

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.

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 batir 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 prolividad 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

de la medula vnas bolillas por la punta algo chatas, que son para la orina, y mal de hijada.

162. Otros arboles silvestres ay fructíferos; el que llaman Mizquitl, Algarrobo de Acafia, q nace en qualquiera parte, y es muy comun en la Nueva-España arbol silvestre, y espinoso, tiene vnas baynillas, casi de la forma de los tamarindos dulces, y llenas de granillos, de que hazen los Naturales vnos como pilonillos que les sirven de pan; este arbol es (segun Ximenez) la Acafia de los antiguos, y del se saca la goma arabiga, que por deleydo vergonzoso no se saca y usan de la goma de guindos, y de ciruelos que traen de España siendo la de este arbol la verdadera goma arabiga, y haze los mismos efectos, en Mechoacan ay otro Mizquitl que llaman Tzintzequam carece de espinas, y tiene las ojas como las del Granado, aunque algo mas romas en la punta, da vnas baynillas que tiran a color purpureo con vna simiente negra, y aunque es de gusto, y sabor la fruta suele dejar mal olor de boca; nace en tierras calientes, y su rayz que es fria, y abstringente en la cascara es para las camaras de sangre, y su cozimiento para llagas.

163. El Capolin que lleva cerezas de las Indias tiene las ojas al modo de Almendro, aunque pudiera ponerse entre los arboles de huertas por lo estimable de su fruta, es tan comun, y dase en los llanos, y montes entre los silvestres, cuya madera es de fortaleza, y sirve para dajas de arcabuzes, y mosquetes, y para otros ministerios que requieren fortaleza en la madera, criase en ayres templados, y dase con abundancia en los payzes de Mexico, y sus contornos, es caliente, y seca da su fruta; mantenimiento melancólico, y pone los dientes de mal olor a quien la usa de ordinario.

164. Otros muchos ay frutales como el arbol de las Anonas que llaman Quauhitzapolt, y otros llaman Texalchirimoya; el arbol del Zapote blanco, q llaman Cochitzapolt, que significa arbol sonifero, el de Zapote negro Tlicitzapolt, el que llaman Ahnacahuitl, cuya fruta es a modo de huevo, que lla-

man Aguacates, vnos negros por defuera, y otros verdes, el de Chicotzapolt, q es lo mismo que arbol de Chictli su madera es de color leonado ma fisa, y pesada, y sirve para verjas, y para Anclas de navio, su fruta es redonda, y de color leonado con vnas 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 numero 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 arboles provechosos, y singulares.

165. Si huviera de referir la variedad de arboles que en montes vmbrosos, y quajados se crian vtils para la vida humana fuera necesario vn volumen grande, y fuera segun los que se hallan muy pequeño, dejando la multitud de q otros han escrito como particular assumpto, dire de los que mas tenemos a 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 arbol del Cacao, que llaman Cahuaquahuitl, es de la grandeza, y ojas como el Naranja, aunque son algo mayores, y mas anchas; plantase en Almazigos de su mismo fruto, y del Almazigo se trañonen por ileras, y calles concertadas, junto de cada qual se pone vna estaca de vn arbol que llaman Cahuanantli, quiere decir Madre del Cacao, y es assi, porque (siendo de suyo el arbol delicado) la estaca hecha ojas, y recibe el arbolito del Cacao, debajo de su sombra; da fruto en vnas mazoreas, y senala sus tajadas como melones, son largas, y puntiagudas, dase en tierras humedas, y calientes, comienza a dar fruto a los tres años de su planta, y el primero que da es en el tronco, el segundo mas arriba, y def-

despues por las ramas, tiene dos cozechas vna antes de Navidad, y otra por S. Iuan, y esta es mas copiosa: en llegando a veinte años da muy poco fruto, o nada, y assi cuydan de renovar las huertas, y conservarlas, esta era la moneda antigua con que los Indios comerciaban las cosas necessarias en las ferias, que llama Tiangues, y hasta el dia de oy se observa para las cosas menudas usar el Cacao para las compras; siembranse dentro de las huertas del cacao, otros arboles que llaman Quauhpatlactli, son muy altos, y sombríos, cuya fruta es comestible, aunque es calida, y es a la manera de almendras, mas dura que la del cacao, y no sirve para el chocolate, sirve para moneda, y desta se da por limosna a los Indios pobres que piden de puerta en puerta, y llama se cacao patlactli.

166. El arbol del Achiotl, que otros llaman Changuarico, otros Pamaqua, es del tamaño de el narango tiene las ojas como las del Olmo, es espinoso, tiene las flores grandes a manera de estrellas de cinco ojas que tiran a rojas, la fruta es como la del Eriso del tamaño de almendras con quatro esquinitas pequeñas, esta madura se abre, y descubre vnos granos de color fino de grana de la forma de los granillos de las vbas, aunque mas redondos, hechanlos bien maduros en agua caliente, y meneandolos a vna mano sin cesar los baten hasta q dejan en el agua todo el color dejando asentado, y hazen de aquella masa los bollos de Achiotl, que es el ingrediente que se usa en el chocolate da color a la bebida, ayuda a digerir facilmente lo terrestre del cacao, refrigera el corazon, provoca a la orina, es frio en tercer grado, y tiene partes de estingente; su madera es vtil para sacar fuego como de pedernal refregando vn palo con otro; la coterza es acomodada para hazer sogas, tan fuertes como de cañamo; de la frutilla usan los pintores para dar color de grana, sirve tambien el achiotl para dar color a algunos guisos, y sirve de azafran, nace en lugares calientes mas secos que humedos, como Huaxaca, Huatzacualco, y la Misteca.

167. El Xochinacatzli, que llaman orejuela, que se solia hechar en el choco-

late, y oy lo hechan en el de espuma, por otro nombre Huinacatzli, es vn arbol de pelegrina figura que tiene las ojas largas y angostas de verde obscuro, pendientes de vn pesonillo marchito tiene la flor dividida en ojas por la parte interior purpuras, y por la exterior verdes, q tienen propia figura de orejas, de muy suave, y aromático olor, nace en tierras calientes y no ay 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 Quaresma, y para resguardar de frios a las criaturas les ponen de ellas sartas a las gargantas, es caliente, y seca en tercer grado, bebida resuelve las ventozidades, adelgasa la flema, y conforta el estomago resfriado, y es vtil para la asma.

168. El Tlixochil, que es la baynilla por antonomasia, que en el chocolate es el ingrediente de algunos apetecible, aunque no es arbol, entrar puede en este lugar por la estima que de ella se haze en nuestra España; es vna yerba voluble, tiene las ojas como las del lanten de verde obscuro, que nacen del tallo por ambas partes, a trechos tiene, y fructifica vnas baynillas de cerca de vna quarta redondas, verdes obscuras quando verdes, y negras quando secas, nace en lugares calientes, y humedos, sube por los arboles, y se abraza con ellos hecha el fruto de sus baynillas por el Verano, son aromaticas, y huelen a balsamo, calientes en tercer grado, mueven la orina, y mezcladas con el mecaxoil bebidas abrevian el parto a las mugeres, y mitigan los dolores de madre, cuezen los humores, resuelven las ventozidades, calientan el estomago, y dan vigor al cerebro.

169. La Pimienta de Tabasco, que llaman Xocoxochilt, que quiere decir flor aceda, es vn arbol grande, las ojas tiene como de naranjo, las flores rojas a manera de granado, tienen el olor de azahar, la fruta es redonda, pendiente a razimos, al principio de color verde, y secas tiran a leonadas, son de buen olor, caliente, y seca, suple en las Boticas por el Carpo Balsamo, y sustituye en los guisos por la pimienta, quitandole vn co-