

El *cacaloxochitl*, ó flor del Cuervo, es pequeña pero olorosísima, y manchada de blanco, rojo y amarillo. El árbol que produce estas flores se cubre enteramente de ellas, formando en la estremidad ramilletes naturales, no ménos agradables al olfato que á la vista. Esta produccion es comunísima en las tierras calientes. Los indios la emplean en adornar los altares, y los españoles hacen con ella conservas esquisitas. Es probable que el *cacaloxochitl* es el árbol que Mr. de Bomare describe bajo el nombre de *Frangipanier*.

El *izquioxochitl* es una florecilla blanca, semejante á la mosqueta en la forma, y en el olor á la rosa cultivada, aunque el suyo es mucho mas fragante. Nace en árboles grandes.

El *cempalxochitl*, ó *cempasuchil*, como dicen los españoles, es la flor que, trasportada á Europa, es conocida en ella con el nombre de clavel de Indias. Es comunísima en México, donde tambien se llama flor de los Muertos. Tiene muchas variedades que se diferencian en el tamaño, en el número y en la figura de los pétalos.

La flor que los Mexicanos llaman *xiloxochitl*, y los Mixtecas *tiata*, se compone de estambres sutiles, iguales y derechos; pero flexibles, y de cerca de seis dedos de largo. Nace de un cáliz semiesférico, semejante al de la bellota; pero diferente en sustancia, color y tamaño. Algunas de estas hermosas flores son color de rosa, otras enteramente blancas. El árbol que las produce es lindísimo.

El *macpalxochitl*, ó flor de la Mano, tiene mucha semejanza con el tulipan; pero la figura del pistilo es como el pié de un ave, ó mas bien como el de un mono, con seis dedos que terminan en otras tantas uñas. La gente vulgar española del pais da al árbol que produce estas flores curiosas, el nombre de árbol de las Manitas.

Ademas de estas y de otras innumerables flores, propias de aquel territorio, en cuya cultura se deleitaban los antiguos Mexicanos, nacen allí las que se llevaron de Asia y

Europa, como los lirios, los jazmines, los claveles de diversas especies, y otras de varios géneros que rivalizan en aquellos jardines con las de su propio suelo.

PLANTAS NOTABLES POR SU FRUTO.

La tierra de Anáhuac debe á las islas Canarias y á la Península española, los melones, las manzanas, los albaricoques, los melocotones, los albréchigos, las peras, las granadas, los higos, las ciruelas negras, las nueces, las almendras, las olivas, las castañas y las uvas, aunque de estas no carecia enteramente aquel pais (1).

En cuanto al coco, á la musa ó banana, á la cidra, á la naranja y al limon, mi opinion fué al principio, en virtud del testimonio de Oviedo, de Hernandez y de Bernal Diaz del Castillo, que los cocos se debian á las islas Filipinas, y los otros frutos á las Canarias (2); pero sabiendo que hay muchos de distinta opinion, no quiero empeñarme en una disputa, que ademas de ser de po-

(1) Los sitios llamados *Parras* y *Parral*, en la diócesis de la Nueva Viscaya, deben su nombre á la abundancia de vides que en ellos se encontraron, con las cuales se plantaron muchas viñas, que hoy producen vino bastante bueno. En Mixteca hay dos especies de vides salvajes, naturales del pais. La una, semejante en los sarmientos y en las hojas á la vid comun, da unas uvas rojas, grandes, y cubiertas de piel muy dura; pero de un sabor dulce y agradable. Esta planta se mejoraria notablemente si se cultivase con esmero. La otra especie da un fruto grande, duro, y de un sabor asperísimo: sirva para hacer conservas.

(2) Oviedo, en su Historia Natural, asegura que el primero que llevó la musa, ó banana, de las islas Canarias á la Española, de donde pasó al continente americano, fué Fr. Tomas Berlanga, dominicano, por los años de 1516. Hernandez en el libro 3, cap. 40, de su Historia Natural, hablando de los cocos, dice: *Nascitur passim apud Orientales et jam quoque apud Occidentales Indos*. Bernal Diaz en la Historia de la Conquista. cap. 17, dice que él mismo sembró en Coatzacoalco siete ú ocho pepitas de naranja. *Estos, añade, fueron los primeros naranjos que se plantaron en la Nueva España*. En cuanto á la musa, se debe creer que de las cuatro especies que nacen en México, una sola, la llamada Guinea, es exótica.

co interes, me desviaría demasiado del curso de la historia. Lo cierto es que aquellas plantas, y todas las que han sido llevadas al territorio mexicano, han prosperado en él, y se han multiplicado como en su suelo nativo. El cocotero abunda en todas las tierras marítimas. De naranjas hay siete especies muy diversas, y cuatro al ménos de limones. Otras tantas son las de musa, ó plátano, como dicen los españoles (1). La mayor, que es el *zapalote*, tiene de quince á veinte pulgadas de largo, y hasta tres de diámetro. Es duro y poco estimado, y solo se come asado ó cocido. El *plátano largo*, tiene cuando mas ocho pulgadas de largo, y una y media de diámetro. Su corteza es verde al principio; despues amarilla, y en su mayor madurez, negra ó negruzca. El fruto es sabroso, sano, y se come cocido ó crudo. El *guineo* es mas pequeño que el precedente; pero mas grueso, mas carnudo, mas delicioso y ménos saludable. Las fibras que cubren la pulpa son flatulentas. Esta especie se cultiva en el jardín público de Bolonia, donde yo la he probado; pero me supo tan desabrida y poco gustosa, sin duda á efecto del clima, que parecia un fruto totalmente diverso del

(1) Los antiguos no desconocieron enteramente el género *Musa*. Plinio, citando la descripcion que dieron los soldados de Alejandro el Grande, de todo lo que vieron en las Indias, dice: *Major et alia [arbos] pomò et suavitate præcellentior, quo sapientes Indorum vivunt. Folium avium alas imitatur, longitudine cubitorum trium, latitudine duum. Fructum cortice emittit admirabilem succi dulcedine, ut uno quaternos satiet. Arbori nomen palæ, pomò anienæ*. Hist. Nat. lib. 12, cap. 6. Ademas de estos pormenores, que tanto convienen á la musa de México, hay una circunstancia muy notable, á saber, que el nombre *Palan*, dado á la musa en aquellos tiempos remotos, se conserva hasta ahora en el Malabar, como lo testifica Garcia del Huerto, que residió allí muchos años. Podria sospecharse que del nombre *Palan* se derivó el de plátano, que tan mal conviene á aquel fruto. El nombre de *Bananas*, que le dan los franceses, es el que tiene en Guinea, y el de *Musa* que le dan los italianos, es de origen árabe. Algunos lo llaman fruta del Paraiso, y no falta quien crea que fué en efecto el que hizo previcar á nuestros primeros padres.

mexicano. El *dominico* es el mas pequeño, pero tambien es el mas delicado. La planta es tambien menor que las otras. Hay en aquel pais bosques enteros y muy estendidos, no solo de plátanos, sino de naranjos y limoneros, y en Michuacán se hace un gran comercio de plátano seco, que es mucho mejor que la pasa y el higo.

Las frutas indudablemente indígenas de aquel pais, son: las *ananas*, que por parecerse en la forma exterior á la piña, fué llamada así por los españoles; el *mamey*, la *chirimoya* (1), la *anona*, la *cabeza de negro*, el *zapote negro*, el *chicozapote*, el *zapote blanco*, el *amarillo*, el de *Santo Domingo* el *aguacate*, la *guayaba*, el *capulino*, la *guava* ó *cuajinicuil*, la *pitahaya*, la *papaya*, la *guanabana*, la *nuez encarcelada*, las ciruelas, los piñones, los dátiles, el *chayote*, el *tilapo*, el *obo* ú *hobo*, el *nanche*, el *cacahuate*, y otras cuya enumeracion no puede ser muy interesante á los lectores extranjeros. La descripcion de estas frutas se halla en las obras de Oviedo, de Acosta, de Hernandez, de Laet, de Nieremberg, de Marcgrave, de Pison, de Barrere, de Sloane, de Jimenez, de Ulloa y de otros muchos naturalistas: así que solo hablaré de algunas que no son muy conocidas en Europa.

Todas las frutas mexicanas, comprendidas bajo el nombre genérico de *tzapotl*, son redondas ó se acercan á esta figura, y todas tienen dura la pepita (2). El *zapote negro* tiene la corteza verde, delicada, lisa, tierna y la pulpa negra, carnuda, de sabor dulce, y

(1) Algunos escritores Europeos de las cosas de América confunden la *chirimoya* con la *anona*, y con la *guanabana*; pero estas tres son especies diferentes, aunque entre las dos primeras hay alguna semejanza. Tampoco debe confundirse la *anana* con la *anona*, que difieren tanto entre sí, como el pepino y el melon. Mr. de Bomare, por el contrario, hace dos frutos distintos de la *chirimoya* y de la *cherimolia*, siendo así que este último nombre es una corrupcion del primero. El *ate*, que algunos consideran como fruto enteramente diverso de la *Chirimoya*, no es mas que una de sus especies.

(2) Las frutas comprendidas por los Mexicanos bajo el nombre de *Tzapotl*, son el *mamey tetzontzapotl*, la *chirimoya matzapotl*, la *anona quauhtzapotl*, el *zapote negro tlilzapotl*, &c.

á primera vista se parece á la casia (1). Los huesos que están dentro de la pulpa son chatos, negruzcos y de un tercio de pulgada de largo. Es perfectamente esférico y su diámetro es de una y media á cuatro ó cinco pulgadas. El árbol es mediano, muy cargado de hojas, y estas son pequeñas. La pulpa, en helados ó cocida con azúcar y canela, es de un sabor delicadísimo.

El zapote blanco, que por su virtud narcótica fué llamado en el antiguo México *cochitzapotl*, se asemeja algun tanto al negro en el tamaño, en la figura y en el color de la corteza, aunque la del blanco es de un verde mas claro; pero la pulpa de este es mucho mas blanca y sabrosa que la de aquel. El hueso, que se cree venenoso, es grande, redondo, duro y blanco. El árbol es frondoso, mas alto que el del negro, y la hojas son tambien mayores. Ademas, el negro es propio de los climas calientes, y el blanco de los frios y templados.

El *chicozapote* (llamado por los Mexicanos *chictzapotl*), es de figura casi ó enteramente esférica, y tiene una y media ó dos pulgadas de diámetro. La corteza es blanquizca; la pulpa blanca, con visos de color de rosa; los huesos duros, negros y puntiagudos. De esta fruta, cuando está verde, se saca una leche glutinosa y fácil de condensarse. Los Mexicanos llaman á esta sustancia *chictli*, y los españoles *chicle*. Suelen masticarla los niños y las mugeres, y en Colima se hacen con ella pequeñas estatuas y figuras curiosas (2). El *chicozapote*, cuando está en su madurez, es fruta de las mas exquisitas, y segun muchos europeos, superior á todas las del antiguo mundo. El árbol es de mediana altura; su madera bastante buena para cons-

(1) Gemelli dice que el zapote negro tiene el sabor de la casia; mas este es un error. Tambien dice que esta fruta verde es venenosa para los peces: es particular que un extranjero que residió diez meses en México sea el único que haga mencion de esta circunstancia.

(2) Gemelli dice que el *chicle* es una composicion artificial, no siendo otra cosa que la leche del fruto condensada al aire.

truccion; las hojas son redondas y semejantes á las del naranjo en color y consistencia. Nace sin cultivo en las tierras calientes y en algunas provincias forma bosques enteros que cubren espacios de diez y doce millas(1).

El *capulino*, ó *capulin*, como lo llaman los españoles, es la cereza de México. El árbol se parece mucho al cerezo de Europa; y la fruta á la cereza en hueso, color y tamaño, pero no en sabor.

El *namche* es un fruto pequeño, redondo, amarillo, aromático y sabroso. Sus granos son pequeñísimos. La planta nace en los paises calientes.

El *chayote* es un fruto redondo y semejante á la castaña en el erizo en que está envuelto; aunque el del *chayote* es mucho mayor y de un verde mas oscuro que el de la castaña. La pulpa es blanca con visos verdes, y en medio tiene un hueso grande y blanco, semejante á la pulpa en la sustancia. Se come cocido, con el hueso. La planta es delicada, y la raiz es tambien buena para comer.

La *nuez encarcelada*, es llamada vulgarmente así, por estar envuelta en una cáscara durísima. Es mas pequeña que la nuez comun, y en la forma se parece á la moscada. La cáscara es lisa, y la almendra no tan abundante ni tan gustosa como la europea. Esta se ha multiplicado mucho en México, donde no es ménos comun que en Europa (2).

La planta llamada en el pais *tlalcacahuatl*, y por los españoles *cacahuate*, es una de las producciones mas extraordinarias de aquella

(1) Tomas Gage dice, entre otras grandes mentiras, que en el jardin de San Jacinto (hospicio de los dominicos de Filipinas, situado en un arrabal de México, donde él residió algunos meses), habia árboles de esta especie. Es un error, porque la planta del *chicozapote* no se da en el valle de México, ni en ningun pais en que yela.

(2) Hablamos aquí tan solo de la *nuez encarcelada* del imperio mexicano. La del Nuevo México es mayor y de mejor sabor que la comun de Europa, segun me ha asegurado persona fidedigna. Quizás esta especie es la misma que se conoce en la Luisiana con el nombre de *pacana* ó *pacaria*.

tierra. Es yerba abundante en hojas y raices. Las florecillas son blancas, pero no dan fruto. Este no nace en las ramas ni en los tallos, como sucede en los otros vegetales, sino junto á los filamentos de las raices, en una vaina blanca ó blanquizca, larga, redonda y arrugada, como se ve en la estampa adjunta. Cada vaina tiene dos, tres ó cuatro *cacahuates*, cuya figura es semejante á la del piñon; pero son mucho mayores que estos y mas gruesos. Cada uno se compone de muchos granos con dos *lobulos* cada uno y su punto germinante. Son de buen sabor, pero no se comen crudos sino un poco tostados. Si se tuestan mas, adquieren un olor y un sabor tan semejantes al café, que es muy difícil distinguirlos de este. Con los *cacahuates* se hace un aceite que no es de mal gusto; pero que se cree dañoso, por ser muy cálido. Produce este aceite una luz hermosa, pero que se apaga con facilidad. Esta planta prosperaria sin duda en los paises meridionales de Europa. Se siembra por marzo y abril, y la cosecha se hace en octubre y noviembre.

Hay otros muchos frutos que omito por no parecer difuso; pero no puedo dejar de hacer mencion del *cacao*, de la *vainilla*, de la *chia*, del *chile* ó pimiento, del *tomate*, de la *pimienta de Tabasco*, del algodón, y de las legumbres de que mas uso hacian los Mexicanos.

El Dr. Hernandez habla de cuatro especies de *cacao*, nombre que se deriva del mexicano *cacahuatl*. El *tlalcacahuatl*, el mas pequeño de todos, era el que mas usaban los Mexicanos en su chocolate y en otras bebidas que tomaban diariamente. Las otras especies les servian de moneda. Esta era una de las plantas mas cultivadas en las tierras calientes de aquel reino, y por ella pagaban grandes tributos á la corona de México muchas provincias, especialmente la de Xoconochco, cuyo cacao es escelente, y superior, no solo al de Caracas, sino tambien al de la Magdalena. La descripcion de esta célebre planta y de su cultura, se

halla en las obras de muchos escritores de todas las naciones cultas de Europa.

La *vainilla*, tan conocida y usada en Europa, nace sin cultivo en las tierras calientes. Los antiguos Mexicanos la usaban en el chocolate y en otras bebidas que hacian con cacao.

La *chia* es la pequeña semilla de una planta hermosa, cuyo tallo es derecho y cuadrangular. Las ramas están simétricamente distribuidas, segun los ángulos del tronco. La flor es azul. Hay dos especies de chia: una, negra y pequeña de que se saca un aceite utilísimo para la pintura; y otra blanca y grande, de que se hace una bebida que sirve de refresco. De una y otra hacian los Mexicanos otros usos como despues veremos.

Del *chile*, de que los Mexicanos se servian como los europeos de la sal, hay á lo ménos once especies diferentes en el tamaño, en la figura y en la fuerza del picante. Los mas pequeños y acres son el *quauhchilli*, que es fruto de un arbusto, y el *chiltecpin*. Las especies de tomates son seis, todas diferentes en tamaño, color y sabor. La mayor que es el *gictomatl* ó *gitomate*, como dicen los españoles, es ya muy comun en Europa. El *miltomatl* es mas pequeño que el anterior, verde y perfectamente redondo. Cuando hablemos de las comidas de los Mexicanos, indicaremos el uso que hacian de aquella produccion.

El *xocoxochil*, vulgarmente conocido con el nombre de *pimienta de Tabasco*, por ser muy abundante en aquella provincia, es un grano mayor que la pimienta de Malabar. El árbol que lo produce es corpulento: las hojas tienen el color y el lustre como las del naranjo; las flores son rojas, algo parecidas en la forma á las del granado, y exhalan un olor suavísimo, del que participan las ramas. El fruto es redondo, y nace en racimos, verdes al principio y despues casi negros. Esta pimienta de que hacian uso los Mexicanos, puede suplir la falta de la comun del Malabar.

El algodón era por su utilidad una de las producciones mas abundantes de aquel pais.

Servíanse de ella en lugar de lino (1), aunque no carecian de esta planta, y de sus filamentos se vestian la mayor parte de los habitantes de Anáhuac. Lo hay blanco y dorado, que se llama comunmente *coyote*. Es planta comun en las tierras calientes, pero mucho mas cultivada en los tiempos antiguos que en los modernos.

El fruto del *achiote* servia antiguamente para los tintes, como sucede en los tiempos presentes. Con la corteza del árbol se hacian cuerdas, y de la leña se sacaba fuego por medio de la friccion, como acostumbraban los antiguos pastores de Europa. Esta planta se halla bien descrita en el Diccionario de Mr. de Bomare.

En cuanto á granos y legumbres, casi todos los que se cultivan en Europa, han prosperado en el terreno de México, cuando han hallado un suelo conveniente (2).

El principal y mas útil de los granos es el maiz, llamado por los Mexicanos *llaolli*, del cual hay muchas especies diferentes en tamaño, color, peso y sabor. Lo hay grande, pequeño, blanco, amarillo, azulado, morado, rojo y negro. Con él hacian los Mexicanos el pan y otras comidas de que despues hablaremos. El maiz pasó de América á España, y de aquí á otros países de Europa, con gran ventaja de los pobres; aunque no faltan autores modernos que ase-

(1) Hallóse el lino en gran abundancia y de excelente calidad, en Michuacan, en el Nuevo-México y en Quivita; pero no sabemos que lo cultivasen ni se sirviesen de él los pueblos antiguos mexicanos. La corte de España, noticiosa de los terrenos que se prestan al cultivo de esta planta, envió por los años de 1778 á aquellos países, doce familias de la vega de Granada, á fin de que promoviesen un ramo tan importante de agricultura.

(2) El Dr. Hernandez, en su Historia Natural de México, describe la especie de trigo que se halló en Michuacan, y pondera su prodigiosa fecundidad; pero los antiguos no quisieron ó no supieron emplearlo, prefiriendo el maiz, como lo hacen tambien los modernos. El primero que sembró trigo de Europa en aquella tierra, fué un moro esclavo de Hernan Cortés, habiendo encontrado tres ó cuatro granos dentro de un saco de arroz de la provision de los soldados españoles.

guran que esta útil produccion pasó de Europa al Nuevo-Mundo: idea de las mas extravagantes y absurdas que pueden presentarse á la imaginacion de un hombre (1).

La legumbre mas apreciada de los Mexicanos era la judía ó habichuela, de la cual hay mayor número de variedades que del maiz. La mayor es la llamada *ayacotli*, que es del tamaño de una haba y nace de una hermosa flor encarnada; pero es mucho mas estimada otra que tiene los granos pequeños, negros y pesados. Esta legumbre, poco usada en Europa, porque aquí es de mal sabor, es tan exquisita en México, que no solo sirve de alimento á la gente pobre, sino de regalo á la nobleza española.

PLANTAS NOTABLES POR SUS RAICES, HOJAS, TALLO Y MADERA.

De las plantas preciosas por sus raices, hojas, tallo y madera, tenian muchas los Mexicanos, de las cuales algunas les servian de alimento como la *xicama*, el *camote*, el *huacamote*, el *cacomite* y otras muchas; otras les suministraban hilos para sus ropas y cuerdas, como el *iczoil* y muchas especies de *mell* ó *maguey*; otras, en fin, les servian para los edificios y otros trabajos, como el cedro, el pino, el cipres, el abeto y el ébano.

La *xicama*, que los Mexicanos llaman *cazoil*, es una raiz de la figura y tamaño de una cebolla. Es blanca, compacta, fresca, jugosa y de buen sabor. Se come siempre cruda.

El *camote* es otra raiz comunísima en to-

(1) Estas son las palabras de Mr. de Bomare, en su *Diccionario de Historia Natural*, artículo *bled de Turquie*. *On donnait à cette plante curieuse et utile le nom de bled d'Inde, parcequ'elle tire son origine des Indes, d'ou elle fut portée en Turquie, et de là dans toutes les autres parties de l'Europe, de l'Afrique, et de l'Amérique*. El nombre de *grano de Turquía* que se le da en Italia será sin duda la única razon que haya tenido el autor para adoptar un error tan contrario al testimonio de todos los que han escrito sobre cosas de América, y á la opinion general de las naciones. Los españoles de España y de América le han dado el nombre de *maiz*, palabra de la lengua Haitiana, que era la que se hablaba en la isla de Santo Domingo.

da aquella tierra. La hay de tres especies, blanca, amarilla y morada. Los *camotes* son de buen gusto, especialmente los de Querétaro, que gozan de gran estimacion en todo el imperio.

El *cacomite* es la raiz de la planta que da la flor del tigre, de que ya hemos hablado. El *huacomote* es la raiz dulce de una especie de yuca (1), y se come cocida. La *papa*, raiz trasplantada á Europa, y muy apreciada en Irlanda y en Suecia, entra en el número de los vegetales que pasaron á México de la América Meridional, su país nativo; como de la España y de las islas Canarias pasaron los nabos, los rábanos, las zanahorias, los ajos, las lechugas, las coles y otras plantas de esta especie. Cortés, en sus *Cartas á Carlos V*, asegura haber visto cebollas en el mercado de México; así que, no se necesitaba que fuesen de Europa. Ademas que el nombre de *xonacatl* que dan á la cebolla, y el de *xoncatepec* que era el de un pueblo que existia en tiempo de los reyes mexicanos, manifiestan que la planta era muy antigua en aquellos países, y no introducida despues de la conquista.

El *maguey* llamado por los Mexicanos *mell*, *pita* por los españoles, y *aloe americano* por algunos autores, á causa de su gran semejanza con el verdadero *aloe*, es de las plantas mas comunes y mas útiles de México. El Dr. Hernandez describe hasta diez y nueve especies de *maguey*, aun mas diversas en la sustancia interior que en la forma y color de sus hojas. En el libro VII de nuestra Historia tendremos ocasion de esponer las grandes ventajas que los Mexicanos sacaban de esta planta, y los inmensos provechos que ha dado á los españoles.

El *iczoil* es una especie de palma de monte y muy alta, cuyo tronco por lo comun es doble. Sus ramas tienen la figura de un abanico, y sus hojas las de una espada. Sus flores son blancas y olorosas; con ellas hacen una buena conserva los españoles: el

(1) La *yuca* es la planta con cuya raiz se hace el pan de *cazabe* en muchas partes de América.

fruto se parece al de la banana, pero no da provecho alguno. De las hojas se hacian antiguamente, y se hacen hoy día, buenas esteras, y los Mexicanos sacaban de ellas hilo para sus manufacturas.

No es esta la única palma de aquellos países. Ademas de la *palma real*, superior á las otras por la belleza de su follaje, tienen el cocotero, la palma de dátiles y otras dignas de atencion (1).

El *quauhcoyolli* es palma de mediana altura, cuyo tronco es inaccesible á los cuadrúpedos, por estar armado de espinas largas, fuertes y agudísimas. Las ramas tienen la forma de un gracioso penacho, del que penden grandes racimos de frutos redondos, del tamaño de la nuez comun, y como estas, compuestas de cuatro partes distintas, á saber: la corteza, verde al principio y despues parda; una pulpa amarilla, tenazmente unida á la cáscara; una cáscara redonda y durísima, y dentro de esta, una medula ó almendra blanca.

La palma *ixhuatl* es mas pequeña, y no tiene mas de seis ó siete ramos, porque cuando nace uno, se seca otro de los antiguos. Con sus hojas se hacian ántes espuestas y esteras, y hoy se hacen sombreros y otros utensilios. La corteza, hasta la profundidad de tres dedos, no es mas que un conjunto de membranas, de cerca de un pié de largo, sutiles y flexibles, pero muy fuertes, y unidas muchas de ellas sirven de colchon á los pobres.

Tambien pertenece á la clase de las pequeñas, la palma *teiczoil*. La medula de su tronco, que es de una contestura blanda, está envuelta en hojas de una sustancia particular, redondas, gruesas, blancas, lisas y lustrosas, y que parecen otras tantas conchas dispuestas unas sobre otras. Los indios se servian de ellas antiguamente, y aun se

(1) Ademas de la palma de dátiles propia de aquel país, nace tambien en él la de Berbería. Los dátiles se venden, por el mes de junio, en los mercados de México, de la Puebla de los Angeles, y de otras ciudades; pero á pesar de su sabor dulce, no son muy apreciados.

sirven hoy dia, para adornar los arcos de follaje que erigen en sus fiestas.

Hay otra palma que da los *cocos de aceite*, llamados así, porque de ellos se saca un aceite de buena calidad. El *coco de aceite* es una nuez semejante en el tamaño y en la figura á la moscada; dentro tiene una almendra blanca, oleosa, buena de comer y cubierta de una película sutil y morada. El aceite despide un olor suave, pero se condensa con facilidad, y entónces queda convertido en una masa espesa y blanca como la nieve.

En la escelencia, virtud y abundancia de maderas, aquel país no cede á ningun otro; porque como en su estension se hallan todos los climas, tambien se hallan todos los árboles que en ellos prosperan. Ademas de las encinas, robles, abetos, pinos, cipreses, hayas, olmos, nogales y álamos, y otros muchos árboles de Europa, hay bosques enteros de cedros y ébanos, que eran los dos árboles mas apreciados en la antigüedad por sus maderas: ademas, abundan el *agalloco* ó madera de aloe, en la Mixteca; el *tapinzeran*, en Michuacan; la *caoba*, en Chiapan; el *palo gateado*, en Zoncolihcan (hoy Zongolica); el *camote*, en las montañas de Texcoco; el *granadillo* ó ébano rojo, en la Mixteca y otros puntos: el *mizquill* ó acacia verdadera, el *tepehuajin*, el *copte*, el *xabin*, el *guayacan* ó leño santo, el *ayaquahuil*, el *oyameil*, el *zopilote* y otras innumerables maderas apreciable por su incorruptibilidad, por su dureza y gravedad (1), por la facilidad con que se prestan al trabajo, por la belleza de sus colores y por la fragancia que despiden. El *camote* es de un hermoso color morado, y el *granadillo* de un rojo oscuro; pero aun son mas bellos el *palo gateado*, la *caoba*, y el *zopilotequahuil* ó madera de *zopilote*. La dure-

[1] Plinio, en su *Historia Natural*, lib. 16, cap. 4, indica tan solo cuatro géneros de madera de mayor gravedad específica que el agua. En México hay otras muchas que se sumergen en aquel líquido, como el *guayacan*, el *tapinzeran*, el *xabin* &c. El *quiebra-hacha* es tambien de este número, y se llama así porque muy frecuentemente rompe los instrumentos de hierro con que se trabaja.

za del *guayacan* es conocida en Europa; pero no le cede el *xabin*. El aloe de la Mixteca, aunque diferente del *agalloco* de Levante, segun la descripción que dan de este García del Huerto y otros autores, es notable por el suavísimo olor que exhala, especialmente cuando está recién cortado. Hay tambien en aquel país un árbol cuya madera es preciosa; pero de naturaleza tan maligna, que ocasiona hinchazon en el escroto al que indiscretamente la maneja, cuando está recién cortada. El nombre que le dan en Michuacan, y del cual no puedo acordarme, espresa aquella maléfica virtud. No he sido testigo de ello, ni tampoco he visto el árbol; pero lo supe, cuando fuí á Michuacan, de persona fidedigna.

El Dr. Hernández describe en su *Historia Natural* cerca de cien especies de árboles; pero habiendo dedicado principalmente sus estudios, como ya hemos dicho, á las plantas medicinales, omite la mayor parte de los que produce aquel hermoso terreno, y especialmente los mas notables por su tamaño y por lo apreciable de su madera. Hay algunos de tan extraordinarias dimensiones, que no son inferiores á los que Plinio cita como milagros de la naturaleza.

El Padre Acosta hace mencion de un cedro que existia en *Atlacuechahuayan*, pueblo distante nueve leguas de Antequera, ó sea Oaxaca, cuyo tronco tenia de circunferencia diez y seis brazas, es decir, mas de ochenta y dos piés de Paris; y yo he visto en una casa de campo, una viga de la misma madera, que tenia de largo ciento y veinte piés castellanos, ó ciento siete de Paris. En muchas casas de la capital, y de otras ciudades del país, se ven enormes mesas de cedro de una sola pieza. En el valle de *Atlixco* se conserva todavía un abeto antiquísimo y tan grande, que en la cavidad formada por los rayos en su tronco, caben catorce hombres á caballo (1). Mayor idea dará de su amplitud,

[1] El nombre mexicano de este árbol es *ahuehuatl*, y los españoles del país lo llaman *ahuehuete*; pero los que quieren hablar con pureza castellana, le dan el nombre de *sabino*, en lo que se engañan, pues no pertenece á esta especie, aunque se le pare-

un testimonio tan respetable como el del E. Sr. D. Francisco Lorenzana, arzobispo que fué de México y hoy de Toledo. Este prelado en sus anotaciones á las *Cartas de Cortés á Carlos V*, impresas en México el año de 1770, asegura que habiendo ido él mismo á observar aquel famoso árbol, en compañía del arzobispo de Guatemala y del obispo de la Puebla de los Angeles, hizo entrar cien muchachos en su cavidad.

Pueden compararse con este abeto las *ceibas* que yo he visto en la provincia marítima de Xicayan. La amplitud de estos árboles es proporcionada á su portentosa elevación, y es deliciosísimo su aspecto cuando están cubiertos de nuevo follaje y cargados de fruta, dentro de la cual hay una especie de algodón blanco, sutil y delicadísimo. Con esta hilaza podrian hacerse, y se han hecho en efecto, tejidos tan finos y suaves, y aun quizás mas que los de seda (1); pero no se hila con facilidad, por ser muy cortos los filamentos; ademas que se sacaria poca ventaja de esta manufactura, siendo de poca duracion el tejido. El algodón de esta fruta se usa en almohadas y colchones, los que tienen la singular propiedad de esponjarse extraordinariamente con el calor del sol.

Entre otros muchos árboles dignos de atención por su singularidad, y que me veo precisado á omitir, no debo sin embargo pasar en silencio cierta especie de higuera bravía, que nace en tierras de Coahuixchi y en otros puntos del reino. Es árbol grueso, ele-

ce mucho, como lo demuestra el Dr. Hernandez en el lib. 3, cap. 66, de la *Historia Natural*. Yo he visto el abeto de Atlixco en el tránsito que hice por aquella ciudad en 1756, pero no bastante de cerca para poder formar idea de sus dimensiones.

[1] Mr. de Bomare dice que los africanos hacen del hilo de la *ceiba*, el tafetan vegetal, tan raro y tan estimado en Europa. No es extraño que escasee tanto la tela, siendo tan difícil elaborarla. El nombre *ceiba* viene, como otros muchos de los que se usan en México, de la lengua que se hablaba en la isla de Haití. Los Mexicanos lo llaman *pochotl*, y muchos españoles, *pochote*. En Africa se llama *benten*. La *ceiba*, segun el mismo autor, es el árbol mas alto de los conocidos.

vado, frondoso, semejante en sus hojas y frutos á la higuera comun. De sus ramas, que se estienden horizontalmente, nacen ciertos filamentos que penden hácia la tierra, progresivamente creciendo y engruesando, hasta que introducidos en ella se arraigan y forman otros tantos troncos; así que, un árbol solo basta para formar una selva (1). El fruto de este árbol es inutil, pero la madera es de buena calidad.

PLANTAS UTILES POR SU RESINA, GOMA, ACEITE Ó JUGO.

La tierra de Anáhuac es fecundísima en vegetales útiles por la resina, goma, aceite ó jugo que de ellos mana.

El *huitziloxitl*, que destila el famoso bálsamo, es un árbol de mediana elevación. Sus hojas son semejantes á los del almendra, aunque algo mayores. La madera es rojiza y olorosa; la corteza cenicienta, pero cubierta de una película del color de la madera. Las flores, que son de un color pálido, nacen en las estremidades de las ramas. La simiente es pequeña, blanquizca, y encorvada, y pende de un filamento delgado y de media pulgada de largo. En cualquier parte que se haga una incision, especialmente despues de llover, se ve manar aquella esquisita resina, tan apreciada en Europa, y que en nada cede al famoso bálsamo de Palestina (2). El de México es de un rojo negruzco ó de un blanco amarillento; el sabor es acre y amargo, y el olor intenso, pero sumamente agradable. El árbol del bálsamo es comun en las orillas de

[1] Hacen mencion de esta higuera, el Padre Andres Perez de Ribas, en la Historia de las misiones de Cinaloa, y Mr. de Bomare en su Diccionario, llamándolo *Figuier des Indes*, *Grand Figuier*, y *Figuier admirable*. Los historiadores de la India Oriental describen otro árbol semejante á este, que se halla en aquellas regiones.

[2] El primer bálsamo que se llevó de México á Roma, se vendió á cien ducados la onza, como lo testifica el Dr. Monarde en su Historia de los simples medicinales de América. La silla apostólica declaró que esta sustancia era materia idónea para el crisma, aunque diferente del bálsamo de Palestina,