

¶ CAP. XXXXII. DE LA PALMA QUE LLAMAN BUNGA,
ó coyolli.

EL coyolli es vn tronco mas delgado y mas corto que la palma del coco, y en forma de coluna hecha el fruto antes que la diuision de las ojas, por interualos que de vn color verde tira arojo, de la manera que dezimos, y del tamaño de vna pera pequeña, cubierto con vna corteza gruesa, tiene dentro de si el meollo, ó coraçon duro, denso y con muchas pintas blancas, el qual es de color rojo, tira algo à negro astringente, al gusto y corroborante, los naturales traen en la boca, la quinta parte desta fruta mezclada con media oja de aquella planta que llaman buyo, y lo lleuan dó quiera que van, porque desta manera confortan el estomago y el cerebro ayuda à la digestion, aprieta los dientes, detiene los gomitos nacidos de frio, pone los labios rojos, dà buen mantenimiento quita el olor malo de la boca. Nace en los lugares humidos de las Islas Philipinas, donde la llaman Bunga, y en la Nueva España coyolli, donde ay muchas especies deste genero, de los quales se hazen aquellos estimadisimos Rosarios, que los Españoles llaman corrupto el nombre coyol.

¶ CAP. XXXXIII. DEL YEZOTL, QUE LOS ESPAÑOLES
dezimos Palma montessa.

EL arbol que llaman yezotl, llaman los Españoles palma montessa, tambien le llaman algunos yndios quauhtlepopótl, que quiere dezir medecina de escoba montana, que tiene el arbol frutifero, produce de vna rayz dos ó tres troncos, tiene las flores blancas y olorosas, pendientes à razimos que tiene cada vno seys ojuelas, de las quales se engendra la fruta semejante à piñones. Nace en lugares montuosos de qualquiera temple, es frio y de naturaleza glutinosa, de lo qual procede que su simiente tostada y molida, y dada à beuer enqualquiera licor astringente con chia, ó con bolo armenico, socorre admirablemente à las camaras de sangre, detiene el vomito el cociamiento de sus ojas, y de la rayz cura la opiasis, y socorre a los desmayos dado à beuer al tiempo que acomete el mal, dizen algunos que cura tambien el ahito, y la represion quando à quedado de alguna enfermedad, lo qual no puedo a diuinar como lo haga, si no es confortando el estomago, hazese de las ojas deste arbol, que no sera bien callarlo, muy estremado, y lo, para hazer telas y labrar, y mas pulido y mas fuerte que el que se saca del maguey, hechanlas primero en remojo en agua, luego majado y lauandolas, yboluiendolas a remojar re-

pitendo esto las vezes que fueren necessarias, y poniendolas al sol hasta que se sequen, y se puedan hilar, y se ponga de manera que del se puedan hazer lo que se pretende.

¶ CAP. XXXXIII. DE LAS DIFERENCIAS DE LAS TUNAS,
que llaman nochtli.

AVnque esta planta que llaman los de la Isla Española, tuna y los Mexicanos nochtli, y los antiguos como algunos piensan engañandose, opuntia ó arbol, palla, higuera de las yndias, ya muy muchos años que se conocen en España, a donde se hallan à cada passo auiedo causado grande admiracion à los que alos principios las vieron con su mostruosa, y extraordinaria forma, y con aquella potentuosa y admirable trauazon de sus ojas tan gruesas, y tan llenas de espinas, por que en ninguna parte fuera de las yndias perficiona y madura su fruta si no mal, y poco crecidas, no sepuede dezir cosa si no donde la fruta llega a su perfeccion, yse pone ordinariamente a la messa, assi delos enfermos, como de los sanos, me parecio dexar de escriuir su forma tan conocida, ya de todo el mundo querer aqui contar sus facultades, ysus variedades y diferencias y en que lugar, y en que cielo secria mejor, y a que tiempo se ade sembrar, y quando suele dar y sazonar su fruto, y producir su flor seria cansada cosa, toman pues algunas vezes las diferencias de las tunas delas flores, de las quales se hallan rubias y blancas enlos estremos por defuera amarillas, y por dentro de la misma color de la fruta, como claramente se ve enel tlatocnochtli, vnas vezes por defuera amarillas, toman nimas ni menos de la grandeza yforma delas ojas del arbol, y que todas las tunas seleuantan yrecen en altura de matas, sacando deste numero solamente alos que llaman çacanochtli, y xococnochtli, las cuales llegan algunas vezes adquirir grandeza de arboles, tambien toman de las ojas, por que vnas las tienen gruesas y otras delgadas y cortas, algunas ay redondas, no siendo ningunas ojas muy grandes y algunas se hallan notablemente pequeñas, pero principalmente toman estas diferencias de la misma fruta de donde à cada especie le vino el nombre, por tanto trataremos desta mas en particular. Son pues hasta aora las especies de tunas, que auemos conocido en esta Nueva España. Las siguientes. La primera, se llama yztae nochtli, porque su fruta es blanca, la qual tiene las ojas redondas y pequeñas, lisas y con muy pocas espinas, la floramarilla, la fruta espinosa y blanca. La segunda especie se llama coznochtli, porque lleva la fruta amarilla, tiene las ojas anchas redondas, llenas de agudas

y dobladas espinas, la flor roja, tirante por los extremos amarilla, la fruta amarilla y rara. Al tercero genero llaman atlatocnochtli, que quiere dezir tuna que inclina de color blanco arrojado, tiene las ojas angostas y largas y muy agudas tirantes a purpúreas, la cual es propia y particular deste genero, por que todas las demas especies y diferencias de tunas tienen las ojas verdes. La fruta del quarto genero, es tambien espinossa muy mucho la flor por de fuera amarilla, y se dize tlapalnochtli, que es como dezir rojo, tiene las ojas delgadas angostas y largas, pero mas cortas que las passadas, y menos espinossas, la flor pequeña, y que tira de color blanco arrojado, la fruta pequeña y de color de grana muy encendido. El quinto genero de tunas, se llama tzaponochtli, por la semejança que tiene con el fruto que los Mexicanos llaman tzapotl, tiene las ojas oridas y de mal parecer, de figura obal, con algunas asperas y desabridas espinas, las flores son que de blanco tiran amarillas. La orbacea y siluestre tuna, que se llama tzacuhnochtli, suele crecer tan grande como vn arbol esconcaua con muchas olas, tiene las ojas redondas y pequeñas y las flores amarillas, ay tambien otra especie de tunas que llaman xochinochtli, que en la forma le parece a la passada assi en la fruta como en las ojas excede à las demas de a donde le vino el nombre, son todas las tunas frias en el segundo grado, y humidas sacando los granos que son secos y astringentes, tambien las ojas son frias y humidas y salibossas, por lo qual el çumo sacado por expresion, mitigua el calor delas fiebres ardientes, quita la sed, humedecen los miembros interiores demasiadamente la fruta comida con sus granos, dizen que restriñe el vientre, principalmente si procede fuego y calor, dan agradable y refrigerante mantenimiento aunque algo ventoso y que se corrompe facilmente como el de las otras frutas, aunque es gratissimo mantenimiento y de mucho gusto para los que se sienten calurosos, por lo qual vsan desta fruta en tiempo del estio, con no menor vtilidad que apetito, y especialmente aquellos que tienen mucha colera y padecen alguna destemplança calida,

hecha de si esta planta vna goma que templá el calor de los riñones y la orina el çumo y el agua destilada, es admirable remedio contra las fiebres colericas y pestilenciales si mezclan del fruto que llaman pita aya, dio grande estimacion y autoridad à esta fruta. El excellentissimo Señor Don Martin Henrriquez Virrey que fue desta nueva España, por que vsando de comella ordinariamente se librò de todo punto de muchas enfermedades nacidas de calor, à que solia ser antes muy sujeto, sus rayzes con cierto especie de jeranio, cura las heridas, sana las ysipulas, y apagan el calor

de las fiebres, ó de otra qualquiera causa que procedan, reparan el ygado demasiadamente caliente. las ojas siruen para lo mismo cozidas y adreçadas con chile, se cuentan entre los mantenimientos frios, vntan los Mexicanos las ruedas de los coches con el çumo destas ojas, por que no se enciendan con la celeridad del mouimiento, tambien dizen que la rayz de aquella tuna que es algo amarga, que es singular remedio para las llagas. Nacen estas plantas por la mayor parte en tierras montuossas y calientes, aunque no dexan de darse en lugares frios, madura y sazona mejor la fruta en tierras calientes y templadas, y florecen en la primavera, y producen su fruto en el estio como los demas arboles, siembrase en qualquier tiempo del año enterradas ó plantadas las ojas con los pies, las cuales prenden luego con mucha facilidad, danse sin que de ella se tenga ningun cuydado, hechan sus rayzes creciendo con el tiempo, haze su justa y competente grandeza, tambien parece que pertenece à las especies delas tunas la planta que llaman tetzihuactli, la qual fuera muy semejante à la tuna, assi en la naturaleza como en la forma si no tuuiera las ojas y los tallos, de figura redonda y canalados, y otros muchos de quien trataremos en su lugar. por proceder con la claridad y distincion que conuiene, acuerdome auer leydo en vn cartapacio muy viejo y antiguo, que el arbol grande que nace por los montes que llaman arbol de las soldaduras, y los yndios çacanochtli, que es especie de tunar, dizen que majadas las ojas, y puestas en forma de emplasto a los huessos quebrados, los conierta y suelda con mucha facilidad y presteza, todo lo qual creeria que hara su puesto que es glutinossa fria y astringente.

¶ CAP. XXXV. DE LA GRANA QUE NACE EN CIERTA ESPECIE DE TUNA, QUE LLAMAN NOCHEZNOPALLI, Ó NOPAL NOCHEZTLI.

EN vn cierto genero de tunas que se crían y guardan con cuydado que llaman nocheztlí nopallí ó nopal nocheztlí, en lugares comunmente para ello, por que los ganados ni bestias no los destruyan, se hayan en la nueva españa vnos gusanillos redondos por defuera blancos y por de dentro como carmesi, que vnas vezes proceden naturalmente y otras por industria y arte deslicando a cierto tiempo, la semilla del año passado à las tunas, la qual semilla llaman los yndios nocheztlí, y los españoles cochinilla dandole este nombre, por la grana que los latinos llaman cocum, cuya especie parece ser sin duda ninguna, algunos dizen que estos gusanillos son diferente cosa, lo qual no puedo yo entender como ni de que manera lo afirman ellos, por que aunque no ygnoro que la grana de nuestro orbe, no se halla en tunas, pues casi ningunas ay alla para el efecto, si no que es escremento de

cierto genero de encinillas, que llaman carrasca, ò coscoxa, el qual nace pegado à las ojas, y que no es fruto ni semilla como yo la coxi millares de vezes, en la Villa de Luna del Reyno de Aragon mi patria, la qual tiene facultad astringente, cuyas partes interiores por excelencia se llaman chermes, y las exteriores son mas lugares, retienen toda via el mismo nombre griego, y assi se engañan claramente los que piensan que chermes difiere de la misma grana, con que se tiñe empero considerando que estos gusanillos se engendran deste escremento, y con ellos, y como con los que nacen en este genero de tunas, se tiñe igualmente de color rojo, las lanas, y sedas, y aquestos gusanillos, son diferentes vtiles à los pintores, y tintureros, tengo para mi por cosa muy cierta que se deuen de reducir al genero de grana, sin ninguna duda, ò coco, de donde como auemos dicho le sobrevino el nombre, aj; queda el noceztli segun el vario modo que se prepara, haze vnas vezes color fortisimo se haze desta manera, muelenla, y hechanla en remojo en el agua del cocimiento del arbol llamado tezuatl, à donde le añiden vn poco de alumbre, y se dexa reposar, y recogido lo que se assentò se forma en tabletas y se guarda, à la qual llaman grana en pan, preparada desta manera la grana molida y mezclada con vinagre, tiene virtud astringente, y aplicada en forma de emplasto cura las heridas, conforta el coraçon, la cabeça y estomago, limpia admirablemente de bien los dientes, los antiguos vsaron de la sangre de ciertas conchas llamadas purpureas, ò nacaroñes para tiñir las lanas y sedas, cuya color era de grande autorlidad y magestad en los vestidos pero ya muchos años que dejó el mundo este genero de tintura, el qual segun la inconstancia desu condizion, no será mucho buelua algun dia, y no me parece me engaño en esto, pues ya vamos viendo algunas muestras, y no ay de que espantarnos, pues jamas nos hartamos de nueuas ynuenciones y trajes, y no hazen mucho nuestros enemigos en pintarnos de la manera que quieren, como yo le vide en Ienoba, abrà catorce años en casa de vn mercader, de quadros pintados al Español, con vna pieça de paño al ombro, y vnas tijeras en la cinta, dando à entender la inmensidad detrajés que muda cada hora, y viendo lo que agora passa he dicho millvezes quan acertado anduuo el pintor.

¶ CAP. XXXXVI. DEL ARBOL DE CACAO QUE LLAMAN cacahuaquahuitl.

Grandes cosas se descubren en la consideracion deste arbol tocantes à la fuerte ymiseria humana, porque nos representa que en el antiguo orbe de aquellos tiempos, no se compraua con dinero aquellas cosas de que los hombres tenian necesidad para pasar la vida porque no conocian la moneda de oro ni plata, entonces viuian los hombres trocando vna cosa por otra, auisandose los vnos a los otros en lo que cada uno tenia, y guardaua hasta que alfin se abrieron los metales con cuño, y selabro la moneda en que seuen cien mil figuras de cosas esculpidas enpero en aqueste nuevo mundo nunca auian entrado muestras de auaricia, ni auia la ynuencion levantado, cabeça hasta que nuestros Españoles lo conquistaron, ni tenian los yndios hasta este tiempo en tanta autoridad el oro ni la plata, de que entre ellos auia grandissima abundancia, por que la suma de todas sus haciendas y riquezas consistian en plumas de aues hermosissimas, y en ciertos bincos de tierra para su sementera que se producen acada paso sin cuydado de nadie estimauan ni tenian en precio esta jente las cadenas joyas y collares ni braçales si no los que acaso hazian de rosas y flores sin estimar tampoco las piedras preciosas andauan desnudos, viuian vida alegre sin cuydado ninguno de lo venidero no los desuelaba ni traya sollicitos la codicia de amontonar grandes thesoros, ni de acrecentar estados ni hacienda, viuian sin cuydado del dia de mañana, muy a su gusto dandose al buen tiempo en suerte y fortuna humilde, pero mas quieta y dichosa, gozando sin contraste de los bienes temporales de naturaleza, vsando de la semilla del cacao en lugar de moneda, del qual alcançauan quanto les era necessario para passar la vida, la qual costumbre hasta el dia de oy en muchos lugares se conserva, y no nos deue marauillar, pues se sabe cierto que algunas naciones orientales tienen y tratan por moneda los caracoles, y veneras, y aun los yndios de la costa de la Florida, de la vanda del norte, hazen lo mismo, y otros las ojas de ciertos arboles, y otras cosas semejantes, al fin haciendo con esta simiente las contrataciones y ventas heruia de gentes sus mercados, y ferias, y como en toda Galicia, y Guadaluaxara vsaron con solo el cacao passauan las mercaderias de vnos dueños en otros, y del mismo compoman su beuida, vna moneda de vnos trapos de red, no auiendo modo para hazer vino, aunque tenian algunos generos de uides siluestres, y lambucos que cada uno va la naturaleza espontaneamente producida à cada

lia diez cacao, que llamauan tapatio. passo por los campos, los quales adornauan los arboles y matas à quien se allegauan, y hazian con los panpanos y razimos de huuas de diuersas colores, de la qual celebradissima simiente, aunque à muchos dias haze el oficio de dinero y de vino entre los yndios naturales, pretendemos tratar en este lugar comenzando por el mismo arbol, dando que otros an escrito diferente de lo que aqui diremos. Es pues el eacahuaquahuitl vn arbol de la grandeza y ojas del naranjo, pero mucho mayores y mas anchas, el fructo largo y semejante à vn gran pepino, pero acanalado y rojo, el qual se llama cacahuacintli, el qual està lleno de la simiente de los granos del cacao, el qual como auemos dicho sirue en la nueva España de dinero, y es tambien la materia de que se haze aquella beuida tan celebrada y tan agradable para toda la gente desta tierra, y aun para las de todo el mundo, consta el cacao, de vna sustancia diuidida en dos partes yguales, pero bien compuestas, y entre si de tierno nutrimento algo amargo y algo dulce y de templada naturaleza, ò fria y humida en al guna manera, hallase en quanto yo he podido enbestigar quatro diferencias deste arbol, la primera sellama cacahuaquahuitl, que es la mayor de todas y la que mas fruto lleva llamase la 2. cacahuaquahuitl, que es de mediana grandeza y que produce las ojas y la fruta algo menores que la sobredichas la 3. se llama xuchicacahuaquahuitl, menor y menor, la fruta tira por defuera la simiente algun tanto arroja y por dentro de la misma color que lo demas la quarta es la menor planta de todas las de su genero y por tanto la llaman tlalcacahuaquahuitl, que quiere dezir cacao humilde, produce la fruta menor que todas las otras aunque no difiere nada en el color todas las quales diferencias tienen vna misma virtud y valen para los mismos efectos aunque la postrera sirve mas para la beuida, y las otras tres son mas acomodadas para los platos y contrataciones puede se reducir al genero destes arboles aquel que llaman quauhçapatlatli, pero es mayor arbol, y de mayores ojas, la fruta y simiente la qual es mas dura que las otras, y se puede comer por almendras y golosina, y se puede tostandolo primero vn poco hazer muy buena confitura, aunque para la beuida es ynutil este genero de cacao. Nace en regiones medianamente calientes, en lugares agosos y humidos, suelenlo dar à los que padecen enfermedades agudas, vna beuida hecha desta simiente sin que le mezclen otra cosa, la qual es muy vtil para templar el calor y encendimiento, y para aquellos que aflige alguna destemplança caliente del higado, y de qualquiera otra parte del cuerpo mezclando quatro granos deste cacao, mezclados con vna onça de aquella goma olli, ó vlle, y dandolo à beuer al

que tiene camaras de sangre las detiene admirablemente, puedese tostar vn poco primero assi los granos del cacao como la misma goma por ser los granos tan pingues, que con facilidad se podria sacar del azeite si los quisiessemos exprimir y la goma es tenaz y glutinosa, el uso demasiado de la beuida del cacao, trae consigo *El mucho chocolate, el mucho tuaco viene hazer un mismo daño.* mill achaques, y enfermedades, por que haze opilaciones en los miembros ynteriores, estraga y destruye el color de la persona, y suele traer a los que lo vsan demasiado à aquella enfermedad que llaman mal hauito, y cachichima, y otras enfermedades grauissimas pero por que suelen hazerse del cacao muchas beuidas assi simples como compuestas y estas no se preparan y acen de vna misma manera ni con vnas mismas cosas si no mezclando con ellas vnos flores otras partes de plantas echas arina y polbo no sera fuera de proposito detenernos vn poco en referirlas y dexarlas aqui por memoria apartandonos lo que ya esta escrito por el Doctor Barrios con mejor estilo y elegancia de la primera beuida que se nos ofrece tratar es de la que llaman atextli que quiere dezir beuida humida la qual se aze simple de cien granos de cacao pocomas omenos crudos ó tostados pero bien molidos y mezclado con otra tanta cantidad de granos de maiz ó tlaolli que llaman los mexicanos ó cocido quanto se pueda tomar con ambas manos abiertas y juntas amodo decapacete por modo y figura dispuesta ó si quisieren hazer esta beuida mas compuesta se podra añadir al guna fruta y elmecaxuchitl y del tlixochitl, de las quales plantas tratamos en sus lugares y del xochinacatzli y luego se mete quanto pareciere necessario en vn baso trasegandolo de alto abaxo hasta que se lebante la espuma y las partes mas pingues y oleaginosas seban a lo alto y se puede beuer sorbiendolo lo que fuere mas iliuiano y sabroso al gusto ó se pueda beuer a parte con mayor regalo y suauidad esta beuida compuesta prouoca y la simple resfria y mantienen notablemente hazese otra especie desta beuida tomando 25. granos del que llamao cacahuapatli y otros 25. del otro que llaman cacahuaquahuitl y vn puño de maiz ala qual beuida no suelen añadir cosa ninguna de las sobredichas, por que todas son calientes con esta solo se pretende la resfriacion y nutricion, el otro es el que llamamos chocolate, ya por la misericordia del caco bien cocido y trillado en todo el mundo, assi en Inglaterra como en Alemania hasta constantinopla, el qual le compone de la manera que gusta, y por ser esto verdad, no diremos mas de que engorda notablemente, y si se vsa dello muy amenudo enflaqueze, y avn acarrea otros muchos

daños, de los quales tocamos ya algo atras, dexaremos de dezir la practica 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 à calentar vn cazillo de agua hasta que esté hirviendo, y luego tomasse delas tablillas del chocolate lo que quisieren hazer, y enfundiendolo en vn baso de barro y hechanle vna 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 à parte, y con lo restante mezclan el atole, el qual se haze como à su tiempo diremos quando trataremos del maiz, y luego que sea repartido en sus tecomates que llaman à vnos cocos muy labrados para el proposito, y de todo junto que esté ya para beuer, bueluen à mezclar aquella grasa, ó nata que se apartó primero, finalmente lo beuen, ó lo beuen assi tibio, ó lo dan à beuer à otros, y quando la tal beuida es simple de solo cacao, y mayz, es en extremo vtil à los que padecen fiebres heticas, y alos consundidos, otro genero de beuida ay, que llaman tzene, lo qual se haze de yguales cantidades de mayz, y cacao tostado, la qual se cueze con vna pequeña parte de mayz cozido, hasta que se ponga en forma que se pueda beuer, las quales llamamos refrigerantes, no como medicamentos, si no como mantenimiento suelen tambien sembrar siempre cerca del arbol del cacao para que le haga sombra, otro arbol llamado atlynan, del qual no se a entendido basta aora que yo sepa que sea de prouecho para ninguna otra cosa, y el que quiere saber mas de beuidas de chocolate, vea el libro del Doctor Barrios, donde allara gusto à su gusto, de modo que le venga á gusto.

¶ CAP. XXXXVII. DEL AMACOZTIC, O PAPEL DE PIEDRAS.

EL amacoztic que llaman algunos texcalamatl, ó papel de piedras, y otros tepeamatl, es vn arbol, del qual se hallan dos generos. La primera es grande que tiene las ojas anchas, como de yedra redondas gruesas tirantes à purpureas y casi de figura de coracon, la corteza por vna parte es amarilla tirante à verde, y por la otra roja, tiene la fruta en los mismos troneos que son lisos, y como de higuera, la fruta es semejante a higos pequeños, tiene el color purpureo, y está lleno de simiente menuda y roja, esta pegado a piedras y parece cosa de milagro, las ojas no tienen olor ni sabor, notable son de fria y humida temperatura, el cozimiento de las rayzes humedezan la lengua de los que tienen calentura, aprouecha à los dolores del pecho, heuacua la colera y la flema por abajo y por arriba, con vna propiedad oculta, cociendo tres onças de las rayzes con tres libras de

agua hasta que se consuma la mitad, su leche cura las llagas delos labios, y qualesquiera otras antiguas, la otra segunda especie deste mismo arbol, tiene el mismo nombre y temperamento, el qual dizen que sirue solamente de que se sacan de alli varas derechas y lisas. Nace en lugares montuosos y asperos de Chietla, abraçada con las piedras como auemos dicho, y el mismo nombre lo significa.

¶ CAP. XXXXVIII. DEL ARBOL QUE LLEUA LAS CIRUELAS gomosas que llaman copalxocotl.

EL copalxocotl que los de Mechoacan llaman pompoqua es vn arbol que tiene las ojas semejantes en la forma à los ciruelos de España, y la fruta à las mançanas pequeñas, las qual es dulce y muy astringente, y que destila cierta saliu grandemente glutinossa. Nace en regiones calientes, y principalmente en la de Mechoacan, la saliu ó espuma que destila aplicada en forma, cura las fiebres, y sana los fluxos del vientre y camaras de sangre, la madera deste arbol es la mejor, que se sabe para hazer ymagines, por que de mas de ser facil para labrar no se hiende ni se pudre en mucho tiempo, huele mucho, y saue à la goma que llaman copalquahuitl, de donde le vino el nombre que tiene.

¶ CAP. XXXXIX. DE OTRA ESPECIE DE COPALXOCOTL.

OTro arbol del mismo nombre, pero de mayores ojas, y que tambien son redondas, y acauan en vna pequeña punta de la misma grandeza y forma. Nace en Tlaquiltenango que es en el Marquesado, su fruta grandemente astringente y conglutinante, y que cociendola se pone de agradable sabor, ygal ala precedente, y muy semejante en la forma y facultades, el meollo del cuesco, es suaue al gusto, y vntandose con el el cuerpo es bueno para sanar la lepra.

¶ CAP. L. DE LOS TAMARINDOS.

LOS yndios orientales y occidentales, y tambien otras muchas naciones tuieron por costumbre contra la de los Griegos y latinos dexarse sin nombre particular à las propias plantas, y ponerle à las frutas, y à las flores, solamente lo qual a contecido con el arbol de los tamarindos, el qual no tiene nombre peregrino, ni los Mexicanos se lo an puesto, por auer pocos dias que los truxeron à estas partes, su fruta no tiene vn solo nombre sino muchos, por que los malabares le llaman puli, los guçarates, ambali, los araues tamarindi, ó datiles de la yndia, no por que este arbol le comprenda debaxo el genero de las palmas, ó lo sean en alguna manera como algunos engañadamente lo