

casí juntos vno es de aguas frias, y dulces, y otro de aguas calientes, y salobres; secretos de Dios à quien debemos dar gracias por tan singulares maravillas.

CAPITULO VIII.

De algunas flores, frutas, y yerbas olorosas, semillas, legumbres, y plantas comestibles.

Tienen variedad de flores naturales, y advenedizas estos Reynos vnas invernales, y otras de verano, y son tantas las diferencias que ni aun nõbre tien en particular muchas que se estiman en España, y acà cubren los montes, y hermosean las lomas, y las Vegas; con las primeras lluvias parece que se dispone la tierra al nuevo adorno, y hermosura de las flores, por el mes de Abril comienzan las de el Verano de tantas especies, y colores que parecen vnas encarnadas, otras azules, otras amarillas, pagifas, moradas, columbinas, otras de dos colores, otras salpicadas à la vista, q los tiempos se pintan à su advitrio para dar admiracion con su hermosura; de las que en los huertos, y casaf se cultiban todo el año en mazetas brotan flores, si no con abundancia para que sobren, por lo menos para que aya rosas lo que baste; Claveles, rosa de Alexandria, Alelies de todos colores, y tamaños, Girasoles, y Eliotropicos, Azucenas, Amapolas Vana de S. Joseph, Escobillas, Altramuzes, Mandragotas, Lirios, Pebetes, y Maravillas, coloradas, blancas, y otras de dos, y tres colores, y otras muchas se crían como en la Europa, y las Clavellinas de China que son mas pequeñas q los Claveles, y menos delicadas, porque se dan con facilidad, y abundancia, y les llaman Mirabeles.

123. Vnas flores que acà se estiman poco por aver tantas, y que qualquiera patio que se planta vn ramo prende con facilidad, que llamamos Floripundio, admirò en España quando del Perú se lleuò al Aranjuez, es fragante, y dulcissimo el olor, de noche se difunde mas, sò tres vezes mayores que Azufenas, y son

del mismo color, y hechura, aunque la Azufena es matorral pequeño, y el Floripundio es arbol mediano, aunque blando con las ojas grandes, y da las flores à razimos, vn arbol de estos estaba en el patio de la enfermeria del Convento de Mexico, y observamos que en estando el arbol con Floripundios havia difunto à quien ponerlos.

124. El Zinamomo llaman los Naturales Moyoxochilt, que quiere decir flor à manera de mosquitos, es tan fragante que solia ponerse en el Convento de Xiuhtepc los Viernes de Quaresma en la Iglesia, y todo el Convento olia à ambar, da se en arboles pequeños, es la oja como la del Sauco, y los flores pequeñas, pero en razimos muchas; secas dan vna frutilla mayor q grano de mostaza, la carne blanda, y olorosa, da se en tierras muy calientes.

125. El Yoloxochilt, que quiere decir flor à manera de corazon se da en vn arbol grande, y de ojas algo crecidas, y asperas à modo de las que da el Roble, tiene vnas capas vna sobre otra gruesas, y olorosas, y en medio à manera, y forma de vn corazon vna yerba de muchas puntillas amarillas compuesta, que con facilidad se descompone, es por el mes de Septiembre comun aquesta flor; otra de su especie al modo, y tamaño de vna mazorca de maiz, esta es mas fragante, y puesta en agua huele toda la casa, el arbol es mayor que el otro, pero no tan copado, danse por el mes de Marzo.

126. Otra flor se da en tierras calientes blanca muy pequeña, y al modo de la Azufena en arboles grandes que se cubren de la flor, y llamanla Yzquioxochilt estas son de olor suavissimo, y se guardan secas porque conservan el olor, y de ellas como de la rosa de Alexandria se hazen panales con azucar, y marquesotes, y algunas personas las mezclan cõ el chocolate como ingrediente; otra menor se da que llaman tambien Yzquilt, no es de tanto olor, aunque de la misma especie; otra flor ay en tierra caliente al modo de la calabazà amarilla, que llaman Tecomaxochilt, es como vn Coco, o tecomate en la forma casi del tamaño de vna cabeza, y menores, no tiene mas que

la tela, y dentro vnos ramitos, huele muy poco, y es de los Naturales estimada, da se en mata al modo de la yedra; otra al modo de esta se llama Oceloxochilt, que quiere decir la flor del Tigre, es pintada, da se en vn arbol pequeño; otra es de especie de Mosquera morada como campanilla, llamase Huizteconxochilt, flor espinosa à modo de coco pequeño, que esto significa Tecontli.

127. En tierra firme lo mas estimable para los Naturales es el Zempoaxochilt, q llaman Clavellina de las Indias ay de varios tamaños, los mayores son como la mayor Amapola son de muchas ojas pequeñas que la hermosean, y las cuentan por muchos veintes, y assi les llaman Zempoaxochilt, flor que tiene por veinte flores, el olor es penetrante, aunque no suave con abundancia se dan por el mes de Octubre, cuydan de sembrarlas en los cespedes que tienen sobre las aguas, que ellos llaman Chinampas, y les sirven casi todo el año de los menores para sartas, y coronas, assi para los Santos que llenan de flores, como para sus bayles, y agafajos, siembran cõ ellos Mosquetas, Retama, Espuela de Cavallero, Claveles blancos, salpicados, y colorados, como se hazen las sementeras de mays, y trigo, porque en vna China-pa, que es de cespedes sobre el agua, y cieno de la misma laguna para vender, de que tiene su ganancia considerable, siembran, y cogen de estas flores en particular en la Ciudad de Xochimilco, que quiere decir lugar de sementera de flores.

128. Da se en tierras calientes la flor de la Granadilla de el Perú, que vale mas que todas las de el mundo, y debiera estimarse con razon, pues en ella puso Dios todos los instrumentos de la Passion de Christo; tres clavos, columna muy perfecta, caña, sogas en las ramas, azotes por toda la flor pintados, la corona en el centro, las setenta y dos espinas que por defuera la rodean, la esponja, y la lanza à los lados, de esta flor dicen encomios admirables los Autores, y refiere vnos verfos Solorzano, de esta flor sale el fruto de las Granadillas que son mayores q huevos, dentro tienen vnas pepitas negras, y pequeñas que sahumiandose con

ellas aplaca el dolor de cabeza, y huelen à estoraque, están entre la carne de la Granadilla q se suerve por ser muy blanda muy dulce, y fresca en la cascara suelen hechar vino, y à poco rato cobra olor, y suavidad que la cascara le comunica en madurando se ponen amarillas, y son por de fuera muy lisas, y tratables; otra flor se da muy comun en los jardines, que llaman Maltuerzo que pica como pimienta, y ormiega la lengua comido, que se entreda, y tiende, y se ven en ella las cinco llagas, y la forma de la corona, y las ramas de la flor que trepan tien en al pie de cada oja verde vnos hilos largos à manera de sogas con que las ramas se atan con los arboles por donde trepan; dicha tierra donde señales da en sus flores de la redempcion de el mundo.

Sic inculta Deimeminit natura dolores.

Vt Crucis in multo stigmata flore

notet, ut in babilonia strop

Non desunt clavis, columella, & spinea ferta

Nec sacer aquino vulnere sanguis abest.

India ne paucos dicas Crucis esse Magistros.

Pullulat in medio sponte Magister in agro.

129. Concluyo con vnas flores que en vn arbol mediano se dan en tierras calientes, la vna tiene el arbol como de granos, y espinoso no de madera, sino al modo de la Siempreviva hecha vna flor muy redonda, y muy compuesta de ojas pequeñas vnas son blancas, y otras moradas, à la vista son hermosas en los jardines suelen tener estos granos, o organos colgados en quernos de Toro por las paredes; otras flores del tamaño, y forma de Maravillas, aunque mas gruesa la oja en vn arbol mediano pobre de ojas cada flor suele ser de color diferente, ya amarilla, ya colorada, ya blanca, ya la mitad de la oja de vn color, y la otra mitad de otro, es muy olorosa, y sirve de hazer cadenas, y sartas dando varios colores da la naturaleza ramilletes nativos en vn arbol, llamase Cacaloxochil, flor de cuervos.

130. La Mostaza, Yerbabuena, Ino-

Solorz.

ib. 1.

ap. 14.

66.

jo, Poleo, Oregano, Arraygan, Toronjil, Yerbani, Maltranzo, Trébol, Almora-
duz, que se cultiban en Europa nacen en
el campo sin beneficio humano con tan-
ta abundancia que se hallan Vegas con-
tinuadas de Poleo, y la Mostaza, y en-
gruesa tanto que parece arbol, y en ella
anidan las aves como en las que refiere
el Evangelio. *Ita ut volucres Cæli ve-
niant, & habitent in ramis eius.*

131. El Tomillo y Arraygan se cul-
tiva en los jardines, y de el se forman va-
rias figuras, y letras en los tablares, otra
yerba natural se da en los cerros que lla-
man los Naturales *Ocoxochilas* de olor
muy suave, y fragante como el de el Alba-
jaca, y Mexorana, estas dos yerbas, y la
Sabia silvestre de q̄ se faca la Bretonic
la ay en abundancia, y se trae a cargas
como el trebol, de estas yerbas odo-
riferas juntas con los Claveles, y
Mosquetas se facan aguas por alquitara
que por la suavidad de su fragancia lla-
man agua de Angeles que llenan de sua-
vissimo olor los ayres.

132. De las frutas debele esta tierra
à la Europa las Vbas, Huigueras, Olivos,
Manzanos, Camuezos, Melocotonés,
Duralnos, Alberchigos, Membrillos, Pe-
ras, Granadas, Moras, Guindas, Albar-
coques, Ciruelas, y Almendros, tanta
ha sido la fertilidad, y abundancia de es-
tos arboles que suelen cargar mas de fru-
ta que de ojas, y si no ay cuidado en des-
cargarlos quando està pequeña, ò en po-
nerle puntales en que descanze no pue-
den las ramas sustentar la fruta, porque
se desgajan con el peso, y exceden ya las
diferencias, porque haziendo ingertos
vnos de otros aumentanse otras frutas de
regalo: en Albarcoques se han hecho in-
gertos de duralnos, y se dan suavissimos
ingertos que llaman Chabacanos, los
Duralnos se han ingerto en Melocoto-
nes, y han hecho con la industria que se
den Duralnos de hueso colorado, y
otros en Priscos de las peras Pardas que
truxeron de las Islas de Canaria, cuyo
arbol primitivo dura oy, y està en San
Agustin de las Cuevas en vna huerta q̄
està en frente del Convento, truxole Al-
fo Ramirez de Vargas, de estas se han
hecho varios ingertos, y viendo en los

principios tan estimables las Peras oy
sobran tantas que en los hornos las hazē
passas, y se venden por libras muchas
cargas en especial para Philipinas; las
Huigueras son por acá arboles gruesos,
y que crecen mucho, y casi todo el año
dan fruto, de vna Huiguera que està en el
pueblo de Guilango sugeto à Tochimil-
co se dice que vn familiar llevó Brevas
maduras en Ibierno à Roma: las Vbas se
han dado con abundancia en Qucretaro,
y Patral, y en el Perú se hazen vinos muy
generosos.

133. Fuera de estas frutas tiene la
Nueva-España, y el Perú, Chirimoyas,
Mameyes, Plantanos, Chicoszapotes,
Anonas, Aguacates, Piñas, Guayavas,
Camotes, Capulines, Tejocotes, Papa-
yas, Tunas, Pitahayas, Datiles, Cocos,
Zapotes blancos, y negros, y amarillos,
Nuezes, Piñones, Castañas, Madroños,
Granadillas, Naranjas, y Limones, Li-
mas, Cidras, y Toronjas, y de cada cosa
de estas muchas diferencias.

134. La Chirimoya es del tamaño
de vna Toronja el ate es mayor, y tiene
muchos huesos, es de las primeras fru-
tas que criò Dios en el vniverso, quando
està en flor es tan olorosa que en todo vn
Convento se difunde vn olor de ambar
que despide, el sabor, dulzura, y olor no
se halla en otra fruta, la carne es blanca,
y le llama el manjar blanco de las frutas,
dase en tierras calientes, y en toda Mani-
la, y la India celebrada; à los Mameyes
llaman Terzontzapolt por la aspereza
de la cascara; de los Plantanos ay de dos
maneras: vnos llaman Zapalotes, estos
los ay grandes como cuernos de ternero,
otros medianos de vn palmo q̄ son mas
comunes, y otros de vn gemo, que llama
Dominicos, porque el color de la casca-
ra es negra, y blanca, son los mas dulces:
los Plantanos (que dice el Padre Navar-
rete en la historia de China) que son di-
ferentes, y que los ay solamente en Chi-
na; ay otros que llaman Guineos muy
olorosos, y en el corazon parece vna fi-
gura de Christo crucificado, quitadas
las venillas son muy sanos; los Chicos-
zapotes son pardos en el color de la cas-
cara, y azijada la carne con vnas pepitas
negras, es sana, y muy suave, en los ca-
mi,

mitos para Guaxaca, y en Cozamaloa-
pa, y en toda la Guazteca ay Vegas de
arboles de media legua, y de quatro, y
cinco leguas continuadas; las Anonas
son al modo de Chirimoyas, pero blan-
das; Aguacates ay grandes, y chicos, los
grandes que llaman Paltas tienen la cas-
cara dura, y son algo desabridos; los chi-
cos vnos son negros, y otros verdes que
llaman Eloaguacalt; los de Tecotzautla
son estimables; Guayabas es fruta que
no se estima, ò por haver muchas, ò por
el olor que algunas tienen à chinches, y
dicen que no se ha de comer vna, sino
muchas, porq̄ està todo el día avisando
al que la come, que aun està adentro; con
regueldo; las Piñas son comida real, y
para conserva excelentes, aunque las tie-
nen por colericas, y con el vino no hazen
buena compañía; los Camotes son Pata-
tas, acá ay Guacamotes de que hazen
pan en la Havana, y Campeche, y otros
Puceros, y llaman Yuca, y se haze de
ellos rico almidon; ay Camotes blancos,
amarillos, y morados con tan fino color
que de ellos toman los Naturales el vo-
cablo, para significar el color morado
como paltic, idest de color de camote;
Tejocotes es fruta inverniza, son como
nisperos de ellos se haze rica jalea, y con-
serva muy buena en el arbol hazē varios
ingertos, porque todos se logran, son ar-
boles campestrios que en qualquiera
cerro se hallan tejocotes; las Papayas son
fruta regalada, se dan cozidas, y crudas
en enzalada, y para lo que mas sirven es
conserva, porque es apetecible, el arbol
es todo solo prende facilmente en tierras
calientes da mucho fruto, pero no en las
ramas, sino en el tronco.

135. Las Tunas son de varias dife-
rencias; vnas ay silvestres muy encarna-
das, y chicas de que se sustentan los Chi-
chimecas, son muy sabrosas, y si se co-
men muchas sale la orina colorada, lla-
manlas taponas porque suelen impedir
el gobierno de el cuerpo; otras silvestres
grandes, y redondas llaman Xoconoxli
agrias, y el agrio es bueno, vñan de ellas
los Naturales como nosotros del Agraz
para sus guisos, las que cultiban son blá-
cas, amarillas, moradas, y vnas que lla-
man Mestizas, porque tienen de blanco,

y de morado, y son las mas dulces, en
España se han dado, pero me certifican
que por ser la tierra mas sustancial crian
mucho hueso, y quien comió de las de
allà estrañò el que tuviesse tan poco
hueso, y más carne las de acá.

136. Las Pitahayas son especie de
Tunas, pero son mayores, y los que en
la Tuna son huesos son en la Pitahaya
vnos granitos como aniz muy blandos, y
dulces, vnas son encarnadas, otras ce-
nizientas, y ambas muy frescas, danse
en los zerros, y requieren pedregales.

137. Ay Datiles, y Cocos grandes,
de las Palmas, y coquitos pequeños aze-
tosos ay en Colima con abundancia, y
de ellas facan el vino de Cocos muy ce-
lebrado, y de que tienen mucha grange-
ria; Nuezes, Piñones, y Castañas, aunq̄
las ay en España, las de acá tienen mas
carne, y se faca la nudea sin dificultad,
los Piñones aunque los ay en Perote, y
Tochimilco mayores que los del Nuevo
Mexico à aquellos llaman de Cambray,
porque es la cascara muy delgada, y el sa-
bor muy suave, allà se dan en los montes,
y se cogen à carros.

138. Los Zapotes blancos son muy
sanos, y los ay como la copa de vn som-
brero algo menores, llamanles dormi-
lones, porque la carne que es muy blan-
da, y suave como es tan fresca provoca
à sueño, los Zapotes negros parecen à la
vista xilipliegá, ò pulpa de cañasistola,
y comidos son muy suaves, y sanos, aunq̄
algunos por no embadurnarse no los co-
men, los amarillos son muy calientes, y
enfermos porque suelen dar calenturas,
los Naturales los apetecen mas que los
Españoles que les llaman borrachos, por
el olorillo de azedos, estos estofados
en vn razimo de plantanos los maduran
en breve por el calor que comunican, y
hazē sudar à los razimos.

139. Las Granadillas se truxeron
del Perú, y se dan en el Ualle de Cuerna-
vaca abundantes, en Tehuacan ay vnas
frutillas à modo de agras q̄ llaman Tem-
pezquites es muy socorrida, porque la
comen en enzalada, cozida, guisada, en
torra, y de todas maneras, el agrillo que
tiene es muy suave.

140. Las Naranjas dulces, y agrias