

tuario de sus divinidades en las selvas primitivas del antiguo continente. La aparición de una manada de jabalíes, que obedecen á un gefe, viene alguna vez á animar estas soledades; otras es un mono, que se columpia colgado de la cola, ó un tigre que anda á pasos lentos y que exhala su hastío en largos rugidos.

Los tigres, llamados por otro nombre jaguares, rara vez atacan al hombre, porque hallan abundante alimento en las selvas y en los pastos de las haciendas; así es que los propietarios de las grandes granjas tienen constantemente en campaña cazadores de tigre. En la del marquesado de Cortés, cerca de Tehuantepec, se matan por término medio, unos cincuenta cada año, y á pesar de esto, se pierden aun muchos ganados.

Los cazadores de tigre no van siempre armados de escopetas; comunmente llevan un lazo, con el que estrangulan al animal. He aquí cómo lo hacen: cuando han descubierto las pisadas de la fiera, se ponen en su busca con una docena de perritos ya amaestrados en esta caza, y que muy pronto le alcanzan. Espantado por los gritos del hombre y el ladrido de los perros, el tigre trepa sobre un árbol. Mientras que permanece atento exclusivamente á los movimientos y á los gritos de los perros, los cazadores le pasan el lazo al cuello por medio de una pértiga armada de un aguijón; despues de haber atado fuertemente la cuerda al árbol, le pinchan por detrás: el animal salta, y queda colgado.

Hay otra caza del tigre muy curiosa, y es la que hacen los jabalíes. Estos animales son terribles cuando se reúnen en manadas y se les ataca. Si un tigre ha matado ó herido á alguno, se vé á veces rodeado y atacado. El árbol mas próximo le sirve entonces de refugio; pero los jabalíes no renuncian á su venganza: son tenaces y permanecen al pié del árbol, donde su número se aumenta continuamente, y si es necesario, pasan allí varios dias, hasta que el hambre obliga á su prisionero á bajarse de él. El tigre se lanza al fin, y un terrible combate se empeña; pero aunque deje el suelo poblado de víctimas, concluye por ser desgarrado á dentelladas.

Se encuentra en los climas ardientes el puma ó cuguardo, llamado vulgarmente *leon sin melena*. Mas pequeño y menos fuerte que el jaguar, difiere aun de él por su pelaje, que es gris aleonado con manchas mas subidas, que desaparecen á su muerte.

El colono no tiene nada que temer en su persona de la mayor parte de las otras fieras que pueblan las selvas de Goatzacoalco: el gato montés, el coyote (cuadrúpedo que participa de zorra y lobo) y el lobo, no hacen la guerra sino á las gallinas; el armadillo acorazado, al maíz; el danta no aprecia otro alimento que las gramíneas de los arroyos y las hojas tiernas de los árboles; en fin, el tití prefiere retirarse á los bosques inaccesibles al hombre, donde las palmeras, los zapoteros y otros árboles le ofrecen sus frutas sabrosas y abundantes.

El colono gastrónomo halla para su mesa perdices en los barrancos abrigados del viento norte, liebres ó conejos en las llanuras que presentan maleza. En los valles cubiertos, al ponerse el sol, el pavo salvaje él mismo se descubre: anuncia su presencia llamando hácia sí á sus compañeras dispersas. Las orillas del río proveen de cercelas, cisnes grandes, tortugas ó iguanas. En sus profundas aguas el anzuelo del pescador pesca el bagre y el bobo, de carnes tersas y blancas, y en los arroyos tributarios encuentra la trucha dorada.

En cuanto á los frutos dados por los diferentes climas de Méjico, su variedad es innumerable, su nomenclatura numerosa y su riqueza sin igual: son por una parte el cacao, el café, la caña de azúcar, la vainilla y los cereales; por otra el algodón, el tabaco, la cochinilla, el añil, la zarzaparrilla, el jalapa, etc.

El cacao de Goatzacoalco es de igual calidad que el de Tabasco, provincia limitrofe, y superior al de Guayaquil, al de Maracaibo, y aun al de Caracas. Tabasco apenas produce la quinta parte del cacao que se consume en Méjico; el resto viene en gran parte de Guayaquil, y no llega á Veracruz sino despues de haber estado en Nueva York ó en Hamburgo; cosa estraña para el que ignore que no existen comunicaciones directas entre Méjico y los Estados del Sur de América.

Si rara vez, algunos buques de cabotaje traen á los puertos del Oeste, las producciones de las otras

comarcas, son casi insuficientes para el consumo de los habitantes de esta costa.

El cultivo del árbol que produce el cacao, estaba ya muy estendido en tiempo de Motezuma: se molía el grano con maíz, y despues se preparaba con ello una bebida, á la cual se daba el nombre de *chocolatl*. Los granos de cacao corrian en el imperio de los Aztecas como medio de cambio; y hoy todavía, sirven de moneda en Tehuantepec y en las villas de Chiapa. El valor de medio real está representado por treinta y seis granos.

El café de Goatzacoalco es por lo menos tan bueno como el de Orizaba. Su grano es pequeño y redondo; y cuando el árbol es viejo, no podría hallársele igual sino en Colima.

La caña de azúcar cuesta poco trabajo el cultivarla, bajo la influencia de una atmósfera ligeramente húmeda y de un rocío abundante, que hacen inútiles los trabajos de riego, indispensables en las regiones del centro y sobre la costa occidental. Aun ofrece una ventaja sobre la de la vertiente opuesta de las cordilleras, y es que dura siete ó ocho años en plena reproduccion, mientras que es preciso renovarla cada dos años en los países en que es necesario el riego. M. de Humboldt la ha hallado mas abundante en azúcar que en la isla de Cuba y en las plantaciones de Santo Domingo.

La liana que produce la vainilla es tambien de fácil cultivo; pero la preparacion de las vainas exige minuciosos cuidados. Casi toda la vainilla de que

Méjico provee á Europa, se recoge en el Estado de Veracruz.

Los cereales se reducen al arroz y al maíz; la cebada y el trigo candeal no espigan en los climas demasiado ardientes. La altura á la cual se empieza á sombrar el trigo de Europa en la pendiente de las cordilleras, es de mil metros próximamente sobre el nivel del mar, y se puede continuar su cultivo hasta los tres mil.

El arroz se cultiva en los terrenos húmedos. Se cuentan varias especies de excelente calidad que producen, en un terreno dado, una masa de alimentos mas considerable, que si se sembrara de trigo la misma estension.

En cuanto al maíz, su fecundidad sobrepaja á todo lo que podrian imaginarse nuestros labradores de Europa; y además se aclimata de la misma manera en todas las regiones de temperaturas opuestas. Sin embargo, el calor, unido á la humedad, es la condicion mas favorable á su desarrollo, y á la abundancia de sus productos. En cincuenta dias se obtiene una cosecha, de modo que en un mismo año madura tres veces en el suelo fecundo del istmo, y dá al cultivador, en premio de sus cuidados, cuatrocientos ó quinientos granos por cada uno, y á veces aun mas.

El algodon de San Andrés de Tuxtla y el Cosamolapan, sobre el rio de Albarado, son célebres por su finura y su blancura; pero sin embargo son inferiores al que se recoge en la parte meridional del

estado de Oaxaca. Sembrada la pepita, produce un arbusto de dos á tres piés. Las cápsulas se abren al cabo de cuatro meses.

El tabaco que algunos colonos han obtenido á orillas del rio, era de excelente calidad, y le estimaban tanto como el de Tabasco, donde la mejor clase, llamada *de corral*, pasa comunmente por de *la vuelta de abajo* (Habana). Las plantaciones de Orizaba y de Córdoba proveen á la Hacienda de una gran parte del tabaco necesario para el consumo del país. El tabaco de los cigarros es flojo, pero su aroma es muy agradable.

El añil del istmo es el mas hermoso de la república; pero su cultivo está muy descuidado en Méjico, y ni aun basta para las necesidades del país.

La zarzaparrilla vegeta admirablemente en las gargantas húmedas y sombrías de las montañas de Guichicovi.

Despues de estos vegetales vienen otros que sirven para alimentar al colono y darle además una renta segura, y son las bananas, las patatas, las batatas, las habas negras, los cacahuetes, los pimientos encarnados, los melones, las sandías y las ananás, etc.

El bananero es un objeto de cultivo del mayor interés para el habitante de los terrenos que no se elevan mas de 1,550 metros sobre el nivel del mar. Ninguna planta produce una masa de sustancia tan considerable en tan pequeño espacio de terreno; cada pié dá ciento ó ciento sesenta frutas, cuyo

peso total no baja de cincuenta á sesenta libras. La longitud del banano varía entre seis y catorce pulgadas; los de Guichicovi son los mas hermosos y los mejores que se conocen.

Hay dos especies de bananos: una el banano propiamente dicho, y el otro el higo-banano. Este se come crudo; la carne es blanda y sabrosa. Cocido bajo ceniza ó frito, el primero es un alimento verdaderamente delicioso.

Una plantacion de bananeros se perpetúa por sí misma, sin costar otro cuidado al hombre que el de afianzar dos veces cada año el pié de los tallos, y cortar aquellos cuyo fruto ha madurado. Por otra parte, todos los vegetales alimenticios que abundan en el istmo, y en los valles húmedos de los Estados de Veracruz, de Oaxaca y Michoacan, cuesta tan poco trabajo el cultivarlos, que bastan dos dias por semana á un solo hombre para proveer á la subsistencia de toda una familia.

Al lado del banano crece el yuca, planta también alimenticia, y de la que se distinguen dos clases, una dulce y otra amarga. La raiz de la primera puede comerse sin peligro, mientras que la de la segunda es venenosa.

Sin embargo, la fécula de las dos raices, llamada harina de maniôque, sirve indistintamente para hacer pan. Se separa el jugo venenoso de la fécula de la yuca amarga, comprimiendo con cuidado la raiz raspada. El pan de maniôque ó de casave es muy alimenticio, y es uno de los prin-

cipales alimentos de los negros de las Antillas.

La patata llamada camote, es una especie de patata azucarada, cuyo gusto se asemeja al de la castaña. La batata es mas insípida.

Esta acumulacion de productos trasformará la provincia de Goatzacoalco en la mas floreciente de los Estados mejicanos y de la América española, cuando las orillas del rio estén habitadas por hombres industriosos y cultivadas como las del Ohio. Además, el colono encontrará fácil salida á todas sus producciones.