

- colectiva: «Donde abunda el cuajote,»
«Cuajotera.)
- Jiotes**..... Plual castellano de *jiote*. (V.)
- Xiotla**..... XIO-TLA: *xiotl*, jioite (V.); *tla*, partícula colectiva: «Donde abundan los jioites») Pueblo del Estado de Guerrero, donde hay muchos enfermos del *mal del pinto*.

LECCION CII.

XOCOTL, fruta ácida; bajo la forma Xoco.

- Copaljocote**..... (COPAL-XOCOTL: *copalli*, copal (V.);
- Copalsocote**..... XOCOC, agrio: «Copal agrio.) Árbol cuya fruta empleaban como jabón los indios. (1)
- Chocolate**..... (XOCO-ATL: *xocce*, agrio; *atl*, agua; «Agua agria;» porque el cacao con agua y sin dulce, es muy amargo, y así lo toman los Mexicanos, quienes también lo llaman *cacauatl atl*, «agua de cacao.» (2). Pasta de cacao, azúcar y canela. El chocolate ordinario tiene huevo y biscocho. (3)
- Chocoteta**..... (XOCO TETL: *xocotl*, fruto ácido; *tetl*, piedra, y, por extensión, cosa dura: «Fruto verde, todovía duro.») Este aztequismo sólo se usa aplicado á la *guayaba*, y por esto tiene la terminación femenina: *guayaba chocoteta*.
- Guasocote**..... (HUAC-XOCOTL: *huacqui*, seco; *xocotl*, fruta ácida: «Fruta ácida seca.») (Cier-

- ta frutilla agridulce; se emplea como astringente eficazísimo. (4)
- Jocoatole**..... (XOCO-ATOLLI: *xococ*, agrio; *atolli*, atole (V.): «Atole agrio.») Bebida de atole ácida.
- Jococuiistle**..... (XOCO-HUITZTLI: *xocotl*, fruto ácido;
- Jocuiistle**..... *huiztli*, espina: «Fruta-espina, ó punzante;» llamada así porque escalda y hace sangrar las encias, como si se picaran con una espina, que era con lo que se sangraban los indios.)
- Jocuiiste**..... (XOCO-ICHTLI: *xocotl*, fruto ácido; *ich-tli*, iscle (V.), fibra del maguey: «Fruto ácido fibroso ó que tiene hebras.» También es aceptable esta etimología, porque el pericarpio de este fruto está formado de fibras longitudinales.) Fruto del género de la piña, que lleva tambien los nombres tarascos de «aguava» y «timbirichi,» y el castellano de «piñuela.»—Se usa como antihelmintico, ya crudo, ya asado, en ayunas.—Se asegura que, como el álcali, quita la embriaguez. (5)
- Jocoqui**..... (XOCOC. «Cosa agria») Preparación alimenticia, de gusto ácido, hecha con leche.
- Jocosúchil**..... (XOCO-XOCHITL: *xocotl*, fruto ácido; *xochitl*, flor: «Flor de fruto ácido.») Pimienta de Tabasco. (6)
- Jocoyol**..... (XOCOYOLLI, derivado de *xocoya*,
- Socoyol**..... acedarse: «Yerba acedera.» Yerba
- Sosocoyol**..... acedera de varias especies. (7)
- Soconoscle**..... (XOCO-NOCHTLI: *xococ*, agrio; *nochtli*, tuna: «Tuna agria.») Tuna agria

que sólo se emplea en la confección de dulces en almibar, ó cubiertos.

Tejocote..... (TE-XOCOTL: *tell*, piedra, y, por extensión, cosa dura; *xocotl*, fruta ácida: «Fruta ácida dura.») Arbol de la familia de las rosáceas, aborigene de México, que crece hasta ocho metros, de ramas cortas y frágiles, con espinas, hojas angulosas, flores blancas y frutos redondos, encarnados ó amarillos, carnosos, *duros* y *agridulces* y dentro de los cuales hay de dos á seis huesecillos juntos, muy duros.—El cocimiento de los frutos se usa vulgarmente como pectoral, y el de las raíces como antidisentérico y diurético: los primeros dan abundante jalea que es muy usada como alimento.

Xocoyote..... (XOCOYOTL. El último, el más jóven
Socoyote..... de los hijos. Sirve también para designar un personaje que es el último del nombre, como *Moteuczuma Xocoyotl*, ó reverencialmente, *Xocoyotzin*, *Moteuczuma* el jóven, el último, ó *Moctezuma II*. Aeste propósito dice Clavijero:—« Los » Mexicanos llamaron al primer Mo- » teuczuma *Huehue* (Viejo), y al se- » gundo *Xocoyotzin*; nombres equivalen- » tes al *senior* y *junior* de los latinos.» —*Xocoyotl* se compone de *xocotl*, fruto ácido, agrio, y de *yotl*, desinencia con que se forman nombres abstractos que significan el sér de la cosa ó lo que pertenece ó es anexo á ella; así de *teotl*, dios, se forma *teoyotl*, divinidad, lo perteneciente á dios; de la misma ma-

nera, de *xocotl*, se forma *xocoyotl*, fructificación. De un matrimonio que ha tenido prole, se dice en mexicano que es *xocoyo*, esto es, que ha sido fructuoso, y el último de los hijos es el complemento de la fructuación, y de aquí vienen las ideas de último hijo, el más jóven.

DERIVADOS

- Chocolatera**..... La que hace, ó vende *chocolate*. || Vaseja en que se hace y bate el *chocolate*.
- Chocolatería**..... Lugar donde se fábrica, ó vende el *chocolate*.
- Chocolatero**..... Pequeña cocina que había en los conventos de trailes y en los Colegios de estudiantes, donde se hacía la bebida del *chocolate*. || El que fabrica, ó vende *chocolate*.
- Chocolatada**..... Especie de merienda en que se sirve *chocolate*, como única, ó principal bebida.
- Jococada**..... Comida en que se sirve, como plato único, ó principal, el *jocoqui*.
- Tejocotal**..... Lugar poblado de árboles de *tecojote*.
- Tejocotera**..... Lugar en que se guarda *tejocotes*. || La que vende *tejocotes*.

— NOMBRES GEOGRAFICOS. —

Jococingo..... XOCO TZIN-CO: *xoco-tzintli*, frutita agria; *co*, en: « En los frutitos agrios.»

- Jocotitlán** XOCO-TITLAN: *xocotl*, fruto agrio; *titlan*, entre: « Entre frutos agrios. »
- Jocuisitita** XOCO-HUITZ-TITLAN: *xoco huitzli*, jocuiste (V.); *titlán* entre: « Entre los jocuistes »
- Soconusco** XOCO-NOCH-CO: *xoco-nochtli*, soconoscle (V.); *co*, en: « En los soconoscles. »
- Tejocotitlán** TEXOCO-TITLAN: *texocotl*, tejocote (V.) *titlan*, entre: « Entre los tejocotes. »
- Xococuatl** XOCO-CUAUHTLA: *xocotl*, fruto agrio; *cuauhtla*, bosque: « Bosque de (árboles de) frutos agrios. »
- Xocotla** XOCO-TLA: *xocotl*, fruto agrio; *tlá*, partícula abundancial: « Donde abundan los frutos agrios. »
- Xocoyocan** XOCOYO CAN: *xocoyo*, lleno de frutos agrios; *can*, lugar: « Lugar lleno de frutos agrios. »
- Xocoyolatenco**... XOCOYOL-A-TEN CO: *xocoyolli*, socoyol (V.); *atl*, agua; *tentli*, orilla; *co*, en: « En la orilla del agua del socoyol, » esto es, donde nace esta yerba.
- Xoxocotla** XOXOCO TLA: *xoxocotl*, fruta muy ácida; *tlá*, partícula abundancial: « Donde abundan las frutas muy ácidas. »— En el pueblo de este nombre, del Estado de Morelos, hay gran cantidad de ciruelos.

Locuciones Familiares.

Sacar (á alguno) el **chocolate**.....do un golpe en las narices. Producir una hemorragia nasal dan-

No vale un **tejocote** Locución con que se expresa que una cosa no tiene valor alguno.

NOTAS.

1.—El P. Clavijero dice: « No conocían los Mexicanos el modo de hacer el jalón, aunque tenían en abundancia las materias animales de que se saca; pero suplían su falta con una fruta y una raíz. La fruta era la del *copoxocotl*, árbol de mediana altura, que nace en Michoacán, en Yucatán, en la Mixteca y en otras partes. La pulpa, que está bajo la corteza, es viscosa y demasiado amarga; pone blanca el agua, forma espuma, y sirve como jabón para limpiar la ropa.—En una nota al pasaje preinserto, se dice: « El Dr. Hernández la llama *copalxocotl*, pero nada dice de su virtud. Betancourt habla de ella con el nombre de árbol de jabón, que es el que le dan los españoles. Mr. Valmont la describe con el nombre de *savonnier*, ó saponaria americana. La raíz se usa como jabón, pero no es tan buena como el fruto. »

Latín técnico *Sapindus sp?*

D. Eufemio Mendoza dice: « *Chocolatl*. Bien difícil es la etimología de esta palabra. Generalmente se le da el significado de *agua que gime*, por el ruido que hace al ser batido, formando la palabra de *choca*, llorar, y de *atl*, agua. Sería mejor composición, si se adopta este significado, hacerla de *choca*, llorar, *coloa*, rodear, dar vueltas, y *atl*, agua, en cuyo caso quedaría *chocolatl*, agua que gime al dar vueltas (el molinillo): muy impropias nos parecen ámbas. Conocida la manera que tenían los aztecas para preparar el chocolate y sus ingredientes, tan distintos de los actuales; ¿no sería nuestro chocolate el *xocotl* [pronunciado *shocoatl*], que Molina traduce « cierta bebida de maíz? Nos hace creerlo así la circunstancia de que la palabra *chocolate* no se encuentra en este autor (*ni la tenían los indios*), y si la de *cacahuatl*, bebida de cacao. En todo caso, *xocoatl* significa agua fermentada, ácida, picante de *xocoyac*, acedarse, fermentarse, hacerse picante, y *atl*, agua. »

Todas esas suposiciones de « gemir, » « llorar, » « dar de vueltas » que se hacen entrar en la estructura del vocablo *chocolate*, revelan en el que las hace un desconocimiento completo del idioma nahuatl.

Si impropias le parecieran al Sr. Mendoza las dos primeras etimologías, ¿que le parecerá la que da D. Joaquín Bastus, en su obra « Sabiduría de las naciones? » Dice este autor:

« Se supone que el nombre *chocolat*, que daban los mexicanos á la bebida ó infusión del cacao, del cual hicimos nosotros *chocolate*, se formó de *choco*, que en antiguo dialecto mejicano [ni antiguo, ni moderno] significa *caba cacao*, y de *late*, agua, es decir, *cacao disuelto en agua, ó agua de cacao.* »

Choco nunca ha significado *cacao*; *late* no es palabra mexicana, ni puede serlo, porque en este idioma ninguna dicción comienza por *l*; y « agua de cacao » se dice en mexicano: *cacahuatl*.

D. Jesús Sánchez dice lo siguiente:
« *Chocolate-Pozola tl?* Bebida de cacao. « Presento, aunque con duda, la palabra *pozolatl*, bebida de maíz cocido, como la que más probablemente

» te dio origen á la castellana chocolate. Los indios preparaban esta bebida de
» muy distinta manera de la actualmente usada, mezclándole varias sustan-
» cias, entre las que se contaba casi siempre el maíz: tal vez esto influyó en
» que de la palabra pozolate (pozolatl) derivaron los conquistadores la muy
» semejante *chocolate*. »

El viajero Gage dice lo siguiente:

« La palabra chocolate es india, compuesta según algunos, de *ate*, ó según
» otros de *atle*, que, en lengua mexicana, quiere decir agua, y del ruido que
» hace el agua en la vasija donde se echa el chocolate, que al hervir parece
» que repite *choco, choco, choco*, cuando se bate con el molinillo hasta que su-
» be la espuma á borbotones. »

El jesuita Clavijero da a la bebida de cacao el nombre *chocolate*, con el
cual lo conocían, según él, los indigenas. El Sr. Sanchez, dice á este propó-
sito: « A pesar de tan respetable autoridad, creo dudoso este origen, pues el
» Vocabulario de Molina no trae esta palabra, y el desacuerdo mismo en que
» están los que se han ocupado del asunto nos indica que no ha prevalecido
esta opinión. »

Reseña histórica.—Descubriose la America, entró Cortes á México, y, por
primera vez tomaron *chocolate* los Españoles en la corte de Moteuczuma, el
año de 1520, en la que se usaba por el emperador y demás señores de ella, des-
de tiempo inmemorial. Aquel chocolate, sin embargo, distaba mucho de ser
como el que nosotros tomamos. Aunque tenía también por base la almendra
tostada y molida, ó machacada del cacao, el chocolate mexicano no era más
que una fuerte infusión teiforme de dicha almendra, batida hasta el extremo,
en una especie de chocolatera, y servida en seguida, transformada casi en esp-
uma, en unas grandes jicaras ó tecomates, al final de la comida. Había otras
preparaciones del chocolate, de las que hablaremos después.

El árbol del cacao, privativo un día de América, á cuyo fruto daban los
naturales el nombre de *cacahuatl*, y del cual hicieron los españoles el de *cacao*,
era un signo monetario de que se servían muchos pueblos en sus transacciones
mercantiles.

Pertenece este árbol á la clase *poliandrelphia decandria* del sistema sexual
de Lineo, y á la familia de las *malváceas* del sistema natural de Jussieu.

Dió Lineo al cacao el nombre mas pomposo que pudiera aplicársele; lla-
móle *theobroma*, es decir, « comida de los dioses. »

Conocido el chocolate por Hernán Cortés y sus compañeros, hicieron en
un principio uso de él sólo los españoles, hasta que luego lo fueron propagan-
do; y variada y perfeccionada hasta cierto punto la bebida con la adición de
la canela, de la vainilla y del azúcar, era ya común en el continente europeo,
á mediados del sig'o XVI.

Con el conocimiento de este precioso fruto y la propagación del chocola-
te, fueron cambiando insensiblemente las costumbres en Europa, pues ya
desde el siglo XVII el desayuno general era el chocolate, en cuya fabricación
se consumían anualmente veinte millones de libras de cacao; y lo seguiría
siendo actualmente, si no se hubiera introducido su émulo el café; y, esto no
obstante, una sola fábrica de Paris, la de *Menier*, consume anualmente toda la
cosecha de cacao de Costa-Rica y Nicaragua. Sólo el tabaco, al que se le de-
bería llamar *daimonobroma*, « comida del diablo, » tiene mayor consumo que
el « manjar divino » de Lineo.

El P. Ximénez describe dos modos de hacer el *cacahuatl*, bebida de ca-
cao, y después dice: « el otro es el que llamamos *chocolate*, ya por la miseri-
« cordia del cacao bien conocido y trillado en todo el mundo, así en Yngla-
« terra como en Alemania hasta Constantínopla, el qual le compone de la manera

Por descuido del corrector de pruebas se
omitió esta página

ésta, tal era *Coatzacoalco*.

2.—Los que sostienen que Santo Tomás apóstol predicó el evangelio en *Anahuac* dicen que *Quetzalcoatl* fué Santo Tomás y que cuando se fué á la orilla del mar para marcharse, se escondió en un lugar cercano á la playa, y que por eso se le dió el nombre á ese lugar de *Coatzacoalco*, «Donde se escondió la Culebra. esto es, *Quetzalcoatl*, pero añaden que *Coatl* no tiene aquí el significado de «culebra,» sino el de mellizo, que eso significa tambien *Coatl*, «Coate,» pues que Sto-Tomás se llamó *Dydimus*, el mellizo, el gemelo; y por esto el P. Servando Teresa de Mier, siguiendo á Sigüenza y á Borunda dice: «Luego á *Cholollan*, adonde por fin persiguiéndole entró Huemac con un ejército y él (*Quetzacoatl*) se embarcó para Campeche y las Islas en *Coatzacoalco*, que desde entonces se llamó donde se esconde el mellizo, esto es, el «cuate,» *coatl*. (Véase nota 1ª)

El P. Servando Teresa de Mier dice: «Si el baron de Humboldt hubiese sabido que el nombre verdadero era *Coatzacoalco*, hubiera dicho que significa donde se esconde la culebra, porque allí se embarcó y desapareció *Quetzalcoatl*.» En otro lugar, refiriendo la persecución que Huemac hizo á *Quetzalcoatl*, dice el mismo P. Mier: «Luego llegó á *Cholollan*, adonde por fin persiguiéndole entró Huemac con un ejército, y el se embarcó para Campeche y las Islas en *Coatzacoalco*, que desde entonces se llamó donde se esconde el mellizo.»

3—Hablando el P. Sahagún de la creación del Sol y de la Luna en Teotihuacan, dice: «A cada uno de estos (Tecuicistecatli y Nanahuatzin, dos dioses que ofrecieron arrojarse al fuego para convertirse en sol y en luna) se le edificó una torre como monte; en los mismos montes hicieron penitencia cuatro noches, y ahora se llaman estos montes, *tzacualli*, están ámbos cerca del pueblo de San Juan que se llama *Teuhtioacan*.....» Este pasaje nos ha autorizado á traducir *tzacualli*, templo donde está encerrado algún dios.

4—Los *nahoas* construian montículos en forma de conos, de pirámides, de torres, etc. y los dejaban huecos para encerrar joyas, idolos, objetos de culto y á veces cadáveres. A estos montículos huecos llamaban *tzacualli*. Algunos de estos *tzacualli* eran contruidos desde su base con piedra y argamasa y les daban la forma de pirámides escalonadas, y en el jeroglífico de estos ponian al lado de la pirámide un brazo para significar la obra de mano que habian empleado y para distinguirlo de los otros *tzacualli* que formaban aprovechando un cerro ó montículo natural. A los pueblos que estaban cerca ó al rededor de los *tzacualli*, cuando estos no tenian un nombre propio, como Teotihuacan, Cholula, Xochicalco etc. les daban el nombre genérico de *Tzacuallpan*, y por eso hay tantos pueblos en la República que llevan este nombre.

«que gusta, y por ser esto verdad, no diremos mas de que engorda notablemente, y si se vsa dello muy á menudo enflaqueze, y avn acarrea otros muchos daños, de los quales tocamos ya algo otras, dexaremos de dezir la platica en el modo de hazer, pues cada vno como dizen en tierra pinta como quiera solo diremos como se ve, lo qual se haze desta manera ponese á calentar vn cazillo de agua hasta que esté hirviendo, y luego tomase de las tablillas del chocolate lo que quisieren hazer, y enfundenlo en vn baso de barro y hechanle vn parte del agua caliente, y con vna manecilla de palo que llaman molinillo, lo menean muy bien, hasta que las partes pingues y oleaginosas con toda su grassa sube arriba, la qual sacan y ponen aparte, y con lo restante mezclan el atole, y luego que se ha repartido en sus comedates que llaman á vnos cocos muy labrados para el propósito y de todo junto que esté ya para beber, buelven á mezclar aquella grassa que se apartó primero, finalmente lo beven ó lo bevemos assí tibio ó lo dan á beber á otros, quando la tal bebida es simple de solo cacao, mayz, es en extremo vtil á los que padecen fiebres heticas, y á los consumidos.....» Describe en seguida otra bebida de cacao que llaman los indios *tzene*, y concluye diciendo: «y el que quisiere saber mas de bebidas de chocolate, vea el libro del Doctor Barrios, donde hallará gusto á su gusto, de modo que le venga á gusto.»

Por este pasage de Ximénez se viene en conocimiento de que todavía en 1615, año en que escribió su obra, noventa y cinco años después de la Conquista, el chocolate se hacía de muy distinto modo del que se hace en la actualidad. Era mas bien una especie de *champurrado*.

3.— El P. Clavijero hablando del cacao, dice: «Con el cacao formaban varias bebidas comunes, y entre ellas las que llamaban *chocolatl*. Molian igual cantidad de cacao y de semilla de *pochottl*: ponian todo junto en una vasija, con una cantidad proporcionada de agua; allí lo meneaban y agitaban con el instrumento de madera, llamado *molinillo* en español: hecho esto; ponian aparte la porción más oleosa que quedaba encima. En la parte restante mezclaban un puñado de pasta de maíz cocido y lo ponian al fuego hasta darle cierto punto, y despues de apartado, le añadian la parte oleosa y esperaban á que se entivase para tomarlo. Tal es el origen del famoso chocolate que, con el nombre y con los instrumentos para su elaboración, han adoptado todas las naciones cultas de Europa, aunque alterando el nombre y los ingredientes, segun el idioma y el gusto de cada cual. Los Mexicanos solian perfumar su chocolate y las otras bebidas de cacao, ó para realzar su sabor, ó para hacerlas mas saludables, con *till-rochitl* ó vainilla, con flor de *xochinacastli*, ó con el fruto del *mecaxochitl*, y las dulcificaban con miel como nosotros hacemos con azúcar.» La palabra *chocolat* que emplea Clavijero no es del idioma mexicano, pues no se encuentra en ningun diccionario, ni la usan los indios como palabra genuina, sino como aztequismo formado por los Españoles.

«La maquinaria para hacer chocolate ha sido introducida en nuestra República por el Sr. D Manuel Gutierrez de Rozas, residente en México, quien pidió el privilegio exclusivo para usar de ella en 28 de setiembre de 1853. Su maquinaria se compone de varias máquinas especiaes destinadas á pulverizar, tamizar, mezclar y hacer la pasta que se entablilla en los moldes correspondientes. Toda ella es movida por un motor de la fuerza de cuatro caballos, y para que al tiempo de hacer la molienda se conserve la pasta con el calor necesario, se colocan en huecos hechos á propósito unas cajas de fierro con lumbré de carbón vegetal. Esta maquinaria tiene la ventaja de hacer el chocolate con mucha limpieza, y de poder extraerle al pasar por la prensa, la cantidad de grasa que pueda ser nociva á la salud. Se pueden elaborar diariamente de

300 á 400 libras, segun la clase de las molindas. Una de las máquinas mas importantes entre las que componen el todo de la maquinaria, por sus resultados saludables, es una prensa que proporciona el poder extraer la parte de manteca ó grasa superabundante que contieneu los cacaos finos, dañosa para ciertos estómagos delicados.»

4.—No hemos visto clasificada esta fruta.

5.—Latín técnico: *Bromelia pingüin* L.—*Kardas plumieri* E. Morr.

6.—Clavijero dice de esta planta: «El *xoco.xochitl*, vulgarmente conocido con el nombre de *pimienta de Tabasco*, por ser muy abundante en aquella provincia, es un grano mayor que la pimienta de Malabar. El árbol que lo produce es corpulento; las hojas tienen el color y el lustre como las del naranjo, las flores son rojas, algo parecidas en la forma a las del granado y exhalan un olor suavísimo, del que porticipan las ramas. El fruto es redondo y nace en racimos, verdes al principio y despues casi negros, Esta pimienta de que hacian uso los Mexicanos. puede suplir la falta de la comun de Malabar.»

Latín técnico: *Pimienta officinalis*, *Bergy Myrtus pimienta*.

7.—Latín técnico: I. *Oxalis Augustifolia*, H. B. K. II. *O. Corniculata*, L. III. *O. crinata* Jacq. IV. *O. decaphylla*, H. B. K. V. *O. latifolia*, H. B. K. VI. *O. tetraphylla*, cav. VII. *O. verticillata*, D. C. VIII. *O. violacea?* L. IX. *O sp?*—Las I. II. y VII. se conocen también con el nombre tarasco xarimpacua;» la III. es conocida con el nombre de «Oca del Perú;»—la IV, se llama tambien «agritos color de rosa;» las V y IX se llaman agritos;» la VI es conocida con el nombre de «chirlos;» la VIII lleva el nombre de «soso-coyol.» *xoxocoyolli*, por ser la mas agria.—La forma *xoxocoyol* es reduplicativa de *xocoyol*.

8.—El P. Sahagún, hablando de las frutas menudas, dice: «Los árboles en que se crian las manzanillas de la tierra, son árboles medianos y acopados: tienen recia madera, el fruto de ellos se llama como el árbol *texocoll*, son amarillas, y coloradas por fuera, y por dentro blancas y los huecillos de dentro son muy buenos de comer.»

Latín técnico: *Cratægus mexicana*.

En la gramática del P. Caballero se dice: «.....debe decirse *tecojote* y no *tejacote*, pues viene de *tecoxocoll*.» No creemos que esté en lo justo el P. Caballero, pues Molina trae en su diccionario *tecoquauitl*, para designar el arbol, y *texocoll*, para nombrar el fruto, y ni como variante trae *tecoxocoll*, y ya vimos que Sahagún lo llama también *texocoll*.

LECCION CIII.

XOCHITL ó XUCHITL, flor; bajo la forma Xochi ó Xuchi.

Ascasúchil..... Azca-xuchitl. (Véase en la lección 16ª.)

Asúchil..... A XUCHITL. (Véase en la lección 2ª)

Ayosochiquelite AYO-XOCHI-QUILITL. (Véase en la lección 15ª.)

Ayosúchil..... AYO-XUCHITL: (Véase en la lección 15ª.)

Cácalosúchil..... (CACALO-XUCHITL: *cacalotl*, cuervo; *xuchitl*, flor: «Flor del cuervo.») «Arbol de 15 á 20 pies de alto; corteza lisa, negruzca; brazos numerosos curvos; hojas semejante á las del laurel-rosa; flores en el extremo de las ramas de muchos pétalos, con uno de los bordos longitudinales rosado y fondo amarillo y el limbo blanco, éste en forma de rodajuela, y el cuerpo de la flor en la de embudo» (OCAMPO.) (1)

Cempasuchil..... (CEMPOAL-XOCHITL: *cempoalli*, veinte; *xochitl*; flor: «Veinte flores,» aludiendo á las muchas flores que da cada planta, porque « veinte » era entre los mexicanos número ponderativo ó hiperbólico, como entre nosotros lo es « mil ».) Planta de la familia de las sinantéreas, cuyas flores, muy amarillas, se usan en la medicina vulgar como estomacales febrifugas y antihelmínticas.—Esta flor transportada á Europa, es conocida en ella con el nombre de clavel de Indias. Es comunísima en México, donde también se llama flor de los Muertos, porque con ella cubren las tumbas. Tiene muchas variedades que se diferencian en el tamaño, en el número y en la figura de los pétalos (2)

Coasontecosúchil COA-TZONTECO-XUCHITL. Véase en la lección 26ª.)