

en que está envuelto; aunque el del *cayote* 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 a la pulpa en la sustancia. Se come cocido, con el hueso. La planta es delicada, y la raiz es tambien buena de comer.

La *nuez encarcelada*, es llamada vulgarmente asi, por estar envuelta en una cascara durisima. Es mas pequeña que la nuez comun, y en la forma se parece a la moscada. La cascara es lisa, y la almendra no tan abundante ni tan gustosa como la Europea. Esta se ha multiplicado mucho en Megico, donde no es menos comun que en Europa*.

La planta llamada en el pais *talcacahuatl*, y por los Españoles *cacahuate*, es una de las producciones mas extraordinarias de aquella tierra. Es yerva 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, si no junto a los filamentos de las raices, en una vaina blanca, o blanquizea, larga, redonda, y arrugada, como se ve en la estampa adjunta. Cada vaina tiene dos, tres, o cuatro *cacahuates*, cuya figura es semejante a 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, si no un poco tostados. Si se tuestan mas, adquieren un olor, y un sabor tan semejantes al cafe, que es mui difícil distinguirlos de este. Con los *cacahuates* se hace un aceite, que no es de mal gusto; pero que se cree dañoso, por ser mui calido. 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.

Hai 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*, o pimiento, del *tomate*, de la *pimienta de Tabasco*, del algodón, y de las legumbres de que mas uso hacian los Megicanos.

El Dr. Hernandez habla de cuatro especies de *cacao*, nombre que se deriva del Megicano *cacahuatl*. El *talcacahuatl*, el mas pe-

* Hablamos aqui tan solo de la *nuez encarcelada* del Imperio Megicano. La del Nuevo Megico es mayor, y de mejor sabor que la comun de Europa, segun me ha asegurado persona fidedigna. Quizas esta especie es la misma que se conoce en la Luisiana con el nombre de *pacana* o *pacaria*.

queño de todos, era el que mas usaban los Megicanos 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 a la corona de Megico muchas provincias, especialmente la de Joconochco, cuyo cacao es excelente, y superior no solo al de Caracas, si no 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 Megicanos 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 estan simetricamente distribuidas, segun los angulos del tronco. La flor es azul. Hai dos especies de *chia*: una, negra y pequeña, de que se saca un aceite utilisimo para la pintura; y otra blanca y grande, de que se hace una bebida que sirve de refresco. De una y otra hacian los Megicanos otros usos, como despues veremos.

Del *chile*, de que los Megicanos se servian como los Europeos de la sal, hai a lo menos 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*, o *gitomate*, como dicen los Españoles, es ya mui comun en Europa. El *miltomatl* es mas pequeño que el anterior, verde, y perfectamente redondo. Cuando hablemos de las comidas de los Megicanos, indicaremos el uso que hacian de aquella produccion.

El *jocojochitl*, vulgarmente conocido con el nombre de *pimienta de Tabasco*, por ser mui abundante en aquella provincia, es un grano mayor que la pimienta de Malabar. El arbol 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 a las del granado, y exalan un olor suavisimo, de 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 Megicanos, puede suplir la falta de la comun del Malabar.

El algodón era por su utilidad una de las producciones mas abun-

dantes de aquel pais. Servianse de ella en lugar de lino*, aunque no carecian de esta planta, y de sus filamentos se vestian la mayor parte de los habitantes de Anahuac. Lo hai 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 arbol, 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 a granos y legumbres, casi todos los que se cultivan en Europa, han prosperado en el terreno de Megico, cuando han hallado un suelo conveniente †.

El principal, y mas util de los granos, es el maiz, llamado por los Megicanos *tlaoilli*, del cual hai muchas especies diferentes en tamaño, color, peso y sabor. Lo hai grande, pequeño, blanco, amarillo, azulado, morado, rojo, y negro. Con él hacian los Megicanos el pan, y otras comidas, de que despues hablaremos. El maiz pasó de America a España, y de aqui a otros paises de Europa, con gran ventaja de los pobres: aunque no faltan autores modernos que aseguran que esta util produccion pasó de Europa al nuevo mundo: idea de las mas extravagantes y absurdas que pueden presentarse a la imaginacion de un hombre ‡.

* Hallose el lino, en gran abundancia, y de exelente calidad, en Michuacan, en el Nuevo Megico, y en Quivita: pero no sabemos que lo cultivasen ni se sirviesen de él los pueblos antiguos Megicanos. La corte de España, noticiosa de los terrenos que se prestan al cultivo de esta planta, envió por los años de 1778, a aquellos paises, doce familias de la vega de Granada, afin de que promoviesen un ramo tan importante de Agricultura.

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

‡ Estas son las palabras de Mr. de Bomare, en su Diccionario de Historia Natural, articulo *bled de Turquie*. *On donnoit à cette plante curieuse et utile le nom de bled d'Inde, parcequ'elle tire son origine des Indes, d'où 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 sera sin duda

La legumbre mas apreciada de los Megicanos era la judia, o habichuela, de la cual hai mayor numero 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 aqui es de mal sabor, es tan exquisita en Megico, que no solo sirve de alimento a la gente pobre, sino de regalo a 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 Megicanos, de las cuales algunas les servian de alimento, como la *jicama*, el *camote*, el *huacamote*, el *cacomite*, y otras muchas; otras les suministraban hilos para sus ropas y cuerdas, como el *iczottl*, y muchas especies de *mell*, o *magueli*; otras enfin les servian para los edificios, y otras trabajos, como el cedro, el pino, el cipres, el abeto, y el ebanó.

La *jicama*, que los Megicanos llaman *cazotl*, 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, comunisima en toda aquella tierra. La hai de tres especies; blanca, amarilla, y morada. Los *camotes* son de buen gusto, especialmente los de Queretaro, 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 *huacamote* es la raiz dulce de una especie de yuca*, y se come cocida. La *papa*, raiz transplantada a Europa, y mui apreciada en Irlanda y en Suecia, entra en el numero de los vegetales que pasaron a Megico de la America Meridional, su pais nativo, como de la España y de las islas Canarias, pasaron los nabos, los rabanos, las zanahorias, los ajos, las lechugas, las coles, y otras plantas de esta especie. Cortés en sus cartas a Carlos V, asegura haber visto cebollas en el mercado de Megico, asi que no se necesi-

la unica razon que haya tenido el autor para adoptar un error tan contrario al testimonio de todos los que han escrito sobre cosas de America, y a la opinion general de las naciones. Los Españoles de España y de America le han dado el nombre de *maiz*, palabra de la lengua Haitiana, que era la que se hablaba en la isla de Santo Domingo.

* La *yuca* es la planta con cuya raiz se hace el pan de *casave* en muchas partes de America.

taba que fuesen de Europa. Además que el nombre de *jonacatl* que dan a la cebolla, y el de *jonacatepec*, que era el de un pueblo que existía en tiempo de los reyes Megicanos, manifiestan que la planta era muy antigua en aquellos países, y no introducida después de la conquista.

El *maguei*, llamado por los Megicanos *metl*, *pita* por los Españoles, y *aloe Americano* por algunos autores, a causa de su gran semejanza con el verdadero *aloe*, es de las plantas más comunes y más útiles de Megico. El Dr. Hernandez describe hasta diez y nueve especies de *maguei*, aun más diversas en la sustancia interior, que en la forma y color de sus hojas. En el libro vii de nuestra historia tendremos ocasión de esponer las grandes ventajas que los Megicanos sacaban de esta planta, y los inmensos provechos que ha dado a los Españoles.

El *iczotl* es una especie de palma de monte, y muy alta, cuyo tronco por lo común 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 fruto se parece al de la banana, pero no da provecho alguno. De las hojas se hacían antiguamente, y se hacen hoy día, buenas esteras, y los Megicanos sacaban de ellas hilo para sus manufacturas.

No es esta la única palma de aquellos países. Además de la *palma real*, superior a las otras por la belleza de su follaje, tienen el *cocotero*, la palma de datiles, y otras dignas de atención*.

El *quauhcoyolli* es palma de mediana altura, cuyo tronco es inaccesible a 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 común, y como estas, compuestas de cuatro partes distintas; a saber, la corteza, verde al principio, y después parda; una pulpa amarilla, tenazmente unida a la cascara; una cascara redonda y durísima, y dentro de esta, una medula, o almendra blanca.

La palma *ijhuatl* es más pequeña, y no tiene más de seis o siete ramos; porque cuando nace uno, se seca otro de los antiguos. Con sus hojas se hacían antes espúertas y esteras, y hoy se hacen sombreros, y otros utensilios. La corteza, hasta la profundidad de tres

* Además de la palma de datiles propia de aquel país, nace también en él la de Berbería. Los datiles se venden, por el mes de Junio, en los mercados de Megico, de la Puebla de los Angeles, y de otras ciudades: pero apesar de su sabor dulce, no son muy apreciados.

dedos, no es más que un conjunto de membranas, de cerca de un pie de largo, sutiles, y flexibles, pero muy fuertes, y unidas muchas de ellas, sirven de colchón a los pobres.

También pertenece a la clase de las pequeñas, la palma *teoiczoatl*. La medula de su tronco, que es de una consistencia 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 servían de ellas antiguamente, y aun se sirven hoy día, para adornar los arcos de follaje que erigen en sus fiestas.

Hai 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 a 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 entonces queda convertido en una masa espesa, y blanca como la nieve.

En la excelencia, variedad, y abundancia de maderas, aquel país no cede a ningún otro: porque como en su extensión se hallan todos los climas, también se hallan todos los árboles que en ellos prosperan. Además de las encinas, robles, abetos, pinos, cipreses, hayas, olmos, nogales, y alamos, y otros muchos árboles de Europa, hai bosques enteros de cedros y ebanos, que eran los dos árboles más apreciados en la antigüedad por sus maderas; y además, abundan el *agalloco*, o madera de aloe, en la Mijteca; el *tapinzeran*, en Michuacan; la *caoba* en Chiapan; el *palo gateado* en Zoncolihuan (hoy Zongolica); el *camote* en las montañas de Tezcoco; el *granadillo*, o ebano rojo, en la Mixteca, y otros puntos; el *mizquitl*, o acacia verdadera, el *tepehuajin*, el *copte*, el *jabin*, el *guayacan*, o leño santo, el *ayaquahuitl*, el *oyamettl*, el *zopilote*, y otras innumerables maderas, apreciables por su incorruptibilidad, por su dureza y gravedad*, 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 más bellos el *palo gateado*, la *caoba*, y el *tzopiloquahuitl*, o madera de *zopilote*.

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

La dureza del *guayacan* es conocida en Europa; pero no le cede el *jabin*. El aloe de la Mijteca, aunque diferente del *agaloco* de Levante, segun la descripcion que dan de este Garcia del Huerto, y otros autores, es notable por el suavísimo olor que exala, especialmente cuando está reciencortado. Hai tambien en aquel pais un arbol cuya madera es preciosa, pero de naturaleza tan maligna que ocasiona hinchazon en el escroto al que indiscretamente la maneja, cuando está reciencortada. El nombre que le dan en Michuacan, y del cual no puedo acordarme, espresa aquella malefica virtud. No he sido testigo de ello, ni tampoco he visto el arbol; pero lo supe, cuando fui a Michuacan, de persona fidedigna.

El Dr. Hernandez describe en su Historia Natural cerca de cien especies de arboles; pero habiendo dedicado, principalmente sus estudios, como ya hemos dicho, a 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. Hai algunos de tan extraordinarias dimensiones, que no son inferiores a los que Plinio cita como milagros de la naturaleza.

El Padre Acosta hace mencion de un cedro que existía en *Atlacuechahuayan*, pueblo distante nueve millas de Antequera, o sea Oajaca, cuyo tronco tenia de circunferencia diez y seis brazas; es decir, mas de ochenta y dos pies de Paris, y yo he visto en una casa de campo, una biga de la misma madera, que tenia de largo ciento y veinte pies Castellanos, o ciento siete de Paris. En muchas casas de la capital, y de otras ciudades del pais, se ven enormes mesas de cedro, de una sola pieza. En el valle de *Atlixco* se conserva todavia un abeto antiquísimo, y tan grande, que en la cavidad formada por los rayos en su tronco, caben catorce hombres a caballo*. Mayor idea dara de su amplitud, un testimonio tan respetable como el del Exmo. Sr. D. Francisco Lorenzana, arzobispo que fue de Megico, y hoi de Toledo. Este prelado, en sus anotaciones a las cartas de Cortés a Carlos V, impresas en Megico el año de 1770, asegura que habiendo

* El nombre Megicano de este arbol es *ahuehuettl*, y los Españoles del pais 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 a esta especie, aunque se le parece 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 transito que hice por aquella ciudad en 1756, pero no bastante de cerca para poder formar idea de sus dimensiones.

ido él mismo a observar aquel famoso arbol, 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 Jicayan. La amplitud de estos arboles es proporcionada a su portentosa elevacion, y es deliciosísimo su aspecto, cuando estan cubiertos de nuevo follage, y cargados de fruta, dentro de la cual hai una especie de algodón blanco, sutil, y delicadísimo. Con esta hilaza podrian hacerse, y se han hecho en efecto, tegidos tan finos y suaves, y aun quizas mas que los de seda*; pero no se hila con facilidad, por ser mui cortos los filamentos; ademas que se sacaria poca ventaja de esta manufactura, siendo de poca duracion el tegido. El algodón de esta fruta se usa en almohadas y colchones, los que tienen la singular propiedad de esponjarse estraordinariamente con el calor del sol.

Entre otros muchos arboles dignos de atencion por su singularidad, y que me veo precisado a omitir, no debo sin embargo pasar en silencio cierta especie de higuera bravia, que nace en tierras de *Cohuijchi*, y en otros puntos del reino. Es arbol grueso, elevado, frondoso, semejante en sus hojas y frutos a la higuera comun. De sus ramas, que se estienden horizontalmente, nacen ciertos filamentos que penden acia la tierra, progresivamente creciendo, y engruesando, hasta que introducidos en ella, se arraigan, y forman otros tantos troncos; asi que un arbol solo basta para formar una selva†. El fruto de este arbol es inutil: pero la madera es de buena calidad.

Plantas utiles por su resina, goma, aceite, o jugo.

La tierra de Anahuac es fecundísima en vegetales utiles por la resina, goma, aceite, o jugo que de ellos mana.

* 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 estraño que escasee tanto la tela, siendo tan difícil elaborarla. El nombre *ceiba* viene, como otros muchos de los que se usan en Megico, de la lengua que se hablaba en la isla de Haiti. Los Megicanos lo llaman *pochotl*, y muchos Españoles, *pochote*. En Africa se llama *benten*. La *ceiba*, segun el mismo autor, es el arbol mas alto de los conocidos.

† 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, llamandolo *Figuier des Indes*, *Grand Figuier*, y *Figuier admirable*. Los historiadores de la India Oriental describen otro arbol semejante a este, que se halla en aquellas regiones.

El *huitzilogitl*, que destila el famoso balsamo, es un arbol de mediana elevacion. Sus hojas son semejantes a las del almendro, aunque algo mayores. La madera es rogiza y olorosa; la corteza cenicienta, pero cubierta de una peliula del color de la madera. Las flores, que son de un color palido, 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 balsamo de Palestina*. El de Megico es de un rojo negruzco, o de un blanco amarillento; el sabor es acre, y amargo, y el olor intenso, pero sumamente agradable. El arbol del balsamo es comun en las provincias de Panuco, y de Chiapan, y en otras tierras calientes. Los reyes Megicanos lo hicieron transplantar al célebre jardin de Huajtepec, donde prendió felizmente, y de alli se propagó en todas aquellas montañas. Algunos Indios para sacar mas cantidad de balsamo, quemar las ramas del arbol, despues de hacer la incision. Como estas preciosas plantas son mui comunes en aquellos paises, no se curan de la perdida de algunas de ellas, por tal de no aguardar la destilacion, que suele ser lenta. Los antiguos Megicanos no solo sacaban el opobalsamo, o lagrima destilada del tronco; mas tambien el *gilobalsamo*, por la decocion de las ramas†.

Del *huaconej*, y de la *maripenda*‡ sacaban tambien un aceite semejante al balsamo. El *huaconej* es un arbol de mediana altura, y de madera dura y aromatica, que se conserva sin alterarse muchos años, aunque esté metido en tierra. Sus hojas son pequeñas, y amarillas; las flores pequeñas tambien, y blanquizcas; y el fruto, semejante al del laurel. Se sacaba por destilacion el aceite, de la corteza, haciendola pedazos antes, teniendola tres dias en agua natural, y secandola al sol. De las hojas se sacaba otro aceite de buen olor. La *maripenda* es un arbusto, con hojas lanceoladas; el fruto es

* El primer balsamo que se llevó de Megico a Roma, se vendió a cien ducados la onza, como lo testifica el Dr. Monardes, en su Historia de los simples medicinales de America. La silla Apostolica declaró que esta sustancia era materia idonea para el crisma, aunque diferente del balsamo de Palestina.

† Sacase tambien del fruto del *huitzilogitl* un aceite, semejante en olor y sabor, al de almendras, pero mas acre, y de olor mas fuerte. Es mui util en la medicina.

‡ Los nombres *huaconej* y *maripenda* no son Megicanos: sino adoptados por los autores que han descrito las plantas de aquellos paises.

semejante a la uva, y viene en racimos, verdes al principio, y despues rojos. El aceite se sacaba cociendo las ramas con mezcla de alguna fruta.

El *jochiocotzotl*, vulgarmente llamado liquidambar, es el estoraque liquido de los Megicanos. Es arbol grande (y no arbusto, como dice Pluche); las hojas, parecidas a las del acebo, son dentadas, dispuestas de tres en tres, blanquizcas de un lado, y oscuras del otro. El fruto es espinoso y poligono, con la superficie negra, y los angulos amarillos. La corteza del arbol es en parte verde, y en parte leonada. Del tronco sale por incision aquella preciosa resina que los Españoles llamaron *liquidambar*, y el aceite del mismo nombre, que es aun mas oloroso, y apreciable. Tambien se hace el liquidambar con la decocion de las hojas, mas este es inferior al que procede de la destilacion.

El nombre Megicano *copalli*, es generico y comun a todas las resinas; pero se aplica especialmente a las que se usan como incienso. Hai hasta diez especies de arboles que dan esta especie de resina, y se diferencian tanto en el nombre, como en la forma de las hojas, y del fruto, y en la calidad de aquel producto. El *copal*, llamado asi por antonomasia, es una resina blanca, y transparente, que sale de un arbol grande, cuyas hojas se parecen a las de la encina, aunque son mayores que estas; el fruto es redondo, y rogizo. Esta resina es bien conocida en Europa con el nombre de *goma copal*, y se emplea en la medicina, y en hacer barnices. Los antiguos Megicanos la usaban principalmente en el incienso, de que se servian ya en el culto religioso de sus idolos, ya en obsequio de los embajadores, y otras personas de alta gerarquia. Hoi lo consumen en grandes cantidades, para el culto del verdadero Dios, y de sus santos. El *tecopalli*, o *tepecopalli*, es otra resina semejante en olor, color, y sabor al incienso de Arabia. El arbol que la destila es de mediana elevacion; nace en los montes; su fruto es una especie de bellota, que contiene un piñon, bañado de una especie de mucilago, o saliva viscosa, y dentro del piñon hai una almendrilla, que se emplea utilmente en la medicina. Todos estos arboles, y otros de la misma especie, en cuya descripcion no puedo detenerme, son propios de las tierras calientes.

La *caraña**, y la *tecamaca*, resinas bien conocidas en el comercio

* Los Megicanos dieron al arbol de la *caraña* el nombre de *tlahueliloca-quahuil*, es decir, arbol de la malignidad; porque creian supersticiosamente que