

diera ponerse entre los árboles de huertas por lo estimable de su fruta, es tan comun y dáse en los llanos y montes entre los silvestres, cuya madera es de fortaleza y sirve para cajas de arcabuces y mosquetes, y para otros ministerios que requieren fortaleza en la madera: críase en aires templados, y dáse con abundancia en los países de México y sus contornos: es caliente, y seca da su fruta. Mantenimiento melancólico, y pone los dientes de mal olor á quien la usa de ordinario.

164. Otros muchos hay frutales, como el árbol de las anonas, que llaman cuauhtzapotl y otros llaman texalechirimoya. El árbol del zapote blanco, que llaman cochitzapotl, que significa árbol sonífero; el de zapote negro, tlicietzapotl; el que llaman ahuacahuitl, cuya fruta es á modo de huevo, que llaman aguacates, unos negros por de fuera, y otros verdes; el de chicotzapotl, que es lo mismo que árbol de chietli: su madera es de color leonado, maciza y pesada, y sirve para verjas y para anclas de navío. Su fruta es redonda y de color leonado con unas 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 número 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 árboles provechosos y singulares.

165. Si hubiera de referir la variedad de árboles que en montes umbrosos y cuajados se crían útiles para la vida humana, fuera necesario un volúmen grande; y fuera, segun los que se hallan, muy pequeño, dejando la multitud de que otros han escrito como particular asunto. Diré de los que mas tenemos á 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 árbol del cacao, que llaman cacahuaquahuitl: es de la grandeza y hojas como el naranjo, aunque son algo mayores y más anchas. Plántase en almácigos de su mismo fruto, y del almácigo se trasponen por hileras y calles concertadas, junto de cada cual se pone una estaca de un árbol que llaman cacahuanantli, quiere decir, madre del cacao; y es así, porque siendo de suyo el árbol delicado, la estaca echa hojas y recibe el

arbolito del cacao debajo de su sombra. Da fruto en unas mazorcas, y señala sus tajadas como melones: son largas y puntiagudas. Dáse en tierras húmedas y calientes: comienza á dar fruto á los tres años de su planta, y el primero que dá es en el tronco; el segundo más arriba, y despues por las ramas. Tiene dos cosechas: una ántes de Navidad, y otra por San Juan, y ésta es más copiosa: en llegando á veinte años da muy poco fruto ó nada; y así cuidan de renovar las huertas y conservarlas. Esta era la moneda antigua con que los indios comerciaban las cosas necesarias en las ferias, que llaman tiangues, y hasta el dia de hoy se observa para las cosas menudas usar el cacao para las compras. Siémbranse dentro de las huertas del cacao otros árboles que llaman quauhpatlachтли: son muy altos y sombríos, cuya fruta es comestible, aunque es cálida, y es á la manera de almendras, más dura que la del cacao, y no sirve para el chocolate; sirve para moneda, y de ésta se da por limosna á los indios pobres que piden de puerta en puerta, y llámase cacao patlachтли.

166. El árbol del achiotl, que otros llaman changuarico, otros pamacua, es del tamaño del naranjo. Tiene las hojas como las del olmo: es espinoso, tiene las flores grandes á manera de estrellas, de cinco hojas, que tiran á rojas: la fruta es como la del erizo, del tamaño de almendras, con cuatro esquinitas pequeñas. Ésta, madura, se abre y descubre

unos granos de color fino de grana, de la forma de los granillos de las uvas, aunque más redondos. Échanlos bien maduros en agua caliente, y meneándolos á una mano sin cesar, los baten hasta que dejan en el agua todo el color, dejándola asentar, y hacen de aquella masa los bollos de achiote, que es el ingrediente que se usa en el chocolate. Da color á la bebida, ayuda á digerir fácilmente lo terrestre del cacao, refrigera el corazon, provoca la orina, es frío en tercer grado y tiene partes de astringente. Su madera es útil para sacar fuego como de pederual, refregando un palo con otro: la corteza es acomodada para hacer sogas, tan fuertes como de cáñamo: de la frutilla usan los pintores para dar color de grana. Sirve tambien el achiote para dar color á algunos guisos, y sirve de azafran: nace en lugares calientes, más secos que húmedos, como Guajaca, Guatzacualco y la Mizteca.

167. El xochinacaztli, que llaman orejuela, que se solia echar en el chocolate, y hoy lo echan en el de espuma, por otro nombre huinacaztli, es un árbol de pelegrina figura que tiene las hojas largas y angostas, de verde oscuro, pendientes de un pezoncillo marchito: tiene la flor dividida en hojas, por la parte interior purpúreas, y por la exterior verdes, que tienen propia figura de orejas, de muy suave y aromático olor. Nace en tierras calientes, y no hay 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 cuaresma, y para resguardar de fríos á las criaturas les ponen de ellas sartas á las gargantas: es caliente, y seca, en tercer grado; bebida, resuelve las ventosidades, adelgaza la flema y conforta el estómago resfriado, y es útil para la asma.

168. El tilixochitl, que es la vainilla por antonomasia, que en el chocolate es el ingrediente de algunos apetecible, aunque no es árbol, entrar puede en este lugar por la estima que de ella se hace en nuestra España. Es una yerba voluble: tiene las hojas como las del lanten, de verde oscuro, que nacen del tallo por ambas partes; á trechos tiene y fructifica unas vainillas de cerca de una cuarta, redondas: verde oscuras cuando verdes, y negras cuando secas. Nace en lugares calientes y húmedos: sube por los árboles y se abraza con ellos. Echa el fruto de sus vainillas por el verano: son aromáticas y huelen á bálsamo, calientes en tercer grado: mueven la orina, y mezcladas con el mecaxoxitl, bebidas, abrevian el parto á las mujeres, y mitigan los dolores de madre: cuecen los humores, resuelven las ventosidades, calientan el estómago y dan vigor al cerebro.

169. La pimienta de Tabasco, que llaman xocoxochitl, que quiere decir flor aceda, es un árbol grande: las hojas tiene como de naranjo, las flores rojas á manera de granado: tienen el olor de azahar; la fruta es redonda, pendiente á racimos: al princi-

pio de color verde, y secas tiran á leonadas. Son de buen olor, caliente, y seca suple en las boticas por el carpo-bálsamo, y sustituye en los guisos por la pimienta. Quitándole un corazoncillo que tiene blanco, abre las opilaciones, provoca la orina, socorre á los que padecen cólico y dolor de ijada: nace en la provincia de Tabasco.

170. La canela, aunque lo mas comun es traerla de la India Oriental de Vindanao, una de las islas Molucas, y la mejor de Ceilan. El padre Torquemada (*lib. 14, cap. 63*) dice que vió el padre fray Toribio en las sierras de Guatemala árboles de canela más blanca y más gruesa que la de la India. En Cuba se descubrieron árboles que llaman caninga y avicena, rorfe aromático, grandes y de tronco que tiran á negro, cuyas hojas son semejantes á las del árbol de la canela, que son como las hojas del laurel ó las del cidro, atravesadas de largo á largo con tres nervezuelos: la fruta negra, la flor blanca. Descortezan el árbol, y dentro de tres años de la que dejan, vuelve á criar nueva corteza: á este modo pues en Cuba. En lugares altos y montuosos se hallan estos árboles, cuya cáscara es más gruesa, caliente y seca, casi en cuarto grado: tiene el sabor agudo como el del clavo, aunque se desvanece presto: de sus astillas se hacen palillos de dientes olorosos.

171. El bálsamo que los españoles llaman de las Indias, los mexicanos huitzochitl, y en Pánuco

chute, es muy semejante al bálsamo de Siria, y en nada inferior al olor y facultades: destila de un árbol rajado en el tronco ó en la cáscara, en especial acabadas las aguas, cuyas flores son amarillas, las hojas mayores que las del almendro y mas redondas: es del tamaño del naranjo, el licor es rojo que tira á negro, de sabor algo amargo, el olor vehementemente pero suave: nace en tierras calientes en Pánuco y en Guatemala. Otro bálsamo se saca en la provincia de Tolu, que es entre la ciudad del Nombre de Dios y Cartajena. En el Perú, de unos árboles semejantes á los pinos en el tamaño, con las hojas de algarrobo, de una corteza delgada que sajada destila el bálsamo, y es tan medicinal y oloroso el de la Nueva-España, y aun mas eficaz, llámase bálsamo indiano. Otro licor se saca de una mata, que aunque no es árbol, por servir de bálsamo puede tener lugar aquí. Llámase entre los tarascos, en Michoacan, maripenda una mata que tiene veinte palmos de alto; los ramos tiran á negro, las hojas de hechura de hierros de lanza, gruesas y anchas, que tiran á purpúreas y penden de unos pezoncillos que tiran á color rojo: el fruto á racimos como racimos de uvas aunque no tan juntos, que al principio son verdes y despues rojos. Tómanse los pimpollos de esta planta y alguna de su fruta, y picado todo se cuece en agua hasta que espesa; déjase asentar y queda abajo el licor, que sirve para curar heridas y otras cosas. De los pim-

pollos picados suelen tambien por alquitara destilar aguardiente, que es medicamento caliente para achaques de causa fría.

172. Otro bálsamo se saca de las cortezas de un árbol llamado quaconex, que tiene la madera sólida, las hojas pequeñas como las del granado, la flor pequeña y blanca, la fruta como las vainas del laurel: cortan y pican la corteza; échase en agua dos ó tres dias; caliéntase al sol sacada del agua, y con prensa se saca un licor oloroso como bálsamo: de las hojas, por destilacion, se saca otro licor de agradable sabor y medicinal: los ramitos limpian y fortifican los dientes.

173. Las gomas, que genéricamente se llaman copalli, y al árbol llaman copalquahuitl, son tantas y tan diferentes, que era necesario tratado aparte. A la que por antonomasia llaman copalli, sacan de un árbol cuyas hojas son como las del encino, aunque más largas: unas veces el mismo árbol la destila, y otras sale tajando el árbol. Es blanca y trasparente: nace el árbol en tierras calientes, como en Cuernavaca, Copallan y Michoacan. Otro hay de esta especie que llaman copalquahuitl patlahuac, porque tiene las hojas mas anchas, y es parecido á lo que en España llaman zumaque, que es planta. Tiene los racimos como de alas, y destila goma blanca: en Cuernavaca se halla este árbol, dentro del pueblo, á cada paso.

174. El tepecopali sale de un árbol montano que

tiene las hojas como las del madroño. Produce la fruta como las bellotas, que tiene una como piñon, cubierto con resina, y tiene dentro una pepita blanca medicinal. De este árbol destila el incienso, que, segun algunos, es el de Judea. En Filipinas nace en abundancia: llámanle en España ánimo de las Indias. Conforta su sahumero todas las partes del cuerpo, detiene los flujos y reumas, consume la flema, y quita los fríos y calenturas, restituye la madre de las mujeres á su lugar.

175. El xochicopalli ó goma florida, que en Michoacan llaman jarapisca, se destila de un árbol mediano, con las hojas como de yerbabuena: el licor es leonado, huele á limones y es incienso de las Indias, que en cañutillos llevan cantidad á España, y puede servir de almáciga para el agua: nace en Colima y en Michoacan con abundancia.

176. El copal cuauhxiotl es goma de un árbol muy alto y liso, que se le muda la cáscara y queda como leproso, de donde le vino el nombre que xiotl, es lepra: las hojas tiene como las de la ruda, aunque mayores; produce en racimos la fruta, cada una pendiente de por sí; destila goma, aunque poca. Otro hay de esta especie, con las hojas de ruda más menudas, puestas en orden por la otra parte de los ramos, con el fruto pequeño y rojo como la pimienta, redondo y colgado de cada racimo uno y dos granillos: es mediano el árbol; destila una lágrima, especie de incienso, no muy blanco,

es olorosa, y mezclada con el estiércol de las hormigas y de los niños, dada á beber, peso de una onza, por dos ó tres veces, dice el padre Jimenez que sana á los locos que no tienen calentura: nace, y hállase en Guaztepec y Teputztlan.

177. El cuitlacopalli es una goma blanca, olorosa y muy dura. Sácase de un árbol mediano que tiene el tronco leproso, que llaman xiocuahuitl: tiene las hojas casi redondas y pequeñas, con unos racimos de unos granos que cuelgan, á los de la excitante parecidos; nace en lugares montuosos y pedregosos, como en Yautepec. Otra goma llaman tzinacancuitlacopalli, goma de estiércol de murciégalos: ésta se halla pegada á los ramos del árbol en pequeñas laminillas, puestas en orden por ambas bandas del tallo, tronco y ramos: ésta llaman en las boticas laca. Nace en Guaztepec y Cuernavaca y en tierras calientes; nace en la India oriental, y de ella escriben autores varios: hácese de esta goma y trementina el lacre para cerrar cartas, y suelen añadir un 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 Fuexo hay un árbol grande, copado y de vista hermosa, que se da á la márgen de los arroyos; lleva una frutilla del tamaño de una avellana, de flor verde, que echa de sí una masa blanca, que en medio descubre una pepita negra: de esta masilla blanca, que la cogen por Diciembre, se hacen can-

delas, en nada inferiores á las de cera muy fina: son de mucha estima para los chinos, y todo el año las encienden en sus templos á los ídolos, pintadas y aderezadas con plata y oro (*Navar., trat. I, cap. 15*), como acá se aderezan los cirios pascuales: derretida esta cera, queda en el fondo aceite, que sirve para los candiles.

178. La tecomahca, que los indios llaman tecomahiyac, y corrupto le llaman tecomaca, por otro nombre copalhiyac, goma que hiede, se saca de un árbol grande sajándolo, y algunas veces espontáneamente destila lágrimas: tiene las hojas redondas, y echa una fruta pequeña y roja, llena de simiente, semejante á las pepitas del durazno: nace en Michoacan y la Mizteca; es caliente y seca, y muy medicinal para achaques de causa fría, porque es caliente en cuarto grado: en México es muy usada. La caraña se saca de un árbol grande, que los indios llaman tlahuilitocan, que tiene el tronco liso, rojo y resplandeciente, y oloroso; las hojas como las del olivo, puestas en forma de cruz: nace en Michoacan y la Mizteca. La goma hace los mismos efectos, con más eficacia, que la tecomaca; y aunque no es tan usada como aquella, dicen los naturales, que los demonios tienen temor de aqueste árbol; y bien puede ser que esta virtud se le daba por las hojas, que en forma de cruz le adoran. Dicen que es contrario al ojo, y que bebida en agua la corteza es útil para el corazon y el pecho.

179. El axin es grosura de unos gusanos ásperos y rubios que se crían en unos árboles que llaman cuapatli, y por la similitud los españoles, ciuelos, de especie de los mirabolanos arábigos. Quitan de estos árboles los indios estos gusanos, que son de dos dedos de largo y un poco gruesos; cuécenlos en agua hasta que se deshacen, y de la grosura hacen bollos como de manteca de vacas, en que se halla color y blandura de aceite, que es para muchas cosas: mitiga cualquier dolor untado en la parte; molifica los nervios encogidos; resuelve humores y apostemas, y las maduras; sana las llagas y á los apostemados, mezclado con trementina y tabaco; es muy útil para la hernia, porque resuelve brevísimamente cualquiera humor, y en mí lo conocí por experiencia, porque á un golpe que me dí, no bastarou medicamentos de botica, y solo el axin me resolvió el tumor, y me libró de la hernia.

180. El liquidámbar, que los indios llaman xochiocotzotl, y por otro nombre quauhxihsitl, se saca de un árbol grande y hermoso, que tiene las hojas como la hiedra: nace en tierras calientes y templadas, como en Huayacocotla, Huauhchinango; es semejante al estoraque, por la suavidad de su olor, aunque en México tiene su reputacion perdida, porque dicen ser su sahumero de clamapobre, y es que las indias lo revuelven con la cáscara del árbol por aumentarlo, y mezclado lo venden

en panes envueltos con hojas grandes. El sahumerio del orosea, mezclado ó líquido, que será mejor, hace curas maravillosas: fortifica el corazon; mitiga el dolor de cabeza que proviene de causa fría, y es contra el pasmo: tomando el sahumerio en todo el cuerpo y abrigándose, es como si se tomaran sudores: por modo de emplasto deshace las hinchazones, y cura los empeines, y resuelve las ventosidades.

181. La sangre de drago, que los naturales llaman *ezpahitli*, es una goma que sacan de un árbol que llaman *escuahuitl*. Sácanla de dos maneras: rajando la cáscara y poniéndole una vasija donde destile, y martajando los manojos de pimpollos la sacan con prensa. Es el árbol grande y de hojas esquinadas; sirve para medicinas, en especial para las encías y dentadura, y para las inflamaciones de los ojos, porque dicen que es astringente, y tiene partes frías: hace el mismo efecto que la sangre de drago, que se coge en las islas Canarias y en Cartajena de unos árboles que llaman dragos, porque dentro de su fruto tiene una figura de dragon, aunque otros dicen que porque se parece á la yerba draconcio, y otros, porque degollado un dragon se confecciona con esta goma. Nace el árbol con abundancia en Pánuco: otros nacen en Cuernavaca, en los campos que van á Tepecualco, aunque tiene las hojas muy redondas y la raíz nudosa, la cáscara amarga y astringente: nace cerca de las aguas y es odorífera.

182. El ullin sale como leche blanca del *ulcuahuitl* sajado: cuajada la leche, que es pegajosa y espesa, se cuece como agua y se cuaja, de que hacen pelotas. Con estas solian los indios jugar, porque salta más que pelota de viento: del árbol se hallan dos géneros: uno que tiene el tronco liso, leonado y pajizo, las flores blancas, las hojas grandes y de color de ceniza, y que tienen unos globos redondos á manera de estrellas pegados al mismo tronco, llenos de fruto blanco, del tamaño de avellanas, cubiertas con una telilla amarilla, de sabor amargo; otro tiene las hojas como naranjo, aunque mayores, que se dan en Michoacan, y le llaman *tarrantacuan*. El primero nace en tierras calientes, como Ihuaplan y Mecatlan: sácase del hule un aceite derretido al fuego, que es útil y medicinal para ablandar el pecho bebido en cacao, y detiene las cámaras de sangre: tambien el hule mundifica la madre de las mujeres, y remedia la esterilidad: de él usan los nuestros para encerar las capas que resisten los aguaceros; pero no para el sol, porque á su calor se derrite. Las hojas del árbol, secas y molidas y dadas en algo comestible, matan los leones y tigres y demás animales fieros.

183. El chapopotl, que llaman los españoles betun índico, y por otro nombre, chicle prieto, sale de unos manantiales de la costa de Pánuco, y líquido entra en la mar del Norte, y cuájase en pedazos: el negro, que tira á rubio, la resaca lo echa á las

orilas: véndese en los mercados, y lo compran las mujeres para mascar: limpia y conforta los dientes: su olor es tan agudo y fétido como el de la ruda.

184. El árbol del jabon, que en la Escritura es herba fullonun y de las cuentas, es muy comun en Guajaca y la Mizteca alta, y en las islas Españolas y Puerto Rico. Echa una fruta como avellanas, que no es para comida, sino para alabanza, porque con lo de afuera jabonea la ropa, como se pudiera con el mejor jabon de Castilla: dentro se halla una cuenta negra como garbanzos, mayores ó menores, de que se hacen infinitos rosarios, que llaman de frutilla, que igualan á los de coyoli: dentro de la cuenta tiene una medula tan amarga como la del durazno: ésta se saca, y queda liviana la cuenta y fuerte, porque nunca se quiebra, y del tamaño que quieren hacen las cuentas para rosarios, tantos, que pueden dar abasto á toda España.

185. El coyoli es fruta de una palma que lleva el tronco más delgado y cortó que el de la palma de cocos: echa el fruto ántes que la division de las hojas; es del tamaño de una pera pequeña, cubierto con una corteza gruesa; tiene dentro el corazon duro y denso, de color rojo que tira á negro, con unas pintas blancas, astringente al gusto y corroborante en la cualidad. Los naturales le traen en la boca para confortar el cerebro y ayudar á la digestion del estómago. De ésta, que llaman en Chi-

na bunga, y en la Nueva-España coyoli, de que hay varias especies, se hacen los rosarios tan estimados de coyol.

186. El yezotl, que llaman palma montesa, y algunos indios *cuauhtepopotli*, escoba de piedras, á manera de árbol, produce de una raíz dos ó tres troncos: tiene las flores blancas y olorosas, pendientes á racimos, que cada una tiene seis hojas pequeñas, de las cuales se engendra la fruta como piñones: es muy útil dados á beber los piñones tostados y molidos con bolo arménico. Sana las cámaras de sangre, detiene los vómitos el cocimiento de sus hojas: la raíz cura la opiasis, el ahito y represion. De las palmas, puestas en remojo como el heno, majadas y lavadas las veces que fuese necesario, y secas, se saca un hilo mejor que el que se saca del maguey.

187. El árbol del Perú, que los españoles llaman molle, y los indios copalcuahuil, nace en qualquiera parte, hasta en las paredes de las cercas suele nacer y abrirlas con su raíz; destila unas lágrimas de goma de naturaleza caliente y seca; es de madera fuerte; de su frutilla, que es como la del lentisco, con una cascarilla colorada, se hace miel para echar en las bebidas de los indios, para darles fuerza, y la echan en el pulque: se hace vinagre comestible, y tambien se hace resina, que suele ser purga como la goma deshecha en agua: hecha emplasto con las hojas cocidas, cura los empeines, y de las hojas se hacen fomentaciones y lavatorio saludable. La le-

ehe, que herida la cáscara brota, deshace las nubes de los ojos; sus cogollos limpian los dientes y aprietan las encías. Usase de todo el árbol como del terebinto, porque si no es él, es muy semejante, y á necesidad usan de su frutilla por el cardamomo: provoca la orina, resuelve ventosidades, y traída en la boca fortifica las encías y cura las llagas; y finalmente, por ser tan provechoso, se trajo del Perú donde es celebrado, y acá por muy comun no es estimado. Véase al padre Calancha (*lib. I, cap. 9, núm. 3*), y al padre Jimenez (*cap. 15*), en sus libros.

188. La higuerrilla del infierno, que los indios llaman tlapatl, no es muy alto ni grueso: tiene las hojas anchas y de hechura de higuera: su fruta es unos cardillos redondos, á manera de racimos de uvas, espinosos; su semilla, á manera de cañamon: sácase aceite medicinal, y sirve para los candiles como el de la oliva, aunque tiene mal olor.

189. El árbol de la grana, que los indios llaman nochitztli, es especie de tunal, que da unos gusanillos en la hoja, que llaman nopalli, por de fuera blancos y por dentro de color carmesí, que unas veces nacen naturalmente, y otras por industria, esparciendo en los árboles la semilla, que los españoles llaman cochinilla, y los indios nonchitztli, para que de ella se engendren los gusanillos: quiere mucha limpieza, y así está el suelo de las huertas continuamente barrido. El modo de cogerla es, que en estando ya los gusanillos llenos, con una es-

cobilla blanda los van echando en agua caliente, y de allí, ya ahogados, los ponen á secar al sol. Esta grana es de estima para los tintes, y no há muchos años que era muy grueso el trato de la grana: los indios la beneficiaban; y viendo que los apuraban por ella y se la pagaban á ménos precio los españoles que mandaban, cortaron las nopaleras en muchas partes por quitar el cocijo de buscarla para los alcaldes mayores. Tiene virtud astringente; sirve para pectimas al corazon y para limpiar la dentadura. En España hay grana, que es excremento de cierto género de encina, que llaman carrasca, ocoscaja llaman chemes, y sirve para teñir lanas y sedas de color rojo.

190. El árbol que llaman xahualí, es de madera pesada, y de él sacan astas largas de color pardo claro que son muy necesarias. Tiene las hojas como las del fresno, y de una fruta que echa con adormideras, se hace una agua con que los indios se lavan para apretar las carnes, y todo cuanto toca el agua se pone de color negro muy fino. Aunque de esta agua se pudiera hacer tinta fina, no la usan, si no es de unas vainillas de un árbol que llaman huexiachin.

191. El árbol de los tecomates, que se llama higuero, es muy socorrido de vasijas como calabacillas, y son de varias especies, porque los de Guatemala las dan muy delgadas, y son de más estima que los de Michoacan. Otros dan jícaras, que son vasijas mayores que los tecomates, y muy usuales para el servicio de casa. Otros dan las

vasijas grandes como barchuelas. Nacen en diversas partes calientes, y son de interés, porque es el servicio de toda la tierra, y así procuran que se procrien los árboles: tienen la hoja como la del moral: el tecomate verde se suele aplicar para pó-cimas, y caliente, puesto por modo de emplasto, cura la hernia.

192. El huexiachin da unas vainillas de que se aprovechan los tintoreros para lo negro, y de que se hace, juntas con alcaparrosa echadas á podrir, tinta muy fina para escribir, y es usado echarlas en agua para baños de la cabeza.

193. Entre estos árboles que son provechosos, puede entrar el árbol de las manos, que llaman macpaxochitl: da por el mes de Setiembre y Octubre una flor roja de la forma de una mano de criatura, tan bien formada y con tal primor tiene las junturas, artejos, dedos y palma de la mano, que ni el mejor escultor la sacara con más primor. Cuando verde está cerrada en forma de higa, y al irse poniendo roja, se va abriendo, y queda média abierta. Nace en tierras frias, como en Toluca y en los cerros altos de Atyoezingo: es mediano, y tiene la hoja como la del encino. Y con esto paso á las plantas medicinales, aunque se queden muchos árboles provechosos por ménos conocidos. En el Perú, en Bracamoros, hay árboles que en cortándoles las ramas esparcen luces, de que se han tomado varios testimonios.

CAPITULO XI.

De los árboles y plantas medicinales; sus virtudes y efectos.

194. El doctor Francisco Hernandez, protomé-dico de esta Nueva-España, por mandato de su majestad escribió un libro de las virtudes de árboles y plantas, en latin: fué bien recebido. Se sometió al doctor Nardo Antonio Recco, médico napolitano; moderó y aprobó el volúmen, y aprobado por el doctor Valle pasó á estas partes, de cuyo original escribió y dispuso su libro de curaciones el doctor fray Agustin Farfan, que tomó el hábito de nuestro Padre San Agustin, cuya obra ha sido muy útil, y ha sido su método muy observado por los efectos que se han experimentado maravillosos. El doctor Juan de Barrios hizo un tratado cuarto, en número de las que ponen dichos autores con sus recetas para todas enfermedades en el libro que imprimió en México, año de 1605. El padre fray Francisco Jimenez, que acudió primero en el hospital de Huaztepec, y despues tomó el hábito