

calculado de 60,800, y no es mas que la tercera clase de pino de que sacan ocote: las resinas que produce son trementina, de que se extrae el espíritu ó aguarras. Hay otros árboles y plantas que sin poderse llamar resinosas, producen gomas: tales son el mezquite, huisache, cedro, limon, naranjo y toda clase de plantas de nopal.

Maderas para tintes no he encontrado en ninguna parte, pues las cortezas de algunos árboles, como el encino colorado, solo se emplean como curtientes: en clase de yerbas hay en la sierra el azafranillo y el zacatlaxcale que tiñen de amarillo: en Amealco, la rosilla, flor que tiñe azul; la amarilla, flor que tiñe de este color: hay tambien una raiz conocida no mas de los indios, y cuyo secreto guardan escrupulosamente, con que tiñen la lana de un vivo color rojo que jamas desmerece.

Las plantas frutales son: plátanos, garambullos, pitayas, viznagas de diez clases, uvas, nopales en el campo, que producen tunas de las clases siguientes: hartonas, aguamieles, negritas, tempranillas, taponas, mecas, joconoztles blancos y rosados, ambos agrios; chamacueras, maucañas, redondas, cenizas, motás, bondotás de dos clases, tempranilla blanca, quízas y duraznillos. La mayor parte de estas clases de tunas

se hallan en los Distritos de Cadereita y Toluiman. En los pueblos hay camuesas, blancas de tres clases, apastillada de dos clases, sangre de toro sin espinas, colorada, clara y amarilla de dos clases. El número total de plantas que he podido calcular á mi estancia en los Distritos dichos, que es donde mas abundan, y en parte de los otros, incluyendo las nombradas al principio, asciende á 1.355,723, cuyo valor, lo mismo que el de sus frutos, es el expresado en el Cuadro.

Las plantas medicinales conocidas en el Estado, y que le pertenecen, son las que á continuacion se expresan: yerbas del pollo, del negro, del sapo, del cáncer, del perro, del venado, del manso, del ángel, del pastor, yerba anís, del mulato, yerbabuena, yerba de la Puebla (la hay en Cadereita y Jalpam), espinosilla, estramonio, sávila, cicuta, celedonia, sanguinaria, frutilla, hipazote, siempreviva, mejorana, tomillo, orégano, gobernadora, muicle, acelga, col de China, ruda, romero, pestó, estafiate, poleo, mastranto, té del país, hinojo, eneldo, pimpinela, maro, manrubio, toronjil, abrojo, lanten, álamo, sauz, carrizo, berros, coyol, costomate, malvas, doradilla, capitaneja, gordolobo, sangre de drago, alfilerillo, ortiga, mirto de dos clases, acebuche, taray, abeun, verbena, meliloto, sodano negro, culantrillo, albahacar, lante-

neio

nest

esti

CAPILLA ALFONSO

vdt

juelilla, fresno, zacatlaxcale, laurel, cerraja, calanapatle, parra, lechuga, teposan, mariola, oreja del Doctor, tumbavaquero, gulluva, cardosanto de varias especies, zopilote, naranjo, yerbamora, mariguana, altamisa, trébol, salvia real, cabezona, mezquite, palo dulce, higuera, alé, chilillo, chilcuao, apio, ajo, almoraduz, cenicilla, romerillo (esta planta, que la hay en la sierra de Amealco, es tan cáustica, que la leche que destilan sus tallos cortados, la usan los naturales para quitarse los mezquinos de las manos, que destruyen completamente), moradilla, hachioté, calaguala, paleyito, torton, floripundío, lengua de vaca, yerba de la golondrina, del cuervo, lepidio, espárrago, y las mas de las plantas, árboles frutales y sin fruto de que ya se hizo mencion en el lugar respectivo.

De las plantas sarmentosas solamente es conocida la vid, cuyos tallos largos y nudosos constituyen su especie.

El número de plantas es de 4,378, y su valor 1,432 pesos. No encuentro motivo porque no se halla extendido en el Estado el cultivo de esta planta, en que tanto la temperatura como la buena calidad de las tierras le deberian ser favorables.

Las raices alimenticias conocidas en este suelo,

son: el camote de tres clases, morado bajo, morado oscuro, y amarillo, aunque solo la primera es abundante; jícama, camotillo amarillo silvestre, que se produce en la sierra de Amealco y lo comen mucho los indígenas; rábano de dos clases, grande y miniatura; zanahoria de dos clases, grande y miniatura; betabel, nabo, papas y cacahuates. El número que se produce anualmente de todas estas raices, menos las dos últimas clases, es de 1.655,000, y su valor de 8,730 pesos.

Las raices medicinales son las siguientes: purga de Jalapa, que se produce en abundancia en la citada sierra de Amealco, de clase preferible á la conocida con ese nombre, porque en el sentido de un facultativo inteligente de esta capital, obra eficazmente, sin causar los cólicos que por lo comun produce la otra; zarzaparrilla, zarzamora, caniana y San Nicolás, que se produce en dicha sierra: raices de malva y malvavisco, de crameria, de calaguala, de gengibre, de las ánimas, del indio, de contrayerba, de yerba blanca; de algunos árboles frutales y sin fruto, como granado y tejocote, y de las raices alimenticias antes dichas, excepto los camotes y cacahuates, de perejil y apio. Algunas semillas como de amapola, de hinojo, de culantro, de eneldo, de mos-

CAPILLA ALFONSO

taza, de chirimoya, de melon, de sandía, de nabo, de almendra amarga. Algunas gomas, como de nopal, de mezquite y de limon. Algunas cortezas, como de fresno, de encino, de cidra, de sauz, de mezquite, de galluva. Algunas flores, como manzanilla, amapola, violeta, cacalozochil, floripundio, borraja, flor de Mayo, azahar de durazuo, de granado, de altamiza, rosa de clavel, de sauco, de San Juan, de belenes, de Santa María, de azucena, de tuna, de junco, de cinco llagas, de zempoatzochil, de mastuerzo, de retama, de alelí, de cuautecomate, de sandía, de pepino, de camote, de papa, de fresa, de dátil, de parra, de peron, de higo, de chayote y de jaltomate.

Las legumbres son: lechugas de tres clases, romanas, chinas y lisas; col, coliflor, alcachofas, espárragos, escarola, cebollas, ajos, romerillos, gitomates, tomates de dos clases, grandes y chicos; acelgas, verdolagas, quelites de varias clases, flor de calabaza, flores de nopales, y algunos frutos tiernos, como calabazas, ehjotes, chícharos, habas y garbanzos. El consumo de estas legumbres importa anualmente la cantidad de 30,940 pesos.

Las clases y nombres de las flores, son, además de las medicinales que quedan expresadas, las siguientes: dahalias de muchas y variadas clases, lau-

rel rosa, espuela de dos clases, blanca y azul; nopalillos color de rosa y nácar, rosa, geranio de tres clases, morado, color de rosa y blanco; aretes de dos clases, blancos y encarnados; esponja, hortensia, visco de tres clases, nácar, amarillo y blanco; vignoni, reguilete, perros de cuatro clases, rosa granado, azucenas de cuatro clases, blancas, amarillas, disciplinadas y nácares; lirios de cuatro clases, blanco, morado, corriente y sapo; agapantos, pevetes y nardos, alfombrilla de cuatro clases, blanca, morada, amarilla y punzon; amapola amarilla, enredadera de dos clases, color de rosa y amarilla; bocamelia, tulipan, ambar, ronúnculos, copon de chins, marimoños, rocíos, floricuernos, paño de Holanda, estrella del mar, alelías, muelas de San Cristóbal de tres clases, blanca, morada y azul; vara de San José, jacinto, espinito, yedras de cuatro clases, azul, nácar, morada y blanca; palmilla, jazmin, maravilla de España, salvia, plúmbago, miniatura, quelites morados, caracol, lapinada, rosa chayote, el gallo, rosa de la pasión, rocío del sol, idem de agua ú oreja de raton, moro, almiztle, guinda, maravillas, trompetilla, chiqueo, cundeamor, malvareal, malvarosa, sogá, rosa del frío, jericó, huele de noche dos clases, guesnelia, emperador, manto de santo, sempiterna, altami-

reis

nest

esti

CAPILLA ALFONSO

rota

sa, campaneta, retama, pato, ala de perico, garbanillo, rosa de San Pedro, y todas las que dan las diversas clases de nopales y cardones de que ya se ha hablado: las muchas variedades que tienen las flores ya descritas, todas las que dan los espinos y muchos árboles sin fruto, y todas las de los árboles frutales ya descritos.—La mayor parte de las flores antedichas se cultivan en macetas en las casas particulares, y solo entran al consumo las rosas de castilla, de clavel, de zempoatzochil, alelías, espuelas, amapolas, manzanilla, altamisa y alguua otra, que se producen en las huertas. El monto de este consumo apenas llega á 650 pesos.

CUADROS VIII Y IX.

Si yo hubiese tenido noticias concienzudas sobre cada uno de los elementos que constituyen á las fincas rústicas, no me hubieran sido de gran trabajo los resúmenes de las clasificaciones del semoviente en sus diversas relaciones que exigen los cuadros citados; mas esa falta me ha acarreado afanes inde-

cibles para hallar el resultado mas conforme á la verdad, que era en todos casos el que debia buscar. De sentir es que un interes mal entendido haga estériles los mas nobles esfuerzos hácia el adelantamiento del país que debe procurar todo buen gobierno.

Ya se dijo en la nota anterior las pocas haciendas de criaderos de ganados que hay en el Estado, y eso en tan baja escala, que apenas bastan para las necesidades de la agricultura, el movimiento del comercio y el medio consumo de carnes en las plazas y mercados; porque la mayor parte de los ganados para el tajeo y matanza vienen de afuera. Así es que en las demas haciendas solo hay un pié de toda clase de ganados mas ó menos corto, notándose que en los Distritos de San Juan del Rio y el centro hay mas de la mitad del número total de cabezas de ganado bovino, caballar, asnal, de lana y de cerda; y en el de San Pedro Toliman sobresale el ganado de pelo, cuyo mayor número se halla en las haciendas de San Pablo y el Estorax.

La reproduccion del ganado se efectúa en lo general bajo las proporciones siguientes: de 20 á 21 por 100 el vacuno; de 15 á 16 por 100 el caballar; de 10 á 11 por 100 el asnal; de 49 á 50 por 100 el de

reis

nest

esti

CAPILLA ALFONSO

vata