

K

KAKI: *Diospyros kaki*, Lin. f. Arbusto o árbol frutal cultivado de la familia de las Ebenáceas, originario de China y del Japón. En Cuba existen ya bastantes ejemplares de este valioso frutal, todos injertados, pues las variedades más apreciadas no producen semillas. Las hojas son tomentosas con un matiz ferruginoso, y se parecen algo a las del peralejo. Los frutos varían de tamaño, desde el de una manzana al de una pera grande; por lo general tiene el aspecto y tamaño de un tomate grande de ensalada, con la piel muy fina y lustrosa, amarilla al principio y roja de tomate cuando ya maduro. El gusto es delicioso, superior al del mejor sapote y muy parecido al de éste, pero más fino y delicado y con la ventaja de que no tiene semillas. Otra cualidad valiosa es que tarda mucho en madurar, en tomar el color rojo, desde que se pone amarillo, lo que permite exportarlo a las mayores distancias. Ha de estar perfectamente maduro para que resulte grato, pues de lo contrario es muy astringente. En algunos lugares de la Isla lo llaman sapote chino. Florece en abril.

KAKI DEL JAPÓN (Dr. F. G. Cañizares): V. KAKI.

KALANCHOE: En los últimos años se han introducido de Méjico y de otros países, como ornamentales, numerosas especies de Crasuláceas, entre ellas varias especies de *Kalanchoe*, como *Kalanchoe spathulata* D. C., *Kalanchoe brasiliensis* Caub., *Kalanchoe Daigremontiana* Hamet y *Kalanchoe tubiflora* Hamet. Todas ellas son plantas carnosas propias para cultivar en macetas y en rock gardens y se reproducen extraordinariamente por sus semillas y por sus hojas.

V. BELLADONA.

KARATAS (Maza, Bachiller): V. PIÑUELA.

KENAF: Esta especie de Malvacea, *Hibiscus cannabinus* Lin. era conocida en Cuba como planta ornamental, con el nombre de *Linda mañana* y hasta se cultivó en la Estación Agronómica como textil con el nombre indio de Putwa. Pero últimamente ha adquirido gran interés después de haber sido reintroducida de El Salvador con el nombre erróneo de Roselle o Rosella que corresponde a una especie hermana el *Hibiscus sabdariffa* L., también llamado *Quimbobó chino*. Desde hace nueve años se llevan a cabo trabajos experimentales con esta planta en cooperación con el Departamento de Agricultura de Washington, encontrándose los estudios en una fase tan adelantada que se considera posible que dentro de muy pocos años se puedan producir en Cuba los sacos que necesitamos para envasar el azúcar, utilizando esta fibra. La planta puede cosecharse a los 90 días y todas las operaciones del cultivo y elaboración pueden efectuarse empleando maquinaria, con lo cual se elimina uno de los obstáculos hasta ahora invencibles que era la competencia con los países asiáticos que producen el yute a muy bajo costo por su bajo nivel de vida, en comparación con el de Cuba.

KENTIA (Dr. F. G. Cañizares): Reciben este nombre dos palmas ornamentales cultivadas *Howea belmoreana*, Becc. (*Kentia belmoreana*, Hort.) y *Howea forsteriana*, Becc.

KOELREUTERIA: *Koelreuteria paniculata* Laxm. Arbol ornamental originario de China, Corea y Japón. Esta planta fue introducida en Cuba desde hace algunos años, pero aun no le han asignado un nombre vulgar, que sepamos. En algunos países le llaman *orgullo de la India*, y los norteamericanos le dicen *Goldenrain tree* (árbol lluvia de oro). Alcanza hasta 30 pies de altura y sus hojas son pennadas, a veces bipennadas, hasta de 14 pulgadas de largo, con 7 a 15 foliolos aovados a oblongo-aovados. Flores amarillas como de ½ pulgada de largo, en amplias panículas multifloras hasta de 18 pulgadas de largo. Florece en Cuba de julio a septiembre. El fruto es una cápsula de ½ pulgada de largo con las valvas de consistencia de papel.

Este árbol resulta muy ornamental no sólo por su follaje y por sus flores, sino por sus frutos, que al secarse en el árbol lucen tan vistosos como las flores. Es de rápido crecimiento y puede llegar a ser maderable; ejemplares sembrados en 1952 tienen un fuste de más de 4 mtrs. y un diámetro a la altura del pecho de unas 10 pulgadas.

KOLA (Maza): V. COLA.

- KOPTÉ DE MÉJICO (Dr. Cañizares): Arbol cultivado de las Borragináceas, *Cordia decandra*, Hook, originario de méjico.
V. ANACAGÜITA.
- KOUSSO (Maza): Organos de la *Hagenia abyssinica*, Willd., Rutácea exótica.
- KUMQUAT: Nombre chino de una Auranciácea cultivada y bastante propagada en el país, el Citrus japónica, Thumb., (Fortunella) también llamada naranjita japonesa. Forma un arbusto grande o arbolito que produce frutos como del tamaño de un dátíl. Hay dos formas: una de frutos redondos y otra de frutos ovales. Este fruto es una naranjita de color dorado con un corteza o epicarpio dulce, comestible y la pulpa ácida agradable. Comúnmente se le come entera, sin pelarla. Como más se le usa es en conserva, en azúcar y resulta excelente.
- KUDZÚ: Hace años se introdujo por la Estación Agronómica esta leguminosa originaria del Japón, *Pueraria thumbergiana*, Benth. de las Papilionáceas. Es una rastrera muy vigorosa que no sólo constituye un buen forraje, sino un vigorizante del terreno y protector del mismo contra la erosión. Se reproduce fácilmente por medio de estacas.
- KUDZÚ TROPICAL: *Pueraria phaseoloides* Benth. Hace pocos años introdujimos de Puerto Rico esta especie hermana de la anterior, pero más pequeña. Tiene las mismas propiedades del Kudzú japonés, y además le aventaja en el hecho de que es más tierno, menos leñoso y que no pierde sus hojas durante la sequía, como aquella. El ganado gusta mucho de este forraje que es muy nutritivo, y la planta además de reproducirse por estacas da semillas abundantemente en febrero y marzo.