

se dan todo el año, Limones reales que sirven para conserva, Limonillos cuyo agrío es penetrante, y con ellos aderefan los bobos de Limon, Limas agrías, y Limas dulces son muchas, estas las ingeren en Cidras, y en Toronjas, y es singular el modo de ingerir, porque la pua con su yema se pone sobre otra yema. Vg. De la Toronja abriendo le en modo de taha la cascara juntando las dos cascarras, yema sobre yema, y este ingerto fallen Limas dulces del tamaño de Toronjas, y he visto algunas poco menores que la copa de vn sombrero, y pesamos vna, y tenía dos libras, Cidras, y Toronjas se dan en abundancia, de China se truxo la semilla de vnas Naranjas mayores que Toronjas, y solo sirven para la vista, y para conservar porque la cascara es muy gruesa, y tiene muy poco jugo, ay tambien Limones dulces aunque pocos, porque con las Limas dulces no han cuydado de su multiplico.

141. Debete a España aquesta tierra de las semillas el Trigo, la Cevada, el Aniz, el Culantro, los Cominos, Garvanzos, Alvergas, ò Alverjones, Abas, y Lanteja; de las plantas Lechugas, Coles, Vetorradas, Cardos, Escarolas, Verengenas, Espinacas, Azelgas, Sanatorias, Calabazas de Castilla, Melones, Pepinos, Sandias, Peregil, Ajos, y Cebollas; de todo se da en abundancia, Trigo Candial, y Pelon, de Riego, y Temporal, el Blanquillo, y Tremesino que se da en menos tiempo, y acude mas; el año pasado de 78. pasó el trigo Blanquillo su contradiccion, depusieron de el que era causa de enfermedades graves, y aun le negaron el que fuesse Trigo, por lo qual se mandò que lo sembrado comiesse los animales, y lo que està en Arina se deramasse, y con dolor de sus dueños se hechò mucha Arina en los ríos, y se daba a los puercos el grano, el tiempo describiò la inocencia del Trigo, y volvió otra vez a usar, de las Islas de Canaria se trajo poco ha la semilla de Chochos se ha dado en S. Agustín de las Cuevas, y si ay curiosidad se daran en abundancia.

142. Proveyò el Autor de la naturaleza en lugar de aquellas semillas el Mays, Frisoles, Talcacahuates, Papas;

Chayotes, Calabazas talamayotes, Calabazitas de la tierra, Zilacayotes, Tlalayotes, Tomates, Chiles, Palmitos, Tzatzamoli, Cacomites, y Xicamas; al Mays llaman Tlaoti y es de varios generos, en tierra caliente se da el grano mayor, y mas fofò, el de tierra fria es de grano menudo, el de Chalco mas ancho, y este mas vsual porque al cozerlo crece, y de el se hazen tortillas, que es el pan vsual, ay Mays Tremesino algo amarillo, que en tres meses de sembrado viene; ay Cacahuacenti, que es muy blando, y muy blanco, y es de regalo, porque es mas acomodado para las almendradas, que llaman Atole.

143. A los Frisoles llaman Yetl, los ay blancos, negros, y chichimecos, que son los de mas cantidad, y ay grandes del tamaño de vna liaba morados, negros, y blancos, otros frisoles ay que son de arbol que llaman Tzumpantli que sirve de corcho, estos son encarnados, y algo grandes no son comestibles porque son venenosos, aunque se aplican como emplastro para tumores, y su fahumerio para frios, y calenturas son de mal olor quemados, y dados a comer molidos, y rebueltos con carne a los perros les da grandissima rabia, y a poco espacio mueren.

144. Los Talcacahuates se dan debajo de tierra como las Papas, tienen su vayna de dos en dos, tostados se venden como los chochos en España, y acompañan las Nuezes, y Piñones la Noche Buena tiene se por fruta seca, y son muy sabrosos, y apetecibles, son muy calientes, las Papas se llaman *Peloncamoli*, porq vino la semilla del Perú, los Chayotes son como los Erisos en las espigas blandas, son muy vsuales como calabazas pequeñas con vna pepita blanca en medio, vendese muchos cozidos con las Patatas.

145. Calabazas ay de varios generos las comunes se benefician en las sembreras en tierra fria, ay otras que llaman Tamalayotes son grandes como vna botijuela muy encarnadas por dentro, y suaves, en el labor, y olor, en la Quaresima abundan, y se tienen por particular regalo, otras ay pequeñas de vn palmo ceñidas por en medio que se dan en la Zierra, hechanse en la olla, porque son

regaladas, otras ay grandes, y con pintas grandes, y blancas, y algunas toda la cascara blanca, llamanse hucayntli, estas sirven de conserva, que llaman cabellos de Angeles, porque todas son cabellos por dentro; los Talayotes son menores que Pepinos, son por dentro peludos con vnas pepitas como de chile, cozidos, y en salmuera son regalados, danse en tierras areniscas.

146. Los Tomates son el *Sum*, es fui de los guisados de las Indias, ay los chicos que llaman Miltomates, porque se dan en sembrera, que es milli, otros llaman Xitomates, cuya hechura es a modo de ombligo, y por esso le llaman Xitomalt, Xiltli es el ombligo, son grandes, y maduros, son sabrosos por el caldo, y pepitas que tienen, se hazen tambien en conserva, y sirven para las ensaladas.

147. Los Chiles, que llaman Pimietos en España, y en el Perú Agi, vnos son anchos de vn palmo de largo, que sirven de ingrediente al Chocolate, otros llaman Passilla, que a cargas se venden para los guisos de vna pulgada, estos son de color leonado, y se secan, otros llaman Tonachile, se comen para salsa verdes, y se aderefan en vinagre, son del largo de vn dedo, y algo gruesos por arriba, y de color amarillos, ay verdes, y delgados, que se dan en tierra caliente, son para los guisados, otros ay muy amatillos que llaman Chilcotzli acompañan el Azafrañ, otros como botones, que llaman Chiltepin, porque pican demasiado, y por esso se llaman Teepin, que significa la Pulga, estos para burlas se suelen confitar.

148. Los Palmitos son renuevos de las palmas, y pueden entrar en el numero de las Versas, porque donde no ay verdura sirve para la olla, y es el sustento de la tierra adentro cozidos, y en ensalada; el Tzatzamoli llaman cabezas de negrito son rayzes de vnas ojas anchas aquatiles que llaman Atlaquetzona, que dan vnas flores a manera de Nenúfaros, que en las horticadas sirven por Violetas, tienen dentro vna masa blanca, y gustosa para engordar el ganado de cerda la suelen usar en Toluca donde se da en abundancia.

149. Los Cacomites son la rayz de vnos lirios encarrujados que hechan vna

flor como lirio hermosa, y con pintas, que llaman Oceloxochilt, la flor atiguerada, y segun las señas da S. Agustín esta ha de ser la Mandragora que apetece Raquel, y trocò con Lia por ella la vez de Jacob su Esposo; las Xicamas son tambien rayzes de tierra del tamaño de vn nabo grande, y de su misma forma tienen vna camisa como vitela que facilmente se desune, la carne es blanca, blanda, dulce, fresca, y aguanosa, partese en ruedas, y con pimienta, y naranja agria se haze vn plato regalado, quita la sed, y mitiga el calor.

150. De otras yerbas, plantas, y semillas goza esta tierra, que son muy vsuales. El Yecpatzotli es muy apetece para los guisos de chile, y para el atole, assi cozido como deshecho, y molido por enzi ma, que llaman panili, la etimologia quiere decir *Yectli, patli, tlazotli* que compuesto en vn vocablo significa: buena medicina de estima, es a manera de el escordio, y aun el mismo dicen algunos, las Verdolagas, que llaman Yztaquilil por parecerse a la Siempre viva; los romeritos que se dan en tierras salitrosas son muy sabrosos, otro genero que llaman Quauhquilil, que es vna mata a manera de arbolito, y es muy sana yerba, y comida suave; el Xoxocololi que son las que llaman azederas es muy comun en los guisos de verdura, esta planta que es algo agria, y pequeña, y las Verdolagas son medicinales en especial para los que padecen flujo de sangre.

151. De vna semilla usan, que assi los Naturales como los Españoles la apetezen; la Chian pitzahua, es negra como mata laluga muy azeytosa de que se hace azeyte para pintar que aventaja al de linaza, esta se hecha en agua en grano, ò molido, y con el agua a poco rato se haze babafa, y bien menecada con azucar la beben, y refresca todo el cuerpo, y abre las fauces, y suele hechar en sudor el calor fuera, suele se dar a los que tienen cursos, otra especie como esta, blanca, y mas ancha ay que llaman chian patlahua, se mezcla con aquesta para aumentarse en tierra caliente, ò templada, el arbolito es como de mostaza; el huauilli es vna semilleja como ajonjolí, da se



morada, y amarilla de vnas matas a manera de arbolillos con la hoja como de lengua de vaca, da en el pendon de arriba que llaman quautzontli como vn plumage de semilleja muy junta, de ellas se hazen vnos tamalillos, que llaman tzoales que son para los Naturales de regalo, ay otro genero de semilla blanca que llaman Chiantzotzoli, y esta es la q sirve tostada para hazer alegria cozida con miel.

De esta comida usan que llaman Quauhxlolli, son vnas mazorcas como penachos que vn arbol de tierra caliente da, cozidas a la manera de los xilotés que son mazorcas en agras del may; otras baynas como las judias ay q llaman Huaxin, son de vn arbol grande, y de madera fuerte; otras baynas llama Guamuchitl de otro arbol grande como aquel, y ambos son de tierra caliente de donde cargan de esto a los mercados, o ferias, aqui puede tener lugar el Coyolli tan celebrado por los Rosarios que del se hazen, este estando blanco acabado de cortar antes de secarlo tiene adentro vna masa de coco azeyroso de mucho olor, y gusto, pocos vienen acá de los finos para comer, o ninguno, porque son para los Rosarios estimados; baste ya de lo comestible, y vamos a lo provechoso.

### CAPITULO IX.

*De algunas arboles silvestres de las Indias que sirven en varios ministerios.*

153. De los arboles silvestres ay vnos frutales, y otros no; de los ay en abundancia. Cedros que ay en la Europa, y el Perú; en esta Nueva España ay Pinos que llaman Ocotl, Enzinos, Ahuaquahuilt, Robles, Xalocolt, Cedros, Flatzean, Madroños, Iitl, Saúces Huexolt, Ciprezes, Tizhizn, Pinavetes, y Ayas, Oyameit, nacen en las Zerranias, y montes, en las quebradas, y cordilleras muy crecidos, y gruesos de q hazen tablas, y tablonés de los Cedros he visto tablonés en la Vera Cruz que

serven de pared a bajos, y altos de vna casa, que de esto fueron las casas de la Vera Cruz Nueva en sus principios; del Roble se facan diez leguas de Mexico tablonés de a cinco varas de largo, y vna de ancho, de las Ayas, Oyameit, y Pinavetes se facan tablas comunes blancas de a dos varas, y de a tres, y de estos que son a manera de Olmos muy crecidos, y que es de lo que mas abundan las Ziertras se labran bigas para techar, y se hazen canoas de vn palo de mas de vara de hueco, y doce de largo, en que traen por agua a la Ciudad lo necesario, y de los Cedros planchas muy olorosas, y quanto mas añejo mas huele.

154. Ay tambien Laureles Arayganes, Mirtos, y vn arbol del tamaño de el Laurel con ojas como de naranjo muy suave, estimase, porque le hechan entre la ropa, y le da vn olor incomparable, traen cargas de estos ramos para la Procesion del dia de Corpus, y todos los q van en ella llevan de estos ramos para alivio de el Sol, y para gozar de su olor, y frescura: llamasse Xocopan.

155. Ay Sabinos que llaman Ahuehuetl Señor de las aguas, porque al pie de ellos salen de ordinario las fuentes, o arbol de arambor, porque de ellos hazian los Teponatztes, que son tambores de palo, danse en abundancia porque en la gentilidad eran de estima para los Naturales, la Ciudad de Tezcuco tiene a las tres vandas de Oriente, Poniente, y Sur vna cerca espesa de Sabinos facanse tablonés para cajas, y escritorios; ay Tepehuaxin, que es Roble colorado, danse entre piedras, y de ellas parece que toma el peso, y la dureza, otro llaman Tepehuiztl, que es Espino de centro, mas duro, y pesado que el Tepehuaxe, de color algo amarillo de que hazen bolas para los juegos, aunque son vidriosas; otras Tzopilo quahuilt, arbol de las Auras, q llaman Tzopilotes, porque en estos descactzan, el color del corazon es azijado, y de el se labran camas muy curiosas.

156. Para labrar ay maderas excelentes, y de colores: Tapinziran, Granadillo, Nogal amarillo, Caoba, y Copete, que haze aguas como chamelote, Tlacuilolquahuilt, que es vn palo leonado de

de que se hazen camas, quadros para las hechuras de pincel, molinillos para batic Chocolate, y otras cosas curiosas, como cajas de polbos, Rosarios pequeños, Cruzes, devanadores, bolillos, y pimenteros. En Tezcuco ay otro palo de color morado muy fino que llaman Camoquahuilt, Palma, y Naranjo, y Evano traído de Cuba fino de que se hazen en la Zietra de Metztilan, y Quauhchilingo, escritorios ricos, y escritanias ricas, y curiosas; ay tambien vn palo muy oloroso, que llaman Lignoaloe de que se hazen Rosarios, cajas, y baulés que dan olor suave a vna pieza entera, y se trae para la preservacion de la peste por el buen olor que exala; ay otro genero de palo q llaman Brasil que se da en tieras calientes del qual usan mucho los tintoreros para teñir, y se vende por arrobas

157. De los frutales que nacen, y se crien silvestres son muchos, y de varias fuertes, tantos, que aunque pudiera reducirse a tres especies de los que hallan en la Europa, que son Avellanos, Pinos, y Agartobos, contodo no tienen numero cierto sus diferencias; de las que mas ordinariamente se practican pondre algunas por oviar la proligidad de tantas. Demosle el primer lugar a los que entre todos se llevan la Palma, no solo por convenirles el nombre, sino porque su altura, y abundancia hermosa, y su regatado fruto les hazen lugar entre las de mas estima de las Indias, llamanse los Naturales a las Palmas Zoyaquahuilt, y a los Cocos, que es su fruta Coyoli, crianse en partes cercanas a la mar con abundancia como en Colima, y Zacatulla ocupan montes, y quebradas tan espesos, que vistos desde lejos parece Almagra puesto a mano en su concierto, todo el tronco desnudo hasta el cogollo, porque su naturaleza es tal que al passo que se va vistiendo de ramos nuevos se va despojando de los viejos, y desembarasando de las ramas se ocupa todo en alimentar, y vegetar la copa, y el palmito que nace dentro de ella sirviendole como de piramide en que se corona con la admirable rueda de sus ramos, de las ramas los troncos gruesos que sirven de escalera para alcanzar su fruto,

158. Este no lo da sino a vista de otra Palma, de manera que si acontece nacer vna sola sin compania, aunque sea muy grande, y gruesa no llega jamas a dar fruto mientras no nace otra junto a ella; los Cocos que son el fruto son a la manera de la cabeza de vn hombre poco menos prolongados en tres esquinas, estanse pegados a vn razimo que tendra mas de quinientos, y este se engendra dentro de vna como concha cerrada que va creciendo con el razimo hasta que llegando a sazón engruesca de manera que no cayendo dentro de su claustro le rompe en dos partes quedando como dos varcos hechos de la concha de mas de vara, y media, y el razimo amarillo queda colgado con sus cocos que conforme van creciendo vnos se derriban a otros sin sazon, los grandes por conservarles en su lugar derriban a los menores, que aun los Cocos por llegar a grandes derriban a los pequeños.

159. Es medicinal, y contra veneno el Coco, y assi la misma naturaleza parece que da a entender lo precioso que tiene en la variedad de cubiertas con que lo embuelve, porque rodea la carne de dentro con vna cubierta mas dura que la cascara de el Almendro, que sirven de bafijas, y llantan Coeos, luego le puso vna gruesa capa texida como de estambre de color amarillo, y verde tan fuerte que aun quando fresca dificilmente se rompe, y el coco que no la despidio a su tiempo es mas facil quebrarle que desnudarle de ella.

160. Aprovecha a muchas cosas la Palma, y su fruto hiriendo la parte infeccionada, saca vino, este puesto al Sol se haze vinagre, puesto al fuego se haze miel, y espesada la miel se haze azucar; de la carne del coco hervida en agua se saca azeyte; de las Palmas de Philipinas se haze vna nave entera, porque quantas cosas son necesarias assi en la xarcia, como en la tablason, y velambre, de Mastiles, Vergas, Cables, Sogas, y toda cordonalla se haze de las Palmas.

161. Y lo mas es, que puesta en la mar la cargan de sus mismos frutos de Azeyte, Vinagre, Azucar, Fruta, y Agua ardiente; vltimamente le hallan dentro