

LECCION CXIX.

PALABRAS AISLADAS.

H

- Hue hue**..... Nombre que le dieron á Hernán Cortés los indios de los pueblos que atravesó para ir á las Hibueras. Bernal Díaz, hablando de tal expedición, dice: «.....y tan temido era Cortés de los naturales, y tan nombrado, que hasta los pueblos de Olancho, donde fueron las minas ricas, que después se descubrieron, era temido y acatado, y llamábanle en todas aquellas provincias el capitán *Hue Hue* de Marina, que quiere decir el Capitán viejo que trae á Doña Marina.....» (*Huehue*, «vieo, antiguo»)
- Huehuenches**.... (Plural castellano de *huehuenche*, adulteración de *huehuetzín*, comp. de *huehue*, viejo; y de *tzin*, partícula reverencial: «Viejecito, viejo venerable.») Los viejos que organizan y dirigen las danzas de los indios en las romerías.
- Huentle**..... (Huentli. ofrenda.) Las cosas comestibles que depositan los indios en los sepulcros de sus deudos, en el día de la Comemoración de los difuntos.
- Huichilobos**..... Nombre que da Bernal Diaz del Castillo, en la Historia de Nueva España, al dios *Huitzilopochtli*. (1)
- Huilili**..... (No conocemos la genuína palabra mexicana.) Aparato formado de varas

- Huipantar**..... (Este verbo, de estructura castellana, está formado del mexicano *huipana*, arreglar, poner las cosas en orden.) Este aztequismo sólo se usa entre la gente que se ocupa en la industria de las jícaras finas. El P. Alzate, hablando de esta industria, dice: «El modo de conducirla (la jícara) es en carga de mula de dos tercios, constando cada carga de sesenta pantles, y también de cuarenta cuando la jícara es grande ó igual; y para la mejor conservación de la pintura, se envuelve cada pantle de manera que quede cubierto enteramente con hojas de la espiga del maíz, cuya operación llaman en el país *huipantar*.»
Explicando el origen de esta palabra, dice el mismo P. Alzate: «Lo mismo que encimar, del adverbio *huipan*, encima, por que encima de la jícara se pone la hoja para cubrirla.—No hay tal *huipan*, adverbio, sino el verbo *huipana*, que, como hemos dicho, significa arreglar las cosas, ponerlas en hilera ó en fila», y esto se hace con las jícaras al formar los pantles.
- Huisache**..... (HUIXACHI: *huitztli*, espina; *ixachi*, abundante en cantidad: «Abundante en espinas.») Arbol muy espinoso que produce una semilla en vainas, que se emplean para hacer tinta negra. (2)
- Hule**..... (VLLI ú OLLI «goma de árbol—dice el P. Molina—de la cual hacen pelotas

los indios para jugar con las nalgas ó caderas». Formado de olin, movimiento, aludiendo á la elasticidad de la sustancia llamada *hule*.) (3) La goma elástica (4).

Huisilacale..... (HUITZIL-ACATL; (?) *huitzilín colibri*; *acatl*, caña: «Caña del colibrí» (?) «Arbol mediano que lleva por fruto una drupa pequeña esferoide, de color purpúreo, lechosa, de nn sabor dulce algo nauseoso; contiene un núcleo blanco». (L. OLIVA.) (5)

DERIVADOS.

Huisachal..... Campo poblado de *huisaches*.
Huisachera..... Campo poblado de *huisaches*.
Huisachero..... Tinterillo, caga-finta; aludiendo á que antiguamente se hacía la tinta con *huisache*.

NOTAS.

1.—« Por que parece ser como el Montezuma, era muy devoto de sus ídolos que se decían *Tezcatepuca* y *Huichilobos*: el uno decían, que era dios de la guerra; y el *Tezcatepuca* el dios del infierno.»—(B. Díaz.)

2.—Latín técnico: *Mimosa sp?*—*Pithecolobium albicans?* Beuth.—*Acacia, sp?*

3.—El Diccionario de la Academia dice:—« *Hule*. (Del alemán *hülle*, cubierta.) Tela dada de barniz de uno ó más colores, que sirve para varios usos.»—Llama la atención que la Academia no haya puesto en el diccionario un segundo artículo en que diera á conocer las demas significaciones de la palabra *hule* y su etimología también mexicana; pues atendida la infinita varie-

dad, de aplicaciones que la industria ha dado á esta sustancia, merecía que se hubiera dado á conocer:

4.—El P. Clavijero, hablando de las plantas útiles, dice: « La *resina elástica*, llamada por los Mexicanos *olin* ú *ohi*, y por los españoles del país, *hule*, sale del *olquahuil*, árbol elevado, de tronco liso y amarillento. Sus hojas son grandes, las flores blancas y el fruto amarillo, redondo, anguloso. Dentro se encuentran unas almendras del tamaño de las avellanas, pero cubiertas de una película amarilla. La almendra es de sabor amargo y el fruto nace siempre pegado á la corteza. El *hule*, cuando sale del arbol, es blanco, líquido y viscoso despues amarillea, y finalmente toma un color de plomo negruzco que conserva siempre. Los que lo recogen, le dan por medio de moldes, la forma conveniente al uso á que lo destinan. Esta resina, cuando está condensada, es la sustancia más elástica de todas las conocidas. Con ella hacían los Mexicanos balones, que aunque más pesados que los de aire, tienen más ligereza y bote. Hoy, además de este uso, lo emplean en sombreros, zapatos y otros objetos, impenetrables al agua. Derretido al fuego, el *hule* da un aceite medicinal. El árbol nace en las tierras calientes, como en las de Ihuatlapan y Mecatlan, y es muy comun en Guatemala. En Michuacan hay un árbol llamado *taramiaca* por los Tarascos, que es de la misma especie que el *olquahuil*, pero se diferencia en las hojas.»

Latin técnico: *Castilleja elástica*, Coro.

5.—No hemos visto clasificada esta planta, no obstante haber sido descrita por el botanista Oliva.

LECCION CXX.

PALABRAS AISLADAS.

I

Icpales..... (Véase *Equipal*.)
Ichcatón..... (Véase *Iscatón*.)
Igamole..... (Nos es desconocida la genuina palabra mexicana.) Una de las especies del amole (V). (1)
Ilama..... (ILAMATZAPOTL: *ilamatl*, vieja *tzapotl*, zapote (V.): «Zapote de vieja,» ó «zapote como vieja,») Una de las especies de la anona.—Tal vez se dió á este fruto ese nombre, por ser blanca y afectar,

por su forma, la cabeza de una vieja canosa. (2)

Iquimite..... (No conocemos la genuina palabra mexicana.) Colorín ó patol. (V.)

Iscle..... (ICHTLI «cerro ó copo de maguey»— dice Molina. Radicales desconocidas) Los filamentos del maguey, cuando aun están enteramente limpios.—Cuando los filamentos están limpios. antes de torcerse, hilarse ó emplearse se les da el nombre de pita (V) (3).

Istapaluca..... (ITZTAPALUCAN. Pueblo llamado así.) Madera de construcción que se labra en el pueblo de Itztapalucan, cuyo nombre toma.

Isuate..... (IXHUATL. Radicales desconocidas) Especie de palma.—Clavijero dice. «.....no tiene más de seis ó siete ramos, porque cuando nace uno, se seca otro de los antiguos. Con sus hojas se hacían antes espuertas y esteras, y hoy se hacen sombreros y otros utensilios. La corteza, hasta la profundidad de tres dedos, no es más que un conjunto de membranas, de cerca de un pié de largo. sutiles y flexibles, pero muy fuertes, y unidas muchas de ellas sirven de colchón á los pobres.» (4).

Itacate..... (ITACALT. Radicales desconocidas.— Derivado probablemente, dice E Mendoza, de *ititl*, vientre.) Provisión de comestibles para un viaje. (6)

Iyamole..... Véase *igamole*.)

Izote..... (Ic-zotl. Radicales desconocidas.) «Es una especie de palma de monte y

muy alta, cuyo tronco por lo común es doble. Sus ramas tienen la figura de un abanico, y sus hojas la de una espada. Sus flores son blancas y olorosas; con ellas hacen una buena conserva los españoles; el fruto se parece al de la banana, pero no da provecho alguno. De las hojas se hacían antiguamente, y se hacen hoy día, buenas esteras, y los mexicanos sacaban de ellas hilo para sus manufacturas.»—(CLAVIJERO.) (5)

NOTAS.

1— Latín técnico: *Sapindus sp?*

2.— Latín técnico: *Anona excelsior*, H. B. K.

2—La definición y diferencia que hemos dado en el texto, son del Sr Melchor Ocampo; pero creemos que no son exactas, porque en la Memoria del Ministerio de Fomento, de 1866, leemos lo siguiente: *Henegón, Pita é Ixtle*. Son tres clases de filamentos sacados de tres especies de magueyes, más pequeños aún que el del mezcal: el del *ixtle*, que también se llama *lechuguilla*, apenas alcanza el tamaño de 30 á 35 centímetros. La *pita* es enteramente análoga al *henegón*, y casi puede decirse que es la misma cosa. Las fibras del *ixtle* son cortas, gordas y resistentes, de manera que los cables que con ellas se forman son muy ásperos, y sólo pueden emplearse en operaciones toscas.»

Latín técnico: *agave rigida*, Miller.

4 Latín técnico: *Brahea dulcis?* Mart.

5 Sahagún, hablando de los árboles silvestres, dice: Hay unos árboles que se llaman *iczoll*, son gruesos, la corteza negra ó vermeja como la de palma, y tiene las hojas casi como ésta: es árbol bofo y tierno el meollo, tiene flores muy blancas casi como las de la palma, pero no llevan ningún fruto: usábanlos poner adelante de los Cúes.»

Latín técnico: *Yucca alvifolia*, L. *Y. haccata*, Torr.; *Y filamentosa*, L.; *Y. treculeana*, Carriere.—Oliva describe esta planta bajo el nombre de *Iturbidea augusta*, no está conforme con Bartolache en considerarla como yuca, y la mira como un palmero hermafrodita, que debe colocarse en la tribu de las arecineas.—Por la semejanza del fruto con la *musa sapientum*, plátano guineo, el vulgo llama al *izote* palma de los platanitos.»

LECCION CXXI.
PALABRAS AISLADAS.

J

- Jal. Jale**..... (XALLI, arena.) Pedazos de piedra pómez.
- Jalapa**..... (XALAPAN. Nombre de un pueblo.) Nombre de diversas raíces de plantas convolvuláceas. No sólo vegeta en Jalapa, sino en otros lugares, pero allí se conoció por primera vez (1)
- Jalatlaco**..... (Véase la nota 5ª. de la lección 98.)
- Jegüite**..... (XIHUITL. Yerba.) Conjunto de yerbas que nacen espontáneamente en un terreno, y particularmente en una sementera.
- Jicalpeste**..... (XICAL PETZTIC: *aicalli*, jícara (V.); *petztic*, pulido, liso, brillante: «Jícara lisa.») Jícara hecha de los calabazos. (5)
- Jícama**..... (XICAMA y XICAMATL. «cierta rayz que se come cruda y es muy dulce» —dice Molina. Radicales desconocidas.) (3) Raíz tuberosa que se come como fruto refrescante, acuoso, dulce y jugoso. (4)
- Jícara**..... (XICALLI «vaso de calabazc» —dice Molina. —Vasija hemisférica, hecha con el epicarpo de ciertos calabazos. (5.) || Bandeja extendida, labrada en madera de pinabete, en que acostumbran vender la fruta.
- Jicote**..... (XICOTLI, «abeja grande de miel que horada los árboles, o abejón dice Molina—Radicales desconocidas.)» Abejorro, gran insecto himenóptero del géne-

- ro *Bombus*, provisto de un aguijón, con el cual produce heridas muy dolorosas.» (J. Sánchez.) (9).
- Jilote**..... (XIIOTL. «mazorca de maíz tierna y por cuajar.» —dice Molina Radicales desconocidas.) Espiga ó mazorca de maíz, cuyos granos no están maduros. (7.)
- Jinicuil**..... (Véase en la lección 29ª.)
- Jiote**..... (XIOTL. «empeyne, ò sarna, ó lizo para urdir tela y texerla» —dice Molina-Radicales desconocidas.) Enfermedad de la piel, caracterizada por manchas de diverso color, tamaño y forma, cubiertas con escamitas epidérmicas semejantes á salvado: es una especie de *pityriasis*. — El «empeyne», que dice Molina, es una enfermedad cutánea que causa picazón, llamada por los médicos *impétigo*.
- Jiquilite**..... (XIHU-QUILI-PITZAHUAC: *xihútl*, turquesa y, por metominia, color azul; *quilitl* yerba. *pitzahuac*, sutil ó delgado: «yerba delgada de color azul» ó, como dice Ximénez, «añir de ojas sutiles.») Planta que da el añil. (V.)
- Jitomate**..... Véase *Gitomate*.
- Jocoyol**..... (Véase en la lección 102ª.)
- Jocoyote**..... Véase *Secoyote*.
- Jocuíscele**..... (Véase en la lección 102ª.)
- Jochimanque**..... Véase *Sochimancas*.
- Jonote**..... (XONOTL. Radicales desconocidas.) Arbol cuyas últimas capas son de mucho mucilago y filamento, que con sólo tallarlas quedan en estado de servir para ataderos y envolver los manojos de tabaco. (9)

- Jumete**..... (XOMETL ó XUMETL. Radicales desconocidas.) Sauco. (10)
- Jumil**..... (XOMITL ó XUMITL. Radicales desconocidas.) Insecto que comen tostado los indios. (11)
- Juil**..... (XOUILIN ó XOHUILIN. «pescado de á palmo que parece trucha»—dice Molina Radicales desconocidas.) «*Xovili* son aquellas bogas pardillas que se crían en cieno, y tienen muchos huevos.» (Sah)—Pescado pequeño que vive en los lagos próximos á la ciudad de México. (12).

DERIVADOS.

- Jalapina**..... Nombre de una resina que se encuentra en la raíz de *jalapa* macho.
- Jegüitera**..... Sementera llena de *jegüite*. || Muger que recoge *jegüites* en el campo.
- Jicamilla**..... Planta de las enforbiáceas: *jatropha*, *sp?*
- Jicamita**..... Especie de dahalia: *Dahalia coccinea*
- Jicamite**..... y *D. variables*.
- Jicarazo** Golpe dado con una *jicara* || En España significa también la propinación alevosa de veneno, mezclándolo, por ejemplo, en la *jicara* del chocolate.
- Jicarería**..... Donde se hacen ó venden *nicaras*.
- Jicarero**..... El que hace, ó vende *nicaras*. || El mozo que despacha el pulque para su venta en las pulquerías.

- Jilotear**..... (Verbo de estructura castellana, derivado de *jilote*.) Empezar á cuajar los granos del maíz.
- Jicotera**..... Panal que forman los *jicotes* en los agujeros de las paredes y de los árboles || fig ruido sordo producido por el tumulto de voces.—Armar una *jicotera*, loc. fam.: meter bulla entre dcs ó más personas, particularmente por contarle un chisme á alguna de ellas.
- Jiumate**..... (*Xomiatl* (?)) Uno de los nombres del insecto llamado chilacapochil (V.)

NOTAS.

1.—Latín técnico: *Ecogonium purga*, Benthán; *Ipomoea purga*, Choisy; *Convolvulus officinalis*, Pelletan. Hay otras especies, pero el farmacéutico sólo usa la oficial. Se conoce vulgarmente con el nombre de raíz de Jalapa.

2.—El P. Alzate, hablando de las jicaras, dice: «Hay también otro fruto que produce una planta que se siembra, cultiva y tiene extendidas su ramificación y follaje por tierra á la manera de la calabaza común, cuyo nombre se le da por esto, llamándolo *calabazo*, con el cual, dividiéndolo por medio del modo, que queda dicho con las jicaras y tecomates se hacen también unas piezas conocidas por *jicapestles*, y bules ó atecomates.» En una nota al pasaje preinserto dice: que el *jicalpestle* es una *jicara* ancha ó tendida.

3.—E. Mendoza descompone *xicamatl* en *xicalli*, *jicara* ó vaso, *amatl*, papel, y *atl*, agua; pero no es de admitirse esta etimología, porque si tales fueran los elementos de la palabra, ésta sería *xical-ama-atl*. Además, aun cuando la *jicama* es aguafosa, y por esto podría entrar el elemento *atl*, agua, sin embargo, como la cáscara no es gruesa, ni dura para que con ella se pueda hacer una *jicara* ó vaso, sino muy delgada y como película, no hay razón para que entre el elemento *xicalli*, vaso ó *jicara*. Por último *amatl*, papel, nunca significa «blanco», pues esta cualidad se expresa con el adjetivo *iztac*.

4.—Clavijero refiriéndose á las raíces de algunas plantas, dice: «La *xicama* es una raíz de la figura y tamaño de una cebolla (mucho mas grande). Es blanca, compacta, fresca, jugosa y de buen sabor. Se come siempre cruda.»

El P. Sahagun, hablando de las raices comestibles, dice: «Hav unas raices que se comen crudas, á las cuales llaman *xicamas*, son blancas, dulces, y matan mucho la sed.»

Ximenez hace la siguiente descripción: La que llaman *Xicama*, es una yerba que los Mexicanos llaman, *catzotl* ó rayz que mana, zumo la cual tiene la rayz gruesa, y por la mayor parte de figura redonda, blanca y de agradable comida y de temperatura, grandemente refrigerante, de la cual salen otros ramos delgados redondos, largos y extendidos por la tierra de cada uno de los cuales nacen las ojas por yntervalos de tres en tres, compuestas á manera de Cruz, y partidas casi por medio como á la redonda, lleva por fruta unas baynillas medianas, llenas de unas semillas semejante á lentejas. Hace en cualesquiera lugares, principalmente en las Huertas, donde se da extremadamente de bien sembrandola y cultivandola, usase solamente de las rayzes las cuales sirven de fruta de postre en la mesa, aunque engendra algo de ventosidad dan agradable y fresco mantenimiento, y más á los que tienen demasiado calor, y no es mal sana comida, si primero la dexan estar colgada en lugar agroso algunas dias, para que se sabrosen y marchiten tantico mitigan estas mismas rayzes la sed, quitan el calor y sequedad de la lengua dan comodo mantenimiento á los que padecen calenturas, resfrian y humedecen el cuerpo, y le mantienen bastantemente según he oido dezir, lleváanse á España hechas en conserbas con azucar ó envueltas en arena, crudas, y llegan allá sin genero de daño ni corrupcion.»

Oliva, después de describir la planta, dice: «La parte usada es el bulbo, que es blanca de la forma de una cebolla; ordinariamente de cuatro y más pulgadas de diámetro, duro, carnoso, cubierta de una corteza fibrosa blanquizca; su sabor es fresco, hebáceo semejante al frijol crudo, pero acuoso y dulce. Abunda en féculas, es nutritivo, refrescante, aunque de difícil digestión cuando se come crudo. Según Hernandez, es refrescante, humectante y útil á los fabricantes.»

Latín técnico: *Dolichos tuberosus*, Leuk. — *Pachyzizus angulatus*, Rich.; *P. palmatilobus*, B. y H. — Hay otros tubérculos que llevan tambien el nombre de «jícara», tales son: *Dahlia ocellata*, Cao. «jícara del cólera» *Valeriana ceratophylla*, H. B. K. «jícara contra el tifo»; «valeriana.»

5.— Como los indios tomaban su bebida de cacao en *jícara*, cuando los españoles hicieron la bebida que hoy conocemos con el nombre de *chocolate*, llamaron tambien *jícara* (adulteración de *xicalli*) á la vasija de loza en lo que bebían; de aquí viene la definición que de este vocablo trae el Diccionario de la Academia. Este respetable cuerpo sufre una equivocación, en nuestro concepto, cuando dice que *jícara* viene del árabe *cicaya*. Tambien se equivoca el Sr. Monlán al decir que *jícara* viene de un vocablo mexicano que significa *coco*; porque aun cuando se hacen jícaras del coco, se les dió este nombre por extensión, pues las primitivas, digamos así, se hicieron de los guajes ó calabazos. Esta voz ha pasado á varios idiomas, así el catalán dice *xicara* ó *xicra*; el portugués, *chicara*; y el italiano, *chichera*.

Un autor anónimo dice que *jícara* viene del latín *scyphus*, del griego *schypos*, taza para beber; pero el Sr. Barcia dice, que por más que se ensanchen las reglas del método de la derivación, no se puede explicar de que modo *scyphus*, ha podido formarse en *jícara*.

Si la Academia ó el autor anónimo mostrara un texto español anterior á la conquista de México, en que se empleara la palabra *jícara*, confesaríamos que la etimología árabe de la primera ó la latina del segundo, podían ser exactas.

Bernal Diaz del Castillo usa el aztequismo bajo otra forma. Describiendo

la manera de servirle la comida á Moteuczuma, dice: «.....ponían delante una como tabla labrada con oro, y otras figuras de ídolos, y él sentado en un asentadero baxo, rico ó blando, é la mesa tambien baxa, hecha de la misma madera de los asentaderos, é allí les ponían sus manteles de mantas blancas, y unos pañizuelos algo largos de lo mismo, y cuatro mujeres muy hermosas y limpias le daban aguamanos en unos como á manera de aguamaniles hondos que llaman *xicales*, y le ponían debaxo para recoger el agua otros á manera de platos.....»

El P. Sahagún, hablando de los mercados de los indios, dice: El que vende las jícaras compradas de otro, para tomarlas á vender, y para venderlas bien, primero las unta con cosas que la hace pulidas, y algunos las bruñen con algún betún con que las hacen relucientes, otros las pintan rayando ó raspando bien lo que está llano ni liso y para que parezcan galanas, untalas con el *axi* ó con los huesos de los zapotes amarillos molidos, y endurecelas ó curálas al humo colgándolas en la chimenea, y todas las jícaras las vende, poniendo aparte ó por sí, las que traen de *Guatemala*, de México, y las de otros pueblos, unas de las cuales son blancas, otras prietas, unas amarillas, otras pardas, unas bruñidas encima, otras untadas con barnices que les dan lustre; unas son pintadas, otras llanas sin labor; unas son redondas, otras larguillas ó puntiagudas; unas tienen pié, otras asillas ó picos; unas asas grandes y otras como calderuelas, unas son para beber agua, y otras para beber atoli; fuera de éstas vende tambien las jícaras muy pintadas de *Izucan*, las que parecen vacines, anchas para lavar las manos, otras grandes y redondas, vasos transparentes y jícaras ahujeradas para colar. estas suelenlas comprar de otros para tomarlas á vender fuera de su tierra.»

El mismo P. Sahagún, describiendo las fiestas que hacían los indios en los bateos ó bautismos, dice: «Concluida la comida daban las sobras á sus criados, y tambien los cagetes y chiquihuites, luego venían los que servían el cacao, (ó chocolate) y ponían á cada uno una *xicara de cacao*, y á cada uno le ponían tambien su pañillo, que llaman *aguavill*, y las sobras dal cacao daban á sus criados. En una nota que pone D. Carlos M. Bustamante al pasaje preinserto, dice: «De aquí viene el que en España, cuando ofrecen chocolate dicen, ¿gusta V. de una jícara de chocolate? expresión que chocea entre los mexicanos, que ofrecen una *taza* ó *pozillo*, porque cuando los españoles adoptaron el uso del cacao, adoptaron igualmente el uso de la *jícara* en que lo bebían los mexicanos. En Oaxaca todavia se usa dar el palillo para revolverlo, y lo hacen de mejor gusto y más decente que en México.»

El P. Clavijero, hablando de los muebles de los indios, dice: «Los vasos de los mexicanos eran de ciertas frutas, semejantes á los calabazos, que nacen en los países cálidos, en árboles de mediano tamaño. Los unos son grandes y perfectamente redondos y se llaman *xicalli*; los otros más pequeños y cilindricos, á los que dan el nombre de *tecomatl*. Ambos frutos son sólidos y pesados: la corteza es dura, leñosa, de un color verde oscuro, y la semilla parecida á la de la calabaza. El *xicalli* tiene cerca de ocho pulgadas de diámetro; el *tecomatl* poco menos de largo, y cerca de cuatro dedos de grueso. Cada fruto dividido por medio, da dos vasos iguales: le sacan la parte interior, y con una tierra mineral le dan un barniz permanente, de buen olor y de varios hermosos colores, especialmente rojo. Hoy suelen platearlos y dorarlos.» En una nota al pasaje preinserto, dice el mismo Clavijero: «Los españoles de México llamaron *jícara* al *xicalli*: los de Europa adoptaron aquel nombre para significar la taza en que toman el chocolate, y tal es el origen de la voz italiana *chichera*, M. de Bomare hace mencion del árbol del *xicalli*, con el nombre de *calebassier d'Amérique*, y dice que en México se conoce con el de *Chogne cuyete* é *higuero*;

pero no es verdad. El nombre de *hibuero* era el que daban á aquel árbol los indios de la isla Española: usáronlo los conquistadores españoles, y no se ha vuelto á usar en aquellos países. Los otros nombres son enteramente desconocidos.»

La mejor descripción de las *jicaras*, del árbol que las produce y del modo de pintarlas, es la que hace el P. Alzate, en el artículo siguiente: «Es la *jicara* el fruto de un árbol de tamaño y grueso regular, cuya corteza del tronco áspera y bronca tiene la superficie como terminadas en unos picos ó puntas, sus hojas son algo parecidas á las del laurel, de un verde oscuro, y de un tejido y textura suave, hallándose comprendidas ó unidas dos, tres y más también en el vástago que las produce, y se llama *xicalcuahuitl*: prodúcese en las costas, y no en este pueblo ni en sus inmediaciones, como se suele creer y decir vulgarmente. La figura de este fruto es redonda y se aproxima á esférica: se encuentra de varios tamaños y es parecida á la sandía, el que despojado de su simiente y pulpa interior, dividiéndolo antes, se dispone para trabajarlo, resultando de la diversidad de sus córtes, la de sus clases y nombres, que se conocían por las siguientes prevenciones.

Dividida la *jicara* por el diámetro paralelo al botón de que pende el árbol, se llama su parte inferior *jicara flor*, y la superior *jicara botón*, pero si forma su corte el círculo de división sobre el botón y el punto diametralmente opuesto, las dos piezas que salgan se denominan cada una de ellas *jicara barba*.»

En Cuba sacan las *jicaras* de la *güira*, y en la parte occidental de la isla las llaman, como en México, *jicaras*, y en el resto de la isla, *jigüera*.

Latín técnico: los botánicos confunden el árbol de las *jicaras*, *xicalcuahuitl*, con el de los *tecomates*, *cuahitecomatl* ó *tecomacuahuitl*, pues á ámbos que son muy distintos, los comprenden en la denominación *Crescentia cujete*.

6.—El P. Clavijero, hablando de los insectos, dice: «El *micalli* ó *gicote* es una avispa gruesa y negra excepto el vientre que es amarillo. Hace una miel bastante dulce en los agujeros que forma en los muros. Está armada de un fuerte punzon, y su herida es muy dolorosa.»

7.—El P. Ximénez encareciendo el provecho de la planta del maíz dice: «..... Y en resolución desde el mismo punto, que comienza á brotar la pequeñuela mazorca, metida en un zuroncillo de oja, que es lo que llaman los indios *xilotl*.....»

8.—El P. Ximénez, después de describir la planta y de mencionar algunos de sus usos, habla del modo de beneficiar el añil, y dice: «El modo de hacer el color que los latinos llaman *Zeruleo*, y los mexicanos *Mokwiltl*, y *tecohuiltl*, que en castellano dezimos azul, es este que se sigue, hechase las ojas picadas en un baso de cobre, ó en vna tina de agua caliente que se aya quitado del fuego que esté ya tibia, y aun mejor será según afirman los que tienen mas experiencia que el agua esté fría, y no haya llegado al fuego, y ménelas muy bien con mucha fuerza, y luego sacan poco á poco el agua teñida, y la ponen en una olla, ó tinaja, la qual tiene un agujero ó falsete algo alto, por donde sale el agua mas clara quedando en el vaso, y baziendo asiento todo lo que de las ojas se apartó, y se quedó en el agua, el qual asiento que así se haze es el color que se pretende, el qual se cuele por un saco de canamazo, y se pone á secar al sol, y de allí se forman vnas tortillas que puestas en platos ó vacías sobre las brasas se endurezen, y se sacan desta manera, y se guarlan para usar dellas en todo el año.....»

9.—El naturalista Llave, hablando del *jonote* dice: «Los *jonotes* (creo que son del género *heliocarpus*), son de mucho mucilago y filamento, y con solo tallarlos quedan en estado de servir para ataderos y envolver los manojos de tabaco. En particular el *jonote manzanillo* es muy fino, blanco, flexible, y recibe muy bien los tintes, y he visto manojos de tabaco para regalo, muy gruesos y de mas de dos varas de alto, cubiertos con este *jonote*, y adornados con lazos, flores y figuras de la misma materia y distintos colores.»

Latín técnico: *Heliocarpus americanus*, L. Algunos naturalistas comprenden en esta denominación el *cuajote*, en nuestro concepto indebidamente.

10.—Latín técnico: *Pedilanthus pavonis*, L.—Se conoce también con los nombres de «canelillo» y «candelillo.»

11.—El Dr. Peñafiel al dar la etimología de *Jumiltepec* (*Xumil-tepe-c*), dice que se compone de *Xumimiltl*, nombre de persona; de *tepell*, cerro; y de *c*, en. Si el primer elemento fuera *Xomimiltl*, el nombre debería ser *Xomimitepe-c*, pues no hay razon para que pierda la sílaba *mi*. El nombre se compone de *xumiltl*, el insecto, y de *tepec*, en el cerro, y significa: «En el cerro de los jumiles;» y confirma esta interretación el hecho de que de ese pueblo llevan los *jumiles* á los mercados circunvecinos.—La única anomalía que ofrece el nombre es que conserva la *l* que debía perder juntamente con la *t*, al entrar en composición, y quedar *Xumi-tepec*; pero esta anomalía se advierte en nombres análogos, como «*Xamil-tepec*» que debería ser *Xami-tepec*.

En ninguna zoología hemos visto descrito el insecto *jumil*.

12.—Latín técnico *Cyprinus americanus?*

LECCION CXXII.

PALABRAS AISLADAS.

M

Macegual..... (MACEHUALLI, villano, vasallo; derivado de *macehua*, hacer penitencia, sufrir.)—Indio plebeyo.

Macuachi..... MACEHUALTIC, pobre, que vive á costa de sacrificios; deriv. de *macehua*, su-

Bacuachi..... frir, ser despreciable.) Indio miserable,

Pacuach..... frir, ser despreciable.) Indio miserable, despreciable; indio bozal, que no ha recibido instrucción ninguna. || fig. Bruto, feo.