

de la medula vnas bolillas por la punta algo chatas, que son para la orina, y mal de hijada.

162. Otros arboles silvestres ay fructíferos; el que llaman Mizquitl, Algarrobo de Acafia, q nace en qualquiera parte, y es muy comun en la Nueva-España arbol silvestre, y espinoso, tiene vnas baynillas, casi de la forma de los tamarindos dulces, y llenas de granillos, de que hazen los Naturales vnos como pilonillos que les sirven de pan; este arbol es (segun Ximenez) la Acafia de los antiguos, y del se saca la goma arabiga, que por deleydo vergonzoso no se saca y usan de la goma de guindos, y de ciruelos que traen de España siendo la de este arbol la verdadera goma arabiga, y haze los mismos efectos, en Mechoacan ay otro Mizquitl que llaman Tzintzequam carece de espinas, y tiene las ojas como las del Granado, aunque algo mas romas en la punta, da vnas baynillas que tiran a color purpureo con vna simiente negra, y aunque es de gusto, y sabor la fruta suele dejar mal olor de boca; nace en tierras calientes, y su rayz que es fria, y abstringente en la cascara es para las camaras de sangre, y su cozimiento para llagas.

163. El Capolin que lleva cerezas de las Indias tiene las ojas al modo de Almendro, aunque pudiera ponerse entre los arboles de huertas por lo estimable de su fruta, es tan comun, y dase en los llanos, y montes entre los silvestres, cuya madera es de fortaleza, y sirve para dajas de arcabuzes, y mosquetes, y para otros ministerios que requieren fortaleza en la madera, criase en ayres templados, y dase con abundancia en los payzes de Mexico, y sus contornos, es caliente, y seca da su fruta; mantenimiento melancólico, y pone los dientes de mal olor a quien la usa de ordinario.

164. Otros muchos ay frutales como el arbol de las Anonas que llaman Quauhitzapolt, y otros llaman Texalchirimoya: el arbol del Zapote blanco, q llaman Cochitzapolt, que significa arbol sonifero, el de Zapote negro Tlicitzapolt, el que llaman Ahnacahuitl, cuya fruta es a modo de huevo, que lla-

man Aguacates, vnos negros por defuera, y otros verdes, el de Chicotzapolt, q es lo mismo que arbol de Chictli su madera es de color leonado ma fisa, y pesada, y sirve para verjas, y para Anclas de navio, su fruta es redonda, y de color leonado con vnas pepitas negras dentro, la carne es muy dulce, y no muy blanca, y olorosa, y segun opinion de hombres de buen gusto es la mejor fruta de los Zapotes de las Indias, todos estos, y otros de frutas conocidas entran en el numero de silvestres, porque se dan en los campos, en montes, y quebradas comunes para todos sin cultivo, si bien en algunas huertas los plantan por regalo.

CAPITULO X.

De algunos arboles provechosos, y singulares.

165. Si huviera de referir la variedad de arboles que en montes vmbrosos, y quajados se crian vtils para la vida humana fuera necesario vn volumen grande, y fuera segun los que se hallan muy pequeño, dejando la multitud de q otros han escrito como particular assumpto, dire de los que mas tenemos a la mano, que si otros fueron curiosos en descubrir los grandes que admiramos, los que vivimos nos alegramos de saber las propiedades que leemos. Tenga el primer lugar el arbol del Cacao, que llaman Cahuaquahuitl, es de la grandeza, y ojas como el Naranja, aunque son algo mayores, y mas anchas; plantase en Almazigos de su mismo fruto, y del Almazigo se trañonen por ileras, y calles concertadas, junto de cada qual se pone vna estaca de vn arbol que llaman Cahuanantli, quiere decir Madre del Cacao, y es assi, porque (siendo de suyo el arbol delicado) la estaca hecha ojas, y recibe el arbolito del Cacao, debajo de su sombra; da fruto en vnas mazorecas, y senala sus tajadas como melones, son largas, y puntiagudas, dase en tierras humedas, y calientes, comienza a dar fruto a los tres años de su planta, y el primero que da es en el tronco, el segundo mas arriba, y def-

despues por las ramas, tiene dos cozechas vna antes de Navidad, y otra por S. Iuan, y esta es mas copiosa: en llegando a veinte años da muy poco fruto, o nada, y assi cuydan de renovar las huertas, y conservarlas, esta era la moneda antigua con que los Indios comerciaban las cosas necessarias en las ferias, que llama Tiangues, y hasta el dia de oy se observa para las cosas menudas usar el Cacao para las compras; siembranse dentro de las huertas del cacao, otros arboles que llaman Quauhpatlactli, son muy altos, y sombríos, cuya fruta es comestible, aunque es calida, y es a la manera de almendras, mas dura que la del cacao, y no sirve para el chocolate, sirve para moneda, y desta se da por limosna a los Indios pobres que piden de puerta en puerta, y llama se cacao patlactli.

166. El arbol del Achiotl, que otros llaman Changuarico, otros Pamaqua, es del tamaño de el narango tiene las ojas como las del Olmo, es espinoso, tiene las flores grandes a manera de estrellas de cinco ojas que tiran a rojas, la fruta es como la del Eriso del tamaño de almendras con quatro esquinitas pequeñas, esta madura se abre, y descubre vnos granos de color fino de grana de la forma de los granillos de las vbas, aunque mas redondos, hechanlos bien maduros en agua caliente, y meneandolos a vna mano sin cesar los baten hasta q dejan en el agua todo el color dejando asentado, y hazen de aquella masa los bollos de Achiotl, que es el ingrediente que se usa en el chocolate da color a la bebida, ayuda a digerir facilmente lo terrestre del cacao, refrigera el corazon, provoca a la orina, es frio en tercer grado, y tiene partes de estingente; su madera es vtil para sacar fuego como de pedernal refregando vn palo con otro; la coterza es acomodada para hazer sogas, tan fuertes como de cañamo; de la frutilla usan los pintores para dar color de grana, sirve tambien el achiotl para dar color a algunos guisos, y sirve de azafran, nace en lugares calientes mas secos que humedos, como Huaxaca, Huatzacualco, y la Misteca.

167. El Xochinacatzli, que llaman orejuela, que se solia hechar en el choco-

late, y oy lo hechan en el de espuma, por otro nombre Huinacatzli, es vn arbol de pelegrina figura que tiene las ojas largas y angostas de verde obscuro, pendientes de vn pesonillo marchito tiene la flor dividida en ojas por la parte interior purpuras, y por la exterior verdes, q tienen propia figura de orejas, de muy suave, y aromático olor, nace en tierras calientes y no ay otra cosa en los mercados de los Indios que mas ordinario se halle, ni que mayor estima tenga, traenla para ponerla en los monumentos la Quaresma, y para resguardar de frios a las criaturas les ponen de ellas sartas a las gargantas, es caliente, y seca en tercer grado, bebida resuelve las ventozidades, adelgasa la flema, y conforta el estomago resfriado, y es vtil para la asma.

168. El Tlixochil, que es la baynilla por antonomasia, que en el chocolate es el ingrediente de algunos apetecible, aunque no es arbol, entrar puede en este lugar por la estima que de ella se haze en nuestra España; es vna yerba voluble, tiene las ojas como las del lanten de verde obscuro, que nacen del tallo por ambas partes, a trechos tiene, y fructifica vnas baynillas de cerca de vna quarta redondas, verdes obscuras quando verdes, y negras quando secas, nace en lugares calientes, y humedos, sube por los arboles, y se abraza con ellos hecha el fruto de sus baynillas por el Verano, son aromaticas, y huelen a balsamo, calientes en tercer grado, mueven la orina, y mezcladas con el mecaxoil bebidas abrevian el parto a las mugeres, y mitigan los dolores de madre, cuezen los humores, resuelven las ventozidades, calientan el estomago, y dan vigor al cerebro.

169. La Pimienta de Tabasco, que llaman Xocoxochilt, que quiere decir flor aceda, es vn arbol grande, las ojas tiene como de naranja, las flores rojas a manera de granado, tienen el olor de azahar, la fruta es redonda, pendiente a razimos, al principio de color verde, y secas tiran a leonadas, son de buen olor, caliente, y seca, suple en las Boticas por el Carpo Balsamo, y sustituye en los guisos por la pimienta, quitandole vn co-

razónfillo que tiene blanco, abre las opilaciones, provee a la orina, socorre a los que padecen colica, y dolor de hizada, nace en la Provincia de Tabasco.

170. La Canela, aunque lo más común es traerla de la India Oriental de Vindanao vna de las Islas Malucas, y la mejor de Ceilan. El Padre Torquemada dice que vio el Padre Fray Toribio en las Zierras de Guatemala arboles de Canela mas blanca, y mas gruesa que la de la India; en Cuba se descubrieron arboles que llaman Caninga, y Avicena. Rorfe aromático grandes, y de tronco que tiran a negro, cuyas ojas son semejantes a las de el árbol de la Canela que son como las ojas de laurel, o las del Cidro atravesadas de largo a largo con tres nervuelos, la fruta negra, la flor blanca, descortezan el árbol, y dentro de tres años de la que dejan vuelve a estar nueva corteza, a este modo pues en Cuba en lugares altos, y montuosos se hallan estos arboles cuya cascara es mas gruesa, caliente, y seca casi en quarto grado; tiene el sabor agudo como el del clavo, aunque se desvanece presto, de sus astillas se hazen palillos de dientes olorosos.

171. El Balzamo que los Españoles llaman de las Indias, los Mexicanos Huixochilt, y en Panuco Chute es muy semejante al Balzamo de Siria, y en nada inferior al olor, y facultades; distila de vn árbol rajado en el tronco, o en la cascara (en especial acabadas las aguas) cuyas flores son amarillas, las ojas mayores que las de el almendro, y mas redondas, es del tamaño del narajó, el licor es rojo que tira a negro, de sabor algo amargo, el olor vehemente, pero suave, nace en tierras calientes en Panuco, y en Guatemala; otro Balzamo se saca en la Provincia de Tolu, que es entre la Ciudad del Nombre de Dios, y Castañena, en el Perú de vnos árboles semejantes a los pinos en el tamaño con las ojas de algarrobo de vna corteza delgada que rajada distila el Balzamo, y es tan medicinal, y oloroso el de la Nueva España, y aun mas eficaz, llamase Balzamo Indiano; otro licor se saca de vna mata, que aunque no es árbol por servir de Balzamo puede tener lugar aqui, llama-

mas entre los Tarascos en Methoacan, Matipenda, vna mata que tiene veinte palmos de alto, los ramos tiran a negro, las ojas de hechura de hierros de lanza gruesas, y anchas, que tiran a purpuras, y penden de vnos pesonfillos que tiran a color rojo; el fruto a razimos como razimos de vbas, aunque no tan juntos, q' al principio son verdes, y despues rojos, tomanse los pimpollos de esta planta, y alguna de su fruta, y picado todo se cuece en agua hasta que espesa, dejase asentir, y queda abajo el licor que sirve para curar heridas, y otras cosas; de los pimpollos picados suelen tambien por alquitarra distilar agua ardiente, q' es medicamento caliente para achaque de causa fria.

172. Otro Balzamo se saca de las cortezas de vn árbol llamado Quacox que tiene la madera solida, las ojas pequeñas como las del granado, la flor pequeña, y blanca, la fruta como las baynas del laurel; cortan, y pican la corteza hechase en agua dos, o tres dias, calientase al Sol sacada del agua, y con prensa se saca vn licor oloroso como balzamo; de las ojas por destilacion se saca otro licor de agradable sabor, y medicinal, los ramitos limpian, y fortifican los dientes.

173. Las Gomas que genericamente se llaman Copalli, y al árbol llaman Copalquahuilt, son tantas, y tan diferentes que era necesario tratarlo aparte a la que por antonomasia llaman Copallifacian de vn árbol cuyas ojas son como las del enzino, aunque mas largas, vnas veces el mismo árbol la distila, y otras sale rajado el árbol, es blanca, y transparente, nace el árbol en tierras calientes, como en Cuernavaca, Copallan, y Michoacan, otro ay de esta especie que llaman Copalquahuilt Patlahuac, porque tiene las ojas mas anchas, y es parecido a lo q' en España llaman Zumaque que es planta, tiene los razimos como de alas, y distila goma blanca, en Cuernavaca se halla este árbol dentro del pueblo a cada passo.

174. El Tepecopali sale de vn árbol montano que tiene las ojas como las del Madroño produce la fruta como las vellotas que tiene vna como piñon cubier-

bierto con rezina, y tiene dentro vna pepita blanca medicinal, de este árbol distila el incienso, que segun algunos es el de Judea; en Philipinas nace en abundancia llamante en España Anime de las Indias, conforta su sahumerio todas las partes del cuerpo, detiene los fluxos, y reumas, consume la flema, y quita los frios, y calenturas, restituye a madre de las mugeres a su lugar.

175. El Nochiopalli, o Goma florida que en Michoacan llaman Xarapisca se distila de vn árbol mediano con las ojas como de Verbabuena, el licor es leonado huele a limones, y es incienso de las Indias, que en cañutillos llevan cantidad a España, y puede servir de almísga para el agua, nace en Colima, y en Michoacan con abundancia.

176. El Copal quauhuilt es goma de vn árbol muy alto, y liso que se le muda la cascara, y queda como seproso, de donde le vino el nombre quexiolt, es lepra, las ojas tiene como las de la Ruda; aunque mayores, produce en razimos su fruta cada vna pendiente de por sí, distila goma, aunque poca; otro ay de esta especie con las ojas de ruda mas menudas puestas en orden por la otra parte de los ramos con el fruto pequeño, y rojo como la pitienta redondo, y colgado de cada razimo vno, y dos granillos, es mediano el árbol, distila vna lagrima especie de incienso no muy blanco, es olorosa, y mezclada con el estierco de las orugas, y de los niños dada a beber peso de vna onza por dos, o tres veces, dice el Padre Ximenez que sana a los leprosos que no tienen calentura, nace, y hallase en Guaztepec, y Teputztlán.

177. El Cuilacopalli es vna goma blanca, olorosa, y muy dura, sacase de vn árbol mediano que tiene el tronco leproso que llaman Xioquahuilt, tiene las ojas casi redondas, y pequeñas con vnos razimos de vnos granos que cuelgan a los de la axicanta parecidos, nace en lugares montuosos, y pedregosos, como en Yautepac; otra goma llaman Tzina, o Cuilacopalli goma de estierco de Morsegatos esta se halla pegada a los ramos del árbol en pequeñas laminillas puestas en orden por ambas vandas del

tallo, tronco, y ramos, esta llaman en las boricas ladca, nace en Guaztepec, y Queravaca, y en tierras calientes, nace en la India Oriental, y de ella escriben Autores varios; hazese de esta goma, y trementina, el lacre para cerrar cartas, y suelen añadir vn poco de arena menuda, y molida come, y rompe el hierro, piedras, y perlas como se ha hecho la experiencia en China. En la Ciudad de Mexico ay vn árbol grande copado, y de vista hermosa que se da a la margen de los arroyos, lleva vna frutilla del tamaño de vna avellana de flor verde que hecha de si vna masa blanca que en medio descubre vna pepita negra de esta masa blanca que la cogen por Diciembre se hazen candelas en nada inferiores a las de cera, muy fina, son de mucha estima para los Chinos; y todo el año las encienden en sus templos a los idolos pintadas, y aderezadas con plata, y oro como acá se aderezan los Cirios Pasquales; de retida esta cera queda en el fondo azeyte, q' sirve para los candelas.

178. La Tecomahiza, que los Indios llaman Tecomahiyac, y corrupto se llaman Tecomaca, por otro nombre Copalhiyac, goma que yede, se saca de vn árbol grande tajado, y algunas veces espontaneamente distila lagrimas, tiene las ojas redondas, y hecha vna fruta pequeña, y roja llena de simiente semejante a las pepitas del durasno, nace en Michoacan, y la Misteca, es caliente, y seca, y muy medicinal para achaques de causa fria; porque es caliente en quarto grado. En Mexico es muy usada. La Caraña se saca de vn árbol grande, que los Indios llaman Tlahuilitocan, que tiene el tronco liso, rojo, y resplandeciente, y oloroso, las ojas como las del Olivo puestas en forma de Cruz, nace en Michoacan, y la Misteca; la goma haze los mismos efectos con mas eficacia que la Tecomaca, y aunque no es tan usada como aquella, dicen los Naturales, que los demonios tienen temor de a questo árbol, y bien puede ser que esta virtud se le daba por las ojas que en forma de Cruz le adoran, dicen que es contrario al ojo, y que bebida en agua la corteza es vtil para el corazón, y el pecho.