ha tratado de establecerla; pero las especies siguientes, sin mengua de algunas otras que pueden habersenos escapado, son las que se hallan más esparcidas y completamente aclimatadas:

Azucena	Chispa	Júpiter
Bambalí	Chureca	Mframe-lindo
Boca de león	Dalia	No-me-olvides
<i>Bougainvillea</i>	Españolita	Paraíso
Claveles	Espuela de caballero	Rosales
Corazón tranquilo	Geranios	San Rafael
Corona de Cristo		Tulipán

A éstas se agregan, en los jardines de la tierra templada, algunas otras especies indígenas, como la *reina de la noche*, el *San Miguel*, el *juche*, la *mosqueta trepadora*, la *guatemala* y algunos *lirios* poco conocidos.

El parquecito de Limón, el más hermoso y mejor cuidado de las costas tropicales de América, reúne una numerosa colección de especies de tierra caliente, en la que la India está representada por una *Dillenia* de inmensas y solitarias flores de un blanco de cera; el Japón por su *níspero*; Australia por las *grevíleas*, las *casuarinas* y los *eucaliptos*; las Antillas por sus *crotones* y *acalifas* de vistoso follaje; la América del Sur por la *palma real*, el *Caryota urens*, el *árbol de la Cruz*, etc., etc. Este parquecito, que se empezó, según se dice, con una colección de plantas traída de Kingston y obsequiada por el filántropo Dr. Calnek,





CORPO DE CASITA COSTARRICENSE EN EL VALLE DE TURIS



de grata memoria para todos los que lo han conocido, ha contribuido mucho á enriquecer los jardines de la costa y del interior y á desarrollar el gusto artístico de los costarricenses.

Pero en la costa del Pacífico, nos encontramos con toda una selección de plantas y arbustos especiales, semi-cultivados ó las más de las veces á penas tolerados en los jardincillos al rededor de las casas, y que parecen haberse transmitido de los antiguos habitantes del país. Así el *cacalojoche*, la *clavellina*, el *choroque*, el *esquiyoche*, las *gotas de oro*, el *ingerto*, el *jiquilijoche*, el *júpiter*, y el *quisjoche*. Varios de esos arbustos son tambien medicinales y con ellos se ha transmitido la costumbre que tienen las muchachas campesinas de adornar con las flores de algunos de ellos sus cabellos de azabache.

El grupo de los *higuerones* y *chilamates* proporciona un buen número de árboles de sombra y de adorno; el *muñeco*, las *damas*, las *grevilcas*, se aprovechan tambien en la tierra templada para el adorno de las calles y de los parques, y así el *almendro* es muy generalmente plantado en los paseos públicos de la tierra caliente, en compañía con algunas especies de *Ficus*.

### (h) Maderas y otras especies de usos diversos.

En las publicaciones de la Oficina de Estadística así como en las referentes á las varias Exposiciones en que ha participado Costa Rica, aparecen listas de maderas con centenares de nombres, de los cuales se deduce á primera vista que los bosques del país son un variadísimo emporio de materiales de construcción y ebanistería. Pero aunque hay de veras una gran variedad de tales maderas, están lejos de ser inagotables y las colecciones que se han formado han demostrado que muchas de ellas aparecen repetidas bajo nombres distintos, que un número no insignificante no reúnen las condiciones de duración, resistencia y uniformidad que se requieren, y en fin, que debido precisamente á la inmensa variedad de las esencias forestales, sería difícil reunir de ciertas de ellas una cantidad suficiente para satisfacer pedidos, si de ellas se hicieran.

Durante mi permanencia en Costa Rica, he hecho muchos esfuerzos para desenredar la intrincada nomenclatura de esas maderas y para reducir su número á las verdaderas proporciones. Pero encontré que es tarea muy ardua y casi imposible la de reunir á la vez muestras botánicas y muestras industriales. Los carpinteros conocen casi siempre las materiales con que trabajan, pero no los árboles de donde proceden; por otra parte, teniendo de estos últimos muestras bien identificadas,

es las más veces difícil obtener datos seguros acerca de las maderas, sea porque su aspecto varía según estén aún verdes ó ya secas, ó porque el nombre dado en el lugar de la recolección difiere del usado en el punto donde se labran.

Con todo, logré identificar como cincuenta variedades, sin mengua de un buen número de otras especies forestales cuyas muestras se recogieron sin objeto especial por mis colaboradores ó por mí, y para las cuales no tenemos los nombres vulgares.

Si tomamos primeramente las llamadas *maderas de construcción* que se enumeran en el adjunto catálogo, veremos que se dividen en dos grupos según se trate de las livianas viviendas de los habitantes de las costas y de los naturales, ó de los edificios más sustanciales de la tierra templada. Las primeras se forman por lo general de cuatro horcones esquineros, con otros intermediarios, y que soportan un marco de vigas, encima del cual se levanta el techo. Los horcones se hacen de *guachipelin*, de *madera negra*, ó de otras clases que resisten bien la humedad del suelo. Para las vigas se usan el *madreño*, el *palo cuadrado*, el *copalchi*, ó cualesquiera otras clases de árboles que tengan tronco adecuado, sin fijarse mucho en su posible duración. Las paredes, las tijeras del techo, etc. se hacen de varas y varillas delgadas, de *lugre*, de *maría*, de *quirá*, de *ratoncillo* y de *sierra*. Los mismos materiales se usan para los pisos, cuando los hay, las hojas de las puertas, las camas, y demás detalles interiores del piso bajo y del llamado *tabanco*. En las partes más húmedas, el piso bajo se pone á alguna distancia del suelo, usándose muy á menudo para su construcción los tallos abiertos longitudinalmente y tendidos en forma de tablas de la *palmera maquenque*. El entechado es de paja, de palmera *coligallo* ó de *palma real*. Una casa así construida dura de 15 á 20 años y cuesta á lo más 50 colones. Entre los indios su erección se hace usualmente con el concurso de toda la comunidad y en medio de mucha alegría, bebederas y comilonas. Los Bribí y los Cabécara de Talamanca tienen casas de un tipo distinto, de forma cónica y muy espaciosas, llamadas por los blancos, no sé por qué razón, *palenques*. Por supuesto, no queda aquí agotada la enumeración de los árboles y arbustos usados en la construcción de tales chozas, pues, para muchos tengo los nombres solo en los dialectos indígenas.

De la lista de maderas empleadas en las construcciones al estilo moderno, es preciso eliminar desde luego, por flojas, expuestas á la careoma de los insectos ó defectivas en otros sentidos las siguientes clases, que aparecen algunas veces en los mercados:

Aguacatillo blanco	Fruta dorada	Jorco
Anonillo	Garrocho	Molenillo
Calabacero	Guáicimo	Palanco
	Jaboncillo	

Todos esos árboles de rápido crecimiento y de madera suave, pueden á lo sumo usarse para cajones de empaque y otros artefactos de carácter provisional, á ejemplo del álamo ó del pobo de la zona templada.

Entre las demás el *copalchí*, el *curá*, el *ira*, el *ira colorado*, y el *roble* son propias para piezas de artesón, el *copalchí*, el *laurel*, los varios *quizarrás* y el *roble de sabana* para pisos, el *caoba*, las varias clases de *cedros*, el *laurel* para cielos rasos, puertas y ventanas. En las *casas de marco* las partes enterradas del armazón se hacen de *guachipelín* ó de *madera negra* y debe tambien tenerse especial cuidado en la selección de las piezas que van incluidas en paredes de ladrillos, pues muchas maderas se dañan rapidamente al contacto de estos últimos.

Para durmientes de ferrocarriles, el *mangle*, el *zapotillo* (sin identificar), el *bully-tree*, el *laurel*, y el *palo de sal* son los más corrientes. El mangle se usa tambien en lugar de los maderos creosotados importados, para pilotes en la construcción de los muelles.

Entre las maderas finas, usadas para carrocería, muebles y piezas pequeñas, hemos logrado identificar las siguientes:

Brasil	Chaperno	Muñeco
Cacique	Cobola	Murta
Caoba	Cocobola	Naranja
Cedro amargo	Guanaacaste	Níspero
Cenízaro	Guapinol	Papaturro
	Guayacán	

El guapinol se usa especialmente para los cilindros de trapiches y el *espavel* para bateas. Los Indios hacen sus arcos y flechas, ciertas piezas de sus telares, bastones y baquetas de escopetas con la madera durísima del *pejibaye*; los que navegan labran en forma de bongos los troncos del *cedro*, del *espavel* y del *javillo*; los canales son de *cedro* tambien, y para palo se escoge el tallo recto y delgado de algún *culumate*.

Maderas de tinte y de curtir son el *almendro*, el *aromo*, el *brasil*, el *nacazol*, y el *palo de mora*. Los Indios extraían colores del *añil*, del *azul*, del *guachipelín*, del *guitil* y del *saca-tinte*. La industria del añil no parece haber tenido nunca gran desarrollo y se ha extinguido del todo en Costa Rica; en los pueblos, se usan todavía el azul y el *saca-tinte* para dar color á la ropa blanca.

Entre las poblaciones primitivas no se conocen los clavos; la armazón de las casas, las hojas del techo y las varillas de las paredes se amarran con el *bejuco real*. Este sirve también, junto con el *bejuco juriso*, el *iasú* y hebras sacadas de las cañas flexibles de la *matamba*, para hacer canastas.

Los *guacales*, *jécaras* y *calabazas* se distinguen mucho entre los utensilios culinarios tanto de los Indios como de los habitantes de la costa del Pacífico. En la preparación de los primeros se usa en lugar de esmeril las hojas de los *chumicos* y *raspa-guacal*, mientras otras hojas, como las del *terciopelo de Sta María* son de empleo corriente en la cocina para freír los platos y demás enseres. Otras hojas, como las del *plátano* y de la *vijagua*, sirven á modo de papel de envolver; los Indios Bribrí amortajan sus muertos con las de la *vijagua plateada*. Para escobas se usan el *apazote*, que pasa por recoger ó ahuyentar las pulgas, la *escoba negra*, la *escobilla*, el *escobillo*,—los nombres de estas tres son sugestivos del empleo,—los abanicos de la palmera *guagra*, que se emplean también para avivar el fuego.

El arte de hacer sombreros y petates está en sus últimos días. Se practica todavía en reducida escala en Pacaca, en Nicoya y entre los Indios brunka, siendo las materias primas el *junco* para los petates, la *palma de sombreros*, y la *chidra*.

Las lavanderas usan á veces en lugar de jabón las frutas del *jaboncillo* ó las hojas del *calalú* (*Phytolacca*) que contienen, según parece, sustancias análogas á la saponina.

Antes de haber llegado la dinamita á ser el único utensilio de pesca, el que amenaza aniquilar completamente y en corto tiempo la fauna rica en un tiempo de los ríos, se usaban como *barbascos* con resultados menos desastrosos, ciertas Sapindáceas y la corteza del *esparel*. A este propósito diremos aquí que en lugar de tratar de introducir en nuestras aguas, con problemáticos resultados, especies de peces extranjeros, sería más práctico proteger las especies indígenas, entre las cuales hay algunas que no le ceden en delicadeza á las mejores de aquellas.

Para leña se usan todas clases de plantas leñosas, contándose entre las mejores el *cafeto* y el *guayabo*.

Uno de los rasgos característicos de los distritos agrícolas lo constituyen las *cercas*, ó setos vivos, cuya utilidad es hipotética y el inconveniente patente, en el caso de tierras cultivadas, como lo son los cafetales. Si se considera que esos pretendidos linderos son movedizos, como lo comprueba su rápido apartamiento de la línea recta, se

realizará tal vez que habría ventaja en reponerlos por mojonos, como se practica en todos los países en donde la propiedad raíz ha alcanzado altos precios. Las maderas y otras plantas de pega, más frecuentemente usadas en esas cercas son, en tierra caliente el *jobo*, el *jiñote*, el *madera negra*, el *mateares*, el *poró-poró*, las *tunas* y los *cardones*, en tierra templada el *bítamo*, el *espino-blanco* el *güilite*, el *jiñocuave*, el *jocote*, la *lechilla*, el *poró* y, en las partes más frías, una de las varias clases de *ortigas*.

Nos queda aún por mencionar aquí el servicio que desempeñan varios de estos árboles como sombra en las plantaciones de café y de cacao. Se ha disputado y se disputa aún la utilidad y la necesidad de dicha sombra y es indudable que en la controversia, muchos puntos no se han dilucidado suficientemente. Pero no es menos cierto que el empleo de esos árboles, juiciosamente escogidos, tiene un efecto favorable sobre el suelo y actúa como moderador y regularizador de la producción. La mayor parte de los agricultores insistirá aún por mucho tiempo en la conservación de los árboles de sombra, entre los cuales los que pertenecen á la familia de las Leguminosas son de reconocida excelencia. A éstos, de los cuales hay amplio surtido, se debe dar la preferencia, y la práctica adquirida aconseja rechazar ciertas especies como el higuérón, el guarumo, el hule y otros, que se han aconsejado por personas inexpertas.

## B. PLANTAS DAÑINAS.

Dividiremos éstas en plantas venenosas y malas hierbas. No se pretende que ninguna de las dos listas sea completa: es probable que la flora del país ofrezca mucho más especies sospechosas de tener propiedades tóxicas, y por otra parte, muchas plantas inofensivas ó inconspicuas pueden de repente volverse verdaderas plagas para los cultivos ó los potreros.

### (a) Plantas venenosas.

Barrabás	Güijarro	Manzanillo de playa
Bítamo	Habillo	Pichichío
Cohatacó	Hinchador	Tapate
Chírcas	Lechilla	Urucá

Algunas otras como el *colmillo de puerco*, la *reina de la noche*, etc. podrían formar otra categoría bajo el nombre de plantas sospechosas. Por regla general hay que desconfiar de las Solanáceas, y de casi todas

las plantas que echan leche (Apocináceas, Asclepiadáceas y Euforbiáceas).

**(b) Malas hierbas.**

Entre éstas encontramos un pequeño número de esas especies que parecen seguir á la raza blanca en sus migraciones. Así el *amargón*, el *bledo*, el *chileperro*, el *chiquizá*, y la *lechuguilla*. Otra parece proceder, como su nombre lo indica, de Guatemala, y se ha introducido sin duda como planta de adorno. Pero el contingente indígena, susceptible aún de extenderse, es muy respetable y contiene hasta especies leñosas, como el *guayabo* que invade á menudo los potreros, y el *guarumo* y la *balsa*, que suelen aparecer con asombrosa rápidez en las tierras recientemente desmontadas de la tierra caliente. Entre las demás citaremos los siguientes:

Berengenas	Espinillo	Rudillo
Camarón	Jalacates	Tomate cimarrón
Cundeamor	Jaltomate	Tuete
Churristate	Mozote	Uña de gato
Dormilona	Parra rosa	Varilla negra
Escobillas	Platanillo	Verdolaga



## ACERCA DEL ORIGEN DE LOS NOMBRES DE LAS PLANTAS DE COSTA RICA.

La gran mayoría de los nombres vulgares reunidos en esta obra son de origen castellano. Fueron traídos por los colonos de la Península y aplicados, con más ó menos acierto en cuanto á analogía, á especies indígenas. Varios escritores del país, inexpertos en la ciencia botánica, han tenido por cierto que los nombres científicos latinos correspondientes á las plantas de España tambien se aplican á las especies costarricenses. Otros han creído acertar mejor, usando la nomenclatura binomial de las plantas de México ó de alguna parte de la América del Sur para designar con mayor precisión las especies á que aquellos mismos nombres vulgares, inmigrados con los colonos, se han propinado entre nosotros. Tanto los unos como los otros han incurrido de este modo en ridículos errores, que desgraciadamente han hecho muy á menudo caer en descrédito tanto sus propios escritos como los de otros, tal vez más meritorios. La realidad es que, en la generalidad de los casos, se llega al nombre latino, es decir á una especificación exacta, solo despues de un detenido exámen de los caracteres de la planta, para averiguar su concordancia con las descripciones. Este trabajo presupone una preparación técnica que pocos poseen, y bibliotecas que no existen en estos pequeños países.

Los naturales tienen una nomenclatura muy completa de las plantas y de los animales que caen bajo su diaria observación y muchos de esos nombres, más ó menos españolizados, han pasado al vocabulario de los últimos llegados al país. Unos setenta de tales nombres van incluidos en el presente catálogo, pero es muy curioso constatar que con excepción de unos cinco ó seis, ninguno pertenece, al menos en apariencia, á los idiomas aún hablados entre las tribus indígenas. He aquí esas excepciones:

*Bicho* del térraba *bi-šó*, mata bruja, ó matorral del diablo.

*Cás*, del brunka *kás*, nombre del mismo arbol.

*Crucha*, del brunka *kurú-lšá*, el chumico bejuco.

*Hugre*, del térraba *hu-gró*, de igual significado. Nótese el cambio de *o* en *e* y el traspaso del acento fuerte á la sílaba anterior.

*Orozúz*, tal vez del térraba *orosú*, aunque el Diccionario de la R. Academia lo hace derivar del árabe.

*Poró*, del térraba *froró*, ó del bribri *boró*.

En el caso de *caragra*, y *caregre*, que tienen el mismo origen, se ve un ejemplo de derivación análogo al apuntado arriba para *hugre*. La palabra indígena hoy desaparecida, ha debido ser *Kara-gró*, ó *Kra-gró*. Otros vocablos semejantes como *Chircagres*, *Picagres* y *Savegre*, hoy nombres locales ó de ríos, tienen sin duda el mismo origen: en el primero entra la palabra *chirca*, usada aún en la costa del Pacífico. *Cabagra*, otro nombre local, se deriva de *kebek-ira*, de distinto significado.

*Pú*, en lengua de Térraba, significa *monte*, *charral*; en la meseta central se aplica al *Conostegia lanceolata*, uno de los arbustos más comunes en las cercas y matorrales. De su variante *purré*, se deriva el nombre local *El Purral*. *Turú*, una Mirtácea de la region media, es el origen de *Turúbales*, *Turúcares* y *Turujal*. *Tabusí* ha dado *Tobosí*; la terminación *sí*, significa *seco*, y se encuentra en *Orosí* (*Uru-sí*, la palmera seca; *Urútska*, transformado en *Uruchico*, punto de Talamanca, equivale á *El Palmital*). *Tito* ha dado *El Titoral*, *Iasú* y *jurisó* recuerdan por su terminación los nombres locales *Irazú*, *Turrazú*, é *Iscazú*. Sin embargo, es preciso no olvidar que *Irazú* es tambien apellido bascuense.

Los demás nombres indígenas, sin mengua de muchos otros que se hayan escapado, van inclusos en la siguiente lista. Varios han contribuido á la nomenclatura local y su estudio en relación con la lingüística indígena ofrece un interesante problema sometido á la sagacidad de los aficionados:

Burfo	Güitite	Sípia
Carao	Ira	Supara
Cobola	Izarco	Surá
Cocobola	Itabo	Tacaco
Cocora	Jorco	Targuá
Copey	Jucó	Terré
Curá	Mocó	Tiriguro
Chiquizá	Ñorbo	Tucuíco
Chiverre	Pacaya	Tucuso
Chirrite, chirrití	Peipute	Turvará
Churristate (?)	Papaturro	Uruca
Espavé	Pococa	Yás
Guagra	Poró-poró	Yolillo (?)
Guaria	Quira	Yós
Güísaro	Quitirrí	Yuca
Güití	Quizarrá	Zahino (?)

Un fuerte contingente de nuestros nombres de plantas se deriva del *nahuatl* y forma un grupo de especial interés. La mayoría de esos nombres están en uso en Guanacaste y Nicoya, en donde se han transmitido de generación en generación desde los tiempos anteriores á la conquista. Pues es sabido que Nicoya y las costas del Golfo de Nicoya son el límite extremo, del lado del Sur, de las invasiones de los mexicanos y que la esfera de influencia de éstos no se ha extendido mucho más allá. Pero, en su prolongado contacto con las poblaciones del propio México, los Españoles enriquecieron su vocabulario con muchos otros términos cuyo uso estaba primitivamente restringido á un pequeño territorio, y que fueron por aquellos esparcidos en los países de su conquista, y últimamente incorporados al idioma castellano. Entre éstos citaremos *achiote*, *aguacate*, *apazote*, *ayote*, *camote*, *chile*, *tomate*, *zacate*, etc.

La composición de estos nombres nahuatl es bastante uniforme, dominando en ellos ciertos términos, prefijados ó sufijados:

(a) *xochitl* = flor.

Cacalojoche	Juche
Esquiyoche	Oyoche
Jelinjoche	Pumpunjuche
Jiquiljoche	Quisjoche

(b) *ayotli*, calabaza.

Ayote	Chayote
Cidrayote	Chilacayote
Cuayote	

(c) *quelitl*, *quiotl*, brote, vástago.

Cuajiniquil	Chicazquil
Cuásquite (?)	Jiquilite

(d) *úiztli*, espina.

Malacahuite	Uizcoyól
Mochigüiste	

(e) *patli*, medicina.

Nauapate	Tempate
Tapate	

(f) *tomatl*, tomate.

Guástomate	Miltomate
Jáltomate	Tomate

Otros nombres de mismo son origen los siguientes :

Cacahuate	Churristate (?)	Paste
Cacao	Esquitillo	Pataste
Calignate	Guachipelín	Pichichío
Capilote	Guacuco (?)	Piriquitoya (?)
Capulín	Guaitíl	Pochote
Copal	Guanacaste	Sismoyo
Copalchí	Guapinól	Sontól
Coyól	Guate	Talcacao
Cuajilote	Hule	Tempisque
Culumate	Ismoyo	Teocinte
Chichicazte	Jalacate	Tiquisque
Chilamate	Jiñocuave	Zacate
Chile	Jiñote	Zapote
Chilpete	Jocote	Zapoyól
Chipilino	Mozote	Zopilote
	Nacazeol	

La lengua mangue, ó chiapaneca, que se hablaba en Nicoya, á la par del nahuatl, en la época de la conquista, ha dejado muy escasas y dudosas trazas en la nomenclatura vulgar. Se dificulta la identificación de tales nombres por el hecho de que no existe ningún vocabulario algo extenso de este idioma esparcido en otros tiempos en Nicaragua y hablado hoy día únicamente en el pueblo de Suchiapa, cerca de Tuxtla-Gutierrez, en la provincia de Chiapas (México). Con duda pueden atribuírse los nombres *cohatacó* (?), *matamba*, *nambiro*, y *nance* (?). Entre los nombres locales del mismo origen tenemos *Nicoya* (El Lagartero), *Nantihume*, una quebrada y *Mararomé*, una loma. La palabra *chián* parece pertenecer al maya.

La isla de Santo Domingo ó Haití fué una de las primeras tierras americanas con las cuales los Españoles tuvieron íntimo contacto. Allí conocieron por primera vez varios de los árboles frutales y otras plantas útiles de los trópicos y no es de extrañarse que muchos nombres vulgares tengan su origen en el *taíno*, que era el principal idioma de los aborígenes de esta isla. Entre los de Costa Rica, los siguientes deben considerarse de tal origen :

Ají	Guarumo	Mamey
Cabuya	Guayabo	Maní
Caimito	Guayacán	Ñame, niame
Caoba ( <i>caúvana</i> )	Icaco ( <i>afacaco</i> )	Papaya
Cóbano “	Jagua	Pitahaya
Guácimo	Jobo	Vijagua (bijao)
Guabo, guayo	Maíz ( <i>mahiz</i> )	Yuca
Guanábana ( <i>guanarán</i> )	Majagua	Zahino ( <i>zaíno</i> )

Los siguientes nombres nos han venido del *Quíchua*, hablado en la vertiente occidental de los Andes desde Bolivia hasta Colombia:

Caña (*Caihua*)  
Chirimoya  
Papa

Poroto (purutú)  
Sapayo (*sapayú*)  
Saragundín (*zara* = espiga)

De Chile procede *cauchalagua*, y *pejibaye* es corruptela del *píxbay* ó *pijibay* de los panameños, citado ya por Oviedo.

*Cativo*, *maíz*,<sup>1</sup> *maquenque*, *marañón*, *plátano*<sup>2</sup> y *simaruba* parecen haber originado en varios idiomas de la parte oriental de Sur América, mientras que *calalú*, *guandú*, *gumbo* y *ocrá* son importaciones africanas.

<sup>1</sup> Maíz: *múšiu* (Cayapo), *maki* (Puri) *majei* (Guato), *mazi* (Cauixana), *marisi* (Aruaco), *mahíz*, *mayz* (Taíno, Yucatán).—Von Martius.

<sup>2</sup> Platano: *palatua*, *palatana* (Caniba), *balatana* (Gialibí, Calinago), *pratane* (Aruaco). (Id.).



## PLANTAS DE COSTA RICA.

### Abrojo.

### Elaeocarpaceae.

*Sloanea macrocarpa* Spruce, ex Benth. in Journ. Linn. Soc. V, Suppl. 2 (1861) 67.

Arbol de mediana estatura, común en las selvas inferiores del valle del Diquís y de la costa del Pacífico al Sur de Puntarenas.—Etim.: *abrojo* es el nombre castellano del *Tribulus europaeus* L. y además de un cardón de la flora del Mediterráneo, aplicado al *Sloanea* por la analogía de las frutas espinudas.

### Acedera.

### Oxalidaceae.

*Oxalis corniculata* Linn. Sp. Pl. 1: 435. 1753.

Aunque muy impropriamente y á causa de la semejanza de la hoja, se da tambien este nombre á nuestro *trébol* indígena, considerado como idéntico al *Trifolium amabile* de Humboldt, Bonpland y Kunth, por los botanistas que se han ocupado de la flora de Costa Rica. Ambas especies son plantas herbáceas y pequeñas. La primera se encuentra por lo común en terrenos cultivados y es mala hierba molesta; sus flores son amarillas y todas sus partes tienen un sabor ácido. Los campesinos dan las hojas á mascar á sus pequeñuelos, pues se consideran como muy eficaces contra los gusanillos.

El *trébol* forma uno de los mejores elementos de nuestros repastos; sus flores son rosadas y juntas en cabezuelas.

### Acerola.

### Malpighiaceae.

*Malpighia edulis* Donnell-Smith in Bot. Gaz. XXIV, 391. 1897.

La fruta de este arbol es comestible y podría tal vez mejorarse por el cultivo. Es ligeramente astringente y se usa en algunas partes para aliviar los desarreglos del estómago.

Hasta la fecha, la *Malpighia edulis* ha sido señalada en Costa Rica solamente, pero varias otras especies, poco diferentes, se conocen en otras partes de la América tropical con el nombre de *cereza*, que se da entre nosotros á la *Bunchosia costaricensis*.

### Achicoria.

### Umbelliferae.

*Eryngium Carlinae* Cav., Delar. Eryng. 53, t. 23. 1808.

La infusión de las raíces es laxante y tónica, y se usa como tal para los niños de pecho. Esta planta es muy común en los repastos estériles y puede considerarse como mala hierba. Se llama algunas veces *culantro simarrón*.—Etim.: *achicoria* es el nombre castellano de una planta europea (*Cichorium Intybus* L.).

### Achicoria.

### Compositae.

*Elephantopus scaber* Linn. Sp. Pl. 1: 814. 1753.

*Elephantopus spicatus* Aubl. Pl. Guí. II, 808. 1775.

Bajo el mismo nombre que la anterior se conocen nuestras dos especies de *Elephantopus*, plantas perennes, de hojas radicales cuneiformes y más ó menos estrechadas hacia la base: los tallos alcanzan hasta 50cm. y rematan en espigas de flores poco aparentes. La decocción de las hojas se usa como específico contra la disenteria, y todas las partes de la planta encierran un principio amargo y astringente.

**Achiote.****Bixaceae.***Bixa Orellana* L. Sp. Pl. 1: 512. 1753.

Arbusto y aún árbol de porte elegante, de flores rosadas bastante vistosas, con fruto capsular cubierto de aguijotes suaves y conteniendo varias semillas. El tegumento exterior, ó *testa*, de estas semillas, contiene un tinte rojo amarillo, que se extrae tratándolas con agua caliente y que es susceptible de descomponerse, según Chevreul, en dos principios colorantes, la *burina*, que es amarilla, y la *orellina*, roja.

El *Bixa Orellana* parece indígena en toda la América tropical y se cultiva, á semejanza del cacaotero, desde los tiempos más remotos. Madura bien sus frutas hasta 1200m. de altura. La forma silvestre ó *Achiote simarrón*, de hojas más menudas y órganos florales menos desarrollados, se encuentra en Costa Rica en los bosques de la vertiente del Pacífico, hasta una altura de 800m. próximamente. El tinte, firme y vistoso, se usaba por los naturales para teñirse el cuerpo y también para el adorno de sus ropas y de varios otros objetos. Hoy día se emplea para dar color á la manteca, á ciertas clases de queso, á sarazas y demás tejidos. En la cocina criolla, sirve para colorar el arroz.

La palabra *achiote*, que designa á la vez el árbol y la pasta roja y resinosa que se extrae del tegumento exterior de las semillas, es una corruptela del nahuatl *achiott*. En las Guayanas, los Indios llamaban el árbol y su producto *urucú*, de donde se derivó el francés *roucou*. *Anatto* y *bija* son otros nombres dados al tinte.

**Achiotillo.****Guttiferae.***Vismia guianensis* DC. Prodr. I, 542. 1824.

Arbusto de hojas opuestas y enteras, cenicientas en su cara inferior: de flores amarillentas formando corimbos y de bayas negras conteniendo muchas semillas. Crece en los tallares y montes bajos bien asolados de la vertiente del Pacífico, de 200 hasta 1200m. El zumo se emplea á veces para curar las enfermedades de la piel.

**Agrá.****Vitaceae.***Vitis caribaea* DC. Prodr. I, 634. 1824.

Bejuco trepador, la base de cuyo tronco mide hasta 20cm. de diámetro. Se encuentra en Costa Rica en los lugares secos y montañosos de ambas vertientes, desde el nivel del mar hasta 1500m., y es conocido por el agua pura, de sabor ligeramente astringente, que dejan escapar trozos del tallo separados con presteza. Un pedazo de un metro de largo suele llenar un vaso ordinario, y la presencia harto frecuente de esta planta en los bosques ha salvado tal vez la vida á más de un montero extraviado y asediado por la sed. El agua se reputa diurética y eficaz también en las enfermedades secretas. El bejuco es dióico, produciendo en los pies hembras racimos de una uva menuda y ácida. —Etim.: *Agrá* es corruptela de *agraz*, nombre castellano de la vid silvestre de Europa. En algunas partes, nuestra planta se llama *parra*.

**Aguacate.****Lauraceae.***Persea gratissima* Gaertn. Fruct. III, 222. 1807.

Las numerosas variedades de esta fruta difieren tanto por su forma como por su tamaño y sabor y no han sido aún muy bien estudiadas. En las costas, se cria el hermoso *aguacate de Cuba*, ovalado, y que pesa hasta dos kilogramos; en la tierra templada, se encuentran las clases pequeñas, algunas en forma de pera más ó menos alargada, otras completamente redondas. Entre las últimas, es digno de especial mención el *aguacate de anís*, con ligero perfume de canela, y que parece poco esparcido.

La pulpa del aguacate tiene la consistencia de la manteca y contiene una fuerte proporción de un aceite verdoso. Es muy agradable al paladar y se come sea simplemente con sal, ó hecho en ensalada. En algunas partes, se usa en las enfermedades



de las mujeres, y tambien se le atribuyen propiedades afrodisiacas. La semilla ó almendra es astringente.

Los caracteres del arbol varían poco. Es de mediano ó gran porte y muy hermoso. Crece ligero: su madera es de grano fino, pero suave, muy expuesta á la carcoma é impropia para obras de artesón ó de ebanistería. Segun Cook y Collins (Economic Plants of Puerto Rico), su gravedad específica es 0, 643.

Aunque se le da por patria la América tropical, el aguacate se encuentra pocas veces en Costa Rica en condiciones que hagan patente su espontaneidad y es muy admisible que sus variedades se hayan derivado de especies distintas y en varios lugares y épocas. La circunstancia de que el nombre *aguacate* ó *ahuacate*, derivada al parecer del nahuatl, se usa no solamente en Méjico sino en las Antillas españolas, en toda la América central, en el Norte de Colombia y hasta Venezuela, no favorece la opinion de un origen exclusivo del primer país mencionado, pues en el Tolima, la fruta se llama *cura*, y desde Popayán hacia el Sur, del lado del Pacífico, *patta*, que es palabra quechua. Además esta misma fruta lleva nombres distintos en los numerosos dialectos de Centro-América, como por ejemplo *o*, *oj*, *ju*, *un*, *um*, *on*, en los del Maya, *amó*, en Bribri, *debó-za* en Térraba, *di-kora* (el arbol) en Guatuso, etc. Lo más probable, pues, es que el aguacate fué cultivado desde la más remota antigüedad y en distintas variedades por toda su presente area de dispersión y que el nombre nahuatl, adoptado por los españoles, se extendió con ellos muy allá de los límites de la influencia mexicana anteriormente á la conquista.

**Aguacatillo blanco.**

**Lauraceae.**

*Phoebe Tonduzii* Mez in Beibl. z. Engl. Bot. Jahrb. 67. 1901.

Arbol poco corpulento, de madera blanca, suave, expuesta á la carcoma de los insectos y de poca duración. Se encuentra más esparcido en la tierra templada del la vertiente del Pacífico.

**Ahuacate—Véase Aguacate.**

Segun Ferráz (Nahuatlismos p. 2, nota 1) la ortografía *ahuacate* es más conforme con la etimología.

**Ajenjillo simarrón.**

**Compositae.**

*Guaphalium xiphiyllum*  $\beta$  *semilanatum* D. C. Prodr. VI, 225. 1837.

Con esta sinonimia científica y una ortografía algo distinta (*asenjillo simaron*) indica Oersted una planta recogida por él en los alrededores de Cartago y en la Candelaria.

**Ajenjo.**

**Compositae.**

*Artemisia vulgaris* L. Sp. Pl. 2: 848. 1753.

Planta europea raras veces cultivada en los jardines y usada en infusiones como tónico, febrífugo, anti-helmíntico y emenágogo.

**Ala de angel.**

**Begoniaceae.**

*Begonia guyanensis* A. DC. in Ann. Sc. nat. Sér. 4, 11: 142. 1859.

*Begonia Cooperi* C. DC. in Coult. Bot. Gaz. 20: 538. 1895.

Plantas trepadoras, de flores pequeñas y blancas y frutas provistas con tres alitas, comunes en los bosques húmedos de las tierras caliente y templada y cultivadas algunas veces como ornamentales.

**Alacrán.**

**Boraginaceae.**

*Heliotropium indicum* L. Sp. Pl. 1: 130. 1753.

Especie esparcida por todos los trópicos y no escasa en la vertiente occidental de Costa Rica, desde el nivel del mar hasta los 1200m. Las hojas machacadas se usan á veces para resolver abcesos y furúnculos. El nombre vulgar recuerda la inflorescencia escorpióidea de la planta. Se dice tambien *hoja de alacrán*.

**Alacrancillo.****Fabaceae.***Dalea alopecuroides* Willd. Sp. Pl. 3: 1336. 1800.

Esta mala hierba de los repastos de tierra templada parece tener propiedades emolientes y sudoríficas. Se llama también *Rabo de ratón*.

**Albahaca.****Labiatae.***Ocimum basilicum* L. Sp. Pl. 2: 597. 1753.

Planta oriunda de la región mediterránea, que los campesinos cultivan á menudo en sus jardines y usan en fricciones en caso de resfriamiento.

**Albahaca simarrona.****Labiatae.***Salvia Alvajaca* Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 38. 1853.

Planta recogida en el Irazú y en la Candelaria por Oersted. Aunque no he visto la descripción del sabio danés, sospecho que sea la misma especie descrita por Briquet bajo el nombre de *Salvia Pittieri*.

**Alcornoque—Véase Almendro.****Alcotán.****Piperaceae.***Piper acuminatissimum* C. DC. ined.*Piper medium* Jacq. Ic. Pl. Rar. 1, 2: t. 8. 1786-93.

Las plantas conocidas bajo el nombre de *alcotán* tienen en el país mucha notoriedad por ser consideradas como antídotos del veneno de las serpientes y por tener varias otras propiedades por el estilo. El *Piper acuminatissimum*, que se encuentra con frecuencia por todo el gran valle del Río San Juan, contiene con seguridad un principio muy activo, que no creo se haya extractado y estudiado hasta la fecha. Al masticar las hojas y remuevos, se percibe un sabor agrídulce, pungente y muy intenso, y al poco rato, ocurren náuseas violentas. No he experimentado con el *Piper medium*, ni tampoco con el *Baccharis*, que son plantas conocidas especialmente de Nicoya y del litoral del Pacífico.

Ambas especies de *Piper* pertenecen al grupo de los *cordoncillos*; el primero es herbáceo y de porte bajo, mientras el segundo forma matorrales de 1m. á 1,50m. de altura. Las hojas son pequeñas, ovaladas, y, en la primera especie, rematan en una punta larguísima.

**Alcotán.****Compositae.***Baccharis trinervis* Pers. Syn. Pl. 2: 428. 1807.

Planta sarmentosa, de hojas lanceoladas con característica nervación, y de flores poco vistosas, en racimos erectos blanco amarillentos. Este es el *alcotán* de San Mateo. En Terraba, las hojas frescas de esta planta se usan para curar úlceras.

**Algodón.****Malvaceae.***Gossypium peruvianum* Cav. Diss. 6: 313, t. 168. 1790.*Gossypium acuminatum* Roxb. Hort. Beng. 51. 1814.*Gossypium hirsutum* L. Sp. Pl. 2: 975. 1753.*Gossypium barbadense* L. Sp. Pl. 1: 693. 1753.

El algodón arbóreo, de que hay tal vez dos especies ó dos formas, *G. peruvianum* ó *algodón de riñon*, y *G. acuminatum* con las semillas sueltas, es probablemente indígena en toda la América tropical, y los naturales lo tenían generalmente en estado semicultivado al rededor de sus casas, en dos variedades, una blanca que era más corriente, y otra color de cacao, llamada hoy día en Costa Rica *algodón tocolote*. La baratura de los tejidos extranjeros ha hecho que se abandone ese cultivo y las interesantes industrias á que daba lugar entre los Indios. Los algodones anuales (*G. hirsutum* y *G. barbadense*) se dan muy bien en el país y podrían ser objeto de un cultivo extenso si no fuera que el gorgojo y otras plagas lo atacan con tal severidad que cada ensayo de cultivo ha resultado en fracaso por la completa aniquilación de la cosecha.

**Algodonillo.**

*Rondeletia affinis* Hemsl. Diagn. Pl. Nov. 28. 1878-80.

Arbusto del valle del Rio San Carlos.

**Rubiaceae.**

**Almácigo.**

*Bursera gummifera* L. Sp. Pl. 2: 471. 1753.

Este nombre, aplicado á nuestro *jiñole* ó *jiñocuare*, se usa solamente en la comarca de Limón y debe haberse importado de Panamá—Véase *Jiñole*.

**Burseraceae.**

**Almendro.**

*Terminalia Catappa* L. Mant. 1: 128. 1767.

Este arbol, oriundo de la India, pertenece á la familia del mangle y no tiene nada común con el verdadero almendro del Sur de Europa. Es el arbol preferido para sombra en las plazas y alamedas de la tierra caliente, en toda la zona tropical. Su madera es suave y no tiene uso: las raíces, la corteza y especialmente las frutas contienen mucho tanino y se emplean para curtir. Las últimas dan además un tinte negro muy firme y las semillas oleaginosas tienen un sabor bastante agradable.

En Nicoya, el *Terminalia Catappa* se llama *alcornoque*.

**Rhizophoraceae.**

**Altamisa—Véase Artemisa.**

**Amapola.**

*Malva viscus arboreus* Cav. Diss. 3, t. 48, f. 1. 1790.

Arbusto común en los setos y las breñas húmedas de la tierra templada. El mismo nombre se dá, con más derecho y propiedad, al *Papaver Rhoeas* de Europa, que se ve algunas veces en los jardines. En Rio Segundo, he oido llamar á este mismo arbusto *saca-tinte*, pero creo que por error, ya que no produce ningun tinte.

**Malvaceae.**

**Amargón.**

*Taraxacum officinale* (Weber in) Wigg. Prim. Fl. Holsat. 56. 1780.

Planta introducida de Europa ó de los Estados Unidos, en conjunto probablemente con otra especie del mismo género. Se encuentra en los cultivos y praderas, arriba de 1000m.

**Compositae.**

**Anisillo.**

*Tagetes congesta* Hook. & Arnott: Bot. Beech. Voy. 299. 1840.

Hierba pequeña, de hojas menudas y flores amarillas, común en las praderas y orillas de caminos de tierra templada. Todas sus partes desprenden un fuerte olor á anís. Su infusión se usa como diurética.

**Compositae.**

**Anisillo—Véase Hoja de estrella**

**Anón.**

*Anona squamosa* L. Sp. 1: 537. 1753.

Arbol pequeño (8-10m.) que se encuentra cultivado en varios puntos de la costa del Pacifico. Las frutas son del tamaño de una chirimoya, pero los carpelos casi aislados las dan una apariencia escamosa característica. En calidad, esta fruta es inferior á la anona del interior.

Se da tambien el nombre de *anón* á la fruta de otra especie no identificada del género *Anona*, lisa, de mayor tamaño y rosada del lado expuesto al sol una vez madura. Su sabor es desagradable y la carne parece como mezclada con arena. He visto esta especie en Santo Domingo de Osa solamente.

**Anonaceae.**

**Anona.**

*Anona reticulata* L. Sp. Pl. 1: 537. 1753.

Las varias clases de anonas que aparecen en nuestros mercados y que merecen en su mayor parte ocupar un lugar preferente entre nuestras frutas, pertenecen tal vez á

**Anonaceae.**

especies distintas, algunas de las cuales quedan aún por estudiar. La mejor, que es la de piel lisa con el contorno de las escamas apenas indicado, y de carne perfumada y blanca, es el producto de un árbol de mediana estatura, el *Anona reticulata* L. Este árbol solo se da en la parte de la tierra templada que tiene veranos bien marcados; en los lugares extra húmedos de la vertiente del Atlántico, echa continuamente vástagos sin adquirir nunca su desarrollo normal.

Por error se llama á veces *chirimoya* á nuestra anona, que es efectivamente muy parecida, y quizás no inferior, á la especie peruviiana. La pulpa se emplea en cataplasmas para desinflamar las úlceras y madurar los absesos. El polvo de las semillas sirve para matar piojos.

**Anonillo.****Anonaceae.**

*Gutteria olivaeformis* Donnell-Smith, Bot. Gaz. 23, 1. 1897.

Árbol pequeño de la tierra templada. Su madera es mediocre y no resiste al agua.

**Añil.****Fabaceae.**

*Indigofera anil* L. Mant. 2: 272. 1771.

*Indigofera tinctoria* L. Sp. Pl. 2: 751. 1753.

Estas dos plantas, que dan el conocido color llamado *añil*, caído en desuso hoy día á consecuencia de la baratura de los colores químicos, no han sido nunca de mucha importancia en Costa Rica, y ahora se encuentran solamente en estado silvestre, con especialidad en la tierra caliente de ambas vertientes. En Nicoya, se conocen con el nombre de *Jiquilite*.

**Apazote.****Chenopodiaceae.**

*Chenopodium ambrosioides* L. Sp. Pl. 1: 219. 1753.

Planta común en los escombros y los lugares secos al rededor de las casas. Desprende un olor fuerte y nauseabundo y su sabor, algo picante, es sumamente desagradable. Se dice que su presencia aleja las pulgas y en la medicina popular su infusión se reputa soberana contra la dispepsia y los cólicos; el zumo mezclado con aceite de castor es un vermífugo eficaz. Se extrae de todas las partes de la planta un aceite esencial que se usa también para expeler las lombrices, tomando algunas gotas en un terrón de azúcar. En Nicoya, suele llamarse *té de México*.

**Árbol del pan.****Artocarpaceae.**

*Artocarpus communis* Forst. Char. Gen. 102. 1776.

Este hermoso árbol se encuentra con frecuencia en los lugares poblados de ambas costas. Los indígenas no parecen haberlo conocido, pues al lado de la iglesia de Boruca se halla el único ejemplar que he visto en la región hoy ocupada por ellos; fué sembrado hace como treinta años por uno de los curas residentes.

En una de las variedades las frutas son estériles y su pulpa farinosa es la que se come como *fruta de pan*. En la otra variedad, que parece menos esparcida en el país, la fruta contiene numerosas semillas, algo parecidas á castañas por su forma, y aún más por su sabor una vez cocidas. La madera no tiene uso. La leche que mana de las heridas hechas en la corteza, mezclada con aceite de coco, forma una especie de brea que se usa en el calfateo de las pequeñas embarcaciones. Hervida con agua, la misma leche da un caucho de calidad muy inferior; se usa también para curar heridas.

**Aromo.****Mimosaceae.**

*Acacia Farnesiana* (L.) Willd. Sp. Pl. 4: 1083. 1805.

Árbol pequeño y espinudo que se cree es oriundo del Oriente y se encuentra cerca de las casas en tierra caliente de toda la América central. Aunque nunca adquiere grandes dimensiones, su madera es muy dura y fina y puede usarse para cabos y otros pequeños objetos. El tronco y las ramas exsudan una goma parecida á la arábica. Sus vainicas abundan en tanino y se emplean en algunas partes para curtir cueros; la infusión de

las mismas es astringente. Las flores, de color amarillo vivo, son muy olorosas y se ponen en la ropa blanca para perfumarla; por destilación se extrae de ellas una esencia agradable que se reputa estimulante.

**Arroz.** **Graminae.**  
*Oryza sativa* L. Sp. Pl. 1: 333. 1753.

Se admite generalmente que el arroz es oriundo del Oriente. Hoy día su cultivo está muy generalizado en los trópicos y subtropicos. En Costa Rica se produce de excelente calidad, pero en cantidad muy insuficiente para el consumo local, en toda la parte poblada de la tierra caliente del Pacífico y en los llanos de San Carlos y de Sarapiquí. Nuestra variedad pertenece á lo que se conoce como *arroz de montaña*, y crece sin que sea necesaria la inundación periódica del terreno. El cultivo es muy primitivo y no ha recibido aún la atención que merece, si se considera que el país podría producir una buena parte de los dos millones de kilogramos y más que de este grano se importan anualmente.

**Artemisa.** **Compositae.**  
*Chrysanthemum Parthenium* Pers. Syn. 2: 462. 1807.

Oriunda de Europa y cultivada en los jardines, esta planta aparece algunas veces espontáneamente en los escombros y en las vegas.

**Ayote.** **Cucurbitaceae.**  
*Cucurbita pepo* L. Sp. Pl. 1: 1010. 1753.

El ayote es extensivamente cultivado en todo el país, especialmente como cultivo intercalario en las milpas, y constituye un elemento de no escasa importancia en la alimentación del pueblo.

**Azahar de monte**—Véase **Copel.**

**Azul**—Véase **Añil.**

**Azul.** **Acanthaceae.**  
*Justicia tinctoria* (Oerst.) Hensl. Biol. Centr. Amer. Bot. 2: 522. 1881-82.

Planta subleñosa de los setos de la región templada; tiene ramas delgadas y erectas, hojas elípticas angostas y flores alargadas púrpuro-amarillentas. Debe su nombre á la sustancia colorante que los Indios sacan de sus hojas (Oersted 1847).

**Balsa.** **Bombacaceae.**  
*Ochroma Lagopus* Sw. Prodr. Veg. Ind. Occ. 985. 1783-87.

La balsa es uno de los árboles característicos de la región inferior de Costa Rica, desde el nivel del mar hasta una altitud de 1000m. próximamente. Prefiere los aluviones de los ríos y las laderas despobladas, pero nunca se encuentra en la espesura de la selva; á veces, despues de un desmonte, cubre el suelo de sus almácigos, sin que se conciba de donde procedió la semilla. Es árbol vistoso, de hojas anchas, flores grandes y frutas alargadas, parecidas á una pata de conejo cuando se ha desarrollado la fibra que envuelve las semillas. Su tronco alcanza hasta 60cm. de diámetro y se eleva hasta 25m. Crece rápidamente y su madera es muy liviana y suave. Desde tiempos inmemoriales los Indios se valen del tronco para improvisar embarcaciones con que cruzan y bajan los ríos. Las fibras de la corteza son asaz resistentes y se emplean para amarras y *mecapales*. Las fibras ó plumas que envuelven las semillas sirven para colchones y almohadas y se ha tanteado su exportación con el objeto de extender su empleo para tal objeto. La madera, que es muy porosa además de suave, tambien se usa para afilar navajas de afeitar y otros instrumentos finos. Se asegura, en fin, que la infusión de la corteza de la raíz es un activo emético y, en el Salvador, las hojas sirven de alimento para el ganado, sobre todo en el verano cuando escasean las gramas de los repastos.

El *Ochroma Lagopus* está esparcido en las Antillas, la América central y las partes setentrionales de la América del Sur. Abunda en la Isla de Cocos, en donde se ven ejemplares notables por su copulencia.

En Nicoya, el mismo árbol se llama *enca* y su fruto, *gato*.

**Bambalí.**

**Dipsaceae.**

*Scabiosa maritima* L. Cent. Plant. II, 8. 1756.

Escabiosa, planta exótica, cultivada bajo este nombre de *bambalí* en los jardines del Zarcero de San Carlos. La vimos también en los parques de Cartago, en donde no se le conocía nombre.

**Banano—Véase Plátano.**

**Banano enano.**

**Musaceae.**

*Musa Cavendishii* Lamb. in Paxt. Magaz. 3: 51, cum icone—1837.

Esta especie, extensamente cultivada, según parece, en las islas Canarias, se ve con frecuencia en las orillas de los bananales y en los jardines de la costa del Atlántico, en donde se tolera por mera curiosidad. Por ser muy rica en tanino, la fruta conserva siempre un sabor algo amargo; además es más quebradiza y su cáscara estalla antes que esté bien madura. No se considera, pues, deseable para la exportación, pero, á no ser así, el cultivo de esta especie resultaría á menudo ventajoso; su tallo más corto y macizo lo hace más resistente á la acción del viento, á la par que facilita la cosecha del racimo.

**Banano indio.**

**Musaceae.**

*Musa paradisiaca* L. Sp. Pl. 1: 1043 (1753) var.?

Variedad de fruta muy pequeña y muy dulce del banano común. Se encuentra en lugares apartados, en las abras abandonadas de los naturales, lo que hace creer que era conocido de éstos en tiempos ya remotos. Al cruzar en 1897 la región completamente despoblada que se extiende entre la Uvita y la boca del Río del Convento, en la cuenca del Diquís, encontramos manchas bastante extensas, formadas al parecer de esta variedad exclusivamente, y que eran sin duda antiguos cultivos de los Indios.

**Barba de viejo.**

**Ranunculaceae.**

*Clematis dioica* L. Syst. 10: 1084. 1758-59.

*Clematis grossa* Benth. Pl. Hartw. 33. 1840.

Bejuco de las tierras caliente y templada, conocidos por sus semillas lanudas, á que deben su nombre, y por sus propiedades caústicas y vesicantes.

**Barbasco.**

**Sapindaceae.**

*Serjania inebrians* Radlk. Monogr. Serj. 346. 1875.

Bejuco de los charrales y setos de tierra caliente. Los Indios machacan las hojas y retoños y los echan á los ríos para embriagar los peces, los que luego se dejan coger sin mayores dificultades. El nombre de *barbasco* se aplica también, en Costa Rica y en otras partes de la América tropical, á varias otras plantas de mismo uso (*Budlea*, *Jacquinia*, *Piper*, *Tephrosia*).

**Barbudo.**

**Compositae.**

*Piptocarpha costaricensis* Klatt ex Dur. & Pitt. Prim. Fl. Cost. f. 2, 120. 1893.

Valle del Diquís.

**Barrabás.**

**Euphorbiaceae.**

*Euphorbia cotinifolia* L. Sp. Pl. 2: 465. 1799.

Arbusto, ó aún árbol pequeño, del que mana una leche en extremo venenosa, usada antiguamente por los brujos indios y por las mujeres terrabeñas cansadas de sus amos. Valle del Diquís.

- Bejuco de canasta.** **Graminae.**  
*Chusquea Liebmannii* Fourn. in Hemsl. Biol. centr. am. Bot. **3**: 587. 1882-86.  
 Bosques de Térraba.
- Bejuco de culebra.** **Mimosaceae.**  
*Bauhinia* sp.  
 Bosques de Nicoya.
- Bejuco de zapo.** **Asclepiadaceae.**  
*Marsdenia nicoyana* Pittier, ined.  
 Bejuco laticífero que crece en las orillas de los caminos y en las breñas en Nicoya y Guanacaste.
- Bejuco espinoso.** **Sapindaceae.**  
*Serjania mexicana* Willd. Sp. Pl. **2**: 465. 1799.  
 Turrialba (Oersted, Mayo 1849).
- Bejuco iasú—Véase Iasú.**
- Bejuco juriso.** **Sapindaceae.**  
*Serjania rufispala* Radlk. in J. D. Smith Enum. Pl. Guat. **2**: 11a. 1891.  
*Serjania sordida* Radl. Mon. Serj. 272. 1875.  
 Barba. Se usa para hacer los canastos que sirven para la recolección del café. (El *S. rufispala* está descrito en Bot. Gaz. **16**: 191. 1891.)
- Bejuco real.** **Araceae.**  
*Anthurium scandens* Engl. in Mart. Fl. bras. III, 2, 78. 1840.  
 El tallo flexible y fuerte de este bejuco se usa en la industria indígena para hacer canastos y sobretodo para amarrar el armazón de las casas. Tiene para los Indios la misma importancia que el alambre y los clavos para la gente civilizada.
- Bejuco trompeta.** **Convolvulaceae.**  
*Ipomoea Bonu-nox* L. Sp. Pl. **2**: 228. 1762.  
 Nicoya.
- Berengena.** **Solanaceae.**  
*Solanum aculeatissimum* Jacq. Coll. 1, 100. 1786.  
*Solanum sinuatum* Ait. ex Loud. Hort. Brit. Suppl. II, 673. 1832.  
*Solanum torvum* Sw. Prodr. Veg. Ind. Occ. 47. 1788.  
 Berengena es el nombre castellano de una especie cultivada y comestible del mismo género *Solanum*, el *S. Melongena* L. En Costa Rica, este nombre se aplica á varias especies subleñosas y por lo general espinudas, que son las malas hierbas más molestas y dañinas de los repastos y tierras cultivadas, desde el nivel del mar hasta la región superior. Hay más: tenemos razones para sospechar que hay que buscar en esas plantas el origen del hongo (*Uredo Pittieri* Hennings) que hizo tantos estragos en los papales del Irazú en los últimos años. Sobran, pues, motivos para recomendar su activa destrucción.
- Berengena simarrona.** **Solanaceae.**  
*Solanum lanceolatum* Cav. Ic. 3, 23, t. 245. 1794.  
*Solanum torvum* Sw. Prodr. Veg. Ind. Occ. 47. 1788.  
 Siendo todas las berengenas costarricenses silvestres, el calificativo de *simarrón* es casi por demás. Parece sin embargo aplicarse en particular á estas dos especies.
- Berro.** **Cruciferae.**  
*Nasturtium officinale* R. Br. in Ait. Hort. Kew. **2**: IV, 3. 1812.  
 El berro es completamente naturalizado en las aguas corrientes de la vertiente atlántica, en donde su introducción y esparcimiento se deben en gran parte al Dr. J. P.

Valverde. Es una planta verdaderamente sana y refrescante, sin mengua de los propiedades medicinales que le atribuye el vulgo. En la región superior parece repuesto por el *Nasturtium palustre*.

**Biborrana**—Véase **Viborrana**.

**Bicho.**

**Caesalpinaceae.**

*Cassia bicapsularis* L. Sp. Pl. 1: 376. 1753.

Leguminosa común en los lugares incultos de la tierra caliente. En Térraba, las semillas tostadas se usan algunas veces en lugar de café.

**Bijagua**—Véase **Vijagua**.

**Bijarro**—Véase **Guijarro**.

**Biojo.**

**Labiatae.**

*Hyptis capitata* Jacq. Coll. 1: 102. 1786.

Térraba. Planta aromática, cuya infusión se usa para calmar los dolores de muelas. En el dialecto de Térraba, se llama *kung-uá*.

**Bitamo.**

**Euphorbiaceae.**

*Pedilanthus tithymalooides* Poit. in Ann. Mus. Par. XIX, 390, t. 19. 1812.

Planta de hojas gruesas, carnosas y con una especie de ala en la cara inferior, á lo largo del nervio mediano. Se usa á veces para formar setos vivos, pero no es de aconsejar como planta de adorno en los jardines, en razón de la leche corrosiva que contiene.

**Bledo.**

**Amaranthaceae.**

*Amaranthus spinosus* Sp. Pl. 2: 991. 1753.

*Amaranthus retroflexus* L. Sp. Pl. 2: 991. 1753.

Malas hierbas de las tierras secas y ricas. Las hojas y renuevos se usan á veces como *quelites*.

**Boca de león.**

**Scrophulariaceae.**

*Anthirrhinum majus* L. Sp. Pl. 1: 617. 1753.

Especie oriental, cultivada como adorno en los jardines. La hemos visto en San José, Cartago y El Zarcero del Naranjo. No parece producir semillas.

**Bombillo**—Véase **Ñorbo**.

**Borraja.**

**Borraginaceae.**

*Borago officinalis* L. Sp. Pl. 1: 137. 1753.

Planta del Mediterráneo muy conocida en la medicina popular como sudorífica y emoliente. Cultivada algunas veces en las partes altas del país (Cartago, Tierra Blanca, El Zarcero).

**Bracino.**

**Styraceae.**

*Styrax argenteum* Presl. Rel. Haenk. II, 60. 1835-36.

*Styrax guatemalense* Donnell-Smith Bot. Gaz. 15, 27. 1890.

Arboles de las regiones templada y fría de la vertiente del Pacífico.

**Brasil.**

**Caesalpinaceae.**

*Haematorhylum campechianum* L. Sp. Pl. 1: 384. 1753.

Arbol de la costa del Pacífico, especialmente de Nicoya y Guanacaste, en donde se explota para la exportación. Es el *Logwood* de los ingleses. Su madera contiene una materia colorante especial, la *hematorilina*, que de roja se vuelve morado-oscuro cuando se halla expuesta al aire y á la luz. Este tinte se encuentra principalmente en el corazón de la madera, el que se usa en tintorería, así como también para hacer muebles finos. Se dice que las hojas, las raíces y la corteza, tienen propiedades medicinales.



**Brasil.**

*Morus cellidifolia* H. B. & K. Nov. Gen. & Sp. 2: 83.

Arbol de la tierra caliente del Pacifico.

**Moraceae.**

**Broma.**

*Pitcairnia heterophylla* Beer, Bromel. 68. 1857.

Epífita de hojas angostas y escasas, y de flores rosadas protegidas por envolturas velludas y aguijoneadas. Habita la región montañosa, sobre todo en el vertiente del Pacifico y la infusión de las hojas veraniegas se reputa soberana contra la disentería.

**Bromeliaceae.**

**Buena noche—Véase Dama.**

**Burio.**

*Heliocarpus glanduliferus* Robinson, Contr. U. S. Nat. Herb. 5, 127. 1.

*Heliocarpus appendiculatus* Turcz. Bull. Soc. Nat. Mosc. 31, 1, 226. 18.

*Apeiba Tibourbou* Aubl. Pl. Guian. 1, 538, t. 213. 1775.

El nombre de *burio* ó *palo de burio*, se aplica á varias Tiliáceas y tal vez á árboles de otras familias, cuya corteza fibrosa y fuerte es adecuada para hacer *mecapales*, cuerdas de amarrar bultos, etc. De hecho, me parece que *burio* es más bien el nombre que se da á la amarra y que, al designar los árboles que la proporcionan, se debería decir siempre *palo de burio*. Por su fruta en forma de disco y cubierto de largos aguijones, el *Apeiba Tibourbou* se llama también *peine de mico*—Véase esta palabra.

**Tiliaceae.**

**Cabalonga.**

*Fevillea cordifolia* L. Sp. 1: 1013. 1753.

Bejuco afamado en la medicina popular; crece en los árboles altos de los llanos de Santa Clara y el señor don Anastasio Alfaro me lo describió del modo siguiente: "Las hojas se parecen á las del *poró* (es decir, cada hoja se parece á una de las hojuelas de la hoja del *poró*—H. P.). La fruta tiene la forma y tamaño de una naranja, de color verde lustroso, como las jícaras: diam. 10cm., grueso del pericarpio 1cm. Número de semillas en cada fruta 12, en tres gajos de á 4 almendras cada uno. Una almendra molida, infusada en medio litro de agua, es un purgante muy energético para una res atacada de morriña, y por eso la cabalonga se considera como remedio muy eficaz de tal enfermedad. Se ha usado también con muy buen éxito contra la fiebrá amarilla." En Terraba, la misma planta se llama *chichemora*, y en Boruca *contravencuo*.

**Cucurbitaceae.**

**Cabellos de angel—Véase Carboncillo.**

El nombre es alusivo á los largos y niveos filamentos de este muy conocido arbusto.

**Cabulla—Véase Cabuya.**

**Cabuya.**

*Furcraea* sp. pl.

*Agave* sp. pl.

**Amaryllidaceae.**

**Liliaceae.**

Estos dos géneros, aún no bien estudiados con referencia á la flora del país, incluyen nuestras principales plantas téxtiles, las que se ven con bastante indiferencia á pesar de su valor comercial. Estas plantas crecen naturalmente y con abundancia en todas las tierras áridas, especialmente en la zona de 1000 á 2000m. La palabra *cabuya* se deriva sea del taíno de Santo Domingo ó del galibí, otro idioma cáribe de la Guayana.

**Cacalojoche.**

*Plumeria acutifolia* Poir. Encyclop. Suppl. 2, 667. 1811.

Arbusto cultivado á veces en los jardines ó cerca de las casas, pero que crece naturalmente en las peñas y acantilados de la costa del Pacifico. Sus flores olorosas forman el adorno favorito de la cabellera de las muchachas indias.—Etim.: nahuatl *cacalo*, *cochitl*, flor de cuervo, de *cacatol*, cuervo, y *rochitl*, flor. El *juche* de San José es la misma especie.

**Apocynaceae.**

**Cacahuate**—Etim.: del nahuatl *cacahuatl*, cacao—Véase **Cacao mani**.

**Cacao.**

*Theobroma Cacao* L. Sp. Pl. 2: 782. 1753.

**Sterculiaceae.**

Pl. III, V, VIII, IX.

El cacaoero es probablemente indígena en Costa Rica, como lo es también en las demás partes de América Central. Se encuentra silvestre en los bosques de Nicoya y de la parte Sur de la vertiente del Pacífico y se cultiva desde los tiempos más remotos. En la actualidad, nuestras principales variedades comerciales son el *cacao Matina*, que es sin duda el *criollo* de los antillanos, y que puede considerarse como una raza mejorada de la especie indígena; el *Matinita*, traído, según se afirma, de la Martinica y cuyo nombre legítimo sería *calabacillo*; en fin el *Matinita grande*, que correspondería al *forastero*, si no es sencillamente un híbrido inestable entre las dos anteriores variedades.

El nombre *Matina* se deriva de la circunstancia de haber gozado el producto de las fincas del lugar así denominado de especial fama entre los costarricenses, desde los tiempos coloniales. *Matinita* y *Matinita grande* son expresiones que no requieren explicación y que, siendo muy impropias, deberían abandonarse. En cuanto a la palabra *cacao*, se deriva del nahuatl *cacahuatl*.

El *criollo* ó *Matina* es ciertamente un producto exquisito y es posible que su cultivo sea de mejor provecho para el consumo interior. Pero en lo referente á la exportación, el calabacillo es ciertamente preferible: el agricultor no debe esforzarse en producir una calidad superior para mero aliciente de su vanidad, sino que debe concretar exclusivamente sus esfuerzos en hacer su trabajo lucrativo. Ahora bien, los fabricantes de chocolate prefieren el grano del *calabacillo*,—pequeño, de mala apariencia y de calidad ciertamente inferior,—porque, siendo este más amargo, gastan más azúcar, producto baratísimo, para endulzar la pasta. Produzcase, pues, cacao calabacillo tanto más cuanto que éste rinde regular cosecha á los cuatro años, mientras el *criollo* hace esperar hasta doce y dieciséis años, y que el primero es, término medio, cuatro veces más prolfico que el segundo. Agréguese á estas desventajas del *criollo* que parece poco adaptado á la costa del Atlántico, y que es muy delicado, mientras el calabacillo es planta rústica y robusta que aguanta sin perjuicio la lluvia y el sol.

La producción cacaoera ha recibido en Costa Rica un impulso notable en los últimos años, habiéndose establecido varios grandes cacaotales, con sus respectivos *beneficios*, en la costa del Atlántico. En 1895, se importaba todavía algo de este grano para abastecer el mercado interior: en 1905, se exportaron cerca de 140,000 kilogramos, sin mengua del consumo del mismo país, que no deja de ser considerable.

**Cacao de ardilla.**

**Sterculiaceae.**

*Herrania* sp. nov.

Arbusto de los bosques inferiores de la vertiente del Atlántico, de troncos sencillos, de 3 á 4m. de altura, hojas digitadas de cinco hojuelas y mazorcas pequeñas, sésiles y fijas del tronco; estas frutas cubiertas de pelitos caedizos é irritantes, se vuelven amarillas en su madurez y encierran numerosas semillas del tamaño de un grano de maíz, envueltas en una pulpa agrídulce, como las del cacao común. Los indios bribri, quienes llaman esta especie *ús-ub*, usan dichas semillas, despues de tostadas, para preparar una bebida algo amarga.

**Cacao simarrón**—Véase **Cacao de monte**.

**Cacao de mico.**

**Sterculiaceae.**

*Theobroma simiarum* Donnell-Smith in Pitt. Prim. Fl. Costar. 2, 52. 1898.

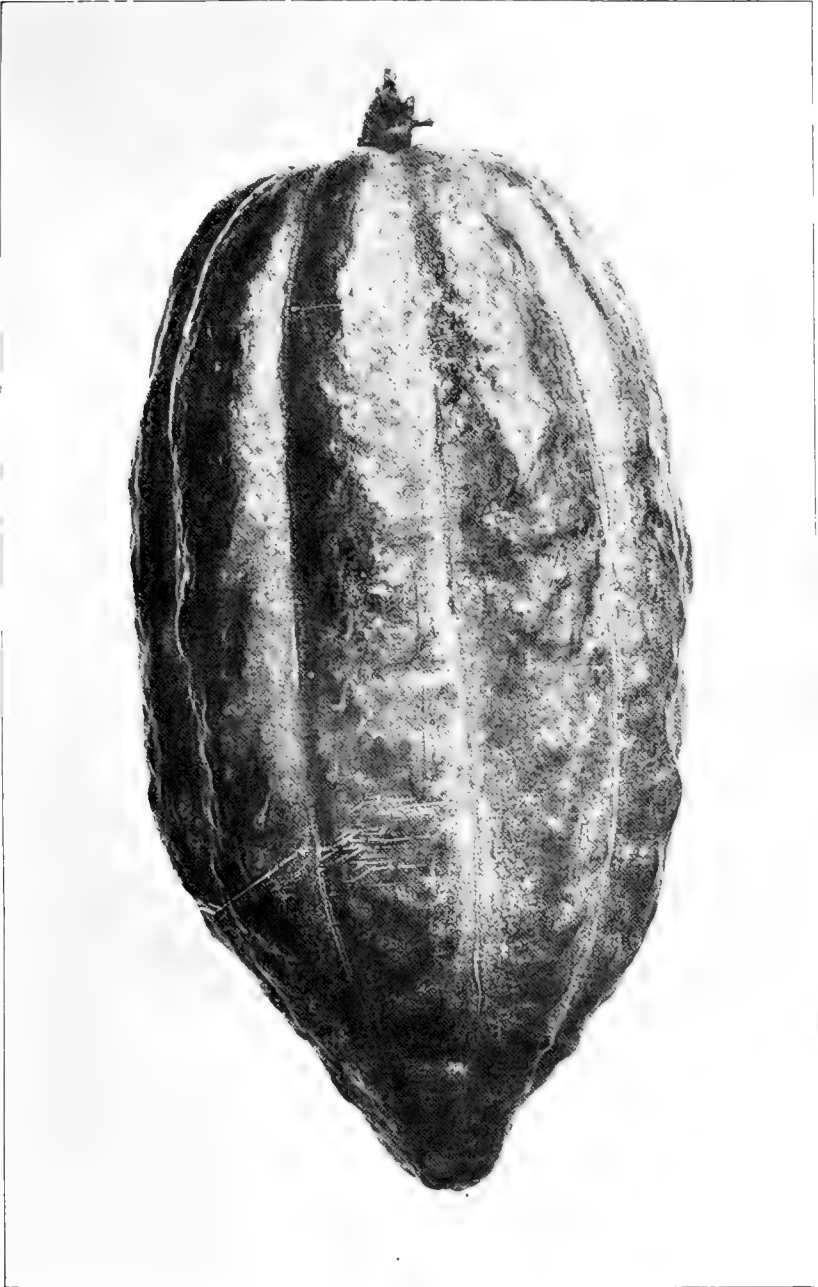
*Theobroma angustifolium* Moq. & Sessé ex DC. Prodr. 1, 484. 1824.

El *Theobroma simiarum* es un árbol de mediano tamaño, cuyos frutos alargados, aterciopelados y de color castaño crecen en el propio tronco. El nombre de *cacao de*



CACAO CRIOLLO.

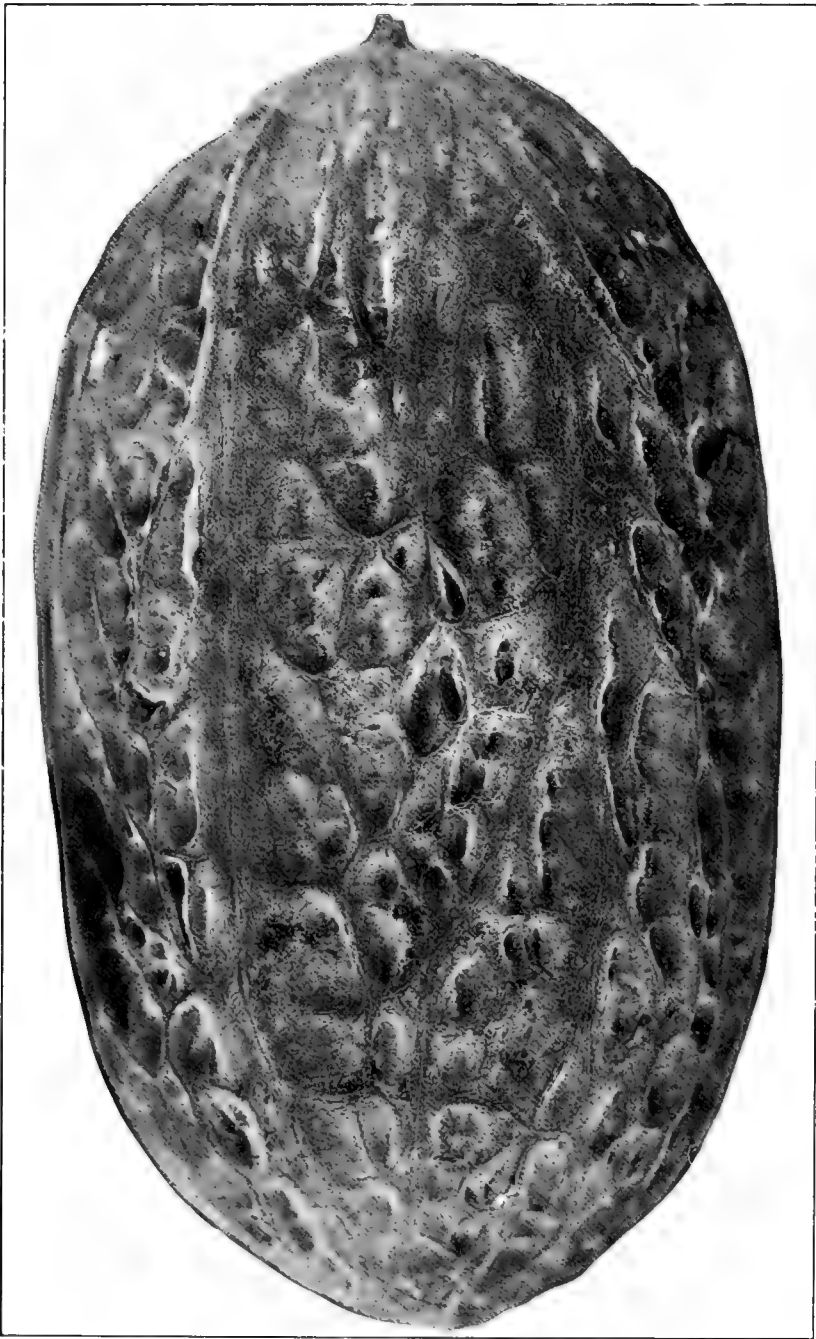




CACAO CALABACILLO.







CACAO PATASTE.



*mico* se usa para esta especie en Buenos Aires (Diquís), Turrialba, Talamanca y San Carlos. En Nicoya, la misma denominación se aplica al *Theobroma angustifolium* (Véase *Cacao silvestre*). En Térraba, el *Th. simiarum* se designa con el nombre de *teta negra*.

**Cacao de monte.**

**Sterculiaceae.**

*Herrania albiflora* Goud. in Ann. Sc. Nat. Sér. III, 2, 230, t. 5, fig. 1-10. 1845.

Arbol de las selvas inferiores del Diquís.

**Cacao maní.**

**Fabaceae.**

*Arachis hypogaea* L. Sp. Pl. 2: 741. 1753.

Esta planta, de semillas oleaginosas que tienen la propiedad de enterrarse á sí-mismas para madurar, es muy poco cultivado en Costa Rica, aunque se da muy bien. Se importan pequeñas cantidades de estas semillas y se venden en las calles, despues de tostadas. Son bastante alimenticias, pero muy indigestas. En Nicoya, lo mismo que en las demás secciones de América Central, el *Arachis hypogaea* se llama *cacahuete*.

**Cacao patate.**

**Sterculiaceae.**

*Theobroma bicolor* Humb. & Bonpl. Pl. Aequin. 104, t. 30. 1808. Pl. X.

Esta especie es muy escasa en el país, sea silvestre ó sembrada en los cacaoales. Es notable por su fruta, parecida á una nuez enorme y de envolturas leñosas y duras. La almendra se usa como la del cacao común y se mezcla á veces con este último.

**Cacao silvestre.**

**Sterculiaceae.**

*Theobroma angustifolium* Moc. & Sessé ex DC. Prodr. 1, 484. 1824.

En la vertiente del Pacífico, este arbol es casi siempre alto y grueso, y de ramificación simétrica, mientras los ejemplares que he podido observar del lado del Atlántico eran por lo general deformes y bajos. La corteza es lisa, las hojas lanceoladas, angostas y blancuzcas por debajo; las flores, que se dan solo en las ramas nuevas, son de color amarillo vivo y muy abundantes; las mazorcas son ovaladas, más ó menos irregulares, de color castaño oscuro ó canelo y no muy grandes. En Nicoya, donde el arbol abunda en los bosques, usan las almendras para refrescos y llaman la especie *cacao de mico*.

**Cacao silvestre.**

**Sterculiaceae.**

*Theobroma Cacao* L. Sp. Pl. 2: 782, 1753.

El cacaoero silvestre es un arbol esbelto, y de ramificación poco desarrollada, que se encuentra con especial frecuencia en los bosques de Nicoya y en algunas partes de los valles del Diquís, del río Coto de Osa y del río de las Esquinas. Las mazorcas son chiquitas, pero parecidas á las del tipo eriollo. Véase tambien *cacao*.

**Cacho de venado.**

**Araliaceae.**

*Gilbertia arborea* E. March. Bull. Soc. Roy. Bot. Belg. 30, 281. 1891.

Arbol de medio porte (10-20m.) y de corona deprimida. Sin uso conocido. Crece en Costa Rica desde el nivel del mar hasta una altura de 1500m. El nombre se origina en el parecido que el vulgo ha creído ver entre sus inflorescencias en espigas y los cuernos del venado.

**Cacique.**

**Myrtaceae.**

*Eugenia lepidota* Berg. in Linnaea, 17, 226. 1854.

Arbol de mediano tamaño, de la región superior de la vertiente del Pacífico. El corazón del tronco, de color rojizo oscuro, es durísimo y casi inalterable, de modo que aún se encuentra en el mantillo de humus del bosque, cuando el resto del arbol está ya enteramente carcomido. Los pedazos así extraídos del suelo se usaban por los antiguos indígenas para confeccionar los bastones de mando de sus caciques, y de allí se origina el nombre conservado al arbol. La misma madera se usa para hacer los timones de las carretas. En Alajuela y otras partes se conoce con el nombre de *murta*, que se da tambien al *Eugenia costaricensis*.

**Cafeto.**

*Coffea arabica* L. Sp. Pl. 1: 172. 1753.

Según datos recientes, recopilados y analizados por el Sr. Lic. don Cleto González Víquez,<sup>1</sup> el café, al que Costa Rica debe en gran parte su presente prosperidad, se introdujo hacia 1808 por el Gobernador *Acosta*, contribuyendo mucho los esfuerzos del Padre *Velarde* á implantar su cultivo. Poco se tardó en palpar los beneficios que éste, generalizándose, podía reportar, por lo cual las autoridades se afanaron en facilitar su esparcimiento en la zona habitada del país, ya sea cediendo terrenos baldíos en ventajosas condiciones, ó mejorando las vías de comunicación. Así es que poco á poco, el café llegó á ser el principal producto de Costa Rica y, siendo su cultivo compensado por ganancias muy pingües, las demás ramas de la agricultura decayeron casi por completo. Este fué un error cuyas consecuencias hubieran llegado á perturbar gravísimamente el equilibrio económico del país, á no ser que otras industrias, en particular la bananera, vinieron á buen tiempo á contrarrestarlas.

Hoy día, el café ha tomado el segundo lugar entre los productos exportados de Costa Rica, pero sigue siendo fuente de bienestar para la gran mayoría de la población del interior. En ningún otro país ha alcanzado su cultivo y beneficio un grado de perfección tan elevado como entre nosotros. Pero al decir ésto con pleno conocimiento del asunto, desde luego que ha tenido bastantes ocasiones de establecer por sí mismo el paralelo con lo que se hace en otros países, el que ésto escribe no pretende ser absoluto, pues bien le consta que mejoras pudieran aún introducirse y errores corregirse, ésto con especial referencia al cultivo. Con todo, el *grano de oro* de Costa Rica ocupa un lugar preferente en los mercados extranjeros y las preciosas calidades que posee constituyen una sólida garantía para el porvenir de su industria en la pequeña República.

Los cafetales se encuentran principalmente en la parte central del país, en la zona comprendida entre las alturas de 800 y 1400 metros. En la vertiente del Atlántico, el café no prospera en niveles bajos, ni en distritos muy húmedos, en donde lo acosan las enfermedades parasíticas. En la costa del Pacífico, es probable que pudiera cultivarse con éxito hasta cerca del nivel del mar, ésto es, hasta un límite inferior de 200m., poco más ó menos.

**Caífa.**

*Cyclanthera Tonduzii* Cogn. ex Th. Dur. & H. Pitt. Bull. Soc. Bot. Belg. 30: 274, 1892.

**Cucurbitaceae.**  
Pl. XIII.

Planta enredadera de la zona superior de la región templada, de la que nuestros campesinos comen los renuevos y frutas celes. La palabra *caífa* se deriva del quechua: en el Perú se da el nombre de *caihua* á otra Cucurbitácea del género *Anguria*, que tiene los mismos usos.

**Caimito.**

*Chrysophyllum Cainito* L. Sp. Pl. 1: 192. 1753.

**Sapotaceae.**

Este árbol crece en las selvas de ambas vertientes, en tierra caliente. Existen en San José algunos ejemplares que florecen, pero no fructifican. La madera es buena: la infusión de la corteza se reputa tónica y refrescante, y la fruta, del tamaño y forma de una ciruela europea, tiene una carne blanca ó morada y un sabor bastante agradable.

**Calabacero.**

*Crescentia Cujete* L. Sp. Pl. 1: 626. 1753.

**Bignoniaceae.**

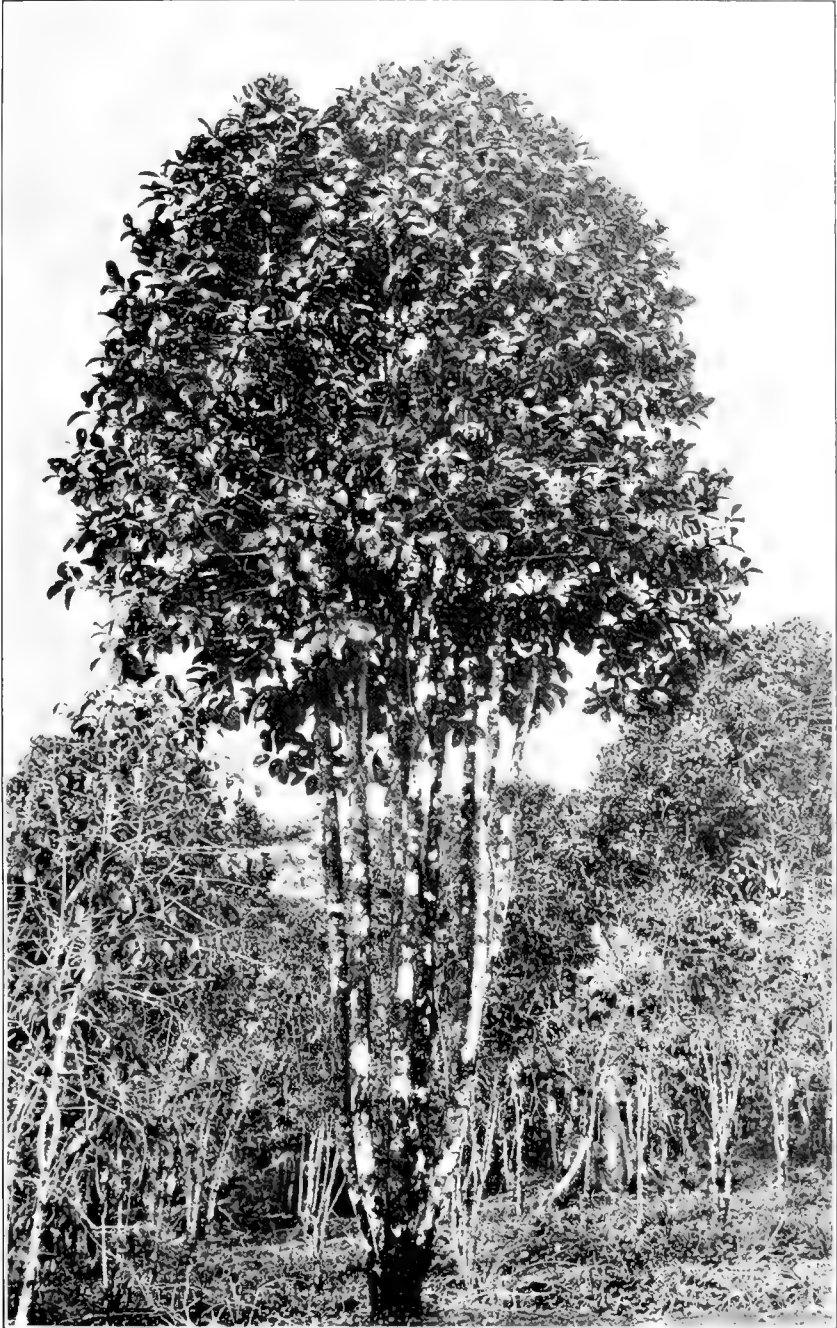
Árbol de corona á menudo deprimida, ó que raras veces pasa de 5-7m. de altura. Tanto en el tronco como en las ramas más delgadas nacen flores grandes y acampanadas, que producen la fruta conocida con el nombre de *guacal*, cuando es de forma

<sup>1</sup> Cleto Gonzalez Víquez. Carta á don Francisco María Iglesias, en el "Figaro" de Agosto 1º, 1897.



COFFEA ARABICA





COFFEA LIBERICA.







CYCLANTHERA TONDUZII.



esférica ó deprimida, de *jícara*, cuando es delgada y alargada. El pericarpio muy duro de estas frutas se emplea en confeccionar esas vasijas de uso tan corriente entre los campesinos. La pulpa interior de las mismas es purgativa, y aún se pretende que obra á manera de un abortivo en el ganado. La madera es poco fina pero bastante flexible, y se usa para obras de carpintería ordinaria.

**Calabaza.**

**Cucurbitaceae.**

*Lagenaria lagenaria* (L.) Cockerell, Bull. Torr. Bot. Club 19: 95. 1892.

Se distingue de los ayotes y de los supayos por sus flores y frutas blancas y de pericarpio leñoso. Las últimas, á veces más ó menos esféricas ó tambien en forma de botella, se usan para confeccionar varias clases de recipientes. En Nicoya, se cultivan por separado tres formas de esta planta, la una grande, casi redonda, llamada *nambiro*, otra alargada en forma de salchichón grueso, se llama *calabaza dulce* y se usa principalmente para las cajas de resonancia de las marimbas; la tercera variedad es la ordinaria, en forma de botella. La calabaza dulce tiene las semillas más menudas y es tal vez distinta específicamente. *Nambiro* es palabra chiapaneca.

**Calabaza boba**—Véase **Chilacayote**.

**Calalú.**

**Phytolaccaceae.**

*Phytolacca decandra* L. Sp. Pl. 1: 991. 1753.

Usado á manera de espinaca por los negros jamaicanos de la costa del Atlántico. El nombre ha venido con ellos de las Antillas.

**Caliguate.**

**Musaceae.**

*Heliconia psittacorum* L. f. Suppl. 158. 1828.

Nicoya. Usos y etimología (nahuatl?) desconocidos.

**Camándula**—Puriscal. Véase **Jaboncillo**.

**Camarón.**

**Amaranthaceae.**

*Iresine celosioides* L. Sp. Pl. 2: 1456. 1753.

Cartago.

**Camibar.**

**Copaiferae.**

*Prioria copaifera* Griseb. Fl. Brit. W. Ind. 215. 1864.

Grande y hermoso arbol de los bosques vírgenes que rodean el Golfo de Osa. De él se extrae la resina conocida en el comercio con el nombre de *bálsamo de copaiba*, y que tiene varias aplicaciones en la medicina y farmacia. El género *Prioria* se distingue á primera vista de su vecino *Copaiba* (véase *cativo*) con el que muy á menudo se ha confundido, por su vainica *enderezada*, mientras en el último es *colgante*.

**Camote.**

**Convolvulaceae.**

*Ipomoea batatas* Poir. Encycl. 6: 14. 1804.

En tierra caliente, el camote se propaga espontáneamente é invade las playas y los cultivos. A pesar de su excelencia como alimento, poca atención se da á la producción de este útil tubérculo. Se conocen dos variedades, el *camote morado*, de hojas divididas, y el *blanco ó amarillo*, con hojas enteras y acorazonadas. Pero aún no son conocidas las numerosas variedades, más sabrosas ó de mejor rendimiento, que se encuentran en los mercados de los Estados Unidos.

Según el venerable anciano don Napoleón Millet, su padre Santiago trajo los primeros camotes del Perú á este país, hacia 1837. Más tarde, los Escalantes (don Alejandro y un hermano), desterrados por el Presidente Carrillo, se fueron tambien al Perú y á su regreso trajeron nopaleros, moreras y gusanos de seda. El padre de don Napoleón trajo tambien del mismo país la rosita pequeña que es hoy día silvestre en las tapias y cercas. Es posible, sin embargo, que existe alguna confusión en este relato, pues el

camote era conocido en toda la América central en los tiempos anteriores á la conquista, así como lo atesta su nombre, derivado del nahuatl *canotli*, de igual significado.

**Camotillo.****Zingiberaceae.**

*Curcuma longa* L. Sp. Pl. 1: 2. 1753.

Condimento poco usado en Costa Rica, en donde se le llama también *yuquilla*. Ambos nombres son diminutivos y recuerdan la semejanza de los rizomas amarillos del *Curcuma* con el camote y la yuca respectivamente.

**Campanilla blanca**—El Zarcero—Véase **Reina de la noche**.

**Canchalagua.****Gentianaceae.**

*Schultesia stenophylla* Mart. Nov. Gen. et Sp. 2: 106, t. 182. 1826.

En Nicoya se usa esta planta en ciertas enfermedades de las mujeres, para mejorar la sangre, ésto es, como depurativo.

**Canchalagua**—Véase **Quebra=piedras**.

**Canchalagua.****Polygalaceae.**

*Polygala paniculata* L. Syst. Ed. 10, 1154. 1758-59.

Meseta central. La misma planta se llama también *ipecacuana*, aunque no parece tener las propiedades de este conocido específico.

**Candelillo.****Caesalpinaceae.**

*Cassia oxyphylla* Kunth Mimos. 129, t. 39. 1819.

*Cassia spectabilis* DC. Cat. Hort. Monsp. 90. 1813.

El *Cassia oxyphylla*, ó *candelillo* de la costa del Atlántico, es un arbustillo con flores poco vistosas y hojuelas grandes, ovaladas, en número de tres á cinco en cada hoja, común en los charrales y aún en los cultivos. El *Cassia spectabilis* ó *candelillo* del interior es un árbol de hojuelas pequeñas y numerosas en cada hoja, y de flores formando hermosos racimos dorados.

**Candelillo.****Bignoniaceae.**

*Stenolobium stans* Seem. Journ. Bot. 1: 88. 1863.

Arbusto y aún árbol pequeño de las faldas de los montes de tierra templada, notable por sus flores amarillas y vistosas.

**Canelo ó canelillo.****Lauraceae.**

*Ocotea veraguensis* Mez in Jahrb. Bot. Gar. Berl. 5: 243. 1889.

Arbusto de las lomas de Nicoya.

**Canillito.****Melastomataceae.**

*Miconia Matthaei* Naud. in Ann. Sc. Nat. Ser. III, 16, 176. 1851.

Arbusto común en los sotos de los bosques del valle del Diquís.

**Canistel**—Véase **Siguapa**.

**Caña agria**—Véase **Cañagria**.

**Caña blanca.****Graminae.**

*Gynerium saccharoides* Humb. & Bonpl. Pl. Aequin. 2: 112, t. 115. 1809.

Esta hermosa gramínea, común en las vegas húmedas y arenosas de los ríos, en alturas inferiores á 1000m., se usa con frecuencia en la construcción de ciertas partes de las casas de habitación. En Talamanca, se forman con ella las paredes de las chozas, y tal es su importancia en la economía de los naturales, que su florecencia sirve para señalar el principio de la estación de verano. En la construcción más elaborada de las casas modernas, la caña blanca se emplea en el *bajareque* y así mismo en la techumbre para formar el asiento de la teja.

**Caña danta.**

**Palmae.**

*Geonoma sp.*

Palmera de los bosques de San Carlos, no identificada específicamente.

**Caña de azucar.**

**Graminae.**

*Saccharum officinarum* L. Sp. Pl. 1: 54. 1753.

La caña de azucar es una de las plantas económicas de más importancia para Costa Rica. Abastece el mercado interior con la casi totalidad del azucar que se consume sea en forma de *panca* ó *dulce*, sea en forma cristalina más ó menos refinada. De ella tambien se obtienen el aguardiente y parte de los liciores llamados finos, industria que se halla monopolizada por la Nación y cuyo producto constituye una de las principales entradas del Erario. Se ha hablado y escrito mucho en contra del tal monopolio, pero fuera de su importancia como recurso para la Administración, es indudable que tiene el efecto de regularizar el consumo del alcohol, previniendo así el desarrollo del vicio de la embriaguez. Es de esperarse que haya siempre en nuestros gobernantes la prudencia necesaria para no impulsar el vicio por medio de una producción exagerada, y que más bien se buscarán medios para mantener ésta en su minimum. Desde hace algunos años á esta parte, se ha esparcido algo el uso del alcohol desnaturalizado como medio de alumbre. No debe omitirse tampoco el papel desempeñado por la caña de azucar en la alimentación del ganado vacuno, especialmente de los bueyes de tiro.

La caña de azucar se cultiva principalmente en la tierra templada, aunque está generalmente esparcida tambien en la tierra caliente. De las dos variedades corrientes, amarilla y morada, la primera es preferida para los trapiches, por ser de mejor rendimiento, mientras la segunda, más suave, conviene mejor para la alimentación de los animales.

**Cañagría.**

**Zingiberaceae.**

*Costus larus* O. G. Peters, in Fl. bras. 3, 3: 56. 1890.

*Costus lima* K. Schum, in Regn. veget. 4, 46: 388. 1904.

*Costus Malortieanus* Wendl. in Hamburg. Garten- u. Blumenzeitg. 19: 30. 1863.

*Costus maximus* K. Schum, in Regn. veget. 4, 46: 405. 1904.

*Costus nutans* K. Schum, in Regn. veget. 4, 46: 407. 1904.

*Costus podoccephalus* J. Donn. Smith in Bot. Gaz. 23: 250. 1897.

Plantas suculentas, de los lugares frescos y cenagosos y de las orillas de los ríos, notables por el desarrollo helicoidal de sus tallos. Las hojas son gruesas, amplexicaules y elípticas, las flores, de perigonos cáducos, forman espigas en la extremidad de tallos sencillos. El jugo ácido que se obtiene de todas las partes de estas plantas por infusión ó maceración se considera como medicinal.

**Cañafistola.**

**Caesalpiniaceae.**

*Cassia leiantha* Benth. in Hook. Journ. Bot. 2: 78. 1840.

Este arbol de la tierra caliente del Pacífico es muy ornamental. La pulpa que llena las vainas, envolviendo las semillas, se usa disuelta en agua como laxante. No es la verdadera cañafistola (*Cassia fistula*).

**Cantarillo.**

**Sapindaceae.**

*Cupania guatemalensis* Radl. in Sitzb. Math-Phys. Acad. Münch. 9: 562. 1879.

Arbusto de los bosques de Nicoya. El nombre alude á la forma de los frutos. Se le llama tambien *carne asada*, *huesillo*, *pozolillo* y *manteco*, y no se le conoce uso.

**Cantarillo.**

**Melastomataceae.**

*Conostegia Oerstediana* O. Berg. ex Triana in Transact. Linn. Soc. 28: 98. 1871.

Arbusto. Barba, Turrialba y Juan Viñas (Oersted, 1849). En Goicoechea y alrededores, se le da el nombre de *leña gata* (Hoffmann).

**Cañuela.****Graminae.***Chusqueae* sp. plur.

Los cañuelares hacen á veces la desesperación del explorador ó del cazador en las partes secas de las faldas de las montañas, en donde se extienden por los sotos hasta cubrir á veces varios kilómetros cuadrados en una sola colonia. Los carrizos durísimos de la cañuela se cortan difícilmente y en un tris le quitan el filo al mejor cuchillo.

**Caoba.****Meliaceae.***Guarea Caoba* C. D. C. ex Bull. Herb. Boiss. Ser. 2, 5: 421. 1905.*Carapa guianensis* Aubl. Pl. Guian. Suppl. 32, t. 387. 1775.

Hermosos árboles de la zona superior de tierra caliente, en la vertiente del Atlántico. Su madera de grano fino y bastante dura aunque fácil de trabajar, les ha valido el nombre, pero no deben confundirse con la verdadera caoba (*Swietenia Mahagoni*). Según se asegura, ésta existe en las costas de Costa Rica, pero es posible tambien que las maderas que se exportan bajo este nombre pertenecen á especies distintas de la misma familia. La palabra caoba es de origen haítiano.

**Capilote—Véase Maria.****Capulín.** Santa Clara. Véase Jucó.**Caragra.****Verbenaceae.***Lippia callicarpaeifolia* Cham. & Schl.*Lippia umbellata* Cav. Ic. 2: 75, t. 194. 1793.

La primera especie es de Nicoya, la segunda de la tierra templada del Pacífico.

**Carao.****Caesalpinaceae.***Cassia grandis* L. f. Suppl. 230.

Hermoso árbol que crece en la tierra caliente de ambas vertientes; alcanza hasta 15m. de altura y se distingue de las demás casias indígenas por sus racimos de flores rosadas. Los pocos ejemplares de carao sembrados en San José florecen, pero no fructifican, sin duda á consecuencia del exceso de altura. En Nicoya, este árbol se llama *sándalo*.

La fruta machacada se pone á macerar en leche ó agua y el líquido que resulta se usa como laxante y tambien como depurativo en ciertas enfermedades de la piel.

**Carboncillo.****Mimosaceae.***Calliandra grandiflora* Benth. in Hook. Journ. Bot. 2: 139. 1840.

Árbol común en las breñas y setos de la meseta central. Sus hojas son muy divididas y los luengos filamentos de las anteras son la parte más conspicua de sus flores rosadas. Se la llama algunas veces *cabellos de angel*.

**Cardón.****Cactaceae.***Cereus Aragoni* Weber, in Bull. Mus. Hist. Nat. Paris, 455. 1902.

Usado con frecuencia para setos vivos en Puntarenas y en el Guanacaste.

**Cardo santo.****Papaveraceae.***Argemone mexicana* L. Sp. Pl. 1: 508. 1753.

Esta planta espinosa, de foliaje verde blanuzco y de flores amarillas ó blancas, es común en los escombros y cultivos. Su latex amarillo es narcótico y purgativo, pero de uso algo peligroso á consecuencia de su acidez. A pesar de ésta, se emplea con frecuencia en la medicina popular.

**Caregre.****Simarubaceae.***Picramnia Bonplandiana* Tul. in Ann. Sc. Nat. Sér. 3: 7, 266. 1847.

Heredía. Arbusto de los setos, con racimos de flores verduzas.

**Carne asada—Véase Cantarillo.**

**Carricillo trepador.**

**Graminae.**

*Panicum martinicense* Griseb. Fl. Brit. W. Ind. 552. 1864.  
Cartago. Grama trepadora común en las breñas.

**Cás.**

**Myrtaceae.**

*Psidium friedrichsthalianum* Benth. & Hook. Gen. Pl. 1, 713. 1866.

Arbol de 8-12m. de altura, de madera muy fina y dura, hojas menudas y frutas pomiformes, pequeñas y agrias. Es de tierra templada y caliente. El nombre es indígena y se encuentra en el brunka *Kás-kra*, de igual significado.

**Casco de venado.**

**Caesalpiniaceae.**

*Bauhinia inermis* Pers. Syn. G. 455. 1805.  
Meseta central y valle del Diquís. Alusión á la forma de las hojas.

**Catarina—Véase San Miguel.**

**Cativo.**

**Caesalpiniaceae.**

*Copaifera hemitomophylla* Donn.-Sm. in Coult. Bot. Gaz. 27, 332. 1900.  
Este arbol alcanza de 40-60m. de altura y abunda en las llanuras medio cenagosas del litoral del Atlántico, en donde puede considerarse como especie característica. Sus flores son blancas y dispuestas en numerosísimas y menudas espigas. Sus frutos son vainicas colgantes, de una sola semilla y tan abundantes que cubren literalmente el suelo debajo de estos gigantes de las selvas. La resina que mana del tronco es muy eficaz en la curación de las llagas.

**Cedro.**

**Meliaceae.**

*Cedrela mexicana* Roem. var. *gibbosa* C. DC. inéd.  
Las flores son verduzcas y huelen á ajo. Nicoya.

**Cedro amargo.**

**Meliaceae.**

*Cedrela Glaziovii* var. *puberula* C. DC. in Mart. Fl. Bras. 11, 1, 224, t. 65, f. 2. 1878.  
Arbol alto y corpulento de la vertiente del Pacífico. Su madera olorosa y de sabor amargo se reputa incorruptible; es de grano fino y muy precíada para obras de carpintería y ebanistería. Se llama á veces *cedro blanco*.

**Cedro blanco—Véase Cedro amargo.**

**Cedro cóbano.**

**Meliaceae.**

*Trichilia Pittieri* C. DC. in Bull. Herb. Boiss. Sér. 2, 5: 425. 1905.  
Valle del Reventazón. Arbol de 25-30m. de altura, cuya madera es muy parecida á la del *cedro dulce*. *Cóbano* se deriva de la lengua taína de Haití.

**Cedro colorado—Véase Cedro dulce.**

**Cedro dulce.**

**Meliaceae.**

*Cedrela montana* var. *mexicana* Turcz. in Bull. Soc. Nat. Mosc. 415. 1858.  
Este arbol desempeña en la vertiente del Atlántico el papel del cedro amargo en la del Pacífico. Su madera muy fina es aparente para puertas y muebles de cajón, pero se pica fácilmente y no es tan buscada como la del último. El cedro dulce es un arbol de grandes dimensiones. En varios lugares se llama *cedro colorado*.

**Cedro espinoso—Véase Pochote.**

**Cedro macho.**

**Meliaceae.**

*Guarea* Sp. ?  
Valle del Reventazón.

**Cedro pochote—Véase Pochote.**

**Cedrón.****Simarubaceae.**

*Simaba Cedron* Planch. in Hook. Journ. Bot. 5, 566. 1846.

Planta afamada para la curación de las calenturas y de las mordeduras de las serpientes. En Costa Rica, crece solamente en la llanura costanera del Pacífico, desde la Punta Burica hasta los Quepos, siendo sus estaciones preferidas en los lugares secos al pié de las lomas. Sus tallos delgados, de 4-6m. de altura, rematan en un penacho de hojas compuestas. Se usan los cotiledones de las semillas, de los que se hace una pequeña exportación por el puerto de Puntarenas.

**Ceiba, ó Ceibo.****Bombacaceae.**

*Ceiba pentandra* Gaertn. Fruct. 2: 244. 1791.

Uno de los arboles más imponentes de la región basal. Su tronco enorme y recto, más grueso á veces en la parte mediana, alcanza hasta 40m. de altura. La corona es deprimida y ancha y abriga por lo común variada colonia de plantas epifíticas. Durante cierto período del año, este arbol se despoja de sus hojas, las que son compuestas y digitadas, y entonces aparecen sus flores blancas ó rosadas. Las semillas están envueltas en una especie de lana que sirve para hacer colchones y almohadas. Este arbol es mal conocido botánicamente y es posible que varias especies vayan incluidas bajo el mismo nombre vulgar. La madera no tiene uso.

**Cenizaro.****Mimosaceae.**

*Pithecolobium saman* (Jacq.) Benth. Hook. Lond. Journ. Bot. 3: 216. 1844.

Nuestro cenizaro es decididamente idéntico con el *samán* ó *arbol de la lluvia*, si se ha de juzgar por las muestras recogidas por el señor A. Tonduz en Nicoya. Este arbol, que en Trinidad y en Venezuela se considera de mucha importancia como sombra en las sabanas y aún en los cultivos, se encuentra en los llanos y valles calientes del Guanacaste, de Nicoya y de las partes vecinas de la comarca de Puntarenas. No penetra en el interior, ni tampoco parece extenderse hacia el Sur del país. Su corona deprimida cubre una gran superficie y ostenta un hermoso espectáculo cuando se cubre con encarnadas flores. El ganado come con ávidez las vainicas; la madera es dura y fina y es buscada para obras de ebanistería.

**Ceragallo.****Lobeliaceae.**

*Lobelia laxiflora* H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. 3: 311. 1818.

Puntarenas (Oersted 1849).

**Cereza.****Malpighiaceae.**

*Bunchosia costaricensis* Rose ex Pitt. in An. Inst. Fis. Costa Rica 8: 63. 1898.

Fruta de mediocres calidades y en nada parecida á la verdadera cereza de Europa. La produce el arbol del mismo nombre, que es indígena y á menudo cultivado en los jardines. Se da tambien á esta fruta el nombre de *tereza*, que es corruptela del anterior.

**Cerillo.****Guttiferae.**

*Symphonia globulifera* Linn. fil. Suppl. 302. 1781.

Arbol pequeño de los bosques de tierra caliente. De la corteza mana una leche amarilla que se cuaja en una especie de cera, usada por los Indios para candelas, para calfatear sus botes, etc.

**Cerito.****Flacourtiaceae.**

*Casearia corymbosa* H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. 5: 366. 1821.

Arbusto de flores blancas numerosas, abundante en los sotos de la tierra caliente del Pacífico, sobretodo en Nicoya. El nombre se deriva de *cera*, tal vez por la apariencia cerosa de las flores.

**Cerraja—Véase Lechuguilla.**

**Cídra.**

**Rutaceae.**

*Citrus decumana* L. Murr. Syst. ed. 13: 580. 1781.

Arbol ó arbusto de la familia del naranjo, pocas veces cultivado. A esta misma especie pertenece la *toronja*, *shaddock* ó *Grape Fruit* de los ingleses y americanos, de frutas grandes, con cáscara gruesa y carne rosada y suave.

**Cídra.**

**Orchidaceae.**

*Corymbis decumbens* Cogn. in Mart. Fl. Bras. III, 6, 276: t. 67. 1895.

Debe su nombre á su perfume especial, recordando el de la flor del naranjo.

**Cinco negritos.**

**Verbenaceae.**

*Lantana Camara* L. Sp. Pl. 1: 627. 1753.

Arbustillo de hojas aromáticas, que crece en los lugares áridos y en los potreros de la tierra templada. Las flores forman manojitos en las axilas de las hojas; al abrirse son amarillas pero luego se tornan rojas. La infusión de las hojas es estimulante y tónica.

**Cipreso.**

**Coniferae.**

*Juniperus flaccida* Schlecht. in Linnea 12: 495. 1838.

Este arbol, indígena en México, está esparcido por toda la América central, pero nunca lo hemos encontrado en condiciones que permitan crecerlo en su natural habitación. La madera resinosa da un excelente combustible y las ramas se usan para decoraciones de altares, etc.

**Ciruelo.**

**Anacardiaceae.**

*Spondias purpurea* L. Sp. Pl. 2: 613. 1753.

Arbol pequeño, común en los setos, en donde se multiplica por medio de estacas. La fruta de la variedad típica es pequeña, ovalada, de color rojo amarillento y de sabor ácido. Los *jocote*, *jocote tronador* y *sismojo* parecen ser razas cultivadas de la misma especie.

**Clavel.**

**Caryophyllaceae.**

*Dianthus caryophyllus* L. Sp. Pl. 1: 410. 1753.

Exótico y cultivado en los jardines en numerosas variedades.

**Clavel del monte.**

**Onagraceae.**

*Jussiaea geminiflora* Donn.-Sm. in Coult. Bot. Gaz. 28: 246. 1901.

Planta insignificante de los lugares cenagosos.

**Clavellina.**

**Caesalpinaceae.**

*Poinciana pulcherrima* L. Sp. Pl. 1: 380. 1753.

Arbusto común en toda la costa del Pacífico. Prefiere las cercanías de las habitaciones, en donde se le tolera por sus flores vistosas, y tiene á menudo todas las apariencias de ser cultivado. El nombre de *clavellina* se usa en Nicoya, en donde el mismo arbusto se llama también *malinche*. En Puntarenas se conoce como *hoja de sen* y la infusión de las hojas se usa como purgante.

**Cobola.**

**Podocarpaceae.**

*Podocarpus salicifolia* Klotzsch & Karst. ex Endl. Syn. Con. 209. 1847.

*Podocarpus tarifolia* H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. II, 2, t. 97. 1818.

Con el mismo nombre se designa la madera de las dos Coníferas indígenas de Costa Rica, las que se encuentran solamente en la zona superior de los bosques, en la cordillera principal. Ambas especies son árboles de gran porte y crecen en grupos pequeños y aislados en las faldas de los montes. Así como lo indica el nombre técnico, las hojas del primero se asemejan por su forma á las del sauce, pero son rígidas y de un verde

oscuero. El *P. taxifolia*, por su lado, tiene las hojas menudas del tejo de Europa, al que se asemeja al extremo de que Frantzius, al descubrirlo en el volcán de Poás, lo colocó en el mismo género. La madera es fina y fuerte y muy buscada para la fabricación de ciertas partes de las carretas.

**Coco**—Véase **Cocotero**.

**Cocobola.**

**Lecythidaceae.**

*Lecythis costaricensis* Pittier, Contr. U. S. Nat. Herb. 12, 2: 99. 1908.

Este es uno de los gigantes de la selva tropical, en las llanuras de la vertiente del Atlántico. Su madera es fina y fuerte y se usa para trabajos de ebanistería, etc. Es árbol notable también por su fruta enorme, en forma de urna, y que contiene un gran número de nueces parecidas á las del Brasil, con almendras de muy agradable sabor. Le conoce esta fruta con el nombre de *olla de mono*.

**Cocora.**

**Meliaceae.**

*Guarea microcarpa* C. DC. in Bull. Herb. Boiss. Sér. 2, V, 420. 1905.

Árbol pequeño del valle del Reventazón.

**Cocotero.**

**Palmae.**

*Cocos nucifera* L. Sp. Pl. 1: 1188. 1753.

Pl. XIV.

En los últimos diez años, la *palma de coco*, ó *cocotero*, ha ido multiplicándose á lo largo del Atlántico y no es tal vez remoto el día en que será objeto de un importante comercio de exportación. En la costa del Pacífico, existen algunos extensos *cocales*, pero trechos considerables de la playa carecen todavía de esa hermosa palmera, de la que se ha dicho, no sin alguna apariencia de razón, que es uno de los más útiles entre los vegetales. La variedad del Pacífico parece algo distinta á la del Atlántico, que se importó, según creo haber oído decir, de las Antillas. En la Isla del Coco crece otra variedad, con nuez pequeña y deprimida. Según von Martius, la patria del cocotero es en el Istmo de Panamá, de donde se ha esparcido en la zona tropical de ambos hemisferios; esta opinión concuerda con la de varios autores más modernos.

**Cohatacó.**

**Apocynaceae.**

*Rauwolfia heterophylla* Willd. ex Roem. & Schult. Syst. 4, 805. 1819.

Arbustillo lechoso de los setos de Nicoya.

**Cola de caballo.**

**Equisetaceae.**

*Equisetum bogotense* H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. 1, 42. 1815.

Esta planta, común en las zanjas húmedas y en las ciénagas de las tierras templada y fría, se reputa como remedio muy activo en las enfermedades de la vejiga. Tanto esta tradición como el nombre de la planta, han venido de Europa.

**Cola de gallo.**

**Graminae.**

*Panicum Crus-Ardae* Willd. ex Nees, Agrost. bras. 253. 1829.

Zacate de hojas anchas parecidas á palmitos, abundante en las tierras aluviales de las llanuras del Atlántico y considerado como muy dañino para los cultivos.

**Cola de venado.**

**Graminae.**

*Andropogon bicornis* L. Sp. Pl. 1046. 1753.

Zacate duro é impropio para la alimentación del ganado, común en las sabanas desde el nivel del mar hasta cerca de 1200m. de altura. Es una de las peores malas hierbas en ciertos bananales.

**Coligallo.**

**Palmae.**

*Calyptrogyne sarapiquensis* H. Wendl. in Bot. Zeit. 17, 72. 1854.

Palmera enana que cubre espacios considerables, por lo general arcillosos y medio cenagosos, de las grandes llanuras del Norte del país. Los naturales la usan para





*COCOS NUCIFERA.*



tapar las paredes y techos de sus ranchos. El nombre *coligallo* es una contracción de *cola de gallo*; la misma planta se llama también *sinta*, nombre que es probablemente de origen nicaraguense.

**Colmillo.**

**Scrophulariaceae.**

*Dermatocalyx parviflora* Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 29. 1856.

Bejuco algo escaso encontrado en Sta Clara y en la meseta central.

**Colmillo de puerco.**

**Loganiaceae.**

*Spigelia splendens* Hort. Wendl. ex Hook. Bot. Mag. t. 5268. 1861.

Planta herbácea, de flores encarnadas, común en la meseta central. En algunas partes se llama con mejor ocurrencia *cresta de gallo*.

**Conchudo—Véase Lorito.**

**Consuelda.**

**Boraginaceae.**

*Symphytum asperrimum* Don. in Sims, Bot. Mag. t. 929. 1806.

Planta forrajera oriunda del Cáucaso. Produce una enorme cantidad de forraje y se da muy bien en las tierras templada y fría de Costa Rica.

**Contrayerba.**

**Moraceae.**

*Dorstenia Contrajerba* L. Sp. Pl. 1: 121. 1753.

La infusión de la raíz de esta planta se usa como febrífugo. También se reputa como muy eficiente en la curación de las diárreas rebeldes y como emenágogo. Es de tierra caliente, pero alcanza la altura de San José.

**Contra-veneno—Véase Cabalanga.**

**Copal.**

**Burseraceae.**

*Protium Copal* Engl. in D. C. Monog. Phan. 4, 83. 1882.

Arbol grande de hojas compuestas y de flores pequeñas y verduzcas; crece en los bosques de tierra caliente de ambas vertientes. Por las heridas que se hacen en la corteza del tronco mana una resina trasparente que es tal vez la *caraña*, aunque parece que ésta se extrae también de otro arbol de la misma familia—Véase *Guapinol*. —Etim.: nahuatl *copalli*, nombre de una resina odorífera.

**Copalchi.**

**Euphorbiaceae.**

*Croton glabellus* L. Syst. 10: 1275. 1758-59.

*Croton niveus* Jacq. Enum. Pl. Carib. 32. 1762.

El *Croton glabellus* es un arbol de gran tamaño que crece principalmente en los bosques de la tierra templada de ambas vertientes. Se llama también *quizará copalchi* y es muy importante por su madera fuerte, fina y perdurable, que se usa extensivamente en la construcción de las casas, sobre todo para los pisos.

El *Croton niveus*, empleado en la medicina popular, es un arbusto de poca importancia, también de la tierra templada.

*Copalchi* parece ser un compuesto de *copal*.

**Copel.**

**Guttiferae.**

*Clusia minor* L. Sp. Pl. 1: 510. 1753.

La leche amarilla que mana de todas las partes de este arbol, se usa de diversos modos por nuestros campesinos, ya sea como purgante energético, ó en composición para unguentos de sanar las llagas, ó en fin para calfatear los botes. Las flores son muy buscadas por su olor, que conservan aún secas, y tambien se usan en la preparación de un té pectoral. El nombre *copel* es usado en Nicoya: en el interior se dice *copey*, y las flores son conocidas como *azahar de monte*.

**Copey—Véase Copel.**

**Coquillo.****Euphorbiaceae.***Jatropha Curcas* L. Sp. Pl. 1: 1006. 1753.

Arbusto subleñoso que alcanza hasta 3 y 4 metros, en la tierra caliente. Las hojas se usan en cataplasmas para las enfermedades del bazo y las erisipelas. Las semillas son purgativas y eméticas y su empleo en fuerte dosis es peligroso.

**Coquito.****Palmae.***Elaeis melanococca* Gaertn. v. *semicircularis* Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 51. 1858.

Palmera que crece en los lugares pantanosos cercanos al mar, en ambas costas. Es baja, con frutas parecidas á diminutos cocos de color rojo y que crecen en piñas agujoneadas escondidas entre las áxilas de las hojas. Estas son muy parecidas á la de la palma real, pero las márgenes de su raquis ó nervio mediano también son provistas de agujones encorvados y agudos. Esta palmera es congénera del *Elaeis guianensis* del Africa, cuyas frutas dan el *aceite de palma*, y produce también un aceite muy preciado entre los costeños, pero extraído en escasa cantidad. En Nicoya, esta misma especie lleva el nombre de *palmiche*.

**Coralillo.****Ericaceae.***Satyria Warscewiczii* Klotzsch. in Linnaea 24, 22. 1851.

Este arbustillo epifítico de las selvas húmedas de la región superior es notable por lo vistoso de sus flores encarnadas, pero, según Wercklé, sus frutas menudas y moradas, juntas en racimos, son comestibles y podrían usarse, lo mismo que los mirtos, para hacer confituras y jaleas. En algunas partes esta misma especie se llama *matapalo de uva*, y también *palo de miel*.

**Coralillo—Véase Poró.****Corazón tranquilo.****Papilionaceae.***Lupinus* sp.

El Zarcero. Una de las numerosas especies de este género cultivadas como plantas ornamentales.

**Cordoncillo.****Piperaceae.***Piper angustifolium* Ruiz & Pav. Fl. Peruv. 1: 38. 1798.

Pacaca. Este nombre, que tiene su origen en la forma cilíndrica y alargada en forma de cordón de los amentos, se aplica también á las demás especies muy numerosas en Costa Rica, del mismo género *Piper*.

**Corona de Cristo.****Euphorbiaceae.***Euphorbia splendens* Boj. ex Hook. Bot. Mag. t. 2902. 1829.

Planta exótica y ornamental, de tallos subleñosos, torcidos y espinosos, y de flores rojas muy vistosas.

**Corral.****Malpighiaceae.***Heteropteris laurifolia* A. Juss. in Arch. Mus. Par. 3: 458. 1843.

Valle del Río San Carlos. Un arbusto pequeño, de flores amarillas.

**Corteza amarilla—Véase Guayacán.****Corteza de chibo.****Bignoniaceae.***Godmania macrocarpa* Hemsley. Diagn. Pl. Nov. 35. 1879.

Nicoya.

**Corteza de venado.****Acanthaceae.***Ruellia tetrastrichantha* Lindau in An. Inst. Fis. Geogr. Cost. Ric. 8: 300. 1896.

Hay otra *corteza de venado* que es madera de ebanistería. Nicoya, S. Mateo.





*ACROCOMIA VINIFERA.*

**Cotán**—Véase **Alcotán**.

**Coyól.** **Palmae.**  
*Acrocomia vinífera* Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 47. 1858. Pl. XV.

Palmera característica de las sabanas y faldas secas de la costa del Pacífico, en donde llega á formar verdaderos bosques. Fue una de las plantas económicas de los antiguos Indios, quienes sacaban de su tallo una sabia rica en azucar, la que fermentada, formaba una de las bebidas embriagadoras con que animaban sus fiestas. En tiempos de escasez, se ha usado como alimento la fruta, que es muy gustada del ganado. Ya han desaparecido muchos de los grandes *coyolares* de la vertiente suroeste del país. Con más razón tal vez, este arbol se llama *palmera de coyól*.—Etim.: nahuatl *coyolli*, cascabel, por alusión á la forma del fruto.

**Coyolillo.** **Palmae.**

*Astrocaryum polystachyum* Wendl. ined.? in Biol. centr. am. Bot. 3: 414. 1882-86.  
 Palmera de 2-3m. de altura, de hojas irregularmente divididas, de frutas redondas y erizas, agrupadas en piñas pedunculadas. Es de la tierra caliente de ambas costas y el nombre de coyolillo se aplica tal vez á especies distintas.

**Cresta de Gallo**—Véase **Colmillo de puerco**.

**Crucha** (derivado probablemente del brunka kurú-tšá)—Véase **Chumico bejuco**.

**Crucillo**—Véase **Mostrenco**.

**Cuaja-tinta**—Véase **Escoba negra**.

**Cuajiniquil.** **Mimosaceae.**  
*Inga edulis* Mart. in Flora 20: 2, Beibl. 113. 1837.

Uno de los árboles preferidos para sombra en los cafetales. La pulpa que envuelve las semillas hace las delicias de chicos y grandes.—Etim.: nahuatl *quauhtziniquil*, forma que no encuentro en ningún documento antiguo, y se derivaría de *quauilt*, arbol, *xini*, caer, y *quilitl*, verdura, legumbre, etc., ó *quiolt*, brote, vástago, y tal vez vainica, conjunto que se traduciría entonces por *arbol de vainicas cadentes*.

**Cuajilote.** **Bignoniaceae.**  
*Parmentiera edulis* DC. Prodr. 9: 244. 1845.

El verdadero *cuajilote*, conocido en Costa Rica solo en Nicoya y en el Guanacaste, es un arbol pequeño, algo parecido al *jicaro* y como el *cauliflor*, ésto es, de flores desarrollándose en el tronco y en las ramas mayores. El fruto es parecido á una mazorca de cacao criollo muy larga y delgada; es comestible y de sabor dulce cuando está bien maduro.—Etim.: nahuatl *quauilt*, arbol, tronco, y *xilott*, mazorca, por referencia al hecho de desarrollarse los frutos en el tronco.

**Cuajilote.** **Aristolochiaceae.**  
*Aristolochia maxima* Jacq. Enum. Pl. Carib. 305 var. *angustifolia* Duchar. in DC. Prodr. 15: 457. 1864.

Así me denominaron en Matina nuestra aristoloquia gigante, aunque no con acierto ni menos con propiedad, pues ésta planta no es arbol sino bejuco y difiere del todo del arbusto que los nicoyanos designan con el mismo nombre. Los frutos de la aristoloquia son comestibles cuando están todavía tiernos.

**Cuayote.** **Asclepiadaceae.**  
*Gonolobus edulis* Hemsl. in Biol. Centr. Am. Bot. 2: 331. 1881-82.

Bejuco lechoso, con flores amarillas en racimos pequeños, y frutas alargadas, puntia-gudas en sus dos extremos, y provistas con varias alas longitudinales. Esta fruta se come cuando está aún tierna.—Etim.: nahuatl *quauhayotl* de *quauilt*, arbol, y *ayotl*,

ayote, calabaza. Siendo nuestra planta un bejuco, y no un árbol, es dudoso que sea el verdadero *quauhayotl*.

**Cuásquite.**

*Lantana sp.*

Nicoya.

**Verbenaceae.****Cucharilla.**

*Pithecoctenium muricatum* Moç. ex DC. Prodr. 9: 194. 1845.

Pl. XVI.

Las valvas del fruto de este bejuco, común en los setos de la tierra caliente del Pacífico, desempeñan gran papel en los juegos infantiles, bajo los nombres de *cucharilla*, *bateita*, *petaquilla*, etc.

**Culantrillo.**

*Adiantum concinnum* H. B. Willd. Sp. 5: 451. 1810.

Helecho común en los setos: desprende un olor algo semejante al del culantro y se usa como depurativo.

**Culantero.**

*Eryngium foetidum* L. Sp. Pl. 1: 232. 1753.

Planta fétida, usada como condimento.

**Umbelliferae.****Culantero de coyote.**

*Loranthus sp.*

Boruca. En Térraba, esta misma especie, la que, como todos sus congéneros, es parásita en los árboles, se llama *culantro simarrón*.

**Umbelliferae.****Culantero simarrón—Véase Achicoria.****Culantero simarrón.**

*Hypericum.*

Faldas del Irazú, arriba de Cartago (Oersted 1848).

**Guttiferae.****Culantero simarrón—Véase Culantro de coyote.****Culumate—Véase palo de sal.****Cundeamor.**

*Quamoclit coccinea* Moench. Meth. 453. 1794.

Enredadera de hojas enteras, acorazonadas, y de flores pequeñas y rojas.

**Convulvolaceae.****Curá.**

*Viburnum glabratum* H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. 3, 428. 1818.

Cartago. Árbol de 5-7 m., de madera fuerte y duradera, usada para piezas de carpintería.

**Caprifoliaceae.****Chaltillo—Véase Tacaco simarrón.****Chaperno.**

*Derris peninsularis* J. Donn. Smith in Bot. Gaz. 44: 111. 1907.

Árbol de los bosques de la tierra caliente del Pacífico. La madera fina y dura es muy buscada para obras de ebanistería.

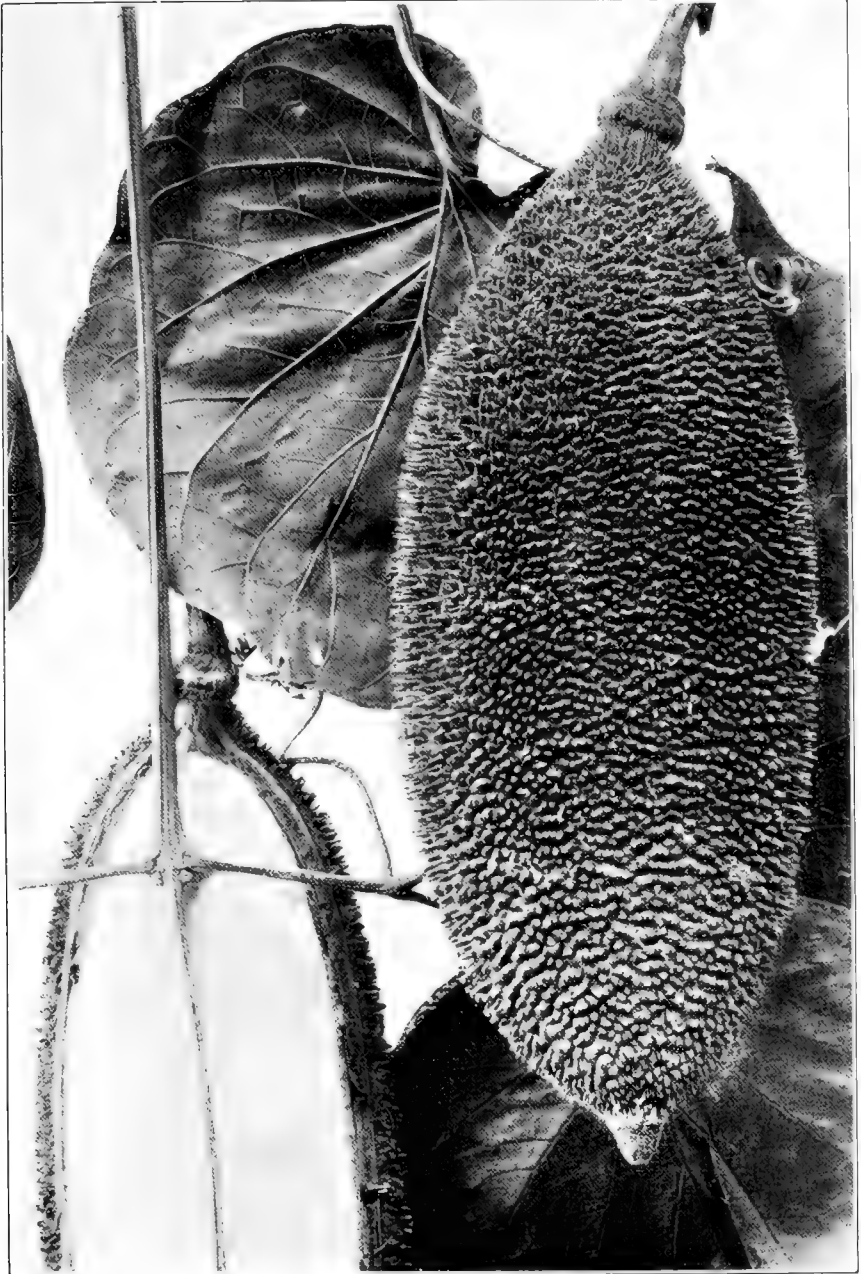
**Dalbergiaceae.****Chayote.**

*Sechium edule* Sw. Fl. Ind. Occ. 2, 1150. 1800.

Esta planta, cultivada extensivamente en México y Centro-América desde la más remota antigüedad, aunque desconocida de nuestros Indios, desempeña en la actualidad un papel importante en la alimentación del pueblo. Se da en numerosas variedades, procediendo las mejores de los distritos secos de la zona del Pacífico. Se comen principalmente las frutas, pero también las raíces, que son voluminosas y ricas en

**Cucurbitaceae.**





*PITHECOCTENIUM ECHINATUM.*



almidón, y los brotes ó *quelites*. El bejuco da una fibre bastante resistente, usada por los hortelanos.—Etim.: nahuatl *chayotl* ó *chayotli*, de igual significado.

**Chayotillo.**

**Cucurbitaceae.**

*Echinocystis Coulteri* Cogn. in Mem. Cour. Acad. Belg., 8vo, 28, 88. 1878.

*Cyclanthera Pittieri* Cogn. in Bull. Soc. Roy. Bot. Belg. 30: 273. 1891 (1892).

Meseta central y Sta Clara. Los frutos son parecidos á pequeños chayotes.

**Chián.**

**Labiatae.**

*Salvia Chia* Fernald in Proceed. Amer. Acad. 35, 503.

*Hyptis suaveolens* Poit. in Ann. Mus. Par. 7: 472; t. 29, f. 2. 1806.

La semilla de *chián* corriente y usada para la preparacion de una bebida refrescante, parece proceder de Nicaragua en donde la produciría una planta silvestre, que es tal vez el *Salvia Chia* mencionado arriba. Pero en Nicoya llaman *chián* el *Hyptis suaveolens*, que es muy abundante en los puntos más secos de las savanas. Es posible que la palabra *chián* sea de origen chiapaneco, aunque, según Payne<sup>1</sup> se deriva del maya *chiháan*, fuerte, ó lo que da fuerza.

**Chiberre**—Véase **Chilacayote**.

**Chiberrillo.**

**Cucurbitaceae.**

*Pittiera longepedunculata* Cogn. ex Dur. & Pitt. in Bull. Soc. Bot. Belg. 30, 271. 1892.

Enredadera de flores blancas y largas, y cuyo fruto es una calabacilla veteada longitudinalmente de verde y amarillo. Se llama tambien *guillotilla* y, en Nicoya, *sandillita*.

**Chicasquil.**

**Euphorbiaceae.**

*Jatropha aconitifolia* Mill. Dict. 6, 1768, var. *genuina* in DC. Prodr. 15. 1109. 1864.

Arbusto de 3-5m., de corona deprimida, corteza gris, hojas recortadas en lóbulos agudos, y flores blancas en corimbos. Contiene una leche abundante. Los renuevos y brotes tiernos se usan á manera de *quelites*. La palabra *chicasquil* es de origen nahuatl, pero de significado oscuro.

**Chico-zapote**—Véase **Nispero**.

**Chichemora**—Véase **Cabalonga**.

**Chichicaste.**

**Loasaceae.**

*Loasa speciosa* Donnell-Smith in Coult. Bot. Gaz. 23, 8. 1897.

Planta herbácea y suculente de la región superior. Alcanza hasta 1, 5m. de altura y tiene grandes flores, de color anaranjado. Es notable especialmente por sus hojas palmatilobuladas, cubiertas así como los tallos, de gruesos y agudos pelos urticantes (setis urentibus horrida! Donn-Sm. l. c.), que casi imposibilitan acercarse á la planta.—Etim.: la palabra *chichicaste*, que se aplica en Centro-América á varias otras especies, se deriva del nahuatl *tzitzicaztli*, de dudosa traduccion. Ferráz y Gagini atribuyen equivoicamente este nombre á la *Gronovia scandens*, que no se ha encontrado hasta la fecha en Costa Rica.

**Chidra.**

**Cyclanthaceae.**

*Carludovica palmata* Ruiz & Pavon Syst. 291. 1798.

Se llama también *palma de sombreros*, porque las hojas tiernas, blanqueadas y divididas en tiras menudas, se usan para hacer sombreros. Esta antigua industria de

<sup>1</sup>History of the New World called America, vol. I, p. 385.

los Indios ya casi no se ejerce, sino en pueblos remotos como Pacaca, Nicoya, y entre los naturales del valle del Diquís.

**Chilacayote.****Cucurbitaceae.**

*Cucurbita ficifolia* Bouché in Verh. Ver. Gartenb. Berl. 12, 205. 1837.

Esta calabaza, llamada equivocadamente por Gagini (Dice. p. 226) *Cucurbita citrullus*, que es nombre anticuado de la sandía, se cultiva con bastante frecuencia en el país y se usa para hacer dulces y varios otros platos.—Etim.: nahuatl *tzilacayotl*, nombre aplicado á una especie de calabaza (*Lagenaria vulgaris?*) de la que se hacían vasos para las ceremonias religiosas.

**Chilamate.****Moraceae.**

*Ficus crassiuscula* Warb. sp. n. (in sched.).

En la parte semi-húmeda de las faldas del Irazú, al oriente de Cartago, ésto es, en los distritos de Cot y Cervantes, el nombre de *chilamate* parece aplicarse especialmente al hermoso *Ficus crassiuscula*, pero en las demás partes del país, el mismo nombre se da indistintamente á todos los higuerones de hojas grandes, varios de los cuales se consideran útiles, sea como árboles de sombra en los repastos sea por el alimento que proporcionan al ganado. Casi todos son árboles de gran porte y crecen desde las llanuras costeras hasta más de 2000m. de altitud.—Etim.: nahuatl *chil-amatl* (*chilli*, chile, y *amatl*, amate, nombre genérico de ciertos *Ficus* de que los Mexicanos sacaban una especie de papel.

**Chile.****Solanaceae.**

*Capsicum baccatum* L. Mant. 1: 46. 1771.

En Costa Rica, la producción y consumo del *chile* en todas sus variedades son de muy poca importancia si se comparan con los de ciertas partes de América central y de México, en donde, si se ha de juzgar por las enormes cantidades de ella que aparecen en los mercados, esta fruta forma uno de los principales elementos de la alimentación.

**Chile dulce.****Solanaceae.**

*Capsicum annuum* L. Sp. Pl. 1: 188. 1753.

**Chileperro.****Polygonaceae.**

*Polygonum acre* H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. 2, 179. 1818.

Mala hierba de los lugares húmedos en las dos zonas superiores.

**Chili—Véase Chilpete.****Chilillo.****Euphorbiaceae.**

*Phyllanthus acuminatus* Vahl. Symb. Bot. 2, 95. 1791.

Valle de Tuís. Arbusto que trae las flores en la cara inferior de sus hojas compuestas.

**Chilpete.****Solanaceae.**

*Capsicum frutescens* L. Sp. Pl. 1: 1899. 1753.

Chile de frutas muy pequeñas y picantes, llamado también *chili*, y que crece espontáneo al rededor de las casas. El nombre debería ser *chiltepe*, por derivarse del nahuatl *chiltecpin*, ó *chili de pulga*, aludiendo tal vez éste al tamaño reducido de la fruta.

**Chimbolillo.****Sapindaceae.**

*Cardiospermum grandiflorum* Sw. Prodr. Veg. Ind. Occ. 64. 1788.

Nicoya. Bejuco común en las breñas.

**Chimbolillo—Véase Guandú.**

**Chimbolo verde.** **Fabaceae.**

*Dolichos Lablab* L. Sp. Pl. 2: 725. 1753.

San José, cultivado. Las vainicas tiernas se comen pero no los frijoles.

**China.** **Balsaminaceae.**

*Impatiens Balsamina* L. Sp. Pl. 1: 938. 1753.

Especie ornamental que se reproduce á menudo espontáneamente. Se llama tambien *chinarosa*.

**Chinarosa—Véase China.**

**Chipilin.** **Fabaceae.**

*Crotalaria striata* Schrank in Syll. Ratisb. 2: 76. 1828.

Nicoya. Planta herbácea, de flores papilionáceas, y semillas sueltas en las vainicas. —Etim.: nahuatl, tal vez *chipulí*, conchita.

**Chiquizá.** **Labiatae.**

*Leonurus sibiricus* L. Sp. Pl. 1: 584. 1753.

Planta herbácea que alcanza hasta 1, 5m. de altura, tiene hojas divididas y flores rosadas, dispuestas en espigas terminales, y crece en Costa Rica al rededor de las casas y en los cultivos de la tierra templada. Es cosmopolita. Su nombre es probablemente indígena y se aplica tambien á un abejorro del género *Bombus*, notable por lo ponzoñoso de su dardo, y cuyas colmenas se encuentran debajo del suelo.

**Chirca.** **Apocynaceae.**

*Thevetia neriiifolia* Juss. ex Steud. Nom. ed. 2, 2: 180. 1841.

Arbusto lechoso, de hojas angostas y grandes flores de color amarillo vivo y acampanadas. Crece en los lugares arenosos de la tierra caliente.

**Chirca venenosa.** **Apocynaceae.**

*Thevetia plumieriaefolia* Benth. Bot. Voy. Sulph. 124, t. 43. 1844.

Arbusto de hojas obovaladas, con nervios secundarios paralelos muy visibles en la cara inferior, flores pequeñas de color amarillo pálido, y frutas carnesí cuando están maduras. Estas, así como la leche que mana de todas partes de la planta, se reputan muy venenosas. Es de las playas arenosas del mar, especialmente de la costa del Pacífico.

**Chirimoya.** **Anonaceae.**

*Anona Cherimolia* Mill. Gard. Diet. 8: n. 5. 1768.

Esta especie Sur-americana es raras veces cultivada en Costa Rica. Véase *Anona*.

*Chirimoya* es palabra quechua, compuesta de *chiri*, frío, y *moya*, semilla (?); semilla fría.

**Chirrite.** **Gesneriaceae.**

*Besleria Princeps* Hanst. in Linnaea 34, 317. 1865-66.

Planta humilde, de flores rojas-anaranjadas y vistosas, de los bosques húmedos de la Palma, del Desengaño, etc. Introducida en Europa como planta ornamental. El mismo nombre, de origen indígena, se da á varias otras especies.

**Chirrite amargo.** **Labiatae.**

*Salvia brevicalyx* Benth. in DC. Prodr. 12: 309. 1848.

Aguaicate, Pacaca, San José. Usada como depurativo (Oersted, 1848).

**Chirrite blanco.** **Compositae.**

*Eupatorium lxioclodon* Benth. ex Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 77. 1852.

Planta de flores blancas que abunda en la zona superior del Irazú.

- Chirrití.** *Eupatorium pycnocephalum* Less. in *Linnaea* 6, 404. 1831.  
Alrededores de Cartago (Donnell-Smith). **Compositae.**
- Chispa.** *Coreopsis* sp. **Compositae.**  
El Zarcero del Naranjo. Especie ornamental, exótica.
- Choreque.** *Petrea arborea* H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. 2: 282. 1817. **Verbenaceae.**  
Arbusto medio sarmentoso y de hermosas flores azules en racimos. Crece en la tierra caliente del Pacífico y es especialmente común en los alrededores de Nicoya.
- Chumico de bejuco.** *Davilla Kunthii* St. Hil. Pl. us. Bras. sub. t. 22, p. 6. 1824-28. **Dilleniaceae.**  
Bejuco que crece en los mismos sitios que la especie siguiente, y cuyas hojas, también muy ásperas, tienen usos idénticos.
- Chumico de palo.** *Curatella americana* L. Syst. 10: 1079, 1758-59. **Dilleniaceae.**  
Arbol pequeño, de tronco tortuoso y hojas grandes, enteras y ásperas, característico de las sabanas de la zona del Pacífico. Sus hojas se usan para pulir maderas y limpiar vasijas. En Nicoya se llama *hoja-chigüe* y en otras partes *raspa-guacal*.
- Chureca.** *Lathyrus odoratus* L. Sp. Pl. 1: 432. 1753. **Fabaceae.**  
El Zarcero del Naranjo. Planta exótica ornamental.
- Churristate.** *Anoda hastata* Cav. Diss. 1, 39, t. 10, f. 3. 1790. **Malvaceae.**  
Esta planta crece en los lugares secos y fértiles. Sus hojas son más ó menos parecidas á una punta de flecha y sus flores moradas son polipétalas. Debe su nombre vulgar á la semejanza de sus hojas con las de ciertas Ipomeas, pero éstas se distinguen á primera vista por sus corolas de una sóla pieza y en forma de embudo.
- Churristate.** *Ipomoeae* sp. pl. **Convolvulaceae.**  
El nombre se refiere especialmente á los bejuocos y hojas de varias convolvuláceas, que constituyen excelente forraje para las liebres, los venados y el ganado doméstico de toda clase. Contrariamente á la opinión de Gagini (Dice. p. 234), creo que es voz chiapaneca.
- Daguillo.** *Yucca* sp. **Liliaceae.**  
Nicoya. En los setos y cerca de las casas. Es distinta del *Yucca elephantipes*, común en la meseta central.—Etim.: diminutivo de *daga*, alusión á la forma de las hojas.
- Dalia.** *Dahlia variabilis* Desf. Cat. Hort. Par. 3: 182. 1829. **Compositae.**  
Única especie indígena de este género, bastante escasa en los setos, vegas, etc., de la tierra templada. Es planta muy alta, subleñosa y de flores blancas. Es probable que se cruza con las especies importadas, pues en la proximidad de los jardines en donde éstas están cultivadas, aquella aparece muy á menudo con flores rosadas.—Etim.: género dedicado á Dahl, botánico escandinavo.
- Dama.** *Citharexylum caudatum* L. Sp. Pl. 2: 872. 1753. **Verbenaceae.**  
Arbol muy ornamental, de medio tamaño y flores en espigas colgantes muy olorosas. Desafortunadamente, atrae mucho á los murciélagos, que comen sus frutas

azucaradas cuando están maduras. Pertenece á la tierra templada. En Barba se le llama *Buena noche*.

**Danto hediondo.**

**Proteaceae.**

*Roupala complicata* H. B. & K. Nov. Gen. et Pl. 2: 153. 1818.

*Roupala nitida* Rudge Pl. Guian. 1, 26, t. 39. 1805.

Arboles pequeños, ambos de la vertiente del Pacífico, el primero del valle del Diquís en donde se llama también *ratón* y *ratoncillo*, el segundo de la meseta central, y de los valles adyacentes.

**Doradilla.**

**Selaginellaceae.**

*Selaginellae* sp. pl.

Estas pequeñas criptógamas, parecidas á musgos ó á pinillos, se recomiendan en la medicina popular como depurativas.

**Dormilona.**

**Mimosaceae.**

*Mimosa invisa* Mart. in Flora 20, 2: Beibl. 121. 1837.

Esta planta suele invadir los repastos de la región inferior. Las raíces, que despiden un olor desagradable, tienen propiedades muy irritantes y hasta tóxicas. La infusión de las hojas es muy amarga y se considera como tónica, y las semillas se usan á veces como emético. El ganado la come muy raras veces. El nombre alude á la propiedad que tienen las hojas de cerrarse para la noche.

**Durazno.**

**Rosaceae.**

*Prunus persica* Stokes, Bot. Mat. Med. 3: 100. 1812.

El durazno, importado de Europa, se da muy bien en las tierras templada y fría y produce abundantes cosechas. Pero es muy raro ver una fruta madura, pues los costarricenses parecen tener especial afición por los duraznos verdes, que se comen crudos ó confitados en almíbar. Se asegura que los himenópteros, avispas y otros, y hasta los gorriones atacan y destruyen esta fruta cuando se trata de dejarla que madure en el árbol.

**Duraznillo.**

**Rhamnaceae.**

*Rhamnus capreaefolia* Schlecht in Linnaea 20, 464. 1841.

Arbustillo de los alrededores de Santa María de Dota.

**Elequeme—Véase Poró.**

**Encino.**

**Fagaceae.**

*Quercus insignis* Mart. & Gal. in Bull. Acad. Brux. 10, 2, 219. 1843.

Irazú. El *Quercus insignis* es una solamente de las varias especies de robles á las cuales se da el nombre de *encino*.

**Enea—Véase Balsa.**

**Escalera de mono.**

**Caesalpiniaceae.**

*Bauhinia* sp.

Bejuco de las selvas de tierra caliente, que debe su nombre á su singular apariencia de cinta gruesa presentando pequeñas cavidades en cada lado alternativamente.

**Escoba negra.**

**Boraginaceae.**

*Cordia microcephala* Willd. in Roem. & Schult. Syst. 4, 801. 1819.

Nicoya. Arbustillo que se usa para confeccionar escobas. Su corteza es negra, su flor pequeña y blanqueza, y rojos sus frutos maduros.

**Escobilla.**

**Malvaceae.**

*Sida rhombifolia* L. Sp. Pl. 1: 684. 1753.

Mala hierba, subleñosa y muy molesta, que suele invadir los repastos en la proximidad de las casas y en los sitios preferidos del ganado. Este la come con avidez,

aunque es un alimento muy escaso. Como todas las malváceas, es emoliente, y la infusión de la raíz se usa para contrarrestar las diarreas infantiles.

**Escobilla amarga**—Véase **Mastuerzo**.

**Escobillo.**

**Melastomataceae.**

*Conostegia lanceolata* Cogn. in Coult. Bot. Gaz. 16, 708. 1891.

*Conostegia Pittieri* Cogn. ex Dur. & Pitt. in Bull. Soc. Bot. Belg. 27, 176. 1888.

Alajuela. Arbustos frecuentes en los tallares de la zona inferior de la tierra templada, en la vertiente del Pacífico. Véase *Lengua de Vaca*.

**Españolita.**

**Caryophyllaceae.**

*Lychuis dioica* L. Sp. Pl. 1: 436. 1753.

El Zarcero del Naranjo. Pequeña planta ornamental oriunda de la Europa meridional y raras veces cultivada en los jardines.

**Espavé ó Espavel.**

**Anacardiaceae.**

*Anacardium Rhinocarpus* DC. Prodr. 2, 62. 1825.

Arbol majestuoso, de tierra caliente (0-800m.), congénero del marañón. La madera dura y pesada se trabaja difícilmente, pero se emplea para hacer *bateas*, y á veces *bongos* ó canoas. Los peces gustan mucho la fruta y se asegura que antiguamente los Indios de Talamanca usaban la corteza machacada de este arbol para entorpecer aquellos y cogerlos con más facilidad.

**Espinillo.**

**Compositae.**

*Synedrella vialis* A. Gray in Proc. Amer. Acad. 17: 217. 1881-82.

Hierba común en las orillas de los caminos y al rededor de las casas, en tierra templada. El nombre se refiere á las espinas que rodean los capítulos ó cabezuelas de las flores.

**Espino blanco.**

**Rubiaceae.**

*Randia aculeata* L. Sp. Pl. 1: 1192. 1753.

Arbusto espinoso de flores blancas amarillentas, usado á veces para cercas en la tierra templada.

**Espuela de caballero.**

**Capparidaceae.**

*Cleome spinosa* Jacq. Enum. Pl. Carib. 26. 1760.

Planta de los escombros y lugares incultos, así llamada en Nicoya por sus silfeas largas, delgadas y encorvadas, recordando la forma de una espuela.

**Espuela de caballero.**

**Ranunculaceae.**

*Delphinium Ajacis* L. Sp. Pl. 1: 531. 1753.

El Zarcero del Naranjo. Especie exótica, de adorno.

**Esquijoche.**

**Boraginaceae.**

*Bourreria littoralis* Donnell-Smith in Coult. Bot. Gaz. 25, 150. 1898.

Nicoya. Arbusto de la tierra caliente del Pacífico, notable por el perfume de sus flores.—Etim.: nahuatl *izquixochitl*, arbol de flores muy olorosas. *Sacuanjoche* parece ser otro nombre de la misma especie.

**Esquitillo.**

**Sapindaceae.**

*Allophylus occidentalis* Radlk. in Sitzungsber. Phys. math. Cl. bayer. Akad. Wiss. 20, 230. 1890.

Arbusto de flores verduzas, común en los bosques de Nicoya.—Etim.: diminutivo de *esquite*, derivado de *izquitl*, flor muy olorosa.



**Eucalipto.**

**Myrtaceae.**

*Eucalyptus amygdalina* Labill. Nov. Holl. Pl. 11, 14, t. 154. 1804-06.

*Eucalyptus globulus* Labill. Voy. I: 153, t. 13. 1804-06.

*Eucalyptus citriodora* Hook. in Mitch. Journ. Trop. Austral. 235. 1848.

Los eucaliptos son árboles oriundos de Australia y que se han esparcido rápidamente en la zona tropical y subtropical por reputarse muy eficientes en la supresión de los miasmas palúdicos que pueden ser una de las causas de la malaria. En Costa Rica, se han ensayado muchas especies, pero mientras varias de ellas se han aclimatado muy bien en la tierra templada, ninguna ha dado buen resultado en la costa del Atlántico, en donde su introducción sería particularmente deseable.

Las especies cultivadas con más frecuencia son *Eucalyptus amygdalina* y *E. globulus*, árboles gigantes y de rápido crecimiento. También se encuentra á menudo el *E. citriodora*, de proporciones más modestas pero notable por el perfume agradable que desprenden sus hojas, y algunas otras especies introducidas por mí en los años de 1896 á 1903.

**Flor de la Pasión—Véase Granadilla.**

**Flor de vaca.**

**Orchidaceae.**

*Stanhopea ecornuta* Lem. in Fl. des Serres 2: t. 181. 1846.

Sarapiquí, según comunicación de mi amigo Lankester.

**Frailecillo.**

**Euphorbiaceae.**

*Jatropha gossypifolia* L. Sp. Pl. 1: 1006. 1753.

Es el *tua-tua* de los Venezolanos, del que se ha pretendido es remedio seguro contra la lepra. Entre los costarricenses, se usa en infusión como depurativo de la sangre en las enfermedades venéreas.

**Frijol.**

**Fabaceae.**

El frijol es, con el maíz, la base de la alimentación de la gran mayoría de los costarricenses. A pesar de esto, poco ó nada se conoce por lo general acerca de su cultivo, rendimiento, y de la nomenclatura de sus numerosas variedades. Con relación á lo último, sin embargo, tenemos algunos datos, incompletos por cierto, en un interesante trabajo publicado en 1901 por el señor H. C. Irish, en el "Twelfth Annual Report of the Missouri Botanical Garden." A continuación, doy un extracto, completado con algunas indicaciones propias, de las formas señaladas en dicho trabajo.

Los frijoles "legítimos" pertenecen á tres especies distintas del género *Phaseolus*, á saber *Ph. lunatus*, que es especie indígena, común todavía en su forma silvestre, *Ph. vulgaris*, y *Ph. multiflorus*. Las tres especies son de clima templado ó frío, y no parecen cultivarse mucho en la tierra caliente. Además se cultivan el *Vigna Catjang*, ó *frijol de vaca*, en diversas variedades, sea por sus vainicas que superan en delicadeza las de los verdaderos frijoles, sea como abono verde en las plantaciones de café, bananos, etc., el *Dolichos Lablab*, que parece más bien criarse en los jardines como planta de adorno, y el *Vicia Faba*, propio de la tierra fría.

He aquí la lista:

A. *Phaseolus lunatus* L. Sp. Pl. 1: 724. 1753.

El *Ph. lunatus*, así nombrado por sus vainicas en forma de creciente de luna, es de hojuelas arredondeadas, prolongadas en una larga punta; las flores son pequeñas, de color blanco ó verdusco.

Cubaces blancos y morados.

Cubaces higuerrillos.

Cubaces amarillos.

B. *Phaseolus vulgaris* Lobel Ic. Stirp. 2: 59, 1591.

El *Ph. vulgaris* tiene las hojuelas más ó menos angulosas en la base y acuminadas. Las flores, blancas ó moradas, son de tamaño mediano.

1. **Argelianos blancos.**  
Frijoles blancos.
2. **Arandillas doradas** (*Phaseolus sphaericus sulfureus*).  
Frijoles amarillos redondos.
3. **Horticultores** (*Phaseolus sphaericus haematocarpus*).  
Frijoles de color (San Ramon).  
Frijoles porotos (Santa Ana, Atenas).
4. **Negros tempranos.**  
Frijoles negros (San Ramón, Picagres, Puriscal, Sta Ana).
5. **Orleans.**  
Frijoles colorados pequeños (San Carlos).
6. **Prolíficos del Sur.**  
Frijoles porotos (Santa Ana).
7. **Centuplicados.**  
Frijoles bayos grandes (Pacaca).  
Frijoles bayos medianos (Santa Ana).  
Frijoles pequeños (Santa Ana).
8. **Sir Joseph Paxton.**  
Frijol chileno (Santa Ana, Escasú).  
Frijol colorado (Santa Eulalia).  
Frijol poroto oere (Santo Domingo de Heredia).  
Frijol colorado grande (Santa Ana).  
Frijol colorado mediano (San Carlos).  
Frijol oere grande (Santo Domingo de Heredia).
9. **Osborn.**  
Frijoles porotos del Brasil (Escasú).  
Frijoles porotos (Santa Ana).
10. **Warwick.**  
Frijoles chingos (El Puriscal).
11. **Casa de Sión.**  
Frijoles del Puriscal.
12. **Ne plus ultra.**  
Frijoles (Puriscal).
13. **Sopa de tortuga** (*Phaseolus vulgaris nigerrimus*).  
Frijoles negros (Puriscal, Santa Ana, Escasú, Aserrf).  
Frijoles negros del Brasil (Escasú).
14. **Chartres.**  
Frijoles oeres grandes (Santo Domingo de Heredia).
15. **Vainicas moradas.**  
Frijoles rosados (Puriscal).  
Frijoles bayos medianos (Santa Ana).

16. **Cuarentenos.**

Frijoles de las Pavas (San José).

Frijoles gris negros (Puriscal, Escasú, San José).

Frijoles coquillos veteados (San Antonio de Belén).

C. *Phaseolus multiflorus* Willd. Sp. Pl. 3: 1030. 1799.

El *Ph. multiflorus* es de hojuelas arredondeadas, siempre lisas. No tiene variedades enanas y sus flores son más vistosas y en racimos más largos que en las especies anteriores, siendo su color blanco, rojo ó abigarrado. Las semillas son también mayores. Se cultiva á menudo en los jardines, en matas aisladas y como planta de adorno.

D. *Dolichos lablab* L. Sp. Pl. 2: 725. 1753.

La variedad Black Hyacinth parece cultivarse más á menudo. Es un frijol muy trepador y toda la planta es más ó menos morada.

E. *Vigna Catjang* Walp. Linnaea 13, 533. 1839.

Aunque aparece solamente como *Frijol ojos negros* (Santa María de Dota) en la lista de Irish, es sabido que se cultivan distintas variedades entre las cuales el *Iron Cow Pea* es la que más se ha importado, por ser más resistente á las enfermedades parasíticas.

F. *Vicia Faba* L. Sp. Pl. 1: 757. 1753.

Se ve algunas veces en los cultivos de los alrededores de Cartago.

Este lista no incluye las numerosas variedades importadas para cultivo limitado en los jardines.

*Frijol de palo*—Véase *Guandú*. También se designan con este nombre los frijoles trepadores.

**Frijol de playa.**

**Fabaceae.**

*Canavali obtusifolium* (Lam.) DC. Prodr. 2, 404. 1825.

Nicoya. Euredadera común en las playas del Pacífico.

**Fruta de pava**—Véase **Guastomate.**

**Fruta dorada.**

**Myristicaceae.**

*Virola Koschnyi* Warb. in Rep. nov. sp. 1: 71. 1905.

La nuez moscada de Costa Rica. Arbol de regular porte y forma piramidal; fructifica con abundancia. Crece en la vertiente atlántica, de 100 hasta 1200 metros de altitud. Su madera es muy ordinaria y sólo se usa á falta de otra mejor.

**Gallina**—Boca Culebra. Véase **Chilillo**

**Gallito.**

**Scrophulariaceae.**

*Castilleja irazuensis* Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 27. 1853.

Irazú (Oersted 1849).

**Gamalote.**

**Graminae.**

*Paspalum fasciculatum* Willd. ex Fluegge Gram. Monog. 69. 1810.

*Olyra latifolia* Linn. Syst. 10: 1261. 1758-59.

El nombre *gamalote* se da á la primera especie en Turrialba, á la segunda en el Sarapiquí y sin duda á otras más según los lugares. Parece designar especialmente los zacates de hojas anchas y tiernas que crecen en los lugares arenosos junto á los rios. *Gamalote*, según Gagini, puede ser corrupción de *camelote*, nombre de una planta suramericana.

**Garrapatilla.**

**Piperaceae.**

*Peperomia circinnata* Link. Bot. Jahrb. 1: 3, 64. 1820.

*Peperomia reflexa* A. Dietr. Sp. Pl. 1: 180. 1831.

Plantas herbáceas epifíticas de hojas menudas, redondas, carnosas y lisas. Se usan

reducidas á gachas en aplicaciones que suelen suprimir la inflamación de la cara ó de ciertas llagas. El nombre se refiere al número y forma de las hojas.

**Garrocho**—Véase **Molenillo**.

**Gato**—Véase **Balsa**.

**Gavilán.**

**Mimosaceae.**

*Pentaclethra filamentosa* Benth. in Hook. Journ. Bot. 2, 127. 1840.

Arbol de mediano porte de la tierra caliente del Atlántico. Crece generalmente en tierras arcillosas y su presencia pasa por indicar terrenos poco adecuados para los fines de la agricultura.

**Gavilana.**

**Compositae.**

*Neurolaena lobata* R. Br. in Transact. Linn. Soc. 12, 120. 1817.

Planta herbácea de la tierra caliente (0-1000m.), muy afamada como tónica y febrífuga. Sus tallos derechos alcanzan hasta 2,5m. de altura: traen corimbos de flores pequeñas, de color amarillo dorado, y hojas divididas en lóbulos angostos y alargados.

**Gengibre.**

**Zingiberaceae.**

*Zingiber officinale* Rose. in Trans. Linn. Soc. 8, 348. 1807.

El rizoma ó tallo subterráneo de esta planta se usa en infusión como estomáquico, pero más aún en el arte culinario como condimento. Su cultivo en el país debe ser muy antiguo, pues lo he encontrado en pequeñas colonias aparentemente bien aclimatizadas en sitios abandonados por los Indios desde tiempos inmemoriales. En la isla de Jamaica, es objeto de extenso cultivo y de una exportación muy productiva y no se concibe porque lo mismo no podría suceder en Costa Rica.

**Gengibrillo.**

**Graminae.**

*Paspalum notatum* Fluegge Gram. Monogr. 106. 1810.

Uno de nuestros mejores pastos indígenas, caracterizado por su color verde especial, sus hábitos rastroso, sus hojas cortas y anchas, y las dos menudas espiguillas de su inflorescencia. Se da en ambas vertientes desde el nivel del mar hasta unos 1400m. de altitud.

**Gota de oro.**

**Malpighiaceae.**

*Galphimia glauca* Cav. in Ann. Hist. nat. 1: 37. 1799.

Arbusto de la costa del Pacífico, de flores doradas y muy vistosas, cultivado algunas veces en los jardines como planta de adorno.

**Granadero.**

**Punicaceae.**

*Punica Granatum* L. Sp. Pl. 1: 472. 1753.

Arbusto de ramas sarmentosas, hojas elípticas, grandes flores rojas y frutas del tamaño y forma de una guayaba. Se trajo de Europa y se halla cultivado en las huertas y en los jardines de la tierra templada. Todas sus partes son muy astringentes y la raíz es uno de los mejores específicos para expulsar las lombrices y otros parásitos de los intestinos. La fruta, llena de semillas envueltas en una pulpa rosada y agrídulce, sirve para preparar refrescos. Los curtidores usan la parte exterior de la misma para trabajos finos de su arte.

**Granadilla.**

**Passifloraceae.**

*Passiflora ligularis* A. Juss. in Ann. Mus. Par. 6: 113, t. 40. 1805. Pl. XVII.

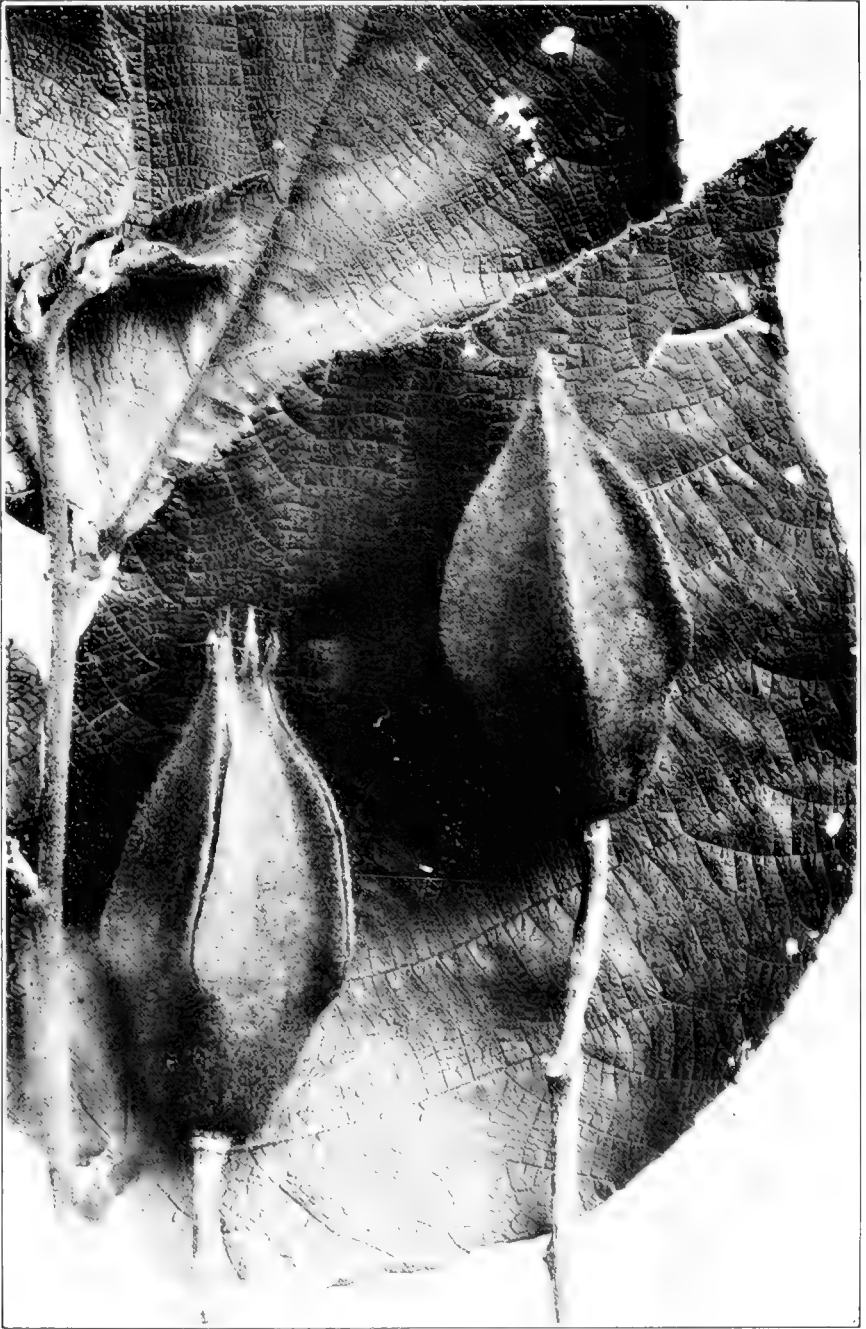
*Pasionaria* ó *Flor de la Pasión*, muy conocida por lo variado de sus colores y lo singular de su estructura floral, en la que el vulgo cree reconocer los instrumentos de la Pasión de Cristo. La granadilla tiene una fruta del tamaño de un huevo grande,



PASSIFLORA LIGULARIS







*ECHINOPS*.



amarillo cuando está madura, y adentro de la cual las semillas están envueltas en una masa de mucílago de sabor delicado, que no es ni manjar ni bebida.

**Granadilla bellísima.**

**Passifloraceae.**

*Passiflora membranacea* Benth. Pl. Hartw. 83. 1839-57.

Esta pasionaria es la que alcanza la mayor altitud en nuestras cordilleras. Raras veces se ve en un nivel inferior á 2000m. y la he observado á más de 3000m. en el Volcán de Turrialba y en el Cerro de Buena Vista. Sus flores encarnadas son muy vistosas y, según Wercklé (Tropenpil. VII, 1903, p. 436) sus frutas grandes y parecidas por su consistencia á las de la *P. quadrangularis* son también comestibles.

**Granadilla real.**

**Passifloraceae.**

*Passiflora quadrangularis* L. Syst. 10: 1248. 1758-59.

Esta especie tiene la flor muy parecida á la de la granadilla común, de la que difiere por sus bejucos cuadrangulares, su foliaje más tupido, con hojas grandes y lucentes. Su fruta, su no cambia color verde lustroso por la maduración; es de carne acídula muy refrescante y del tamaño de una sandía.

**Guabo**—Véase **Hombre grande.**

**Guacalero**—Véase **Calabacero.**

**Guacamayo.**

**Papaveraceae.**

*Bocconia frutescens* L. Sp. Pl. 1: 505. 1753.

Planta subleñosa, invasora de los rastrojos fértiles. Alcanza hasta 3 metros de altura; tiene hojas laciniadas y hediondas, y sus raíces exsudan una leche anaranjada. En varias partes se le llama *tabaquillo*.

**Guácimo.**

**Sterculiaceae.**

*Guazuma ulmifolia* Lam. Encycl. 3, 52. 1789.

Arbol de la tierra caliente de ambas vertientes, que raras veces pasa de 15m. de altura. La madera es blanca y bastante resistente, pero no se usa sino para leña. Las hojas y frutas son muy apetecidos por el ganado. En algunas partes este arbol lleva el nombre de *guácimo blanco*.

**Guácimo macho.**

**Tiliaceae.**

*Luchea speciosa* Willd. in Ges. Naturf. Fr. Schr. 3, 410. 1801.

Hermoso arbol de flores blancas, especial de la vertiente del Pacífico, desde el pie de las lomas hasta una altura de 1000m. poco más ó menos.

**Guácimo macho de montaña.**

**Tiliaceae.**

*Luchea Seemannii* Planch. & Triana in Ann. Sc. Nat. Sér. 4, 17, 348. 1862.

Esta especie se encuentra en la zona inferior de ambas vertientes, desde el nivel del mar hasta unos 300m. de altura.

**Guácimo molenillo.**

**Tiliaceae.**

*Luchea Endopogon* Turcz. in Bull. Soc. Nat. Mosc. 31: 1, 225. 1858. Pl. XVIII.

Este hermoso arbol, de mayor porte que los dos anteriores, se ha encontrado hasta la fecha solamente en la península de Nicoya, y en la costa afuera del Guanacaste. Debe su nombre de *molenillo* al fruto que, una vez seco y vacío de las semillas, se inserta en el extremo de un palito y sirve así de batidor para el chocolate.

**Guachípelín.**

**Fabaceae.**

*Diphysa robinoides* Benth. ex Benth. & Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 11. 1853.

Arbol pequeño pero de madera dura é incorruptible que se usa para basas, horcones y otros trabajos de carpintería y da además un tinte amarillo.—Etim.: nahuatl, pero algo oscuro: tal vez *quauitl*, arbol; *chi*, *chia*, una especie de semilla, y *pil*, sufijo

diminutivo: entonces *arbol de semillas menudas*. La forma corriente en otras partes de Centro-América es *guachipeli*.

**Guaco**—Véase **Hoja de Guaco**.

**Guacuco.**

**Malpighiaceae.**

*Malpighia nitida* Crantz, Inst. 2, 478. 1766.

Guanacaste (Oersted 1849). También se escribe y pronuncia *huacuco*.

**Guagra.**

**Palmae.**

*Acanthorrhiza* sp. pl.

El género *Acanthorrhiza* encierra todas las palmeras indígenas con hojas en forma de abanico y que pertenecen á la tierra caliente de ambas vertientes. Estas se usan para barrer, por lo cual se llaman también *palmeras de escoba*.

**Guautil.**

**Rubiaceae.**

*Genipa Caruto* H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. 3, 407. 1818.

Pl. XIX.

Arbusto de las selvas despejadas de la vertiente del Pacífico. Su fruto contiene una carnosidad escasa y acídula: da también un tinte azul oscuro de que se aprovechaban antiguamente los Indios para pintarse la cara ó teñir sus tejidos.—Etim.: esta voz se deriva probablemente del nahuatl.

**Guajiniquil**—Véase **Cuajiniquil**.

**Guanábano.**

**Anonaceae.**

*Anona muricata* L. Sp. Pl. 1: 556. 1753.

Arbol pequeño de la tierra caliente, que produce en el tronco ó en las ramas una fruta grande, de cáscara más ó menos cubierta de agujones suaves. La carne interior de esta última es blanca, lechosa, ligeramente acídula y de sabor agradable. La madera no tiene uso: la infusión de las hojas se emplea para curar la disenteria.—Etim.: Voz de origen haitiano.

**Guanacaste.**

**Mimosaceae.**

*Enterolobium cyclocarpum* Griseb. Fl. Brit. W. Ind. 226. 1864.

El guanacaste es uno de los árboles más lindos y más grandes de la tierra caliente del Pacífico. Crece en los bosques despejados, hasta una altitud de 900m. El tronco alcanza hasta un metro de diámetro, pero queda generalmente corto. Las hojas, compuestas de hojuelas menudas, se renuevan sin cesar y se cierran durante la noche: su conjunto forma un foliaje ralo de especial encanto. Las vainas ó frutos son encorvados en corta espiral, de donde el nombre específico latino y el nombre nahuatl. La madera es dura y pesada y tiene pocos usos: las hojas y frutos son muy rebuscados por el ganado.—Etim.: nahuatl *quahnacastli*, de *quauitl*, arbol, y *nacastli*, oreja: alusión á la forma de los frutos.

**Guandú.**

**Fabaceae.**

*Cajan Cajan* (L.) Millsp. Field. Col. Mus. Bot. Ser. 2: 53. 1900.

Arbusto subleñoso, oriundo de la India, muy buena sombra para las nuevas plantaciones de cacao y café. Las hojas son compuestas, de tres hojuelas, las flores amarillas y axilares; las legumbres estrechadas entre las semillas son velludas y coriáceas, y las últimas, que se parecen á guisantes, son muy alimenticias, aunque algo duras. El *guandú* se llama también *guandúl*, *timbolillo*, *quimbolillo* y *frijol de palo*.

**Guapinol.**

**Mimosaceae.**

*Hymenaea Courbaril* L. Sp. Pl. 1: 1192. 1753.

Uno de los árboles más hermosos de la tierra caliente del Pacífico, de tronco bajo y copa deprimida, con hojas compuestas de dos hojuelas é imitando un casco de venado. Sus frutos son vainas cortas y gruesas, color chocolate, y encierran varias semillas



GENDPA CARUTO.



envueltas en un polvo blanco y seco, usado como alimento por los Indios. La madera es dura y se usa en la construcción de algunos artefactos, como por ejemplo los trapiches de moler caña.—Etim.: nahuatl *quauiltl*, arbol y *pinolli*, aserrín ó pinol; arbol que produce pinol.

**Guaria.**

**Orchidaceae.**

*Cattleya Skinneri* Batem. Orchid. Mex. & Guat. t. 13. 1837-43.

Una de las más vistosas entre las llamadas *parásitas*. Es epifítica en ciertos árboles de tierra templada y corona los muros de los patios y los techos de muchas casas antiguas en Cartago y alrededores, en donde parece haber sido una favorita desde los tiempos más remotos; hasta es posible que lo haya sido de los Indios, cuyas mujeres gustan adornarse la cabeza con las grandes flores rosadas. Una variedad de la misma especie, la *guaria blanca*, así llamada por sus flores niveas, es muy buscada para la exportación.—Etim.: el nombre es indígena.

**Guaria de Turrialba.**

**Orchidaceae.**

*Cattleya Dowiana* Batem. in Gard, Chron. 922. 1866.

Esta Orquídea, linda entre las numerosas especies de esta orden que crecen en el país, parece ser localizada en la zona intermedia entre la tierra caliente y la tierra templada, en la vertiente del Atlántico. Como lo indica el nombre, fué conocida primeramente en la aldea de Turrialba, de donde ha desaparecido casi por completo: en la actualidad los Indios la traen de los valles del Pacuare y del Chirripó. Parece crecer con preferencia en el laurel.

**Guarumo.**

**Moraceae.**

*Cecropia mexicana* Hemsl. Biol. Centr. Amer. Bot. 3: 151. 1882-86.

*Cecropia obtusa* Tréc. in Ann. Sc. Nat. Sér. 3, 8: 79. 1847.

*Cecropia polyphlebia* Donn. Sm. in Conlt. Bot. Gaz. 27: 442. 1899.

Existen en Costa Rica por lo menos tres especies distintas del género *Cecropia*, pero son tan parecidas cuando vistas superficialmente, que el vulgo no las distingue. Son arbustos de tallo simple ó árboles de poco tamaño, que aparecen por lo regular en los desmontes abandonados de la tierra caliente. El tronco es blancuzco y hueco, las hojas son peltadas y palmatilobadas, y las flores en amentos colgadzicos. Los guarumos abrigan generalmente hormigas y presentan un interesante caso de simbiosis. Los Indios sacan de la corteza de estos árboles una fibra resistente que usan para mecates, etc.—Etim.: la voz *guarumo* es probablemente de origen cubano ó haitiano.

**Guarumo de montaña.**

**Moraceae.**

*Pourouma aspera* Trec. in Ann. Sc. Nat. Sér. 3: 8, 102. 1847.

Arbol escaso en las selvas de tierra caliente de ambas vertientes. En el valle del Amazonas, los Indios comen las frutas, las que parecen haber escapado á la atención de nuestros naturales.

**Guastomate.**

**Myrsinaceae.**

*Ardisia revoluta* H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. 3: 246. 1818.

Arbusto de la tierra caliente del Pacífico. Las pavas de monte son muy golosas de sus abundantes frutitas, color de púrpura oscuro y llamadas *frutas de pava*.—Etim.: nahuatl.

**Guatemala.**

**Iridaceae.**

*Tigridia Pavonia* Ker. Gawl. in Kon. et Sims Ann. Bot. 1: 246. 1804.

Planta de flor vistosa, muy á menudo cultivada en los jardines, pero silvestre ó aclimatada en las milpas de los cerros de Zurquí, Carizía, Barba, etc.—Etim.: alusión á los colores de la flor, que son los de la bandera de Guatemala, ó al origen supuesto de esta planta.

**Guavo.**—Se da este nombre á todas las *Ingas* cuya fruta encierra una pulpa comestible.

**Guavo machete.**

**Mimosaceae.**

*Inga spectabilis* Willd. in Walp. Rep. 5, 637. 1845-46.

Esta especie, que alcanza hasta 12m. de altura, se la observado con más frecuencia en las partes oriental y meridional del país, en Sipurio y Boruca especialmente. En esta última localidad encontré vainas que medían más de 60cm. de longitud, y cerca de 6cm. de ancho.

**Guavo mecate.**

**Mimosaceae.**

*Inga ingoides* Willd. Sp. 4, 1012. 1799.

El nombre alude á las larguísimas vainicas—las hay de cerca de 1m.—cilíndricas y más ó menos torcidas, que produce este arbol. Por la misma particularidad, se le llama también *guavo torcido*.

**Guavo peludo.**

**Mimosaceae.**

*Inga portobellensis* Beurling in Vet. Akad. Handl. Stockh. 122. 1854.

En varios lugares de la tierra caliente, como por ejemplo en Río Hondo, el nombre de *guavo peludo* se aplica á la especie indicada, por tener las vainicas cubiertas de un tupido vello rojizo. Pero en la región cafetalera del valle del Reventazón, el mismo nombre se da á otra ú otras *Ingas*, aún sin identificar, esta vez porque tienen las *hojas* velludas.

**Guavo real.**

**Mimosaceae.**

*Inga* sp.

Se dice que esta especie se introdujo de Guatemala, aunque no hay razones que permitan dudar de su indigenato en Costa Rica. Tiene vainicas como de 25cm. de longitud, 3cm. de ancho y bastante gruesas y éstas contienen una pulpa muy dulce. Se encuentra raras veces en los cafetales, así en Nuestro Amo.

**Guavo torcido**—Talamanca. Véase **Guavo mecate**.

**Guavito.**

**Mimosaceae.**

*Inga multijuga* Benth. in Trans. Linn. Soc. 30: 615. 1875.

Arbusto de 2-3m. de altura, muy prolífico. La pulpa de las vainicas es de sabor muy rico. Encontré esta especie en los pantanos de Sierpe.

**Guayaba mica.**

**Rubiaceae.**

*Posoqueria latifolia* Roem. & Schult. Syst. 5: 227. 1819.

Nicoya. Arbusto notable por sus hermosas flores. Estas se dan en corimbos: la corolla es névea con un tubo muy largo.

**Guayabo.**

**Myrtaceae.**

*Psidium Guayara* L. Sp. Pl. 1: 470. 1753.

Existen en el país las variedades *pomifera* y *pyrifera*; en la primera, las frutas son grandes, globosas ú ovaladas: este último carácter se acentúa en la segunda. Observé aquella en Tuís y otros puntos de la vertiente del Atlántico, ésta solo una vez en el Guanacaste. Mientras en Jamaica se extrae de esas frutas una delicada jalea que se exporta á Inglaterra, llaman poco la atención en este país. La forma típica produce frutos pequeños, ligeramente astringentes. La madera de este arbol es dura y excelente para leña. La decocción de los botones florales es un remedio eficaz contra las diarreas y los flujos de sangre.

El guayabo crece de 0 á 1400m. en ambas vertientes. En condiciones favorables y con el auxilio del ganado, que trasporta las semillas de un lugar á otro, se multiplica con una facilidad asombrosa, hasta formar esos *guayabales* característicos para ciertos districtos de la tierra caliente. Varios autores atribuyen á la voz *guayabo* un origen haitiano.

**Guayabillo**—Véase **Güisaro dulce**.

**Guayabillo**—Véase **Güiti**.

**Guayacán.**

**Bignoniaceae.**

*Tecoma chrysantha* DC. Prodr. 9: 221. 1845.

Es muy probable que es á este especie, muy distinta del *Guayacum officinale* aún no señalado en Costa Rica, al que hay que asimilar los varios *guayacanes* de la tierra caliente del Pacífico. El *T. chrysantha* es un arbol de mediano porte, que bota las hojas al tiempo de florecer y se cubre entonces de un sinnúmero de flores grandes y amarillas. Su madera, de grano muy fino, es blanca ó amarillenta con vetas más oscuras; es muy buscada para trabajos de ebanistería. En Nicoya, la misma especie se conoce bajo el nombre de *corteza amarilla*.

**Guillotilla**—Véase **Chiberrillo**.

**Guijarro.**

**Apocynaceae.**

*Stemmadenia bignoniaceflora* Miers, Apocyn. S. Amer. 77. 1848.

Arbol pequeño de los setos y bosques de la tierra templada, notable por sus corolas grandes, acampanadas y de garganta dorada, y sus frutos gemelos simulando cuernos de mornero. Echa una leche abundante y resinosa, que se usa para untar los palitos empleados para prender pajaritos y es muy venenosa. El uso de la ceniza de guijarro en la preparación de las tortillas suele causar accidentes de alguna gravedad. Algunos escriben *bijarro*.

**Guineo**—Véase **plátano**.

**Güisaro.**

**Myrtaceae.**

*Psidium molle* Bertol. Fl. Guatim. 22, t. 9. 1840.

Arbusto ó arbustillo que crece en los repastos de la tierra templada. Las frutas son pequeñas y agrias. El nombre es indígena.

**Güisaro dulce.**

**Myrtaceae.**

*Psidium savanarum* Donnell-Smith in Coult. Bot. Gaz. 23: 244. 1897.

Muy parecido por su porte al anterior. Crece en las sabanas del valle del Diquís despues de los incendios anuales y es probable que no difiere específicamente del *Psidium Araça* Raddi. Las frutas son dulces. En Térraba lo llaman á veces *guayabillo*.

**Güiti.**

**Celastraceae.**

*Gyminda Tonduzii* Loes. Engl. Bot. Jahrb. 29: 98. 1900.

Arbustillo de los valles de Dota. Lo llaman también *guayabiño*, aunque impropia-mente.

**Güitite.**

**Solanaceae.**

*Acnistus arboreseens* Schlecht. in Linnæa 7, 67. 1832.

Arbolito de 4-5m. de altura, de madera blanca y suave, corteza rugosa, hojas grandes, flores blancuzcas y numerosísimas, y frutas rojas muy buscadas por los *yigüirros*. Crece desde el nivel del mar hasta 2000m. de altitud y alcanza mayores dimensiones cerca de su límite superior. Es *madera de pega* y se usa en los setos vivos. En la medicina popular es muy afamado y se emplea en la curación de los hemorroides y otras enfermedades.—Etim.: Es palabra indígena y se escribe también *huitite*.

**Haba**—Véase **Vicia Faba**.

**Habilla**—Véase **Cabalonga**.

**Habilla.****Mimosaceae.***Entada scandens* Benth. in Hook. Journ. Bot. 14: 332. 1842.

Bejuco de tierra caliente que alcanza á veces dimensiones enormes y es notable tambien por el tamaño de sus vainicas y de sus semillas. Estas últimas son como un reloj de bolsillo grande y tienen el perispermo muy duro. La corteza del bejuco es astringente y á las semillas se les atribuyen varias propiedades medicinales, entre ellas la de curar la mordedura de las serpientes. Los Indios vacían esas semillas y las usan para guardar los fulminantes. *Habilla* es diminutivo de *haba*.

**Habillo.****Euphorbiaceae.***Hura crepitans* L. Sp. Pl. 1: 1008. 1753.

Uno de los árboles más altos y corpulentos de tierra caliente (0-800m.). Su tronco alcanza hasta 1,50m. de diámetro y 20m. de altura y lo corona una copa inmensa y deprimida. La corteza está cubierta de agujones; las hojas son acorazonadas y dentadas, las flores unisexuadas, en amentos las de estambres y aisladas las de pistilos. La fruta es una cápsula multilocular bastante grande y que recuerda por su forma los *tomillos* de la malva: una vez madura, revienta con detonación, dejando escapar las semillas que se hallan aisladas en cada celda. Estas semillas se usan á veces como purgante por los campesinos de la costa del Pacífico, pero es peligrosa ya en pequeña dosis. La leche que mana de la corteza es muy caústica y causa á menudo accidentes en los ojos de los haceros que derriban el arbol; se le atribuye tambien el evenenamiento de las aguas que bañan las raíces. La madera es blanca, suave y de poco uso, aunque resiste bien al agua. El tronco, una vez caído, se vuelve sitio preferido de las larvas de algunos coleópteros xilófagos. El habillo es el *sand-box tree* de los Jamaicanos.

**Hierba de corazón.****Labiatae.***Salvia costaricensis* Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 39. 1853.

Valle del Jarís (Oerst. 1849). Pequeña salvia de flores azureas.

**Hierba mora.****Solanaceae.***Solanum nigrum* L. Sp. Pl. 1: 186. 1753.

Mala hierba común en los cultivos.

**Higuera.****Moraceae.***Ficus Carica* L. Sp. Pl. 2: 1059. 1753.

La higuera común da abundantes cosechas en la tierra templada de Costa Rica, aunque la fruta es generalmente de calidad inferior. Los alrededores de Cartago tienen la especialidad de este cultivo.

**Higuera.****Araliaceae.***Oreopanax xalapense* Dene & Planch. in Rev. Hort., Sér. 4, 3: 108. 1854.

Alajucla. Hermosa epífita de la región montañosa, cuyas hojas recuerdan las de algunas higueras cultivadas.

**Higuerilla.****Euphorbiaceae.***Ricinus communis* L. Sp. Pl. 1: 1007. 1753.

Especie cultivada algunas veces como sombra en los cafetales nuevos, y conocida tambien de los Indios, que alumbran sus casas con las semillas ensartadas en la punta de un palito. Este último detalle deja suponer una introducción muy antigua, así como tambien el hecho de encontrarse la planta naturalizada en lugares nunca habitados por gente blanca. En las costas, la higuerilla alcanza las dimensiones de un arbol.

**Higuerón.****Moraceae.***Ficus sp. pl.*Nombre común á todos los *Ficus* indígenas de hojas pequeñas, en oposición á *chila-*







BRYOPHYLLUM CALYCINUM.

*mate*. Son por lo general árboles hermosos, de copa característica, tronco bajo y raíces superficiales. Forman un elemento favorito en el adorno de los jardines públicos.

**Higuíto.**

**Moraceae.**

*Ficus sapida* Miq. Ann. Mus. Bot. Lugd. Bat. 3: 299. 1867.

Higuerón de hojas menudas de la tierra templada. No alcanza el tamaño de muchos de sus congéneros, pero la densidad de su foliaje lo hace preferir para el abrigo de los *sesteos* á lo largo de las vías carreteras. Sus frutitas moradas y agridulces son muy gustadas de los pájaros y de los niños. Es posible que este nombre sea común de varias especies.

**Hinchador.**

**Rutaceae.**

*Rhus juglandifolia* Willd. ex Schult. Syst. 649. 1832.

Arbol pequeño, escaso en la zona superior de la tierra templada. Se asegura que el infeliz que manosea su corteza ó sus hojas, ó que descansa bajo su sombra, se ve acosado de una hinchazón general y no tarda en morir. Pero no conozco caso bien patentizado de tal accidente y hay probablemente exageración en la creencia popular, aunque varias especies del mismo género son conocidas como venenosas.

**Hoja chigüe—Véase Chumico de palo.**

**Hoja de alacrán—Véase Alacrán.**

**Hoja de calentura.**

**Piperaceae.**

*Piper tenuispicum* C. DC. ined.

Cartago. Uno de los numerosos *cordoncillos*.

**Hoja de guaco.**

**Compositae.**

*Mikania Guaco* Humb. & Bonpl. Pl. Aequin. 2: 84, t. 105. 1808-09.

Bejuco de hojas triangulares, más ó menos dentadas y de color morado en su cara inferior; las flores son blancas y poco aparentes. Planta afamada como antídoto del veneno de las serpientes y como febrífugo.

**Hoja de la estrella.**

**Piperaceae.**

*Piper auritum* H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. 1: 54. 1815.

Planta aromática, de tallos casi herbáceos y hojas grandes, acorazonadas. Crece en macizos aislados en los lugares frescos y fértiles, desde la orilla del mar hasta una altitud de 1200m., poco más ó menos. Las hojas frescas se usan para aliviar los dolores de cabeza y probablemente para la curación de otras enfermedades, como por ejemplo para quitar la inflamación de las heridas. Es el *anisillo* de la costa del Pacífico, y el *monca blanco* de Térraba y de los Chiricanos.

**Hoja del aire.**

**Crassulaceae.**

*Bryophyllum calycinum* Salisb. Parad. Lond. t. 3. 1805.

Pl. XX.

Tal es la vitalidad de esta planta que hojas, ó trozos del tallo ó de la raíz, siguen brotando mucho tiempo después de desprendidos de la mata, y aunque estén fuera del alcance del suelo y de la humedad. Parece realmente vivir del puro aire.

**Hoja de lapa.**

**Cyclanthaceae.**

*Cyclanthus bipartitus* Poit. in Mém. Mus. Par. 9: 36, t. 2. 1822.

Planta escasa en los lugares cenagosos, sin usos conocidos. Nicoya.

**Hoja de salbe.**

**Loganiaceae.**

*Buddleia verbascifolia* H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. 2: 351. 1817.

Térraba. Esta planta machacada se usa en cataplasmas para alejar la inflamación de las partes del cuerpo que hayan sido golpeadas ó contusas.

**Hoja de pasmo.**

**Melastomataceae.**

*Miconia impetiolaris* D. Don. in Mem. Wern. Soc. 4: 316. 1823.

Arbusto característico de las sabanas de la vertiente del Pacífico. No he podido

averiguar con certeza el origen del nombre vulgar de esta *Miconia*, solo que se deba al hecho de arrollarse ó encogerse sus hojas durante los fuertes calores del verano, ostentando así el color blanco de su cara inferior.

**Hoja de sen**—Véase **Clavellina**.

**Hoja quemada.**

**Compositae.**

*Onoseris paniculata* Moç. & Sessé ex DC. Prodr. 7: 33. 1836-38.

Pacaca. Planta de foliaje vistoso, común en los charrales.

**Hombre grande.**

**Simarubaceae.**

*Quassia amara* L. Sp. Pl. 2: 553. 1753.

Arbusto de 2 á 5m. de altura, de flores encarnadas dispuestas en luengos racimos. Es bastante escaso en los bosques de la tierra caliente del Pacífico, y es uno de los principales remedios de los Indios. Estos dividen el tronco en trozos de 30-60cm., uno de los que siempre llevan en sus viajes, y que llegan algunas veces á vender á los mercados del interior. Contra las calenturas y como aperitivo se toma la infusión de la raspadura de estos trozos. En la región del país contigua á Chiriquí se llama *guabo*.

**Hombrón.**

**Araceae.**

*Dracontium Pittieri* Engl. in An. Inst. Fis. Geogr. Cost. Rica. 8: 209. 1896.

Esta hermosa Arácea crece en las selvas de suelo húmedo y feraz de la costa del Pacífico. Su tubérculo es voluminoso y de sabor acre, y puede comerse una vez cocido. Los pecíolos de las hojas tienen hasta 3m. de largo con una lámina en proporción. El pedúnculo floral tiene 2m. y más y la espata unos 50cm. de largo con el mismo ancho. La infusión de las hojas se usa para matar los gusanos en las llagas de los animales; el uso simultáneo interno y externo de la misma se reputa excelente contra la ponzoña de la culebra *bocaracá*.

**Hormigo.**

**Polygonaceae.**

*Triplaris tomentosa* Weddel. in Ann. Sc. Nat. Sér. III, 13: 265. 1849.

Arbol pequeño de la tierra caliente del Pacífico. Es dióico, y con inflorescencias más ó menos encarnadas y vistosas; la madera, que no tiene uso, es hueca y siempre infestada con hormigas. En Nicoya, este arbol se llama *tabaco*.

**Horquetilla.**

**Rubiaceae.**

*Randia jalapensis* Mart. & Gal. in Bull. Acad. Brux. 11, 1: 239. 1844.

Nicoya.

**Huacuco**—Véase **Guacuco**.

**Huastomate**—Véase **Guastomate**.

**Huesillo.**

**Sapindaceae.**

*Allophylus psilospermus* Radl. in Sitzungsber. math. phys. Cl. bayer. Akad. Wiss. 20: 230. 1890.

Arbusto de los bosques despejados del valle del Diquís.

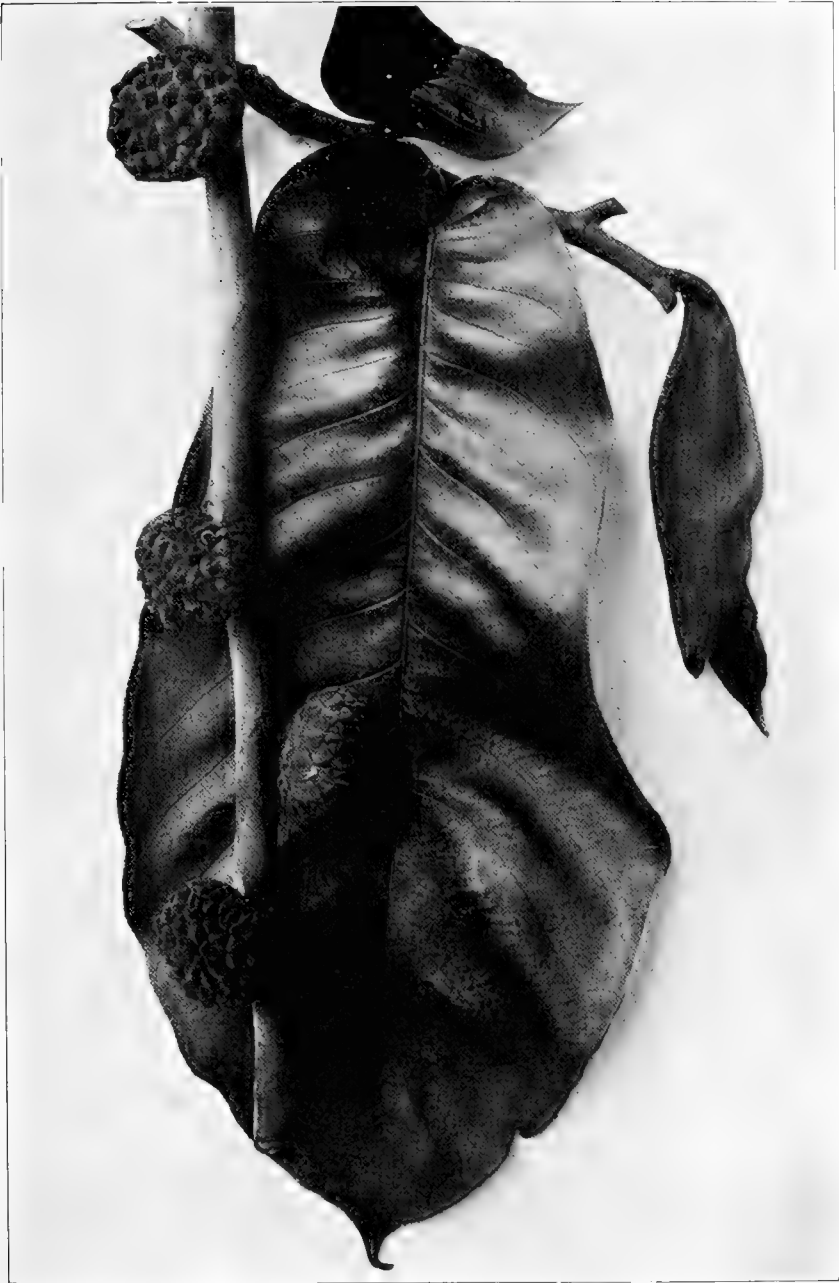
**Huesillo**—Véase **Cantarillo**.

**Hugro.**

**Bixinaceae.**

*Ocoba laurina* Benth. in Journ. Linn. Soc. 5, Suppl. 2: 81. 1861.

Arbol de 8-12m., de tronco blanco y derecho y frutos en forma de cápsulas esféricas, provistas de aguijones. Común en los bosques de las partes áridas del valle del Diquís, hasta unos 600m. de altitud. Su madera es dura y desempeña un papel importante en la construcción de las casas de los Indios.—Etim.: térraba *hu*, casa, *gró*, madera, palo; madera de (hacer) casas. Es una de las pocas voces sacadas del referido idioma que se conservan entre los ladinos, después de haber perdido el acento final (*hu-gró*) ó en variaciones como *ugre*.



CASTILLA COSTARICANA







CASSIA NIGOYANA.



**Huitite**—Véase **Güitite**.**Hule.****Moraceae.**

*Castilla costaricana* Liebm. Vidensk. Selsk. Skr. 5, 2: 319. 1851. Pl. VII, XXI.

*Castilla nicoyana* O. F. Cook, Science, N. Ser. 18: 438. 1903. Pl. XXII.

De estas dos especies se extrae la mayor parte del caucho que se exporta de Costa Rica. La primera, *C. costaricana*, es característica de la vertiente del Atlántico, en donde se da desde el nivel del mar hasta cerca de 800m. de altitud. La segunda especie, *C. nicoyana*, se encuentra solo del lado del Pacífico, en donde se ha observado desde la frontera de Nicaragua hasta los Quepos y también, aunque pocas veces, más al Sureste.

En los últimos años, se han hecho en el país extensas plantaciones del *C. costaricana*, principalmente en las llanuras de San Carlos; pero no se conoce aún el éxito de esas empresas. La sangría de los árboles puede empezarse cuando hayan alcanzado unos siete años y se continúa de seis en seis meses por bastante tiempo, si se practica con el cuidado indispensable. Unos 400 á 500 gramos de hule beneficiado por árbol y por año pueden considerarse como rendimiento normal y remunerador, pero no hay que esperar más y es preciso desconfiar de los prospectos exagerados que se publican de vez en cuando con respecto á este cultivo. Los pocos datos fidedignos que se han conseguido hasta la fecha parecen demostrar además la superioridad, en producto y calidad, del hule de la costa del Pacífico.

La palabra *hule* se deriva del nahuatl *ulli* ú *olli*, caucho ó goma elástica; el árbol se llamaba *olquauitl*. Se escribe también *ule*.

**Hule blanco**—Véase **Hule macho**.**Hule macho.****Moraceae.**

*Castilla fallax* O. F. Cook in Science, N. Ser. 18: 438. 1903.

Este árbol, que produce una resina muy escasa en caucho, forma bosquetes bastante extensos en ciertas partes de la cuenca del Diqúfs, y en los vallecitos que se abren directamente sobre el Pacífico. Se llama también *hule blanco*.

**Iasú.****Vitaceae.**

*Vitis sicyoides* Miq. Ann. Mus. Bot. Lugd. Bat. 1: 83. 1863-64.

Es bejuco, empleado en la confección de canastos.

**Icaco.****Rosaceae.**

*Chrysobalanus Icaco* L. Sp. Pl. 1: 513. 1753.

En la costa del Pacífico, hemos observado dos tipos de *Chrysobalanus*. El uno es de hojas menudas (5cm. de largo por 3cm. de ancho), más ó menos ovaladas y atenuadas en su base, con inflorescencias poco fornidas y frutos alargados, de color pálido; éste es probablemente el *C. Icaco* típico. El otro, que parece ser una simple variedad del anterior (*C. Icaco* var. *pellocarpus* DC. Prodr. 2: 525), tiene las hojas mayores y redondas (6, 5cm. de largo por 5 de ancho), las frutas mayores, esféricas y de un color rosado más ó menos oscuro; el desarrollo general de la planta es también más robusto. Esta forma se ha observado en ambas costas, en donde la especie es característica del cordón litoral. Según la mayor ó menor feracidad del terreno, es á veces un árbol pequeño, de 1 hasta 6m. de altura, y otras veces no pasa de ser un mero arbustillo. Las frutas de ambas formas, aunque bastante dulces, tienen un sabor áspero *sui generis*.

**Ingerito.****Apocynaceae.**

*Plumeria Lambertiana* Lindl. Bot. Reg. t. 1378. 1830.

Cultivado por sus flores en los jardines de Nicoya.

**Ipecacuana**—Véase **Canchalagua**.

- Ira.** **Lauraceae.**  
*Ocotea cuneata* Mez. in Engl. Bot. Jahrb. **36**, Beibl. **67**: 17. 1901.  
 Arbol de mediano tamaño, de tronco poco grueso y copa alargada. La madera es amarillenta con vetas oscuras, de grano bastante fino, fuerte aunque suave para trabajar, y raras veces atacada por los insectos. Bajo el mismo nombre se incluyen sin duda otras especies del mismo género.
- Ira.** **Fagaceae.**  
*Ulmus mexicana* Planch. in DC. Prodr. **17**: 156. 1873.  
 Arbol pequeño de los bosques de Dota.
- Ira colorado.** **Lauraceae.**  
*Bellota costaricensis* Mez. in Jahrb. Bot. Gart. Berl. **5**: 127. 1889.  
 Río Segundo. Arbol de medio tamaño y madera rojiza.
- Ira colorado.**  
*Laplacea semiserrata* Cambess. in St-Hil. Fl. Bras. mer. **1**: 300. 1825.  
 Arbol mediano de los alrededores de San Pedro de Alajuela.
- Ismoyo.** **Anacardiaceae.**  
*Spondias* sp.  
 Arbol pequeño de la tierra caliente, de frutas diminutas y acídulas.
- Itabo.** **Liliaceae.**  
*Yucca elephantipes* Regel, Gartenfl. **8**: 35. 1859.  
 Del *itabo* ó *itavo* puede decirse que es una de esas plantas medio cultivadas heredadas de los Indios, quienes la aprovechaban de varios modos. Es muy *pegador* y en otros tiempos se ha usado extensivamente para *cercas* ó vallados. Las hojas dan una fibra fina y fuerte, y que, aunque corta, alcanzaría altos precios en los mercados del exterior; los Indios la usaban y la usan aún para ciertos trabajos finos, bandas, mochilas, etc. Estas hojas, divididas en tiras angostas, sirven á los hortelanos para ataduras, etc. Las flores se comen guisadas ó en forma de ensalada; son algo amargas y tónicas.  
 El itabo es planta de la tierra templada, pero alcanza hasta en la tierra fría y se ve también en la tierra caliente del Pacífico, junto con otra especie aún sin identificar y que se conoce con el nombre de *daguillo*. La palabra *itabo* parece de origen indígena.
- Izarco**—Véase **Ojoche**.
- Jaboncillo.** **Sapindaceae.**  
*Sapindus Saponaria* L. var. *inaequalis* Radl. in Fl. bras. XIII, **3**: 517. 1900.  
 Arbol pequeño de la vertiente del Pacífico, en donde se eleva desde la costa hasta unos 1200m. de altitud. Alcanza hasta 10m. de altura y su madera es excelente, aunque raras veces usada para trabajos de carpintería. Las frutas se emplean como sustituto del jabón y parecen contener una cierta proporción de *saponina*.
- Jacintillo zacate.** **Cyperaceae.**  
*Mariscus Jacquini* H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. **1**, 216 in obs. 1818.  
 Cartago.
- Jalacate.** **Labiatae.**  
*Salvia polystachya* Orteg. Hort. Matr. Dec. **55**. 1797-1800.  
 Meseta central. Mala hierba común en las sabanas de las partes calientes.
- Jalacate.** **Compositae.**  
*Calca axillaris* DC. Prodr. **5**: 673. 1836.  
 Planta semileñosa, de flores amarillas y abundantes, de los lugares secos de la tierra templada. El nombre es de origen nahuatl.

**Jaltomate.**

**Solanaceae.**

*Saracha Jaltomata* Schlecht. Ind. Sem. Hort. Ital. 10. 1839.

Mala hierba en los cultivos y escombros de la tierra caliente del Pacífico.—Etim.: nahuatl *xalli*, arena, y *tomatl*, tomate; tomate que crece en lugares arenosos.

**Jamaica.**

**Myrtaceae.**

*Pimenta Pimenta* Cock. in Bull. Torr. Bot. Club. 49: 95. 1892.

Arbol pequeño, de copa deprimida, flores blancas y frutas aromáticas. Aunque se cree generalmente que es indígena en todo Centro América, lo he visto sólo cultivado y sus frutitas no parecen aprovecharse.

**Javilla**—Véase **Cabalonga** y **Habilla**.

**Javillo**—Véase **Habillo**.

**Jelinjoche.**

**Bombacaceae.**

*Pachira* sp.

Arbusto de flores grandes y rosadas, apareciendo éstas despues de caídas todas las hojas. Es silvestre en los bosques de la península de Nicoya y se tolera algunas veces como adorno en la vecindad de las casas de los naturales. *Jelinjoche* se deriva del nahuatl; la misma especie se llama tambien *quirihuio* ó *quiriquillo*.

**Jicaro**—Véase **Calabacero**.

**Jiñocuave.**

**Burseraceae.**

*Bursera gummifera* L. Sp. Pl. 2: 471. 1753.

Arbol grande de la tierra caliente y de la zona inferior de la tierra templada de ambas vertientes. El tronco es grueso, la corteza rojiza, renovándose constantemente; las hojas son compuestas y cáducas, hallándose el arbol completamente desprovisto de ellas en ciertas épocas. El tronco y las ramas dejan escapar una goma conocida con el nombre de *elequene* ó *tacamahaca* que se considera eficaz para la curación de ciertas enfermedades secretas y de las úlceras rebeldes. Este arbol se llama tambien *jiñote*.—Etim.: nahuatl *xioquatl*, de *xio*, sarna, y *quatl*, arbol, ésto es, arbol de sarna ó sarnoso, alusión á la apariencia de la corteza.

**Jiñote**—Costa del Pacífico. Véase **Jiñocuave**.

**Jiquilijoche.**

**Apocynaceae.**

*Plumeria bracteata* A. DC. in DC. Prodr. 8: 394. 1844.

Arbusto de flores olorosas frecuente en Nicoya.—Etim.: nahuatl *chiquilichtli*, cigarra, y *xochitl*, flor; *chiquilirochitl*, flor de cigarra. En Alajuela, he oido llamar al mismo arbusto *mangle*, aunque muy impropriamente.

**Jiquilite**—Véase **Añil**.—Etim.: nahuatl *xiuhitl*, azul, y *quelitl*, quelite azul.

**Jobo.**

**Anacardiaceae.**

*Spondias lutea* L. Sp. Fl. 2: 613. 1753.

Arbol grande, de corona arredondeada, hojas compuestas, flores en racimos blancos y olorosos, y frutos amarillos parecidos á jocotes grandes. Estos son muy aromáticos y de sabor acídulo y refrescante. La madera es blanca y suave y no parece tener uso sino como *madera de pega* en los setos de la tierra caliente.

**Jocote común**—Véase **Ciruelo**.

**Jocote tronador**—Véase **Ciruelo**.

**Jorco.**

**Guttiferae.**

*Rhœdia edulis* Planch. & Triana in Ann. Sc. Nat. Sér. 4, 14: 310. 1860.

Este arbol crece en las selvas inferiores de la vertiente del Atlántico y en las gargantas húmedas de la del Pacífico. Su fruta es amarilla, lisa, del tamaño de un

limón y de sabor agradable. El tronco no alcanza grandes dimensiones pero es muy recto y aunque la madera no es dura se usa en las construcciones por no estar sujeta á la careoma de los insectos.

**Juanilama.****Verbenaceae.**

*Lippia geminata* H. B. K. Nov. Gen. et Pl. 2: 266. 1818.

Planta aromática y excitante, así como varias otras especies del mismo género.

**Juanilama mocha.****Labiatae.**

*Hyptis verticillata* Jacq. Ic. Rar. 1, t. 113. 1781-86.

Empleada en infusión como remedio contra los cólicos.

**Jucó.****Urticaceae.**

*Trema micrantha* Blume Mus. Bot. Lugd. Bat. 2: 58. 1856.

Arbol pequeño de tierra caliente y templada. La corteza da una fibra muy resistente. En Santa Clara lo he oído llamar *capulín* y *vava blanca*. La voz *jucó* es indígena.

**Juche.****Apocynaceae.**

*Plumeria acutifolia* Poir. Encycl. Suppl. 2: 667. 1811.

Arbusto ornamental, á menudo cultivado en los jardines de San José.—Etim.: nahuatl *xochitl*, flor.—Véase *Cacalojoche*.

**Jupiter.****Lythraceae.**

*Lagerstroemia indica* L. Syst. 10: 1076. 1758-59.

Arbusto ornamental oriundo de la India y muy esparcido en los trópicos.

**Jupiter.****Malpighiaceae.**

*Malpighia glabra* L. Sp. Pl. 1: 425. 1753.

Arbustillo de flores rosadas, de la tierra templada.

**Lagartillo.****Rutaceae.**

*Zanthoxylum procerum* Donnell-Smith. Coult. Bot. Gaz. 23: 4. 1897.

Arbol grande de las tierra caliente y templada, pero que se eleva más en la última del lado del Pacífico (0-1500m.). Su tronco es espinoso, las hojas compuestas, las inflorescencias en grandes panículas de florecitas blancas.

**Lágrima de San Pedro.****Gramineae.**

*Ciris Laeryma Jobi* L. Sp. Pl. 1: 1261. 1753.

Una de las pocas Gramíneas que suelen ser cultivadas en los jardines. Aunque oriunda de la India, es subspontánea y se aprovecha á veces como forraje; las semillas se usan para hacer gargantillas y rosarios.

**Laurel.****Boraginaceae.**

*Cordia Geraseanthus* L. Syst. 10: 936. 1758-59.

El laurel es uno de los arboles más importantes del país como madera de construcción. El tronco es derecho, con corteza blanca; las hojas son pequeñas, enteras, elípticas-lanceoladas; las flores blancas, muy olorosas y en racimos grandes. La madera es bastante fina y dura, de color castaño claro y fácil de trabajar; se reputa como incorruptible y se usa especialmente para pisos. El laurel crece en ambas vertientes del país desde el nivel del mar hasta 1500m., poco más ó menos, pero alcanza mayores dimensiones en la vertiente del Atlántico.

**Lechilla.****Euphorbiaceae.**

*Euphorbia Hoffmanniana* Boiss. in DC. Prodr. 15, 2: 99. 1866.

Arbusto común en los setos de tierra templada, de hojas elípticas y menudas, y flores verduzcas. Contiene una leche ácida y venenosa.

**Lechuguilla.**

*Nonchus oleraceus* L. Sp. Pl. 4: 794. 1753.

Mala hierba, oriunda de Europa y naturalizada en los cultivos de la tierra templada. Se llama tambien *cerraja*.

**Compositae.**

**Lentisco.**

*Litsca guatemalensis* Mez in Jahrb. bot. Gart. Berlin 5: 479. 1889.

Arbol pequeño, aparentemente escaso en la tierra templada.

**Lauraceae.**

**Lengua de vaca.**

*Conostegia lanceolata* Cogn. in Coult. Bot. Gaz. 16: 708. 1891.

San José. Arbusto de hojas lanceoladas-denticuladas y flores blancas, común en la tierra templada. En otras partes de la meseta central se llama *pú* y *purré*, nombres indígenas ambos. En Alajuela el *C. lanceolata* y *C. Pittieri* Cogn. llevan el nombre de *escobilla*.

**Melastomataceae.**

**Lengua de vaca.**

*Leandra subseriata* Cogn. in Mart. Fl. Bras. 14, 4: 73. 1886.

Alajuela. Otro arbusto de la misma familia que el anterior.

**Melastomataceae.**

**Leña gata—Véase Cantarillo.**

**Lima.**

*Citrus Limetta* Riss. et Poit. in Ann. Mus. Par. 20: 195, t. 2. 1813.

Especie de limón dulce, de sabor ligeramente azucarado. Cultivado.

**Rutaceae.**

**Limón.**

*Citrus medica limon* L. Sp. Pl. 2: 782. 1753.

Arbol pequeño, cultivado y tambien subspontáneo desde el nivel del mar hasta unos 1400m. El fruto, pequeño y ácido es muy preciado y usado para refrescos, conservas, etc. La limonada caliente se reputa como antibiliosa.

**Rutaceae.**

**Limoncillo.**

*Siparuna patelliformis* Perk. in Engler's Bot. Jahrb. 28: 692. 1901.

Arbusto de tierra caliente, de flores poco aparentes y frutas rosadas. Los Indios usan los retoños derechos para hacer sus cerbatanas.

**Monimiaceae.**

**Limoncillo.**

*Zanthoxylum Limoncillo* Planch. & Oerst. ex Tr. & Planch. in Ann. Sc. Nat. Sér. 5: 14: 312. 1872.

Arbusto espinoso, de flores pequeñas y verduzcas, hediondo á clinche, frecuente en Ochomogo, Tres Ríos, Cartago y otros puntos de la tierra templada. Se llama tambien *zorillo*.

**Rutaceae**

**Limón de Florida.**

*Citrus medica* L. Sp. Pl. 2: 782. 1763.

Pequeño arbol, de hojas y frutas grandes; raras veces cultivado.

**Rutaceae.**

**Lirio.**

*Lindenia rivalis* Benth. Pl. Hartw. 351. 1839-57.

Nicoya. Arbustillo de hojas angostas, notable por el larguísimo tubo de sus néveas corolas. Crece en las arenas y rocas de los ríos de la tierra templada del Pacífico.

**Rubiaceae.**

**Llantén.**

*Plantago major* L. Sp. Pl. 1: 112. 1753.

Es planta aparentemente introducida, pues solo se encuentra en las poblaciones del interior del país. Se usa en infusión contra ciertas enfermedades de las mujeres: con las hojas frescas ó molidas se hacen cataplasmas emolientes. Dos otras especies de *Plantago* se han introducido en el país con semillas de pastos. Una de ellas (*Pl. lance-*

**Plantaginaceae.**

*olata*) de hojas largas, angostas, y de color oscuro, se desarrolla admirablemente en los repastos húmedos del Volcán de Turrialba y es muy apetecida por el ganado.

**Lorito.****Mimosaceae.**

*Pithecolobium filicifolium* Benth. in Hook. Lond. Journ. 3: 205. 1844.

Arbol pequeño, de copa ancha y deprimida, foliaje muy espeso, formado con hojas bicompuetas de hojuelas menudas; flores blancas en cabezuelas. En ambas vertientes, desde el nivel del mar hasta unos 1200 metros de altitud. En la región de San Ramón y Grecia, la misma especie se llama *conchudo*.

**Madera negra.****Fabaceae.**

*Gliricidia maculata* H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. 6: 393. in nota. 1818.

Desde los principios de la agricultura en las colonias españolas de América y tal vez aún anteriormente en las rudimentarias labranzas de los Indios, la madera negra ha sido considerada como el mejor protector de los cacaotales, sea por su sombra, por su acción fertilizadora ó por el temor que tienen las taltuzas de sus raíces venenosas. Se usa también como sombra en los cafetales, pero su foliaje es muy ralo y aún desaparece completamente hacia el fin del verano. En tierra caliente, pega muy bien de estacas y es empleada extensivamente para postes vivos en las cercas de alambre.

A la importancia que ha tenido en el cultivo del cacao, debe su nombre de *madre de cacao*. En los últimos años, ha ido cediendo paulatinamente el paso á otras especies de foliaje perenne, como lo son las Ingas, que además de abrigar en sus raíces, como ella misma, colonias de microbios nitrificadores, tienen la ventaja de proporcionar una sombra permanente y, por medio de sus hojas secas, un abono tan rico como abundante.

La madera negra dura mucho en el suelo, y, como el guachipelfín, es muy buscada para basas. El ganado come las hojas, que son muy nutritivas. En Santo Domingo de Osa, la misma especie se conoce con el nombre de *sangre de drago*.

**Madre de cacao—Véase Madera negra.****Madroño—Véase Salamo.****Rubiaceae.**

*Calycophyllum candidissimum* DC. Prodr. 4: 367. 1830.

Nicoya.

**Madroño de comer.****Rubiaceae.**

*Alibertia edulis* A. Rich. in Mem. Soc. Hist. Nat. Par. 5: 234, t. 21. 1830.

Valle del Diquís. Arbusto de tierra caliente, de flores blancas y frutas amarillas, comestibles, del tamaño de un limón pequeño.

**Maicillo.****Graminae.**

*Tripsacum dactyloides* L. Syst. 10: 1261. 1758-59.

Excelente forraje de corte, oriundo del Suroeste de los Estados-Unidos é introducido hace poco en el país. Como el maíz, es dióico: se siembra como la caña de azúcar y forma mazorcas grandes, que se cortan al principiar la inflorescencia. Es reconocido por nuestros agricultores como una magnífica adquisición y sólo la desidia de los interesados impide su rápido esparecimiento. Se produce bien desde el nivel del mar hasta unos 200m. de altitud.

**Maiz.****Graminae.**

*Zea Mays* L. Sp. Pl. 2: 971. 1753.

El maíz es, con el frijol, el producto agrícola de más importancia para el consumo interior, á pesar de lo cual poco progreso se ha realizado en su cultivo. Se encuentran milpas desde el nivel del mar hasta las cumbres más altas, y el grano da hasta tres cosechas en tierra caliente y una sola en tierra fría. En tierra templada y con un cultivo muy elemental, el rendimiento usual es de 45 hectolitros por hectarea (8 fanes-

gas por manzana), pero esto podría facilmente duplicarse con un laboreo esmerado de las tierras y mejor selección de la semilla.

Las variedades costarricenses de maíz criollo pertenecen en su mayor parte al grupo de los *maíces piedra de chispa* (Flint Corn), así llamados por la apariencia cornuda de la sustancia rica en nitrógeno que constituye casi todo el endospermo del grano. Se clasifican en maíces blanco y amarillo, siendo el primero preferido para la elaboración de las tortillas. En la costa del Pacífico, se encuentra á veces el *maíz blando* (Soft Corn), ó *maíz de almidón*, con el interior del grano suave y enteramente blanco. En los distritos más altos se cultiva escaseamente, bajo el nombre de *maíz de Olanchó*, el *maíz de montaña* de Guatemala, de mazorcas y granos muy grandes y muy lento en madurar. Se han introducido también algunos de los *maíces de hojuelo* (Dent Corn) del Norte, pero como esta cereal se cruza con la mayor facilidad es difícil conservar tipos puros.

**Majagua.**

**Malvaceae.**

*Hibiscus tiliaceus* L. Sp. Pl. 1: 694. 1753.

Arbusto y aún arbol de 4-5m. de altura, erociendo exclusivamente en el cordón litoral y en la márgen de los esteros de ambas costas. Las hojas son acorazonadas, y cenicientas en su cara inferior, las flores son grandes y amarillas, el fruto es una cápsula. La corteza da una fibra fina y muy resistente: la madera es blanca, suave y liviana. Las hojas se reputan como emolientes.

**Majagua.**

**Anonaceae.**

*Nylophia frutescens* Aubl.? Pl. Guí. 1775.

Arbusto del valle del Diquís, que se llama también *malagueta*.

**Majaguíta.**

**Malvaceae.**

*Pavonia dasypetala* Turcz. in Bull. Soc. Nat. Mosc. 31, 1: 189. 1858.

Hermosa planta, de tallos subleñosos y hojas acorazonadas y sedosas. La corteza da una fibra muy resistente, usada por los Indios.

**Malacahuite.**

**Rubiaceae.**

*Guetarda costaricensis* K. Schum. ex Tond. in Bull. Herb. Boiss. 2: 7, nomen. 1895.

Arbol de los llanos de Guanacaste y de Nicoya, de flores blancas muy olorosas.—Etim.: nahuatl *malaquauitl*, de *malacayo*, frondoso, ombroso, y *quauitl*, arbol; arbol frondoso ó que da sombra.

**Malagueta—Véase Majagua.**

**Malinche—Véase Clavellina.** Esta palabra se deriva del nahuatl *malichtic*, haccillo ó penachillo de zacate, de cabello, etc., alusión á la disposición de los estambres de esta flor. Malinche era también el nombre dado por los Mexicanos á Cortez, desde que tomó por compañera á la India *Malintzin* ó Marina. En fin *malinalli* era también nombre de una planta.

**Mamey.**

**Guttiferae.**

*Mammea americana* L. Sp. Pl. 1: 512. 1753.

Arbol de la tierra caliente del Pacífico, generalmente esparcido en la América tropical. En su pleno desarrollo, es de gran porte, de hojas ovaladas y lucientes, grandes flores blancas y frutas voluminosas, de carne amarilla y dulce. En Costa Rica, se encuentra como arbol frutal cultivado en la proximidad de las habitaciones, pero también hay individuos aislados en bosques muy distantes de las poblaciones. *Mamey* es vos taína ó haitiana.

**Mamón.***Lucuma sp.*

Arbol frutal oriundo de Chile, de donde fué traído á Costa Rica, según se asegura, por don Santiago Millet, padre de don Napoleón. Hay en San José algunos ejemplares de esta especie en producción, pero la fruta parece de calidad muy inferior.

**Sapotaceae.****Mamón de Cartagena.***Melicocca bijuga* L. Sp. Pl. 2: 495. 1753.

Arbol de medio tamaño, hojas compuestas, flores pequeñas, blancas verduzcas y en racimos. Las frutas, del tamaño de un jocote, son amarillas, con pericarpio agridulce; se usan para refrescos. La almendra tostada también es comestible. Este arbol, indígena en la parte setentrional de Sur-América, se ve raras veces en Costa Rica; hay varios ejemplares en Puntarenas.

**Sapindaceae.****Mandarina.***Citrus deliciosa* Ten. Sull' Arancio Mandarino. 1840.

Algunas buenas variedades de este arbusto se cultivan en los jardines de San José y alrededores.

**Rutaceae.****Mangle.***Rhizophora mangle* L. Sp. Pl. 1: 443. 1753.

Arbol muy conocido en ambas costas, en donde da lugar á la formación vegetal llamada *manglar* (*mangrove*). Es pequeño (8-12m.), crece solamente en lugares bajos inundados por la marea, y se sostiene por medio de las raíces aéreas que le dan su apariencia característica. La madera es blanca, pero se torna rojiza una vez expuesta al aire y al agua: es muy dura y se usa principalmente en la construcción de pequeñas embarcaciones.

**Rhizophoraceae.****Mangle**—Véase **Jiquilijoche**.**Manglillo.***Hecisteria sp.*

Térraba. Arbol pequeño de las lomas inferiores del valle del Diquís.

**Olaceae.****Mango.***Mangifera indica* L. Sp. Pl. 1: 200. 1753.

Segun datos proporcionados por el Exmo Señor don Joaquín B. Calvo, el mango se importó por vez primera en Costa Rica en 1796, junto con el café y la canela. Otros aseguran que hacia 1830 se sembraron en San José algunas semillas procedentes de Cuba. En Nicoya, la variedad conocida con el nombre de *mango agrio* se habría importado desde el Perú hacia 1818, mientras el *mango de piña*, ó *mango de racimo*, vino de Nicaragua en fecha no precisada. El venerable anciano don Napoleón Millet me refirió haber visto los primeros mangos, siendo aún muy niño, en casa de una anciana García, suegra del que fué el jardinero Carniol. Lo probable, pues, es que semillas de mango se trajeron al país de varias partes y en diversas épocas, á partir de los últimos años del siglo XVIII. Pero sea de ello lo que fuere, lo cierto es que este hermoso arbol, tan admirable por su fecundidad, es hoy día muy esparcido en las tierras caliente y templada, más especialmente en el Guanacaste, Nicoya, Puntarenas y la cuenca del Río Tárcoles. En la comarca de Limón, existen tal vez mayor número de variedades, importadas de Jamáica, y siendo la más conocida el famoso *Número 11*, pero son menos los ejemplares y menor también la producción, por no ser el clima húmedo tan favorable á esta especie. Hasta una fecha muy reciente, el mango no existía en los pueblos indios del Diquís y de Talamanca.

**Anacardiaceae.**

La fruta madura del mango es sana y agradable, á pesar de cierto sabor á trementina más ó menos acentuado según las variedades. En Nicoya, ha llegado á ser artículo de alimentación en tiempos de carestía. Con el se preparan jaleas y confituras deliciosas.



Desafortunadamente, el árbol se reproduce de semillas con asombrosa facilidad, naciendo allí donde se bota el huesco, con el resultado que la fruta ha degenerado muchísimo sin que nadie cuide de mejorarla con la introducción juiciosa de buenas semillas ó por medio del injerto. El mango es originario de la India, pero se halla esparcido en toda la zona intertropical.

**Manguena**—Véase **Pepino mango**.

**Manteco**—Véase **Cantarillo**.

**Mano de león.**

**Elaeocarpaceae.**

*Sloanea medusula* K. Schum. ined.

Árbol grande (15-20m.), de las selvas de la tierra caliente del Atlántico.

**Manzanilla.**

**Compositae.**

*Matricaria Chamomilla* L. Sp. Pl. 1: 891. 1753.

Específico muy usado en la medicina popular, pero raras veces cultivado en Costa Rica, aunque se da muy bien en los jardines de la región superior.

**Manzanillo de playa.**

**Euphorbiaceae.**

*Hippomane Mancinella* L. Sp. Pl. 1: 1191. 1753.

Por exageradas que sean las noticias corrientes acerca de sus propiedades tóxicas, este árbol no deja de tener sus peligros. Se dice que basta con dormir en su sombra para hincharse uno y perder la vista; pero en 1889, habiendo desembarcado á media noche y en completa oscuridad en la playa de la Bahía de Salinas, dormimos hasta la salida del sol, don Anastasio Alfaro, don Adolfo Tonduz, varios peones y yo mismo, debajo de un manzanillo, sin advertirlo sino hasta despues y sin efectos de ninguna clase. Por otra parte, viajeros que por ignorancia han usado la leña, se han visto gravemente afectados de la vista, y el contacto de cualquier parte del árbol vivo parece producir vejigas y hasta úlceras en la piel.

**Marango.**

**Moringaceae.**

*Moringa moringa* (L.) Millsp. Field Columb. Mus. Bot. Ser. 1: 490. 1902.

Árbol pequeño, de hojas compuestas, flores blancas en racimos y frutas en vainas largas, con semillas aladas. La madera es floja y la corteza gruesa. El sabor de la raíz recuerda al del rábano picante. De las semillas se extrae el "aceite de ben" usado especialmente en la industria relojera. Se dice que los renuevos y las hojas tiernas constituyen un buen forraje y las vainas tiernas proporcionan el material de una ensalada delicada. Pero en Costa Rica el marango es poco conocido y escasamente sembrado en las cercas ó como adorno. Es oriundo de la India.

**Maquenque.**

**Palmae.**

*Iriarteae* sp. pl.

La madera de esas palmeras es muy dura é incorruptible. Desempeña un papel notable en la construcción de las casas de los Indios y demás habitantes de los lugares apartados de Talamanca y otros partes de la costa del Atlántico. Las Iriarteae parecen más escasas en la vertiente del Pacífico.

**Marañón.**

**Anacardiaceae.**

*Anacardium occidentale* L. Sp. Pl. 1: 383. 1753.

Árbol ó arbusto de la tierra caliente de ambas vertientes, de hojas más ó menos redondas, enteras y lisas y flores en racimos terminales. El fruto es seco é indehiscete, pero su pedúnculo se transforma en una baía suculenta, de sabor ácido, que es comestible y de la que se hace un vino de considerable virtud para la curación de las disenterias rebeldes. El pericarpio del fruto encierra un tinte negro y corrosivo que se usa para quemar las berrugas. Del endospermo se saca un aceite suave, y los

cotiledones tostados son comestibles. Del tronco mana una goma especial que se usa como la arábigo. La madera es blanca y de poco uso.

**Maria.****Melastomataceae.**

*Miconia argentea* DC. Prodr. 3: 182. 1828.

*Miconia dolichopoda* Naud. in Ann. Sc. nat. Sér. 3, 16: 217. 1851.

En Nicoya, este nombre de *maría* se da á un arbusto de hojas plateadas en su cara inferior, el *Miconia argentea*, que es característico de las sabanas y bosques despejados de la tierra caliente del Pacífico. En el valle del Diquís, la misma especie se llama *maría colorado*, y las varillas derechas sacadas de su tronco se emplean para hacer las paredes de las casas. En las montañas del Barba, el nombre de *maría* se aplica al *Miconia dolichopoda*. El *Miconia argentea* se llama también *capilote*, en el Guanacaste.

**Mariquita.****Rosaceae.**

*Prunus sphaerocarpa* Sw. Prodr. Veg. Ind. Occ. 80. 1788.

Arbusto poco esparcido en la región montañosa.

**Mastuerzo.****Scrophulariaceae.**

*Scoparia dulcis* L. Sp. Pl. 1: 116. 1753.

Planta común al rededor de las casas. La decocción de las hojas, muy amarga, es estomáquica. La infusión de las mismas se usa para parar los flujos de sangre en las mujeres. En varias partes, se suele llamar esta planta *escobilla amarga*.

**Matamba.****Palmae.**

*Desmoncus oxyacanthos* Mart. Hist. Nat. Palm., 2, 88. 1823-1850.

Palmiera de tallos delgados y largos, eriza con agujones agudísimos, trepadora en los bosques de tierra caliente de ambas vertientes. En Nicoya, los tallos se emplean en la confección de canastos.

**Mata=Cartago.****Flacourtiaceae.**

*Xylosma Salzmanni* Eichl. in Mart. Fl. Bras. 13, 1: 448. 1871.

Puriscal. Arbusto muy espinoso, temido por lo enconoso de sus espinas y llamado *piñute* en otras partes de la meseta central.

**Matapalo.****Araliaceae.**

*Oreopanax oligocarpum* J. Donn.-Sm. in Coult. Bot. Gaz. 16: 194. 1891.

Hermosa epífita de las montañas de la Cordillera central. El mismo nombre se da con más propiedad á varias especies parásitas.

**Matapalo de uva—Véase Coralillo.****Matasano.****Rutaceae.**

*Casimiroa Sapota* Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 187. 1857.

Arbol grande que florece y fructifica durante todo el año. La fruta es de sabor agradable, pero se mira con desconfianza, por tener, según parece, propiedades soporíficas. Es de tierra templada y caliente.

**Mata=tórsalo.****Asclepiadaceae.**

*Philibertia crassifolia* Hensl. in Biol. Centr. Am. Bot. 2: 318. 1881-82.

Savegre—Las hojas de este bejuco, machacadas y aplicadas encima del punto en donde está alojada la larva de díptero conocida con el nombre de tórsalo, la mata en corto tiempo, debido sin duda á la leche acre que encierra la planta.

**Mateares.****Cactaceae.**

*Pereskia nicoyana* Weber in Bull. Mus. Hist. Nat. Paris, 8: 454. 1902.

Arbusto espinoso de tierra caliente del Pacífico. Se usa á veces para hacer setos vivos.

- Melon de olor.** **Cucurbitaceae.**  
*Cucumis Melo* L. *β culta* Kurz in Transact. Asiat. Soc. Beng. 2: 102. 1877.  
 Raras veces cultivado en los jardines de la tierra templada.
- Mercolina.** **Amaranthaceae.**  
*Amaranthus retroflexus* L. Sp. Pl. 1: 991. 1753.  
 Mala hierba, con una variedad de color de púrpura, que se cultiva á veces como planta de adorno.
- Mechoacan.** **Convolvulaceae.**  
*Ipomoea Jalapa* Coxe, in Journ. Am. Med. Sc. 5: 300. 1830.  
 Bejuco de raíz fusiforme, alcanzando á veces considerable peso: hojas cordiformes, obtusas; flores color rojo de ladrillo, en corimbos. Es uno de los purgativos más usados de la medicina popular. La raíz de *Mechoacán* pertenece á la farmacopea antigua y se exportaba de la provincia mexicana de este nombre.
- Miltomate.** **Solanaceae.**  
*Physalis pubescens* L. Sp. Pl. 1: 183. 1753.  
 Cartago—Hierba velluda, de flores pequeñas, amarillas, de frutas amarillo-rojizas envueltas en las bracteas.—Etim.: nahuatl *miltomatl*, de *milli*, tierra cultivada, y *tomatl*, tomate; tomate de campo, ó de lugares cultivados.
- Mirame=lindo.** **Malvaceae.**  
*Athava rosea* Cav. Diss. 2: 91, t. 29, f. 3. 1790.  
 Es la malva rosa de los Europeos, oriunda del Oriente y cultivada á veces como adorno en los jardines de la parte superior de la tierra templada.
- Mirasol.** **Compositae.**  
*Gymnomonia platylepis* A. Gray in Proceed. Am. Acad. 19: 5. 1883.  
 Planta subleñosa de la tierra templada, con grandes flores amarillas.
- Mochigüiste.** **Mimosaceae.**  
*Pithecolobium dulce* Benth. in Hook. Lond. Journ. 3: 199. 1844.  
 Nicoya. Arbusto, ó aún arbol de medio tamaño, de tronco y ramas espinosos y torcidos, hojas compuestas de tres á cinco hojuelas, y flores en cabezuelas amarillentas. Propio de la tierra caliente.—Etim.: nahuatl: tal vez *michinuiztli*, de *michin*, pez, y *uiztli*, espina.
- Mocó** **Dilleniaceae.**  
*Saurauia costaricensis* J. Donn.-Sm. in Coult. Bot. Gaz. 23: 236.  
*Saurauia Pittieri* Donn.-Sm. l. c. p. 237.  
 Arbustos de tierra templada, de hojas ásperas, elípticas dentadas y de flores blancas en racimos.
- Molenillo**—Véase **Guácimo molenillo.**
- Molenillo.** **Bombacaceae.**  
*Quararibea turbinata* Poir. Encycl. Suppl. 4: 636. 1816.  
 En los pies jóvenes de este arbol, las ramas se desarrollan como las del cacaotero, ésto es, en verticillos de á cinco, regularmente espaciados. Se aprovecha esta disposición para hacer con tallos delgados *molinillos*, ó bastidores para chocolate. El *Quararibea* crece principalmente en la tierra templada. Alcanza gran tamaño pero su madera es ordinaria y poco duradera. En Sta Clara, lo llaman también *garrocho*.
- Monca blanco**—Véase **Hoja de la estrella.**
- Monca negro**—Véase **Zopilote.**
- Mora**—Véase **Palo de mora.**

**Mora**—Véase **Zarzamora**.

**Mosqueta trepadora.**

**Saxifragaceae.**

*Philadelphus trichopetalus* Koern. in Regel. Gartenfl. 73. 1867.

Cartago. Arbustillo indígena, muy á menudo cultivado en los jardines por sus flores hermosas y perfumadas.

**Mostrenco.**

**Rubiaceae.**

*Basanacantha* sp.

Arbusto espinoso de los bosques de Nicoya. Se llama tambien *crucillo*, por alusión á la forma de las flores, ó á la disposición de las ramitas.

**Mozote.**

**Compositae.**

*Bidens pilosa* L. Sp. Pl. 1: 832. 1753.

Mala hierba, muy conocida por sus semillas que son provistas de dos garritas por medio de las cuales se pegan fuertemente de los vestidos.—Etim.: nahuatl *mozotloa*, asirse de alguien con fuerza, ó *moconeuani*, erizado.

**Mozote de caballo.**

**Tiliaceae.**

*Triumfetta Josefina* Polak. in Linnaea 12: 552. 1877.

*Triumfetta Lappula* L. Sp. Pl. 1: 444. 1753.

A estas dos especies corresponde el *mozote* descrito por Oviedo (Hist. gen. y nat. 1, 1, 11). Son tan parecidas en su apariencia que las confunde el vulgo, tanto más cuanto que sus propiedades son idénticas. Son plantas leñosas y perennes, que alcanzan hasta 1,50m. de altura; las hojas velludas son ovaladas y angulosas, las flores amarillas, en espigas alargadas: el fruto es una cápsula eriza que se pega de los vestidos al menor contacto.

Las hojas y la corteza contienen un mucílago azucarado, ligeramente astringente, que se usa en infusión, en los resfríos: la corteza proporciona tambien una fibra fina y resistente. Ambas plantas tienen empleo en la purificación de las mieles, en la elaboración del azúcar del país.

**Muñeco.**

**Boraginaceae.**

*Cornutia cymosa* Donn.-Sm. in Coult. Bot. Gaz. 40: 10. 1905.

Arbol notable de la tierra templada. Sus flores, reunidas en corimbos, son blancas, sus frutos rojos. La madera es dura y excelente para trabajos de ebanistería.

**Murta**—Véase **Cacique**.

**Murta.**

**Myrtaceae.**

*Calyptanthes costaricensis* Berg. in Linnaea 27: 20. 1857.

Arbol pequeño, de madera muy dura, de la tierra templada del Pacífico.

**Nacazcol.**

**Caesalpinaceae.**

*Caesalpinia* sp.

Arbusto ó aún arbol pequeño de Guanacaste y Nicoya, con vainicas parecidas á las del guanacaste. Se usa como tinte en las curtiembres y es tal vez el verdadero *diridivi* (*Caesalpinia Coriaria*), aunque no he visto todavía ninguna muestra auténtica de esta planta procedente de Costa Rica.—Etim.: nahuatl *nacazcol*, de *nacaztli*, oreja, y *coloa*, encorvarse, alusión á la forma del fruto.

**Naguapate.**

**Fabaceae.**

*Diphysa humilis* Oerst. ex Benth. & Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 13: 1853.

Guanacaste (Oersted 1848). Esta especie no se ha vuelto á encontrar.

**Nambiro**—Véase **Calabaza**.

**Nance.****Malpighiaceae.**

*Byrsonima crassifolia* H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. 5: 149. 1818.

Arbusto ó arbol pequeño, deprimido y formando en ciertos puntos de las tierras caliente y templada, pero especialmente en la primera y del lado del Pacífico, grupos característicos llamados *nancitales*. Las rojas son gruesas, ovaladas, enteras y lisas; las flores amarillas forman cortas espigas; las frutas son bayas pequeñas y amarillas y desprenden un olor especial, más bien feo, que dió lugar, según Gagini, á que los Españoles llamasen el arbol *merdicera*. Estas frutas se usan para hacer una especie de chicha. De la infusión de la corteza se dice que es buena para curar los resfríos del pecho.

La palabra *nance* no es indígena, pues se usa en toda la América Central, y tampoco parece derivarse del nahuatl: tal vez sea chiapaneca.

**Nance.****Clethraceae.**

*Clethra lanata* Mart. & Gal. in Bull. Acad. Brux. 9: 538. 1842.

Arbusto ó arbol pequeño de las selvas despejadas de la vertiente del Pacífico.

**Nance colorado.****Malpighiaceae.**

*Banisteria cornifolia* Spreng. Syst. 2: 388. 1825.

Monte del Aguacate (Oersted 1848)

**Nancite.****Malpighiaceae.**

*Byrsonima oaxacana* A. Juss. in Arch. Mus. Paris, 3: 283. 1843.

Guanacaste (Oersted 1848). Esta especie no se ha vuelto á encontrar.

**Naranja.****Rutaceae.**

*Citrus Aurantium* L. Sp. 1: 783. 1753.

El naranja, oriundo de Asia é importado á Costa Rica desde España, se da en todo el país desde el nivel del mar hasta una altura de cerca de 1500m., pero produce mejor fruta en los distritos montañosos con dos estaciones bien caracterizadas.

Se conocen dos variedades antiguamente naturalizadas, el *naranja dulce*, que se encuentra generalmente en los jardines y en la proximidad de las casas de campo, y el *naranja agrio*, de frutas amargas y que se considera por nuestros campesinos como forma silvestre del primero. De éste tenemos variedades exquisitas y notables por su tamaño. Esfuerzos esporádicos se han hecho para organizar la exportación de esta fruta y extender su cultivo, pero sin resultados bien positivos por carencia de la indispensable perseverancia. En los años de 1898 á 1902, el que ésto escribe introdujo al país varios millares de árboles de las mejores variedades de los Estados Unidos, especialmente del *Seedless Washington Navel*, é hizo muchos esfuerzos para propagarlas por medio del injerto, pero la generalidad de los agricultores de Costa Rica prefieren el método más facil, aunque menos seguro en cuanto á la conservación de las buenas variedades, de reproducir el arbol por medio de semillas.

En el año de 1905, se exportaron como 23,000 kilogramos de naranjas, y como varias pequeñas plantaciones recientemente establecidas deben ya empezar á producir, es de esperarse un ligero incremento en este negocio.

**Nauapate.****Caesalpiniaceae.**

*Cassia hispidula* Vahl, Eclog. Am. 3: 10. 1807.

Plantita rastrera de la tierra caliente del Pacífico, afamada como específica en la curación de varias enfermedades.—Etim.: nahuatl *nauapalli*, de *naualli*, brujo y *palli*, medicina: medicina ó remedio de brujo. Puede ser tambien un contracción de *nauapalli*, compuesto de *nauawatl*, bubas ó mal venereo, y *palli*; significaría entonces remedio para el mal venereo.

**Navajuela.****Cyperaceae.***Scleria bractcata* Cav. Ic. V, 34, t. 457. 1799.*Scleria reflexa* H. B. K. Nov. Gen. et Sp. 1: 232. 1815.

Carizos trepadores de tallos cortantes, que crecen en las breñas de suelo estéril de la tierra caliente. La primera especie abunda especialmente del lado del Pacífico, la segunda parece ser más común en la vertiente atlántica.

**Nispero.****Sapotaceae.***Sideroxylon* sp.

Santa María de Dota. Arbol de madera muy dura, de los bosques de la tierra templada del Pacífico.

**Nispero.****Sapotaceae.***Sapota Zapotilla* Coville in Safford, Us. Pl. of Guam, 369. 1905. Pl. XXIII.

Arbol de tamaño variable, de tierra caliente y generalmente cultivado. Las hojas son verde oscuro en la cara superior, rojizas y escamosas en la inferior. La fruta, del tamaño de un limón pequeño, es de corteza morena y áspera, con una carne de sabor muy dulce envolviendo las cinco semillas. *Nispero* es el nombre de un arbol frutal europeo, aplicado por analogía á una especie tropical. En otras partes de América central, la misma especie se conoce con el nombre de *chico-zapote*.

**Nispero del Japón.****Rosaceae.***Eriobotrya japonica* Lindl. in Trans. Linn. Soc. 13: 102. 1822.

Oriundo del Japón. Arbusto ó arbol pequeño, de hojas elípticas-lanceoladas y dentadas; flores en racimos alargados; frutas ovaladas, pequeñas, amarillas y de un sabor ácido muy agradable.

**Ñame común ó ñame blanco.****Dioscoreaceae.***Dioscorea alata* L. Sp. Pl. 2: 1033. 1753.

Si se ha de juzgar por la poca variedad de las formas cultivadas, la introducción en Costa Rica de estos útiles tubérculos no parece muy antigua. El *ñame blanco* es la especie más esparcida y se cultiva desde las costas hasta una altura de 1200m., poco más ó menos.

**Ñame negro.****Dioscoreaceae.***Dioscorea sativa* L. Sp. Pl. 2: 1033. 1753.

Esta especie parece haber sido importada por los negros en la costa del Atlántico y se ve poco en otras partes.

**Ñame de la India.****Dioscoreaceae.***Dioscorea triphylla* Schimp. ex Kunth. Enum. Pl. 5: 436. 1850.

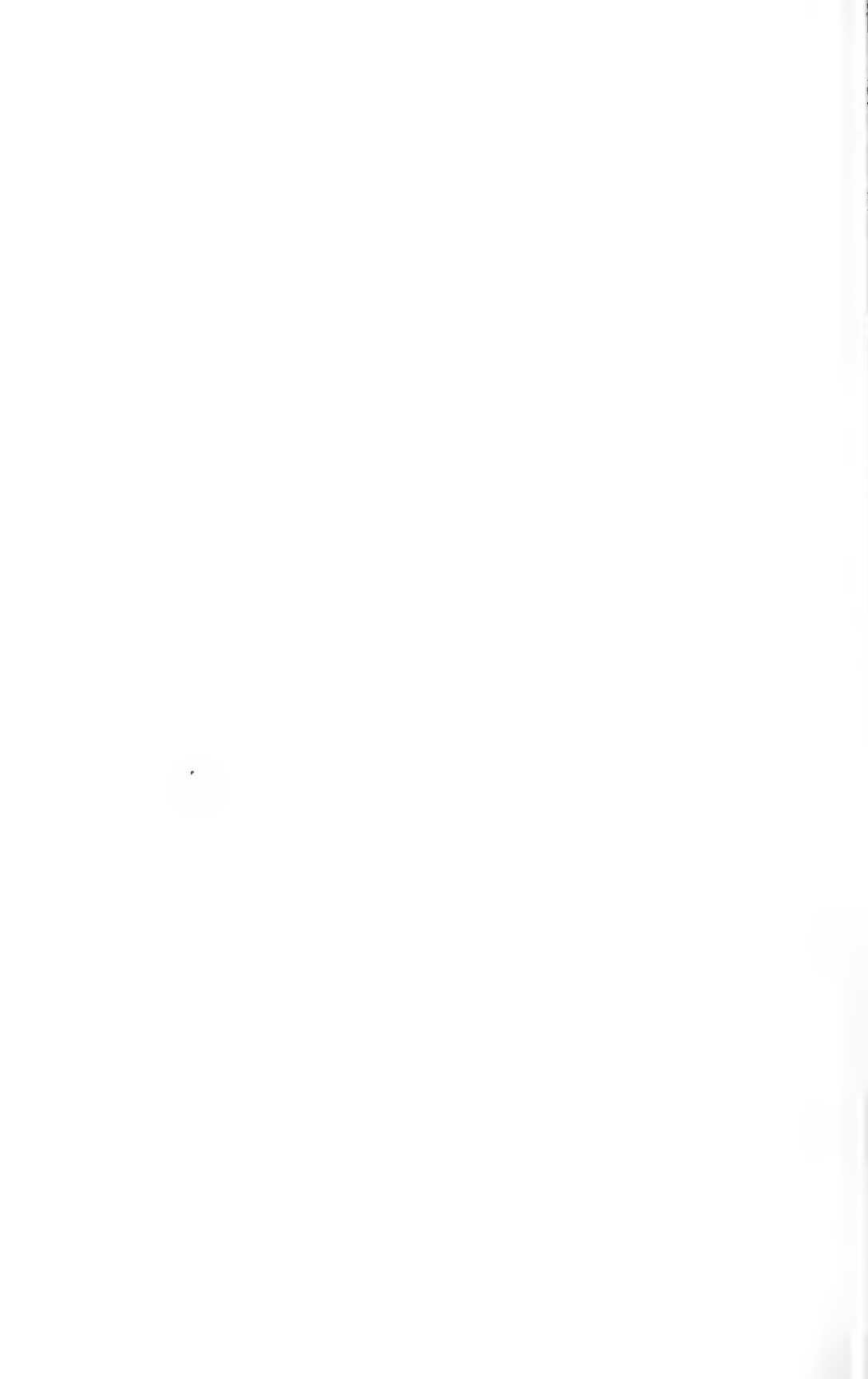
Esta variedad de tubérculos pequeños, pero muy prolífica; fue introducida al país por el que ésto escribe, hacia 1900. Es una de las mejores entre las dioscóreas y merecería conservarse en el número de nuestras plantas cultivadas; pero con todo la papa común y la yuca tienen adquirida la preferencia entre los costarricenses.

**Ñorbo.****Passifloraceae.***Passiflora foetida* L. Sp. Pl. 1: 959. 1753.

Esta pequeña pasionaria, de flores verduzcas con vetitas moradas, cubierta en todas sus partes con pelos glandulosos que segrega un líquido pegajoso y hediondo, se encuentra en los cultivos y cerca de las casas, sobre todo en la tierra caliente. Los Indios le atribuyen ciertas virtudes medicinales y entre los blancos se usa en ciertas enfermedades de las mujeres. El nombre *ñorbo*, recogido en Térraba, parece pertenecer al idioma de este pueblo, pero tambien se encuentra en el diccionario de Alcedo, aplicado á otra especie del mismo género. En la meseta central se conoce con el nombre de *Bombillo*.



SAPOTA ZAPOTILLA.





**Ñorbito.**

**Passifloraceae.**

*Passiflora lunata* Willd. Sp. Pl. 3: 612. 1799.

Las indias de Térraba preparaban antiguamente un afrodisíaco echando en la infusión hirviendo de esta planta diez á veinte gorgojos de los que comen el maíz, una pata de grillo y el tallo machacado de la cañagra. Se llama tambien *sandia simarrona*.

**Ojoche.**

**Moraceae.**

*Helicostylis Ojoche* K. Schum. in sched.

Grande y hermoso arbol de la tierra caliente, especialmente del Paécifico: alcanza hasta 30 y 40m. de altura, con una corona generalmente alargada. Hojas elípticas-lanceoladas; flores unisexuadas, las masculinas formando glomérulos cáducos que cubren el suelo en asombroso número; frutas abundantes, esféricas, con cotyledones carnosos. Indios y ladinos comen las flores masculinas, cocidas en tortas con harina, y el ganado se alimenta tanto de las flores como de los frutos y hojas secas, de modo que este arbol no deja de desempeñar un cierto papel económico, especialmente en la costa del Paécifico, durante la estación seca.—Etim.: nahuatl *oxochitl*, de *o*, *otli*, camino, y *xochitl*, flor: flor del camino, alusión sin duda á que las flores son abundantes al extremo de cubrir los caminos.

**Ojo de buey.**

**Fabaceae.**

*Mucuna Mutisiana* DC. Prodr. 2: 406. 1825.

Bejuco trepador, común en los bosques y matorrales de la tierra templada. Las flores y vainicas cuelgan de un largo pedúnculo y las semillas en forma de discos gruesos de cerca de 2cm. de diámetro, se usan en infusión en la curación de las almorranas.

**Olla de mono—Véase Cocobola.**

**Orozúz.**

**Verbenaceae.**

*Lippia dulcis* Trevir. in Nov. Act. Nat. Cur. 13: 187. 1826.

La infusión y el extracto de esta planta son remedios favoritos contra las afecciones del pecho, tales como tos, catarro, etc.

**Ortiga.**

**Urticaceae.**

*Urtica caracasana* Griseb. var. *tomentosa* Weddell. in DC. Prodr. 16: 90. 1869.

Aunque el nombre de ortiga se aplica en general á todas las especies urticantes (*Urtica*, *Loasa*, *Cleome*, etc.), tiene especial uso en Dota y en los valles de Cartago para designar una Urticácea arborea de tierra fria que, según creo, no tiene derecho al nombre científico que dejo apuntado y que se emplea mucho en los referidos districos como *madera de pega*, para formar setos vivos.

**Ortiga.**

**Hydrophyllaceae.**

*Wigandia urens* H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. 3: 127. 1818.

Planta muy desarrollada, subleñosa, de hojas grandes, velludas, ásperas, y flores azules en vistosos panojos. Crece en los lugares áridos y la infusión de las hojas se usa contra los reumatismos.

**Ortiguilla.**

**Euphorbiaceae.**

*Dalechampia scandens* L. Syst. 13: 720. 1786.

Nicoya. Las hojas se usan para curar los dolores de muelas, frotándolas por la superficie exterior de las mejillas; como son urticantes, producen allí una fuerte irritación, que atenúa la de las partes interiores.

**Pacaya.**

**Palmae.**

*Chamaedorea bifurcata* Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 13. 1858.

El mismo nombre se da á esta y otras camedoreas cuyas partes más tiernas, yema ó

cogollo folial, y la inflorescencia en su primer desarrollo, se usan como legumbres ó verduras. Son estomáquicas y su sabor es ligeramente amargo.

**Pacaya de ratón.**

**Palmae.**

*Euterpe longepetiolata* Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 31. 1858.  
Turrialba (Oersted 1849).

**Paiputo—Nicoya—Véase Peiputo.**

**Palanco.**

**Anonaceae.**

*Porcelia nicaraguensis* Benth. & Hook. Gen. Pl. 1: 956. 1862-67. Pl. XXIV.  
Arbol pequeño de la tierra caliente del Pacífico (0-900m.), parecido por su porte y sus hojas á los anonos, pero de flores grandes, con sépalos de color rojo vinoso oscuro, creciendo tanto en el tronco como en las ramas y que desprenden un olor repugnante. La corteza contiene una fibra bastante fuerte, pero la madera, blanca y suave, tiene pocos usos.

**Palma de coco—Véase Cocotero.**

**Palma de coyól—Véase Coyól.**

**Palma de escoba—Véase Guagra.**

**Palma de sombreros.**

**Palmae.**

*Inodes* sp.

Palmera frecuentemente cultivada, ó semi-cultivada, cerca de las casas de los naturales en la costa del Pacífico. No se conoce silvestre en Costa Rica. Las hojas se usan como las de la *chidra* (*Carludorica*) para confeccionar los sombreros de clase ordinaria usados por los campesinos de la misma costa.

**Palma hilera.**

**Palmae.**

*Euterpe* sp.?

*Iriartea* sp.?

Nombre que se aplica probablemente á varios de nuestras palmeras arbóreas, las que están aún poco conocidas botánicamente.

**Palma real.**

**Palmae.**

*Orcodoxa regia* H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. 1: 305. 1818.

Palmera de la isla de Trinidad y de la costa setentrional de la América del Sur, notable por su hermosura y caracterizada por su tallo barrigón. Está cultivada como adorno en los jardines de ambas costas y algunas veces tambien en el interior.

**Palma real.**

**Palmae.**

*Attalea gomphococca* Mart. Hist. nat. Palm. 2: 301. 1833-50.

Pl. XXV.

Hermosa palmera de los bosques despejados y de las sabanas de la tierra caliente del Pacífico. Las hojas se usan en la construcción de las casas de los Indios.

**Palmera coligallo—Véase Coligallo.**

**Palmiche—Véase Coquito.**

**Palmito dulce.**

**Palmae.**

*Euterpe* sp.

Palmera arborea de la tierra templada. El cogollo blanco y tierno, de sabor amargo, es la verdura preferida de los costarricenses durante la Cuaresma y la Semana Santa.

**Palo camarón—Véase Zorillo real.**

**Palo chanco.**

**Vochysiaceae.**

*Vochysia guatemalensis* J. Donn. Sm. in Coult. Bot. Gaz. 12: 131. 1887.

Arbol de la tierra caliente del Atlántico (100-900m.), de tronco esbelto y elevado, corteza blanca y lisa, hojas elípticas-lanceoladas, flores de color amarillo vivo y en



*PORCELLA NIARAGENSIS.*

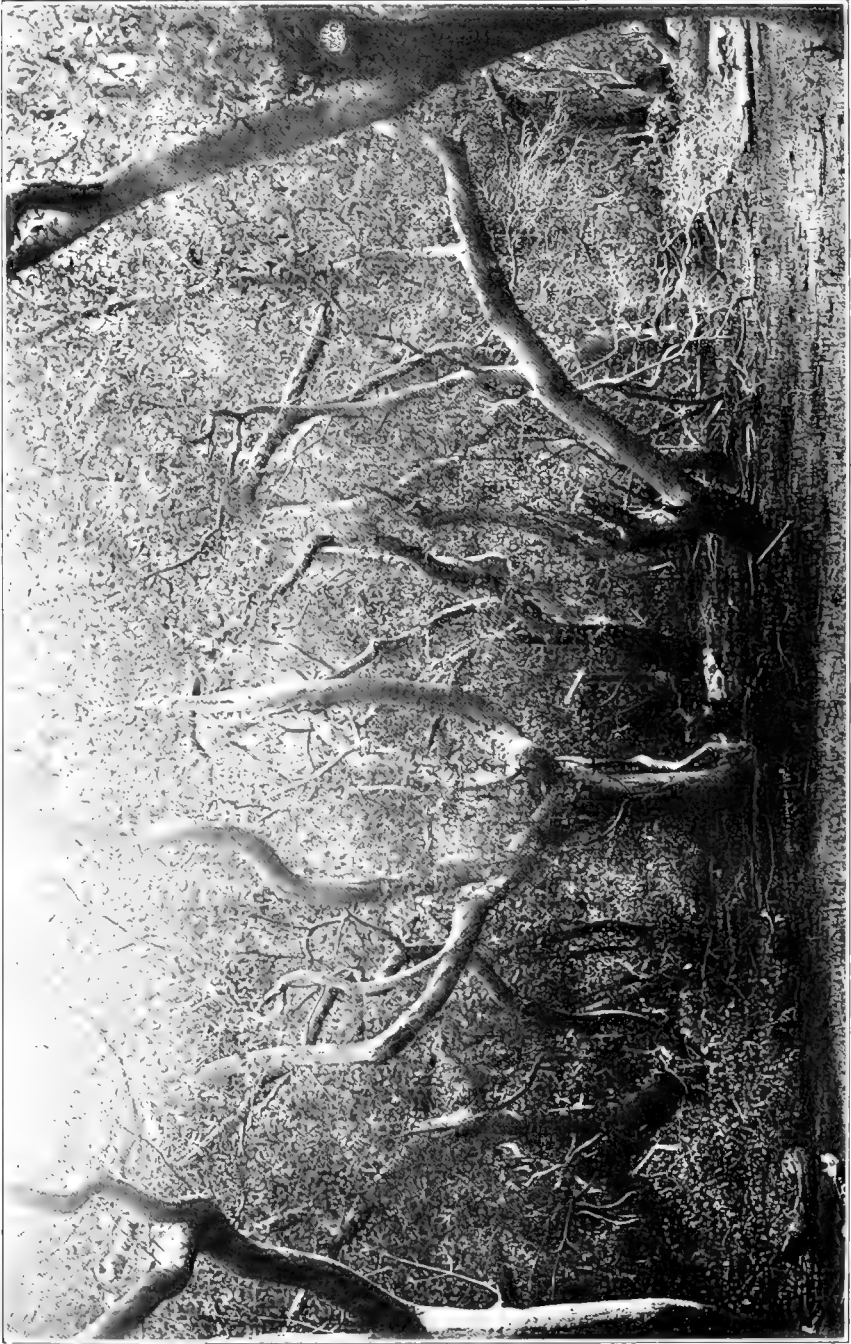




*ATTALEA GOMPHOCOCCA.*







POSO DE CUCUMBRAS EN LA ZONA TIERRA DE SANTIAGO



racimos cortos y densos. La madera es blanca, floja y quebradiza, lo que le ha valido el nombre.

**Palo cuadrado.**

**Rubiaceae.**

*Macrocnemum grandiflorum* Wedd. in Ann. Sc. Nat. Sér. 4, 1: 76. 1854.

Boruca. Arbol pequeño de la tierra caliente del Pacifico. Se ramifica desde el suelo en varios troncos de 12-15m. de altura, delgados y derechos. Las ramas más delgadas son cuadradas: las flores abundantes y rosadas. La madera es muy fuerte y se usa en las construcciones de los Indios.

**Palo de agua.**

**Acanthaceae.**

*Bravaisia floribunda* DC. Prodr. 9: 240. 1845.

Arbusto de flores vistosas, de la tierra caliente del Pacifico.

**Palo de burio—Véase Burio.**

**Palo de mayo.**

**Guttiferae.**

*Vismia tomentosa* Ruiz & Pav. Syst. Veg. 183. 1798.

Térraba.

**Palo de miel—Véase Coralillo.**

**Palo de mora.**

**Moraceae.**

*Chlorophora tinctoria* Gaud. in Freycin. Voy. Bot. 508. (in nota). 1826.

Este arbol de tinte de la tierra caliente del Pacifico ha llegado á tener en otros tiempos una cierta importancia como artículo de exportación, pero en los últimos años ha desaparecido de las estadísticas comerciales.

**Palo María.**

**Flacourtiaceae.**

*Casearia parvifolia* Willd. Sp. Pl. 2: 628. 1799.

Nicoya. Arbusto de flores verduzeas, común en la zona inferior de ambas vertientes.

**Palo de sal.**

**Verbenaceae.**

*Avicennia nitida* Jacq. Enum. Pl. Carib. 25. 1762.

Pl. XXVI.

Una de las especies características de los manglares de la costa del Pacifico. Es un arbol que alcanza hasta 12m. de altura en los terrenos más enjutos; sus hojas son cenicientas, algo parecidas á las del olivo; las flores verduzeas son insignificantes. La madera es muy duradera cuando se halla enterrada en el suelo húmedo, y por eso se usa para basas, pero no resiste la intemperie. Se llama tambien *Culumate*.

**Palo de sal.**

**Moraceae.**

*Ficus Bonplandiana* Miq. in Ann. Mus. Bot. Lugd. Bat. 3: 233. 1867.

Especie de *chilamate*, común en las vegas de los arroyos en los alrededores de Nicoya.

**Palo de San Juan.**

**Berberidaceae.**

*Berberis Hemsleyi* J. Donn. Sm. ex Pitt. in An. Inst. Fis.-geogr. Costa Rica 8: 17. 1896.

Arbusto de flores amarillas, encontrado hasta la fecha solamente en la zona superior del Irazú.

**Papa.**

**Solanaceae.**

*Solanum tuberosum* L. Sp. Pl. 1: 185. 1753.

Las papas se cultivan, ó pueden cultivarse en Costa Rica desde una altura de 1200m., poco mas ó menos, hasta las cumbres más altas. Las que se producen en las tierras arenosas y enjutas de la zona superior del Irazú son de calidad inmejorable. Desgraciadamente las cosechas están á menudo expuestas á los daños que causa un

hongo parasfítico especial al país (*Uredo Pittieri* P. Hennings), cuyo desarrollo no está conocido aún en todas sus fases; sus estragos, ruinosos para los agricultores, se han combatido con variados resultados introduciendo semillas extranjeras. Aunque la papa es de origen americano y se cultivaba desde Chile hasta la Florida en tiempo del descubrimiento, no parece haber sido conocida por los naturales de Costa Rica. Carecemos de datos acerca de la fecha de su primera importación al país. La palabra *papa* es de origen quichua.

**Papa caribe.**

**Dioscoreaceae.**

*Dioscorea bulbifera* L. Sp. Pl. 1: 1033. 1753.

Esta dioscórea es tal vez indígena en la costa del Pacífico, aunque la gente de Nicoya afirma que es de introducción reciente entre ellos. Tiene la particularidad de producir en las axilas de las hojas enormes bulbilas ó tubérculos aereos, que son comestibles así como lo es la raíz, siempre que se observen ciertas precauciones al cocinarlas. No la he encontrado en el estado silvestre, y se cultiva solamente en Nicoya, en donde parece ser artículo corriente de alimentación. Se llama también *papa del aire* y *papa voladora*.

**Papa del aire**—Véase **Papa caribe**.

**Papa miel.**

**Combretaceae.**

*Combretum farinosum* H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. 6: 110. 1818.

Bejuco trepador, notable por sus flores de color amarillo rojizo, y común en la tierra caliente de Nicoya y Guanacaste.

**Papa voladora**—Véase **Papa caribe**.

**Papaturra.**

**Solanaceae.**

*Solanandra grandiflora* Sw. in Vet. Akad. Handl. Stock. 8: 300, t. 11. 1787.

Bejuco muy desarrollado, de hojas compuestas, flores grandes en forma de trompas color de fuego, y frutas grandes, redondas, pesando según Wercklé, de 500 á 1000 gramos y de sabor dulce y apetecible. Crece en la parte superior de la tierra templada (1800-2500m.) y presenta variaciones que hacen plausible la sugestión del citado autor de que haya sido cultivada por los Indios. El nombre parece indígena.

**Papaturro.**

**Polygonaceae.**

*Coccoloba urifera* L. Syst. 10, 1007. 1758-59.

Arbol pequeño que crece en las peñas de ambas costas, en la propia márgen del mar. El tronco es torcido, dividido desde muy abajo; las hojas son redondas, lisas y gruesas; las frutas, del tamaño de las uvas ordinarias y de color morado oscuro, son muy sabrosas y merecen ser más conocidas. El arbol es *de pega*; su madera es dura y propia para trabajos de ebanistería.

**Papaturro agrio.**

**Malastomataceae.**

*Bellucia costaricensis* Cogn. Ex Dur. & Pitt. in Bull. Soc. Bot. Belg. 30: 264. 1892.

Arbusto de flores grandes y frutas amarillas del tamaño de una grosella, de sabor agridulce muy fuerte. Se conoce del valle del Diquís solamente y el nombre, señalado por Wercklé, no parece muy apropiado.

**Papaturro blanco.**

**Polygonaceae.**

*Coccoloba caracasana* Meissn. in DC. Prodr. 14: 157. 1856-57.

Alajuela, Nicoya—Arbol pequeño, semejante al *Coccoloba urifera*, pero de frutas pequeñas é inferiores en calidad.

**Papaya.**

**Caricaceae.**

*Carica papaya* L. Sp. Pl. 2: 1036. 1753.

En la tierra caliente del Pacífico, el palo de papaya señala casi todas las casas, y la fruta se da exquisita y de enormes dimensiones. Crece también en la costa del

Atlántico y en la parte inferior de la tierra templada, ésto es, hasta unos 1200m. de altura: en Cartago, se cría raquítea y las frutas no son tan sabrosas. También esta planta se reproduce espontáneamente en los claros de los bosques y se cree que es indígena en Centro-América; pero las frutas de las matas silvestres son pequeñas, redondas y poco apetecibles.

La papaya es planta dióica, es decir, hay piés machos que sólo dan flores de estambres, pequeñas y en racimos, y piés hembras, con flores de pistilos grandes y aisladas. La leche que mana de todas las partes de la planta contiene un principio que posee en grado mayor todas las propiedades de la pepsina, y que entra en ciertas preparaciones usadas para aliviar la dispepsia y otras debilidades de las vías digestivas.

**Papaya de mico.**

**Caricaceae.**

*Carica peltata* Hook. & Arn. Bot. Beech. Voy. 425, t. 98. 1841.

Esta especie, parecida á la anterior, pero de reducidas dimensiones, se encuentra con frecuencia en los desmontes de la costa atlántica. En Terraba, la misma especie se llama *tapa-culo*.

**Papaya de monte.**

**Caricaceae.**

*Carica dolichaula* J. Donn. Sm. in Coult. Bot. Gaz. 23: 247. 1897.

Arbol de 6-8m. de altura, de ramificación regular y copa piramidal. Hojas digitadas, de 3-5 hojuelas; frutos ovoídeos del tamaño de un limón grande. Esta especie crece en la tierra caliente del Atlántico; en algunas partes se llama también *papayillo*.

**Papayillo—Véase Papaya de monte.**

**Papelillo.**

**Compositae.**

*Senecio Oerstedianus* Benth. ex Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 109. 1852.

Compuesta herbácea, con hojas grandes, blancas en la cara inferior, y flores amarillas, muy conspicua en los claros de la zona superior del Irazú.

**Papelillo macho.**

**Compositae.**

*Hieracium Lagopus* D. Don, in Transact. Linn. Soc. 16: 176. 1830.

Planta insignificante de la zona superior del Irazú.

**Pará—Véase Zacate de Pará.**

**Paraiso.**

**Meliaceae.**

*Melia Azedarach* L. Sp. Pl. 1: 384. 1753.

Arbusto oriundo probablemente del Asia central, y generalmente cultivado en nuestros jardines por sus flores, que recuerdan al lilá. Se usa también, aunque raras veces, como sombra en los cafetales. Todas las partes de este árbol se reputan como venenosas, y aunque pertenece á la familia de nuestros cedros, su madera es floja y no sirve siquiera para leña. Crece muy ligero, pero es de poca duración.

**Parra—Véase Agrá.**

**Parra rosa.**

**Mimosaceae.**

*Entada polystachya* DC. Mém. Lég. 421. 1825.

Nicoya. Bejuco de la tierra caliente del Pacífico.

**Pasionaria—Véase Granadilla.**

**Paste.**

**Cucurbitaceae.**

*Luffa cylindrica* M. Roem. Syn. Pepon. 63. 1846.

La carne de esta Cucurbitácea esta entretejida con una masa fibrosa muy resistente que, una vez lavada, forma una especie de esponja usada para fregar la vajilla, y el cuerpo en el baño. Las mismas frutas son comestibles cuando tiernas, pero su uso es

poco corriente en Costa Rica. Varios autores hacen derivar la palabra *paste* del nahuatl *pactli* ó *pachtli*, pero esta etimología me parece dudosa.

**Pastora.****Euphorbiaceae.**

*Euphorbia pulcherrima* Willd. ex Klotzsch in Otto & Dietr. All. Gartenz. 2: 27. 1834.

El area de esta planta parece limitada en Costa Rica á la zona habitada del país, entre Puerto Limón y el Guanacaste. Se vé casi exclusivamente en la proximidad de las casas y es una de esas plantas que parecen acompañar al hombre en sus migraciones. Aunque se cree indígena de Centro-América, nunca la he visto en condiciones que permiten creerla realmente silvestre. Las flores llaman la atención por sus colores chillantes, rojo y amarillo, y la leche que mana de toda la planta se usa á veces para cauterisar los piquetes de insectos ponzoñosos.

**Pataste**—Véase **Cacao pataste**.

**Patito.****Scrophulariaceae.**

*Calceolaria trilobata* Hemsl. Biol. centr. amer. Bot. 2: 439.

Plantita suculenta de los lugares húmedos de la parte superior de la tierra templada. Flores amarillas.

**Pavilla.****Araliaceae.**

*Didymopanax Morotoni* Dene et Planch. in Rev. Hort. 109. 1854.

Arbusto característico de las sabanas de Buenos Aires, en los valles del Diquís. Su tronco esbelto, de 4-5m. de altura, remata en un penacho de hojas compuestas que dan á esta especie la apariencia de una palmera.

**Pavilla.****Verbenaceae.**

*Cornutia grandifolia* Schau. in DC. Prodr. 2: 682. 1847.

Cartago. Arbusto de hojas gruesas y grandes y flores en racimos, con corolas cálducas, de color morado oscuro. Es común en las faldas de las lomas, en las tierras caliente y templada.

**Pavoncillo.****Solanaceae.**

*Cestrum aurantiacum* Lindl. Bot. Reg. Misc. 71. 1844.

Arbusto de flores anaranjadas, de la tierra templada.

**Pega=pega.****Fabaceae.**

*Desmodium uncinatum* DC. Prodr. 2: 331. 1825.

Forraje excelente que crece naturalmente en los charrales. Sus semillas se pegan del hocico de los animales, de donde el nombre.

**Peine de mico.****Tiliaceae.**

*Apeiba Tibourbou* Aubl. Pl. Gui. 528, t. 213. 1775.

*Apeiba aspera* Aubl. Pl. Gui. 545, t. 216. 1775.

Pl. XXVII &amp; XXVIII.

Arboles de la tierra caliente, caracterizados por sus frutos discoideos y erizos, de 6-8cm. de diámetro. El primero, de corona generalmente deprimida, se encuentra solamente en la costa del Pacífico, mientras el *Apeiba aspera*, generalmente más esbelto, es propio de las llanuras y lomas del lado del Atlántico. Véase *Burio*.

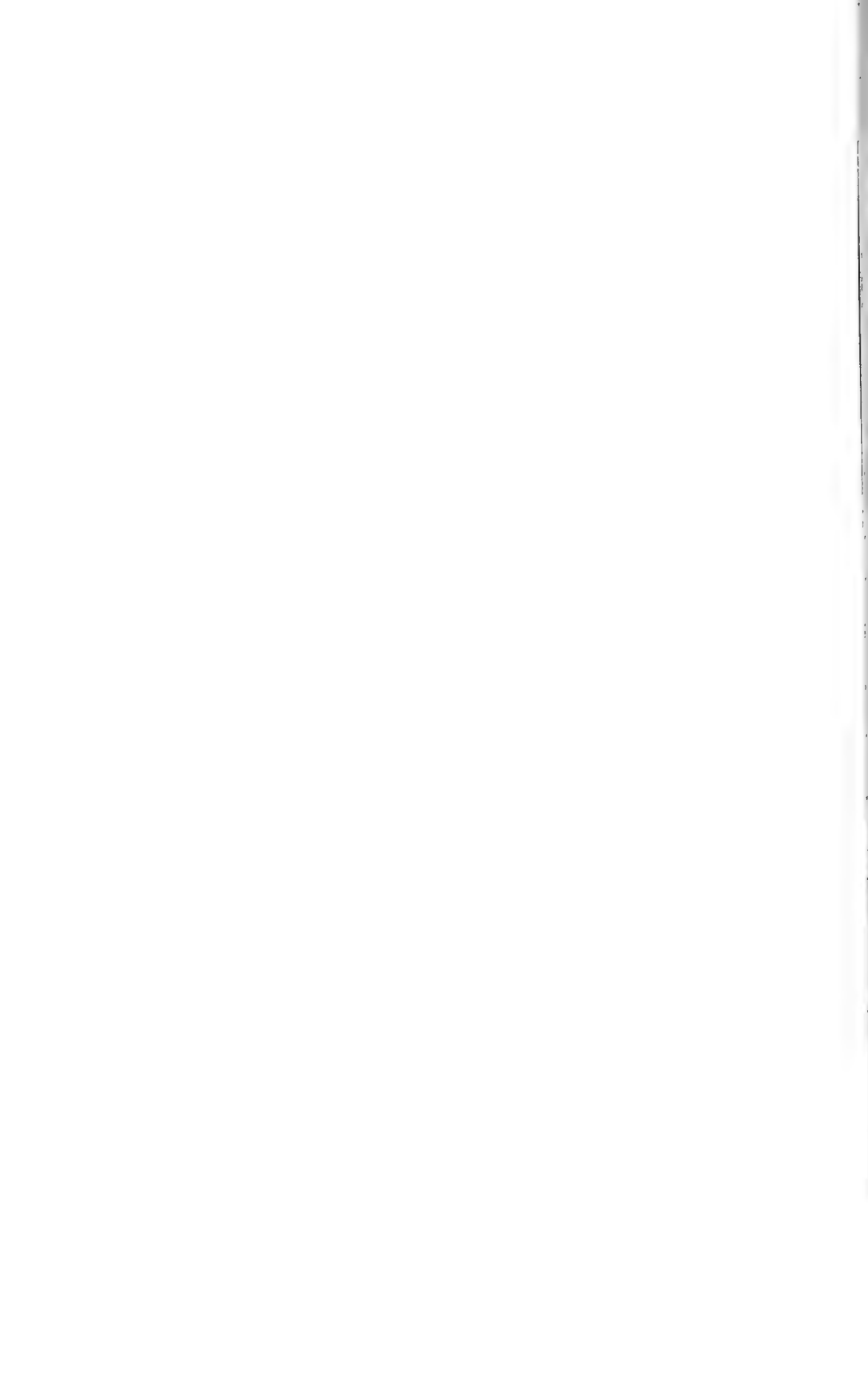
**Peine de mico.****Bignoniaceae.**

*Pithecoctenium echinatum* K. Schum. in Engl. & Pr. Natür. Pflanzenfam. 4, 3b: 218. 1894.

Bejuco trepador de la tierra caliente del Pacífico, cuyas frutas en forma de vainicas ensanchadas están cubiertas de protuberancias ásperas, que han sugerido el nombre.

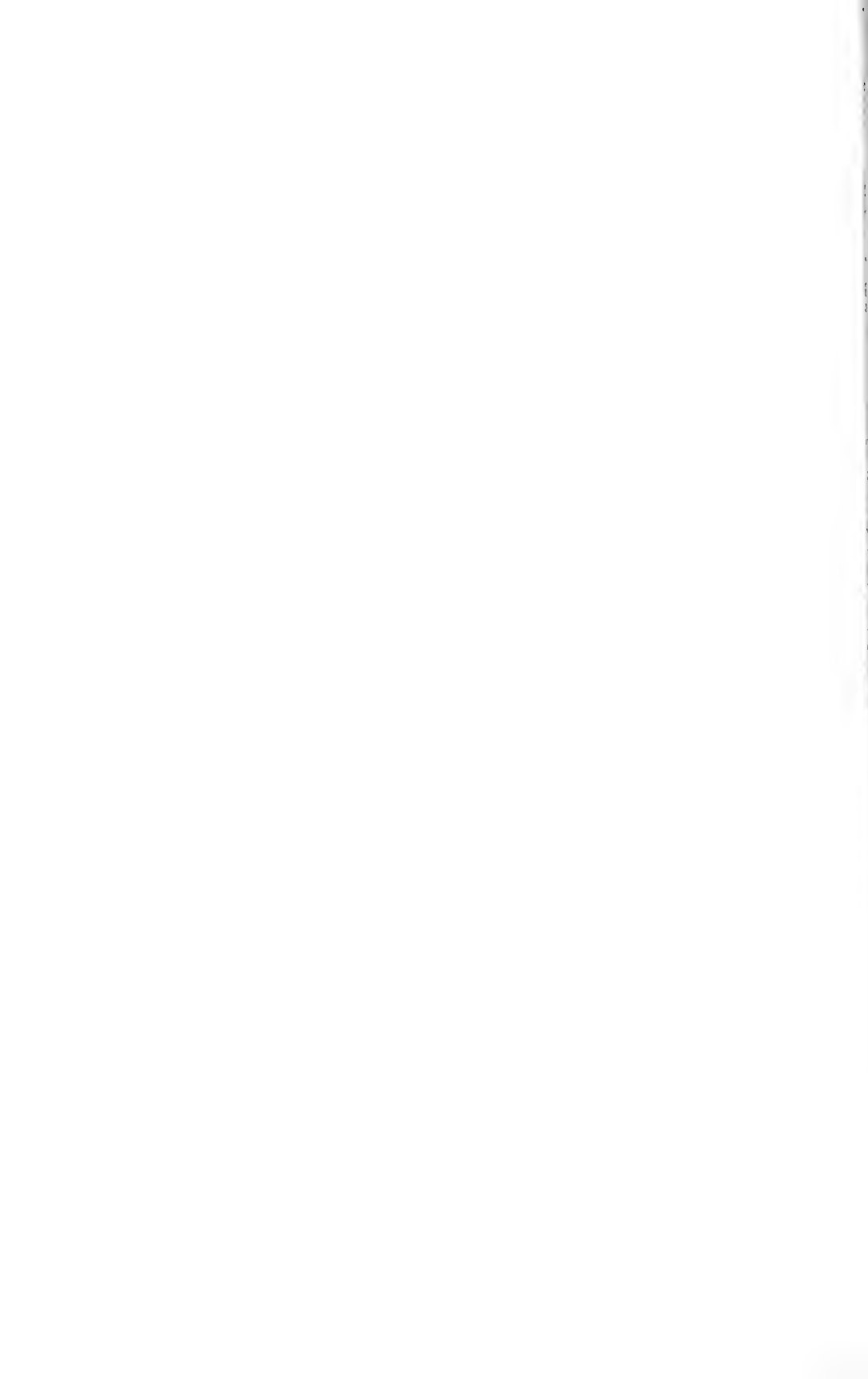


*APEIBA ASPERA.*



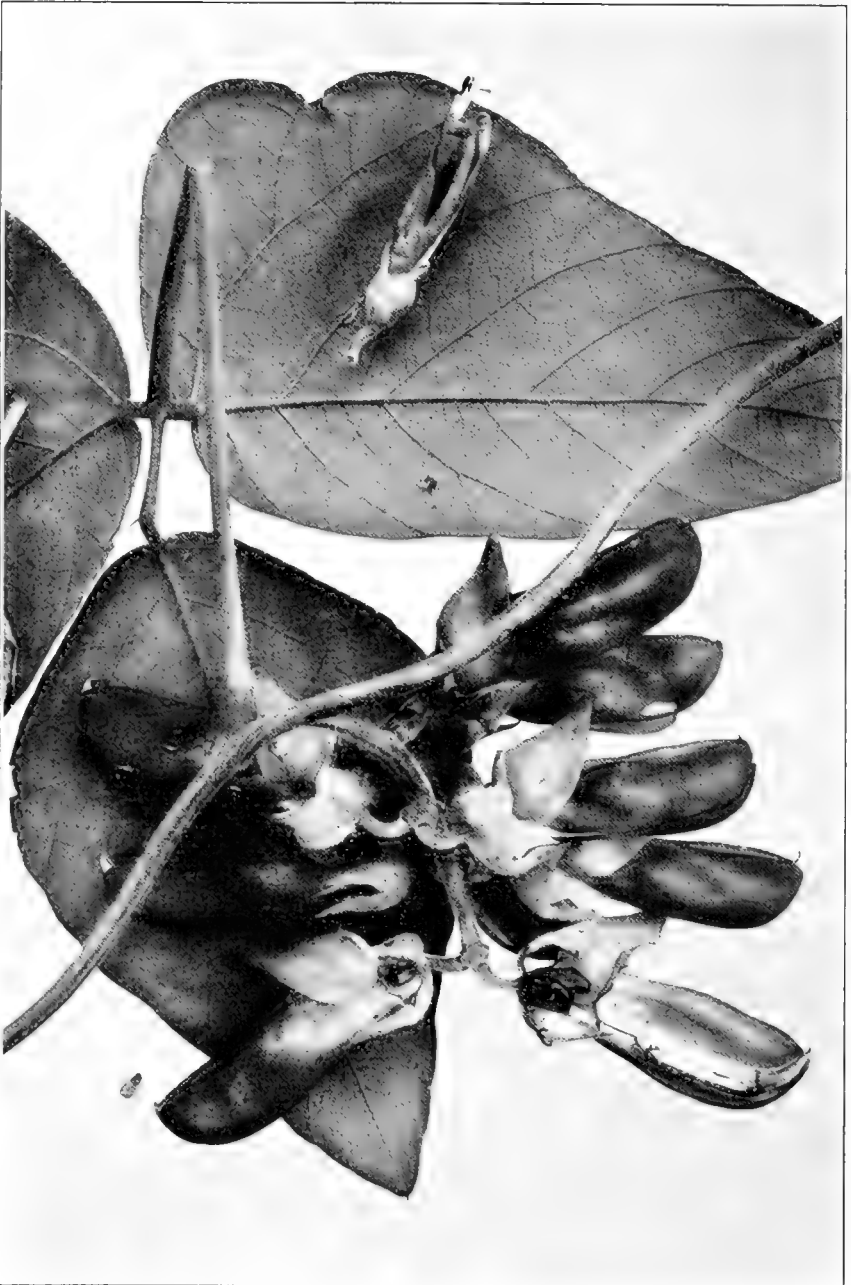


*APIBA ASPERA.*









MUCUNA PURIENS.

**Pejibaye.**

*Guilielma utilis* Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 46. 1858.

Palmera arborea de la tierra caliente en donde aparece con más frecuencia del lado del Atlántico. Los Indios la cultivaron desde los tiempos más remotos y no se conoce en estado silvestre, pues doquiera que se encuentre afslada es indicio de antiguas viviendas. El tronco alcanza hasta 8m. de altura y está cubierto con agujijones delgados y agudos, dispuestos en zonas circulares. Las hojas son pinatífidas, de color verde oscuro. Las flores amarillas, muy buscadas de los himenópteros, forman racimos cortos protegidos por una espata eriza. Las frutas alcanzan el tamaño de un jocote tronador y son de color rojo en la mayor de las dos variedades, mientras en la menor son amarillos. El cuenco está envuelto en una pulpa farinosa y dulce, que es la que se come cocida; tiene un sabor parecido al de las castañas y es comida favorita de la gente del pueblo. La madera es muy dura y se usaba entre los Indios para bastones, arcos, puntas de flechas, chuzos y macanas. La voz *pejibaye* es probablemente sur-americana, con las variantes *pejiballe*, *pjibay*, *pixbae*, *pixbay*.

**Palmae.**

**Pepinillo.**

*Cyphomandra heterophylla* Taub. in Bot. Jahrb. 151 Beibl. n. 38: 16. 1893.

Buenos Aires de Térraba. Arbusto de tronco recto, de cerca de 2m. de altura y soportando una copa umbraculífera, de la que cuelgan en el extremo de largos y delgados pedúnculos las flores de color morado vinoso. Es de tierra caliente y sus frutas acidulas son comestibles.

**Solanaceae.**

**Pepino mango.**

*Solanum muricatum* Ait. Hort. Kew. 1: 1, 250. 1789.

Según Wercklé, las frutas sin madurar de esta especie se comen preparadas como los ayotes, y una vez maduras hacen una muy buena ensalada. Parece indígena de Guatemala, pero en Costa Rica, en donde se la llama también *manguena*, sólo se encuentra en estado de cultivo.

**Solanaceae.**

**Petaquilla—Véase Cucharilla.**

**Pica-pica.**

*Mucuna pruriens* DC. Prodr. 2: 405. 1825.

Nicoya. Es el *Velvet Bean*, ó frijol aterciopelado, de los Americanos del Norte. Crece naturalmente en los cultivos y *tacotales* de la tierra caliente del Pacífico, y los naturales no la destruyen, de acuerdo con una su tradición de que es planta *bucna para el suelo*. Siendo el *Velvet Bean* uno de los abonos verdes recomendados por la agricultura científica, la coincidencia no deja de ser por lo menos curiosa. Las vainicas de esta planta están cubiertas con una espesa capa de pelitos rojizos, rígidos y menudísimos, que penetran con facilidad en la piel causando un prurito insoportable, que ha dado origen al nombre de *pica-pica*.

**Fabaceae.**

Pl. XXIX.

**Pica-pica.**

*Mucuna urens* Medic. in Vorles. Churpf. Phys. Ges. 2: 399. 1787.

Bejuco trepador de la tierra caliente. Como en la especie anterior, las vainicas están revestidas de pelos que se desprenden con el menor contacto y causan la misma sensación.

**Fabaceae.**

**Pichichío.**

*Solanum mammosum* L. Sp. Pl. 1: 187. 1753.

Planta de tierra caliente, más frecuente en las sábanas de la vertiente del Pacífico; en San José, se encuentra á veces en los escombros y tierras bien abonados alrededor de las casas. Es velluda, con espinas en los tallos y en las venas de las hojas, siendo éstas ovaladas-angulosas; las flores son pequeñas, color morado azulejo; la fruta es

**Solanaceae.**

lisa, en forma de pera, de color amarillo vivo y muy venenosa. La infusión de las hojas se usa en ciertas enfermedades de los riñones ó de la vejiga.—Etim.: nahuatl *pī*, de *pitzoll*, puerca, y *chichinalli*, teta; teta de puerca, por alusión á la forma del fruto.

**Pico de pájaro.**

*Cassia pubescens* Jacq. Fragm. 46. t. 57. 1809.

**Fabaceae.**

Nicoya. Frijolillo de flor amarilla, que se usa en infusión en el tratamiento de ciertas enfermedades de los riñones.

**Pijibay—Véase Pejibaye.****Pimiento de California.**

*Schinus Molle* L. Sp. 1: 1467. 1753.

**Anacardiaceae.**

Arbol oriundo del Perú, en donde se llama *molle*, y no de California como lo da á entender el nombre que se le da en Costa Rica. Es de porte pequeño y ligero crecimiento, y sus semillas se usan para falsificar la pimienta. Los fragmentos de sus hojas compuestas, colocados en la superficie del agua, ejecutan bruscos movimientos que se deben á las repentinas descargas de la esencia olorosa que contienen. Es especie muy ornamental y se da bien en los jardines de San José.

**Piña.**

*Ananas ananas* (L.) Karst. Deutsch. Fl. 466. 1880-83 (as *Ananassa ananas*).

**Bromeliaceae.**

La piña que se produce en Costa Rica es inmejorable en calidad y tamaño y no hay razón para que no llegue á ser un artículo de exportación de alguna importancia. Las *piñas de Turrialba*, especialmente, de carne blanca y fundente y que parecen pertenecer á la variedad *Smooth Cayenne*, hacen las delicias de los transeuntes. En la vertiente del Pacífico y en la zona inferior de la tierra templada se da otra variedad, de carne amarilla, más fibrosa y menos apetecible.

**Piñuela casera.**

*Bromelia pinguin* L. Sp. Pl. 1: 285. 1753.

**Bromeliaceae.**

Es probablemente de esta especie, que cubre vastas extensiones de los sotos en los bosques de tierra caliente en ambas vertientes del país, que se extraen las fibras conocidas con los nombres de *pita* y *pita floja*; pero es posible también que sean productos de especies distintas y en razón de su valor económico sería de interés dilucidar el punto, consiguiendo para el caso buenas muestras botánicas de las diversas clases y enviándolas, junto con sus respectivos derivados y demás datos, á personas ó institutos competentes para su identificación. El *Bromelia pinguin* se usa en Nicoya y en el Guanacaste para setos, que son nidos de culebras y otras sabandijas, y el cogollo floral, preparado de diversos modos, es una verdura agradable y refrescante. En el valle del Diquís, se llama *piro*.

**Piñuela de garrobo.**

*Karatas Plumieri* C. Morr. in Belg. hort. 131. 1872.

**Bromeliaceae.**

Nicoya. Esta especie crece también silvestre en los bosques de la tierra caliente del Pacífico. Se llama algunas veces *piñuela de mico*.

**Piñuela de mico—Véase Piñuela de garrobo.****PiriQUITOYA.**

*Canna indica* L. Sp. Pl. 1: 1. 1753.

**Cannaceae.**

Nicoya. Especie cultivada, ó semi-cultivada, de hojas anchas, más ó menos moradas, flores rojas, y cápsulas berrugosas conteniendo tres semillas redondas y duras. La infusión de las hojas pasa por diurética y los tubérculos se usan para hacer cataplasmas emolientes. En otras partes se llama *platanillo*.

**Piro—Véase Piñuela casera.**

**Pitahaya.****Cactaceae.***Cereus trigonus* Haw. Syn. Pl. Succ. 181. 1812.

Este curiosa especie del grupo de los cirios crece en las piedras y rocas de las sabanas y de los barrancos de la tierra caliente del Pacífico y produce una fruta comestible, grande, ovoídea, cuya carne color carmesí es de gusto muy delicado. La palabra *pitahaya* parece ser de origen *taíno* (Haití).

**Pitahaya de hoja.****Cactaceae.***Phyllocactus* sp.

Planta epífita de la tierra caliente del Pacífico. Las flores son muy grandes y se abren de noche: la fruta alcanza 15cm. de largo y 5cm. de diámetro, es de color rosado exteriormente y contiene una carne blanca de sabor muy fino.

**Pitilla.****Graminae.***Sporobolus indicus* R. Br. Prodr. 170. 1810.

Este zacate es común desde el nivel del mar hasta 2400m. de altitud y se considera como pasto excelente para el ganado vacuno, aunque se dice que gasta rápidamente los dientes de las reses.

**Pixbay—Véase Pejibaye.****Platanillo.****Cruciferae.***Nasturtium mexicanum* Moq., Sessé & Cerv. ex DC. Syst. 2: 193. 1821.

Mala hierba de los caminos y lugares habitados. Las silcuas se parecen á diminutos plátanos, de donde el nombre.

**Platanillo—Véase PiriQUITOYA.****Plátano.****Musaceae.***Musa paradisiaca* L. Sp. Pl. 2, 1043. 1753.

Después del maíz y de los frijoles, el plátano en sus múltiples variedades es tal vez la más importante entre las plantas alimenticias del país.

El malogrado Dr. K. Schumann, en su Monografía de las Musáceas (Pflanzenreich, IV, 45: 19), reunió el plátano, el banano y el guineo bajo el mismo nombre específico (*Musa paradisiaca*), y es cierto que las formas familiares de este útil vegetal son muy afines. Pero hay razones para creer que el *plátano*, cultivado por los aborígenes de América desde mucho tiempo antes de la conquista, puede ser una especie realmente distinta del grupo de los guineos, incluyendo el banano, é importado del hemisferio oriental por los Españoles. En este caso, se habría de reservar para los guineos y bananos el nombre de *Musa sapientum* L. mientras á los plátanos les quedaría el de *Musa paradisiaca* del mismo autor. Sea de ello lo que fuere, y aunque es difícil de definir las diferencias entre ambos grupos, á ningún perito bananero y menos á nuestros campesinos, se les ocurrirá confundir una mata de guineo con una mata de plátano.

Los plátanos son de frutas generalmente grandes, sobretodo en la variedad llamada *cúvare* en la que alcanza hasta 35cm. de largo con un grueso proporcional. Estas frutas no son tan ricas en azúcar como la banana y no agradan tanto al paladar cuando se comen crudas. Pero una vez cocidas, ó tostadas en la cáscara, constituyen un excelente sustituto del pan ó de la tortilla. Los Indios las secan al humo y las muelen y la harina se usa para preparar una especie de chicha.

Mientras los plátanos deben considerarse ante todo como verdura ó legumbre, los guineos participan á la vez de ellos y de la banana, aunque su riqueza en tanino les deja siempre un ligero sabor amargo cuando se comen crudos. Pero la banana es por excelencia la fruta tropical que puede comerse cruda ó guisada de mil modos. Su cultivo para los fines de la exportación se principió en Costa Rica hacia 1879 y es probable que la variedad corriente, llamada por los costarricenses *patriota*, no es sino

el *Gros Michel* de los martiniqueños, y es de introducción poco más ó menos coetánea con el establecimiento de la industria bananera en la costa del Atlántico.

Una prueba de la llegada relativamente tardía de los guíneos y bananos á este país es que, mientras hay en sus idiomas nombres originales para las diversas variedades de plátanos, no existen para aquellos, á los que llaman por lo común plátanos extranjeros; además, la banana cultivada para la exportación es apenas conocida entre ellos.

Sabido es que el plátano (en el sentido más lato de la palabra) es una de esas especies tropicales que han perdido la facultad de producir verdaderas semillas. Se multiplica naturalmente por medio de yemas cáduas que se desprenden del pié de los tallos, y artificialmente sembrando pedazos del rizoma, ó vástagos. La planta da su primera cosecha ocho á quince meses después de sembrada, según la altitud y el clima: pues los plátanos se cultivan desde el nivel del mar hasta cerca de 1500m. y en todo el país, mientras la banana se encuentra casi exclusivamente del lado del Atlántico.

La exportación de esta última fruta, iniciada, según el señor don Joaquín B. Calvo, el 7 de Febrero de 1880, día en que el vapor noruego *Earnholm* se llevó de Limón 360 racimos con destino á New York, ha tenido un incremento fantástico y contribuido poderosamente á la prosperidad y al desenvolvimiento de Costa Rica. En 1907, alcanzó á 9 millones de racimos y ha de ir mucho más allá, á medida que se vayan habilitando los férciles terrenos que aún quedan disponibles en extensión prácticamente ilimitada. Por otra parte el plátano, como se ha dicho, viene en tercer orden entre las plantas alimenticias de consumo interior. El tallo herbáceo y aún la fruta se emplean en la alimentación del ganado. Del tallo se saca una fibra no muy fuerte pero que puede utilizarse de varios modos y las hojas desempeñan un papel muy variado en la economía doméstica de los naturales, especialmente como sustituto del papel de envolver.

#### Pochote.

#### Bombacaceae.

*Bombax ellipticum* H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. 5: 299. 1821.

Arbol de gran porte de la tierra caliente del Pacífico. Sus hojas son palmadas, compuestas de 7-9 hojuelas y caedizas: las flores blancas aparecen cuando el arbol está despojado. La madera es excelente y parecida á la del cedro amargo, sólo que seca muy difícilmente.—Etim.: nahuatl *pochotl*, grande y hermoso arbol citado por Hernandez. A esta misma especie corresponden sin duda los nombres de *cedro espinoso* y *cedro pochote* usados en Nicoya y en la comarca de Puntarenas.

#### Pococa.

#### Passifloraceae.

*Passiflora* sp.

Granadilla citada por Wercklé: es de frutas pequeñas, de piel muy delgada, y de sabor agradable aunque muy ácida. Esta ácida desaparece guardando la fruta por algún tiempo, después de lo cual es igual y aún mejor que la de la *Passiflora ligularis*.

#### Poró.

#### Fabaceae.

*Erythrina corallodendron* L. Sp. Pl. 1: 706. 1753.

*Erythrina costaricensis* M. Mich. in Bull. Herb. Boiss. 2: 445. 1894.

Arbusto ó aún arbol que alcanza hasta 10m. de altura. La primera especie es de tierra templada, en donde se emplea extensivamente para formar setos vivos, para postes de telégrafo y como sombra en los cafetales. Para este último uso, sin embargo, está reponiéndose rápidamente por los guavos, que son de hojas permanentes é inermes, mientras aquel es espinoso y está despojado durante la estación seca. En esta época es cuando florece: sus flores papilionáceas, alargadas, de color rojo vivo, se llaman *pitos* y pasan por soporíficas. La segunda especie de poró, *E. costaricensis*, es de la tierra caliente del Pacífico y en Nicoya, en donde se llama también *poró colorado* y

*elequeme*, sus semillas se conocen bajo el nombre de *coralillo*. El poró es una de nuestras mejores maderas de pega.

**Poró colorado**—Véase **Poró**.

**Poró-poró.**

**Flacourtiaceae.**

*Cochlospermum hibiscoides* Kunth Syn. Pl. Aeq. 3: 214. 1824.

Arbusto ó aún arbol, de la tierra caliente del Pacífico (0-1000m.). Pierde sus hojas durante el verano y, en la misma época, se cubre de flores amarillas, que tienen hasta cuatro centímetros de diámetro. Es madera de pega y se usa en los setos vivos. Abriendo una cavidad en su tronco y llenándola con agua que se vuelve á sacar despues de algunas horas, se obtiene una decocción reputada soberana en la curación de la ictericia.

**Pú**—Véase **Lengua de vaca**.

**Purré**—Véase **Lengua de vaca**.

**Putá-vieja.**

**Mimosaceae.**

*Mimosa sensitiva* L. Sp. Pl. 1: 518. 1753.

Una de las sensitivas, común en los repastos de la meseta central. Sin razón aparente, se da algunas veces á esta misma especie el nombre de *naupate*.

**Quiebra-muelas.**

**Magnoliaceae.**

*Drimys Winteri* Forst. Char. Gen. 84, t. 42, var. *granatensis* (L. f. Suppl. 269). 1781.

Arbusto ó arbol pequeño de las partes superior de la tierra templada é inferior de la tierra fría, de hojas elípticas, lisas, blanqueas en la cara inferior, y flores blancas de pétalos numerosos. La corteza encierra un principio muy activo, algo ardiente, astringente y tónico; se emplea á lo natural y mascándola, para calmar los dolores de muelas, y en infusión contra los desarreglos del estómago.

**Quiebra-piedras.**

**Lythraceae.**

*Cuphea urticulosa* Koelme in Mart. Fl. Bras. 13, 2: 222. 1877.

Nicoya. Planta humilde, subleñosa, de hojas pequeñas y numerosas y flores moradas, que crece con abundancia en las grietas del lecho rocoso de ciertos rios de las tierras caliente y templada. En Boruca, la misma especie lleva el nombre de *cauchalagua*.

**Quiebra-plato.**

**Fabaceae.**

*Crotalaria vitellina* Ker-Gawl in Bot. Reg. 6: t. 447. 1821.

Frijolillo erecto, de flores amarillas, común en los escombros y al rededor de las casas. Se llama tambien *uña del diablo*, por la uñita puntiaguda que termina la vainica.

**Quina amargo.**

**Euphorbiaceae.**

*Croton Tonduzii* Pax ex Pitt. in An. Inst. Fis. Geogr. Cost. Rica 8: 330. 1896.

Arbol de los bosques del valle del Diquís. Los naturales usan la infusión de la corteza para curarse de las calenturas.

**Quiquicirri.**

**Styracaceae.**

*Styrax Warscewiczii* J. Perk. in Engler's Bot. Jahrb. 31: 480. 1902.

Arbol que alcanza hasta 10m. de alto y más, de hojas coriáceas y flores blancas y olorosas en racimos. Crece en las faldas de los montes de tierra templada y se le atribuyen ciertas virtudes medicinales. El nombre es indígena.

**Quira.**

**Fabaceae.**

*Platymiscium polystachyum* Benth. in Seem. Voy. Herald. 3, t. 21. 1852-57.

Arbol pequeño, de flores moradas en racimos numerosos y madera muy dura, común en la parte inferior del valle del Diquís.

**Quiriguillo ó quirihuio**—Véase **Jelinjoche**.

**Quisjoche.**

*Bourreria formosa* Hemsl. Biol. Centr. Amer. 2: 369. 1881-82.

Arbolito de 3-4m. de altura, de corona deprimida, en forma de sombrilla y flores blancas con tintes lilacinos, muy numerosas y odorantes. Se conoce solamente en algunas casas de Alajuela, en donde se dice que fué introducida desde Guatemala.—Etim.: nahuatl *quizzochohill*.

**Apocynaceae.****Quitirrí.**

*Zeremia costaricensis* Benth. ex Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Medd. 95. 1852.

Arbusto de la vertiente del Pacífico. Nicoya.

**Compositae.****Quizarrá.**

*Ocotea Quisara* Mez & Donn. Smith in Coult. Bot. Gaz. 33: 259. 1902.

*Hufelandia costaricensis* Mez & Pitt. in Bull. Herb. Boiss. Sér. 2, 3: 288. 1903.

*Nectandra panamensis* Mez in Jahrb. Bot. Gart. Berl. 5: 443. 1889.

*Nectandra villosa* Nees & Mart. ex Nees in Linn. 8: 47. 1833.

*Phoebe betazensis* Mez in Jahrb. Bot. Gart. Berl. 5: 192. 1889.

*Sassafridium veraguense* Meissn. in DC. Prodr. 15, 1: 171. 1864.

Como se vé, no menos de seis árboles específica y aún en parte genericamente distintos, aunque pertenecientes á la misma familia, se designan con el mismo nombre, los primero, segundo y cuarto en la región de Dota, los tercero y sexto en las costas de Pirrís y Sayegre y el quinto en Nicoya. Proporcionan una madera de uso muy común en obras de carpintería, lo que puede tambien decirse de los demás quizarrás, enumerados á continuación.

**Lauraceae.****Quizarrá amarillo.**

*Phoebe helicterifolia* Mez in Jahrb. Bot. Gart. Berl. 5: 193. 1889.

*Ocotea stenoneura* Mez & Pitt. in Bull. Herb. Boiss. Sér. 2, 3: 233. 1903.

La primera especie es de Nicoya y Dota, la segunda de Santa Clara.

**Lauraceae.****Quizarrá barcino.**

*Ocotea pedatifolia* Mez in Engl. Bot. Jahrb. 30, Beibl. 67: 19. 1901.

Santa Clara y vertiente del Atlántico en general.

**Lauraceae.****Quizarrá copalchí—Véase Copalchí.****Quizarrá hediondo.**

*Nectandra simata* Mez in Jahrb. Bot. Gard. Berl. 5: 419. 1889.

Valle del Reventazón.

**Lauraceae.****Rabo de mico.**

*Cyathea arborea* (L.) Sm. Mem. Acad. Turin, 5: 417. 1793.

Helecho arboreo, de tierra fría, cuyo cogollo tierno se come á manera de verdura.

**Cyatheaceae.****Rabo de puerco.**

*Helicteres guazumaefolia* H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. 5: 304. 1821.

Arbusto de la tierra caliente del Pacífico, de flores pequeñas, rosadas, y frutos torcidos á manera de un tornillo.

**Sterculiaceae.****Rabo de ratón—Véase Alacrancillo.****Raspa guacal.**

*Tetracera sessiliflora* Tr. & Planch. in Ann. Sc. Nat. Sér. 4, 17: 21. 1862.

Bejuco de hojas ásperas que se usan, como las de los chumicos, para pulir objetos de madera.

**Dilleniaceae.****Raíz de toro.**

*Melochia hirsuta* Turcz. in Bull. Soc. Nat. Mosc. 36, 1: 570. 1863.

Cartago. No se ha podido averiguar el origen del nombre.

**Sterculiaceae.**



**Ratón.** **Myrsinaceae.**  
*Rapanea ferruginca* (R. & P.) Mez. in Urb. Synb. Antill. 2: 429. 1901.  
 Cartago. Arbol pequeño, de tierra fría.

**Ratón**—Véase **Danto hediondo.**

**Ratoncillo.** **Myrsinaceae.**  
*Rapanea pellucido-punctata* (Oerst.) Mez. in Pflanzenr. 4: 393. 1902.  
 Alajuela. Arbusto de los charrales de la tierra caliente del Pacífico. En Térraba, donde se usa extensivamente en la construcción de las casas de los naturales, se le llama *sierra*.

**Ratoncillo**—Véase **Danto hediondo.**

**Reina de la noche.** **Solanaceae.**  
*Datura arborea* L. Sp. Pl. 1: 179. 1753.

Arbusto que crece en la orilla de los riachuelos, en los vallados y en los setos vivos, en la cercanía de los lugares habitados, desde el nivel del mar hasta unos 1300m. de altitud. Sus flores acampanadas, que son blancas y tienen hasta 20cm. de longitud, desprenden un perfume muy fuerte durante las noches. En San José, esta especie fructifica muy raras veces, por lo que se ha creído que no es indígena. No la he visto en el valle del Diquís, como tampoco en Talamanca.

**Reseda.** **Lythraceae.**  
*Lawsonia inermis* L. Sp. Pl. 1: 349. 1753.

Arbusto oriundo de la China, cultivado con frecuencia en los jardines de las tierras templada y caliente, y que no debe confundirse con la verdadera reseda, planta anual común en los jardines europeos. El *Lawsonia* trae racimos de flores poco conspicuas, pero muy olorosas.

**Resino.** **Styracaceae.**  
*Styrax argenteum* Presl. Rel. Haenk. 2: 60. 1835-36.

Alajuela. Véase *Bracino*. De la corteza de este arbol se extrae una resina olorosa llamada *estoraque*, y que se usa como incienso en las iglesias.

**Resino.** **Melastomataceae.**  
*Miconia minutiflora* DC. Prodr. 3: 189. 1828.

Térraba. Arbusto común en los bosques despejados del valle del Diquís.

**Roble.** **Fagaceae.**  
*Quercus guatemalensis* A. DC. in DC. Prodr. 16: 2: 78: 1862-66.

El Copey. Es probable que varias otras especies de este hermoso género llevan el mismo nombre, mientras las demás se incluyen en el grupo de los *encinos*.

**Roble de sabana.** **Bignoniaceae.**  
*Couratlia rosca* Donnell-Smith. in An. Inst. fis. geogr. Costa Rica 9: 147. 1896.

Arbol de la tierra caliente del Pacífico (0-1200m.), de hojas caedizas y flores rosadas. En Nicoya, usan la infusión de la corteza para curar el dolor de cabeza y los constipados. La madera es bastante duradera.

**Ruda.** **Rutaceae.**  
*Ruta graveolens* L. Sp. Pl. 1: 383. 1753.

Introducida antiguamente de Europa y cultivada en los muros y cerca de las casas en la parte superior de la región habitada del país.

**Rudillo.** **Compositae.**  
*Tagetes microglossa* Benth. Bot. Voy. Sulph. 118. 1844.

Mala hierba hedionda que infesta á veces los cultivos de la zona superior de la tierra templada y los de la tierra fría, en las faldas del Irazú.

**Saca-tinte.****Acanthaceae.***Jacobinia macrantha* Benth. & Hook. f. Gen. **2**: 1116. 1865.*Jacobinia tinctoria* Hemsl. Biol. centr. amer., Bot. **2**: 522. 1881-82.

Arbustillos subleñosos con ramas delgadas en escoba, hojas lanceoladas, angostas, y flores tubuliformes, color de ladrillo. Un manojo ó rollo de brotes y hojas, ligeramente calentado sobre la llama y echado en agua hirviendo, da un tinte color azul morado oscuro. Fueron plantas usuales de los Indios y se emplean aún para azular la ropa blanca. Ambas especies se dan desde el nivel del mar hasta 1200m. de altitud, poco más ó menos, y son más comunes en la vertiente del Pacífico.

**Saca-tinte**—Véase **Amapola**.**Sacuanjoche**—Véase **Esquijoche**.**Sálamo.****Rubiaceae.***Calycophyllum candidissimum* DC. Prodr. **4**: 367. 1830.

Arbol esbelto, de madera muy dura, que, sin perder sus hojas, se cubre durante el verano de flores blancas en las cuales la parte conspicua consiste de grandes brácteas ovaladas. El sálamo se halla exclusivamente en la tierra caliente del Pacífico, sobre todo en el Guanacaste y en Nicoya, y se llama algunas veces *madroño*.

**Samán**—Véase **Cenizaro**.**Sándalo**—Véase **Carao**.**Sangre de drago**—Véase **Madera negra**.**Sandía.****Cucurbitaceae.***Citrullus citrullus* Small ex Bull. Torr. Bot. Club **25**: 606. 1898.

Las sandías se dan de calidad inmejorable en la tierra caliente de ambas vertientes, aunque el clima medio seco de la costa del Pacífico parece favorecerlas tanto en calidad como en tamaño.

**Sandía cimarrona**—Véase **Ñorbito**.**Sandillita**—Véase **Chiberrillo**.**San Miguel.****Melastomataceae.***Blakea gracilis* Hemsl. Diagn. Pl. nov. **1**: 13. 1878; Biol. centr. am. Bot. **1**: t. 23. 1879-88.

Arbusto elegante de la tierra templada. Sus flores blancas y rosadas, con estambres y pistilos amarillos, son muy ornamentales, por lo cual esta especie se cultiva muy á menudo en los parques y jardines.

**San Rafael.****Compositae.***Zinnia elegans* Jacq. Coll. **3**: 152. 1789.

El Zarcero del Naranjo. Exótica y cultivada como adorno en los jardines.

**Santa Lucía.****Compositae.***Ageratum conyzoides* L. Sp. Pl. **1**, 839. 1753.

Mala hierba muy común en ciertos cultivos de la tierra templada. Suele ser tan abundante que los campos toman un color celeste en el tiempo de su florescencia.

**Santa María.****Piperaceae.***Piper peltatum* L. Sp. Pl. **1**: pág. 42. 1753.

Cordoncillo de hojas redondas peltadas y amentos erectos y en manojos. Es común en los lugares sombreados en la vecindad de las casas.

**Sapayo.**

**Cucurbitaceae.**

*Cucurbita moschata* Duchesne, ex Poir. in Diet. Sc. Nat. **11**: 234. 1818.

Cucurbitacea de fruta pequeña ó mediana, deprimida, con cáscara verde oscura más ó menos pintada ó veteada de blanco y tornando á amarillo cuando madura. La carnosidad es firme, amarilla y superior en calidad á la del ayote, junto con el cual se cultiva. *Sapayo* es voz quichua.

**Saragundín.**

**Fabaceae.**

*Cassia reticulata* Willd. Enum. Hort. Berol. 443. 1809.

Puntarenas. La infusión se usa para curar el carate.

**Sávila.**

*Aloe vera* L. Sp. Pl. **1**: 320. 1753.

La pulpa mucilagínosa de las hojas se usa como purgante. Es planta cultivada, oriunda de la región del Mediterráneo.

**Seso vegetal.**

**Sapindaceae.**

*Blighia sapida* Kon. in Kon. & Sims, Ann. Bot. **2**: 571. 1806.

Hermoso árbol, oriundo de África é introducido por los negros antillanos en la costa del Atlántico. En dialecto jamaicano se llama *akee* (aki). Se dice que la carnosidad amarillenta de la fruta, guisada de varios modos, es un alimento excelente, pero es muy venenosa cuando es cruda.

**Setilla.**

**Graminae.**

*Chaetium bromoides* Benth. in Journ. Linn. Soc. **19**: 46. 1881.

Zacate muy común en los repastos de la parte superior de la tierra templada. Se reputa como pasto excelente, pero tiene el inconveniente de que las glumelas aristadas de sus espigas penetran con facilidad en los ojos del ganado. Además, éste no la come cuando está seca.

**Sierra—Véase Ratoncillo.**

**Siempre viva.**

**Theophrastaceae.**

*Jacquinia angustifolia* Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 119. 1861.

Arbustillo de hoja menuda rematando en una espina delgada y aguda, y que se da en las costas de Nicoya y del Guanacaste.

**Síguapa.**

**Sapotaceae.**

*Lucuma rivicoa* Gaertn. f. Fruct. **3**: 130. 1805-07.

Árbol frutal de la América del Sur, raras veces cultivado en Costa Rica. Se llama también *Canistel*.

**Simaruba.**

**Simarubaceae.**

*Simaruba glauca* DC. in Ann. Mus. Par. **17**: 424. 1811.

Árbol pequeño de la tierra caliente de ambas vertientes. La infusión de la corteza se usa en la curación de las fiebres intermitentes.

**Sípia.**

**Fabaceae.**

*Cassia brevipes* DC. in Collad. Hist. Cass. 119, t. 9. 1816.

Valle del Diquís. También esta especie pasa por febrífuga.

**Sismoyo—Véase Ciruelo.**

**Siuta—Véase Coligallo.**

**Soncolla.**

**Annonaceae.**

*Anona* sp.

Una de nuestras anonas silvestres, de calidad muy inferior y hasta venenosa, según algunos.

**Sontol.**

*Andropogon Nardus* L. Sp. 2: 1046. 1753.

Zacate medicinal, cuyos rizomas olorosos á limón se usan tambien para perfumar el tabaco.—Etim.: nahuatl *tzontollin*, de *tzontli*, cabello y *tollin*, junco: junco de cabello ó de cabellera, alusión tal vez á lo menudo de las raíces. En otras partes del país, la misma planta se llama *zacate de limón*.

**Graminae.****Sonzapote.**

*Moquilea platypus* Hemsley Diagn. Pl. Nov. Mex. 1: 9. 1878.

Arbol frutal, escaso en la costa del Pacífico de Costa Rica, pero más frecuente en los demás Estados de Centro-América, en donde se conoce bajo el nombre de *sunza*. La fruta es grande, más ó menos alargada, y con cáscara gris rojizo. La carne es amarillenta, fibrosa y bastante dulce; encierra una pepita ovalada y deprimida. *Sonzapote* es palabra nahuatl, de etimología oscura (tal vez compuesta de *xoll*, pié, y *zapotl*, por alusión al tamaño y forma de la fruta).

**Rosaceae.****Sotacaballo.**

*Pithecolobium cognatum* Benth. in Hook. Lond. Journ. Bot. 5: 107. 1846.

Este hermoso arbol de las tierras caliente y templada aficióna las márgenes de los ríos y desempeña un papel importante, aunque no generalmente reconocido, por la resistencia que ofrecen sus raíces á la erosión de las aguas corrientes. Mantienen éstas en su lecho mejor que ningún trabajo de arte, y protegen las riberas contra sus divagaciones. La destrucción de estos diques naturales debería prohibirse terminantemente en las orillas de las aguas torrenciosas.

**Mimosaceae.****Sotacaballo.**

*Inga marginata* Willd. Sp. Pl. 4: 1015. 1799.

Este arbol se distingue fácilmente del anterior por sus espiguillas de flores blancas. Es impropriamente que, en el valle de Tuís, se la dá el nombre de sotacaballo, al que tampoco tienen derecho las tres especies siguientes.

**Mimosaceae.****Sotacaballo.**

*Ficus eugeniaefolia* Hemsl. Biol. centr. amer. Bot. 3: 144. 1882-86.  
Ujarrás. (Oersted, 1848, escribe *sota de caballo*.)

**Moraceae.****Sotacaballo.**

*Ardisia decipiens* A. DC. in DC. Prodr. 8: 125. 1844.  
Sarapiquí.

**Myrsinaceae.****Sotacaballo.**

*Villamilla octandra* Hook. f. in Benth. & Hook. f. Gen. 3: 81. 1867.  
San Mateo.

**Phytolaccaceae.****Supara.**

*Hauya Rodriguezii* J. Donn. Sm. in Coult. Bot. Gaz. 18: 3. 1893.

Arbol mediano, de la tierra templada: flores de color blanco rosado, grandes: frutos en cápsulas alargadas y dehiscentes. El nombre es indígena.

**Onagraceae.****Surá.**

*Viburnum costaricanum* Hemsl. Biol. Centr. Am. Bot. 2: 2. 1881-82.

Arbol pequeño de la tierra templada. Las hojas son ovaladas, las flores blancas en corimbos, y los frutos negros. El nombre es indígena.

**Caprifoliaceae.****Tabaco.**

*Nicotiana tabacum* L. Sp. Pl. 1: 180. 1753.

Con la supresión del monopolio por el Estado, el cultivo de esta planta ha tomado mucho incremento en la República y en muchas partes de las tierras caliente y templada se da con pujanza y de buena calidad. Pero por falta de empresas debida-

**Solanaceae.**

mente establecidas para el beneficio, el producto no puede aún luchar con las clases importadas. Nuestros tabacos de más nombradía, entre los consumidores de país, son el Chircagres y el Generaleño, procedentes, el primero de los alrededores de San José y el último de las vegas del Río General de Térraba. Además de las variedades indígenas se han ensayado con éxito muchas de las extranjeras, entre las cuales el Ambalema, el Connecticut y el Sumatra.

**Tabaco**—Véase **Hormigo**.

**Tabaquillo**—Véase **Guacamayo**.

**Tacaco**.

**Cucurbitaceae.**

*Cyclanthera Pittieri* Cogn. ex Dur. & Pitt. in Bull. Soc. Bot. Belg. **30**: 275. 1891.

La semilla del tacaco encierra en su envoltorio esponjoso una pulpa que se extrae chupando la fruta una vez cocida. Es una de las verduras favoritas de las costarricenses. En el Sarapiquí, una de las variedades de esta planta se llama *tacaquillo del monte*.

**Tacaco cimarrón**.

**Cucurbitaceae.**

*Cyclanthera Oerstedii* Cogn. in DC. Monogr. Phan. **3**: 856. 1881.

Sarapiquí. Planta muy semejante á la anterior. Según J. Donnell Smith la misma especie se conoce en Cartago con el nombre de *chattillo*, pero debe ser *chuyotillo*.

**Tacaquillo del monte**—Véase **Tacaco**.

**Talcacao**.

**Zygophyllaceae.**

*Tribulus marimus* L. Sp. Pl. **1**: 386. 1753.

Nicoya. Planta rastrera de hojas compuestas y flores amarillas. Las hojas se usan machacadas para madurar diviesos y otras clases de abesos.—Etim.: nahuatl *tlalcacaatl* de *tlalli*, suelo, y *cacaatl*, cacao; es el nombre mexicano del *cacao maní*, al que se asemeja un poco el *Tribulus*.

**Tamarindo**.

**Caesalpiniaceae.**

*Tamarindus indica* L. Sp. Pl. **1**: 34. 1753.

Arbol de noble porte, esparcido en ambas costas aunque más común en la del Pacífico. Se cree que es oriundo de la India, pero caso de que así sea, su esparcimiento por todo la zona tropical debe ser muy antiguo, pues el tamarindo del Oriente difiere del nuestro por varios detalles. Las vainas tienen un sabor ácido y se usan para preparar bebidas refrescantes que se usan á la vez como laxantes. En otros países se atribuyen decididas propiedades medicinales á las hojas. Se asegura tambien que es malsano dormir bajo la sombra tupida de dicho arbol: sin embargo, en 1890, tuve mi hamaca colgada durante varias semanas del gran tamarindo de la bahía de Salinas y dormí cada noche en ella sin el menor inconveniente.

**Tapa-culo**—Véase **Papaya de mico**.

**Tapate**.

**Solanaceae.**

*Datura Stramonium* L. Sp. Pl. **1**: 179. 1753.

*Datura Tatula* L. Sp. Pl. **2**: 256. 1753.

Las dos especies son muy parecidas; son plantas herbáceas de hojas palmadas divididas en lóbulos agudos, de flores blanco-rosadas, acampanadas, y frutos espinosos, conteniendo muchas semillas negras. Las hojas se usan en cataplasmas para la curación de las llagas y tumores, ó tambien en cigarillos que deben aliviar el asma.—Etim.: nahuatl *tlapatl*, que es tambien el nombre de la higuera.

**Targuá**.

**Euphorbiaceae.**

*Croton gossypifolius* Vahl. Symb. Bot. **2**: 98. 1791.

*Croton calapensis* H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. **2**: 85. 1817.

Pl. XXX.

Examinadas superficialmente, las dos especies son muy parecidas, y crecen en los mismos lugares. Suelen aparecer con abundancia en los rastrojos. El tronco exsuda

una goma que sirve, según se dice, para limpiar la dentadura. La madera es blanca, floja y de poco uso. En el Paraíso, en donde es muy abundante y produce una semilla rica en aceite, el *C. xalapensis* se llama *terré*.

**Té de Mexico**—Véase **Apazote**.

**Tempate**—Véase **Coquillo**.—Etim.: nahuatl *tempatlí*.

**Teocinte**.

**Gramineae.**

*Euchlaena mexicana* Schrad. Ind. Sem. Hort. Götting. 1832.

Según las investigaciones más recientes, esta especie sería el origen del maíz. Es buen forraje de corte, y crece naturalmente en la tierra caliente de ciertas partes de Guatemala y del Sur de México. En San José, el clima parece ya demasiado fresco y esta planta no se da con pujanza. Se asemeja al maíz por sus inflorescencias unisexuadas, siendo terminales las de flores masculinas y axilares las que dan semillas.—Etim.: nahuatl *teocintli*, de *teotl*, dios y *cintli*, mazorca de maíz; maíz de los dioses.

**Tepalón**.

**Graminae.**

*Panicum laxum* Sw. Prodr. Veg. Ind. occid. 23. 1788.

*Homalocenchrus hexandrus* (Sw.) Britton, Trans. N. Y. Acad. Sc. 9: 14. 1889.

Estas dos especies crecen mezcladas en las praderas húmedas de la tierra caliente del Atlántico y forman buen pasto. La palabra *tepalón* parece de origen nicaraguense.

**Terciopelo**.

**Elaeocarpaceae.**

*Sloanea quadrivalvis* Seem. Bot. Voy. Herald 85, t. 15. 1852-57.

Arbol de medio porte de la tierra caliente del Pacífico. Tronco corto, corona arredondeada, hojas ovaladas con venas muy salidas en la cara inferior que es gris, mientras la superior es verde lisa; fruto pequeño, redondo, cubierto de un vello aterciopelado, de color morado.

**Terciopelo de Santa María**.

**Melastomataceae.**

*Miconia acruiginosa* Naud. in Ann. Sc. Nat. Sér. 3, 16: 135. 1851.

Las hojas aterciopeladas de este arbustillo se usan para fregar los utensilios de cocina.

**Tereza**—Véase **Cereza**.

**Terré**—Véase **Targuá**. Es palabra indígena.

**Teta negra**—Véase **Cacao de mico**.

**Timbolillo**—Véase **Guandú**.

**Tiquisque**.

**Araceae.**

*Xanthosoma sagittifolium* Schott. Melet. 1: 19. 1832.

Hermosa planta, de rizomas comestibles; las hojas son grandes, triangulares y sagitadas en su base. El pedúnculo que trae la inflorescencia es más corto que los peciolo de las hojas. Es planta de poco rendimiento, pero merecería cultivarse en mayor escala en las tierras caliente y templada, por la excelente calidad de sus rizomas farinosos.—Etim.: en Guatemala, la misma planta se llama *quequerque*, y ésta es la forma más correcta, si no más eufónica, derivada del nahuatl *quequerquic*, cuyo significado es “*que produce comezón*.” Entre las mugeres de la tribu caribe de los Calinagas, y los Tupis y Galibis, *tiquisque* se dice *taya* ó *taiá*, palabra que significa, según v. Martius, *el ardor producido en la boca por la pimienta*.

**Tiriguro**.

**Oxalidaceae.**

*Averrhoa Bilimbi* L. Sp. Pl. 1: 428. 1753.

Arbusto pequeño, oriundo del Oriente, y cuya presencia en Nicoya, en condiciones que indican una introducción ya antigua, es sumamente interesante. Trae frutas redondas bastante grandes y que se comen crudas, ó arregladas y cocidas con azucar.



*Croton walapensis.*





- Tito.** **Theaceae.**  
*Cleyera theoides* Choisy in Mem. Soc. Phys. Génév. **14**: 112. 1855.  
 Arbusto de las montañas de Dota.
- Tomate.** **Solanaceae.**  
*Lycopersicum esculentum* Mill. Gard. Diet. ed. 8, n. 2. 1768.  
 El tomate se produce en Costa Rica en numerosas variedades, desde la forma pequeña y redonda al parecer indígena, hasta las más grandes, refinadas por el cultivo. Es de gran consumo en el país y tal vez llegue á ser artículo de exportación.—Etim.: nahuatl *tomatl*, de igual significado.
- Tomate cimarrón.** **Solanaceae.**  
*Solanum Humboldtii* Dunal, in DC. Prodr. **13**: 1, 311. 1852.  
 Cartago. Mala hierba en los escombros.
- Tora.** **Compositae.**  
*Podachaenium paniculatum* Benth, ex Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 99. 1852.  
*Polymnia maculata* Cav. Ic. **3**: 14, t. 227. 1794.  
 Arbustillos subleñosos de las faldas del Irazú.
- Toreta.** **Annonaceae.**  
*Anona* sp.  
 Es una de las varias especies de este género, encontradas en Nicoya por el señor Tonduz y que no han podido aún identificarse.
- Torito.** **Orchidaceae.**  
*Stanhopea costaricensis* Reich. f. in Hamb. Gartz. **16**: 424. 1860.  
 Sarapiquí. El *Stanhopea costaricensis* es solamente una de las varias *parásitas* que llevan este nombre de *torito*, á causa, probablemente de ciertos apéndices de las flores, en forma de cuernos.
- Toronja**—Véase **Cidra**.
- Triguillo.** **Graminae.**  
*Bromus proximus genuinus* Shear in Bull. Torr. Bot. Club **28**: 246. 1901.  
 Zacate común en la región superior del Irazú y considerado como pasto excelente por los ganaderos allí fincados. Es conocido tambien en México y probablemente esparcido en las cordilleras de toda la América central.
- Tubusi.** **Compositae.**  
*Vernonia dumeta* Klatt in Dur. & Pitt. ex Bull. Soc. Bot. Belg. **35**: 277. 1896.  
 Arbol pequeño, de la tierra templada, de hojas menudas y canescentes y flores lilas ó amarillentas, olorosas y muy numerosas. El nombre es indígena y origen, probablemente, del nombre de lugar *Tobosí*.
- Tucuico.** **Myrsinaceae.**  
*Ardisia compressa* H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. **3**: 245. 1818.  
 Arbusto de los sotos de la alta selva y de tierra templada, de madera rojiza y muy dura, flores blancas en racimos y bayas negras. Es probable que el mismo nombre se da á varias otras especies del género *Ardisia*. Es voz indígena.
- Tucuiquillo.** **Myrsinaceae.**  
*Ardisia fusca* Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 127, t. 2. 1861.  
 Turrialba (Oersted 1849).
- Tucuso.** **Cyclanthaceae.**  
*Carludovica Oerstedii* Hemsl. Biol. centr. amer. Bot. **3**: 416. 1882-86.  
 Turrialba (Oersted 1849). Nombre indígena.

**Tuete.**

*Vernonia brachiata* Benth. ex Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 67. 1852.

*Vernonia canescens* H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. 4: 1820.

La primera especie es un arbusto de flores muy olorosas, que florece en Marzo en los alrededores de San José. Es de tierra templada, mientras la segunda especie se ha encontrado solamente en los charrales y en las orillas de las selvas, en Nicoya y en el Guanacaste. *Tuete* es palabra indígena.

**Tulipán.**

*Papaver somniferum* L. Sp. Pl. 1: 508. 1753.

El Zarcero del Naranjo. Planta oriunda de la cuenca del Mediterráneo y cultivada en los jardines por sus flores rosadas y grandes.

**Tuna.**

*Opuntia* sp.

Esta especie, cuya identidad específica no se ha fijado aún, es de tierra caliente, aunque se cultiva y produce frutas hasta cerca de 1500m. de altitud. Dichas frutas son comestibles.

**Tunilla.**

*Cereus* sp.

Cartago. Cirio trepador, cuadrangular, de flores rosadas y frutas pequeñas. Es de tierra templada.

**Turú.**

*Eugenia Oerstediana* Berg. in Linnæa 27: 285. 1854.

Dota y vertiente del Pacífico en general. Según Wercklé (Tropenpflanzer 1903, p. 434), esta especie trae frutas de 2cm. de diámetro, cuyo sabor recuerda al de la manzana rosa. *Turú* es voz indígena, de la que se deriva los nombres locales *Turúbales* y *Turuja*.

**Turvará.**

*Paspalum conjugatum* Berg. in Act. Helv. 7: 129, t. 8. 1772.

Zacate dulce, que nace espontáneamente en los terrenos de la tierra caliente (0-1000m.) después de quemar la selva. Nombre indígena.

**Ugre**—Véase **Hugro**.

**Uizcoyol.**

*Bactris horrida* Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 41. 1858.

Palmera pequeña de los terrenos arcillosos de la tierra caliente. Los tallos tiernos y las hojas están cubiertos de aguijones acérrimos. En el valle del Diquís esta palmera constituye uno de los principales alimentos del ganado durante la estación seca; las vacas muy bien saben doblar los tallos para alcanzar las hojas, pero resulta que muy á menudo se revientan los ojos al hacer ésto.—Etim.: nahuatl *uitzlicoyol*, de *uitzli*, espina, y *coyolli* ó *coyol*, cascabel, por alusión á la forma del fruto; *coyol* de espina.

**Ule**—Véase **Hule**.

**Uña del diablo**—Véase **Quebra-plato**.

**Uña de gato.**

*Buettneria cartagenensis* Jacq. Stirp. Am. Pict. 41. 1788.

Mala hierba subleñosa de los cultivos y matorrales de la tierra caliente y templada. Trae espinas encorvadas y agudas, que producen heridas muy enconosas.

**Uruca.**

*Trichilia havanensis* Jacq. Enum. Plant. Carib. 20. 1762.

Arbol hermoso aunque pequeño, de foliaje muy tupido, flores verduzcas y numerosas, y semillas negras contenidas en una vaina colorada. Las ramas se emplean para el

**Compositae.****Papaveraceae.****Cactaceae.****Cactaceae.****Myrtaceae.****Graminae.****Palmae.****Sterculiaceae.****Meliaceae.**

adorno de las salas, iglesias, altares, etc., pero las hojas y los frutos se conceptúan venenosos. Esta es la verdadera *uruca*, aunque varios otros arbustos llevan el mismo nombre. Es de tierra templada y el nombre es indígena.

**Uruca.** **Myrsinaceae.**

*Ardisia excelsa* Ait. Hort. Kew. Ed. 1: 261. 1789.

Boruca. Arbusto de los bosques de la parte inferior del valle del Diquís.

**Vainilla.** **Orchidaceae.**

*Vanilla planifolia* Andr. Bot. Rep. t. 538. 1801.

La misma especie que se cultivá en varias partes de la zona tropical por sus vainicas perfumadas crece silvestre en los bosques de la tierra caliente del Atlántico. No ha llamado aún la atención de los cultivadores del país.

**Vainillón.** **Orchidaceae.**

*Vanilla Pittieri* Schlecht. Rep. nov. sp. 3: 106. 1906.

Vainilla de frutas gruesas y de inferior calidad, frecuente en los bosques de la cuenca del Diquís.

**Vara blanca.** **Chloranthaceae.**

*Hedyosmum Artocarpus* Solms in DC. Prodr. 16, 1: 485. 1869.

Arbusto de madera muy suave, tronco recto y corteza blanca. Las frutas son comestibles y de sabor muy agradable.

**Vara blanca.** **Compositae.**

*Senecio Candelariae* Benth. ex Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 108. 1852.

Candelaria (Oersted 1848).

**Vara blanca**—Véase **Jucó.**

**Varilla negra.** **Borraginaceae.**

*Cordia ulmifolia* Juss. in Dum.-Cours Bot. Cult. ed. 1, 2: 148. 1802-05.

Valle de Tuís. Arbustillo común en los rastrojos de tierra caliente y muy propenso á invadir los repastos.

**Venadero.** **Menispermaceae.**

*Cissampelos Pareira* L. Sp. Pl. 1, 1031. 1753.

Planta trepadora, de hojas orbiculares y peltadas, flores dióicas y drupas coloradas. Se atribuye á la infusión de la raíz y de los tallos la propiedad de disolver los cálculos de la vejiga y se asegura además que la misma es muy eficiente en la curación de la mordedura de serpientes.

**Verdolaga.** **Portulacaceae.**

*Portulaca oleracea* L. Sp. Pl. 1: 445. 1753.

Mala hierba de las tierras ricas, con la que se hace ensalada excelente.

**Verveine.** **Verbenaceae.**

*Stachytarpheta indica* Vahl Enum. 1: 206. 1804.

Nombre francés usado por los Martiniqueños de la costa atlántica.

**Viborrana.** **Myrsinaceae.**

*Clavija biborrana* Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 117. 1861.

Arbusto encontrado por Oersted en el valle del Jarís, pero que no se ha vuelto á descubrir por los exploradores modernos.

**Viborrana.** **Asclepiadaceae.**

*Asclepias curassavica* L. Sp. Pl. 1: 215. 1753.

Planta lechosa, de flores amarillas y encarnadas, y semillas envueltas en una masa sedosa, común en todo el país. Se usa la leche para matar los gusanos y se dice

tambien que, aplicada repetidas veces en las verrugas que suelen aparecer en las manos, las hace desaparecer.

**Vijagua.**

*Calathea insignis* Peters in Mart. Fl. Bras. 3, 3: 124. 1890.

Esta hermosa monocotiledónea de los lugares cenagosos de tierra caliente divide su nombre con varias especies del mismo género. Sus hojas color verde pálido en la cara superior y blanqueas por debajo, sirven de envoltorio en mil ocasiones. Los Indios de Talamanca la usan para envolver artísticamente los cadáveres de sus difuntos, y su empleo es general para empacar ó cubrir los tercios de sal, los tamales, la pasta de chícha, etc.; hasta sirven para abrigar los viajeros contra los aguaceros repentinos.

**Yás.**

*Persea* sp.

Arbol grande aún no identificado específicamente, de la zona superior de la tierra templada. Tiene hojas cordiformes, lisas y verde oscuro en la cara superior y blanqueas en la inferior; las flores son verduzcas y las frutas del tamaño de un limón grande, con un cuenco muy grande en relación con la carnosidad fibrosa que la rodea y que se come, aunque es poco apetecible. La madera es bastante fuerte, pero expuesta á la carcoma de los insectos. La voz *yás* es indígena.

**Yolillo.**

*Raphia taedigera* Mart. Hist. Nat. Palm. 3: 217. 1833-50.

Palma poco elevada pero muy frondosa, característica de los pantanos de la costa del Atlántico y de las márgenes del lago de Nicaragua.

**Yós.**

*Sapium* sp. pl.

El género *Sapium* parece existir en el país en numerosas formas, que dan todas una leche abundante aunque aparentemente deficiente en caucho. Esta leche se reputa venenosa y caústica y solo se usa para prender pájaros. Las semillas son ricas en aceite, pero esta particularidad no parece haber llamado aún la atención. La infusión de las hojas se emplea para curar la sarna y el carate de los animales. Voz indígena.

**Yuca.**

*Manihot palmata* Muell. Arg. in DC. Prodr. 15, 2: 1062. 1862-66.

Se llama también *yuca dulce* y existe en dos variedades, la blanca y la morada. Es de origen sur-americano y desde los tiempos más remotos parece haber desempeñado entre los Cáribes y los Araucos de la banda oriental de América el mismo papel que el maíz entre los Mayas, los Chibchas y los Quichuas de la costa occidental del mismo continente. En la actualidad se cultiva extensivamente en tierra caliente y en la zona inferior de la tierra templada. *Yuca* es palabra del idioma taíno de Sto. Domingo.

**Yuca amarga.**

*Manihot utilissima* Pohl. Pl. Bras. Ic. 32, t. 24. 1831.

Menos esparcida en Costa Rica que la anterior. Contiene un zumo amargo y venenoso que se disipa por la cocción. Es preferida en la América meridional y en las Antillas para la preparación de la *harina de cazabe* y de la *tapioca*.

**Yuca de monte.**

*Manihot carthaginensis* (Jacq.) Mull. Arg. DC. Prodr. 15, 2: 1073. 1862-66.

Nicoya. Arbustillo de los montes, parecido á la yuca común.

**Yuquilla—Véase Camotillo.****Zacate amargo.**

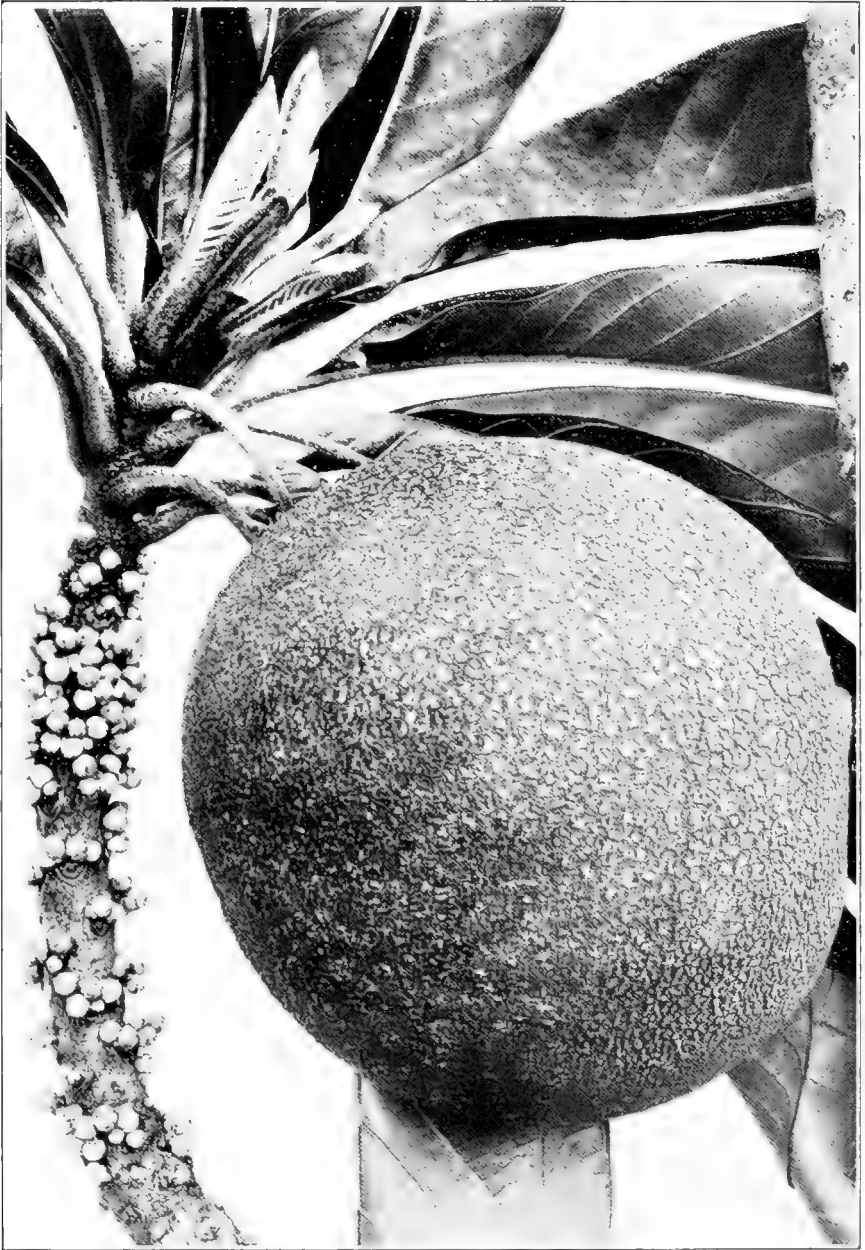
*Axonopus compressus* (Sw.) Beauv. Agrost. 12. 1812.

*Paspalum platycaule* Poir. Encycl. 5: 31. 1804.

Espontáneo en los desmontes recientes: el ganado se acostumbra difícilmente á

**Marantaceae.****Lauraceae.****Palmae.****Euphorbiaceae.****Euphorbiaceae.****Euphorbiaceae.****Graminae.**





*FIGIA MAMMOSA.*

comerlo, á causa de su sabor muy amargo. Es característico de las praderas de la región basal.

**Zacate de caballo.**

**Graminae.**

*Paspalum mandiocanum* Trin. Gram. Panic. 113. 1826.

Zacate probablemente importado que se encuentra en la meseta central á lo largo de los ferrocarriles y de las carreteras.

**Zacate de Guinea.**

**Graminae.**

*Panicum maximum* Jacq. Ic. Pl. Rar. 1: t. 13. 1781-86.

Zacate de corte y de repasto que crece en todas clases de tierras. Aguanta bien la sequía de los veranos y es mejor alimento que el *Pará*, pero tiene el inconveniente de volverse duro al extremo de que no lo puede comer el ganado cuando se le deja crecer hasta una cierta edad. Según se asegura, la primera semilla de este zacate fué traída de Jamaica hacia 1885, por don Santiago Millet.

**Zacate de Limón—Véase Sontól.**

**Zacate de Pará.**

**Graminae.**

*Panicum molle* Sw. Prodr. Veg. Ind. Occ. 22. 1788.

Entre nuestros forrajes artificiales, el *pará*, ó *zacate de Pará*, aunque no es tal vez el mejor, es el más esparcido. Prefiere terrenos copiosamente regados, como lo son los de la vertiente del Atlántico y se da desde el nivel del mar hasta una altura de 1400m. poco más ó menos. Un *parasal* es de fácil establecimiento y se adapta sobre todo para ganado de engordo, aunque los animales criados en el no dan nunca carne de superior calidad.

**Zacate de ratón.**

**Graminae.**

*Oplismenus Humboldtianus* Nees, Agrost. Bras. 264. 1829.

*Poa annua* L. Sp. Pl. 1: 68. 1753.

Estas dos especies son muy distintas: la primera, que es indígena, se da en los lugares sombreados de la tierra caliente, mientras la segunda, oriunda probablemente de Europa, se encuentra en las calles y al rededor de las casas en las tierras templada y fría. No tienen importancia económica.

**Zacatón.**

**Cyperaceae.**

*Dulichium spathaceum* Rich. ex Pers. Syn. 1: 65. 1817.

Ciperácea gigante (1-2m. de alto) de los bosques despejados del Valle del Diquís. Parece ser muy escasa.

**Zapallo—Véase Sapayo.**

**Zahino.**

**Caesalpiniaceae.**

*Caesalpinia eriostachys* Benth. Voy. Sulph. 88. 1844.

Arbol pequeño de los bosques de Nicoya.

**Zapote.**

**Sapotaceae.**

*Lucuma mammosa* Gaertn. f. Fruct. 3: 129, t. 203. 1805-07. Pl. IV, XXXI.

Arbol grande de la tierra templada del Pacífico (0-1000m.), de tronco corto, muy ramificado y corona arredondeada. Pierde su foliage durante la estación seca, que es cuando florece con extraordinaria profusión. La fruta, de carne amarilla y muy dulce, alcanza el tamaño de una pequeña naranja. De la semilla, llamada *zapoyol*, se extrae un aceite usado en la medicina popular como curativo de resfriados. La misma almendra, reducida á polvo fino, sirve para preparar un dulce exquisito. En fin, y todavía en el siglo pasado, estas semillas se usaban en lugar de la moderna plancha de hierro, para alisar ó aplanchar la ropa blanca. *Zapote* y *zapoyol* son palabras pertenecientes á la lengua nahuatl.

**Zapotillo.****Sapotaceae.***Vitellaria multiflora* (A. DC.) Engl. in Pfl. Fam. **4**, **1**: 140. 1897.

Arbol pequeño de las tierras caliente y templada del Pacífico. Nunca se encuentra silvestre. Las frutas son acuminadas por ambos extremos, con carne farinosa, de color amarillo vivo.

**Zapotillo.****Rosaceae.***Couepia Kunthiana* Benth. in Hook. Journ. Bot. **2**: 216. 1840.

Pl. VI.

Arbol hermoso de Nicoya y de la costa del Pacífico. La fruta presenta un mesocarpio carnoso de sabor bastante agradable.

**Zapoyol—Véase Zapote.****Zarzamora.****Rosaceae.***Rubus costaricanus* Lieb. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 159. 1852.*Rubus floribundus* H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. **6**: 219. 1823.*Rubus poliophyllus* Focke ex. J. Donn. Sm. in Coult. Bot. Gaz. **18**: 202. 1893.

Las zarzamoras son por lo general de tierra templada ó fría. Algunas de las especies costarricenses tienen frutas deliciosas y muy grandes y merecerían cultivarse.

**Zarzaparilla.****Liliaceae.***Smilax officinalis* H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. **1**: 271. 1815.

Bejuco trepador, de tallos cuadrados y espinosos. Es de tierra caliente y templada y abunda más del lado del Atlántico. Sus raíces fibrosas constituyen la zarzaparilla del comercio.

**Zarzón.****Liliaceae.***Smilax* sp.

Bejuco trepador, de tallos angulosos aunque no cuadrados. Las raíces se mezclan con las de la verdadera zarzaparilla, pero son más gruesas y no parecen tener las mismas propiedades.

**Zopilote.****Solanaceae.***Cyphomandra viridiflora* Sendt. in Flora **28**: 175. 1845.

Arbustillo subleñoso de tronco recto y no ramificado, y que alcanza hasta 1,50m. de altura. Las flores que cuelgan de largos pedúnculos, son de color moreno verdusco. Es especie de tierra caliente y la infusión de sus hojas se usa en la curación de las erisípelas.

**Zorrillo.****Solanaceae.***Cestrum lanatum* Mart. & Gal. in Bull. Acad. Brux. **12**: 4. 1845.

Arbusto hediondo común en los setos vivos y matorrales de la tierra templada.

**Zorrillo—Véase Limoncillo.****Zorrillo real.****Rubiaceae.***Hamelia patens* Jacq. Enum. Pl. Carib. 16. 1762.

Arbusto común en las tierras caliente y templada, de hojas elípticas lanceoladas, velludas y flores anaranjadas ó rojizas en corimbos escorpioídeos: los frutos son unas bayitas negras. En Nicoya la misma especie se conoce con el nombre de *palo camarón*.



FAMILIAS DE PLANTAS CONOCIDAS HASTA HOY  
EN COSTA RICA, CON INDICACION DEL  
NUMERO DE ESPECIES EN  
CADA FAMILIA.

I. *Myxothallophyta.*II. *Schizophyta.*III. *Flagellatae.*IV. *Dinoflagellatae.*V. *Zyggophyceae.*VI. *Chlorophyceae.*VII. *Charales.*VIII. *Phaeophyceae.*IX. *Dictyotales.*X. *Rhodophyceae.*<sup>1</sup>XI. *Eumycetes.*

Fungi (Hongos)	163	Lichenes	214
----------------	-----	----------	-----

XII. *Embryophyta asiphonogama.*

Hepaticae	105	Equisetales	2
Musci	204	Lycopodiales	41
Filicales (Helechos)	594		

XIII. *Embryophyta siphonogama.*

Cycadaceae	5	Gramineae	234
Taxaceae	2	Cyperaceae	111
Typhaceae	1	Palmae	47
Najadaceae	1	Cyclanthaceae	10
Alismaceae	3	Araceae	50
Triuridaceae	1	Lemnaceae	1

<sup>1</sup> Estas diez primeras divisiones del reino vegetal comprenden las algas, los bacilos, é infinidad de otras plantas inferiores, el estudio de las cuales no se ha iniciado aún en Costa Rica.

Mayacaceae	1	Myristicaceae	2
Xyridaceae	1	Monimiaceae	13
Eriocaulonaceae	2	Lauraceae	37
Bromeliaceae	81	Hernandiaceae	3
Commelinaceae	20	Papaveraceae	3
Pontederiaceae	3	Cruciferae	11
Juncaceae	2	Capparidaceae	14
Liliaceae	5	Tovariaceae	1
Haemodoraceae	1	Moringaceae	1
Amaryllidaceae	9	Podostemonaceae	2
Dioscoreaceae	5	Crassulaceae	2
Iridaceae	7	Saxifragaceae	6
Musaceae	9	Cunoniaceae	2
Zingiberaceae	9	Hamamelidaceae	2
Cannaceae	2	Rosaceae	29
Marantaceae	13	Conmaraceae	1
Burmanniaceae	3	Leguminosae	234
Orchidaceae	268	Geraniaceae	1
Piperaceae	250	Oxalidaceae	7
Chloranthaceae	3	Tropaeolaceae	1
Lacistemaceae	1	Humiriaceae	1
Myricaceae	1	Erythroxylaceae	2
Juglandaceae	1	Zygophyllaceae	2
Betulaceae	1	Rutaceae	11
Fagaceae	22	Simarubaceae	10
Ulmaceae	4	Burseraceae	2
Moraceae	37	Meliaceae	26
Urticaceae	32	Malpighiaceae	31
Proteaceae	5	Trigoniaceae	1
Loranthaceae	16	Vochysiaceae	1
Oleaceae	2	Polygalaceae	13
Balanophoraceae	1	Euphorbiaceae	80
Aristolochiaceae	11	Coriariaceae	1
Polygonaceae	14	Anacardiaceae	9
Chenopodiaceae	2	Celastraceae	5
Amarantaceae	18	Hippocrateaceae	4
Nyctagynaceae	9	Icacinaeae	1
Phytolaccaceae	7	Hippocastanaceae	1
Aizoaceae	2	Sapindaceae	29
Basellaceae	1	Sabiaceae	1
Caryophyllaceae	12	Balsaminaceae	1
Nymphaeaceae	2	Rhamnaceae	6
Ranunculaceae	7	Vitaceae	4
Berberidaceae	2	Elaeocarpaceae	5
Menispermaceae	4	Tiliaceae	15
Magnoliaceae	2	Malvaceae	43
Anonaceae	13	Bombacaceae	9

Sterculiaceae	19	Myrsinaceae	22
Dilleniaceae	12	Primulaceae	1
Ochnaceae	3	Plumbaginaceae	1
Marcgraviaceae	3	Sapotaceae	4
Theaceae	4	Ebenaceae	1
Guttiferae	23	Styracaceae	5
Cistaceae	1	Symplocaceae	1
Bixaceae	1	Oleaceae	3
Cochlospermaceae	1	Loganiaceae	11
Violaceae	9	Gentianaceae	15
Flacourtiaceae	20	Apocynaceae	26
Turneraceae	1	Asclepiadaceae	16
Passifloraceae	22	Convolvulaceae	30
Cariaceae	4	Polemoniaceae	6
Loasaceae	4	Hydrophyllaceae	2
Begoniaceae	28	Borraginaceae	26
Cactaceae	27	Verbenaceae	36
Lythraceae	10	Labiatae	49
Lecythidaceae	4	Solanaceae	48
Punicaceae	1	Scrophulariaceae	28
Rhizophoraceae	2	Bignoniaceae	22
Combretaceae	5	Orobanchaceae	1
Myrtaceae	25	Gessneriaceae	68
Melastomataceae	149	Lentibulariaceae	3
Oenotheraceae	20	Acanthaceae	68
Halorrhagidaceae	2	Plantaginaceae	3
Araliaceae	12	Rubiaceae	77
Umbelliferae	15	Caprifoliaceae	7
Cornaceae	1	Valerianaceae	4
Clethraceae	2	Cucurbitaceae	33
Pirolaceae	1	Campanulaceae	21
Ericaceae	23	Compositae	274

## RECAPITULACION DE LAS ESPECIES CONOCIDAS EN COSTA RICA.

Eumycoetes (Liquenes y Hongos) . . . . .	377
Embryophyta asiphonogama (Helechos) . . . . .	946
Embryophyta siphonogama (170 familias ó 61% de las que componen este grupo) . . . . .	3441
Suma . . . . .	<hr/> 4764

## INDICE DE LOS NOMBRES CIENTIFICOS CON SUS EQUIVALENTES VULGARES.

<i>Abelmoschus esculentus</i> Moench.	Véase	Ocrá
<i>Acacia Farnesiana</i> (L.) Willd.	"	Aromo
<i>Acanthorhiza</i> sp. pl.	"	Guagra
<i>Aenistus arborescens</i> Schlecht.	"	Güítite
<i>Acrocomia vinífera</i> Oerst.	"	Coyol
← <i>Adiantum concinnum</i> H. B. & K.	"	Culantrillo
<i>Agave</i> sp. pl.	"	Cabuya
<i>Ageratum conyzoides</i> L.	"	Santa Lucía
<i>Alibertia edulis</i> A. Rich.	"	Madroño de comer
<i>Allophylus occidentalis</i> Radlk.	"	Esquitillo
<i>Allophylus psilospermus</i> Radl.	"	Huesillo
<i>Aloe vera</i> L.	"	Sávila
<i>Althaea rosa</i> Cav.	"	Mframe-lindo
<i>Amaranthus</i> sp.	"	Mercolina
<i>Amaranthus retroflexus</i> L.	"	Bledo
<i>Amaranthus spinosus</i> L.	"	Bledo
<i>Ananas ananas</i> (L.) Karst.	"	Piña
<i>Anacardium occidentale</i> L.	"	Marañón
<i>Anacardium Rhinocarpus</i> DC.	"	Espavé ó Espavel
<i>Andropogon bicornis</i> L.	"	Cola de Venado
<i>Andropogon Nardus</i> L.	"	Sontol
<i>Anona</i> sp.	"	Soncolla
<i>Anona</i> sp.	"	Toreta
<i>Anona Cherimolia</i> Mill.	"	Chirimoya
<i>Anona muricata</i> L.	"	Guanábano
<i>Anona reticulata</i> L.	"	Anona
<i>Anona squamosa</i> L.	"	Anón
<i>Anoda hastata</i> Cav.	"	Churristate
<i>Anthirrinum majus</i> L.	"	Boca de león
<i>Anthurium scandens</i> Engl.	"	Bejuco real
<i>Apeiba aspera</i> Aubl.	"	Peine de mico
<i>Apeiba Tibourbou</i> Aubl.	"	Burfo
<i>Arachis hypogaea</i> L.	"	Cacao maní
<i>Ardisia compressa</i> H. B. & K.	"	Tucúico
<i>Ardisia decipiens</i> A. DC.	"	Sotacaballo
<i>Ardisia excelsa</i> Ait.	"	Uruca
<i>Ardisia fusca</i> Oerst.	"	Tucúiquillo
<i>Ardisia revoluta</i> H. B. & K.	"	Guastomate
<i>Argemone mexicana</i> L.	"	Cardo santo
<i>Aristolochia maxima</i> Jacq.	"	Cuajilote
<i>Artemisia vulgaris</i> L.	"	Ajenjo
<i>Artocarpus communis</i> Forst. (Char.)	"	Arbol del pan

<i>Asclepias curassavica</i> L.	Véase Viborrana
<i>Astrocaryum polystachyum</i> Wendl.	“ Coyolillo
<i>Attalea gomphococca</i> Mart.	“ Palma real
<i>Averrhoa Bilimbi</i> L.	“ Tiriguro
<i>Avicennia nitida</i> Jacq.	“ Palo de sal
<i>Arouopus compressus</i> (Sw.) Beauv.	“ Zacate amargo
<i>Baccharis trinervis</i> Pers.	“ Alcotán
<i>Bactris horrida</i> Oerst.	“ Uizecoyol
<i>Banisteria cornifolia</i> Spreng.	“ Nance colorado
<i>Basanacantha</i> sp.	“ Mostrenco
<i>Bauhinia</i> sp.	“ Bejuco de eulebra
<i>Bauhinia</i> sp.	“ Escalera de mono
<i>Bauhinia inermis</i> Pers.	“ Casco de venado
<i>Begonia guyanensis</i> A. DC.	“ Ala de Angel
<i>Begonia Cooperi</i> C. DC.	“ Ala de Angel
<i>Bellota costaricensis</i> Mez.	“ Ira colorado
<i>Bellucia costaricensis</i> Cogn.	“ Papaturro agrio
<i>Berberis Hemsleyi</i> Donn. Sm.	“ Palo de San Juan
<i>Besleria Princeps</i> Hanst.	“ Chirrite
<i>Bidens pilosa</i> L.	“ Mozote
<i>Bixa Orellana</i> L.	“ Achiote
<i>Blakea gracilis</i> Hemsl.	“ San Miguel
<i>Blighia sapida</i> Kon.	“ Seso vegetal
<i>Bocconia frutescens</i> L.	“ Guacamayo
<i>Bombax ellipticum</i> H. B. & K.	“ Poehote
<i>Borago officinalis</i> L.	“ Borraja
<i>Bourreria formosa</i> Hemsl.	“ Quisjoche
<i>Bourreria littoralis</i> Donn. Sm.	“ Esquijoche
<i>Bravaisia floribunda</i> DC.	“ Palo de agna
<i>Bromelia Pinguin</i> L.	“ Piñuela casera
<i>Bromus prostratus genuinus</i> Shear	“ Triguiillo
<i>Bryophyllum calycinum</i> Salisb.	“ Hoja del aire
<i>Buddleia verbascifolia</i> H. B. & K.	“ Hoja de salbe
<i>Buettneria cartagenensis</i> Jacq.	“ Uña de gato
<i>Bunchosia costaricensis</i> Rose	“ Cereza
<i>Bursera gummifera</i> L.	“ Almácigo
<i>Bursera gummifera</i> L.	“ Jiñocuave
<i>Byrsonima crassifolia</i> H. B. & K.	“ Nance
<i>Byrsonima oaxacana</i> A. Juss.	“ Nancite
<i>Caesalpinia</i> sp.	“ Nacazcol
<i>Caesalpinia eriostachys</i> Benth.	“ Zabino
<i>Cajan Cajan</i> (L.) Millsp.	“ Guandú
<i>Calathea insignis</i> Peters	“ Vijagua
<i>Calceolaria sciadephora</i> Donn. Sm.	“ Patito
<i>Calca avillaris</i> DC.	“ Jalacate
<i>Calliandra grandiflora</i> Benth.	“ Carboncillo
<i>Calycophyllum candidissimum</i> DC.	“ Sálamo
<i>Calyptanthes costaricensis</i> Berg.	“ Murta
<i>Calyptroglyne sarapiquensis</i> H. Wendl.	“ Coligallo
<i>Canavali obtusifolium</i> (Lam.) DC.	“ Frijol de playa
<i>Canna indica</i> L.	“ Piriqitoya
<i>Capsicum annum</i> L.	“ Chile dulce

<i>Capsicum baccatum</i> L.	Véase	Chile
<i>Capsicum frutescens</i> L.	"	Chilpete
<i>Carapa guianensis</i> Aubl.	"	Caoba
<i>Cardiospermum grandiflorum</i> Sw.	"	Chimbolillo
<i>Carica papaya</i> L.	"	Papaya
<i>Carica peltata</i> Hook. & Arn.	"	Papaya de mico
<i>Carica dolichaula</i> J. Donn. Sm.	"	Papaya de monte
<i>Carludovica Oerstedii</i> Hemsl.	"	Tucuso
<i>Carludovica palmata</i> R. & S.	"	Chidra
<i>Casearia corymbosa</i>	"	Cerito
<i>Casearia parvifolia</i> Willd.	"	Palo María
<i>Casimiroa Sapota</i> Oerst.	"	Matasano
<i>Castilleja irazuensis</i> Oerst.	"	Gallito
<i>Castilla costaricana</i> Liebm.	"	Hule
<i>Castilla fallax</i> O. F. Cook	"	Hule macho
<i>Castilla nicoyana</i> O. F. Cook	"	Hule
<i>Cassia bicapsularis</i> L.	"	Bicho
<i>Cassia brevipes</i> DC.	"	Sípia
<i>Cassia grandis</i> L.	"	Carao
<i>Cassia hispidula</i> Vahl.	"	Nauapate
<i>Cassia leiantha</i> Benth.	"	Caña fístola
<i>Cassia oxiphylla</i> Kunth.	"	Candelillo
<i>Cassia pubescens</i> Jacq.	"	Pico de pájaro
<i>Cassia reticulata</i> Willd.	"	Saragundín
<i>Cassia spectabilis</i> DC.	"	Candelillo
<i>Cattleya Dowiana</i> Batem.	"	Guaria de Turrialba
<i>Cattleya Skinneri</i> Batem.	"	Guaria
<i>Cedrela Glaziovii</i> var. <i>puberula</i> C. DC.	"	Cedro amargo
<i>Cedrela mexicana</i> Roem. var. <i>gibbosa</i> C. DC.	"	Cedro
<i>Cedrela montana</i> var. <i>mexicana</i> Turcz.	"	Cedro dulce
<i>Cecropia mexicana</i> Hemsl.	"	Guarumo
<i>Cecropia obtusa</i> Tréc.	"	Guarumo
<i>Cecropia polyphlebia</i> Donn. Sm.	"	Guarumo
<i>Ceiba pentandra</i> Gaertn.	"	Ceiba
<i>Cereus</i> sp.	"	Tunilla
<i>Cereus Aragoni</i> Weber	"	Cardón
<i>Cereus trigonus</i> Haw.	"	Pitahaya
<i>Cestrum aurantiacum</i> Lindl.	"	Pavoncillo
<i>Cestrum lanatum</i> Mart. & Gal.	"	Zorillo
<i>Chaetium bromoides</i> Benth.	"	Setilla
<i>Chamaedorea bifurcata</i> Oerst.	"	Pacaya
<i>Chenopodium ambrosioides</i> L.	"	Apazote
<i>Chlorophora tinctoria</i> Gaud.	"	Palo de mora
<i>Chrysanthemum Parthenium</i> Pers.	"	Artemisa
<i>Chrysobalanus Icaco</i> L.	"	Icaco
<i>Chrysophyllum Cainito</i> L.	"	Caimito
<i>Chusquea</i> sp. plur.	"	Cañuela
<i>Cissampelos Pereira</i> L.	"	Venadero
<i>Citharexylum caudatum</i> L.	"	Dama
<i>Citrullus citrullus</i> Small	"	Sandía
<i>Citrus Aurantium</i> L.	"	Naranja
<i>Citrus decumana</i> L.	"	Cidra

<i>Citrus deliciosa</i> Ten.	Véase	Mandarina
<i>Citrus Limetta</i> Risso	"	Lima
<i>Citrus medica</i> L.	"	Limón de Florida
<i>Citrus medica limon</i> L.	"	Limón
<i>Clavija biborrana</i> Oerst.	"	Viborrana
<i>Clematis dioica</i> L.	"	Barba de viejo
<i>Clematis grossa</i> Benth.	"	Barba de viejo
<i>Cleome spinosa</i> Jacq.	"	Espuela de caballero
<i>Clethra lanata</i> Mart. & Gal.	"	Nancee
<i>Cleyera theoides</i> Choisy	"	Tito
<i>Clusia minor</i> L.	"	Copel
<i>Cochlospermum hibiscoides</i> Kunth	"	Poró-poró
<i>Coccoloba caracasana</i> Meissn.	"	Papaturre blanco
<i>Coccoloba urifera</i> L.	"	Papaturre
<i>Cocos nucifera</i> L.	"	Cocotero
<i>Coffea arabica</i> L.	"	Cafeto
<i>Coix Lacryma Jobi</i> L.	"	Lágrima de San Pedro
<i>Combretum farinosum</i> H. B. & K.	"	Papa miel
<i>Conostegia lanceolata</i> Cogn.	"	Lengua de vaca
<i>Conostegia Oerstediana</i> O. Berg	"	Cantarillo
<i>Conostegia Pittieri</i> Cogn.	"	Escobillo
<i>Copaifera hemitomophylla</i> Donn. Sm.	"	Cativo
<i>Cordia Gerascanthus</i> L.	"	Laurel
<i>Cordia microcephala</i> Willd.	"	Escoba negra
<i>Cordia ulmifolia</i> Juss.	"	Varilla negra
<i>Coreopsis</i> sp.	"	Chispa
<i>Cornutia cymosa</i> Donn. Sm.	"	Muñeco
<i>Corymbis decumbens</i> Cogn.	"	Cidra
<i>Costus</i> sp.	"	Caña agria
<i>Costus larus</i> O. G. Peters	"	Cañagria
<i>Costus lima</i> K. Schum.	"	Cañagria
<i>Costus Malortieanus</i> Wendl.	"	Cañagria
<i>Costus marimus</i> K. Schum.	"	Cañagria
<i>Costus nutans</i> K. Schum.	"	Cañagria
<i>Costus podoccephalus</i> Donn. Smith	"	Cañagria
<i>Couepia Kunthiana</i> Benth.	"	Zapotillo
<i>Couratlia rosea</i> Donn. Sm.	"	Roble de sabana
<i>Crescentis Cujete</i> L.	"	Calabacero
<i>Crotalaria striata</i> Schrank	"	Chípilino
<i>Crotalaria vitellina</i> Ker.	"	Quiebra-plato
<i>Croton glabellus</i> L.	"	Copalchí
<i>Croton gossypifolius</i> Vahl.	"	Targuá
<i>Croton niveus</i> Jacq.	"	Copalchí
<i>Croton Tonduzii</i> Pax	"	Quina amargo
<i>Croton xalapensis</i> H. B. & K.	"	Targuá
<i>Cucumis Melo</i> L.	"	Melón de olor
<i>Cucurbita moschata</i> Duchesne	"	Sapayo
<i>Cucurbita ficifolia</i> Bouché	"	Chilacayote
<i>Cucurbita pepo</i> L.	"	Ayote
<i>Cupania guatemalensis</i> Radl.	"	Cantarillo
<i>Cuphea utriculosa</i> Koehne	"	Quiebra-piedras
<i>Curatella americana</i> L.	"	Chumico de palo

<i>Curcuma longa</i> L.	Véase	Camotillo
<i>Cyathea arborea</i> (L.) Sm.	"	Rabo de mico
<i>Cyclanthera Oerstedii</i> Cogn.	"	Tacaco cimarrón
<i>Cyclanthera Pittieri</i> Cogn.	"	Tacaco
<i>Cyclanthera Tonduzii</i> Cogn.	"	Caífa
<i>Cyclanthus bipartitus</i> Poit.	"	Hoja de lapa
<i>Cyphomandra heterophylla</i> Taub.	"	Pepinillo
<i>Cyphomandra viridiflora</i> Sendt.	"	Zopilote
<i>Dahlia variabilis</i> Desf.	"	Dalia
<i>Dalea alopecuroides</i> Willd.	"	Alacrancillo
<i>Datura arborea</i> L.	"	Reina de la noche
<i>Datura Stramonium</i> L.	"	Tapate
<i>Datura Tatula</i> L.	"	Tapate
<i>Davilla Kunthii</i> St. Hil.	"	Chunico de bejuco
<i>Delphinium Ajacis</i> L.	"	Espuela de caballero
<i>Desmodium uncinatum</i> DC.	"	Pega-pegá
<i>Desmoncus oxyacanthos</i> Mart.	"	Matamba
<i>Dermatocalyx parviflora</i> Oerst.	"	Colmillo
<i>Derris peninsularis</i> Donn. Sm.	"	Chaperno
<i>Dianthus caryophyllus</i> L.	"	Clavel
<i>Didymopanax Morototoni</i> Dcne.	"	Pavilla
<i>Dioscorea alata</i> L.	"	Ñame común ó ñame blanco
<i>Dioscorea bulbifera</i> L.	"	Papa caribe
<i>Dioscorea sativa</i> L.	"	Ñame negro
<i>Dioscorea triphylla</i> Schimp.	"	Ñame de la India
<i>Diphysa humilis</i> Oerst.	"	Naguapate
<i>Diphysa robinoides</i> Benth.	"	Guachipelín
<i>Dolichos Lablab</i> L.	"	Chimbolo verde
<i>Dorstenia Contrajerra</i> L.	"	Contrayerba
<i>Dracontium Pittieri</i> Engl.	"	Hombrón
<i>Drimys Winteri</i> Forst.	"	Quiebra-muelas
<i>Dulichium spathaceum</i> Rich.	"	Zacatón
<i>Echinocystis Couiteri</i> Cogn.	"	Chayotillo
<i>Elephantopus scaber</i> L.	"	Achicoria
<i>Elephantopus spicatus</i> Aubl.	"	Achicoria
<i>Elaeis melanococca</i> Gaertn.	"	Coquito
<i>Entada scandens</i> Benth.	"	Habilla
<i>Entada polystachya</i> DC.	"	Parra rosa
<i>Enterolobium cyclocarpum</i> Griseb.	"	Guanacaste
— <i>Equisetum bogotense</i> H. B. & K.	"	Cola de caballo
<i>Eriobotrya japonica</i> Lindl.	"	Nispero del Japón
<i>Eryngium Carlinae</i> Cav.	"	Achicoria
<i>Eryngium foetidum</i> L.	"	Culantro
<i>Erythrina corallodendron</i> L.	"	Poró
<i>Erythrina costaricensis</i> M. Mich.	"	Poró
<i>Eucalyptus amygdalina</i> Labill.	"	Eucalipto
<i>Eucalyptus globulus</i> Labill.	"	Eucalipto
<i>Euchlaena mexicana</i> Schrad.	"	Teocinte
<i>Eugenia lepidota</i> Berg.	"	Cacique
<i>Eugenia Oerstediana</i> Berg.	"	Turú
<i>Eupatorium ixiocladon</i> Benth.	"	Chirrite blanco
<i>Eupatorium pycnocephalum</i> Less.	"	Chirrití



<i>Euphorbia cotinifolia</i> L.	Véase	Barrabás
<i>Euphorbia Hoffmanniana</i> Boiss	"	Lechilla
<i>Euphorbia pulcherrima</i> Willd.	"	Pastora
<i>Euphorbia splendens</i> Boj.	"	Corona de Cristo
<i>Euterpe</i> sp.	"	Palmito dulce
<i>Euterpe longepetiolata</i> Oerst.	"	Pacaya de ratón
<i>Fevillea cordifolia</i> L.	"	Cabalonga
<i>Ficus</i> sp. pl.	"	Higuerón
<i>Ficus Bonplandiana</i> Miq.	"	Palo de sal
<i>Ficus Carica</i> L.	"	Higuera
<i>Ficus crassiuscula</i> Warb. in sched.	"	Chilamate
<i>Ficus eugeniaefolia</i> Hemsl.	"	Sotacaballo
<i>Ficus sapida</i> Miq.	"	Higuíto
<i>Furcraea</i> sp. pl.	"	Cabuya
<i>Galphimia glauca</i> Cav.	"	Gota de oro
<i>Genipa Caruto</i> H. B. & K.	"	Guaifil
<i>Geonoma</i> sp.	"	Caña danta
<i>Glicicidia maculata</i> H. B. & K.	"	Madera negra
<i>Gilibertia arborea</i> E. March.	"	Cacho de venado
<i>Gnaphalium oxyphyllum</i> $\beta$ <i>semilanatum</i> DC.	"	Ajenjillo cimarrón
<i>Godmania macrocarpa</i> Hemsl.	"	Corteza de chibo
<i>Gonolobus edulis</i> Hemsl.	"	Cuayote
<i>Gossypium peruvianum</i> Cav.	"	Algodón
<i>Gossypium acuminatum</i> Roxb.	"	Algodón
<i>Gossypium hirsutum</i> L.	"	Algodón
<i>Gossypium barbadense</i> L.	"	Algodón
<i>Guarea</i> sp. ?	"	Cedro macho
<i>Guarea Caoba</i> C. DC.	"	Caoba
<i>Guarea microcarpa</i> C. DC.	"	Cocora
<i>Guiliebma utilis</i> Oerst.	"	Pejivalle
<i>Guatteria olivaeformis</i> Donn. Sm.	"	Anonillo
<i>Guazuma ulmifolia</i> Lam.	"	Guácimo
<i>Guetarda costaricensis</i> K. Schum.	"	Malacahuite
<i>Gyminda Ponduzii</i> Loes.	"	Güitf
<i>Gymnolomia platylepis</i> A. Gray	"	Mirasol
<i>Gynerium saccharoides</i> Humb. & Bonpl.	"	Caña blanca
<i>Haematoxylum campechianum</i> L.	"	Brazil
<i>Hamelia patens</i> Jacq.	"	Zorrillo real
<i>Hauya Rodriguezii</i> Donn. Sm.	"	Supara
<i>Hedyosmum Artocarpus</i> Solms.	"	Vara blanca
<i>Heisteria</i> sp.	"	Manglillo
<i>Helianthus annuus</i> L.	"	Girasol
<i>Heliconia psittacorum</i> L.	"	Caliguete
<i>Helicostylis Ojoche</i> K. Sch.	"	Ojoche
<i>Helicteres guazumafolia</i> H. B. & K.	"	Rabo de puerco
<i>Heliocarpus appendiculatus</i> Turcz.	"	Burfo
<i>Heliocarpus glanduliferus</i> Robinson	"	Burfo
<i>Heliotropium indicum</i> L.	"	Alacrán
<i>Herrania albiflora</i> Goud.	"	Cacao de monte
<i>Herrania</i> sp.	"	Cacao de ardilla
<i>Heteropteris laurifolia</i> A. Juss.	"	Corral
<i>Hibiscus tiliaceus</i> L.	"	Majagua

<i>Hieracium Lagopus</i> D. Don	Véase	Papelillo macho
<i>Hippomane Mancinella</i> L.	"	Manzanillo de playa
<i>Homalocenchrus herandrus</i> O. Kze.	"	Tepalón
<i>Hufelandia costaricensis</i> Mez	"	Quizarrá
<i>Hura crepitans</i> L.	"	Habillo
<i>Hymenaea Courbaril</i> L.	"	Gnapinol
<i>Hypericum</i> sp.	"	Culantro simarrón
<i>Hyptis capitata</i> Jacq.	"	Biojo
<i>Hyptis verticillata</i> Jacq.	"	Juanilama mocha
<i>Impatiens Balsamina</i> L.	"	China
<i>Indigofera anil</i> L.	"	Añil
<i>Indigofera tinctoria</i> L.	"	Añil
<i>Inga</i>	"	Guavo real
<i>Inga edulis</i> Mart.	"	Guajiniquil
<i>Inga ingoides</i> Willd.	"	Guavo mecate
<i>Inga marginata</i> Willd.	"	Sotacaballo
<i>Inga multijuga</i> Benth.	"	Guavito
<i>Inga portobellensis</i> Beurling	"	Guavo peludo
<i>Inga spectabilis</i> Willd.	"	Guavo machete
<i>Ipomoea</i> sp. pl.	"	Churristate
<i>Ipomoea batatas</i> Poir.	"	Camote
<i>Ipomoea Bona-nox</i> L.	"	Bejuco trompeta
<i>Ipomoea Jalapa</i> Coxe	"	Mechoacan
<i>Iresine celosioides</i> L.	"	Camarón
<i>Iriarteia</i> sp. pl.	"	Maquenque
<i>Jacobinia macrantha</i> Benth. & Hook.	"	Saca-tinte
<i>Jacobinia tinctoria</i> Hemsl.	"	Saca-tinte
<i>Jacquinia angustifolia</i> Oerst.	"	Siempre-viva
<i>Jatropha Curcas</i> L.	"	Coquillo
<i>Jatropha gossypifolia</i> L.	"	Frailecillo
<i>Jatropha multifida</i> L.	"	Chicasquil
<i>Juniperus flaccida</i> Schlecht.	"	Cipreso
<i>Jussiaea geminiflora</i> Donn. Sm.	"	Clavel del monte
<i>Justicia tinctoria</i> (Oerst.) Hemsl.	"	Azul
<i>Karatas Plumieri</i> E. Morren	"	Piñuela de garrobo
<i>Lagenaria lagenaria</i> (L.) Cockerell	"	Calabaza
<i>Lagerstroemia indica</i> L.	"	Jupiter
<i>Lantana</i> sp.	"	Cuásquite
<i>Lantana Camara</i> L.	"	Cinco negritos
<i>Laplacea semiserrata</i> Cambess.	"	Ira colorado
<i>Lathyrus odoratus</i> L.	"	Chureca
<i>Lawsonia inermis</i> L.	"	Reseda
<i>Leandra subseriata</i> Cogn.	"	Lengua de vaca
<i>Lecythis costaricensis</i> Pittier	"	Cocobola
<i>Leonurus sibiricus</i> L.	"	Chiquizá
<i>Lindenia vialis</i> Benth.	"	Lirio
<i>Lippia dulcis</i> Trevir.	"	Orosús
<i>Lippia geminata</i> H. B. & K.	"	Juanilama
<i>Lippia umbellata</i> Cav.	"	Caragra
<i>Litsea guatemalensis</i> Mez	"	Lentisco
<i>Loasa speciosa</i> Donn. Sm.	"	Chichicaste
<i>Lobelia laxiflora</i> H. B. & K.	"	Ceragallo

<i>Lucuma mammosa</i> Gaertn.	Véase Zapote
<i>Lucuma riricoa</i> Gaertn.	“ Signapa
<i>Lucuma</i> sp.	“ Mamón
<i>Luehea Endopogon</i> Turcz.	“ Guáécimo molenillo
<i>Luehea Seemanni</i> Planch & Triana	“ Guáécimo macho de montaña
<i>Luehea speciosa</i> Willd.	“ Guáécimo macho
<i>Lupinus</i> sp.	“ Corazón tranquilo
<i>Lycbuis dioica</i> L.	“ Española
<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	“ Tomate
<i>Macrocenium grandiflorum</i> Wedd.	“ Palo cuadrado
<i>Malpighia edulis</i> Donn. Sm.	“ Acerola
<i>Malpighia glabra</i> L.	“ Júpiter
<i>Malpighia nitida</i> Crantz	“ Guacuco
<i>Malvariscus arboreus</i> Cav.	“ Amapola
<i>Mammea americana</i> L.	“ Mamey
<i>Mangifera indica</i> L.	“ Mango
<i>Manihot palmata</i> Muell.	“ Yuca
<i>Manihot utilissima</i> Pohl.	“ Yuca amarga
<i>Mariscus Jacquinii</i> H. B. & K.	“ Jacintillo zacate
<i>Marsdenia nicoyana</i> Pittier	“ Bejuco de zapo
<i>Matricaria Chamomilla</i> L.	“ Manzanilla
<i>Melia Azedarach</i> L.	“ Paraiso
<i>Melochia hirsuta</i> Turcz.	“ Rafá de toro
<i>Miconia aeruginosa</i> Naud.	“ Terciopelo de Santa María
<i>Miconia argentea</i> DC.	“ Marfa
<i>Miconia dolichopoda</i> Naud.	“ María
<i>Miconia impetiolaris</i> D. Don.	“ Hoja de pasmo
<i>Mikania Guaco</i> Humb. & Bonpl.	“ Hoja de guaco
<i>Miconia Matthari</i> Naud.	“ Canillito
<i>Miconia minutiflora</i> DC.	“ Resino
<i>Mimosa invisa</i> Mart.	“ Dormilona
<i>Mimosa sensitiva</i> L.	“ Puta-vieja
<i>Moquilea platypus</i> Hemsl.	“ Sonzapote
<i>Moringa moringa</i> (L.) Millsp.	“ Marango
<i>Mucuna Mutisiana</i> DC.	“ Ojo de buey
<i>Mucuna pruriens</i> DC.	“ Pica-pica
<i>Mucuna urens</i> Medic.	“ Pica-pica
<i>Musa Cavendishii</i> Lamb.	“ Banano enano
<i>Musa paradisiaca</i> L.	“ Plátano
<i>Musa sapientum</i> L.	“ Banano
<i>Nasturtium officinale</i> R. Br.	“ Berro
<i>Nectandra panamensis</i> Mez	“ Quizarrá
<i>Nectandra sinuata</i> Mez	“ Quizarrá hediondo
<i>Nectandra villosa</i> Nees & Mart.	“ Quizarrá
<i>Neurolaena lobata</i> R. Br.	“ Gavilana
<i>Nicotiana tabacum</i> L.	“ Tabaco
<i>Ocimum basilicum</i> L.	“ Albahaca
<i>Ochroma Lagopus</i> Sw.	“ Balsa
<i>Ocotea cuneata</i> Mez	“ Ira
<i>Ocotea pedalisfolia</i> Mez	“ Quizarrá barcino
<i>Ocotea veraguensis</i> Mez	“ Canelo ó canelillo
<i>Olyra latifolia</i> L.	“ Gamalote

<i>Oncoba laurina</i> Benth.	Véase	Hugro
<i>Onoseris paniculata</i> Moç. & Sess.	"	Hoja quemá
<i>Oplismenus Humboldtianus</i> Nees.	"	Zacate de ratón
<i>Opuntia</i> sp.	"	Tuna
<i>Oreodoxa regia</i> H. B. & K.	"	Palma real
<i>Oreopanax salapense</i> Dene. & Planch.	"	Higuera
<i>Oreopanax oligocarpum</i> Donn. Sm.	"	Matapalo
<i>Oryza sativa</i> L.	"	Arroz
<i>Oxalis corniculata</i> L.	"	Acedera
<i>Pachira</i> sp.	"	Jelinjoche
<i>Panicum Crus-Ardeae</i> Willd.	"	Cola de gallo
<i>Panicum laxum</i> Sw.	"	Tepalón
<i>Panicum martinicense</i> Griseb.	"	Carricillo trepador
<i>Panicum maximum</i> Jacq.	"	Zacate de Guinea
<i>Panicum molle</i> Sw.	"	Zacate de Pará
<i>Papaver somniferum</i> L.	"	Tulipán
<i>Parmentiera edulis</i> DC.	"	Cuajilote
<i>Paspalum conjugatum</i> Berg.	"	Turvará
<i>Paspalum fasciculatum</i> Willd.	"	Gamalote
<i>Paspalum mandiocanum</i> Trin.	"	Zacate de caballo
<i>Paspalum notatum</i> Fluegge	"	Gengibrillo
<i>Paspalum platycaule</i> Poir.	"	Zacate amargo
<i>Passiflora</i> sp.	"	Pococa
<i>Passiflora foetida</i> L.	"	Ñorbo
<i>Passiflora ligularis</i> A. DC.	"	Granadilla
<i>Passiflora lunata</i> Willd.	"	Ñorbíto
<i>Passiflora membranacea</i> Benth.	"	Granadilla bellísima
<i>Passiflora quadrangularis</i> L.	"	Granadilla real
<i>Pavonia dasypetala</i> Turcz.	"	Majagüita
<i>Pedilanthus tithymaloides</i> Poit.	"	Bítamo
<i>Pentaclethra filamentosa</i> Benth.	"	Gavilán
<i>Peperomia circinnata</i> Link.	"	Garrapatilla
<i>Peperomia reflexa</i> A. Dietrich	"	Garrapatilla
<i>Pereskia nicoyana</i> Weber	"	Mateares
<i>Persea</i> sp.	"	Yás
<i>Persea gratissima</i> Gaertn.	"	Aguacate
<i>Petrea arborea</i> H. B. & K.	"	Choreque
<i>Phaseolus lunatus</i> L.	"	Frijoles cubaces
<i>Phaseolus multiflorus</i> L.	"	Frijol de flores
<i>Phaseolus vulgaris</i> Lobel	"	Frijol común
<i>Philadelphus trichopetalus</i> Koern.	"	Mosqueta trepadora
<i>Philibertia crassifolia</i> Hemsl.	"	Mata-tórsalo
<i>Phoebe betazensis</i> Mez	"	Quizarrá
<i>Phoebe helicterifolia</i> Mez	"	Quizarrá amarillo
<i>Phoebe Tonduzii</i> Mez	"	Aguacatillo blanco
<i>Phyllanthus acuminatus</i> Vahl.	"	Chilillo
<i>Phyllocactus</i> sp.	"	Pitahaya de hoja
<i>Physalis pubescens</i> L.	"	Miltomate
<i>Phytolacca decandra</i> L.	"	Calalú
<i>Picramnia Bonplandiana</i> Tul.	"	Caregre
<i>Pimenta Pimenta</i> Cock.	"	Jamaíca
<i>Piper angustifolium</i> Ruiz & Pav.	"	Cordoncillo

<i>Piper auritum</i> H. B. & K.	Véase	Hoja de la estrella
<i>Piper peltatum</i> L.	"	Santa María
<i>Piper tenuispicum</i> C. DC.	"	Hoja de calentura
<i>Piptocarpha costaricensis</i> Klatt	"	Barbudo
<i>Pitcairnia heterophylla</i> Beer	"	Broma
<i>Pithecoctenium echinatum</i> K. Sch.	"	Peine de mico
<i>Pithecoctenium muricatum</i> Moç.	"	Cucharilla
<i>Pithecolobium cognatum</i> Benth.	"	Sotacaballo
<i>Pithecolobium dulce</i> Benth.	"	Mochiguüiste
<i>Pithecolobium jilicifolium</i> Benth.	"	Lorito
<i>Pithecolobium Suman</i> (Jacq.) Benth.	"	Cenízaro
<i>Pittiera longepedunculata</i> Cogn.	"	Chiberrillo
<i>Plantago mayor</i> L.	"	Llantén
<i>Platymiscium polystachyum</i> Benth.	"	Quira
<i>Plumeria acutifolia</i> Poir.	"	Cacalojoche
<i>Plumeria bracteata</i> A. DC.	"	Jiquilijoche
<i>Plumeria Lambertiana</i> Lindl.	"	Ingerto
— <i>Poa annua</i> L.	"	Zacate de ratón
<i>Podochaenium paniculatum</i> Benth.	"	Tora
<i>Podocarpus salicifolia</i> Klotzsch & Karst.	"	Cobola
<i>Podocarpus taxifolia</i> H. B. & K.	"	Cobola
<i>Poinciana pulcherrima</i> L.	"	Clavellina
<i>Polygala paniculata</i> L.	"	Canchalagua
<i>Polygonum acre</i> H. B. & K.	"	Chileperro
<i>Polymnia maculata</i> Cav.	"	Tora
<i>Porcelia nicaraguensis</i> Benth. & Hook.	"	Palanco
<i>Portulaca oleracea</i> L.	"	Verdolaga
<i>Posoqueria latifolia</i> Roem. & Schult.	"	Guayaba mica
<i>Pourouma aspera</i> Trec.	"	Guarumo de montaña
<i>Prioria copaifera</i> Griseb.	"	Camíbar
<i>Protium Copal</i> Engl.	"	Copal
<i>Prunus persica</i> L.	"	Durazno
<i>Prunus sphaerocarpa</i> Sw.	"	Mariquita
<i>Psidium friedrichsthalianum</i> Benth. & Hook.	"	Cás
<i>Psidium Guayava</i> L.	"	Guayabo
<i>Psidium molle</i> Bertol.	"	Güísaro
<i>Psidium savanarum</i> Donn. Sm.	"	Güísaro dulce
<i>Punica granatum</i> L.	"	Granadero
<i>Quamoclit coccinea</i> Moench.	"	Cande amor
<i>Quararibea turbinata</i> Poir.	"	Molenillo
<i>Quassia amara</i> L.	"	Hombre grande
<i>Quercus guatemalensis</i> A. DC.	"	Roble
<i>Quercus insignis</i> Mart. & Gal.	"	Encino
<i>Randia aculeata</i> L.	"	Espino blanco
<i>Randia jalapensis</i> Mart. & Gal.	"	Horquetilla
<i>Rapanea ferruginea</i> (R. & P.) Mez	"	Ratón
<i>Rapanea pellucido-punctata</i> (Oerst.) Mez	"	Ratoncillo
<i>Raphia taedigera</i> Mart.	"	Yolillo
<i>Rauwolfia heterophylla</i> Willd.	"	Cohatacó
<i>Rhamnus capreaefolia</i> Schlecht.	"	Duraznillo
<i>Rheedia edulis</i> Planch.	"	Joreo
<i>Rhizophora mangle</i> L.	"	Mangle

<i>Rhus juglandifolia</i> Willd.	Véase Hinchador.
<i>Ricinus communis</i> L.	" Higuerilla
<i>Rondeletia affinis</i> Hemsl.	" Algodonillo
<i>Roupala complicata</i> H. B. & K.	" Danto hediondo
<i>Roupala nitida</i> Rudge.	" Danto hediondo
<i>Ruellia tetrastrichantha</i> Lindau	" Corteza de venado
<i>Rubus costaricanus</i> Lieb.	" Zarzamora
<i>Rubus floribundus</i> H. B. & K.	" Zarzamora
<i>Rubus poliohyllus</i> Focke	" Zarzamora
<i>Ruta graveolens</i> L.	" Ruda
<i>Saccharum officinarum</i> L.	" Caña de azúcar
<i>Salvia Alrajaca</i> Oerst.	" Albahaca cimarrona
<i>Salvia brevicalyx</i> Benth.	" Chirrite amargo
<i>Salvia Chia</i> Fernald	" Chián
<i>Salvia costaricensis</i> Oerst.	" Hierba de corazón
<i>Salvia polystachya</i> Ortega	" Jalacate
<i>Sapindus Saponaria</i> L.	" Jaboncillo
<i>Sapium</i> sp. pl.	" Yós
<i>Sapota Zapotilla</i> Coville	" Níspero
<i>Saracha Jaltomata</i> Schlecht.	" Jaltomate
<i>Saurauia costaricensis</i> Donn. Sm.	" Mocó
<i>Saurauia Pittieri</i> Donn. Sm.	" Mocó
<i>Sassafridium veraguense</i> Meisn.	" Quizarrá
<i>Satyria Warscewiczii</i> Klotzsch	" Coralillo
<i>Scabiosa maritima</i> L.	" Bambalí
<i>Schinus Molle</i> L.	" Pimiento de California
<i>Schultesia stenophylla</i> Mart.	" Canchalagua
<i>Scoparia dulcis</i> L.	" Mastuerzo
<i>Sechium edule</i> Sw.	" Chayote
<i>Senecio Candelariae</i> Benth.	" Vara blanca
<i>Senecio Oerstedianus</i> Benth.	" Papelillo
<i>Selaginellae</i> sp. pl.	" Doradilla
<i>Serjania inebrians</i> Radlk.	" Barbasco
<i>Serjania mexicana</i> Willd.	" Bejuco espinoso
<i>Serjania rufisepala</i> Radlk.	" Bejuco juriso
<i>Serjania sordida</i> Radl.	" Bejuco Juriso
<i>Sida rhombifolia</i> L.	" Escobilla
<i>Simaba Cedron</i> Planch.	" Cedrón
<i>Simaruba glauca</i> DC.	" Simaruba
<i>Sideroxylon</i> sp.	" Níspero
<i>Siparuna patelliformis</i> Perk.	" Limoncillo
<i>Sloanea macrocarpa</i> Spruce	" Abrojo
<i>Sloanea medusula</i> K. Sch.	" Mano de león
<i>Sloanea quadrivalvis</i> Seem.	" Terciopelo
<i>Smilax</i> sp.	" Zarzón
<i>Smilax officinalis</i> H. B. & K.	" Zarzaparilla
<i>Solandra grandiflora</i> Sw.	" Papaturre
<i>Solanum aculeatissimum</i> Jacq.	" Berengena
<i>Solanum Humboldtii</i> Dunal.	" Tomate cimarrón
<i>Solanum lanceolatum</i> Cav.	" Berengena cimarrona
<i>Solanum mammosum</i> L.	" Pichichío
<i>Solanum muricatum</i> Ait.	" Pepino mango

<i>Solanum sinuatum</i> Ait.	Véase Berengena
<i>Solanum torroii</i> Sw.	" Berengena
<i>Sonchus oleraceus</i> L.	" Lechuguilla
<i>Spigelia splendens</i> Hort.	" Colmillo de puerco
<i>Spondias</i> sp.	" Ismoyo
<i>Spondias lutea</i> L.	" Jobo
<i>Spondias purpurea</i> L.	" Ciruelo
— <i>Sporobolus indicus</i> R.	" Pitilla
<i>Stachytarpheta jamaicensis</i> Vahl.	" Verveine
<i>Stanhopea costaricensis</i> Reich.	" Torito
<i>Stanhopea ecornuta</i> Lem.	" Flor de vaca
<i>Stemmadenia bignoniaceflora</i> Miers	" Guijarro
<i>Stenolobium stans</i> Seem.	" Candelillo
<i>Styrax argenteum</i> Presl.	" Bracino
<i>Styrax guatemalense</i> Donn. Sm.	" Bracino
<i>Styrax Warscewiczii</i> Perk.	" Quiquicirri
<i>Symphonia globulifera</i> L. fil.	" Cerillo
<i>Symphytum asperrimum</i> Don	" Consuelda
<i>Synedrella cialis</i> Asa Gray	" Espinillo
<i>Tagetes congesta</i> Hook. & Arnott	" Anisillo
<i>Tagetes microglossa</i> Benth.	" Rudillo
<i>Tamarindus indica</i> L.	" Tamarindo
<i>Taraxacum officinale</i> Weber	" Amargón
<i>Tecoma chrysantha</i> DC.	" Guayaacán
<i>Terminalia Catappa</i> L.	" Almendro
<i>Tetracera sessiliflora</i> Tr.	" Raspa-Guacal
<i>Theobroma angustifolium</i> Moq. & Sessé	" Cacao silvestre
<i>Theobroma bicolor</i> Humb. & Bonpl.	" Cacao patate
<i>Theobroma Cacao</i> L.	" Cacao
<i>Theobroma simiarum</i> Donn. Sm.	" Cacao de mico
<i>Thevetia neriiifolia</i> Juss.	" Chirca
<i>Thevetia plumeriaefolia</i> Benth.	" Chirca venenosa
<i>Tigridia Pavonia</i> Ker	" Guatemala
<i>Trema micrantha</i> Blume	" Jucó
<i>Tribulus marimus</i> L.	" Taleacao
<i>Trichilia havanensis</i> Jacq.	" Uruca
<i>Trichilia Pittieri</i> C. DC.	" Cedro cobano
<i>Triplaris tomentosa</i> Weddell	" Hormigo
— <i>Tripsacum dactyloides</i> L.	" Maicillo
<i>Triumfetta Josefina</i> Polak.	" Mozote de caballo
<i>Triumfetta Lappula</i> L.	" Mozote de caballo
<i>Ulmus mexicana</i> Planch.	" Ira
<i>Urera caracasana</i> Griseb.	" Ortiga
<i>Vanilla Pittieri</i> Schlecht	" Vainillón
<i>Vanilla planifolia</i> Andr.	" Vainilla
<i>Vernonia brachiata</i> Benth.	" Tuete
<i>Vernonia canescens</i> H. B. & K.	" Tuete
<i>Vernonia dumeta</i> Klatt.	" Tubusí
<i>Viburnum costaricanum</i> Hemsl.	" Surá
<i>Viburnum glabratum</i> H. B. & K.	" Curá
<i>Vicia Faba</i> L.	" Haba
<i>Vigna Catjang</i> Walp.	" Frijol de vaca

<i>Villamilla octandra</i> Hook.	Véase	Sotacaballo
<i>Viola Koschnyi</i> Warb.	"	Fruta dorada
<i>Vismia guianensis</i> DC.	"	Achiotillo
<i>Vitellaria multiflora</i> (A. DC.) Engl.	"	Zapotillo
<i>Vitis caribaea</i> DC.	"	Agrá
<i>Vitis sicyoides</i> Miq.	"	Iasú
<i>Vochysia guatemalensis</i> Donn. Sm.	"	Palo chanco
<i>Wigandia urens</i> H. B. & K.	"	Ortiga
<i>Xanthosoma sagittifolium</i> Schott	"	Tiquisque
<i>Xylopia frutescens</i> Aubl.	"	Majagua
<i>Xylosma Salzmanni</i> Eichl.	"	Mata-Carfago
<i>Yucca</i> sp.	"	Daguillo
<i>Yucca elephantipes</i> Regel	"	Itabo
<i>Zanthoxylum Limoncillo</i> Pl. & Oerst.	"	Limoncillo
<i>Zanthoxylum procerum</i> Donn. Sm.	"	Lagartillo
<i>Zea Mays</i> L.	"	Maíz
<i>Zermeria costaricensis</i> Benth.	"	Quitirrí
<i>Zingiber officinale</i> Rose.	"	Gengibre
<i>Zinnia elegans</i> Jacq.	"	San Rafael



## NOMBRES INDIGENAS.

<i>Acacia spadiçigera</i> Cham. & Schl.	Térraba: unka + gná
<i>Acacia farnesiana</i> Willd.	Brunka: aromo Térraba: aroma-ierón
<i>Acanthorrhiza Warscewiczii</i> Wendl.	Cabécara: škuč Bribí: tús Brunka: susín + krá Térraba: kin-gó
<i>Acrocomia vinifera</i> Oerst.	Cabécara: seprá Brunka: u + krá, ua + krá Térraba: zurí
<i>Ananas ananas</i> (L.) Karst.	Cabécara: karú-ru-buf Bribí: amú Brunka: boa-čt Térraba: pon-g-uó Guatuso: iú-úxa; ki-kurú
<i>Anona muricata</i> L.	Bribí: tsá Brunka: gšós + krá Térraba: (šós), šós-rí
<i>Anona reticulata</i> L.	Cabécara: šó Brunka: gšós-ri + krá Guatuso: misíro
<i>Anthurium scandens</i> Engl.	Bribí: kú + kítša Térraba: beri-tsúa
<i>Apeiba Tibourbou</i> Aubl.	Brunka: kura-krá Térraba: kutšin + gró
<i>Ardisia excelsa</i> Ait.	Brunka: džibi + kom-krá
<i>Ardisia ramiflora</i> Oerst.	Brunka: kran-kroχ + krá Térraba: kuetán + gró
<i>Aristolochia mira</i> Masters	Bribí: džo-džúr
<i>Aristolochia</i> sp.	Bribí: ñá-but-skrí
<i>Aselepias curassarica</i> L.	Brunka: kin-ši + krá
<i>Attalea rostrata</i> Oerst.	Cabécara: urú Bribí: orú Brunka: o-krá Térraba: sú

<i>Baccharis trinervis</i> Pers.	Térraba: zbin+kor-gá
<i>Bactris horrida</i> Oerst.	Cabécara: suri + kkuó Bribri: skub; seró Brunka: tsna+krá Térraba: šír
<i>Begonia carpinifolia</i> Liebm.	Brunka: trot+krá Térraba: kitáng-uá
<i>Begonia guyanensis</i> C. DC.	Cabécara: ko + kú Bribri: škíkri + kú
<i>Begonia</i> sp.	Cabécara: lak-rik + kú
<i>Bellucia costaricensis</i> Cogn.	Térraba: škuar-bón
<i>Bixa Orellana</i> L.	Bribri: katšá Brunka: kri+krá Térraba: šon-guó Gnatuso: χλό, só
<i>Bombax ellipticum</i> H. B. & K.	Bribri: purí Brunka: briša-krá Cabécara: kurf Térraba: žgun
<i>Bromelia Pinguin</i> L.	Bribri: amú Térraba: bi-škú Gnatuso: in-nxáu
<i>Brosimum</i> sp.	Térraba: fe-guó
<i>Bursera gunniifera</i> L.	Cabécara: kar+mari Bribri: dorí+tška Brunka: dibít+krá
<i>Byrsonima crassifolia</i> H. B. & K.	Cabécara: bek Brunka: ši + krá Térraba: škír-ko
<i>Calathea insignis</i> Peters	Cabécara: murú (k) + sik Bribri: murú + sik Brunka: krán+ka Térraba: dur+gó
<i>Canna indica</i> L.	Brunka: táa+krá
<i>Capsicum annuum</i> L.	Bribri: dipá+boró-boró Térraba: ibo + friurí
<i>Capsicum baccatum</i> L.	Cabécara: šá Bribri: dipá, baca-ri-pá Brunka: ičebá, džebá Térraba: ičbó
<i>Capsicum frutescens</i> L.	Bribri: tiěš Brunka: ketšua+ká Térraba: kras+kuó Gnatuso: tuex-hú

<i>Carica Papaya</i> L.	Cabécará: kitšú Bribri: hu + kitšú Brunka: ku-ú + krá Térraba: že-uó Guatuso: katón
<i>Carica peltata</i> Hook.	Bribri: kitšú Térraba: žan-nó bon tu + kró
<i>Carludovica palmata</i> R. & P.	Bribri: tuns
<i>Cassia bicapsularis</i> L.	Térraba: šta-kuo + gró
<i>Castilla costaricana</i> Liebm.	Cabécará: tseni Bribri: siní, tsini
<i>Castilla fallax</i> O. F. Cook	Brunka: gši + krá Térraba: serú
<i>Castilla nicoyana</i> O. F. Cook	Brunka: gši + krá Térraba: serú, soró
<i>Cecropia</i> sp. pl.	Cabécará: kur Bribri: χkur Brunka: ko+krá, ko-kua + krá Térraba: serúng-uo; srung-dó Guatuso: i-kú
<i>Cedrela Glaziovii</i> C. DC.	Cabécará: tiri-gú, tiri+krú Brunka: uara + krá Térraba: rru-argá Guatuso: urúk
<i>Cedrela montana</i> Turcz.	Cabécará: urúk Bribri: urúk Brunka: run+krá Térraba: rru-rrugá; rruk (tirub) Guatuso: urúk
<i>Cestrum nocturnum</i> L.	Guatuso: ko-kír
<i>Calyptrogyne sarapiquensis</i> Wendl.	Brunka: saát + krá Térraba: šró-ņemo: (tirub šróu-go)
<i>Chamaedorea bifurcata</i> Oerst.	Cabécará: sór Bribri: tsepa, hí-ko Térraba: šrón + go (tirub)
<i>Chamaedorea pacaya</i> Oerst.	Cabécará: kerár Bribri: kabú Guatuso: knó-tiki-tšía
<i>Chlorophora tinctoria</i> (L.) Gandieh.	Brunka: tsu+krá
<i>Chusquea Liebmanni</i> Fourr.	Térraba: šín-mra-žná
<i>Chusquea</i> sp.	Bribri: úka Térraba: kru+gró; urba (tirub); di-u+gró Guatuso: petára

<i>Citrus aurantium</i> L.	Cabécara: nemár-ue tšína-rí Bribrí: áš-uó Brunka: drah tšína Guatuso: kiküre (arbol), kámum (fr.)
<i>Citrus medica limon</i> L.	Bribrí: áš+šku-šku Guatuso: foora
<i>Citrus Aurantium</i> L.	Bribrí: aš-ko-škuó
<i>Clusia minor</i> L.	Brunka: aréng+krá Térraba: seré
<i>Cochlospermum hibiscoides</i> Kunth	Cabécara: poró+poró Brunka: min+krá Térraba: bing-úá
<i>Cocos nucifera</i> L.	Cabécara: kúku Bribrí: kúku Brunka: sia+krá Térraba: kóko
<i>Corilia gerascanthus</i> L.	Bribrí: dzę-úí
<i>Couratia rosca</i> Donn. Smith	Térraba: ioró
<i>Crescentia cucurbitina</i> L.	Brunka: gšif+krá
<i>Crescentia Ujete</i> L.	Cabécara: mé+kuru Bribrí: mé Brunka: tam+krá: kua+krá Térraba: ferú-kó-uo
<i>Croton glabellus</i> L.	Bribrí: nrús
<i>Croton gossypifolius</i> Vahl.	Cabécara: dará+krú Brunka: esknát+krá Térraba: škin
<i>Cucurbita pepo</i> L.	Cabécara: pís Bribrí: apí Brunka: bát Guatuso: póri-čla
<i>Cuphea utriculosa</i> Koehne	Brunka: tsu-krá
<i>Desmoncus oxycanthos</i> Mart.	Brunka: tsua+krá Térraba: šír
<i>Dioscorea</i> sp. pl.	Cabécara: serf-dé-ua Bribrí: tú Brunka: dú Térraba: tú Guatuso: tú-e
<i>Diphysa robinoides</i> Benth.	Cabécara: šin-grá Bribrí: určk Brunka: tši+krá Térraba: ši+kró

<i>Dracontium Pittieri</i> Engl.	Brunka: džeba-sán
<i>Elephantopus spicatus</i> Aubl.	Térraba: tšicordias (chicoria?)
<i>Enterolobium cyclocarpum</i> Griseb.	Cabécara: kurú Bribri: kudšir Brunka: kru+krá Térraba: šoró
<i>Erythrina corallodendron</i> L.	Cabécara: boró Bribri: boró Brunka: bru+krá, burú-krá Térraba: froró; frú Guatuso: kuere+kángi
<i>Euphorbia cotinifolia</i> L.	Térraba: horla
<i>Euphorbia Hoffmanniana</i> Boiss.	Cabécara: hárr-hu
<i>Euterpe</i> sp.	Cabécara: kęrar-tębu Brunka: šin-krá Térraba: žę-rebó
<i>Euterpe</i> sp.	Cabécara: sí, sí-tębu Brunka: gšif+krá
<i>Fevillea cordifolia</i> L.	Brunka: srán-na
<i>Ficus</i> sp. pl. (higuerones)	Cabécara: gu-tša Brunka: psif-krá Térraba: krop
<i>Ficus</i> sp. (chilamates)	Cabécara: de-tsí Bribri: bętsúr Brunka: káua+krá; kęba+krá Térraba: sigín
<i>Furcraea</i> (cabuya)	Cabécara: bis Bribri: amú Térraba: kik Guatuso: in-uxán
<i>Genipa Caruto</i> H. B. & K.	Térraba: brir
<i>Geonoma</i> sp.	Cabécara: taparęk
<i>Glicicidia maculata</i> H. B. & K.	Cabécara: burf+krí Brunka: af+krá
<i>Gomolobus edulis</i> Hemsl.	Bribri: sió-nó
<i>Gossypium</i> sp. pl.	Cabécara: de-kuó Bribri: sęui-džúk Brunka: tšębuk+krá Térraba: škui-šó Guatuso: ęlu-ęfo
<i>Guarea xiroresana</i> C. DC.	Bribri: turubúk

<i>Guazuma ulmifolia</i> Lam.	Cabécara: kudžir Bribri: udžir Brunka: dian+krá Térraba: šun-gfn: sun-gf (tirub) Guatuso: šerúru
<i>Guilielma utilis</i> Oerst.	Cabécara: diká Bribri: dikó, dikóχ Brunka: suba+krá Térraba: šup Guatuso: χluma-kóra
<i>Gynerium saccharoides</i> Humb. & Bonpl.	Cabécara: ka-grú, uká Bribri: du-uás, uká+kur Brunka: bak+krá Térraba: soró
<i>Hamelia patens</i> Jaeg.	Brunka: tsus+krá Guatuso: pilí-tso
<i>Heisteria</i> sp.	Brunka: srót+krá Térraba: trár+kro
<i>Heliconia Bihai</i> L.	Bribri: kar+sík Brunka: krang+ká Térraba: kro+gá Guatuso: pu-kuri tsa-ora
<i>Heliconia imbricata</i> (O. Kze) Baker	Bribri: pó
<i>Heliconia Mariae</i> Hook. fil.	Cabécara: tsi+mak Bribri: tsi+ma
<i>Heliconia pendula</i> Wawra	Bribri: tsi+pi
<i>Heliconia psittacorum</i>	Térraba: žin-gró
<i>Helicostylis Ojoché</i> K. Sch.	Bribri: bi Brunka: kabá+krá Térraba: fe-guó
<i>Helicostylis</i> sp.	Bribri: birχk
<i>Heliocarpus appendiculatus</i> Turcz	Cabécara: tsa-ri Bribri: stsa Brunka: gšii+krá Térraba: rúš-ura+gró
<i>Hemitelia horrida</i> R. Br.	Bribri: kepú
<i>Herrania albiflora</i> Goudot	Bribri: kar-tsirú
<i>Herrania</i> sp.	Bribri: nf-šub Brunka: tsé-ua
<i>Hibiscus tiliaceus</i> L.	Bribri: stsá Brunka: kró-kua, krók-ua Térraba: kip-kuó: tro-kró

<i>Hirtella americana</i> L.	Térraba : serín-gró
<i>Hura crepitans</i> L.	Bribri : bešúr Brunka : tsu + krá Térraba : uf (tirub); igún
<i>Hymenaea Courbaril</i> L.	Cabécará : tši-tši-ña-ú Brunka : suriχ + krá Térraba : tomá
<i>Hymenachne amplexicaulis</i> (Rudge) Nees	Térraba : žír-no + šó
<i>Hyptis capitata</i> Jacq.	Brunka : surém + krá Térraba : kúng-uá, kún-guó
<i>Hyptis suarcolens</i> Poit.	Térraba : tšán-ko
<i>Indigofera Anil</i> L.	Brunka : tibi-káh Térraba : dehé-ira
<i>Inga edulis</i> Mart.	Cabécará : sení Bribri : ataña Brunka : tsoe-ib + krá Térraba : surema; se-uf Guatuso : spuru ña : uxu-puru-ña-bá
<i>Inga ingoides</i> Willd.	Cabécará : guaró-má Bribri : sauí, seuf Brunka : guarób-na Térraba : u-gurók; gruók
<i>Ipomoea batatas</i> Poir.	Bribri : arabá Térraba : deki (tirub)
<i>Ipomoea</i> sp.	Brunka : sehé + sрут
<i>Iriartea exorrhiza</i> (Wendl.)	Brunka : uráa + krá; gšu + krá Térraba : rru
<i>Jacaranda jilicifolia</i> D. Don.	Brunka : gšan + krá Térraba : sún
<i>Jacobinia tinctoria</i> Hemsl.	Brunka : tēbi-ká (tambien Indigofera)
<i>Jatropha Curcas</i> L.	Brunka : kuubín-uá
<i>Lagenaria vulgaris</i> Ler.	Cabécará : deka Brunka : džíún, iún + kra, io + krá Térraba : igúg
<i>Lippia dulcis</i> Trevir :	Térraba : orosús
<i>Loasa speciosa</i> Donn. Sm.	Bribri : džei + sinán
<i>Loranthus</i> sp.	Brunka : na + grán
<i>Loranthus</i> sp.	Bribri : sí-dęri

<i>Lucuma mammosa</i> Gaertn.	Cabécara : bękó Bribří : kurók Brunka : kom+krá Térraba : fiú
<i>Lycopersicum esculentum</i> Mill.	Guatuso : uli+kámo
<i>Machaerium</i> sp.	Térraba : guré
<i>Macrocnemum grandiflorum</i> Wedd.	Brunka : sooda+krá; kran-bot+krá
<i>Mammea americana</i> L.	Brunka : tšép Térraba : šrú
<i>Manihot palmata</i> Mull-Org.	Cabécara : šku Bribří : arí Brunka : unkáh Térraba : ik Guatuso : i-ia
<i>Maranta arundinacea</i> L.	Bribří : tsmó
<i>Mauria glauca</i> Cul.	Bribří : koró
<i>Miconia argentea</i> DC.	Térraba : žorka-kró
<i>Mimosa pudica</i> L.	Cabécara : dika+kęřík, kęřibi+kęřík Bribří : dę-krá+dike Brunka : tšú-tšú Térraba : šku+šó : kop-kuo+škú
<i>Mucuna Mutisiana</i> DC.	Cabécara : tsugi-kar Brunka : koók-tsa+kúp Térraba : kuá
<i>Muntingia Calabura</i> L.	Brunka : tębe+krá Térraba : đuis+kap-kuo+gró
<i>Neurolaena lobata</i> R. Br.	Bribří : aχ+ki-krí
<i>Nicotiana tabacum</i> L.	Cabécara : dá-ná Bribří : dé-ná Brunka : dé-ná Térraba : dú-uó Guatuso : tú-uá
<i>Ochroma Lagopus</i> Sw.	Bribří : urí Térraba : pung (tirub) Guatuso : piú
<i>Ocotea veraguensis</i> Mez	Térraba : sing-no-gró
<i>Oliganthes discolor</i> Schz.	Térraba : škur
<i>Oncoba laurina</i> Benth.	Térraba : hu+gró
<i>Oryza sativa</i> L.	Térraba : iók-koro
<i>Pachira barrigon</i> Seem.	Brunka : psi+krá



<i>Panicum barbinode</i> Trin.	Térraba : ik-ša para
<i>Paronia dasypetala</i> Turcz.	Térraba : kutši-tši+gró
<i>Persea gratissima</i> L.	Cabécara : ha-mó Bribri : amó Brunka : bu+krá Térraba : debor +kór Guatuso : di +kóra, χlú-utu
<i>Pharus glaber</i> Kunth	Bribri : t-subúk-uo
<i>Phoebe Tonduzii</i> Mez	Térraba : šun+gró
<i>Phytolacca decandra</i> L.	Térraba : kru+reḃó
<i>Piper</i> sp. var.	Brunka : kuí+krá
<i>Piper auritum</i> H. B. & K.	Cabécara : pir-kú
<i>Piper peltatum</i> L.	Bribri : koró
<i>Pithecolobium cognatum</i> Benth.	Cabécara : kitá Bribri : kitá Brunka : kuéh+krá Térraba : kuér
<i>Pittiera longepedunculata</i> Cogn.	Bribri : urmeḃe-uó
<i>Platymiscium polystachyum</i> Benth.	Brunka : sin+krá Térraba : zrok
<i>Poinciana pulcherrima</i> Benth.	Térraba : guaca+žorón guaca-ieróu
<i>Polyporus</i> sp.	Bribri : škí-ku+kár
<i>Psidium friedrichsthalianum</i> Benth. & Hook.	Cabécara : šorí Brunka : káš+krá, kuríb+krá Térraba : kás
<i>Psidium Guajaba</i> L.	Cabécara : šori Bribri : šure Brunka : šuib+krá Térraba : seḃúf (tirub) Guatuso : otera
<i>Psidium sarnarum</i> Donn. Sm.	Bribri : surú Térraba : tuž-bó
<i>Quararíbea turbinata</i> Poir.	Bribri : pía
<i>Quercus</i> sp.	Cabécara : kós Bribri : kós Brunka : kós+krá
<i>Rapanea pellucido-punctata</i> (Oerst) Mez	Brunka : kag-dži+krá Térraba : kirba+gró
<i>Ricinus communis</i> L.	Brunka : sii+krá

<i>Roupala complicata</i> H. B. & K.	Brunka : kag-dži+krá Térraba : dípsa+gró
<i>Saccharum officinarum</i> L.	Cabécara : pa-štu Bribri : ipá-kur Brunka : bax džiráh Térraba : srór-bó Guatuso : aló-fóra
<i>Sapota Zapotilla</i> Coville	Bribri : korób
<i>Scleria bracteata</i> Cav.	Térraba : deṁš-ná
<i>Secchium edule</i> Sw.	Cabécara : pís Bribri : se-uák Brunka : tsua-ná Térraba : surú Guatuso : pok-pog f-ku
<i>Sida rhombifolia</i> L.	Térraba : kuar+šó
<i>Solanum mammosum</i> L.	Cabécara : terós-ue Bribri : tsu-tsu krí-uo Brunka : kababut+krá Térraba : nof-bo
<i>Spondias lutea</i>	Cabécara : brá, braá, bará Bribri : brá Brunka : brá+kr. Térraba : fráp Guatuso : χlúru
<i>Stanhopea</i> sp.	Brunka : kidžur-krí Guatuso : macháru-džuu-χá
<i>Tecoma chrysantha</i> DC.	Brunka : gšiš+krá Térraba : gurí
<i>Theobroma angustifolium</i> Moe. & Sessé	Bribri : soró
<i>Theobroma bicolor</i> Humb. & Bonpl.	Bribri : skar-úb Térraba : uérba (Tírub)
<i>Theobroma Cacao</i> L.	Cabécara : tsíru+kurí Bribri : tsirú Brunka : kao+krá Térraba : ko Guatuso : kaχu-tsía
<i>Theobroma simiarum</i> Donn. Sm.	Bribri : uír-úb Brunka : džug-mang-ná Térraba : ku-gín, bik
<i>Triplaris tomentosa</i> Wedd.	Brunka : turi-švan+krá
<i>Vinus mexicana</i> Planch.	Cabécara : džuí

<i>Vismia ferruginea</i> H. B. & K.	Brunka : hunkri+krá Térraba : srin+gró
<i>Vismia tomentosa</i> Ruiz & Pav.	Térraba : gurák
<i>Vitis caribaea</i> DC.	Cabécara : gsa-kitša-dié Bribri : bi-kro+kitšá : bisurúr-kitšá Brunka : bi-n + tšá Guatuso : sirisír
<i>Vochysia guatemalensis</i> Donn. Sm.	Bribri : tskirík
<i>Welfia Georgii</i> Wendl.	Bribri : urú
<i>Xanthosoma sagittifolium</i> Schott	Cabécara : bu-í Bribri : bu-é Brunka : san Térraba : tis : hóko Guatuso : piná
<i>Ximenia americana</i> L.	Brunka : tsu-krá
<i>Xylopia frutescens</i> Aubl.	Térraba : trup+kró
<i>Zamia acuminata</i> Oerst.	Brunka : sém
<i>Zanthoxylum procerum</i> Donn. Sm.	Bribri : norí Brunka : ku+krá
<i>Zea Mais</i> L.	Cabécara : ik Bribri : ik Brunka : ru+krá Térraba : ip Guatuso : aí

## NOMBRES DE PLANTAS NO IDENTIFICADOS.

Albahaca de anís	Corteza gruesa	Mastate colorado
Albahaquilla	Cristóbal	Mayo <sup>10</sup>
Albarrana	Cucanilla	Morate
Amarillo	Cuculmeca	Mosepo
Areá	Curacha	Nambiro
Arco	Chiehica <sup>5</sup>	Ocotillo
Arroyano	Chirraea	Orquídeas parásitas <sup>11</sup>
Arrocillo	Chonta	Palo azul
Ascá	Choreque	Palo macho monte <sup>12</sup>
Bálsamo negro	Ébano	Palo santo <sup>13</sup>
Bateo	Encino blanco	Papaturro negro
Bejucó de amarrar <sup>1</sup>	Erepe	Quiébrahacha
Brasil de clayo	Fierrito	Quina
Brasileto negro	Gasparillo <sup>6</sup>	Quirrá
Burio blanco <sup>2</sup>	Granadillo	Quizarracillo
Buriogre	Guáximo amarillo	Quizarrá zopilote
Cacique amarillo	Guáchara	Roble amarillo
Capitana	Güitimonte	Saca-guacal
Capitaneja	Guécharo	San Juan
Caraña	Hierba tora	San Juanillo
Casená	Hoja de pato <sup>7</sup>	Sirrí
Catazín	Hüiligüiste	Tigüelote
Cirrí	Incienso	Tirrá
Cocobola negro	Ira caballo	Títora
Cocobola námbar	Ira mangle	Tsipú
Come negro	Ira rosa	Yabo
Contra-veneno <sup>3</sup>	Madera hierro	Zahino
Copalillo	Madero	Zahinillo <sup>14</sup>
Corozo <sup>4</sup>	Maderón	Zapote colorado <sup>15</sup>
Corteza amarga	Mariá colorado <sup>8</sup>	Zapotillo danto
Corteza blanca	Mastate <sup>9</sup>	Zapote mico

<sup>1</sup> Brunka: sánkua.<sup>2</sup> Brunka: gšii-krá.<sup>3</sup> Brunka: kurá-kup.<sup>4</sup> Brunka: tsa+krá.<sup>5</sup> Térraba: hen-kuán-gró.<sup>6</sup> Bribri: kló, kró.<sup>7</sup> Cabécara: buík.<sup>8</sup> Brunka: dét-kri+krá; duti+krá; Cabécara: det-šór+ku.<sup>9</sup> Bribri: da-tsí, de-tsí, di-tsí; Brunka: kayák-krá; Cabécara: de-tsí, kar-tsí.<sup>10</sup> Bribri: tsikirík; Brunka: bé-krá, bi-krá; Cabécara: beék.<sup>11</sup> Bribri: tís; Brunka: kín, kín-srúit; Cabécara: ña-pa-grí.<sup>12</sup> Brunka: trít+krá.<sup>13</sup> Brunka: tsurít; Cabécara: džirar-krú, zrun-krú.<sup>14</sup> Cabécara: buf-ku.<sup>15</sup> Brunka: buúm.

CATALOGO DE LAS OBRAS QUE HACEN REFERENCIA A LA FLORA DE COSTA RICA O QUE SON INDISPENSABLES PARA EL ESTUDIO DE LA MISMA.

(a) Obras generales.

- BRITTON, L. N., and ROSE, J. N.—New or Noteworthy North American Crassulaceae. Bull. N. Y. Bot. Garden, 3: 1-45. 1903.
- CHRIST, DR. H.—Die Farnkräuter der Erde. 1897.
- COOK, O. F. and COLLINS, G. N.—Economic Plants of Porto Rico. Contributions from the U. S. National Herbarium, 8: 2. 1903.
- DE CANDOLLE, AUG. PYR.—Prodromus Systematis naturalis Regni vegetabilis. 1824-1873.
- DE CANDOLLE, ALPH. et CASIMIR.—Monographiae Phanerogamarum. Suites au Prodrome. 1878-1896.
- ENGLER, A. und PRANTL, K.—Die natürlichen Pflanzen-Familien. 1890. (En vía de publicación.)
- ENGLER, A.—Das Pflanzenreich, Regni vegetabilis conspectus. (En vía de publicación.)
- FEDDE, FREDERICO.—Repertorium novarum specierum regni vegetabilis. Berlin, Wilhelmsdorf. Vol. I, 1904; Vol. II, 1905; Vol. III, 1906.
- HUBER, J.—Revue critique des espèces du genre Sapium. Bull. Herb. Boiss. Ser. 2, 6: 1906.
- KUNTZE, OTTO.—Um die Erde, Reiseberichte eines Naturforschers. 1888.
- LINDAU, G.—Acanthaceae americanae. Bull. Herb. Boiss.; I, 11: Ser. 1, 3. 1903; III: id. 4, 1904; VI: id. 5. 1905.
- MIZ, CARL.—Lauraceae americanae. 1889.
- MEZ, CARL.—Additamenta monographica. 1903. Bull. Herb. Boiss. Ser. 2, 2 (1902), 3 (1903), 4 (1904), 5 (1905).
- MOORE, ALBERT HANFORD.—Revision of the Genus Spilanthes. Proc. Acad. of Arts & Sc. 42, 20. 1907.
- OERSTED, A. S.—L'Amérique centrale, recherches sur sa flore et sa géographie physique: résultats d'un voyage dans les Etats de Costa Rica et de Nicaragua, exécuté pendant les années 1846-1848. Copenhagen, 1871.
- PERKINS, DR. JANET.—Nachtrag zur Monographie der Monimiaceae in Engler's Pflanzenreich Heft. n. 4. Engler's Bot. Jahrb. Bd. XXXI. 1902.
- PERKINS, DR. JANET.—Beiträge zur Kenntniss der Styracaceae, 1, Neue Styrax-Arten aus dem tropischen Amerika. Engl. Bot. Jahrb. Bd. XXXI. 1902.
- PERKINS, DR. JANET.—Monographische Uebersicht der Arten der Gattung Lisianthus (Gentianaceae). Engl. Bot. Jahrb. Bd. XXXI. 1902.
- PITTLER, H.—Viaje de Exploración al valle del Río Grande de Térraba. Anales del Instituto físico-geográfico nacional, t. 5. 1890—También en libro 4 parte.
- PITTLER, H.—Resultados de las observaciones y exploraciones efectuadas (en Costa Rica) durante el año de 1888. Anales del Instituto físico-geográfico nacional, t. 1. 1888—También en folleto 4 parte.

- RADLKOFER, L.—Monographie der Sapindaceen-Gattung *Serjania*. 1875.  
 RADLKOFER, L.—Ergänzungen zur Monographie der Sapindaceen-Gattung *Serjania*. 1886.  
 RADLKOFER, L.—Monographie der Sapindaceen-Gattung *Paullinia*. 1896.  
 SAFFORD, WILLIAM EDWIN.—The Useful Plants of the Island of Guam. Contributions from the United States National Herbarium, v. 9. 1905.  
 SCHIMPER, A. F. W.—Pflanzen-Geographie auf physiologischer Grundlage. 1898.  
 STEPHANI, F.—Species Hepaticarum. Bull. Herb. Boiss. Ser. 2, Vol. 1-4.  
 WAGNER, MORITZ, u. SCHERZER, AD. VON.—Die Republik Costa Rica in Central-Amerika. 1856.

### (b) Obras especiales.

- BAKER, J. G.—Ferns collected in Costa Rica by Mr. P. G. Harrison. Journ. of Botany, 22. 1884.  
 BAKER, J. G.—Mr. J. J. Cooper's Costa Rica Ferns. Journ. of Botany, 25. 1887.  
 BEAUVERD, GUSTAVE.—Une nouvelle Cactacée du Costa Rica. Bull. Herb. Boiss. Ser. 2, 7: 1907.  
 BENTHAM, G., og OERSTED, A. S.—Leguminosae centroamericanae. Vidensk. Meddel. Kjöbenhavn, 1853.  
 BENTHAM, G., og OERSTED, A. S.—Labiatae centroamericanae. Vidensk. Meddel. Kjöbenhavn, 1853.  
 BENTHAM, G., og OERSTED, A. S.—Scrophularinae centroamericanae. Vidensk. Meddel. Kjöbenhavn, 1853.  
 BOMMER, MME. J. E., & ROUSSEAU, MME. M.—Fungi. Bull. Soc. Bot. Belg. 31. 1892. Id.—Prim. Fl. Cost. I. 3. 1892.  
 BOMMER, J. E., et CHRIST, H.—Filices. Bull. Soc. roy. bot. Belg. I. 35. 1896. Id.—Prim. Fl. Cost. I. 3. 1896.  
 BRIQUET, J.—Labiatae. Bull. Soc. Bot. Belg. 30. 1891. Id.—Prim. Fl. Cost. I, 1. 1891.  
 CHODAT, R.—Polygalaceae. Bull. Soc. Bot. Belg. 30. 1891. Id.—Prim. Fl. Cost. I, 1. 1891.  
 CHRIST, DR. H.—Selaginellaceae. Bull. Soc. Bot. Belg. 35. 1895. Id.—Prim. Fl. Cost. I, 3. 1895.  
 CHRIST, DR. H.—Lycopodiaceae. Bull. Soc. Bot. Belg. 35. 1895. Id.—Prim. Fl. Cost. I, 3. 1895.  
 CHRIST, DR. H.—Filices novae. Bull. Herb. Boiss. 4. 1896.  
 CHRIST, DR. H.—Filices, 2d mémoire. Ana. Inst. fis. geogr. nac. t. 8. 1901. Prim. Fl. Cost. III, 1. 1901.  
 CHRIST, DR. H.—*Loxomopsis costaricensis* nov. gen. et spec. Bull. Herb. Boiss. 2e Sér. t. IV. 1904.  
 CHRIST, DR. H.—Primitiae florum costaricensis. Filices et Lycopodiaceae III. Bull. Herb. Boiss. 2me Sér. t. 4 (1904), t. 6 (1906), t. 7 (1907).  
 CLARKE, C. B.—The Cyperaceae of Costa Rica. Contrib. from the U. S. Nat. Herb. 10, 6. 1908.  
 COGNIAUX, A.—Cucurbitaceae. Bull. Soc. Bot. Belg. 30. 1891. Id.—Prim. Fl. Cost. I, 1. 1891.  
 COGNIAUX, A.—Melastomaceae. Bull. Soc. Bot. Belg. 30. 1891. Id.—Prim. Fl. Cost. I, 1. 1891.  
 COGNIAUX, A.—Une Orchidée nouvelle pour la flore du Costa Rica. Bull. Herb. Boiss. Sér. 2, 2. 1902.  
 COULTER, JOHN M., and ROSE, J. N.—New Genus of Umbelliferae. Bot. Gaz. XIX. 1894.

- DE CANDOLLE, CASIMIR.—Piperaceae costaricensis novae. Bull. Soc. Bot. Belg. 29, 2: 69-71. 1891.
- DE CANDOLLE, CASIMIR.—Begoniaceae. Bull. Soc. Bot. Belg. 35. 1895. Id.—Prim. Fl. Cost. I, 3. 1895.
- DE CANDOLLE, CASIMIR.—Piperaceae I. Bull. Soc. Bot. Belg. 30. 1891.
- DE CANDOLLE, CASIMIR.—Piperaceae II. Prim. Fl. Cost. II, 3. 1899.
- DE CANDOLLE, CASIMIR.—Meliaceae costaricensis. Bull. Herb. Boiss. 2e Sér. t. V. 1905.
- DE WILDEMAN.—Observations sur quelques formes d'Algues terrestres épiphytes. Bull. Soc. Bot. Belg. 27, 1: 119-126. 1888.
- DONNELL SMITH, JOHN.—Enumeratio Plantarum Guatemalensium imprimis a H. de Tuereckheim collectarum. 1889.
- |                |                 |
|----------------|-----------------|
| Pars I. 1889   | Pars V. 1899    |
| Pars II. 1891  | Pars VI. 1903   |
| Pars III. 1893 | Pars VII. 1905  |
| Pars IV. 1895  | Pars VIII. 1907 |
- DONNELL SMITH, JOHN.—Undescribed Plants from Guatemala and other Central American Republics:
- |                           |               |
|---------------------------|---------------|
| XIII. Coulter's Bot. Gaz. | XIX. 1894.    |
| XIV. " " "                | XX. 1895.     |
| XV. " " "                 | XX. 1895.     |
| XVI. " " "                | XX. 1895.     |
| XVII. " " "               | XXIII. 1897.  |
| XVIII. " " "              | XXIII. 1897.  |
| XIX. " " "                | XXIV. 1897.   |
| XX. " " "                 | XXV. 1898.    |
| XXI. " " "                | XXVII. 1899.  |
| XXII. " " "               | XXXI. 1901.   |
| XXIII. " " "              | XXXIII. 1902. |
| XXIV. " " "               | XXXV. 1903.   |
| XXV. " " "                | XXXVII. 1904. |
| XXVI. " " "               | XXXVII. 1904. |
| XXVII. " " "              | XL. 1905.     |
| XXVIII. " " "             | XLII. 1906.   |
| XXIX. " " "               | XLIV. 1907.   |
- DONNELL SMITH, JOHN.—Polypetalae (Pars). Prim. Fl. Cost. II, 1. 1898.
- DONNELL SMITH, JOHN.—Gamopetalae. Prim. Fl. Cost. II, 2. 1898.
- DURAND, TH.—Quelques notes sur les récoltes botaniques de Mr. H. Pittier dans l'Amérique centrale. Bull. Soc. Roy. Bot. Belg. 27, 2. 1888.
- DURAND, TH. & PITTIER, H.—Primitiae Florae Costaricensis, vol. I. 1891-1895.
- |   |
|---|
| Fasc. I: 1891. Bull. Soc. Bot. Belg. XXX. 1891. |
| Fasc. II: 1893. l. c. XXXI. 1892.               |
| Fasc. III: 1895. l. c. XXXV. 1895.              |
- ENGLER, DR. A.—Beiträge zur Kenntniss der Araceae; VIII, Revision der Gattung Anthurium Schott. Engl. Bot. Jahrb. Bd. XXV. 1898.
- ENGLER, DR. A.—Araceae. Prim. Fl. Cost. II, 6. 1900.
- ENGLER, DR. A.—Beiträge zur Kenntniss der Araceae, X. Engl. Bot. Jahrb. Bd. XXXVII. 1905.
- HACKEL, E.—Neue Graeser, I. Oesterr. Bot. Zeitschr. Jahrg. 1901.
- HACKEL, E.—Neue Graeser, II. Oesterr. Bot. Zeitschr. Jahrg. 1902.
- HALLIER, H.—Convulvulaceae.—Bull. Soc. Bot. Belg. 35. 1895. Id.—Prim. Fl. Cost. I, 3. 1895.

- HEMSLEY, W. B.—Diagnoses Plantarum Novarum vel minus cognitarum Mexicanarum et Centrali-Americanarum, partes 1-3. 1878-1879.
- HENNINGS, P.—Fungi costaricensis I, a cl. Dr. H. Pittier mis. Hedwigia, Bd. XLI. 1902.
- HOFFMANN, DR. C.—Exkursion nach dem "Volcan de Cartago" in Central Amerika. Bonplandia VI. 1856.
- HOFFMANN, DR. C.—Exkursion nach dem Barba Vulkan in Costa Rica. Bonplandia VI. 1856.
- KLATT, DR. F. W.—Plantae Lehmanniannae in Guatemala, Costa Rica et Colombia collectae. Compositae. Engler's Bot. Jahrb. Bd. VIII. 1886.
- KLATT, F. W.—Compositae. Bull. Soc. Bot. Belg. 31. 1892. Id.—Prim. Fl. Cost. I. 2. 1892. Compositae. Bull. Soc. Bot. Belg. 35. 1895. Id.—Prim. Fl. Cost. I. 3. 1895.
- KLATT, DR. F. W.—Iridaceae. Bull. Soc. Bot. Belg. 35. 1895. Id.—Prim. Fl. Cost. I. 3. 1895.
- KRÄNZLIN, F.—Eine neue Rodriguezia-Art. Bull. Herb. Boiss. 3: 630. 1895.
- KRÄNZLIN, F.—Eine neue Epidendrum-Art. Bull. Herb. Boiss. 3: 607. 1895.
- LEHMANN, F.—Crytogamae Centrali Americanae, in Guatemala, Costa Rica, Colombia et Ecuador lectae. Bull. Herb. Boiss. 2. 1894.
- LIEBMANN, F.—Mexicos Halygraes, bearbejdede Forgaen gernes og egne Materialier med Tillaeg af de i Nicaragua og Costa Rica af Mag. A. S. Oersted samlede samt nogle faa ubeskrevne vestindiske Former. Vidensk. Selsk. Skr. V. 2. 1851.
- LIEBMANN, F.—Mexicos og Central-Americas neldeagtige Planter (Urticeae, Moreae, Artocarpeae og Ulmaceae). Vidensk. Selsk. Skr. V. 2. Kjøbenhavn, 1851.
- LINDAU, G.—Acanthaceae. Prim. Fl. Cost. II, 4. 1900.
- MARCHAL, E.—Araliaceae. Bull. Soc. Bot. Belg. 30. 1891. Id.—Primitae Fl. Cost. I. 1. 1891.
- MAXON, WILLIAM R.—Report on a Collecting Trip in Costa Rica. Journ. N. Y. Bot. Garden, 7: 187-193, figs. 23 and 24. 1906.
- MEZ, CARL.—Bromeliaceae et Lauraceae novae vel adhuc non satis cognitae. Beibl. zu Engl. Bot. Jahrb. (Bd. XXX), n. 67. 1901.
- MICHELI, M.—Leguminosae. Bull. Soc. Bot. Belg. 30. Id.—Prim. Fl. Cost. I, 1. 1891.
- MICHELI, M.—Légumineuses nouvelles de l'Amérique centrale. Bull. Herb. Boiss. 2. 1894.
- MÜLLER, DR. J.—Lichenes (costaricensis), Durand et Pittier, Primitiae Fl. Cost. Bull. Soc. Bot. Belg. XXX. 1891.
- NASH, GEORGE V.—Costa Rican Orchids. Bull. Torr. Bot. Club, n. 34, p. 113-124, Pls. 7 and 8. 1907.
- OERSTED, A. S.—Leguminosae centroamericanae—Véase Bentham, G., og Oersted.
- OERSTED, A. S.—Centralamerikas Rubiaceer (Bestemmelser og Beskrivelser mestendeels af G. Bentham). Vidensk. Meddel. Kjøbenhavn, 1852.
- OERSTED, A. S.—Compositae centroamericanae, bestemmelser og Beskrivelser af G. Bentham. Vidensk. Meddel. Kjøbenhavn, 1852.
- OERSTED, A. S.—Gentianeae Centroamericanae af A. Grisebach. Vidensk. Meddel. Kjøbenhavn, 1853.
- OERSTED, A. S.—Labiatae centro-americanae. Vidensk. Meddel. Kjøbenhavn, 1853.
- OERSTED, A. S.—Scrophularinae centro-americanae. Vidensk. Meddel. Kjøbenhavn, 1853.
- OERSTED, A. S.—Malpighiaceae centroamericanae af A. Grisebach. Vidensk. Meddel. Kjøbenhavn, 1853.
- OERSTED, A. S.—Mexicos og Centralamerikas Acanthaceer. Vidensk. Meddel. Kjøbenhavn, 1854.



- OERSTED, A. S.—*Myrtaceae* centroamericanae bestemmelse og beskrivelser af Dr. O. Berg. Vidensk. Meddel. Kjöbenhavn, 1855.
- OERSTED, A. S.—*Plantae novae centroamericanae*. Decas 1-3. Vidensk. Meddel. Kjöbenhavn, 1856-57.
- OERSTED, A. S.—*Palmae centroamericanae*. Vidensk. Meddel. Kjöbenhavn, 1858.
- OERSTED, A. S.—Til Belysning af Slægten *Viburnum*. Natur. Foren. Vidensk. Meddel. 1860.
- OERSTED, A. S.—*Myrsineae* centroamericanae et mexicanae. Vidensk. Meddel. Kjöbenhavn, 1861.
- OLIVER, DANIEL.—*Loranthaceae Mexicanae et Centro-Americanae*. Vidensk. Meddel. Kjöbenhavn, 1864.
- PAX, F.—*Euphorbiaceae*. Prim. fl. Cost. II, 5. 1900.
- PEAU, RICARDO.—New, rare and beautiful Orchids of Costa Rica, and how they grow at home. San José de Costa Rica (sin fecha).
- PITTIER, H.—*Primitiae Florae Costaricensis*, t. II. San José de Costa Rica, 1898-1900. 1902—Id. *Anales Inst. Fis. Geogr.* t. IX (1896), 1898.
- PITTIER, H.—The *Leechthidaceae* of Costa Rica. *Contrib. U. S. Nat. Herb.* 12, 2. 1908.
- PITTIER, H.—*Tonduzia*, a New Genus of *Apocynaceae*. *Contrib. U. S. Nat. Herb.* 12, 2. 1908.
- PITTIER, H.—The *Sapium* of Mexico and Central America. *Contr. U. S. Nat. Herb.* 12, 4. 1908.
- PITTIER, H.—New or Noteworthy Plants from Colombia and Central-America. *Contrib. U. S. Nat. Herb.* 12, 6. 1908.
- PLANCHON & OERSTED.—*Centralamerikas Lobeliaceer*. Vidensk. Meddel. Kjöbenhavn, 1857.
- POLAKOWSKY, DR. HELMUT.—*Bryophytae et Cormophytae costaricensis anno 1875 lectae*. *Journ. of Bot. New Ser.* VI, n. 225-231. 1877.
- POLAKOWSKY, DR. HELMUT.—*Plantae costaricensis anno 1875 lectae*. *Linnea* XLI. 1877.
- POLAKOWSKY, DR. HELMUT.—Ueber die Flora u. Vegetations-Verhältnisse der Republik Costa Rica. *Sitzungsber. d. bot. Ver. d. Prov. Brandenburg*, Bd. 19: 18-24. 1877.
- POLAKOWSKY, DR. HELMUT.—Beitrag zur Kenntniss der Flora von Costa Rica in Central Amerika. *Abhandlgn. d. bot. Ver. d. Prov. Brandenburg*, Bd. 19: 58-78. 1877.
- POLAKOWSKY, DR. HELMUT.—*Landwirthschaft und Gärtneri der Republik Costa Rica in Central-Amerika*. *Monatschr. d. Ver. zur Beförd. des Gartenb.*, 20. Jahrg. pp. 64-70 u. 102-106. 1877.
- POLAKOWSKY, DR. HELMUT.—Die Pflanzenwelt von Costa Rica. Ein Beitrag zur Kenntniss der Flora von Central-Amerika. Mit einer Karte. *XViter Jahresb. d. Ver. für Erdkunde zu Dresden*, Bd VI: 25-124. 1897.
- POLAKOWSKY, DR. HELMUT.—La Flora de Costa Rica. *Contribucion al estudio de la fitogeografía centro-americana*. Traducido del alemán por Manuel Carazo Peralta y anotado por H. Pittier. *Anales del Inst. fis. geogr.* t. 2. 1890.
- RADIKOFER, DR. L.—*Sapindaceae costaricensis determinatae novaeque descriptae*. *Bull. Herb. Boiss.* 2me Sér. t. V. 1905.
- RADIKOFER, DR. L.—*Guareae species duae novae costaricensis*. *Bull. Herb. Boiss.* t. V. 1905.
- RENAULD, F. et CARDOT, J.—*Musci costaricensis*, ler article, Durand et Pittier, *Primit. Fl. Cost.* *Bull. Soc. roy. bot. Belg.* t. XXXI. 1893.  
2d article, *Bull. Soc. roy. bot. Belg.* t. XXXII. 1893.  
3d article, *ibid.* t. XLI. (1902-03).
- SEEMEN, O. VON.—Das von H. Pittier u. A. Tonduz in Costa-Rica gesammelte *Quercus*-Material. *Bull. Herb. Boiss.* 2e Sér. 4. 1904.

- STEPHANI, F.—Hepaticae. Bull. Soc. Bot. Belg. 31. 1892. Id.—Prim. Fl. Cost. II, 2. 1892.
- STEPHANI, F.—Cryptogamae Centrali-Americanae in Guatemala, Costa Rica, Colombia et Ecuador lectae. Hepaticae. Bull. Herb. Boiss. 2: 402. 1894.
- TONDUZ, AD.—La funagína del café. Anales Inst. fis. geogr. vol. 7. 1894. Tambien en folleto á parte.
- TONDUZ, AD.—Informe sobre una enfermedad del cacaoero. San José, 1895.
- TONDUZ, AD.—Exploraciones botánicas en la parte meridional de Costa Rica. Anales Inst. fis. geogr. t. IV. 1891. Tambien en folleto á parte.
- TONDUZ, AD.—Exploraciones botánicas en Talamanca. Informe preliminar. Anales Inst. fis. geogr. t. VIII. 1895. Tambien en folleto a parte.
- TONDUZ, AD.—Herborisations au Costa Rica. Bull. Herb. Boiss. t. III. 1895.
- WAGNER, MORITZ.—Ueber den Character und die Höhenverhältnisse der Vegetation in den Cordilleren von Veragua und Guatemala. Sitzungsber. d. k. bayer. Akad. d. Wissensch. 1866. München.
- WARRBURG, DR. A.—Myrsinaceae costaricensis. Rep. nov. sp. regn. veg. 1. 1905.
- WARNSDORF, C.—Cryptogamae centrali-Americanae in Guatemala, Costa Rica, Colombia et Ecuador lectae. Bull. Herb. Boiss. 2: 389. 1894.
- WEBER, DR. ALB.—Les Cactées de Costa Rica. Bull. Mus. Hist. Nat. Paris, 1902.
- WERCKLÉ, C.—Obstpflanzen von Costa Rica. Tropenpflanzer, VII. 1903.

# ENSAYO

SOBRE LAS

# PLANTAS USUALES DE COSTA RICA

POR

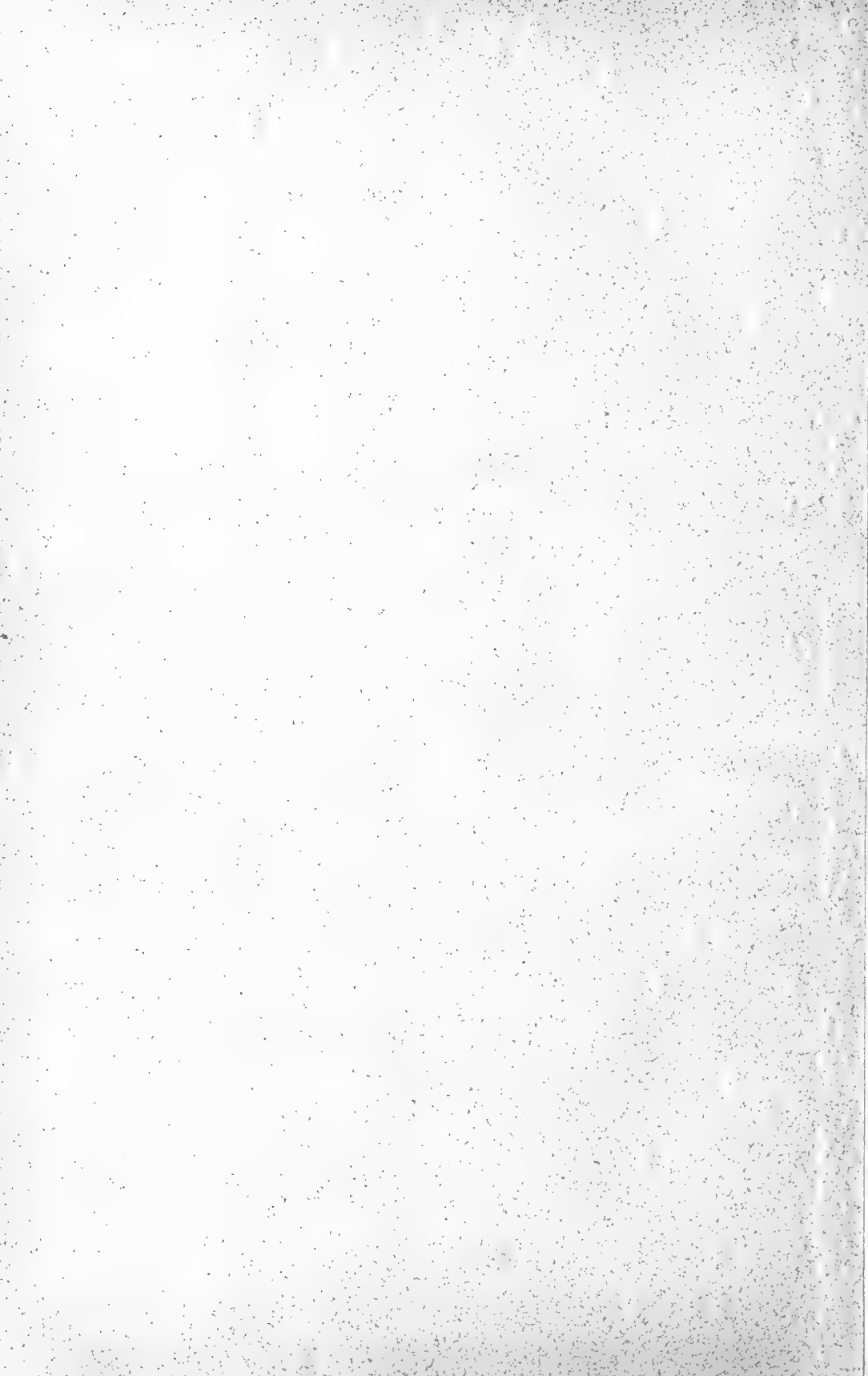
H. PITTIER

*Ex-Director del Instituto físico-geográfico nacional de Costa Rica, hoy Oficial del  
Departamento de Agricultura de los Estados Unidos*

Washington, D. C., U.S.A.

H. L. & J. B. McQUEEN, Inc.

1908





Este libro se halla de venta:

En San José, en la Librería de don Antonio Lehmann.

En Berlin (Alemania), donde Friedländer & Sohn, Carlstrasse 12.

En Washington, donde el Autor, 2111 K Str. NW.

Precio: \$2,15

(=\$1,00 =Mk. 4,00 =Fr. 5,00)









LIBRARY OF CONGRESS



0002763414A

