

baptizar los que he dicho de su gente, é allí se contó é tractó lo que tengo dicho, é assi lo decía el mismo caçique é otros de sus indios que lo vieron. É decían mas por cosa muy çierta: que la misma propiedad çuestos çiruelos tienen para el mismo caso, tiene el árbol dicho mamey, si de la misma manera que es dicho se rae, é que obrará lo mismo. Por çierto oydo el caso, era cosa para espantar verle al caçique la garganta é los hoyos é burujones que tenia, por donde le avien degollado, como él é otros de sus indios principales lo contaban. Estos çiruelos é

las çeybas é los que digo que pierden la hoja, son pocos. Mas estos çiruelos la acaban de echar en todo el mes de enero, é en tanto que la desecha, se hinche é carga de fructa, é estan ya maduras las çiruelas é quassi comidas, quando el árbol echa la hoja: é viene esta fructa la primera en el mes de abril, é tura dos é tres meses. É algunas destas çiruelas son amarillas, pero la mayor parte son coloradas. Házese assi mismo buen vinagre destas çiruelas, é buena salsa verde con ellas é con las hojas del axi.

### CAPITULO XXII.

Del árbol que los chripstiadados llaman nispero, al qual los indios de la provincia de Nicaragua llaman munonçapot, é su fructa exçelente.

**MUNONÇAPOT** es un árbol grande como un nogal é de muy linda é reça maderera, é la fructa es tan grande ó mayor que camuesas, é de aquel talle, prolongada é tambien redonda; é la color es como pardo ó leonado, algo asperilla, pero delgada como de una mançana, é assi se monda. La carne es leonada é tiene las pepitas leonadas, é tamañas ó mayores que las de la calabaza: la hoja del árbol es como de peral, mas puntiaguda é algo menor. Esta fructa llaman los españoles nisperos, sin lo ser, porque paresçen algo en la color al nispero. En el árbol nunca maduran, é cójenlos quando estan grandes, tan duros como piedras, é maduran como las servas, poniéndolos sobre paja, é aun sin ella, metiéndolos en un cántaro ó en una olla de barro, é desde á ocho ó diez dias maduran. Esta fructa es la mejor de todas las fructas, á mi juicio, é otros muchos dicen lo mismo; porque es del mas lindo

sabor é gusto que se puede pensar, é yo no hallo cosa á que se pueda comparar ni que se le iguale. En metiéndola en la boca, tan presto como el diente la siente, ençontinente que entre la dentadura se comiença á partir, al momento sube un olor á las nariçes é cabeça, quel algalia ó almizque no se le iguala, y este olor ninguno le siente ni huele sino el mismo que come la fructa. Tiene tal digestion, que aunque se coman muchos nisperos ó fructa desta, ningun empacho ni pessadumbre dan mas que si no los oviessen comido. En aquella provincia de Nicaragua esta fructa está en poder de los indios de la lengua de los chorotegas. En fin, con esta fructa, ninguna de las que yo he visto en las Indias ni fuera dellas en toda mi vida, se le iguala en el gusto, y en lo que tengo dicho desta fructa; é la misma fructa é árboles hay en la gobernacion de Honduras, que es en la costa del Norte en la Tierra-Firme.

### CAPITULO XXIII.

Del árbol llamado *acana*, é de su fructa del mismo nombre.

**ACANA** es un árbol grande, é la hoja quassi como la del peral: la fructa es tamaña como un huevo é de aquella hechura, é huele muy bien, como una camuesa, é assi está amarilla é tiene el cuero ó corteça delgada. El sabor es como proprio queso; y aun si mucho se trae en la mano, huele á queso, é es buena fructa é de buena digestion.

### CAPITULO XXIV.

De las parras salvajes de aquesta Isla Española, é otras islas é de la Tierra-Firme.

**D**onde se hizo mençion de los árboles é plantas traydos de España, dixé que avia en esta cibdad de Sancto Domingo, muchas parras é que llevan buenas uvas; y assi es la verdad, é las hay en los heredamientos, é en muchas partes é pueblos desta isla, que se truxeron los sarmientos de Castilla. Allende desso digo que, assi en esta isla como en las otras deste golpho y en la Tierra-Firme, hay muchas parras salvajes é que llevan buenas uvas tintas, de las quales yo he comido muchas veçes (digo buenas para ser salvajes). Y estas parras es cosa comun averlas en estas Indias, é assi creo yo que de tales parras ovieron principio todas las uvas, do quiera que las hay, é que es planta comun en el mundo, y esto no se debe dubdar; y pues la natura proveyó en dar en estas partes esta planta, de creer es que la tierra es hábil para ellas, y que serian muy buenas si la industria de los hombres las ayudassen é supiessen nuestros agricultores entender lo que conviene para cultivarlas, segund los climas é regiones en que acá están. En esta tierra no se ençepan, como en nuestra Castilla en el reyno de Toledo; mas súbense en alto abraçadas á

los árboles, y piensso yo que se harian muy buenas heredades dellas de la forma que en Italia, en el reyno de Nápoles, ponen los vinos grecos é parrales dellos, arrimados á los salçes é otros árboles; é aun en Barçelona é Cataluña he yo visto algunos destes parrales ó viñas sobre arboledas. Mas en Campania (que es lo que agora se llama tierra de labor, en el reyno de Nápoles), hay muy buenas viñas é uvas destes parrales çerca de aquella cibdad, como de las de Averssa, é Capua, é Sorrento, é Soma, é otras muchas partes de aquel reyno, y en Lombardia é otras partes de Italia. Quiero decir que se harian bien acá esas viñas altas con las proprias plantas ó parras de acá, sabiéndolas curar; porque yo he visto acá en las Indias un pié de una parra destas tan grueso ó mas que el braço de un hombre réçio, é no tengo dubda, ni dexo de creer, que donde la natura de su offiçio produçe estas cosas semejantes, que mejor se harán, ayudando en ello los hombres, por el regar é otras diligencias que los hombres alcançan de los secretos de la agricultura, assi como el enxerir, el podar, el estercolar, excavar é regar á sus tiempos, y otras cosas muchas

que se podrian decir, conforme á la doctrina del Cresçentino <sup>1</sup> y de Columella <sup>2</sup>, que largamente tractó desta materia, é Theophrasto en sus *Tractados de las plantas* <sup>3</sup>, é aun Virgilio en sus *Georgicas* <sup>4</sup>, é Plinio en su *Natural Historia* <sup>5</sup>, é otros muchos auctores graves. Y sin dubda la culpa de no aver acá muy buenas viñas, ni está en la planta, ni en la tierra tal defecto, sino en la industria humana, é floxedad de los hombres; pues vimos en esta Isla Española que el almirante don Diego Colom tuvo una viña, de donde á espuestas ó canastas se traian las uvas, y él estaba muy puesto en esta granjeria, é cómo fué á España, ó por descuydo de sus mayordomos, ó no andar su dueño en ello, se perdió. Y antes que el almirante (en la isla de Jamáyca) tuvo otra viña un hidalgo llamado Antonio de Burguillos, é dióse tanto á ella que la truxo á tales términos, que le dió uno ó dos años en cada esquilmo dos ó tres pipas de buen vino; é cansósse el agricultor é la viña tambien, é perdiéronse él é ella: él en descuydarse de otras granjerias mas provechosas é ciertas, por entender en esta, é la viña porque no fué entendida.

## CAPITULO XXV.

De las çarçamoras de aquesta Isla Española é otras partes.

Muchas çarçamoras hay de las de España en esta Isla Española y en las otras islas de acá y en la Tierra-Firme; y caso que como es assi verdad, estas no se puedan contar por árboles en España é otras partes de Europa, no lo dexan de ser acá, porque tienen mas gruesos tron-

<sup>1</sup> Cresçentino, lib. IV.  
<sup>2</sup> Columella, lib. III, cap. 2.  
<sup>3</sup> Theophrasto, lib. II.

Ha poco tiempo que en la plaça de esta cibdad se vendieron muchas libras de uvas asaz buenas, á dos reales de plata (que son ochenta é ocho maravedís) cada libra; y digo muchas, por ser la cosa nueva, é en una hora ó dos se hizieron nueve ó diez pesos de oro del presçio destas uvas, y se vendieran muchas mas, si las oviera. Estas se truxeron del ingenio de Nigua, del secretario Diego Caballero de la Rosa, con la industria del qual se ha fecho una gentil viña é grande en aquel su heredamiento: é tiénese esperanza questo se entenderá mejor cada dia; y en verdad el secretario é todos los que en estas cosas tales se exercitan, son de loar é dignos de merçedes, é buenos pobladores. É no seria poco bien para esta cibdad é toda la isla que tal hacienda se substentasse é permanesçiesse; porque una de las cosas que acá es mas nesçesaria (y de continuo gasto) es el vino, y por maravilla baxa el arroba de un peso de oro, que son quatrocientos é cinquenta maravedís. Pasemos á otras materias y dexemos el vino á estos taberneros, que mas ganan en ello que los mercaderes florentinos en sus brocados ó telas de oro.

cos é ramas, é se levantan mucho mas que las de Castilla, é no se pueden dexar de juzgar por árboles, segund su grandeça. Las çarçamoras é fructa que llevan, es como las de Castilla, aunque menores é del mismo sabor é no menos espinosas las ramas é de la misma hoja.

<sup>4</sup> Georg, lib. II.  
<sup>5</sup> Plin., lib. XVII.

## CAPITULO XXVI.

De los cardones en que nasce la fructa que llaman *pitahaya*.

PITAHAYA es una fructa tamaña como un puño çerrado poco mas ó menos, y esto es su comun grandeça. Nasçe en unos cardos muy espinosos y extremados á la vista, porque no tienen hoja, salvo unas ramas ó brazos luengos que sirven en lugar de rama é de hojas: los quales son de quatro esquinas, é mas luenga cada rama ó braço destes que una braçada de un hombre, y entre esquina y esquina una canal, y por todas las esquinas y canales, á trechos nascidas unas espinas fieras y enconadas, tan luengas como la mitad de un dedo mayor de la mano ó mayores, de tres en tres y de quatro en quatro espinas. Y entre estas hojas ó ramas, que son tales como es dicho, nasce esta fructa llamada *pitahaya*, la qual es coloradíssima como un carmesí rosado, é quiere significar escamas en la corteça, aunque no lo son, é tiene el cuero grueso, é aquel cortado con un cuchillo (que fácilmente se corta), está por de dentro llena de granillos, como un higo; mas esos están mezclados con una pasta ó carnosidad que ella y ellos son de color de un fino carmesí: é toda aquella mixtion de los granillos é lo demas todo se come, y lo que toca, lo para tan colorado como

lo suelen haçer las moras, é mas. Es sana fructa é á muchos les sabe bien; pero yo escogeria otras muchas antes que á ella. Haçe en la orina lo que las tunas, aunque no tan presto; pero desde á dos horas que se comen dos ó tres dellas, si orina el que las comió, paresçe verdadera sangre lo que echa. No es mala fructa ni dañosa y es de buen paresçer á la vista. Los cardones, donde nasçen estas pitahayas, es cosa fiera é de mucha salvajez la forma dellos: los quales son verdes é las espinas pardas ó blanquiscas, y la fructa colorada, como he dicho é segund aqui la he debuxado (*Lám. 3.<sup>a</sup>, fig. 9.<sup>a</sup>*). Para sacar una pitahaya de donde está nascida, no ha de ser apriessa ni sin buen tiento é buen cuchillo, porque aquellos cardos son juntos, espesos y muchos y muy armados. Otras pitahayas hay, ni mas ni menos ellas y los cardos como las que está dicho de suso, sin discrepar en cosa alguna ni en el sabor, sino solamente en la color; porque estas otras son amarillas y lo de dentro es blanco lo que se come é los granillos son negros, y estas tales no haçen haçer mudança en la orina. Yo he hecho tinta de las primeras y escripto con ella, y es de exçelente color entre morado é carmesí claro.

## CAPITULO XXVII.

De unos cardos altos é derechos mayores que lnaças de armas (é aun como picas luengas), quadrados y espinosos, á los quales llaman los chripstianos çirios, porque parecen çirios ó hachas de çera, exçepto en las espinas é altura dellos: los quales llaman los indios de Veneçuela *dactos*.

Los cardones que los chripstianos llaman çirios en esta isla, haylos assi mismo en otras muchas y en la Tierra-Firme.

me. Estos son una manera de cardos muy espinosos é salvajes, que no hay en ellos parte de donde se puedan tocar, sin muy

fieras espinas, non obstante que la natura se las pone por orden é á trechos unas de otras con mucho conuerto é compás repartidas en su compusición. Ellos son muy verdes é tan altos como una lança de armas, é algunos como una pica, é otros muy menores, é tan gruesos como la pantorrilla de un hombre, que ni sea gruesa ni delgada. Nasçen juntos é muy derechos, como aqui en esta hoja los he querido significar (*Lám. 3.<sup>a</sup> fig. 10.<sup>a</sup>*) en este debuxo é pintura dellos. Llevan estos cardos una fructa colorada, como un carmesí, del tamaño de una nuez, dulce é buena de comer, llena de innumerables granillos é muy coloradíssima, é tiñen los labios é las manos lo que alcança el çumo della. No es fructa para dessear, ni es de mal gusto ni se dexa de comer, quando está madura é bien saçonada.

Estos cardones, despues que han crescido todo lo que han de crescer, envejesçense como todas las cosas desta vida, é sécanse, y otros que han procreado estan verdes á par de los viejos secos: de manera que los nuevos estan verdes y las espinas pardas, é los mas antiguos é viejos estan secos, é los unos é los otros en un esquadron.

No he podido alcançar á saber de qué se servian los indios destes cardones. En la Tierra-Firme, en la provincia de Nicaragua, no estan estos cardones fuera de los heredamientos de los indios; y para solamente la fructa, me paresçe que no es cosa para curar mucho della, y por esto sospecho que para mayor efeto ó por alguna espeçial propiedad los conservan allá: é assi debiera de ser ello acá, quando esta isla estaba poblada de indios, puesto que en los montes é arcabucos ó bosques hay muchos destes cardones en esta isla. Pero lo que agora está hecho monte era en el tiempo passado muy habitado, adonde esta fructa é car-

dones se hallan. Lo que yo he podido comprehender en esto no es mas de lo que tengo dicho, é por ventura esta fructa que á mí me paresçe no substancial ni de suave sabor, debe tener otro gusto en el paladar de los indios, ó seria para otros efetos que no alcançan los chripstianos hasta agora: á lo menos en esta isla yo no he podido inquirir mas de lo que tengo dicho en este caso.

Despues de aver estado yo informado, por vista de ojos, de lo que he dicho destes árboles, digo que el muy reverendo señor obispo de Sanct Johan, que primero lo fué de Veneçuela, vino á esta cibdad de visitar aquel su obispado de Veneçuela, donde hay muchos destes cardones; é diçe que allá es muy buena fructa la que llevan ó produçen, la qual llanan dacto, é crianse çerca de la costa. Pero aquellos diçen este perlado é otros que nasçe un pie é cresce quatro ó çinco palmos é mas, hasta ocho poco mas ó menos; é de aquel tronco salen estos astiles derechos, como aqui estan pintados: é dan una fructa en seys meses del año, é comiençan por abril ó mayo, é es del grandor de una mançana mediana este fructo, é toda la corteça cubierta de espinas; é quitansela, é lo de dentro es de comer é quassi como pitahaya; pero esta es mejor en el sabor. É estos çiriales ó árboles no son en aquella provincia tan grandes como los desta isla, en la altura ni en redondo, é la madera es flaca é liviana é de poco ó ningun provecho por sí misma, y porque no es tractable, á causa de sus muchas espinas. Por manera, que con el tiempo se ha sabido esto que agora acresçenté en la relacion destes cardones, é por bien que se escriban estas cosas, siempre se entenderán mejor de los que despues de mí las escribieren, porque el tiempo y la experiençia enseñarán otras particularidades.

## CAPITULO XXVIII.

De los cardos de las tunas é su fructa, la qual en la provincia de Veneçuela en la Tierra-Firme se llama comoho.

Pues se ha dicho de los cardones ó çirios en el capítulo de suso, é primero dixé de otros cardos de las pitahayas, parésçeme que, como en lugar apropiado, es bien que se diga aqui de otros cardos que llaman *tunas*, é la fructa que echan tiene el mismo nombre. Y porque adelante, en el libro X, se dirá del árbol de las *soldaduras*, tened, letor, memoria destas tunas, porque tienen mucha semejança las hojas destes cardos con las del árbol que digo: ni estoy fuera de opinion que estos mismos cardos se convierten en aquellos árboles; é ya que aquesso no sea, porque en la verdad la fructa es muy diferenciada, mas en la vista dan á entender que han algund debdo, por la semejança grande que se tienen en las hojas y en las espinas.

Estos cardos ó tunas llevan unos muy donosos higos (que es su fructa) largos é verdes, é algo en partes colorado por defuera el cuero dellos, é tienen unas coronillas hundidas, como las níscolas de Castilla. É de dentro son coloradas mucho, que tiran á rosado, llenas de granillos como los verdaderos higos, é assi es la corteça de aquesta fructa como la del higo, ó poco mas gruesa. Son de buen gusto é de buena digestion, é vén-denlos en la plaça desta cibdad continuamente, por buena fructa. Los cardos en que nasçen, tienen las hojas algo redondas é muy gruesas y espinossas, é por los cantos y en lo llano dellas á trechos están sus fieras é enconadas puntas tres ó quatro ó mas juntas, y assi repartidas en su número en muchas partes essas espinas. Y es tan gruesa la

TOMO I.

hoja como la mitad ó tercera parte del gordor de un dedo de la mano de un hombre, é cada hoja es tan grande como una mano (abiertos é tendidos los dedos), é algunas menores, porque van cresciendo, é de una hoja nasçen otras en los cantos, é de la otra otras, é assi se van arborando é levantando estos cardos ó tunas hasta ser tan altos como hasta la rodilla, ó tres palmos de altura, poco mas ó menos. Y en esta manera de se yr aumentando en la forma del crescer, y en las mismas hojas y espinas, é en se yr convirtiendo las hojas en ramas, paresçen al árbol de las soldaduras que dixé de suso.

Llamé donosa esta fructa, porque comiendo çinco ó seys higos destes, es tal burla para quien nunca los ha comido, para le poner en mucho cuydado é temor de la muerte, sin aver en ello peligro alguno; y como hombre que lo he probado, diré lo que me acaesció la primera vez que comí estas tunas: que en verdad yo diera quanto tenia por hallarme donde me pudiera aconsejar é confesar mis culpas, é comunicar espiritual é temporalmente lo que convenia á la salud de mi ánima é de mi persona é inquerir el remedio para la vida, y fué desta manera. El año de mill é quinientos é quinze, viniendo yo de la Tierra-Firme á esta cibdad de Sancto Domingo, despues que me desembarqué en el fin desta Isla Española, viniendo por la provincia de Xaragua, venian en mi compañía el piloto Andrés Niño é otros compañeros; y cómo algunos dellos eran mas pláticos en la tierra que yo, é conosçian esta fructa, comíanla de buena gana, porque en el

40