

literaria. En efecto, basta leer el tercero de sus prolegómenos en el tomo 1º, para conocer la vasta erudición, crítica y juicio del recomendable autor de las "Instituciones." En todas ellas resplandecen los más sólidos y firmes principios de la religión cristiana, las verdades fundamentales, las decisiones de la iglesia y de los concilios, todo escrito con un estilo tan bello, y hermozeado tan á propósito con las flores de la más pura elocuencia, que hace muy digno á nuestro yeracruzano del sublime renombre de verdadero sabio, excelente orador y consumado teólogo. Además de las obras citadas, escribió otras veinte sobre diferentes materias, todas con su acostumbrada maestría, y descubriéndose siempre la fecunda pluma y el talento nada común de que estaba dotado.

Había entrado ya en el último tercio de su vida, y padecido por dos ocasiones violentos ataques de apoplejía. Su salud se había destruido más que por la edad, por las aflicciones y disgustos consiguientes á la expatriación, y por el no interrumpido estudio que le ocupó desde sus primeros y más tiernos años. Así fué, que atacado tercera vez de la referida enfermedad, no pudo ya resistirla, y falleció el día 16 de Agosto de 1788, á los 58 años, 9 meses, y 4 días de edad, en una casa de campo cerca de Bolonia; y conducido su cadáver á la ciudad, fué sepultado con la pompa más solemne en la iglesia de San Blas. Literato distinguido, escritor ilustrado, sacerdote respetable y buen ciudadano, el Padre Francisco Javier Alegre cumplió su misión sobre la tierra, honrando su nombre y su país en la Europa civilizada, y dejándonos grandes ejemplos que imitar.—Esta biografía que publiqué en 1838 en el "Ensayo literario" de Puebla, fué escrita según las noticias de Beristáin, quien en la pág. 54, tomo 1º de su "Biblioteca" numera las siguientes obras de Alegre:

"Honras que la metropolitana de México hizo á su difunto arzobispo, el Ilmo. Dr. D. Manuel Rubio y Salinas." Imp. en México, 1765, 4º. Las tablas y lienzos originales del túmulo, con las inscripciones y epigramas que compuso el P. Alegre, se conservan en las paredes de la iglesia de México, por el sumo aprecio que merecieron. "Alexandriados, sive de Tyri expugnatione ab Alexandro Macedone," lib. 4º Forolivi, 1773, et Bononiæ, 1776; 4º "Homeri Ilias é greco fonte latinatí donata ac numeris expresa." Bononiæ, 1776. Tom. duo 8, et Romæ, 1788; 4º "Homeri Batrachomomachia latinis carminibus." MS. en la biblioteca de la Universidad de México; comienza así:

"Eja age Castalidum modulis Regina sororum

"Belligeris inflare tubam....."

"Institutionum Theologicarum" lib. 18. Venetiis typis Antonii Zatta, 1789, 7 tom. 4º magno. "Ars Rhetorices ex Tullii præceptis concinnata." Edita Panormi. "Elementorum Geometriæ," lib. 14. "Sectionum Conicarum lib. 4º una cum Tractatu de Gnomonica. Edit. Bononiæ....." "El Arte poética de Boileau," traducida al castellano, imp. en Bolonia. "Compendio de Bion y Sformio sobre instrumentos matemáticos," imp. en Bolonia. "Alvarus Cienfuegos de Vita abscondita ad Scholarum usum in compendium redactus." Edit. Bononiæ. "Rosaliæ lacrimæ elegiaco," ver. 3, tom. 8º edit. "Lyrica et georgica in B. Mariæ Guadalupanæ elogium....." "Epicedium in obitu Francisci Platæ, bonæ spei adolescentis, inmaturo fato é vivis erepti." Elegiæ 3 MSS. "Historia de la provincia de la Compañía de Jesús de la Nueva España," 2 tom. fol. MSS. en el archivo del virreinato de México. "Miscelanea poética," 2 vol. MSS. "Sermones," 3 vol. MSS. "Annotationes in Epist. Azevedii de legibus," 1 vol. MS. "In Libris Decretalium," 1 vol. MS. "Parentalia Elisabethæ Farnesio," MS. "Biblioteca crítica," 6 vol. MSS.—José M. LAFRAGUA.

Alegria. Rancho de la municipalidad de Degollado, cantón 3º ó de la Barca, Estado de Jalisco.

Alegria. Rancho de la municipalidad y Distrito de Apatzingan, Estado de Michoacán, con 12 habitantes.

Alegria. Cerro mineral al SE. del Real del Pánuco, Estado de Sinaloa, Distrito de Concordia. (Véase Pánuco).

Alejandría. Rancho de la municipalidad de Colotlán, 8º cantón, Estado de Jalisco.

Alejandro. Rancho de la municipalidad del Súchil, partido de Nombre de Dios, Estado de Durango, con 28 habitantes.

Alejos. Rancho de la municipalidad de Colotlán, 8º cantón, Estado de Jalisco.

Alemán. Hacienda y municipalidad del Distrito de Etlá, Estado de Oaxaca, con 404 habitantes, de los que 222 son hombres y 182 mujeres, por cuyo motivo tiene dos agentes municipales que sirven la Agencia.

Situación geográfica y topográfica.—Se ubica esta finca entre los 2º 17' de longitud E., y los 17º 14' 10" de latitud N. del meridiano de México.

Se ubica la mencionada finca en una loma.

Límites.—Confina al E. con los terrenos de la hacienda de San Isidro, por el N. con terrenos del rancho de San Antonio y los pueblos de Lachixalana y Suchilquitongo, por el E. con San Andrés Zautla y ranchos del Pescadero y Estanzuela y pueblo de Nazareno, y por el O. con el mencionado Zautla.

Extensión.—La extensión superficial del terreno es de tres leguas cuadradas.

Distancia.—Dista de esta cabecera una legua, y tres un cuarto leguas de la capital del Estado.

Altitud.—Está situada á 6,200 piés de altura sobre el nivel del mar.

Temperatura.—El clima es templado, y el aire dominante es el del NE.

Viento á que queda esta población.—Está al O. de la cabecera del Distrito, y al NO. de la capital del Estado.

El rancho de los Naranjos, de la pertenencia de esta finca, confina al E. con Reyes, al N. con Santa Cruz, y al S. y O. con San Andrés Zautla.

Alemán (D. José). Natural de México, é hijo de D. José Alemán, que tenía su botica en la primera calle de Plateros. Habiendo pasado á España á pretensiones de empleo, le cogió en Madrid la revolución del 28 de Marzo de 1808, y allí contrajo algunas relaciones con D. Miguel Azanza, virrey que había sido de Nueva España; apoderado del trono español José Bonaparte, el citado ex-virrey abrazó su partido, y aun fué uno de los ministros que compusieron su gabinete: deseando por lo mismo que su nuevo señor fuese reconocido por soberano de las Américas, se valió del joven Alemán, á quien dió instrucciones é impresos para que regresara á su patria y trabajara en aquel sentido: dichas piezas, como tan importantes, venían ocultas en un baúl de doble fondo; pero bien por poca habilidad de Alemán, ó por alguna denuncia que se hubiese enviado de la Corte de España, al llegar á la Habana, en el registro que se hizo de su equipaje en la aduana de aquel puerto, se le encontraron aquellos peligrosos papeles: formósele causa sobre ello, y como reo de lesa majestad fué ahorcado públicamente en la mencionada ciudad el mes de Junio de 1809. Su padre murió de pesar y vergüenza por la muerte ignominiosa del hijo. Algunos lo han reputado, no sabemos por qué motivo, cuando el cuaderno impreso de su causa circuló por todo este continente, como el promórtir de la independencia de México en este siglo.

—J. M. D.

Alemanero. Rancho de la congregación de Mezquitil, municipalidad de Aramberri, Estado de Nuevo León.

Alencastre, Noroña y Silva (D. FERNANDO). Duque de Linares, marqués de Valdefuentes, XXXV virrey de Nueva España.

Desde 15 de Enero de 1711 á 15 de Agosto de 1716.

En el duque de Linares comienza la serie de grandes hombres que gobernaron la Nueva España en los reinados de los príncipes de la casa de Borbón hasta Carlos III, habiendo sido todos los virreyes de este periodo en lo general, sujetos de capacidad y probidad, siendo el resultado de sus acertadas providencias el progreso muy notable que el país tuvo en este periodo.

El 16 de Agosto de 1711 hubo en México un temblor tan fuerte, que si se ha de creer á las relaciones de aquellos tiempos, las campanas se tocaban por sí solas y duró media hora, causando muchos estragos en los edificios que el virrey tuvo mucha eficacia en reparar.

Tomó el mayor empeño en perseguir á los ladrones, y en su tiempo se estableció el tribunal de la Acordada destinado á su persecución y castigo. Según el mismo dice en la instrucción que dejó á su sucesor, dos de los más famosos que describió fueron: el campanero de Catedral, y el sacristán de la ermita de los Remedios.

Esta instrucción da la más alta idea de la capacidad de este virrey. Escrita con precisión y agudeza, pinta en ella al natural á todos los individuos que ocupaban los puestos principales de la Iglesia y del Estado: descubre con acierto los males de que uno y otro adolecían, y las arterías de que se valían los seductores para hacer entrar á los víreyes en sus miras. Es un documento inapreciable, que sin embargo no se ha impreso nunca.

Construyó, con el producto del estanco de la nieve, el acueducto de los arcos de Belén ó del Salto del Agua en México, y fundó una nueva colonia en la provincia de Monterrey con el nombre de San Felipe de Linares, que es la ciudad actual de Linares que conserva su nombre.

La paz celebrada entre Inglaterra y España desde 1714, y que después se hizo extensiva á las demás potencias beligerantes, afirmó la corona de España en la dinastía de Borbón; y habiéndose renovado el "asiento" ó contrata de negros con la Inglaterra, vino á ser el origen de los mayores abusos, y motivo de continuas disputas entre ambas potencias.

Concluido su gobierno, el duque de Linares por sus enfermedades se quedó en México, en donde falleció el 3 de Junio de 1717. Se le sepultó en la iglesia de San Sebastián, que era entonces el convento del Carmen. Su retrato de cuerpo entero se conserva en la portería del convento de religiosas de Santa Teresa la Nueva en México, de que fué insigne bienhechor.

Alfajayucan. Municipalidad del partido de Ixmiquilpan, Estado de Hidalgo. Linda por el Norte, con el municipio de Tasquillo; por el Sur, con los municipios de Chapantongo, Mixquiahuala y Chilcuautla; por el Oriente, con los de Chilcuautla é Ixmiquilpan; y por el Poniente, con los de Huichapan y Tecozautla.

La municipalidad tiene 12,573 habitantes distribuidos en 15 pueblos: Alfajayucan, Yonthé chico, Taxhié grande, Taxhié chico, Xihui Zozca, Espíritu, San Antonio Corrales, San Agustín, San Pablo, San Lucas, San Antonio Tezoquipan, Santa María, Boxto, y San Francisco.—La hacienda de Golondrinas.—16 ranchos: La Vega, La Cañada, Cebolletas, Dolores, Cerro azul, Dadó, Donguilló, Mayorazgo, Xamajé, Yonthé, Mado, Decá, Xothé, Baxthé, San Pedro, y Zapote.

Alfajayucan. Pueblo cabecera de municipalidad del Distrito de Ixmiquilpan, Estado de Hidalgo, con 1,702 habitantes. Se halla situado á la orilla de un río á 18 kilómetros al O. de la cabecera del Distrito.

Alfajayucan. Hacienda de la municipalidad de la Cañada, Estado y Distrito de Querétaro, con 700 habitantes. Situada á 7½ leguas al NE. de la capital del Estado.

Alfajayucan (de San Joaquín). Rancho de la municipalidad de Zinguilucan, Distrito de Tulancingo, Estado de Hidalgo, con 105 habitantes.

Alfaro. Rancho de la municipalidad de San Ga-

briel, 9º cantón (Ciudad Guzmán ó Zapotlán), Estado de Jalisco.

Alfaro. Hacienda de la municipalidad de Acala, departamento de Chiapa, Estado de Chiapas.

Alfaro. Hacienda del partido y municipalidad de León, Estado de Guanajuato, con 210 habitantes.

Alfaro. Rancho de la municipalidad y partido de Jerez, Estado de Zacatecas.

Alfaro (P. D. LUIS FELIPE NERI DE). Este venerable felipense nació en esta ciudad de México á 25 de Agosto de 1709; fueron sus padres D. Esteban Valero de Alfaro y Dª María Velázquez de Castilla, personas muy recomendables, más que por su nobleza por su piedad, inocencia de costumbres y esmero en la educación de sus hijos: tenían mucha devoción á la Pasión de Jesucristo, y procuraron inspirarla á sus hijos: ellos, puede decirse, transmitieron esta su tierna devoción á nuestro P. Alfaro, que fué el alimento de su piedad y su carácter distintivo desde su niñez, hasta los últimos momentos de su vida. Pasada su puericia entró en el colegio Seminario de esta capital, donde estudió con bastante aprovechamiento gramática, filosofía y teología, en cuya facultad se graduó de bachiller en esta Universidad el año de 1729. Este mismo año, en que cumplió los veinte de edad, sintiéndose llamado á la congregación de S. Felipe Neri, pasó á la Villa de S. Miguel el Grande, (hoy ciudad de Allende), movido de la grande fama de observancia y literatura de que entonces disfrutaba aquella congregación; admitido en ella á 26 de Mayo de 1730, y ordenado de sacerdote cinco años después, se dedicó con el mayor fervor á la predicación, confesonario y demás ministerios de su instituto, edificando á toda la población por su arreglada vida y santas costumbres. En 1746, habiendo conseguido la licencia de sus superiores, y siempre en calidad de felipense, se trasladó á Atotonilco, y en ese pueblo edificó desde sus comienzos el famoso santuario de Jesús Nazareno, cuya dedicación se hizo el 20 de Julio de 1748. En este santuario continuó su vida ejemplar, cuya fama se conserva hasta el día, dedicado á las funciones sacerdotales por espacio de treinta años, especialmente dando ejercicios espirituales, en los que hizo notabilísimas conversiones de muy rebeldes y obstinados pecadores. Fué varón humildísimo, mortificado, de carácter muy dulce, lleno de amor de Dios y de caridad con los prójimos, exactísimo en el cumplimiento de todos los deberes de su estado, de oración muy elevada, y de rara mortificación: en una palabra, un "sacerdote fiel y según el corazón de Dios," como lo apellidó el sabio Dr. Gamarra en la oración fúnebre que predicó en sus exequias y que hemos visto impresa. Fué igualmente hombre no común en su literatura, especialmente en ciencias eclesiásticas, y autor de varios opúsculos piadosos que han visto la luz pública, y que rebosan una particular unción que mueve á piedad los corazones. Se asegura haber escrito también un compendio de la obra grande de los "Salmanticenses," y otros opúsculos teológicos que se han perdido manuscritos. Murió este verdadero hijo de S. Felipe Neri á 22 de Marzo de 1776, y su venerable cadáver descansa en el citado santuario de Atotonilco.—J. M. D.

Alferez. Hacienda del Distrito y municipalidad de Tlacolula, Estado de Oaxaca, con 71 habitantes, de los que 32 son hombres y 39 mujeres.

Situación topográfica.—Está situada en una pequeña loma, y la parte del plano que tiene son terrenos estériles.

Límites.—Confina al N., con Tlacolula; al O., con S. Juan Guelavía; al S., con S. Marcos Tlapazola, y al E., con Tlacolula.

Extensión.—La extensión superficial del terreno es de 1½ leguas de largo y media de ancho.

Altitud.—Está situada á 1,740 metros de altura sobre el nivel del mar.

Vicento á que queda esta población.—Está al S. de la cabecera, y al E. SE. de la capital del Estado.

Distancia.—Dista de la primera un cuarto de legua, y $7\frac{1}{4}$ de la segunda.

Hidrología fluvial.—Algunos de sus terrenos por la parte del N. están regados por el Río Salado.

Edificios públicos.—Tiene los siguientes: Una capilla construida de piedra y mezcla en 1628, se estima en \$600.

Historia.—Esta finca trae el origen de su nombre por haber pertenecido á un propietario que así se titulaba. Fué funda en 1624.

Alferez. Rancho de la municipalidad de San Bernardo, Partido del Oro, Estado de Durango, con 54 habitantes.

Alfileres. Sierra situada entre San Pedro Chican, en la orilla del lago de Chapala, y el pueblo de Poncitlán en la margen izquierda del Río Grande: cantón de la Barca, Estado de Jalisco.

Alfonsina. Hacienda de la municipalidad y Distrito de Atlixco, Estado de Puebla.

Algarrobas. Rancho del cantón Matamoros (Guazapares), Estado de Chihuahua.

Algarrobos. Rancho de la municipalidad y Distrito de Alamos, Estado de Sonora.

Algodón. Rancho de la municipalidad de Jilotlán, cantón Guzmán ó Zapotlán, Estado de Jalisco.

Algodón (Río del). Estado de Oaxaca, Distrito de Cuicatlán; nace del cerro Picante, dista 72 leguas al N. del pueblo de Zapotitlán, tiene 10 varas de latitud por 2 de profundidad, confluye con el de Quezalapa que afluye al de Uxila.

Algodonal. Rancho de la municipalidad de Coquimatlán, Partido del Centro, Estado de Colima, con 38 habitantes.

Algodonal. Rancho del Distrito y municipalidad de la Piedra, Estado de Michoacán, con 585 habitantes.

Algodonal. Rancho de la Sierra del Nayarit, Territorio de Tepic, á 19 kilómetros al NE. del pueblo de S. Juan Peyotán.

Algodonal. Arroyo tributario del río Bejuco, afluente del de San Pedro, Prefectura de Acajoneta, Territorio de Tepic.

Algodoncillos. Rancho de la municipalidad de Tomatlán, 10° cantón (Mascota), Estado de Jalisco.

Algodones. Celaduría de la Alcaldía de Zaragoza, Directoría de Ahomé, Distrito del Fuerte, Estado de Sinaloa.

Algodones. Cuadrilla de la municipalidad de Puente de Ixtla, Distrito de Tetecala, Estado de Morelos, con 48 habitantes.

Algodones. Rancho de la municipalidad de China, Estado de Nuevo León, con 4 habitantes.

Algodones. Cerro en las costas de Sonora, al O. de Guaymas, á los 28° 1' 12" de latitud N. y 111° 9' 54" de longitud O. de Greenwich. (Observaciones del Comandante Dewey de la Nawagansett de los E. U).

Algodones (Montaña de los). Litoral de la República en el Golfo de California: costa del Estado de Sonora.

Lleva dicho nombre la Montaña, de cuya vertiente occidental se desprende la punta de tierra, conocida en la expresada costa con el nombre de Punta de S. Eduardo, y tiene una altura de 2,422 pies á una distancia de la costa de $2\frac{1}{4}$ millas.

Junto á su base del lado del Sur y á $\frac{1}{4}$ milla de la playa, existe un rancho con una considerable extensión de terreno cultivado, y en donde se obtiene agua dulce en abundancia.

Algodones (Islas de los). Litoral de la República en el Golfo de California, costa del Estado de Sonora.

Con el expresado nombre se conocen en dicha costa tres islas pequeñas que se hallan situadas á $1\frac{1}{2}$ millas al NO. de la Punta de S. Antonio. Cubren dichas islas

un espacio de una milla, en línea que forma ángulo recto con la de la costa, no siendo ninguna de las tres de más de un cable de extensión. Se llama del Venado la más grande y de más afuera, y tiene una altura de 150 pies, siendo sus lados escarpados y de formación rocallosa. Como á 4 cables de la extremidad SO. de este islote yace una roca solitaria que sobresale del agua unos 5 pies. La que en tamaño sigue de la del Venado se llama S. Luis, y tiene como 30 pies de altura, es la de más á tierra, de donde la separa un canal de como 150 yardas de anchura. La más pequeña y situada en medio de las dos mencionadas se llama Doble. A un cable de distancia del extremo NE. de la de S. Luis, se halla en la costa firme la desembocadura de una pequeña laguna. (Com. Dewey. Observaciones sobre la costa O. de México).

Alhaja. Rancho de la municipalidad y Partido del Mezquital, Estado de Durango.

Alhaja (la). Hacienda de la municipalidad y Partido de la Unión, Estado de Guerrero.

Alhaja. Rancho de la municipalidad de Zacoalco, 4° cantón ó de Sayula, Estado de Jalisco.

Alhaja. Rancho de la municipalidad de S. Miguel, 11° cantón (Teocaltiche), Estado de Jalisco.

Alhuate. Celaduría de la Directoría y Alcaldía de Quilá, Distrito de Culiacán, Estado de Sinaloa.

Alhuelica. Hacienda de la municipalidad de Acatingo, Distrito de Tepeaca, Estado de Puebla.

Alhuy. Celaduría de la Alcaldía de Playa Colorada, Distrito y Directoría de Mocerito, Estado de Sinaloa.

Alianza. Hacienda de la municipalidad de Cahuatán, Departamento de Soconusco, Estado de Chiapas.

Alica. Rancho del Territorio de Tepic, Partido y municipalidad de este nombre, situado á 50 kilómetros al E. NE. de la ciudad de Tepic. Da su nombre á la sierra que se liga por el N. con la del Nayarit.

Alicama. Pueblo cabecera de la Alcaldía del Distrito de Badiraguato, Estado de Sinaloa, situado en la confluencia de los ríos Badiraguato y Humaya, á 28 kilómetros al S. de la cabecera del Distrito, y 50 de Culiacán al N. La Alcaldía tiene 1,045 habitantes, y 4 Celadurías: Atoribito, Higueras de Ballaca, Carietapa, y Ciénega.

Alijos. (Rocas). Litoral de México en el Pacífico, costas de la Península de la Baja California.

Estas rocas son un grupo de escollos insidiosos que se hallan situados en el derrotero de los buques de vela, singlando en demanda de la costa meridional de la Baja California por latitud 24° 58' 6" N., y longitud 115° 44' 47" O. de Greenwich. (Observaciones del Comandante Dewey de la Nawagansett de los E. U).

En dirección N. á S. ocupan un espacio de media milla, y como de un cable en la de E. á O. La más meridional de dichas rocas tiene una elevación de 112 pies, y la de más al N., 72.

Además de las cuatro rocas principales que forman el grupo, hay en derredor de ellas un sin número de peñas de menores dimensiones; y su conjunto, á cierta distancia aparece como un buque á la vela.

Las rocas "Alijos" demoran al S. 82 O. (magnético) 194 millas de Calbo San Lázaro, en la costa occidental de la Península de la Baja California.

Alimentos de los mexicanos. Es extraño que los mexicanos, y especialmente los pobres, no estuviesen espuestos á muchas enfermedades, atendida la cualidad de sus alimentos. En este ramo tuvieron algunas singularidades notables; porque habiendo estado tantos años después de la fundación de la ciudad reducidos á vivir miserablemente en las islas del lago, la necesidad los obligó á sostenerse con todo lo que encontraban en las aguas. En aquellos tiempos calamitosos aprendieron á comer no sólo las raíces de las plantas acuáticas, sino

las culebras, el *axolotl*, el *atecpiç*, el *atopinán* y otros animalillos é insectos, y las hormigas, los moscos y los huevos de éstos. De los moscos llamados *axayacatl*, cogían tan gran cantidad, que tenían para comer, para cebar muchas especies de pájaros y para vender en el mercado. Amasábanlos, y con la pasta hacían unos panes que ponían á cocer en agua con nitro, en hojas de maíz. Esta comida no desagradó á los historiadores españoles que la probaron. De los huevos que estos moscos ponen en gran abundancia sobre los juncos del lago, formaban aquella especie de caviar, llamada *ahuauh-tili*, de que ya he hecho mención.

Hacían también uso de una sustancia fangosa que nada en las aguas del lago, secándola al sol, y conservándola para comerla á guisa de queso, al que se parece mucho en el sabor. Dábanle el nombre de *tecuitlatl*, ó sea excremento de piedra. Acostumbrados á estos viles alimentos, no los abandonaron después en los tiempos de su mayor prosperidad: de modo que sus mercados estaban siempre llenos de innumerables clases de insectos crudos, fritos y asados, que se vendían especialmente á los pobres. Sin embargo, cuando con el tráfico del pescado empezaron á proporcionarse mejores comestibles, y á cultivar con su industria los huertos flotantes, mejoraron el sistema de sus comidas, y nada dejaban que desear sus banquetes, ni por la abundancia, ni por la variedad, ni por el buen gusto de los manjares, como lo testifican los conquistadores.

Entre ellos merecen el primer lugar el maíz, que llamaban *tlalli*, grano que la Providencia concedió á aquella parte del mundo en lugar del trigo de Europa, del arroz del Asia y del mijo del Africa, aunque con algunas ventajas sobre todos ellos; pues además de ser sano, gustoso y más nutritivo, su multiplicación es más copiosa, se presta á climas calientes y á los fríos, no exige tanto cultivo, ni es tan delicado como el trigo, ni necesita como el arroz de un terreno húmedo y dañoso á la salud de los labradores. Tenían muchas especies de maíz, diferentes en tamaño, en color y en calidad. Con él hacían pan, enteramente diverso del pan de Europa, no menos en el sabor y en la figura, que en el modo que tenían de hacerlo, y que aun conservan hasta ahora. Cuecen el grano en agua, con un poco de cal. Cuando empieza á ponerse blando, lo aprietan entre las manos para quitarle la piel. Después lo muelen en el *metlatl*, toman un poco de la masa, y extendiéndola entre ambas manos, forman el pan, que cuecen últimamente en el *comalli*. Estos panes son ovalados y delgados; su diámetro es de cerca de ocho dedos, y su grueso poco más de una línea; pero los hacen más pequeños y menos gruesos, y en tiempos antiguos los hacían tan sutiles para la gente principal, como un papel fuerte. Solían poner en el maíz algún otro ingrediente para que el pan fuese más gustoso ó más saludable. El pan de los nobles y de los ricos era por lo común de maíz rojo, amasado con la hermosísima flor *coatzontecaxochitl*, ó con otras plantas medicinales, para excitar calor en el estómago. Tal es el pan que han usado siempre los mexicanos y los otros pueblos de aquellos vastos países, hasta nuestros días, prefiriéndolo al mejor de trigo. Muchos españoles han adoptado su uso; pero es necesario confesar, que aunque el pan de maíz sea muy sano y sustancioso, y de buen gusto cuando está recién hecho, tiene un sabor desagradable cuando se enfría. En todos aquellos pueblos ha sido siempre atribución propia de las mujeres hacer el pan y preparar toda clase de manjares. Ellas lo hacían para sus familias, y para venderlo en el mercado.

Hacían también con el maíz otras muchas clases de comidas y bebidas, añadiéndoles algunos ingredientes, y adoptando diversas preparaciones. El *atolli* es una especie de poleadas, que se hacen con la masa del maíz bien molido, cocida, desleída en agua y colada. Ponen

al fuego el líquido, después de esta última operación, y lo cuecen hasta darle la consistencia necesaria. Es insípido al paladar de los españoles; pero lo usan en sus enfermedades, endulzándolo con azúcar en lugar de miel, que los indios emplean. Para estos es manjar tan grato, que no pueden vivir sin él. En todos tiempos les ha servido de almuerzo, y les da bastante fuerza para sobrellevar los trabajos del campo, y las demás fatigas en que se emplean. El Dr. Hernández distingue hasta diez y siete especies de atolli, todas diferentes, tanto por los condimentos, cuanto por el modo de prepararlo.

Después del maíz, los granos de que más uso hacían eran el cacao, la chíá y las judías. Con el cacao formaban varias bebidas comunes, y entre ellas la que llamaban *chocolatl*. Molían igual cantidad de cacao y de semilla de *pochotl*; ponían todo junto en una vasija, con una cantidad proporcionada de agua, y lo meneaban y agitaban con el instrumento de madera llamado *molinitlo* en español; hecho esto, ponían aparte la porción más oleosa que quedaba encima. En la parte restante, mezclaban un puñado de pasta de maíz cocido, y lo ponían al fuego, hasta darle cierto punto y después de apartado le añadían otra parte oleosa, y esperaban á que se entibiase para tomarlo. Tal es el origen del famoso chocolate, que con el nombre, y con los instrumentos para su elaboración han adoptado todas las naciones cultas de Europa, aunque alterando el nombre y los ingredientes, según el idioma y el gusto de cada cual. Los mexicanos solían perfumar su chocolate y las otras bebidas de cacao, ó para realzar su sabor, ó para hacerlas más saludables, con *tilxochitl*, ó vainilla, con flor de *xochinacastli*, y con el fruto del *mecaxochitl*, y las dulcificaban con miel, como nosotros hacemos con azúcar.

Con el grano de la chíá hacían una bebida muy fresca, usadísima aun en aquellos países, y mezclada con el maíz, y otra llamada *miansotzolatolli*, que era de excelente sabor, y que apreciaban mucho los antiguos, particularmente en tiempo de guerra. La provisión ordinaria de un soldado en campaña se reducía á un saquillo de maíz y chíá. Cuando necesitaba alimento, cocía en agua la cantidad que le parecía oportuna de aquellos dos ingredientes; y con esta bebida deliciosa y nutritiva, como la llama el Dr. Hernández, toleraba los ardores del sol y las fatigas de la guerra.

No hacían tanto consumo de carne como los europeos: sin embargo, en los grandes banquetes, y diariamente en las mesas de los ricos, se servía la de muchas especies de animales, como ciervos, conejos, jabalies (mexicanos), techiches, que se cebaban como los puercos de Europa, y otros varios cuadrúpedos, peces y aves. De éstas las más comunes eran los pavos y las codornices.

Las frutas de que más gustaban eran el mamey, el *tililzapotl*, el *cochitzapotl*, el *chiczapotl*, la piña, la *chirimoya*, el *ahuacatl*, el *anona*, la *pitahaya*, el *capulín* ó cereza mexicana, y diversas especies de higos de nopal ó tuna, con las cuales suplían la falta de las peras, de las manzanas y de los melocotones.

En medio de tan gran abundancia de víveres, los mexicanos carecían de leche y grasa, pues ni tenían vacas, ni ovejas, ni cabras, ni puercos. No sabemos que comiesen otra especie de huevos que los de pavo é iguana; la carne de este último animal era antiguamente, es en la actualidad, una de sus comidas favoritas.

El condimento de sus manjares, además de la sal, era el pimentón ó chile, y el tomate, los cuales son también comunísimos entre los españoles que habitan aquellos países.

Vino. Usaban muchas especies de vino ó bebidas equivalentes, sacadas de la palma, de la caña del maíz, y del mismo grano; de esta última, llamada *chicha*, hacen mención casi todos los historiadores de América, por ser la más general en el Nuevo Mundo. El vino

más común, y el mejor de los mexicanos es el de maguey, que ellos llaman *oclli* y los españoles *pulque*. Hácese del modo siguiente: cuando el maguey llega á cierto tamaño y madurez le cortan el tallo, ó por mejor decir, las hojas tiernas de que sale el tallo, y que están en el centro de la planta, y dejan allí una cavidad proporcionada. Raspan después la superficie interior de las hojas gruesas que circundan aquella cavidad, y de ellas sacan un jugo dulce, en tanta cantidad, que una sola planta suele dar en seis meses más de seiscientas libras, y en todo el tiempo de la cosecha más de dos mil.

Sacan el jugo de la cavidad con una caña, ó más bien con una calabaza larga y estrecha, y después la ponen en una vasija hasta que fermenta, lo cual sucede antes de las veinticuatro horas. Para facilitar la fermentación y dar más fuerza á la bebida, le ponen una yerba que llaman *ocpalli*, ó remedio del vino. El color del pulque es blanco, el sabor algún tanto áspero, y la fuerza bastante para embriagar, aunque no tanto como el vino de uva. Es bebida sana y apreciable por muchas razones, pues es excelente diurético, y remedio eficaz para la diarrea. Es increíble el consumo de pulque que se hace en aquellos países, y muy considerable la ventaja que produce á los españoles. El impuesto sobre el consumo sólo de la capital, asciende anualmente á cerca de trescientos mil pesos, pagando un real mexicano por cada veinticinco libras castellanas. La cantidad de pulque que se consumió allí en 1774 subió á dos millones, doscientas trece mil, doscientas noventa y cuatro arrobas y media, sin contar el que se introduce por contrabando, y el que despachan en la plaza mayor los indios privilegiados.

Alisitos. Pueblo y mineral, cabecera de la Alcaldía de su nombre, directoría de Bacubirito, Distrito y Estado de Sinaloa. Se halla situado en la Sierra Madre al S. de la Sierra del Durazno, al O. del mineral de Guadalupe y Calvo y al E. de Bacubirito. La alcaldía tiene 6 celadurías: Barranca, Santo Tomás, Cárcamos, La Colorada, Potrero y Santa Rita.

Alisitos. Mineral de Sinaloa, Distrito de Culiacán, jurisdicción de Badiraguato, cerca del límite con Durango. Sus minas son: San José, Dulces Nombres, y Sangre de Cristo.

Alisitos (Los). Rancho de la municipalidad de Santo Tomás, partido del Norte, territorio de la Baja California.

Alisos. Celaduría de la Alcaldía de San José de Gracia, Directoría de Bacubirito, Estado y Distrito de Sinaloa.

Alisos. Celaduría de la Directoría y Alcaldía de Santiago de los Caballeros, Distrito de Badiraguato, Estado de Sinaloa.

Alisos. Hacienda de la municipalidad de Canatlán, partido de la capital, Estado de Durango, con 668 habitantes.

Alisos. Hacienda del municipio de Imuris, Distrito de Magdalena, Estado de Sonora. Situada á 32 leguas al N. de la Magdalena.

Alisos. Rancho de la municipalidad y partido de Calvillo, Estado de Aguascalientes.

Alisos (Los). Rancho de la municipalidad de Santo Tomás del partido del Sur, territorio de la Baja California.

Alisos. Rancho de la municipalidad de Olaez, partido de Papasquiari, Estado de Durango.

Alisos. Rancho del partido y municipalidad de León, Estado de Guanajuato, con 194 habitantes.

Alisos (Los). Rancho de la municipalidad y partido de San Felipe, Estado de Guanajuato, con 12 habitantes.

Alisos. Rancho de la municipalidad de Apozol, partido de Juchipila, Estado de Zacatecas, á 12 kilómetros al E. de la cabecera municipal.

Alisos. Rancho de la municipalidad y partido de Tlaltenango, Estado de Zacatecas. Población: 47 habitantes.

Alisos. Rancho de la municipalidad de Juanacatic, partido de Villanueva, Estado de Zacatecas.

Alisos. Mineral del Estado de Sinaloa, Distrito de Culiacán y jurisdicción de Badiraguato. Sus minas son: El Manto, y Trinidad.

Alisos. Mineral de la jurisdicción de Mocorito, Estado de Sinaloa. Produce plata.

Alisos. Mineral del Distrito de Alamos, Estado de Sonora. Sus minas son: de plata, La Unión, Las Animas, La Verde, Los Hilos, San Antonio, San Rafael, Providencia, y San Ramón.

Alisos. Río del Estado de Sinaloa; forma con otros el río de Badiraguato, afluente del Humaya.

Alistac. (Alistac, Atliztac, lugar de agua blanca; *Atl*, agua; *istac*, blanca. Congregación de la municipalidad de San Gabriel, 9.º cantón (Ciudad Guzmán ó Zapotlán), Estado de Jalisco.

Alita. Rancho de la municipalidad de Zirándaro, Distrito de Huetamo, Estado de Michoacán, con 65 habitantes.

Aljibe. Rancho de la municipalidad de Tolcayuca, Distrito de Pachuca, Estado de Hidalgo, con 51 habitantes.

Aljibes. Hacienda de la municipalidad y Distrito de Tecozautla, Distrito de Huichapan, Estado de Hidalgo, con 573 habitantes.

Aljibes San Francisco. Hacienda de la municipalidad de San Salvador, Distrito de Chalchicomula, Estado de Puebla, á 9 kilómetros al SO. de la villa de Aljojuca.

Aljojuca. Villa cabecera de la municipalidad de su nombre, Distrito de Chalchicomula, Estado de Puebla, á 18 kilómetros al NO. de la cabecera del Distrito. Población de la municipalidad: 6,927 habitantes, distribuidos en la villa mencionada,—2 pueblos: Atenco San Juan, Tecuitlapa San Miguel.—8 haciendas: Xalapasco San Diego, Acotepec Santiago, Arcos San Antonio, Matarredonda, Tecuitlapan, La Mata, Santa Cruz, y Tlaxcantla San Francisco.—1 rancho: San Bernardo.

Aljojuca. Laguna á 2 kilómetros al N. del pueblo del mismo nombre, Distrito de Chalchicomula, Estado de Puebla.

Alma. Rancho de la municipalidad y Distrito del Saltillo, Estado de Coahuila.

Almacatepec. Hacienda de la municipalidad de Atenguillo, 10.º cantón (Mascota), Estado de Jalisco.

Almácigos. Rancho de la municipalidad de Manzanillo, partido de Medellín, Estado de Colima, con 12 habitantes.

Almada y Tiritó. Congregación y mineral de plata, de la municipalidad de Promontorios, Distrito de Alamos, Estado de Sonora.

Almagre. Rancho de la municipalidad de Burgos, Distrito del Norte (Matamoros), Estado de Tamaulipas.

Almagre (San Pedro del). Rancho de la municipalidad de Bacoachi, Distrito de Arizpe, Estado de Sonora.

Almagre. Sierra á 40 kilómetros de la villa de Presidio del Norte, cantón Oginaga, Estado de Chihuahua.

Almagre chico. Isla en la bahía de Guaymas, Estado de Sonora, á los 27° 54' 35" de latitud N. y 110° 54' 12" de longitud O. de Greenwich.

Almagre grande. Isla en la bahía de Guaymas, Estado de Sonora, á los 27° 54' 36" de latitud N. y 110° 53' 49" de longitud O. de Greenwich.

Almagres. Hacienda y congregación de la municipalidad de Sayula, cantón de Acayucan, del Estado Veracruz, con 40 habitantes.

Almagres. (Véase Hidalgotitlán).

Almandro. Hacienda de la municipalidad de Asunción Huitihupan, departamento de Simojovel, Estado de Chiapas.

Almanza (D. JOSÉ MARIANO). Nació en la ciudad de México en la segunda mitad del siglo pasado. Era niño aún cuando pasó á España, de donde regresó á su patria ya joven formado, y se estableció en la ciudad y puerto de Veracruz. Su talento y su conducta le hicieron merecer los cargos de síndico, regidor y alférez real. Fué también consejero de Hacienda y de la Regencia durante la cautividad de Fernando VII, y consejero de Estado por la América Septentrional. Extinguido ese cuerpo conservó los cargos indicados al principio, juntamente con la comandancia de los "Patriotas realistas fieles de Veracruz." Fué fundador del Consulado de aquel puerto, y entró en la terna para diputado de América en la Junta Central, con los Sres. Lardizábal, lo cual basta, en el concepto de Beristáin, para hacer su mayor elogio. En los años de 1807 y 1808 publicó el *Diario Mercantil de Veracruz*, impreso en esa ciudad. Almanza fué, pues, uno de los primeros periodistas mexicanos.—F. SOSA.

Almaraz (FR. FRANCISCO). De la Orden de la Merced, y uno de los primeros misioneros de la provincia de Guatemala; eminente en la lengua mexicana. Escribió: "Sermones mexicanos." MS. en la Biblioteca de la Universidad de México.—BERISTÁIN.

Almasana. Rancho de la municipalidad de Acuitzío, Distrito de Morelia, Estado de Michoacán, con 13 habitantes.

Almaya San Miguel. Pueblo de la municipalidad de Capulhuac, Distrito de Tenango, Estado de México, con 710 habitantes.

Almecatla San Lorenzo. Pueblo de la municipalidad de Cuautlancingo, Distrito de Cholula, Estado de Puebla.

Almehueco. Pueblo de la municipalidad de Tlahuiltepa, Distrito de Molango, Estado de Hidalgo, con 398 habitantes.

Almeida (D. MANUEL TIBURCIO). No es menos loable escribir los hechos de los hombres que han ocupado elevados destinos; no es menos loable recorrer y examinar sus acciones, que referir los esfuerzos nobles de quienes no figurando en el mismo círculo, contribuyen sin embargo á los progresos del entendimiento humano. D. Manuel Tiburcio Almeida, ni por la edad en que la muerte nos le ha arrebatado, ni por el aislamiento en que estaba para hacer útiles ensayos, puede dar materia á una extensa biografía; pero es acreedor á una memoria, á un recuerdo, pues sus trabajos importantes merecen la gratitud de todo yucateco que se interese por las sólidas glorias de la patria.

Nació el 14 de Abril de 1816, y dedicado al estudio, se advertían sus adelantos; pero como era preciso á su padre separarlo por ser el hijo mayor, y dedicarlo á la carrera del comercio, el joven Almeida si salió del colegio, no por eso abandonó el estudio; y en los momentos en que debía descansar, se le veía ocupado en cultivar su talento.

Almeida tenía disposición para ciencias como la química, que tantas aplicaciones se hacen de ella en tan distintos ramos, y de que tantos beneficios ha recibido la sociedad: él sabía, estaba convencido de esto, quería ser útil á su país, y su dedicación constante era, por esta causa, noble y patriótica.

Lo que se hacía notar más en él, á lo que se le descubría una afición extraordinaria, fué siempre á todo género de máquinas: en esto poseía, sin duda, talento no sólo capaz de comprender cuantas viese, sino suficiente para inventar, y hacer por sí, y perfeccionar algunas que por su sencillez y arreglada combinación son dignas de observarse.

Como para la maquinaria y la química se necesitaba el estudio de las matemáticas, se dedicó á ellas bajo la dirección del apreciable é ilustrado D. José Martín y Espinosa; y con tal empeño se consagró á su aprendizaje, que hizo rápidos y admirables progresos.

Su primera obra, en que descubrió la facilidad creadora de su espíritu para este linaje de trabajos, fué una máquina pequeña para vaciar velas, que le produjo buenos resultados; porque, además del ahorro de tiempo y brazos, consiguió el de la perfección y hermosura de las velas. Hizo también otra para cortar el jabón, obteniendo la ventaja de hacer con ella en un día lo que se hace en dos por el método común de practicar esta operación.

Almeida, siempre dedicado á ocupaciones mecánicas, y si se podía desconocidas entre nosotros, fué el primero que empastó aquí libros con alguna más perfección; él dió, sin que ninguno le hubiese enseñado, el jaspe á las pieles que se emplean en ellos, y también consiguió dar al cartón y papel los diversos matices que hermosean las pastas á la holandesa.

Pero uno de los muchos esfuerzos que honran la memoria de Almeida, y es sin duda uno de los que más le ocuparon y le hace más digno de alabanza, es el de haber, sin dirección ni maestro, intentado plantar una litografía en Mérida, esa litografía que es hoy el objeto de nuestros afanes, y que es tan necesaria para los periódicos que, como el *Registro*, tienen por uno de sus objetos la descripción de lugares y la historia de los monumentos más notables. Los primeros ensayos del joven en el ramo litográfico, si bien no alcanzan la perfección que hoy se admira en las obras de los inteligentes, son una muestra de las mejoras que prometía, y un recuerdo que causa lastimosa impresión al contemplar tantas esperanzas perdidas. De algunos retratos y de las hojas de varias plantas, es tan perfecta la copia, que á excepción de la tinta que, según él mismo nos decía, aun no pudo arreglar como se requiere, lo demás es bueno.

La litografía hubiera sido una de sus ocupaciones favoritas, y con su estudio habría llegado á mejorarla, si la afección al pecho que terminó sus días, no hubiese aparecido con síntomas tan alarmantes. Pero ¡admirable gusto por el trabajo! Almeida, con los temores ya de una muerte próxima, con las fatigas de una tos que le molestaba, con el natural disgusto que produce una enfermedad, y mucho más una tan grave, no dejó nunca de estar ocupado en el arreglo de alguna cosa curiosa; y aun casi pocos momentos antes de morir, se trabajaba á su vista y bajo su dirección una caja de pinturas que quería dejar á su familia como una memoria. *Nada siento más, decía, que el no poder concluir varias cosas que hubieran sido muy útiles para mi patria.*

Tuvo feliz disposición para la música, y la conoció y escribía bien. A propósito de escribir, diremos que la pluma en manos de este joven imitaba todo género de letras, retrataba, sacaba vistas, en una palabra, era un pincel.

Tal es el pequeño é imperfecto bosquejo de la breve vida de D. Manuel Tiburcio Almeida. Falleció á la edad de 29 años.

Almejas, ó de Lee (Bahía de las). Litoral de México en el Pacífico. Costa occidental de la Baja California.

Esta bahía en realidad no es sino una continuación de la de la Magdalena (véase este nombre) hallándose en comunicación con ella por un canal que se llama de Marcy (véase también esta voz).

Tiene esta bahía de NO. á SE. unas 12 millas, y en direcciones opuestas una anchura de 7 á 8.

En sus costados N. y E. está circundada por extensos bancos de arena. Su costado Occidental se halla formado por la isla de Sta. Margarita, el meridional por la Creciente, y el Oriental por la costa firme, que no es