

tintes dan con tanta perfeccion, que no hay mas que pedir. Despues lo hilan, y con este hilo hacen tan lindas labores, casi como con nuestra seda. Aunque se lave nunca pierde el color, y las telas hechas con él duran largo tiempo.

VIII.—Las comidas que tienen y usan.

El grano con que hacen el pan es á modo de garbanzo, y lo hay blanco, encarnado, negro y bermejo. Sembrado produce una caña alta como media pica, que echa dos ó tres mazorecas, donde está el grano como en el panizo. Para hacer el pan toman una olla grande en que caben cuatro ó cinco cántaros de agua, y le ponen fuego debajo hasta que el agua hierve. Entonces retiran el fuego, echan dentro el grano que ellos llaman Tayul,⁶ y encima añaden un poco de cal para que suelte el hollejo que lo cubre. A otro dia, ó bien á las tres ó cuatro horas cuando ya se ha enfriado, lo lavan muy bien en el rio ó en las casas con muchas aguas, de manera que viene á quedar muy limpio de toda la cal, y luego lo machacan en unas piedras hechas á propósito. Conforme lo van machacando le echan agua y se va haciendo una pasta, y así moliéndolo y amasándolo á un tiempo, hacen el pan. Lo ponen á cocer en unas como cazuelas grandes, poco mayores que una criba, y segun se cuece el pan lo

⁶ Tlaolli ó Tlaoyalli, es decir, el maiz.

del lepore & conigli, & gli tengono in lana di quel colore che vogliono, & glielo danno in tanta perfezione che non si puo dimandare meglio, dopo lo filano & con esso lavorano, & fanno si gentili lavori quasi come con la nostra seta, & ancora che si lavi, mai perde il suo colore, et il lavoro che si fa con essi dura gran tempo.

I cibi che hanno, & usano.—Il grano di che fanno il pane è un grano à guisa di cece, alcuni bianchi & altri rossi, & altri negri & vermigli, lo seminano, & fa una canna alta come una mezza lancia, & buta duoi, ó tre panocchie dove è quel grano à guisa di panico. Il modo con che fanno il pane è che mettono una pignatta grande sopra il fuoco che tiene quattro ó cinque cantara d'acqua, & gli accendano sotto il fuoco fin che bolla l'acqua, & allhora gli lievano il fuoco & dentro vi gettano il grano che da loro si chiama Tayul, & sopra esso gettano poi un poco di calcina perche gli lievi la scorza che lo copre, et l'altro giorno, ó vero di li à tre ó quattro hore che si è rafredato, lo lavano molto bene al fiume ó in casa con molte acque, onde resta molto netto della calcina, & dopo lo macinano con certe pietre fatte à posta, & secondo che lo vengano macinando, gli vengono gettando l'acqua, & si va facendo pasta, & così in un punto macinandolo, & impastandolo fanno il pane, & cuochoulo in certe cose come teghie grandi, poco maggiori che un crivello, & così facendo il pane, subito lo mangiano, per esser meglio caldo che freddo. Hanno ancho al-

van comiendo, porque es mucho mejor caliente que frio. Tienen tambien otro modo de prepararlo, y es que hacen unos bollos de aquella masa, los envuelven en hojas, y poniéndolos en una olla grande con alguna agua, los cubren 'muy bien', de suerte que con el calor y con tenerlos tapados se cuecen. Tambien los guisan en sartenes, con otras cosas que acostumbran comer. Crian muchas gallinas grandes á modo de pavos, muy sabrosas: hay crecido número de codornices, de cuatro ó cinco especies, y algunas de ellas son como perdices. Tambien tienen ánades y patos de muchas clases, así domésticos como silvestres, de cuyas plumas hacen sus vestidos para las guerras y fiestas: usan estas plumas para muchas cosas, porque son de diversos colores, y todos los años las quitan á estas aves. Hay tambien papagayos grandes y pequeños, que los tienen en las casas, y de sus plumas asimismo se aprovechan. Matan para comer un crecido número de ciervos, corzos, liebres y conejos, de que hay gran cantidad en muchas partes. Cultivan diversidad de plantas y hortalizas, á que son muy aficionados, y las comen tanto crudas como en varios guisos. Tienen una como pimienta para condimentar, que llaman Chile, y no comen cosa alguna sin ella. Es gente que con muy poco mantenimiento vive, y la que menos come de cuantas hay en el mundo. Solo los señores se alimentan con gran variedad de viandas, salsas y menestras, tortas y pasteles de todos los animales que tienen, frutas, verduras y pescados, que hay en abundancia. Les dis-

tri modi da farlo, che fanno certi pani buffetti della massa & gli involtano in certe foglie di herbe, & dopo li mettono in una gran pignatta con poca acqua, & la cuoprono molto bene, & quivi col caldo & col tenerli stufati li cuocono, & ancho in padelle con diverse cose che mangiano. Hanno molte galline grandi à guisa di pavoni molto saporite, & hanno molte coturnici di quattro, ó cinque sorti, & sono alcune di esse come pernici, hanno molte Oche & anatri di molte sorte, così domestiche, come salvatiche della piuma delle quali fanno i loro vestimenti per la guerra & festa, & di queste penne si prevagliano molto, per piu cose, perche hanno diversi colori, & ogni anno la levano à questi loro ucelli. Hanno pappagalli grandi & piccioli che gli tengono in casa, & si prevagliano similmente della loro penna. Occidono per loro mangiare molti Cervi, cavrioli, lepri, & conigli, che in molte parte ce ne sono molti. Hanno varie sorti di herbe di horto, & da mangiar di diverse maniere, di che essi sono molto amici, che le mangiano tal hor verdi, & tal hora in varie minestre. Hanno una sorte di pepe da condire che si chiama Chil, che niuna cosa mangiano senza esso. Sono genti che con manco cibo si sostentano, & che meno mangiano di quante altre sono al mondo. I Signori mangiano molto sontuosamente, molte sorte di vivande, saporiti, & minestre, focaccie, & pasticci di tutti gli animali che hanno, frutti verdure, & pesci che hanno in

ponen todas estas cosas, y se las sirven en platos y escudillas sobre unas esterás de palma muy lindamente labradas, que hay en todos los aposentos, así como sillas para sentarse hechas de diversas maneras, pero tan bajas que no levantan del suelo un palmo. Traen la comida á los señores, juntamente con una toalla de algodón para que se limpien las manos y la boca: los sirven dos ó tres maestresalas, y los señores comen de lo que mas les agrada, haciendo luego que el sobrante se reparta á los otros señores vasallos suyos que están allí para hacerles corte.

IX.—Las bebidas que usan.

Hacen diversas clases de vino; pero la bebida mas principal y excelente que usan es una que llaman Cachanatle (Chocolate). Hácese de ciertas semillas que produce un árbol, cuyo fruto es á manera de cohombro, y dentro tiene unos granos gruesos, casi como cuescos de dáttil. El árbol que produce este fruto es el mas delicado de todos, y no nace sino en tierras fuertes y cálidas; antes de sembrarlo plantan otros dos árboles muy copados, y así que estos están ya como de la altura de dos hombres, siembran entre los dos este que produce el dicho fruto, para que aquellos otros, por ser este tan delicado, lo guarden y defiendan del viento y del sol, y lo tengan á cubierto. Estos árboles son tenidos en grande estima, porque los tales granos son la principal moneda que corre en la tierra, y vale

buona quantità. Si portano à i Signori tutte queste sorte di cibi, & glielie portano inanzi ne i piatti, & scodelle, & sopra certe store di palma molto gentilmente lavorate, & in tutti gli alloggiamenti ve ne sono, & vi sono ancho delle sedie di diverse sorti fatte, ove seghono, tanto basse che non sono piu alte di un palmo. Questi cibi gli mettono ancho inanzi à Signori, & una tovaglia di bambagia con che si nettano le mani & la bocca, & sono serviti da duoi, ò tre scalchi & maestri di sala, & mangiano di quel che piu loro piace, & dopo fanno che il restante sia dato ad altri Signori suoi vassalli che stanno quivi à fargli corte.

Le bevande che usano.—Fanno il vino di diverse sorti che bevono, però la principale, & piu nobile che usano, è una bevanda che si chiama Cachanatle, & son certi semi fatti del frutto di un'albero, il qual frutto è à guisa di cocomero, & dentro ha certi grani grossi che sono quasi della sorte dell'ossa de i dattili. L'albero che fa questo frutto, è il piu delicato di tutti gli altri alberi, non nasce se non in terra calda & grossa, & prima che si semini, seminansi duoi altri alberi che hanno gran foglia, & come questi sono all'altezza di due stature di huomini, in mezzo à tutti duoi seminano questo altro che produce questo frutto, accioche quei duoi altri alberi, per esser questo delicato, lo guardino, & diffendino dal vento & dal Sole, & lo tengano coperto. Sono questi alberi in grande stimatione perche quei grani sono tenuti per la principal moneta che corre in quel paese, & val ciascuno come un

cada uno como un medio marchetto⁷ de los nuestros. Esta moneda, aunque muy incómoda, es la mas comun despues del oro y la plata, y la que mas se usa de cuantas hay en aquella tierra.

X.—Cómo se hace el Cacao.

Estas semillas, que llaman almendras ó Cacao, se machacan y reducen á polvo, y tambien se muelen otros granos pequeños que ellos tienen, y ponen aquel polvo en ciertas vasijas con un pico. Luego le echan agua y lo revuelven con una cuchara; y despues de haberlo batido muy bien, lo pasan de una vasija á otra, de manera que haga espuma, la que se recoge en otro vaso á propósito. Cuando quieren beberla, la baten con unas cucharitas de oro, de plata ó de madera, y la beben; pero al beberla se ha de abrir bien la boca, pues por ser espuma es necesario darle lugar á que se vaya deshaciendo, y entrando poco á poco. Esta bebida es el mas sano y mas sustancioso alimento de cuantos se conocen en el mundo, pues el que bebe una taza de ella, aunque haga una jornada, puede pasar-se todo el dia sin tomar otra cosa; y siendo frio por su naturaleza, es mejor en tiempo caliente que frio.

XI.—Otra clase de vino que tienen.

Hay ciertos árboles, ó mas bien entre árboles y cardos, que tienen las hojas gruesas como la pierna de un hombre por la rodilla, y del

⁷ «Moneda pequeña de cobre con la efigie de franco» (como tres centavos de nuestro de San Marcos, que vale cosa de dos centavos real mexicano).—NOTA DE TERNAUX.

mezzo marchetto fra noi, & è moneta la piu comune: ma molto incomoda dopo l'oro & l'argento, & che piu si costuma di quante sono in quel paese.

Come si faccia il Cacao.—Questi semi che chiamano mandorle, ò Cacao si macinano, & si fanno polvere & macinansi altre semenze picciole che hanno, et gettano quella polvere in certi bacini che hanno con una punta, poi vi gettano l'acqua & la mescolano con un cucchiario, & dopo l'averlo molto ben mescolato lo mutano da un bacino all'altro, in modo che leva una spuma, la quale raccolgono in un vaso fatto à posta, & quando lo vogliono bere, lo rivoltano con certi cucchiari piccoli d'oro ò d'argento, ò di legno, & lo bevono, & nel bever si ha da aprir ben la bocca, perche essendo spuma, è necessario di darli luogo che la si venga disfacendo & mandando giu à poco à poco. E questa bevanda la piu sana cosa & della maggior sustanza di quanti cibi si mangiano, & bevanda che si beva al mondo, perche colui che beve una tazza di questo liquore, potra quantunche cammini, passarsene tutto il di senza mangiare altro, & è meglio al tempo del caldo che del freddo, per esser di sua natura fredda.

Un'altra sorte di vino che hanno.—Vi sono certi alberi, ò vero fra alberi & cardo, che

largo de un brazo, poco mas ó menos, segun su edad. Echa en medio un tronco que llega á tener de alto dos ó tres veces la estatura de un hombre próximamente, y el grueso de un muchacho de seis ó siete años. En cierta estacion en que llega á su madurez, le hacen un barreno en el pié, por donde destila un licor que guardan en unas cortezas de árbol á propósito. De allí á uno ó dos dias lo beben con tanto exceso, que no paran hasta caer como muertos de puro ebrios, y tienen á grande honra beber mucho y embriagarse. Es tan útil este árbol, que de él sacan vino, vinagre, miel y arrope; hacen vestidos para hombres y mujeres, zapatos, cuerdas, vigas para las casas y tejas para cubrirlas, agujas para coser y dar puntos á las heridas, y otras cosas. Recogen asimismo las hojas de este árbol ó cardo, que llaman maguey y equivale por allá á nuestras viñas; pónenlas á cocer en hornos subterráneos, y despues de remojarlas machácanlas con un ingenio de madera que sirve para el caso, quitándoles las cortezas ó raíces que suelen tener; y beben de este vino hasta embriagarse. Hacen otra bebida del grano que comen, la cual se llama Chicha, y es de diversas clases, blanca y encarnada.

XII.—Del órden del gobierno.

Tenian estas gentes un gran señor que era como emperador, y ademas tenian y tienen otros como reyes, duques, y condes, gober-

hanno le foglie grosse come il ginocchio, è lunghe quanto un braccio, poco piu ó meno secondo il tempo che hanno, & gettano nel mezzo un tronco che si fa così alto come sono duoi, ó tre altezze di huomo, poco piu ó manco, & così grosso come un fanciullo di sei, ó sette anni, & in certo tempo del anno che è maturo & ha la sua stagione, con una trivella forano questo albero da basso donde stilla un'humore che lo mettono in conserva in certe scorze d'alberi che hanno: & di lì á un di, ó duoi lo beono così smisuratamente che fin che cadano in terra briachi senza sentimento non lassano di bere, & si reputano honore grande beverne assai & imbriacarsi. Et è di tanta utilità questo albero che di esso fanno vino, & aceto, mele & sapa, fanno veste per vestirsi huomini & donne, ne fanno scarpe, ne fanno corde, legnami per case, et tegoli per coprirle, & aghi per cucire & serrare le ferite, & altre cose. Et similmente cogliono le foglie di questo albero, ó cardo che si tengono là, come qua le vigne, & chiamanlo magueis, & mettono à cuocer queste foglie in forni bassi da terra, & dipoi struchono con certo loro artificio di legno, dette foglie arrostate levandoli via le scorze, ó radici che sogliono havere: & di questa bevanda bevono tanto che si imbriacano. Hanno un'altra sorte di vino di grano che mangiano, che si chiama Chicha di diverse sorti, rosso & bianco.

Il modo di fare i commandamenti.—Havevano queste genti un gran Signore che era come l'Imperatore, & haveano poi, & hanno altri come Re & Duchì & Conti, governatori, caval-

nadores, caballeros, escuderos y hombres de armas. Los señores ponen en sus provincias gobernadores, administradores y otros oficiales. Son estos señores tan temidos y obedecidos, que solo falta adorarlos como á dioses. Habia tanta justicia entre estas gentes, que por el menor delito que cualquiera hiciese, era muerto ó reducido á esclavitud. El hurto ó asesinato era castigado severamente; y sobre todo el entrar en las heredades ajenas á robar los frutos ó granos que ellos tienen, puesto que el que entraba en un campo y robaba tres ó cuatro mazorcas ó espigas de aquel grano, quedaba por esclavo del dueño del campo robado. Y si alguno hacia traicion ó cometia cualquier otro delito contra la persona del emperador ó rey, era condenado á muerte con todos sus parientes, hasta la cuarta generacion.

XIII.—De su religion, culto y templos.

Tenian muy grandes y hermosos edificios para sus ídolos, donde les rezaban, ofrecian sacrificios y daban culto. Habia sacerdotes destinados al servicio de los templos, como nuestros obispos, canónigos y demas dignidades, los cuales servian en ellos, y allí vivian y residian ordinariamente, porque en estos templos habia buenas y grandes habitaciones donde se criaban todos los hijos de los señores sirviendo á sus ídolos, hasta que llegaban á edad de casarse. Mientras permanecian en el templo no se apartaban de allí, ni se cortaban el

lieri, scudieri, & huomini di guerra. I Signori mettono i loro governatori, et rettori nelle loro terre, & altri officiali. Sono i Signori tanto temuti, & obediti che non gli manca altro che esser adorati come Dei. Era così gran giustizia fra loro, che per il minor delitto che uno avesse fatto, era morto, ó era fatto schiavo. Qualunque furto ó assassinamento che si fosse fatto si castigava molto severamente & massimamente quando altri entravano nelle possessioni altrui per rubbare frutti, ó il grano che essi hanno, che per entrar in un campo, & rubbare tre ó quattro mazzocche ó spighe di quel loro grano, lo facevano schiavo del patrone di quel campo rubbato. Et se qualche uno faceva tradimento, ó commetteva delitto alcuno contra la persona dello Imperatore, ó Re, era ucciso insieme con tutti i suoi parenti fin alla quarta generatione.

La Fede & l'adoratione, che facevano & i loro tempi.—Havevano grandissimi & bellissimi casamenti de i loro Idoli, dove gli facevano oratione, sacrificavano & honoravano, et vi erano persone religiose deputate al servizio di esse, come Vescovi & Canonici, et altre dignità: i quali servivano il tempio & in esso viveano & residevano la maggior parte del tempo, perche in essi loro tempii erano di buoni & grandi alloggiamenti dove poteano stare, & dove si allevavano tutti i figliuoli de i Signori, servendo i loro Idoli, fin che erano in età di pigliar moglie, & in tutto il tempo che vi stavano, giamai si partivano di lì, ne si tagliavano i capegli, ma levandoli via all' hora li tagliavano che si maritavano. Queste me-