

movimiento. Beben en aguas claras que corran por terrenos ásperos y arenosos, sin que jamás se haya observado que lleguen á los pozos, lagunas, charcos y otras aguas estancadas.

Una avecita del tamaño del gorrion toda negra anda anidando por las casas. En las cumbres de los edificios canta con amenidad al despuntar la aurora.

Garzas de distintos colores vuelan por las riveras, lagunas y playas.

Gabiotas son unas aves blancas del tamaño de las cigüeñas. Cuando la agitacion de la mar trae algun árbol que entra en los rios de California, suelen venir sobre él un gran número de gabiotas; sentadas se dejan trasportar como si fueran en una embarcacion, y aun de lejos engañan la vista pareciendo velas.

Alcatraces hay muchos en las riveras y mares de California; toda su pluma es blanca, muy espesa y fina; su corpatura como la de un anzar, y el pico tan largo que aun erguida la cabeza les alcanza al pecho. Los indios hacen colchas, armadores y otros géneros de vestiduras y abrigos, surciendo unas con otras las pieles de este animal. En la arena y entre las conchas de las playas ruedan muchos esqueletos de alcatraces, porque los indios los matan continuamente á flechazos para goza de la plumada piel; ésta logra mucha estimacion entre los españoles mexicanos, porque es muy provechosa á los asmáticos y tísicos traída en el pecho sobre la misma carne por el lado de la blanda pluma.

Los pájaros marítimos que viven en las costas y riveras de California son de varias especies, tamaños y colores; blancos negros, pardos y matizados. Se alimentan de caracoles, pecesillos y otros mariscos; unos á otros se roban las presas y divierten mucho sus frecuentes encuentros.

Hay unos pajarillos matizados de azul y blanco y otros verdes; unos y otros hacen gran daño en los trigos, y son sabrosa comida.

Abundan otras castas de pajarillos que viven entre matorra-

les, carrizos y otros lugares húmedos. Por lo comun son sus plumas de un amarillo bajo, cantan con suavidad y se alimentan con moscas, mosquitos y gusanos.

Fuera de estos hay otras mil especies de avecillas que hasta hoy no tienen nombre ni en nuestro castellano ni en el idioma de los naturales. Aparecen á fines de Setiembre y duran hasta mediados de Febrero. Los indios las atraviesan al vuelo con sus flechas y comen á su satisfaccion.

Dos especies de *langostas* ocurren en la California; la primera es la comun de todo el mundo que salta de trecho en trecho por los campos sin hacer daño sensible; la otra es una especie particular que abunda en unos años mas que en otros aunque ninguno falta. Su tamaño, cuando está perfectamente formada, no escede en lo largo y grueso al dedo pulgar de un manco de quince años. Su color es un colorado apagado y funesto, y en lo pálido de las alas se dejan ver con distincion unos caracteres negros, que al primer golpe de ojos no parecen sino manchones de tinta. Los plés zancos, negros como las uñas, armados de unas puntillas negras y agudas puestas en orden y forman como una sierra. Su vista es muy perspicaz, y ante los ojos se observa una membrana dura y diáfana que representa una especie de anteojos de larga-vista; sus narices son dos trompas. De cada una de las quijadas le nacen tres puntas que son los dientes con que asegura la preza, de modo que nunca se le cae. A fines de Agosto empiezan á juntarse el macho y la hembra; ella pone como cincuenta y seis huevos en los nidos ó cuevecillas que forman en los arenales; cuidan mucho de que el rigor del sol no maltrate la semilla, y de ahí á quince dias ayuda del calor y de la humedad dejan de ser huevecillos y aparecen en la forma de vivientes sensibles. Luego comienzan á ejercitar su oficio que es comer de dia y de noche sin cesar mas que el tiempo que vuelan en solicitud del nuevo pasto. Luego que empieza á nacer esta generacion de langostillas muere la madre, y el padre se alega de ellas para

siempre. Al tiempo que se encienden para juntarse, su colorado fúnebre dejenera en un amarillo oscuro y melancólico. La parte del Sur de California es el desgraciado albergue de esta formidable plaga, de donde se difunde con velocidad á otras tierras situadas hácia el Norte. Vuelan inmensas leguas, dejando por donde conducen su funesta marcha destrozadas é inservibles las sementeras, los árboles, las plantas, la grama y las espinas. Su multitud es espantosa; son tantas y se tupen al volar de manera que cubren al sol como espesas nubes. Solo el contanto de su boca comunica á las plantas un maligno calor que las consume el succo, las quema y las devora. Todos los indios confiesan que desde su gentilidad han experimentado este rigoroso azote. Los cuervos, gavilanes lechuzas, auras, queleles, gallinas, coyotes y tusas todos procuran con los picos, con las alas y uñas matar ó ahuyentar á este comun enemigo. Los industriosos indios matan muchos mas millones pero no hacen falta: no les hace daño alguno de las yerbas venenosas para otros animales de que abunda el país, solo el melon y la lechuga están libres de su voracidad, pues al tiempo de morderlos se les entorpecen los dientes y las quijadas de modo que no pueden proseguir.

Varias especies de mariposas matizadas doradas y algunas tan grandes como el murciélago.

Abispas chicas y grandes y todas pican bien.

Chicharras viven en las ramas de algunos árboles y hacen un ruido que aturde las cabezas.

Hay otras especies de escarabajos que vuelan mayormente de noche al rededor de la vela.

Otros que tienen la cabeza de un verde oscuro y relumbroso á los que ensartaban antiguamente los indios como cuentas, y los usaban por adorno en el trenzado y garganta.

DE LOS VEGETALES DE LA CALIFORNIA CIVILIZADA.

Algunas plantas son originarias de la Europa, y trasportadas á la América firme y trasplantadas despues á California; otras propias de su terreno las que varian segun los varios temples de sus climas. La irregularidad de las lluvias que en unos años son pocas y en otras se sufre una horrible seca, en unas partes llueve poco ó mucho y en otras nada; es la causa general de que no se logren como pudieran los frutos europeos y americanos, á cuyo cultivo se suelen dedicar en California.

Olivo nunca fructifica en abundancia. Su fruto fuera de ser escaso, es de poco jugo y no de muy buen sazon.

Vid casi en todas las misiones se procuró plantar desde su establecimiento. Algunos vinos salieron fuertes, otros flojissimos; en unas partes resiste y en otras con gran facilidad dejenera en pésimo vinagre. La horrible plaga de la langosta ha embajado este noble vegetal.

*Higuera*s cultivadas con mucha industria y trabajo corresponden con abundante porcion de sus frutas, las que se guardan y sirven muchos meses para la mantencion. A los indios les es muy agradable esa fruta y su sabor es muy semejante á los higos mexicanos.

Los duraznos que se llegan á lograr dan sus frutos de una carne muy blanda y de un dulzor muy regalado.

Los priscos son de escelente calidad.

Las mas de las *granadas* son dulces, rara es agria.

Los perales se mantienen siempre verdes y pomposos, y nunca ó rara vez dan flor ni fruto por mas que se cultivan. Los perales del Norte suelen rendir algunas peras duras, secas y desabridas.

Melones se dan de buen sabor.

Las zandias son macisas y de mucho jugo.

Calabazas de diversas especies muy dulces y muy grandes.

Los indios las cultivan mucho, logran buena cosecha y las comen todo el año.

HORTALIZA.

Hay coles de varias especies; unas dilatan sus hojas y se mantienen abiertas, otras se cierran y producen coliflor.

Nabos se dan muchos, grandes y de buen sabor; raros son estoposos.

Las zanahorias son tan buenas como las mejores de su especie.

Betabeles grandes, dulces y macisos.

Rábanos colorados hay muchos.

Culantro, aniz, comino se logran bellamente si no los destruye la langosta.

Ajos, lechugas, cebollas y yerba buena, epasote apio y perejil.

FRUTOS DE LA REGION.

La pitahaya hace un papel muy distinguido entre los árboles frutales, que son propiamente produccion de California. La abundancia con que se encuentra en todas partes, la dulzura y sazón de su fruto, la aceptación universal y el grande uso que hacen los naturales de este género, la ha hecho famosa en

el gran teatro de la Historia Natural de América. Jamas se encuentra esta bella produccion en los parajes húmedos y frios; su propio suelo son las lomas áridas, las colinas secas y las playas arenosas y ardientes. Hay dos especies; la una dulce y la otra de un agri-dulce picante. El tronco de ésta y sus brazos se deslucen con un verdor cenizo, y los brazos retorcidos y corvos se tiran hácia el suelo. La pitahaya dulce goza un verdor lozano y apacible; sus brazos se dirijen hácia arriba y suben derechos. Hablando propiamente ni una ni otra tiene tronco; desde el centro de las raíces se levantan unos vástagos, y subiendo hácia arriba ofrecen la figura de una escoba. Su tamaño es de dos varas ó poco mas; la corteza de sus troncos se conserva siempre verde llueva ó no llueva, y cuando llueve pujan bien. La sustancia interior de sus ramos es una maza blanca medio sólida como el vástago de los repollos y llena de humedad, de suerte que cortándolo destila en abundancia un suco florido y blanquiceo. La flor que echa en la punta y por los lados sale sin hojas ni especial olor: su cáliz por la parte interior es blanco, el centro amarillo y el exterior morado. El fruto de ambas especies será como una manzana grande y las mayores como naranjas y un poco ovaladas; la cáscara es de un color verde morado en las ágrías y en las dulces de un vivo bermellon. La carne en las ágrías siempre es entre colorada y morada, en las dulces en unas es blanca y en otras de un color oscuro. Toda la maza del fruto abunda de unos granillos prietos ó semillitas pequeñas que asemejan muy bien á los de la fruta del moral. Las dos especies en sus frutos y brazos están circundadas de espinas. Corren éstas en orden por líneas rectas; cada manojillo de espinas lleva una en medio mayor que las otras, la que hace pié en el centro de un escudito redondo como una lentejuela, y en la circunferencia de éste diez y ocho espinas menores. La cosecha de este célebre fruto por lo general dura desde Abril hasta Noviembre; en unas partes se suele adelantar, en otras se retarda y en todas

se dá siempre. Aquel sumo que fluye de la sustancia de los vástagos se coagula en recina y brea de mucho cuerpo. Si se arroja al fuego un tronco verde arde con la mayor facilidad. Seca ya la planta lo que era corteza verde se transforma en pez ó recina. La armazon es un leño redondo de muy débil textura; en la parte interior queda hueco como un pergamino arrollado ó así á modo de una caña. Majando la planta verde é hirviéndola en agua natural nada por encima una porcion de aceite que llaman bálsamo el que, segun constantes esperiencias, es muy eficaz aplicado en todo género de llagas. La cáscara fresca del fruto molida y aplicada con oportunidad en las llagas ó partes corrompidas de los hombres ó los brutos mata toda especie de gusanos. Esta es la famosa pitahaya á quien los indios californios aman con una especie de pasion ó entusiasmo difícil de explicar; esta es la planta por cuya posesion derramaron tanta sangre en su antigüedad, arruinándose unos á otros con continuas guerras; esta fué en fin un ídolo de su adoracion por el concepto de que en ella respiraba una superior virtud á manera de deidad.

Hay otras muchas plantas silvestres y espinosas.

Pitahayas voladoras, aman en aire: siempre se dejan ver en las puntas de las peñas elevadas, y su fruta es de buen gusto.

Garambuyo, de sus frutos usan los naturales para comer.

Cardon, las aves se alimentan de sus tunillas silvestres.

Organo, en la tal cual botánica de los indios tiene algunos usos.

Biznagas, se dan entre las juntas de los peñascos: son tan grandes, que dos solas hacen una pesadísima carga para un asno robusto.

Los indios se suelen alimentar de su macisa carne; cocida, hecha en conserva ó cubierta, jamas puede perder una abundancia de tierra, que la hace desagradable.

Nopal cimarron y espinoso, los pajarillos devoran sus insípidas tunas.

Chicura, es un arbolillo que se dá en lugares húmedos, y muy cargado de aceitosidad.

Romerillo, llamado así por la semejanza de la noble planta del romero medicinal. Por entre el tronco y sus hojas, despiden considerable porcion de una goma blanda, dulce y olorosa que distinguen con el nombre de maná.

Muchos están persuadidos, que es el rocío que cae sobre las hojas al rayar la luz y que los aires frescos lo condensan.

Tezcalama ó higuera silvestre, es un árbol muy parecido á la higuera hortense, en su corpulencia, tronco, ramas y textura de sus hojas, lo mismo que el fruto, se parece al de la higuera de cultivo en figura, color, tamaño y sabor.

Crece en las orillas de las barrancas ó entre las rendijas de altos peñascos. Su zumo es una pura recina del color de la leche y es muy vidriosa la textura de su tronco.

Los indios son tan aficionados á su fruta, que por alcanzarla trepan sin consideracion á los árboles, con tan gran peligro de la vida, que muchos se despeñan abrazados del tronco ó de las ramas. Por muchos que sean estos tristes ejemplos, no logran el escarmiento.

Tumete, es un arbolillo que vierte una recina blanca. Es poderoso purgante: los indios la usan desatada en agua caliente.

Otro árbol innominado, derrama una recina del aspecto de la leche y purga bien.

Corazoncillos, llámanse así porque sus hojas tienen figura de corazon: despiden una recina purgante.

Palogote, árbol de grande estatura; de su tronco y ramos fluye un humor lácteo, que como se va coagulando, adquiere un color amarillo y consistencia de cera.

Texoba, se dá en todos los terrenos áridos y pedregosos: es como un matorral y sus hojas se parecen á las del olivo. Su frutillo es al modo de almendra amarga, dá su aceitosidad tan abundante como la aceituna.

Hervido en agua ó vino, se ha experimentado eficaz contra los dolores de estómago.

Caribe, mata muy conocida, y en tocando sus hojas alguna parte del cuerpo humano, imprime una sensacion de ardor y dolor insufrible. Despide mucho aceite.

Higuerilla, se parece algo á la higuera de cultivo; abunda en lugares húmedos y se le saca harto aceite. Sus hojas fritas en aceite de olivo, ajonjolí ó de almendras resuelve prontamente todo género de tumor.

Phalah, árbol robusto de madera muy dura ó mas bien una especie de olivo silvestre; los indios comen sus frutos que abundan de oleosidad. A este árbol lo persigue mucho un gusanillo que se introduce en su corteza, y en breve tiempo se multiplican y le roen las entrañas hasta que cae á pedazos.

Pimentilla, es árbol de mediana estatura, su fruto es una nuecesilla parecida á la pimienta, bien cargada de aceite. Se da en parajes de alguna humedad, y sus verdes hojas muy pegadas al tronco y á las ramas lo adornan vistosamente; los indios la comen sola y la mezclan tambien en sus guisados.

Hay varias especies de pimientos americanos ó chiles, unos hortenses que los indios cultivan con el mayor afán, y son todas sus delicias: otros cimarrones que abundan por las breñas y barrancas. Estos son en dos diferencias, unos menudos de un colorado vivísimo y muy picantes, que llaman chiltepit, otros grandes con mucha simiente en las entrañas y de poco ardor.

Palo clarín ó tocote, es árbol que crece hasta tres varas, su corteza se conserva verde por todo el año, sus hojas grandes, erguidas y de bella confisuracion, en las puntas de sus ramos brotan muchas espigas cargadas de una simiente muy menuda la que comen los indios cristianos y gentiles. Amarran las espigas para que no se desgranen, y con esta industria logran la cosecha luego que se halla en sazón.

Produce el suelo variedad de gramas y zacates abundantes de semilla que recojen los indios para comer.

Cinco especies de palmas se han conocido que crecen con indifencia en los arenales ó en los cerros, la principal es la del Sur: es blanca, se eleva firme y derecha, y su tronco por lo que resiste á la corrupcion es el mas duradero de todas las palmas californias que se conocen. Las vigas que de él se forman sirven muy bien á varios usos, así esta como las otras rinden sus dátiles de mediano sabor, y de sus hojas suelen hacer los indios algunos toscos petates para techar y cubrir sus casillas.

Medeza, es árbol corpulento de corteza verde, sus hojas no son perfectas sino al modo de la retama; sus largas vainillas abundan de tanta simiente que derramándose al suelo dan de comer á los naturales y á las bestias del campo.

Palo verde, árbol de bella estatura y de agradables hojas, los naturales lo distinguen en macho y hembra, ambos rinden semilla comestible.

Palo blanco, por su cáscara blanca, adorna los márgenes de los arroyos, los arenales y barrancos; es altísimo, sus vainillas arrojan simiente que suelen comer los indios, y sus ramos y tronco no son mala leña para la cocina. La corteza de este palo, mascada, limpia, fortifica los dientes, mitiga el dolor de muelas y su sabor es áspero obstringente.

Palo de brea, árbol grande que se da en lugares secos muy cargado de espinas. Su corteza, tronco y ramas están cubiertos de un polvillo que es la brea, la que calentando al tronco por fuera luego empieza á correr en gotas gordas hasta el suelo; tambien usan los indios el arbitrio de raspar tronco y ramas; y juntan así porcion de aquel polvillo que derriten á la lumbre y forman masas de que se sirven en todas las ocasiones que han menester materia resinosa.

Comisquaquil, árbol muy comun en California principalmente en las partes del Sur, sus hojas son muy semejantes á las del sauco. Sus fruítulos negros y duros del tamaño de las guindas, abunda de partículas butinosas mezcladas de salitre, y las mujeres lo usan para lavar la ropa en lugar de jabón.

Ocote, especie de pino, en lo alto de las sierras y los montes adquiere una elevacion asombrosa, por entre las hendiduras, y sulcos naturales de su corteza fluye y corre en hilos por el tronco su abundante resina, unas veces de un blanco opaco, otras diáfana como un cristal; su madera es utilísima.

Sauces, muy hermosos á los márgenes de los arroyuelos y otros lugares húmedos.

Encinos muy grandes y muy cargados de espinas.

Robles, altísimos aunque no en abundancia.

Queribo, árbol provechoso por su buena madera, es muy corpulento, y se da solamente en los barrancos y parajes húmedos de la montaña, se parece mucho al álamo.

Nombo, de este árbol está llena la California, abunda de un jugo aceitoso.

Palo corcho, hace muy bien el oficio del verdadero corcho, tiene espinas, y abunda principalmente en la parte del Sur.

Zorrillo, árbol pestilente, su leña es muy dura, y en la punta de sus ramos echa un boton que huele tan mal como todo el árbol.

Vid silvestre, se asemeja mucho á la de cultivo, sus ramos son grandes y de color morado; sale en lugares húmedos.

Algodon cimarron, espontaneamente lo arroja el terreno, y remeda al usual.

Cacalozuchil, parece que debió á la naturaleza particular estudio la formacion de este hermoso vegetal. Su corpulencia es soberbia, tiene veinte varas poco mas ó menos; las fibras de sus hojas son de un tegido robusto, y de un verdor claro y brillante, en la punta de sus ramos pomposos forman sus mismas hojas unos círculos ó especies de coronas, de cuyo centro brota un ramillete compuesto de cuarenta ó cincuenta flores blancas ó matizadas de carmin y blanco, que guardan la misma configuracion de la azucena; y en una palabra, todo el árbol presenta un vistosísimo ramillete. El vapor oloroso que despiende es con tanta abundancia que un árbol solo es capaz de re-

novar y embalsamar el aire de toda una grande poblacion. Su fragante suavidad escede á la de la azucena y nardo, creo que en esta parte no tiene que envidiar el Cacalozuchil á los aromas de Pancaya. Divididos sus troncos vierten una resina blanca como leche que tomada por sí sola ó desatada en agua caliente purga muy bien por la comarca á los injertos del morbo gálico. Abunda en la parte del Sur, principalmente en tierras blandas ó entre los peñascos.

Hay otro árbol sin nombre que logra de estatura quince ó diez y seis varas, su tronco y hojas son semejantes al sauco y da unas flores grandes amarillas de particular hermosura.

Cirio, de veinte varas de alto, crece muy derecho, todo su tronco de abajo arriba es tan liso como una caña de baston; su sustancia interior es una masa blanda que abunda en particulas oleosas.

Cardo, se encuentra en todos los parajes húmedos, echa flor blanca, del que sale un fruto lleno de espinas, que encierra en el corazon unas simientes aceitosas.

Zarzamora, se esconde en el centro de los bosques y barrancas por lo que se ha visto pocas veces.

Bacamote, abunda en las playas y márgenes; es el mismo árbol que en España y en América firme llaman taray. Bebido el cocimiento de su corteza ó raiz evacua por la orina los humores de los hidrópicos.

Barbasco, abunda en las tierras blandas, los indios la usan muy bien para la pesca, este es el uso, majan rudamente una porcion de raiz de esta planta, y la echan en lugares donde hay peces sin agua corriente como en esteros, lagunas: luego que el venenoso humor de la raiz se difunde en las aguas se observa en los animales una torpeza que los hace perder el movimiento y mueren de allí á pocos instantes. Esta es la ocasion en que logran los indios gran cosecha; comen de los peces, beben el agua en que murieron, y nunca han experimentado por esta práctica algun leve perjuicio en su salud.

Otro arbolito innominado se da en la sierra, de que usan los indios para el mismo fin, y del mismo modo; con la diferencia que á éste le majan todo el tronco, hojas y raices; y al barbasco solo la raiz.

Copal del arroyo, árbol de grande estatura, su tronco despi-
de una especie de recina aromática muy apreciada por los usos
medicinales á que se suele aplicar.

Copal del monte, árbol hermoso de un verde oscuro, por su
corteza se vierte un incienso de suavísimo olor; es una de las
preciosas producciones de California.

Palo de flecha, es una planta de muchas varillas rectas, lisas
y fuertes, de ellas hacen los indios las ligeras flechas de que
no escapa animal alguno de cuantos cruzan el aire, los bos-
ques y barrancas.

Palo de horca, es un arbolillo ó matorral de una materia cor-
riosa, y de una elasticidad propísima para los arcos de que
usan los naturales.

Cocomecan, se da en lo mas tupido de los bosques con su
fruto cimarron que buscan los indios para comer aunque los
desgarren las espinas.

Cocomecán, otra especie que dá un fruto cargado de particu-
las oleosas.

Otra casta de cocomecan mayor que las otras dos sin fruto
alguno, de unas fibras muy corriasas que sirve para atar las
maderas en los cercos ó en los techos de los jacales.

Cocomecan, cuarta especie que se da en lugares húmedos, y
arroja su recina con aspecto de leche. Todas estas especies de
cocomecan son buenas para espeler la hidropesía usando á pas-
to de su infusion ó cocimiento.

Huyparizu, mata de mediano altor, su follaje es pomposo, y
lleva florecillas.

Papache, árbol espinoso, dá frutos silvestres, que comen los
naturales.

Trompillo, dá unos frutos pequeños que desatados en agua,
ó por si solos hacen un buen purgante.

Calabacitas del monte, sus frutos muy amargos y purgantes.

Ototate, es muy parecido al sauze en las hojas, su arbolillo
es muy vidrioso; su fruta blanca y diáfana, se dá en lugares
húmedos.

Granadillo, lleva una flor de azul celeste que llaman de la
pasion; su fruto son las granadillas muy dulces y muy frescas.

Hay verdolagas, quelites, tomatillo del monte, tayalote, fruto
silvestre, la topaza y yerba del indio medicinales de que usan
mucho las indias curanderas. De las peñas húmedas se cue-
ga el culantrillo, y los campos, playas, bosques, sierras y bar-
rancos, están salpicados de una infinita variedad de yerbecitas
y flores, que ni en el castellano, ni en los idiomas del país tie-
nen nombre propio con que poder distinguirlos.

MINERALES DE CALIFORNIA.

Hay oro y plata, aunque su cantidad no ha correspondido á las muchas diligencias con que se ha solicitado.

En California se encuentra perfecto mármol, principalmente hácia las alturas de Guadalupe. Se han reconocido tres especies: la primera tiene un fondo claro con unas manchas ó vetas de un verde oscuro que sobresalen mucho; la segunda es de un color amarillo, y la tercera tira á pardo; de todas se labran aras para los altares. Esta última tiene una textura de menos solidez que las dos primeras.

Pedernales de varios colores; blancos, pardos, aplomados y negros.

Piedra pomes.

Tezontle, piedra buena para edificios por su lijereza y duracion.

Piedra buena para amolar acero se encuentra en algunos parajes hácia el Sur.

Piedra cantería tan cargada de sales ó de arena que despiende los colores y se desgrana con facilidad. En tal cual paraje se suele encontrar limpia y sólida.

Se ven inmensas vetas como de risco molido, y dentro de él encajadas piedras de diversos colores; por ejemplo, en un lado de una profunda barranca se ven piedras blancas y cenizas colocadas con matiz y sin órden en la maza, endurecida colorada; al frente piedras coloradas y negras como engastadas rúdamamente en la maza blanca y sólida que ofrecen á los ojos un espectáculo agradable.

Pedernales muy vidriosos que sirven para sacar lumbre. Los antiguos indios los agusaban con cuernos de venado y se servian de sus filos para labrar las flechas; hoy en vez de pedernal se aprovechan á este fin de la losa de China ó porcelana.

Cristal de roca nada inferior al mas hermoso de Bohemia; sólido, terso, de bello fondo y esplendor.

Esmeril, espejuelos blancos de diafanidad lucida que se encuentran en las barrancas ó entre los arenales.

Yeso se halla en muchos parajes.

Barro de que hacen ollas, cazuelas y ladrillos.

Cal, piedra.

Risco de la mar que se quema y dá una cal excelente.

Conchas durísimas que rinden abundante cal.

Tierras de varios colores, encarnada, verde, azul, morada y negra.

Ocre de varios colores.

No le faltan á la California sus aguas potables para los sanos y otras medicinales para los enfermos. Hay varios ojos de agua termales hirviendo; otros de mucha alcaparrosa y tal cual de alumbre ó de salitre.

Toda la superficie de la tierra está salpicada de manchones de salitre. La isla del Carmen produce muy buena y abundante sal.

Por las playas y á sus tiempos se encuentran otros minerales de sal.

Azufre hay mucha y buena en los territorios del Norte.

Piedras bezoares se halla en los venados. Viendo los indios la estimacion que hace de ellas el español las ocultan ó venden á buen precio.

Placeres de perlas; despues de tantas entradas ya no rinden las que en otros tiempos; se cree que en lo mas retirado hay otros placeres abundantes de perlas de mejor calidad.

Hácia el Norte se encuentran variedad de conchas hermosísimas azules, blancas, rubias, matizadas, varias y curiosa configuración. En las playas arenosas se ha encontrado alguna concha murice.