

vuelto el tiempo, se oyen bramidos tremendos de la piedra.

121. En la provincia de Jalisco, siete leguas de Guadalajara, hay baños de aguas calientes con abri-go; y junto de la laguna de Chapala hay otros, aunque no son calientes. En Guatemala hay dos rios casi juntos: uno es de aguas frías y dulces, y otro de aguas calientes y salobres. Secretos de Dios, á quien debemos dar gracias por tan singulares maravillas.

CAPITULO VIII.

De algunas flores, frutas y yerbas gloriosas, semillas, legumbres y plantas comestibles.

122. Tienen variedad de flores naturales y advenedizas estos reinos: unas invernizas y otras de verano; y son tantas las diferencias, que ni aun nombre tienen, en particular muchas que se estimaran en España, y acá cubren los montes y hermo-sean las lomas y las vegas. Con las primeras lluvias parece que se dispone la tierra al nuevo adorno y hermosura de las flores. Por el mes de Abril comienzan las del verano, de tantas especies y colores, que parecen unas encarnadas, otras azules, otras amarillas, pajizas, moradas, columbinas; otras de dos colores, otras salpicadas á la vista, que los tiempos se pintan á su arbitrio para dar admiracion con su hermosura. De las que en los huer-tos y casas se cultivan todo el año en macetas, bro-tan flores, si no con abundancia para que sobren, por lo ménos para que haya rosas lo que baste. Cla-veles, rosa de Alejandría, alhelíes de todos colores y

tamaños, girasoles y eliotrópicos, azucenas, amapolas, vara de San José, escobillas, altramuces, mandrágoras, lirios, pebetes, y maravillas coloradas, blancas y otras de dos y tres colores, y otras muchas se crían como en la Europa, y las clavellinas de China, que son más pequeñas que los claveles y ménos delicadas, porque se dan con facilidad y abundancia, y les llaman mirabeles.

123. Unas flores que acá se estiman poco, por haber tantas, y que en cualquiera patio que se planta un ramo prende con facilidad, que llamamos floripundio, admiró en España cuando del Perú se llevó al Aranjuez: es fragante y dulcísimo olor; de noche se difunde más; son tres veces mayores que azucenas, y son del mismo color y hechura, aunque la azucena es matorral pequeño y el floripundio es árbol mediano, aunque blando, con las hojas grandes, y da las flores á racimos. Un árbol de estos estaba en el patio de la enfermería del convento de México, y observamos que en estando el árbol con floripundios había difunto á quien ponerlos.

124. El cinamomo llaman los naturales moyoxochitl, que quiere decir flor á manera de mosquitos. Es tan fragante, que solía ponerse en el convento de Jiutepec los viérnes de cuaresma en la iglesia, y todo el convento olía á ámbar. Dáse en árboles pequeños: es la hoja como la del saúco y las flores pequeñas, pero en racimos muchas: secas dan una frutilla mayor que grano de mostaza; la carne

blanda y olorosa: dáse en tierras muy calientes. 125. El yoloxochitl, que quiere decir flor á manera de corazón, se da en un árbol grande y de hojas algo crecidas y ásperas, á modo de las que da el roble: tiene unas capas, una sobre otra, gruesas y olorosas, y en medio á manera y forma de un corazón; una yerba de muchas puntillas amarillas compuesta, que con facilidad se descompone: es por el mes de Setiembre comun aquesta flor. Otra de su especie, al modo y tamaño de una mazorca de maíz: ésta es mas fragante, y puesta en agua huele toda la casa: el árbol es mayor que el otro, pero no tan copado: dánse por el mes de Marzo.

126. Otra flor se da en tierras calientes, blanca, muy pequeña y al modo de la azucena, en árboles grandes que se cubren de la flor, y llámanla izquixochitl: éstas son de olor suavísimo, y se guardan secas porque conservan el olor, y de ellas, como de la rosa de Alejandría, se hacen panales con azúcar, y marquesotes, y algunas personas las mezclan con el chocolate como ingrediente. Otra menor se da que llaman tambien izquitl: no es de tanto olor, aunque de la misma especie. Otra flor hay en tierra caliente, al modo de la calabaza amarilla, que llaman tecomaxochitl: es como un coco ó tecomate en la forma, casi del tamaño de una cabeza, y menores; no tiene más que la tela, y dentro unos ramitos: huele muy poco, y es de los naturales estimada. Dáse en mata, al modo de la hiedra. Otra al

modo de ésta, se llama oceloxochitl, que quiere decir la flor del tigre: es pintada; dáse en un árbol pequeño. Otra es de especie de mosqueta morada, como campanilla: llámase huizteconxochitl, flor espinosa á modo de coco pequeño, que eso significa tecontli.

127. En tierra firme, lo mas estimable para los naturales es el zempoaxochitl, que llaman clavellina de las Indias: hay de varios tamaños; los mayores son como la mayor amapola. Son de muchas hojas pequeñas que la hermocean, y las cuentan por muchos veintes, y así les llaman zempoaxochitl, flor que tiene por veinte flores. El olor es penetrante, aunque no suave: con abundancia se dan por el mes de Octubre. Cuidan de sembrarlas en los céspedes que tienen sobre las aguas, que ellos llaman chinampas, y les sirven casi todo el año: de los menores para sartas y coronas, así para los santos, que llenan de flores, como para sus bailes y agasajos. Siembran con ellos mosquetas, retama, espuela de caballero, claveles blancos, salpicados y colorados, como se hacen las sementeras de maíz y trigo, porque en una chinampa, que es de céspedes sobre el agua y cieno de la misma laguna, para vender, de que tiene su ganancia considerable. Siembran y cogen de estas flores, en particular en la ciudad de Xochimilco, que quiere decir lugar de sementera de flores.

128. Dáse en tierras calientes la flor de la gra-

nadilla del Perú, que vale más que todas las del mundo, y debiera estimarse con razon, pues en ella puso Dios todos los instrumentos de la pasion de Cristo: tres clavos, columna muy perfecta, caña, sogas en las ramas, azotes por toda la flor pintados, la corona en el centro, las setenta y dos espinas que por de fuera la rodean, la esponja y la lanza á los lados. De esta flor dicen encomios admirables los autores, y refiere unos versos Solórzano (*lib. I, cap. 14, n. 66*). De esta flor sale el fruto de las granadillas, que son mayores que huevos: dentro tienen unas pepitas negras y pequeñas, que sahumándose con ellas aplaca el dolor de cabeza, y huelen á estoraque: están entre la carne de la granadilla, que se suerbe por ser muy blanda, muy dulce y fresca: en la cáscara suelen echar vino y á poco rato cobra olor y suavidad que la cáscara le comunica. En madurando se ponen amarillas, y son por de fuera muy lisas y tratables. Otra flor se da muy comun en los jardines, que llaman mastuerzo, que pica como pimienta y hormiguea la lengua comido, que se enreda y tiende, y se ven en ella las cinco llagas y la forma de la corona, y la ramas de la flor que trepa tienen al pié de cada hoja verde unos hilos largos á manera de sogas, con que las ramas se atan con los árboles por donde trepan. ¡Dichosa tierra donde señales da en sus flores de la redencion del mundo!

Sic inculta Dei meminit natura dolores.

Ut Crucis in multo stigmata flore notet.

Non desunt clavi, columella, et spinea sarta.

Nec sacer aquino vulnere sanguis abest.

India ne paucos dicas Crucis esse magistros.

Pullulat in medio sponte magister agro.

129. Concluyo con unas flores que en un árbol mediano se dan en tierras calientes: la una tiene el árbol como de granos y espinoso, no de madera sino al modo de la siempreviva: echa una flor muy redonda y muy compuesta, de hojas pequeñas; unas son blancas y otras moradas. A la vista son hermosas. En los jardines suelen tener estos granos ú órganos colgados en cuernos de toro por las paredes: otras flores del tamaño y forma de maravillas, aunque mas gruesa la hoja, en un árbol mediano, pobre de hojas: cada flor suele ser de color diferente, ya amarilla, ya colorada, ya blanca, ya la mitad de la hoja de un color y la otra mitad de otro. Es muy olorosa, y sirve de hacer cadenas y sartas, dando varios colores de la naturaleza ramilletes nativos en un árbol: llámase cacaloxochitl, flor de cuervos.

130. La mostaza, yerbabuena, hinojo, poleo, orégano, arrayan, toronjil, yerbanis, mastranzo, trébol, almoraduz, que se cultivan en Europa, nacen en el campo sin beneficio humano, con tanta abundancia, que se hallan vegas continuadas de poleo y la mostaza, y engruesa tanto, que parece árbol, y en ella anidan las aves como en las que refiere el Evangelio.—*Ita ut volucres Coeli veniant, et habitent in ramis ejus.*

131. El tomillo y arrayan se cultiva en los jardines, y de él se forman varias figuras y letras en los tablares: otra yerba natural se da en los cerros, que llaman los naturales *ocoxochitl*. Es de olor muy suave y fragante, como el del albahaca y mejorana. Estas dos yerbas y la salvia silvestre, de que se saca la bretónica, la hay en abundancia y se trae á cargas como el trébol. De estas yerbas odoríferas, juntas con los claveles y mosquetas, se sacan aguas por alquitara, que por la suavidad de su fragancia llaman agua de ángeles, que llenan de suavísimo olor los aires.

132. De las frutas, débele esta tierra á la Europa las uvas, higueras, olivos, manzanos, camuesos, melocotones, duraznos, albérchigos, membrillos, peras, granadas, moras, guindas, albericoques, ciruelas y almendros: tanta ha sido la fertilidad y abundancia de estos árboles, que suelen cargar mas de fruta que de hojas; y si no hay cuidado en descargarlos cuando está pequeña, ó en ponerle puntales en que descansen, no pueden las ramas sustentar la fruta, porque se desgajan con el peso; y exceden ya las diferencias, porque haciendo ingertos unos de otros, auméntanse otras frutas de regalo. En albericoques se han hecho ingertos de duraznos, y se dan suavísimos ingertos que llaman chabacanos: los duraznos se han ingertado en melocotones, y han hecho con la industria que se den duraznos de hueso colorado; y otros en priscos de las peras pardas que

trujeron de las islas de Canaria, cuyo árbol primitivo dura hoy y está en S. Agustín de las Cuevas en una huerta que está enfrente del convento. Trújole Alonso Ramírez de Vargas: de éstas se han hecho varios ingertos; y viendo en los principios tan estimables las peras, hoy sobran tantas, que en los hornos las hacen pasas y se venden por libras muchas cargas, en especial para Filipinas. Las higueras son por acá árboles gruesos y que crecen mucho, y casi todo el año dan fruto. De una higuera que está en el pueblo de Guilango, sujeto á Tochimilco, se dice que un familiar llevó brevas maduras en invierno á Roma. Las uvas se han dado con abundancia en Querétaro y Parral, y en el Perú se hacen vinos muy generosos.

133. Fuera de estas frutas, tiene la Nueva-España y el Perú, chirimoyas, mameyes, plántanos, chicozapotes, anonas, aguacates, piñas, guayabas, camotes, capulines, tejocotes, papayas, tunas, pitahayas, dátiles, cocos, zapotes blancos y negros y amarillos, nueces, piñones, castañas, madroños, granadillas, naranjas, y limones, limas, cidras y toronjas, y de cada cosa de estas muchas diferencias.

134. La chirimoya es del tamaño de una toronja: el ate es mayor y tiene muchos huesos: es de las primeras frutas que crió Dios en el universo. Cuando está en flor es tan olorosa, que en todo un convento se difunde un olor de ámbar que despidе. El sabor, dulzura y olor no se halla en otra fruta:

la carne es blanca, y le llaman el manjar-blanco de las frutas. Dáse en tierras calientes, y en toda Manila y la India celebrada. A los mameyes llaman tetzontzapotl, por la aspereza de la cáscara. De los plántanos hay de dos maneras: unos llaman zapalotes, estos los hay grandes como cuernos de ternero; otros medianos de un palmo, que son muy comunes, y otros de un jeme, que llaman dominicos porque el color de la cáscara es negra y blanca: son los mas dulces: los plántanos (que dice el padre Navarrete en la historia de China) que son diferentes y que los hay solamente en China. Hay otros que llaman guineos, muy olorosos, y en el corazón parece una figura de Cristo crucificado: quitadas las venillas son muy sanos. Los chicozapotes son pardos en el color de la cáscara y acijada; la carne con unas pepitas negras: es sana y muy suave. En los caminos para Guajaca, y en Cozamaloapa y en toda la Guazteca, hay vegas de árboles de média legua y de cuarto, y cinco leguas continuadas. Las anonas son al modo de chirimoyas, pero blandas. Aguacates hay grandes y chicos: los grandes, que llaman paltas, tienen la cáscara dura y son algo desabridos; los chicos, unos son negros y otros verdes, que llaman eloaguacatl: los de Tecotzautla son estimables. Guayabas es fruta que no se estima, ó por haber muchas, ó por el olor que algunas tienen á chinches; y dicen que no se ha de comer una sino muchas, porque está todo el día avisando al que la

cóme que aun está adentro, con regueldo. Las piñas son comida real, y para conserva excelentes, aunque las tienen por coléricas; y con el vino no hacen buena compañía. Los camotes son patatas: acá hay guacamotes, de que hacen pan en la Habana y Campeche y otros puertos, y llaman yuca, y se hace de ellos rico almidon. Hay camotes blancos, amarillos y morados, con tan fino color, que de ellos toman los naturales el vocablo para significar el color morado como paltic, idest, de color de camote. Tejocote es fruta inverniza; son como nísperos: de ellos se hace rica jalea y conserva muy buena. En el árbol hacen varios ingertos, porque todos se logran: son árboles campestrinos, que en cualquiera cerro se hallan tejocotes. Las papayas son fruta regalada: se dan cocidas, y crudas en ensalada; y para lo que más sirven es para conserva, porque es apetecible. El árbol es todo fofa: prende fácilmente en tierras calientes; da mucho fruto, pero no en las ramas sino en el tronco.

135. Las tunas son de varias diferencias: unas hay silvestres, muy encarnadas y chicas, de que se sustentan los chichimecas: son muy sabrosas; y si se comen muchas sale la orina colorada: llámanlas taponas, porque suelen impedir el gobierno del cuerpo. Otras, silvestres, grandes y redondas, llaman xoconoxtli, agrias, y el agrío es bueno: usan de ellas los naturales, como nosotros del agraz, para sus guisos. Las que cultivan son blancas, amarillas, mora-

das, y unas que llaman mestizas, porque tienen de blanco y de morado, y son las más dulces. En España se han dado; pero me certifican, que por ser la tierra más sustancial, crían mucho hueso, y quien comió de las de allá, extrañó el que tuviésen tan poco hueso y más carne las de acá.

136. Las pitahayas son especie de tunas; pero son mayores, y los que en las tunas son huesos, son en la pitahaya unos granitos como anís muy blandos y dulces: unas son encarnadas, otras cenicientas, y ambas muy frescas: dánse en los cerros, y requieren pedregales.

137. Hay dátiles y cocos grandes: de las palmas y coquitos pequeños aceitosos hay en Colima con abundancia, y de ellas sacan el vino de cocos, muy celebrado, y de que tienen mucha granjería. Nueces, piñones y castañas, aunque las hay en España, las de acá tienen más carne, y se saca la nueca sin dificultad: los piñones, aunque los hay en Perote y Tochimilco, mayores que los del Nuevo-México, á aquellos llaman de Cambray, porque es la cáscara muy delgada y el sabor muy suave: allá se dan en los montes y se cogen á carros.

138. Los zapotes blancos son muy sanos, y los hay como la copa de un sombrero, algo menores: llámanles dormilones, porque la carne, que es muy blanda y suave, como es tan fresca, provoca á sueño. Los zapotes negros parecen á la vista xilipliega ó pulpa de cañafístola, y comidos son muy sua-

ves y sanos, aunque algunos por no embadurnarse no los comen. Los amarillos son muy calientes y enfermos, porque suelen dar calenturas: los naturales los apetecen más que los españoles, que les llaman borrachos por el olorillo de acedos. Estos, estofados en un racimo de plántanos, los maduran en breve por el calor que comunican y hacen sudar á los racimos.

139. Las granadillas se trujeron del Perú, y se dan en el valle de Cuernavaca abundantes. En Tehuacan hay unas frutillas á modo de agraz, que llaman tempezquites: es muy socorrida, porque la comen en ensalada, cocida, guisada, en torta y de todas maneras: el agrillo que tiene es muy suave.

140. Las naranjas dulces y agrias se dan todo el año. Limones reales, que sirven para conserva; limoncillos, cuyo agrio es penetrante, y con ellos aderezan los bobos de limon. Limas agrias y limas dulces son muchas: éstas las ingertan en cidras y en toronjas, y es singular el modo de ingerir, porque la púa con su yema se pone sobre otra yema, verbi gracia: de la toronja, abriéndole en modo de tahu la cáscara, juntando las dos cascaritas, yema sobre yema, y de este ingerto salen limas dulces del tamaño de toronjas; y he visto algunas poco menores que la copa de un sombrero, y pesamos una y tenia dos libras. Cidras y toronjas se dan en abundancia. De China se trujo la semilla de unas naranjas mayores que toronjas, y solo sirven para la

vista y para conservar, porque la cáscara es muy gruesa y tiene muy poco jugo. Hay tambien limones dulces, aunque pocos, porque con las limas dulces no han cuidado de su multiplico.

141. Débele á España aquesta tierra, de las semillas, el trigo, la cebada, el anís, el culantro, los cominos, garbanzos, alvergas ó arvejonas, habas y lenteja. De las plantas, lechugas, coles, vetorradas, cardos, escarolas, berengenas, espinacas, acelgas, zanahorias, calabazas de Castilla, melones, pepinos, sandias, perejil, ajos y cebollas. De todo se da en abundancia. Trigo candial y pelon, de riego y temporal; el blanquillo y tremesino, que se da en ménos tiempo y acude más. El año pasado de 78, pasó el trigo blanquillo su contradiccion; depusieron de él que era causa de enfermedades graves, y aun le negaron el que fuese trigo, por lo cuál se mandó que lo sembrado comiesen los animales, y lo que está en harina se derramase, y con dolor de sus dueños se echó mucha harina en los rios, y se daba á los puercos el grano. El tiempo descubrió la inocencia del trigo, y volvióse otra vez á usar. De las islas de Canaria se trujo poco há la semilla de chochos: se ha dado en San Agustin de las Cuevas; y si hay curiosidad, se darán en abundancia.

142. Proveyó el Autor de la naturaleza en lugar de aquellas semillas el maíz, frísoles, tlalcacahuates, papas, chayotes, calabazas, talamayotes, calabacitas de la tierra, zilacayotes, tlalayotes,

tomates, chiles, palmitos, tzatzamoli, cacomites y jícamas. Al maíz llaman tlaoli, y es de varios géneros. En tierra caliente se da el grano mayor y más fofo; el de tierra fría es de grano menudo: el de Chalco más ancho, y éste más usual porque al coerlo crece, y de él se hacen tortillas, que es el pan usual. Hay maíz tremesino, algo amarillo, que en tres meses de sembrado viene. Hay cacahuacentli, que es muy blando y muy blanco y es de regalo, porque es más acomodado para las almendradas, que llaman atole.

143. A los frísoles llaman yetl. Los hay blancos, negros y chichimecos, que son los de más cantidad y hay grandes, del tamaño de una haba, morados, negros y blancos: otros frísoles hay que son de árbol, que llaman tzumpantli, que sirve de corcho: éstos son encarnados y algo grandes, no son comestibles, porque son venenosos, aunque se aplican como emplasto para tumores, y su sahumero para fríos y calenturas: son de mal olor quemados; y dados á comer molidos y revueltos con carne á los perros, les da grandísima rabia, y á poco espacio mueren.

144. Los tlalcacahuates, se dan debajo de tierra como las papas. Tienen su vaina de dos en dos: tostados se venden como los chochos en España, y acompañan las nueces y piñones la Noche-Buena: tiénese por fruta seca, y son muy sabrosos y apetecibles: son muy calientes. Las papas se lla-

man *peloncamotli*, porque vino la semilla del Perú. Los chayotes son como los erizos, en las espinas blandas: son muy usuales como calabazas pequeñas, con una pepita blanca en medio: véndense muchos cocidos con las patatas.

145. Calabazas hay de varios géneros. Las comunes se benefician en las sementeras en tierra fría. Hay otras que llaman tamalayotes: son grandes como una botijuela, muy encarnadas por dentro y suaves en el sabor y olor. En la cuaresma abundan y se tienen por particular regalo. Otras hay pequeñas, de un palmo, ceñidas por en medio, que se dan en la sierra: échanse en la olla, porque son regaladas. Hay otras grandes y con pintas grandes y blancas, y algunas toda la cáscara blanca: llámense hilacayotli. Estas sirven de conserva, que llaman cabellos de ángeles, porque todos son cabellos por dentro. Los talayotes son menores que pepinos: son por dentro peludos, con unas pepitas como de chile: cocidos y en salmuera son regalados: dánse en tierras areniscas.

146. Los tomates son el *sum es fui* de los guisados de las Indias. Hay los chicos que llaman mil-tomates, porque se dan en sementera, que es milli. Otros llaman jitomates, cuya hechura es á modo de ombligo, y por eso le llaman jitomatl: xiltli es el ombligo: son grandes, y maduros son sabrosos por el caldo y pepitas que tienen: se hacen tambien en conserva, y sirven para las ensaladas.

147. Los chiles, que llaman pimientos en España, y en el Perú ají, unos son anchos, de un palmo de largo, que sirven de ingrediente al chocolate; otros llaman pasilla, que á cargas se venden para los guisos, de una pulgada: estos son de color leonado y se secan. Otros llaman tolnalchile: se comen para salza verdes, y se aderezan en vinagre: son del largo de un dedo y algo gruesos por arriba y de color amarillos: hay verdes y delgados, que se dan en tierra caliente: son para los guisados. Otros hay muy amarillos, que llaman chilcotztli: acompañan el azafran. Otros como botones, que llaman chiltecpin, porque pican demasiado, y por esto se llaman tecpin, que significa la pulga: éstos, para burlas, se suelen confitar.

148. Los palmitos son renuevos de las palmas, y pueden entrar en el número de las berzas, porque donde no hay verdura, sirve para la olla, y es el sustento de la tierra adentro cocidos y en ensalada. El tzatzamoli, llaman cabezas de negrito: son raíces de unas hojas anchas acuátiles, que llaman atlatquezona, que dan unas flores á manera de nenúfaros, que en las boticas sirven para violetas: tienen dentro una masa blanca y gustosa para engordar el ganado de cerda: la suelen usar en Toluca, donde se da en abundancia.

149. Los cacomites son la raíz de unos lirios encarrujados, que echan una flor como lirio hermosa, y con pintas, que llaman oceloxochitl: la flor

atiguerada, y segun las señas de San Agustin, ésta ha de ser la mandrágora que apeteció Raquel y trocó con Lia por ella la vez de Jacob su esposo. Las jícamas son tambien raíces de tierra, del tamaño de un nabo grande, y de su misma forma: tienen una camisa como vitela, que fácilmente se desune: la carne es blanca, blanda, dulce, fresca y aguanosa; pártese en ruedas, y con pimienta y naranja agria se hace un plato regalado: quita la sed y mitiga el calor.

150. De otras yerbas, plantas y semillas goza esta tierra, que son muy usuales. El yepactzotli es muy apetecido para los guisos de chile y para el atole, así cocido como deshecho y molido por encima, que llaman panili. La etimología quiere decir *yectli*, *palli*, *tlazotli*, que, compuesto en un vocablo, significa: buena medicina de estima. Es á manera del escordio, y aun él mismo dicen algunos. Las verdolagas, que llaman iztaquilitl, por parecerse á la siempreviva; los romeritos, que se dan en tierras salitrosas, son muy sabrosos. Otro género, que llaman cuauhquilitl, que es una mata á manera de arbolito, y es muy sana yerba, y comida suave. El xoxocolloli, que son las que llaman acederas, es muy comun en los guisos de verdura: esta planta, que es algo agria y pequeña, y las verdolagas, son medicinales, en especial para los que padecen flujo de sangre.

151. De una semilla usan, que así los naturales

como los españoles la apetecen. La chian pitza-huac es negra como matalahuga, muy aceitosa, de que se saca aceite para pintar, que aventaja al de linaza: ésta se echa en agua en grano ó molida, y con el agua á poco rato se hace babaza, y bien meneada con azúcar la beben, y refresca todo el cuerpo y abre las fauces, y suele echar en sudor el calor fuera: suélese dar á los que tienen cursos. Otra especie como esta, blanca y más ancha, hay, que llaman chian patlahuac: mézclase con aquesta para aumentar: dáse en tierra caliente ó templada; el arbolito es como de mostaza. El huantli es una semilleja como ajonjolí: dáse morada y amarilla, de unas matas á manera de arbolillos, con la hoja como de lengua de vaca: da en el pendon de arriba, que llaman cuauzontli, como un plumaje de semilleja muy junta; de ellas se hacen unos tamalillos que llaman tzoales, que son para los naturales de regalo. Hay otro género de semilla blanca, que llaman chiantzotzoli, y esta es la que sirve tostada para hacer alegría, cocida con miel.

152. De esta comida usan, que llaman cuauh-xilotl: son unas mazorcas como penachos, que un árbol de tierra caliente da, cocidas á la manera de los xilotos, que son mazorcas en agraz del maíz. Otras vainas como las judías hay, que llaman huaxin: son de un árbol grande y de madera fuerte. Otras vainas llaman guamuchitl, de otro árbol grande como aquel, y ambos son de tier-

ra caliente, de donde cargan de esto á los mercados ó ferias. Aquí puede tener lugar el coyoli, tan celebrado por los rosarios que de él se hacen: éste, estando blanco acabado de cortar, ántes de secarlo, tiene adentro una masa de coco aceitoso de mucho olor y gusto. Pocos vienen acá de los finos para comer, ó ninguno, porque son para los rosarios estimados. Baste ya de lo comestible, y vamos á lo provechoso.