

en otros lugares templados, y montuosos consta de templada naturaleza, tiene el sabor y el color casi de orozus, de lo qual sucede que assi maxada, y mezclada con axix tlacotl, y con chichixihuitl, se aplicare en alguna parte que duele por causa de ventosidades, ó frios se quita luego el dolor, en la misma hora, y aplicandolo tambien á el baço, este remedio, le desminuye quando esta lleno, de los humores, sola beuida en peso de media onça, ablanda el pecho, y refresca la boca apronecha alas viruelas, dispierta las ganas del comer y prouoca la orina.

¶ CAP. XXVIII. DE LA COZTICPATLI, DE ACATLAN.

**E**S la coztiepatli, de Acatlan, vna yerueçuela, semejante ael culantrillo depoço, que tiene las ojas de la misma manera, los tallos tiernos, las flores pequeñas, vellosas y delicadas, las rayzes como y parece que se pueden reducir, alas especies, de cocoztic, nace, cerca de los rios, y lugares humidos, de regiones calientes de la Misteca vaja, la rayz es dulce, aunque participa algo de algun amargor, y es de partes sutiles, el cozimiento de la rayz beuido prouoca la orina mitiga el ardor, de los riñones, las rayzes beuidas en agua, pesso de media onça detienen las camaras de los niños, y el çumo de las mismas, cura los ojos.

¶ CAP. XXIX. DE LA LLAMADA ACVIXPAZOLLI, O NIDO de Lagartija.

**L**A llamada Acuixpaçolli, es vna yerua, que tiene las ojas, de moral, de tres en tres, los tallos purpureos, y delgados, y nudosos las flores rōjas, y pequeñas, la simiente semejante alos frisoles, la rayz hebrossa, de gordor de vn dedo, naze en los campos de Tlahimalaca, la rayz tiene el sabor de Orozus, es de naturaleza templada y de moderado calor, junto con humedad, y alguna virtud lenitiua, el cozimiento de las rayzes ó la misma rayz, beuida, apronechan a los que tienen el vientre hinchado padecen ydropesia, tomandola en qualquiera cantidad, la qual se ade aplicar como vtura al lugar que padecen cada dia hasta que sane el enfermo.

¶ CAP. XXX. DE LA LLAMADA YOLLOXOCHITL.

**L**A yolloxochitl, que llaman algunos, chipahuac, que es como dezir, planta que alegra el coraçon, es vna yerua que produze las ojas largas, y angostas, de dos en dos, y de quatro en quatro, y de cinco en cinco, puestos por orden en los tallos atrechos, en cuyos extremos se veen las flores purpureas, y casi redondas, las rayzes hebrossas. Nace

en Tlamanalco, tierra fria, dizese que la rayz mitiga la tristeza del coraçon, principalmente tomada despues de la purga dos vezes al dia pesso de vna onça, por si sola, ó con nextamalli, que es la masa cruda del mayz.

¶ CAP. XXXI. DE LA LLAMADA TACANALTIC.

**L**A yerua llamada Tacanaltic, produze las ojas de sauce, las flores pequeñas purpureas, la rayz larga, y que va poco apoco adelgacandose, de la qual estan pendientes ciertas pelotillas del tamaño de nueces. Nace en los collados de Yacapichtlan, y de Ocoytuco, y algunos le llaman, Teuhquilitl, la rayz es dulce, y de poca calor, dase para prouocar la orina, y para templar el ardor de las calenturas, cura tambien las llagas viejas, molida y polboreada encima.

¶ CAP. XXXII. DE LA LLAMADA TLALAMAPATLI O COZTIC, ó chiantic roja.

**L**A yerua llamada, tlalamapàtli, ó chiantic, que algunos le llaman coztic, ó rubia, produze vnas ojas larguillas, y aserradas, las rayzes, como hebras, muchas, yredondas, y amarillos, y que parecen à las del heleboro, de las quales nacen los tallos, tiene las flores blancas de figura de vnas canalexas, y la fruta como vnas veilotas algo largas, criase en los campos de Temoac, que es tierra algo caliente, y tambien en Tepozcolula, en la Misteca baxa, donde la llaman, tlatlahuipàtli, por el color que tiene, que de rubio tira à colorado, dase en beuida contra las calenturas, y mezclandola con la chichimecapatli, para que le temple el calor, beuese contra las biruelas, peso de dos dramas, destilase en los ojos ynflamados, que aunque tiene algo de calor, participa tambien de vna naturaleza humida y blanda.

¶ CAP. XXXIII. DE LA LLAMADA, TLACHINOLXOCHITL.

**L**A Tlachinolxochitl, que llaman algunos chançocotltoyo y otros, tecamatlatlatzin, que es como dezir, que suena, y haze ruydo en la boca, es vna yerua, que tiene la rayz hebrossa, de la qual hecha muchos tallos de dos palmos de largo, y en ellos vnas ojas atrechos, largos, de vna terciã, sutiles y amontonados, vnos con otros, en los quales nacen vnas flores pequeñas, y larguillas, que de blanco tiran à purpureas, con muchas como cabelleras, que dela vna y otra parte le nacen, dase en tierras calientes y llanas, como lo es Yacapichtlan, la rayz consta de dulce, y astringente naturaleza, las ojas majadas, y beuidas en algun licor astringente, detienen las camaras, la rayz que es algo aguda tomada en peso de 2. dramas, prouoca el vomito, cura los



tumores y apostemas, y tambien las llagas algunos la llaman cohupatli porque prouoca a luxuria, y otros le dizen mecapatli, por que su cozimiento cura las bubas, y mal frances.

¶ CAP. XXXIII. DE LA QVE LLAMAN TLAQUA CUITLAPILLI, ó cola de tlaquatzin pequeño.

**H**Allase dos especies desta yerua que llaman, tlaquacuitlapilli, conuiene à saber macho, y hembra, el macho tiene las ojas del solano, puntiagudas, y cerca delas puntas torcidas los tallos volubles, la rayz larga y delgada, y hebrossa, y blanca, la hembra, tambien voluble, tiene el tallo ceniciento y ñudosso, y demas anchas ojas, produze las flores en el ynierno blancas, y grandes, la fruta larga, y mayor que la flor llena de simiente amarilla, y cubierta con vello blanco, ambas constan de vna naturaleza. Nace en las tierras calientes de Tlaxmalaca, y de Cuernauaca, en lugares humidos y quebradas de montes, la rayz no tiene olor notable, y hallase en ella cierta dulçura semejante ala del orosuz, y despues dexa en el gusto cierto amargor, ambas constan de calientes y humida temperatura, tomada en agua peso de media onça por si sola, ó añadiendole vn poco de chile, expelle la orina detenida, y limpia las vias de los riñones, y de la bexiga, el cozimiento de las rayzes quita las calenturas prouocando sudor, y aliuia los dolores del cuerpo.

¶ CAP. XXXV. DE LA LLAMADA TZOPELIC XIHUITL.

**P**roduze la llamada, tzopelic xihuitl, las ojas semejantes à las del albahaca, en la forma y en la grandeza, de dos en dos atrechos, por el mismo tallo, y proceden luego otras menos del mismo nacimiento, los tallos redondos y delgados, la flor blanca, y colgada de vn pezoncillo largo, la qual, es semejante à vnos espondiles larguillas, y pequeñas, la rayz es como canellos, muy delicadas. Nace en tierras calientes y humidas y montuossas, y llanas cerca de las quebradas de los montes de Panuco, son tan dulces estas ojas, que vencen en dulçura à la dulceissima miel, y al açucar, y aqualquiera otra cosa dulce que aya en el mundo, que parece realmente que quiso naturaleza mostrar en esta sola planta quanta dulçura podria comunicar à las cosas naturales, la qual planta no dexa de ser muy vtil, porque las ojas beuidas en agua, sanan las calenturas, y el çumo tambien si se beue, aplaca la tosse, y la ronquera, y despierta la gana de comer.

¶ CAP. XXXVI. DE LA LLAMADA XOCHIPALLI.

**L**A xochipalli, es vna yerua de seys codos de largo, que produze las ojas cimbossas, y en cierta manera semejantes à las del Artemissia, los tallos de vn dedo de grueso, las flores del cempoalxochitl, pero menores, y que de color amarillo tiran à rojo, las rayzes delgadas, y largas. Nace à cada passo en tierras calientes, y es yerua que todas la conocen, vsase solamente de la flor. La qual, es moderadamente caliente, y de agradable olor, y sabor, conforta el coraçon, sana los males de madre, y las llagas, principalmente de la boca, y es de grandissima vtilidad para teñir las flores, digo las canas, y para pintar las ymagines, y cosas de color amarillo, y que en cierta manera tira à rojo, para lo qual se cuezen en agua, juntamente con salitre, y al fin se exprime el çumo y se cuele, del qual vsan los pintores y tintoreros para lo que auemos dicho.

¶ CAP. XXXVII. DE LA LLAMADA, ZACANELHUATL de cholula.

**L**A yerua llamada çacanelhuatl, produze las rayzes surculossas, con vnos tallos de vn palmo de largo, y en ellos las ojas, y fruto como las del Anagaliis. Nace en las tierras secas del termino de cholula, y en la Misteca baxa, la rayz es dulce, y de calor templado, la qual maxada, y hechada en agua, y destilada sobre el empeyne, ó bexiga, se dize que las cura, prouoca la orina, y abre y limpia las vias, expeliendo tambien las piedras.

¶ CAP. XXXVIII. DE LA LLAMADA ZACAHUITZPATLI de Acatlan.

**L**A çacahuitzpatli de Acatlan, es vna yerua que produze muchas ojas semejantes à las de la Ruda, pero menores, las rayzes largas, y delgadas, de las quales nacen los tallos, criase en lugares calientes en tierra llana, principalmente en la Misteca baxa, à donde algunos la llaman, charapuchara, y otros xoxocpatli, y no falta quien le diga, quaranveni, la rayz es dulce y astringente, y de calor moderado, y con todo dizen algunos, que beuida en cantidad de vna onça mata los gusanos de las tripas, cura la disenteria la sarna, y las posillas, y las heridas y la ytericia, y heuacua la colera, y la fiema, y quita el dolor del vientre.



## ¶ CAP. XXXIX. DE LA LLAMADA COZTIC MECAPATLI.

**E**S vna yerua la coztic mecapatli, que tiene las ojas casi redondas y pequeñas, semejantes alas ojas de la yerua numularia, los tallos de palmo y medio de largo, y en sus extremos vnas flores espigadas, y purpureas, la rayz hebrossa y rubia. Nace en qualesquiera lugares frios, como lo es Tilango, parece que consta de naturaleza humida, con vna moderada calor, dizen que aplicada como emplasto, cura las mordeduras de las serpientes, y qualesquiera otros males venenosos.

## ¶ CAP. XXXX. DEL MAYZ, QUE LOS YNDIOS LLAMAN TLAOLLI, y de las beuidas que del se hazen, y generos de tortillas.

**N**Ose deue tener por marauilla, que en el principio del mundo, y en aquellos primeros tiempos, quando no se auian conocido las cosas necessarias para pasar la vida humana, comodamente vna inuencion, y vn don y gracia especial de naturaleza, madre vniuersal de todas las cosas, vtilissima para conseruar la salud, y se mantuuiessen con vellotas, y con ceuada, y con otras cosas semejantes, con que aora los puereos y otros animales si los ay mas sucios, se ceuan y sustentan, pues vemos que aun en nuestros tiempos vnas gentes se sustentan con arroz, y otros algunos, como son los chichimecos, con vaynillas, y frutas de ciertos arboles, y otros con la rayz de la yuca, yerua conocida, y otros, con tlianto, y guayauas, y de otras ynnumerables cosas, otras gentes, y finalmente se mantienen con la semilla que los Mexicanos llaman tlaolli, y los nuestros, trigo de las yndias, y los de la ysla Española mayz, cuyo nombre es el que mas se vssa entre los Españoles, del qual, vsan en lugar de pan, y nadie crea que digo esto por menos precio del mayz, à quien no pretendo vituperar, sino por el juzgar por ynfinitas razones, ser dignissimo de sumos loores, y alabanças, y assi considerando quan ymportante y prouechoso es esta semilla, me à causado mucha admiracion, ver que los Españoles suelen ser diligentissimos y mitadores de las cosas estrangeras, y si no, digalo el traxe que aora vsan, donde suelen ordinariamente aprouecharse de las ynuenciones de las otras gentes no ayan caydo en acomodar asuutilidad y prouecho, y llevar asu tierra, y cultiuar con cuydado este genero de trigo, como lo tienen en Flandez, y en Ingalaterra, y otras muchas naciones, pues es tan admirable, y no solamente en estremo vtil à los sanos, pero tambien saludabilissimo à los enfermos, vsandose del como se deue, el qual es facil de cultiuar, y de notable y

sigurissimo acrecentamiento en qualquiera tierra que se siembre, y poco sujeto à la falta de agua, y otras aspereças y daños del cielo, y de la tierra, que se siembra mucho mas facilmente que el trigo, y da mas presto su fruto, con cuya ayuda se librarian sin duda en España de la hambre, y necesidad que muchas vezes padecen y otros cien mill males que dellas suelen proceder, he querido dezir esto, por que nadie tenga por milagro, aya gentes que passen la vida sin vsar de pan de trigo, y coman de ordinario, no solo con regalo y gusto, sino con mucha vtilidad y prouecho peregrino, por cierto, y casi nunca visto mantenimiento como el mayz, de que pretendemos tratar aora, por que se vsa del en la nueva España muy de ordinario, no solamente los yndios naturales, sino tambien entre los Españoles venidos de alla de nuevo, tiene pues el tlaolli, que nosotros llamamos mayz, por ser nombre mas conocido como dicho auemos, y mas vulgar aunque algunos le llaman trigo turquesco, y otros con mas razon trigo de las yndias, dexando de tratar aora de su forma y discrepcion, por ser tan conocido de todo el mundo; y las muchas diferencias que del siluestre mayz, y montesinosi tratan en su lugar las quales se toman del color, y de la grandeza y blandura delos granos de que se componen las espigas, que vulgarmente llamamos maçoreas, de las quales se hallan muchas que tienen los granos blancos otras rubios, y muchas que los tienen negros y muchas rojos, y algunas purpureas, y otras açules, y mezcladas de muchos colores, y finalmente se hallan otras, que tienen los granos blancos como las primeras, pero son mucho mayores y mas tiernos, cuyas maçoreas son tres vezes mayores que las demas, las quales diferencias se hallan en esta nueva España. Siembrase el mayz en el mes de Merço, desta manera, despues de bien cauada, la tierra se hazen vnos hoyos, distantes vnos de otros, por espacio de vn passo de ca cada vno al otro, en los quales se entierran quatro, ó cinco granos de mayz, y vienese acoger por Nouiembre, y Deziembre, sin tanto trabaxo como en el trigo, y aun en algunas partes dentro de quatro, y de tres messes, y aun en partes dentro de cinquenta dias, se coge y encierra segun las diferencias de la tierra y temples y calidades, de las regiones que en esta yndias en muy pequeños espacios se varia estrañablemente. Suele tambien diferenciarse la sazón y tiempo del sembrarlo y cogerlo el dicho mayz, el qual en lo que toca a su temperatura, digo que si en el mundo crio Dios, algún mantenimiento que exactamente se pueda llamar templado en complexion, y en sustancia, en dar mantenimiento en tener otras calidades que se siguen, es el mayz, porque realmente es ygual y templadissimo en todo, de suerte, que ni bien le podemos llamar caliente, ni frio, sino entre frio calor y templa-



do, ni menos le pueden dizir seco, ni humido, sino templadissimo entre sequedad y humedad, tampoco le llamaremos compuesto de sustancia gruessa, y pegaxossa, ni menos compuesto de partes delgadas, y sutiles, sino formado de vn medio, y bien saben esta verdad, mayormente aquellos que tienen de costumbre vsar deste mantenimiento, y assi tengo, por cierto que se engañan aquellos, que dicen que es de gruessa y viscosa naturaleza, y que haze opilaciones, porque los propios yndios que comen, y se sustentan de ordinario con tortillas hechas de mayz, se vee muy al contrario, pues nunca padecen opilaciones ni mal color, antes afirman, que jamas sienten embaraço, ni represion en el estomago despues de auer comido por muy esplendidamente que lo hayan hecho, y dicen tambien, que dentro de muy pocas horas se hallan con hambre, y tienen gana de comer, como si no huieran comido bocado, y ofreciendoseles ocasion bueluen acomer con muy buenos alientos certificando que hasta que vinieron los Españoles à esta tierra, ni conocieron ni auian oydo dezir que vuisse enfermedades de piedra, demas de lo qual, no se halla entre los Mexicanos mas vtil, ni acomodado mantenimiento en las enfermedades agudas en tanto estremo, que se deue con mucha razon preferir y estimar en mas que quantos ay.

¶ Lo qual esta aueriguado con millares de experiencias, por que cozido el mayz mantiene el cuerpo suficientemente, y dixiendo y ablandando con facilidad sin muestra decarga, ni de pesadumbre y lo mismo haze al pecho, mitiga el calor de la fiebre, y principalmente si el polbo de la rayz desecho en agua se pone a serenar en tiempo de frio y se beue.

¶ El famoso Hipocrates, en los primeros capitulos de victus ratione in acutis, se emplea tan deueras en alabar Lapthisana, que es cierta pucha, ó atole hecha de ceuada, que por muy bastantes razones concluye, ser este genero de Ordiate, el mantenimiento mas sano, que aun enfermo se puede dar, las razones que para este trae es dezir, que la tal beuida es facil dedigerir, carece de toda ventosidad, es mundificatiuo del cuerpo mantenimiento frio y humido, sale asi mismo con facilidad el estomago, repartiendose sin ningun genero de pesadumbre por todas las venas, y partas del cuerpo, y en todo esto concluye su bondad. Pero despues de tanta abundancia, si al mismo hypocrates le fuera preguntado, que si seria cosa sana conceder esse ordiate, à todo genero de enfermedad à todas complesiones en todas hedades, y aqualquiera estomago. Mas que claro esta que respondiera, que ni por pensamiento tal conuenia, ni era posible poder conuenir, porque si el Ordiate por ser frio es saludable para enfermedades de calor, luego

mal podra apronechar à males de frio, y si por ser frio y humido apronecha al colerico, luego mal prouecho le hara al flematico ysi por ser purgatiuo, y astringente, es sano para el que padece retencion de excrementos. Luego para fluxos de sangra, ó de humor, sera muy dañoso, assi que de fuerça auia de responder ser sano para esta otra enfermedad, ó complexion, pero dañoso para la contraria, segun esto mas cumplida alabança se deue a nuestro atole, pues vltra de ser sano, y de loable mantenimiento, se da con seguridad à sanos, y à enfermos, à moços, y à viejos, à hombres, y à mugeres à los de complexion calida, y à los de fria, y por concluir à todo, y en todo genero de enfermedades licitamente, y con feliz successo se concede, y lo que mas, es que por milagro nadie se quexa del, sino antes apronecha à toda cosa, que bien mirado causa admiracion, supuesto que por la misma razon y causa, que es sano para esta enfermedad, ó complexion deuia de ser dañoso para la contraria, y pues la experiencia nos muestra, que no lo es muy sano para todas, no fuera demasiada declarar la causa, que lo dexo por no ser largo ni enfadoso, y con esso y sin eso lo abre de ser en este capitulo, por proceder en claridad y distincion.

¶ Dizese tambien, que prouoca la orina, y que limpia todas las vias, de manera que pues vemos que el mayz tiene mill comodidades, vsando del, como se deue, y ningun genero de daño haze, si acaso no dice alguno que engendra y acrecienta la sangre, y la colera, en tal caso, no fuera raçon, seguir la opinion de aquellos, que afirman, que es mas caliente que el trigo, y que sedixiere, y destrubuye con dificultad, y haze opilaciones, constriñendo las tripas, lo qual es engaño, antes sera raçon que alauemos, grandemente la prudencia de los medicos, Mexicanos, pues que dexada ya del todo la pana de la ceuada, como cosa ingrata y enemiga, de los enfermos, an introduzido aquella compuesta de mayz, que dezimos, atole, prefriendolas como cosa mas vsada y agradable à lagente, desta tierra, y sin ningun genero de daño de vn suauissimo y agradable mantenimiento por lo qual con la breuedad que nos fuere posible, daremos à entender, de quantas maneras se suele preparar el atole, assi para sanos como para los enfermos, dejando para el siguiente como se hazen las tortillas, y pan dei mayz.

¶ Lo que ay que aduertir, y es necesario, que esto que comunmente en las yndias, se llama atole, no es otra cosa sino el mismo mayz, molido, y amassado con agua, y despues defleydo con ella y cozido, al modo de vna pucha ó poleada ó por ablar mas claro, como quando se haze almidon, muy ralo, y en quanto al hazerse ay, esta diferencia, que algunas personas, hazen del mayz crudo, molido, solamente y de-



satado con agua, otros le cuecen primero con cal, desta manera echan de agua ocho partes, y de mayz las seis, decal la vna, puesto desta manera el mayz sobre las brasas, en vasso de varro vien tapado, se dexa estar asta que se ablanda, y entonces se quita del fuego, y se enbuelue y abaha, con vn paño finalmente se muele en la piedra, que llaman metatl, y luego se pone á cozer, en vna olla, de varro, hasta que se comienza á espesar, como aremos dicho, aeste llaman yztac atole, que quiere dezir atole blanco, y alfin el vno atole yelotro dexo el que le ace con mayz crudo, y el que se cueze con cal el vno y el otro, no mezclandose con cosa fria, ni caliente, son de naturaleza templada, como el mismo mayz, y assi resfria y humedece, templadamente, los cuerpos que padezen alguna destemplança, caliente y seca, ablanda el pecho, y da mucho y buen mantenimiento, corrouora y engorda el cuerpo, enflaquecido, extenuado, restaura y restituye las fuerças, perdidas, y participa de virtud abstergente, y es mantenimiento vtilissimo á los enfermos, y aun a los heticos, y que se ban consumiendo, suple muy bien por lapisina, y ordiate, de caueça, ayuda notablemente, y da la mano, á los que conualezen, de enfermedades, graues, y peligrosas, suelen algunos echar en el atole tantito de chile, pero conuiene a los sanos, y a los que padezen destemplança fria con la qual mezclada suele ser gratissimo, mantenimiento, al gusto, y despertar los apetitos, nenereos, vsan los yndios, deste mantenimiento, assi atodas las horas del dia, quando tienen salud, como quando estan enfermos, y faltos della, pero principalmente por la mañana, despues del qual suelen beuer alguna cosa, y no solamente los yndios, la vsan sino tambien los españoles, á los quales agrada, y lo es de buen gusto, mayormente a los nacidos de padres españoles, y yndias, que llamamos mestiços, y a los hijos de negras, y españoles, llamados mulatos, que atanto como esto auenido látorpeça, y sensualidad, y apetito, y tanto á podido con todos, que ha bastado ajuntar en vna voluntad y amor para los vicios, tan varias y diferentes, naciones, entressi. Tambien se compone otro genero de atole, llamando de la misma manera, que aremos dicho, aunque despues de hecho, y puesto en las brassas quando se a de beuer, le echan en cima vn poquito de chile verde, y de los que llaman tomates, mezclado todo junto, con vna poquita de sal, las quales, tres cosas disueluen en un poquito de agua, aunque á muchos les parece, que basta, el humor que tienen de suyo para poderse poder derramar sobre el mismo atole,

¶ Suelen tambien, preparar otro genero de atole que los Mexicanos, llaman, xoco atole, ó atole agrio, el qual se haze mezclando vna libra de leuadura, de massa, de mayz, aceda con dos libras de mayz

cozido, y molido, de la manera que aremos dicho. La leuadura se haze desta manera, toman mayz negro y hazen della massa, como esta dicho, yguardanla quatro ó cinco dias asta que se azeda, y en tonces lo mezclan con el atole para que reziua, cierta agror, y agradable gusto, y passandolo, luego en otro vasso, le hechan sal y chile, y desta manera seda abeuer en ayunas, para limpiar el cuerpo prouoca la orina, y heuacua el uentre, con esta misma leuadura, desecha en agua, fria ybeuida, se refresca notablemente el cuerpo, quando haze grandissimo calor ó quando alguno estuuiere fatigado y demassiadamente encendido, de el trabaxo de algun camino, ó exercicio ó quando los niños, se abrassan, ó estan de tal manera encendidos que la orina punça las vias y lasdesuella, y haze llagas.

¶ EL que llaman, chilatole, se hace de atole, y chile, mezclado, como el mismo nombre lodize, y hacerse de la misma manera que los passados, mas quando esta amedio cozer, se le hecha el chile, desecho, en agua aquella cantidad, que al que lo vuiere de tomar, diere mas gusto, tomase luego por la mañana, contra el rigor y aspereça del frio, corrouora el estomago, y lo fortifica, expeliendo la fiema, que en el estar suele apegada, limpia los riñones, hebaqua qualquiera impedimento, que en ellos aya.

¶ Acese, otro genero de atole, que llaman nochil atole, que quiere dezir atole, en que se aechado chile, y miel, el qual se hace como los demas, añadiendole amedio cocer el chile, y la miel esta manera de atole, fortifica el calor natural, y despierta el apetito venereo.

¶ Tambien ay otro genero de Atole, que llaman yzquiatolli, que no es otra cosa sino atole con frioles cozidos con el chilatolli, quando esta hecho y cozido, hechando á medio cozer los pedaços de massa de mayz, y añadiendole la yerua que llaman epaçotl, de quien se dixo en su lugar, da este atole muy agradable mantenimiento por causa del epaçotl, mundifica la sangre, y la purga de los malos humores.

¶ Bien pudieramos tratar del chilatolli en el propio capítulo del chian, pero el mismo nombre parece que nos combida á lo que deuenos agora, acomodarlo entre las diferencias desta famosa beuida, la qual, hazen de la simiente del chian tostada en vn comal, ó caçuela moderadamente, y luego molida, laguardan para todo el año, y quando ay necesidad vsan del polbo mezclado con agua, meneandolo siempre hasta que se ponga tan espeso, que sea agradable al gusto.

¶ Hazese de la misma manera que el passado, otro genero de beuida que llaman chianzotzolatolle, de cierta semilla algo mayor que la passada, de la qual se trato en su lugar, la qual es del mismo proué-