

Además de las montañas de que acabamos de hacer mención, hay otras, que aunque no pertenecen á la clase de volcánicas, son muy nombradas por su extraordinaria elevación, como el Matlalcueye, ó monte de Tlaxcallan; el Nappa-teuctli, llamado por los españoles el *Cofre*, con alusión á su figura; el Tentzon, inmediato al pueblo de Molcaxac, el de Toloacan y otros que omito, por no pertenecer al plan de esta obra. Es sabido que la célebre cadena de los Andes, ó Alpes de la América Meridional, continúa por el Istmo de Panamá y por todo el territorio mexicano, hasta perderse en los países desconocidos del Septentrion. La parte más importante de esta cadena, se conoce en aquel país con el nombre de Sierra Madre, particularmente la que pasa por Sinaloa y Tarahumara, provincias distantes mil y doscientas millas de la capital.

Los montes de Anáhuac abundan en venas de toda especie de metal, y en infinita variedad de otras producciones fósiles. Los antiguos mexicanos sacaban el oro de los países de los Coahuixcas, de los Mixtecas, de los Zapotecas y de otros varios puntos. Recogían comunmente aquel precioso metal en grano, de la arena de los ríos, reservando cierta cantidad para la corona. Sacaban la plata de las minas de Tlachco (ya célebres en aquel tiempo), de Tzompanco y otras; mas esta producción no era tan apreciada por ellos como por otras naciones vecinas. Después de la conquista se han descubierto tantas minas en aquel país, que sería imposible numerarlas. Tenían dos especies de cobre, uno duro, de que se servían en lugar de hierro para hacer hoces, picas y toda clase de instrumentos militares y rurales; y otro blando, con que hacían ollas, copas y otras vasijas. Este metal abundaba principalmente en la provincia de Zacatollan y en la de los Coahuixcas, como actualmente en el reino de Michuacan. Sacaban el estaño de las minas de Tlachco, y el plomo de las de Izmiquilpan, situadas en el país de los Otomites. Del estaño hacían moneda, como diremos en su lugar, y del plomo sabemos que lo vendían en los mercados, pero ignoramos los usos á que lo aplicaban. También tenían minas de hierro en Tlaxcallan, en Tlachco y en otros lugares; pero, ó no las descubrieron ó no supieron aprovecharse del metal que contenían. En Chilapan había minas de Mercurio, y en otros puntos las había de azufre, alumbre, vitriolo, cinabrio, ocre, y de una tierra blanca que tenían en alto aprecio. En cuanto al mercurio y al vitriolo, no sabemos de qué les servían; de los otros metales hacían uso en las pinturas y tintes. Había entonces, y hay en el día, gran abundancia de ámbar y asfalto, ó sea betun de Judea, en las costas de los dos mares, y de uno y otro pagaban tributo al rey de México muchos pueblos de aquel territorio. Engarzaban el ámbar en oro y solo les servía de adorno y lucimiento. Con el asfalto hacían ciertos perfumes, como después veremos.

Entre las piedras preciosas se hallaban, y se hallan aún, los diamantes, aun-

Guatemala, porque ninguno de los tres estaba comprendido en los dominios mexicanos. El de Guatemala arruinó con sus terremotos aquella grande y hermosa ciudad en 29 de Julio de 1773. El Jorayo, situado en el valle de Ureco en el reino de Michuacan, no era antes de 1760 mas que una pequeña colina, sobre la cual había un ingenio de azúcar. Pero el 29 de Setiembre de aquel año estalló con furiosos terremotos, que arruinaron el ingenio y el pueblo inmediato de Guacana, y desde entonces no ha cesado de arrojar fuego y piedras inflamadas, con las cuales se han formado tres altos montes, cuya circunferencia era en 1766, de cerca de seis millas, según la relación que me comunicó D. Juan Manuel de Bustamante, gobernador de aquella provincia, el cual la había examinado por sí mismo. Al estallar el volcan, las cenizas que arrojó llegaron hasta Querétaro, ciudad situada á ciento y cincuenta millas del Jorayo, cosa increíble, pero notoria y pública en aquel pueblo, uno de cuyos vecinos me enseñó las cenizas que había recogido en un papel. En la ciudad de Valladolid, distante sesenta millas, la lluvia de cenizas era tan abundante, que era necesario barrer los patios de las casas dos ó tres veces al día.

que en pequeña cantidad; esmeraldas, amatistas, ojos de gato, turquesas, cornerinas, y unas piedras verdes semejantes á las esmeraldas y poco inferiores á ellas. De todas estas preciosidades pagaban tributo las provincias de los Mixtecas, de los Zapotecas y de los Coahuixcas, en cuyas montañas se hallaban aquellas minas. De la abundancia de estas piedras, de la estimación en que las tenían los Mexicanos y de su modo de labrarlas, hablaremos en otro lugar. Era muy comun el cristal de roca en las montañas inmediatas á la costa del Golfo mexicano, entre el puerto de la Veracruz y el río de Coatzacoalco, como también en los de Quinantla; las ciudades de Tochtepec, de Cuatlachtlan, de Cozamalopan y otras, estaban obligadas á suministrar anualmente una cierta cantidad de aquella producción para alimentar el lujo de la corte.

No eran ménos abundantes aquellas sierras en piedras utilísimas para la arquitectura, la escultura y otras artes. Hay canteras de jaspe y de mármol de diversos colores, en los montes de Capolalpan, á Oriente de México; en los que separan los dos valles de México y de Tolloacan, llamados hoy montes de las Cruces, y en los que habitaban los Zapotecas. El alabastro era comun en Tecalco (hoy Tecale), lugar inmediato á la provincia de Tepeyacac, y en el país de los Mixtecas. En el mismo Valle de México y en otros muchos puntos del reino, se hallaba la piedra llamada Tetzontli, la cual es por lo comun de un color rojo oscuro, durísima, porosa y ligera, y por unirse estrechamente con la cal y la arena, es la que se prefiere en la ciudad de México para construir las casas, siendo aquel terreno pantanoso y poco firme. Hay montes enteros de piedra iman, y el más notable de ellos es uno de gran extensión colocado entre Teoitztlan y Chilapan, en el país de los Coahuixcas. Con la piedra Quetzalitztli, vulgarmente llamada *piedra nefritica*, formaban los Mexicanos diversas figuras curiosas, de que se conservan muchas en los Museos de Europa. El Quimaltizatl, que se asemeja á la escayola, es una piedra diáfana, blanquizca, que se divide fácilmente en hojas sutiles, y calcinada da un buen yeso, de que se servían aquellos habitantes para el color blanco de sus pinturas. Hay infinita cantidad de yeso y talco, mas no sabemos que hiciesen uso de este fósil. El Mezcuítlatl, es decir, estiércol de Luna, pertenece á la clase de piedras, que por su resistencia á la acción del fuego, recibieron de los químicos el nombre de *lapides refractarii*. Es trasparente y de un color de oro rojizo. Pero la piedra que más apreciaban los Mexicanos, era el Itztli, de que había gran abundancia en muchos puntos del imperio. Esta piedra es semi-diáfana, de contestura vítrea, y su color es, por lo comun, negro; suele haberla blanca y azul. Con ella hacían espejos, cuchillos, lancetas, navajas de afeitar y aun espadas, como diremos cuando habremos del arte militar. Después de la introducción del Evangelio, se hicieron con esta misma piedra aras para los altares, que gozaban de gran estima.¹

PLANTAS NOTABLES POR SUS FLORES.

Por abundante y rico que sea el reino mineral en el territorio mexicano, el vegetal es mucho más fecundo y variado. El célebre Doctor Hernandez, á quien se puede dar el nombre de Plinio de México, describe en su Historia Natural

¹ En la América Meridional la llaman *piedra de povos*. El célebre Mr. Caylus, en una disertación MS, citada por Mr. Bomare, prueba que la piedra *Obsidiana*, de que los antiguos hacían los vasos *Murrinos*, tan estimados, es esta misma de que vamos hablando.

cerca de mil y doscientas plantas propias de aquella tierra; pero su descripción comprende solo las medicinales, y por consiguiente solo abraza una parte, aunque muy considerable, de los bienes que ha derramado allí la pródiga naturaleza en beneficio de los mortales. De las plantas medicinales diremos algo cuando tratemos de la medicina de los Mexicanos. Con respecto á las otras clases de vegetales, hay algunos apreciables por sus flores, otros por sus frutos, otros por sus hojas, otros por sus raíces, otros por su tallo ó por su madera; otros en fin, por su goma, aceite, resina ó jugo.¹ Entre las infinitas flores que hermosean los prados y adornan los jardines de México, hay muchas notables por la singular belleza de los colores, otras por la suavidad de su fragancia, otras por lo extraordinario de su forma.

El *floripundio*, que merece el primer lugar por sus grandes dimensiones, es una flor blanca, hermosa, olorosisima y *monopétala*; es decir, que su corola es de una sola pieza, pero tan grande, que suele tener más de ocho pulgadas de largo, y tres ó cuatro de diámetro en su parte superior. Estas flores penden en gran número de las ramas, á guisa de campanas, aunque no son perfectamente redondas, puesto que la corola se divide en cinco ó seis ángulos, colocados á iguales distancias entre sí. La planta es un elegante arbusto, cuyas ramas forman una especie de cúpula. El tronco es blando, las hojas grandes, angulosas y de un verde pálido. Los frutos son redondos, grandes como naranjas y su interior está lleno de almendras.

El *yolloxochitl*, ó flor del Corazon, es tambien de un gran tamaño, y no ménos apreciable por su hermosura que por su olor, cuya fuerza es tal, que una sola flor basta para perfumar una casa. Tiene muchas hojas glutinosas. Las flores son blancas, y sonrosadas ó amarillas en lo interior, y de tal modo dispuestas, que abiertos y extendidos los pétalos tienen la figura de estrella; y cerrados, la de un corazon, de donde procede el nombre que se le ha dado. El árbol que las produce es muy grande, y sus hojas largas y ásperas. Hay otra especie de *yolloxochitl*, muy oloroso, pero diferente en la forma del anterior.

El *coatzontecoxochitl*, ó flor de Cabeza de víbora, es de incomparable hermosura.² Compónese de cinco pétalos, morados en la parte interior, blancos en medio, y color de rosa en las extremidades; manchados además en toda su extensión, con puntos blancos y amarillos. La planta tiene las hojas semejantes á las del iris, pero más anchas y largas. Los tallos son pequeños y delgados. Esta flor era una de las que más apreciaban los Mexicanos.

El *oceloxochitl*, ó flor de Tigre, es grande y compuesta de tres pétalos puntiagudos. Su color es rojo, aunque variado en la parte média, con manchas blancas y amarillas, semejantes en su dibujo á las de la fiera que le ha dado el nombre. Las hojas se parecen tambien á las del iris: la raíz es bulbosa.

El *cacaloxochitl*, ó flor del Cuervo, es pequeña pero olorosisima, y manchada de blanco, rojo y amarillo. El árbol que produce estas flores se cubre enteramente de ellas, formando en la extremidad ramilletes naturales, no ménos agradables al olfato que á la vista. Esta producción es comunísima en las tierras

¹ Adoptamos esta division, aunque imperfecta, de las plantas, porque nos parece la más cómoda y la más conveniente á nuestro propósito.

² *Flos forma spectabilis, et quam vix quisquam possit exprimere, aut penicillo pro dignitate imitari, á Frincipibus Indorum ut natura miraculum valde expetitus, et in magno habitus pretio.* Hernandez, *Historia Nat. N. Hispania*, lib. 8, cap. 8. Los Académicos Linceos de Roma, que publicaron y comentaron esta Historia de Hernandez en 1651, y vieron el dibujo de aquella flor hecho en México con sus colores naturales, formaron tal idea de su hermosura, que la adoptaron por emblema de su academia, llamándola Flor del Lince.

calientes. Los indios la emplean en adornar los altares, y los españoles hacen con ella conservas exquisitas. Es probable que el *cacaloxochitl* es el árbol que Mr. de Bomare describe bajo el nombre de *Frangipanier*.

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

El *cempalxochitl*, ó *cempasuchil*, como dicen los españoles, es la flor que, transportada 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 más bien como el de un mono, con seis dedos que terminan en otras tantas uñas. La gente vulgar española del país da al árbol que produce estas flores curiosas, el nombre de árbol de las Manitas.

Además 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 éstas no carecía enteramente aquel país.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

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 país. La una, semejante en los sarmientos y en las hojas á la vid comun, de 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: sirve 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. Tomás Berlanga, dominicano, por los años de 1516. Hernandez, en el libro 3, cap. 40, de su *Historia Natural*, hablando de los cocos, dice: *Nascitur pissim 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 ó 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.

quiero empeñarme en una disputa, que además de ser de poco 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 naranjos 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 más 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 más pequeño que el precedente, pero más grueso, más carnudo, más 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 parecía un fruto totalmente diverso del mexicano. El *domínico* es el más pequeño, pero tambien es el más delicado. La planta es tambien menor que las otras. Hay en aquel país bosques enteros y muy extendidos, no solo de plátanos, sino de naranjos y limoneros, y en Michuacan se hace un gran comercio de plátano seco, que es mucho mejor que la pasa y el higo.

Las frutas indudablemente indígenas de aquel país, son: las *ananas*, que por parecerse en la forma exterior á la piña, fué llamada así por los españoles; el *mamey*, la *chirimoya*,² 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 Solane, 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.³ El

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 (arbor) pomó et suavitate precellentior, quo sapientes Indorum vivunt. Foliis avium alas imitatur, longitudine cubitorum trium, latitudine duum. Fructum cortice emittit admirabilis succi dulcedine, ut uno quaternos satiet. Arbori nomen pala, pomó aniana.* Hist. Nat. lib. 12, cap. 6. Además 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 Paraíso, y no falta quien crea que fué en efecto el que hizo prevaricar á nuestros primeros padres.

² 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.

³ Las frutas comprendidas por los Mexicanos bajo el nombre de *Tzapotl*, son el *mamey tetsontzapotl*, la *chirimoya matzapote*, la *anona quauhtzapotl*, el *zapote negro tlilsapotl*, etc.

zapote negro tiene la corteza verde, delicada, lisa, tierna y la pulpa negra, carnuda, de sabor dulce, y 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 éstas 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 más claro; pero la pulpa de éste es mucho más blanca y sabrosa que la de aquel. El hueso, que se cree venenoso, es grande, redondo, duro y blanco. El árbol es frondoso, más alto que el del negro, y las hojas son tambien mayores. Además, el negro es propio de los climas calientes, y el blanco de los frios y templados.

El *chicozapote* (llamado por los Mexicanos *chiczapotl*) es de figura casi enteramente esférica, y tiene una y media ó dos pulgadas de diámetro. La corteza es blanquiza; 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 mujeres, y en Colima se hacen con ella pequeñas estatuas y figuras curiosas.² El *chicozapote*, cuando está en su madurez, es fruta de las más exquisitas, y segun muchos europeos, superior á todas las del antiguo mundo. El árbol es de mediana altura; su madera bastante buena para construccion; 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.³ 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 *nanche* es un fruto pequeño, redondo, amarillo, aromático y sabroso. Sus granos son pequeñísimos. La planta nace en los países 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 más 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 raíz es tambien buena para comer.

La *nuez encarcelada*, es llamada vulgarmente así, por estar envuelta en una cáscara durísima. Es más 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.⁴

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.

³ Tomás Gage dice, entre otras grandes mentiras, que en el jardín 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 país en que hiela.

⁴ 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*.

La planta llamada en el país *tlalcacahuatl*, y por los españoles *cacahuate*, es una de las producciones más extraordinarias de aquella tierra. Es yerba abundante en hojas y raíces. 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 raíces, 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 éstos y más 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 más, adquieren un olor y un sabor tan semejantes al café, que es muy difícil distinguirlos de éste. Con los *cacahuates* se hace un aceite que no es de mal gusto; pero que se cree dañoso por ser muy cáldo. Produce este aceite una luz hermosa, pero que se apaga con facilidad. Esta planta progresaría sin duda en los países 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 más uso hacian los Mexicanos.

El Dr. Hernandez habla de cuatro especies de *cacao*, nombre que se deriva del mexicano *cacahuatl*. El *tlalcacahuatl*, el más pequeño de todos, era el que más usaban los Mexicanos en su chocolate y en otras bebidas que tomaban daria-mente. Las otras especies les servían de moneda. Esta era una de las plantas más 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 excelente, y superior no solo al de Caracas, sino tambien al de la Magdalena. La descripción de esta célebre planta y de su cultivo, 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 servían 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 más 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 más 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 *xocoxochiltl*, vulgarmente conocido con el nombre de *pimienta de Tabasco*, por ser muy abundante en aquella provincia, es un grano mayor que la pi-

mienta 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 de Malabar.

El algodón era por su utilidad una de las producciones más abundantes de aquel país. 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 más 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 más útil de los granos es el maíz, 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 maíz 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 aseguran que esta útil produccion pasó de Europa al Nuevo Mundo; idea de las más extravagantes y absurdas que pueden presentarse á la imaginacion de un hombre.³

La legumbre más apreciada de los Mexicanos era la judía ó habichuela, de la cual hay mayor número de variedades que del maíz. La mayor es la llamada *ayacotli*, que es del tamaño de una haba y nace de una hermosa flor encarnada; pero es mucho más 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.

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 maíz, 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.

³ Estas son las palabras de Mr. de Bomare en su *Historia Natural*, artículo bled de Turquie. *On don nail à cette plante curieuse et utile le nom de bled d'Inde, parcequ'elle tire son origine des Indes, d'ou elle fu 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 *maíz*, palabra de la lengua Haitiana, que era la que se hablaba en la isla de Santo Domingo.