

¶ CAP. LXXXVIII. DEL ARBOL DE LOS THECOMATES
que llaman higuero.

EL arbol que llaman higuero, es grande, que tiene las ojas casi como las del moral de España, y avn todo el arbol tiene la misma forma y grandeza, el qual tiene la fruta como calabazas redondas, y algunas prolongadas, de las quales los yndios hazen taças y otras vasixas para beuer, los quales llaman thecomates, y siruen en particular para la beuida del cacao, la medula que esta dentro del fruto, suelen comerla los yndios en tiempo de necesidad, la qual es la misma que la de las calabazas.

¶ Este Capitulo auia de ser el veynte y vno, quedose por yerro, y para mayor claridad lo aduertimos aqui, el qual es el que sigue.

¶ CAP. XXI. DEL TZINACANCVITLAQVAHUITL, O ARBOL
que lleua copal, como estiercol de murciegalos.

LA goma que en las boticas dizen Lacca, suelen llamar los yndios tzinacan cuitlaquahuitl, ó arbol que lleua goma como estiercol de murciegalos, la qual esta pegada à los mismos ramos del arbol, y en pequeñas laminillas, que parecen à las de aues, que van puestas en orden por ambas vandas del tallo tronco y ramos desta goma, la qual no es obra ni labor de ormiga como anpensado algunos ygnorantemente, si no lagrima que destila por todas partes de los mismos ramos, y a ellos mismos pegada. Nace en tierras calientes como Guastepec, y Cuernauaca, à donde la llaman xochipatli quauh-xihuitl algunos. Nace tambien en la yndia oriental, a donde suele tener varios nombres, en lo que toca a sus virtudes se podra saber de los medicos araues, por no detenernos aora en lo que esta tan copiosamente escrito, hazese desta goma con trementina, aquella que llaman Lacre la qual se vsa para cerrar cartas, à las quales dos cosas suelen añadir vn poco de arena molida algo gruessamente, y si todo junto se cueze, saldra vn genero de betun que puesto al fuego facilmente se ablanda, y en refriandose queda tan duro, que come y rompe el yerro piedras y perlas, lo qual hemos visto muchas veces por experiencia.

Tercera parte del Li-
BRO PRIMERO DE LA MATERIA
medecinal en que trata de las
matas, y de sus frutos.

¶ CAP. I. DE LA LLAMADA TLEPATLI.

Laman a esta planta, Tlepatli, no por que sea de naturaleza de fuego, si no por la conocida virtud que tiene en socorrer à los males de causa fria, procede devna rayz grande, cubierta con vna corteza roja, de la qual nacen vnos tallos como de ynojo en cierta manera semejantes à los sarmientos variados con vna rayas segun su longitud llenos de meollo, las ojas son como de almendro, pero vn poco mayores, las flores pequeñas blancas y larguillas, amontonadas en ciertas cabeçuelas de forma de vasillos asperos, las ojas son agras y mordazes, calientes y secas casi en el quarto grado, la rayz parece que al principio tiene algun amargor que viene aparecer en cierta dulçura, es aguda y mordaz, consta de partes sutiles, y en gustandola declara su virtud en vn momento. Nace en tierras calientes cerca del agua, su cozimiento beuido por la mañana, quita qualesquiera dolores, aunque sean nacidos del mal frances, con tal que se guarde mediana orden en la comida, cura tambien el dolor del vientre nacido de causa fria, resuelue las ventosidades, prouoca la orina, sana la colica, y ayuda admirablemente à las enfermedades del pecho, las ojas aplicadas curan la gangrena, su çumo juntamente con el temecatli, ayudan à concebir las mugeres.

¶ CAP. II. DE LA LLAMADA CHILAPATLI.

Chilapàtli, es vna mata, que tiene la rayz hebrosa, las ojas son de hechura de rossas, las flores de color de grana, de las quales nacen dos junto à cada vno de los nacimientos de las ojas en todo el discurso del tallo. Nace en las tierras calientes de Guastepec, y de Yacapichtlan, donde investigamos sus virtudes, es caliente y seca en en el tercero grado, tomada por la boca mitigua el dolor del vientre, y beuidas las ojos con chilatole, en cantidad de vn puño, dizen que aprouechan admirablemente si se dieran a los que padecen fiebres quartanas, se les quita luego,

¶ CAP. III. DE LA MATA QVE LLAMAN COPALXIHUITL,
ó yerua semejante a Copal.

EL copalxihuitl, es vna mata que tiene vna vara de largo, y que hecha de si muchos razimos, los tallos leñosos, y vn poco rojos, las ojas de albahaca pero redondas, por la parte inferior de color mortecino, y por la ynterior verdes raras y algun tanto aserradas, y vnos granos tirantes a rojos, exala vnolor suaue, que tiene el sabor de tomillo. Nace en Tehuiloyocan, en lugares asperos y pedregosos, es caliente y seca enel tercero grado, quita las cessiones de las calenturas, su çumo sacado por expression aprouecha para los ojos.

¶ CAP. IIII. DE LA MATA QVE LLAMAN HUITZITZILXO-
chitl, que es como el Oregano.

LA planta que llaman Huitzitzilxochitl, es vna mata, que de vna rayz produze muchos tallos y ramos leñosos, y en ellos tiene las ojas de oregano, por lo qual se le puso este nombre, tiene las ojas rojas y encorbadas, muy semejantes en la figura à aquel genero de arma que llaman alabarda, tiene el olor de sabia, y el sabor es amargo, y de temperatura caliente y seca en tercero grado, y de partes sutiles, dicen algunos que socorre a las mordeduras de los animales ponçoñosos, lo qual deue de hazer confortando el coraçon, y expeliendo el mal humor por los poros y vias mas secretas del cuerpo, por alguna virtud y propiedad oculta. Tiene particular facultad de resolber ventosidades de ayudar a la digestion de curar los miembros resfriados, y de mitiguar los dolores nacidos de causa fria, y de heuacuar las hezes detenidas en los yntestinos.

¶ CAP. V. DE LA LLAMADA TLACOXILO XOCHITL,
ó flor barbada.

AEsta planta llaman tlacoxiloxochitl y otros xiloxochitl, y otros tzonxochitl, ó flor barbada, y otros la llaman tlamacazeaçotl, y otros tepexiloxochitl, y tlaxilloxochitl, debaxo de los quales nombres se entiende vna mata que tiene las ojas de Mizquitl, con las flores à manera de cauellos largos y rojos, que salen de vnos granillos redondos y colorados, la rayz por la parte de afuera leonada, y por de dentro quando la parten roja, tiene vnás vaynillas leonadas. Nace en lugares llanos y montuosos, y algunas vezes cerca de las corrientes de los rios, la corteza de la rayz, es seca y astringente, y algun tanto glutinossa y caliente en el tercer grado y mordaz, las flores majadas y

mezeladas con agua, y mistas, socorren à las enfermedades de los ojos, por que corrigen sus ynflamaciones y consumen la carne superflua que en ellos nace, resuelbe y deshaze las nubes delos ojos y fluecos blancos que los medicos llaman Arxemata, el cozimio de la rayz beuido y aplicado en medezina, detiene las camaras, y cura las que son de sangre, despierta la gana de comer, y cura el abito y represion, ay otros tambien que dicen que ablanda el pecho, y relaja el vientre, y que heuacua la colera por vomito, y suele remediar latos.

¶ CAP. VI. TLACOXOCHITL, QVE LLAMAN OTROS TZON-
tlatlahquí, que quiere dezir, cauellos ruuios, ó bermejós.

EL segundo nombre se le puso a esta planta por la thenuydad y delgadeza, y por el color y formas de las flores que nacen en los extremos de los tallos à manera de cauelleras, produze esta planta muchos tallos, ó troncos de vna rayz hebrosa, tiene las ojas del Lino algo mas largas y angostas puestas detres entres, y de quatro en quatro, por breues y cortos yntervalos, la rayz es amarga y olorosa, al gusto caliente y seca en el tercero grado, su cozimio cura las camaras de sangre.

¶ CAP. VII. DEL XONECVILPATLI.

EL Xonecuilpatli, es vna mata que tiene las rayzes sureulosas, y dellas nacen los tallos leonados, de los quales nacen las ojas como las del sauce, pero menores y mas angostas, las flores amarillas y pequeñas, y de figura de vasillos caliente y seca en el tercero grado, y de naturaleza astringente y que quemala garganta, aunque al principio parece dulce, y tiene el sabor de oroçuz, y casi no dexa sentimiento ninguno de calor, dase en cantidad de media onça, mitigua maravillosamente los dolores de gota nacidos de causa fria, y los que nacen de relaxacion de los neruios flacos, y afirman deueras que curan todas las enfermedades nacidas de causa fria, y parece que deue ser esta planta la misma que llaman Micuilpatli.

¶ CAP. VIII. DE LA LLAMADA TLATLACOTIC DE
Tepuztlan.

ESte tlatlacotic, es vna mata que tiene la rayz a manera de sarmientos, que por defuera son negros, y por de dentro blancos, tiene muchos troncos rollicos, purpureos y asperos y largos, las ojas como las del Limon, pero mayores con algunas endiduras a la redonda y señaladas convnos nerbequeros que corren segun la longitud de

las ojas. Nace en los montes de Tepuztlan, y en Yautepec, y en los de Yacapichtlan, la rayz es acria y mordaz, y de partes sutiles, caliente y seca en tercero grado, y grandemente hutil à los que tienen dolor de vientre, y le tienen hinchado, por que resuelue las ventosidades, cura el vientre, y por esto dizen cura las camaras de sangre.

¶ CAP. IX. DEL IZTACPATLI, DE TEPEXIC.

EL Yztac pátli, que llaman otros tlanquiloni pátli, y los Tarascos, hoxmio, es vna mata pequeña, que tiene las ojas pequeñas, y remejantes à las plumas de las alas de las aues, casi como las del Mizquitl, las flores amarillas. Nace en lugares templados como es Tepexic, es aguda y mordaz, caliente y seca en tercero grado, la corteza dela rayz molida y dada à beuer en cantidad de vna drama, purga segun dizen todos los humores, y principalmente los flematicos, y assi disipa y deshaze los bubones y encordios, de donde le nacio el nombre postrero.

¶ CAP. X. DE LOS XAZMINES DE LAS INDIAS, QUE LOS yndios llaman Acuillotl.

Acuillotl, es vna planta voluble, que nace junto à las aguas y no sin mucha razon le llaman los Mexicanos desta manera, por que nace de ordinario en lugares humidos y acossos, y por que suele arrastrarse por la tierra, ó serebuelue a los arboles que alla cercanos, hallase desta planta dos especies que se diferencian solamente en el color, y en el nombre de las flores, y en la grandezza de las ojas, por que la primera especie lleva las flores blancas, y las ojas poco menores, y llamanle Acuillotl la otra tiene las flores amarillas, y las ojas mayores, y llamanla coztic Acuillotl, por el color amarillo de las flores, ambas tienen los troncos redoncos purpureos, lisos y fraxiles delgados, y llenos de cierto meollo, ó pulpa, pegaxossa las flores de Yzquioxchitl, blancas como diximos ynclinantes amarillo, y no muy diferentes en el color y forma aquella especie de rosa que los modernos llamamos mosquetas, a la qual se parece no poco toda la planta, salbo que no tienen espinas como aquella las ojas son como de carça, pero no aserradas, con vnos nerbequeros que corren segun la longitud, las quales tienen casi el olor de cogombros, vsan delas flores en los ramilletes olorosos, y en los collares y guirnaldas tan vsadas entodo tiempo entre los yndios, de las quales flores por via de destilacion sacan vn agua olorosa de muy agradable olor. Nace en tierras templadas, ó que ynclinan algo a frialdad, las ojas son amargas, casi en el tercero grado calientes y secas, por lo qual tomadas en cantidad de vn puño

resueluen las ventosidades, maxadas y aplicadas como emplasto, relaxan los miembros encogidos, y resuelben los tumores y apostemas.

¶ CAP. XI. DEL HVITZTOMATZIN, Ó TOMATE ESPINOSSO.

HVitztomatzin, que otros llaman huitztomatl, y otros neixpohualoni, que quiere dezir cosa que limpia los ojos, es vna mata que tiene la rayz gruesa y surculossa, de que proceden los troncos espinosos de vna vara de largo, y en ellos las ojas semejantes en cierta manera a los que llamamos espinacas, por la parte ynferior vellosas y blanquecinas, tiene la flor purpurea no sin algunos cauellos, de los quales nace la fruta muy semejante à cereças blancas. Nace en tierras frias y humidas como en Amecameca en lugares llanos, la rayz es amarga aguada, caliente y seca en el tercero grado, su corteza en cantidad de media onça, maxada y dada à beuer en agua, heuacua por las partes bajas todos los humores, y assi es admirable remedio para las fiebres, y para la dificultad de la respiracion, y para la ydrosesia.

¶ CAP. XII. DE LA QVE LLAMAN XIVHQUILITL pitzahuac, que los Españoles llaman añir.

XivhqUILITL pitzahuac, que quiere dezir, añir de ojas sutiles, la qual es vna mata, que tiene vna rayz de que salen muchos troncos de seys codos en alto, y gruesos como el dedo pequeño, de color de ceniza redondos y lissos, las ojas son semejantes à las de los garbanços, las flores pequeñas, y que de blanco tiran à color rojo, con vnas vaynillas amontonados pendientes del tallo semejantes à las lombrizas que llamamos ascorides, algo gruesecillas, que estan llenas de semilla negra, esta mata es algun tanto amarga, y que en cierta manera parece legumbre, es aguda caliente y seca en el segundo grado, su polbo sana las llagas antiguas; pero antes que se le pongan se han de labar con orines, por lo qual le llaman muchos Palancapatli, las ojas majadas y aplicadas en forma de emplasto, se dize que sanan y quitan el calor y dolor grande de la cabeça, mallormente a los niños, ó desatadas en agua, y aplicadas al cerebro, hazese destas ojas que los yndios llaman tlacchóylimihuitl, con que tiñen los cabellos de color negro, Nace expontaneamente en lugares calientes, ora sean llanos, hora montuosos, aunque algunos les parece, que se dene esta planta reducir al genero de las yerbas, a mi me parece que es mata, y que viue dos años, y dura con virtud y fuerte naturaleza. El modo de hazer el color que los latinos llaman Zeruleo, y los Mexicanos Mo-

huitli, y tlecohuilli, que en castellano dezimos azul, es este que se sigue, hechase las ojas picadas en vn uaso decobre, ò en vna tina de agua caliente que se aya quitado del fuego que este yatibia, y aun mejor sera segun afirman los que tienen mas experiencia que el agua este fria, y no aya llegado al fuego, y meneanlas muy bien con mucha fuerza, y luego sacanpocoapoco el agua teñida, y la ponen en vna olla, ò tinaxa, la qual tiene vn agujero ò falsete algo alto, por donde sale el agua mas clara quedando en el vaso, yhaziendo asiento todo lo que delas ojas se aparto, y quedó enel agua, el qual asiento que asi se haze es el color que se pretende, el qual se cuele por vn saco de cañamaço, y se pone a secar al sol, y de allí se forman vnas tortillas que puestas en platos ó vacias sobre las brasas se endurezen, y se sacan desta manera, y se guardan para vsar dellas en todo el año esta planta se podria sembrar comodamente en España en las tierras calientes della, como lo es el andalucia, ó alguna otra de las que vaña la mar, ora sea en tierras llanas, ó en lugares montuossos, sembrandola de semillas en eras de tierra, que en extremo este bien cabada, y hecha polbo como la en que suelen sembrar lechugas, si la region fuere templada ó caliente, y la tierra humida y regadio en el mes de Henero, y si algo desto faltare en Setiembre, ó en Octubre, y quando sea tiempo conueniente trasponer las dichas plantas en tierra mas larga y libre como se suele hazer con las lechugas pequeñas, poniendolas ensus eras por su orden, teniendo cuydado de las escardar y limpiar para que las malas yeruas no las ofendan ni aogen quando crecieren demasiado, finalmente se coje y vsa dellas como auemos dicho.

¶ CAP. XIII. DE OTRA ESPECIE DE AÑIR, QUE TIENE el mismo nombre.

OTra planta del mismo nombre que la passada que tiñe tambien; y da el color açul escuro, el qual pone el cabello muy negro à las mugeres, pero es diferente del que auemos dicho, en grandeza, y en figura, assi que esta es vna mata mediana, que tiene muchas rayzes como sarmientos, y de muchas hebras, de las quales nacen muchos troncos cenicientos, las ojas son como las del pimiento luengo, aunque algo mayores, tienen vnos nerueuelos que discurren segun su longitud, las flores blancas à manera de cauellos, su naturaleza es humida y fria el modo de hazer la tinta, es el mismo que el passado, pero no es la tinta tan buena, y assi es de menos ymportancia y valor, y por esto no ay para que tratar, del modo que se a de sembrar.

¶ CAP. XIII. DEL MODO DE SEMBRAR LAS CAÑAS DE açucar, y de la manera que se prepara y como sehaze.

AVnque las cañas de que el açucar se haze, no son propias ni naturales de las Islas de Canaria, ni de las de S. Domingo, ni tampoco desta nueua España, antes son ygualmente aduenedigas y extranjeras atodas estas prouincias, por auerlas vistoprimeramente en Canaria, me parecio de escreuillas entre las plantas desta tierra, pues mi principal yntento es hazer mención de todas las cosas medezinales que en estas prouincias se hallan. Nacen pues estas cañas en lugares calientes y llanos y montuossos de la gran Canaria en tierras fertiles, y que se puedan regar, las quales deuen diligentissimamente cultiarse ayudando la solicitud y diligencia de los labradores, con la naturaleza y virtud de la propia tierra poniendo sumo cuydado enel beneficio delas cañas de que se suele sacar el açucar, delos quales ay mucha cantidad en aquella tierra, y aun en esta nueua España pienso que excede ya en trato y labranças de yngenios y trapiches, y assi tienen mucha abundancia deste admirable licor, an de regarse estas cañas dos ó tres vezes cada semana, y no a de auer descuydo en limpiarlas y escardarlas desta manera, despues de dos años enteros vienen a tener su deuvida sazon y grandeza, y casi nunca passan de dos varas y media de largo, estan llenas por dentro de vna solida y maciza pulpa, de la qual se saca el açucar, y con muchos nudos desde el principio hasta el cabo distantes nueue dedos poco mas ó menos vnos de otros, las ojas son mayores y mas verdes que las de las otras cañas, siembranse de pedaços dellas mismas, ó de sus pinpollos enterrados atrabesados en la tierra, de las quales nacen las que llaman plantas, las quales cortadas vna vez para hazer el açucar. Nacen otras plantas, las quales cortadas de año y medio llegan a su sazon y perfecta grandeza, y a estas llaman çoca, y luego al cabo de vn año se cojen las que llaman reçoca, las quales deuen guardarse para la sementera, si acaso no fuessen tan fertiles por la comodidad de la tierra, y por el cuydado y diligencia con que se cultiuan que sean suficientes, para sacar dellas açucar, y salgan finalmente otras en quarto lugar que sean buenas para sembrar, muelense aquestas cañas en vnos yngenios ó molinos, que tienen los exes grandes, el vno puesto sobre el otro, y despues de muy bien quebrantadas y molidas, se exprimen fuertemente en vna prensa de la misma manera y forma que en España los lagares, para exprimir las huas, el çumo que sale viene a caer por vna canal à vna pila que la llaman tanque, del qual despues que esta lleno se passa a vn baso

ó caldera de cobre que llaman receuidor, por que recibe el licor con este çumo que se llama miel, mezclando cucharadas grandes que dizen bombas de lexia fuerte, que para este effecto tienen aparejada yerue poco a poco, la tina hasta que el tanque, se buelue a henchir otra vez segun la grandeza del baso o caldera de cobre, y entonces lo despuman y quitan las partes sucias y excrementosas, y luego lo pasan a los otros basos de cobre, donde se dexa heruir hasta que de todo punto se limpie, añadiendole poco a poco lexia, para que la espuma se leuante, el qual licor y çumo engrosado, y puesto en forma de miel, se passa al tanque percolatorio, hasta que se hinche, y de aqui se passa à las tachas ó basos pequeños de cobre, que son tres, donde se pone mas espesso de la misma manera que en las tres primeras tinas, en que poco apoco se passa el licor, vase el fuego moderadamente aumentando, y de aquellos basos que llaman tachas, solamente mecen el tercero, y por que no yerba y se derrame el licor, le rociande quando en quando con manteca de bacas ó azeite, ó otra qualquiera grasa, y luego que esta en punto, y llegado a estar tan espesso como conuiene, lopassan a los basos que llaman formas, y auiendo adreçado el estrado con la riça y excrementos ponen las formas muy mojadas en agua, y tapados los agujeros hechan en cada forma vna repartidora de miel, líquida de aquella que llaman melado, la postrera tacha se reparte en nueue formas, las quales menean los oficiales con vna espátula grande de encina, y las van hincando poco apoco, y restaurando el licor que se consume el dia siguiente, pasan las formas al lugar y sitio dedicado para la purgacion y quitando los tarugos con que estan tapados los agujeros, de las formas oradan por los mismos agujeras el açucar, y lo dexan purgar diez, ó doze dias segun el tiempo que haze, y luego sacuden la forma con vn maço, y si sacan algun excremento que a quedado, ven si esta bastante purgado, y las que no estan purgadas bastantemente las ponen otra vez en sus formas vntandolas con barro, lo qual se hallo ser vtil para emblanquecer el açucar, por que vnas gallinas hallaron ciertas formas de açucar que se estaban blanqueando al sol, las quales teniendo los pies llenos de lodo, se subieron sobre ellas, y se vio claramente que por aquella parte que las gallinas pisaron el açucar, y lo ensuciaron con el lodo, adquirio vna admirable blancura, y assi quando hallan que no esta del todo purgado, lo dexan todo el tiempo que conuiene, finalmente lo enbarran, y quitandole a su tiempo aquel barro le bueiben a poner otro segunda vez, y no lo osan poner mas por que no se consuma todo el açucar, aunque algunas vezes suelen ser necessario ponerlo tres vezes el açucar preparado

desta manera se llama lealdado, y por otro nombre açucar macho, y no se le deue hazer mayor preparacion que esta, y si algun açucar sale menos blanco, le llaman mazcanado, el qual se puede preparar mas exquisitamente si quieren, ay otro genero que llaman espumas, por que se suele hazer de las espumas que se recojen de todos los basos, las quales hechan en otra caldera, tanque ó tina, y las purgan en otro baso, y las preparan de la misma manera que se a dicho del açucar, y otras que llaman reespumas o açucar postrero, el qual se haze de las espumas como los demas, ay otro que se dize panela, las panelas se hazen de la miel que corre del açucar por la parte baxa de las formas, la qual es peor y de menos ymportancia que las reespumas y se prepara de la misma manera, todos estos generos de açucar despues de purgados y quitados de las formas se ponen al sol, y despues se guardan para vsar dellos en muchas cosas para que son de prouecho, demas desto ay vn genero de miel de que se hazen las panelas otro que se llama decaras que corre del açucar quando ya se purga con el beneficio del barro, el tercero genero de miel, es el que corre de las panelas, y del mismo açucar antes que se quaxe se llama melado, llaman rae-duras à la miel que se queda pegada a las canales, por donde se purga el açucar, del qual hazen miel, ó açucar refinado. Los basos y instrumentos en que se prepara el açucar, son los siguientes, las bombas ó cucharas de cobre, que hazen a diez, ó a doze sestarios puestos en vnos cabos de madera, sirven para passar las mieles de vnos basos a otros, las espumaderas son ciertas laminas de ojas de milan, agujeradas en forma de criua ó rallo, las quales tienen sus cabos de palo de vna braça de largo, como las de las bombas, con las quales limpian las mieles, y les quitan la espuma: remillones se llaman ciertas cucharas de cobre, que lleuan cada vna tres ó quatro sestarios, los quales son para hechar la lexia, para que se mezele luego en el açucar que esta en las formas quando estan en la casa de purgacion. Las formas son vnos basos de barro, oradados por la parte ynfior, en los quales se purga el açucar, y assi tomo el nombre de su figura. Tendal se llama el estrado y lugar, el qual esta lleno de los excrementos de las cañas en que se ponen las formas. Virandera se dize vn palo, redondo, con vna cabeça o punta de yerro, con que hazen vn asiento en la scaña del tendal, para que las formas no se caygan. Paralbéro se dize vna olla grande puesta junto a las tachas en que se hecha aquella suerte de miel que llaman melado, y de alli se saca y se buelue a hechar en las tachas, tachas son vnos basos de cobre pequeños hechos en forma triangular, la postrera de las quales tiene vna ala donde se menea el açucar. Hornallo llaman a los ornos en que se ponen las calderas. Repartidor

llaman a vna cuchara, que esta puesta en vn palo de palmo y medio de longura, con la qual pasan el açucar, y lo ponen en en las formas, la qual en lo demas es semejantes a las bonbas. El barro con que se purga el açucar, se llama Maçapez, el qual es vn genero de greda, de color tirante amarilla algo plomosso, que se halla en los lugares bajos y casilagunas, y puesto al sol le guardan para todo el año, por si las aguas vienen en el discurso del año, no estoruen el recogerlo, el qual quando quieren vsarle, lo hechan en vnas tinas hechas de piedra y cal, donde le hechan agua en que se deshaze y ablanda meneandolo con cierta pala grande, trayda con ambas manos, y luego lo cuellan y pasan por cierta criua de cobre en otra tina el barro que se pone la primera vez, al açucar es mas ralo, y el que a la segunda vez se pone es mas espesso, lo qual procede de tener mas ó menos humor, han me dicho que en la Prouincia del rio de la plata. Nacen de suyo las cañas de açucar, y crecen del tamaño de arboles, lo qual como lo dize plinio, acontecia tambien en su tiempo, delas quales con la fuerça del sol salen pegadas pelotillas de açucar, y esto baste auer dicho, de passo en lo que toca al beneficio del açucar, cosa que de todo punto ignoraron los antiguos.

¶ CAP. XV. DE LA LLAMADA AXIXPATLI DE TEXAXAHUACCO.

LA qual, es vna mata voluble que tiene la rayz sureulossa, de la qual hecha los tallos a manera de sarmientos de cinco, esquinas, las ojas como de parra de sabor amargo, y de temperatura caliente, su çumo beuido provoca la orina, y aprouecha admirablemente a los que padecen ytericia. Nace cerca de las aguas en las regiones calientes.

¶ CAP. XVI. DE LA LLAMADA ECAPATLI.

EL Escapàtli, que otros llaman tialxahuatzin, totoncaxihuitl, que quiere dezir caliente medezina, y otros la llaman xometontli, que quiere dezir Sauquillo pequeño, y otros xometl pàtli, no es otra cosa si no vna mata aspera y vellosa, que tiene las ojas de almendro, los troncos lentos purpureos, medianos y rollicos, las flores amarillas medianas, puestas en los vltimos pinpollos de los ramos, de los quales nacen vnas vaynillas sutiles rollicas largas, y por la mayor parte llenas de vnos granillos rojos semejantes a las lantejas aunque algo menores, son de graue olor y de sabor amargo. Nace en tierras calientes y llanas ó templadas, aunque por ser planta muy prouechosa, la crian y cultiuan dentro de casa, y en los jardines es de caliente

y seca temperatura, y algo astringente, cura las hinchaçones y las llagas mitigua el dolor de las orejas, sus ojas majadas y puestas sobre el estomago en forma de emplasto, aprouechan mucho a los niños que gomitán la leche puesta en la cabeça mitigua sus dolores, y aplicada atodo el cuerpo, o tomada por la boca en cantidad de vn puño, quita los frios de las fiebres, y algunos dizen tambien que desta manera cura el ahito, y que aplicada y puesta sobre aquella manera de lepra que los yndios llaman xiotti, la sana y lo mismo haze a los empeynes.

¶ CAP. XVII. DE LA LLAMADA HVITXIQVA.

LA planta que los de Mechoacan llaman Huitxiqua, dizen los Mexicanos, xoxocopàtli, la qual es vna mata que tiene las ojas largas y aserradas del tamaño de las del naranjo, aunque tiene mezcladas algunas pequeñas, tiene las flores amontonadas, y la simiente junto al nacimiento de las ojas. Nace en lugares calientes y humidos, como son los cercanos a Mexico, las ojas son calientes y secas, y al parecer algo astringentes, y que en cierta manera huelen a cantuesso, su polbo cura las llagas que van cundiendo, sana las hinchazones del rostro, aplicada à la cabeça corrige las reumas que corren a los ojos, y causan escuridad y tinieblas en ellos ynfundiendola en las narizes, detiene el fluxo de sangre, cura la disenteria, resuelve y madura, y abre los tumores é ynchaçones, su çumo ynfundido es vtil a los ojos el vapor de su cocimiento juntamente con izta chiatl, es admirable y cierto remedio contra los dolores de junturas, y qualesquiera otros daños nacidos de causa fria.

¶ CAP. XVIII. DE LA LLAMADA NACAZCOL, QUE DIZEN otros Tolohuatzin,

LA planta llamada nacazcol, que algunos dizen Tolohuatzin es vna especie del Tlapatl, que nace en la prouincia de Guaxocingo, y es vna mata que produce los tallos como de yguera, las rayzes son blancas y sureulossas, las ojas como de parra hedionda, blandas gruesas y vellossas, tiene la fruta espinossa, y despues que se le caen las espinas, es redonda y diuidida en quatro partes a manera de melon, la simiente roja y muy semejante a la semilla del rauano. Nace donde quiera en los muladares, y en los ballados y albarradas de Pahuatlan, y es tenuta de los naturales en grande estimacion para reparar muchos daños, la simiente seca y molida, y mezclada con resina conglutina, y sana admirablemente los huessos quebrados, y reduce los desconcertados a su lugar, para lo qual los yndios ponen encima