

LECCION CXXI.
PALABRAS AISLADAS.

J

- Jal. Jale**..... (XALLI, arena.) Pedazos de piedra pómez.
- Jalapa**..... (XALAPAN. Nombre de un pueblo.) Nombre de diversas raíces de plantas convolvuláceas. No sólo vegeta en Jalapa, sino en otros lugares, pero allí se conoció por primera vez (1)
- Jalatlaco**..... (Véase la nota 5ª. de la lección 98.)
- Jegüite**..... (XIHUITL. Yerba.) Conjunto de yerbas que nacen espontáneamente en un terreno, y particularmente en una sementera.
- Jicalpeste**..... (XICAL PETZTIC: *xicalli*, jicara (V.); *petztic*, pulido, liso, brillante: «Jicara lisa.») Jicara hecha de los calabazos. (5)
- Jícama**..... (XICAMA y XICAMATL. «cierta rayz que se come cruda y es muy dulce» —dice Molina. Radicales desconocidas.) (3) Raíz tuberosa que se come como fruto refrescante, acuoso, dulce y jugoso. (4)
- Jícara**..... (XICALLI «vaso de calabaz» —dice Molina. — Vasija hemisférica, hecha con el epicarpo de ciertos calabazos. (5.) || Bandeja extendida, labrada en madera de pinabete, en que acostumbran vender la fruta.
- Jicote**..... (XICOTLI, «abeja grande de miel que horada los árboles, o abejón dice Molina—Radicales desconocidas.)» Abejorro, gran insecto himenóptero del géne-

- ro *Bombus*, provisto de un aguijón, con el cual produce heridas muy dolorosas.» (J Sánchez.) (9).
- Jilote**..... (XIIOTL. «mazorca de maíz tierna y por cuajar.» —dice Molina Radicales desconocidas.) Espiga ó mazorca de maíz, cuyos granos no están maduros. (7.)
- Jinicuil**..... (Véase en la lección 29ª.)
- Jiote**..... (XIOTL. «enpeyne, ò sarna, ó lizo para urdir tela y texerla» —dice Molina-Radicales desconocidas.) Enfermedad de la piel, caracterizada por manchas de diverso color, tamaño y forma, cubiertas con escamitas epidérmicas semejantes á salvado: es una especie de *pityriasis*. — El «enpeyne», que dice Molina, es una enfermedad cutánea que causa picazón, llamada por los médicos *impétigo*.
- Jiquilite**..... (XIHU-QUILI-PITZAHUAC: *xihútl*, turquesa y, por metominia, color azul; *quilitl* yerba, *pitzahuac*, sutil ó delgado: «yerba delgada de color azul» ó, como dice Ximénez, «añir de ojos sutiles.») Planta que da el añil. (V.)
- Jitomate**..... Véase *Gitmate*.
- Jocoyol**..... (Véase en la lección 102ª.)
- Jocoyote**..... Véase *Socoyote*.
- Jocuisle**..... (Véase en la lección 102ª.)
- Jochimanque**..... Véase *Sochimancas*.
- Jonote**..... (XONOTL. Radicales desconocidas.) Árbol cuyas últimas capas son de mucho mucilago y filamento, que con sólo tallarlas quedan en estado de servir para ataderos y envolver los manojos de tabaco. (9)

- Jumete**..... (XOMETL ó XUMETL. Radicales desconocidas.) Saucó. (10)
- Jumil**..... (XOMITL ó XUMITL. Radicales desconocidas.) Insecto que comen tostado los indios. (11)
- Juil**..... (XOUILIN ó XOHUILIN. «pescado de á palmo que parece trucha»—dice Molina Radicales desconocidas.) «Xovili son aquellas bogas pardillas que se crían en cieno, y tienen muchos huevos.» (Sah)—Pescado pequeño que vive en los lagos próximos á la ciudad de México. (12).

DERIVADOS.

- Jalapina**..... Nombre de una resina que se encuentra en la raíz de *jalapa* macho.
- Jegüitera**..... Sementera llena de *jegüite*. || Mujer que recoge *jegüites* en el campo.
- Jicamilla**..... Planta de las enforbiáceas: *jatropha*, *sp?*
- Jicamita**..... Especie de dahalia: *Dahalia coccinea*
- Jicamite**..... y *D. variables*.
- Jicarazo**..... Golpe dado con una *jicara* || En España significa también la propinación alevosa de veneno, mezclándolo, por ejemplo, en la *jicara* del chocolate.
- Jicarería**..... Donde se hacen ó venden *nicaras*.
- Jicarero**..... El que hace, ó vende *jicaras*. || El mozo que despacha el pulque para su venta en las pulquerías.

- Jilotear**..... (Verbo de estructura castellana, derivado de *jilote*.) Empezar á cuajar los granos del maíz.
- Jicotera**..... Panal que forman los *jicotes* en los agujeros de las paredes y de los árboles || fig ruido sordo producido por el tumulto de voces.—Armar una *jicotera*, loc. fam.: meter bulla entre dos ó más personas, particularmente por contarle un chisme á alguna de ellas.
- Jiumate**..... (*Xomiatl* (?)) Uno de los nombres del insecto llamado chilacapochil (V.)

NOTAS.

1.—Latín técnico: *Erogonium purga*, Benthán; *Ipomoea purga*, Choisy; *Convolvulus officinalis*, Pelletan. Hay otras especies, pero el farmacéutico sólo usa la oficial. Se conoce vulgarmente con el nombre de raíz de Jalapa.

2.—El P. Alzate, hablando de las jícaras, dice: «Hay también otro fruto que lo produce una planta que se siembra, cultiva y tiene extendidas su ramificación y follaje por tierra á la manera de la calabaza común, cuyo nombre se le da por esto, llamándolo *calabazo*, con el cual, dividiéndolo por medio del modo, que queda dicho con las jícaras y tecomates se hacen también unas piezas conocidas por *jicatpestles*, y bules ó atecomates.» En una nota al pasaje preinserto dice: que el *jicatpestle* es una *jicara* ancha ó tendida.

3.—E. Mendoza descompone *xicamatl* en *xicalli*, *jicara* ó vaso, *amatl*, papel, y *atl*, agua; pero no es de admitirse esta etimología, porque si tales fueran los elementos de la palabra, ésta sería *xicul-ama-atl*. Además, aun cuando la *jicama* es aguafosa, y por esto podría entrar el elemento *atl*, agua, sin embargo, como la cáscara no es gruesa, ni dura para que con ella se pueda hacer una *jicara* ó vaso, sino muy delgada y como película, no hay razón para que entre el elemento *xicalli*, vaso ó *jicara*. Por último *amatl*, papel, nunca significa «blanco», pues esta cualidad se expresa con el adjetivo *iztac*.

4.—Clavijero refiriéndose á las raíces de algunas plantas, dice: «La *xicama* es una raíz de la figura y tamaño de una cebolla (mucho mas grande). Es blanca, compacta, fresca, jugosa y de buen sabor. Se come siempre cruda.»

El P. Sahagun, hablando de las raices comestibles, dice: «Hav unas raices que se comen crudas, á las cuales llaman *xicamas*, son blancas, dulces, y matan mucho la sed.»

Ximenez hace la siguiente descripción: La que llaman *Xicama*, es una yerba que los Mexicanos llaman, *catzotl* ó rayz que mana, zumo la cual tiene la rayz gruesa, y por la mayor parte de figura redonda, blanca y de agradable comida y de temperatura, grandemente refrigerante, de la cual salen otros ramos delgados redondos, largos y extendidos por la tierra de cada uno de los cuales nacen las ojas por yntervalos de tres en tres, compuestas á manera de Cruz, y partidas casi por medio como á la redonda, lleva por fruta unas baynillas medianas, llenas de unas semillas semejante á lentejas. Hace en cualesquiera lugares, principalmente en las Huertas, donde se da extremadamente de bien sembrandola y cultivandola, usase solamente de las rayzes las cuales sirven de fruta de postre en la mesa, aunque engendra algo de ventosidad tan agradable y fresco mantenimiento, y más á los que tienen demasiado calor, y no es mal sana comida, si primero la dexan estar colgada en lugar agroso algunas días, para que se sabrosen y marchiten tantico mitigan estas mismas rayzes la sed, quitan el calor y sequedad de la lengua dan comodo mantenimiento á los que padecen calenturas, resfrian y humedecen el cuerpo, y le mantienen bastantemente según he oido dezir, lleváanse á España hechas en conserbas con azucar ó envueltas en arena, crudas, y llegan allá sin genero de daño ni corrupcion.»

Oliva, después de describir la planta, dice: «La parte usada es el bulbo, que es blanca de la forma de una cebolla; ordinariamente de cuatro y más pulgadas de diámetro, duro, carnoso, cubierta de una corteza fibrosa blanquizca; su sabor es fresco, herbáceo semejante al frijol crudo, pero acuoso y dulce. Abunda en féculas, es nutritivo, refrescante, aunque de difícil digestión cuando se come crudo. Según Hernandez, es refrescante, humectante y útil á los fabricantes.»

Latín técnico: *Dolichos tuberosus*, Leuk.—*Pachyzizus angulatus*, Rich.; *P. palmatilobus*, B. y H.—Hay otros tubérculos que llevan tambien el nombre de «jícara», tales son: *Dahlia occinea*, Cao. «jícara del cólera» *Valeriana ceratophylla*, H. B. K. «jícara contra el tifo» «valeriana.»

5.—Como los indios tomaban su bebida de cacao en *jícara*, cuando los españoles hicieron la bebida que hoy conocemos con el nombre de *chocolate*, llamaron también *jícara* (adulteración de *xicalli*) á la vasija de loza en lo que bebían; de aquí viene la definición que de este vocablo trae el Diccionario de la Academia. Este respetable cuerpo sufre una equivocación, en nuestro concepto, cuando dice que *jícara* viene del árabe *cicaya*. También se equivoca el Sr. Monlau al decir que *jícara* viene de un vocablo mexicano que significa *coco*; porque aun cuando se hacen jícaras del coco, se les dió este nombre por extensión, pues las primitivas, digamos así, se hicieron de los guajes ó calabazos. Esta voz ha pasado á varios idiomas, así el catalán dice *xicara* ó *xiera*; el portugués, *chicara*; y el italiano, *chichera*.

Un autor anónimo dice que *jícara* viene del latín *seiphus*, del griego *schypos*, *taza para beber*; pero el Sr. Barcia dice, que por más que se ensanchen las reglas del método de la derivación, no se puede explicar de que modo *seiphus*, ha podido formarse en *jícara*.

Si la Academia ó el autor anónimo mostrara un texto español anterior á la conquista de México, en que se empleara la palabra *jícara*, confesaríamos que la etimología árabe de la primera ó la latina del segundo, podían ser exactas.

Bernal Diaz del Castillo usa el aztequismo bajo otra forma. Describiendo

la manera de servirle la comida á Moteuczuma, dice: «.....ponían delante una como tabla labrada con oro, y otras figuras de ídolos, y él sentado en un asentadero baxo, rico é blando, é la mesa tambien baxa, hecha de la misma madera de los asentaderos, é allí les ponían sus manteles de mantas blancas, y unos pañuelos algo largos de lo mismo, y cuatro mujeres muy hermosas y limpias le daban aguamanos en unos como á manera de aguamaniles hondos que llaman *xicales*, y le ponían debaxo para recoger el agua otros á manera de platos.....»

El P. Sahagún, hablando de los mercados de los indios, dice: El que vende las jícaras cómpralas de otro, para tomarlas á vender, y para venderlas bien, primero las unta con cosas que la hace pulidas, y algunos las bruñen con algún betún con que las hacen relucientes, otros las pintan rayando ó raspando bien lo que está llano ni liso y para que parezcan galanas, untalas con el *axi* ó con los huesos de los zapotes amarillos molidos, y endurecelas ó curalas al humo colgándolas en la chimenea, y todas las jícaras las vende, poniendo aparte ó por sí, las que traen de *Guatemala*, de México, y las de otros pueblos, unas de las cuales son blancas, otras prietas, unas amarillas, otras pardas, unas bruñidas encima, otras untadas con barnices que les dan lustre; unas son pintadas, otras llanas sin labor; unas son redondas, otras larguillas ó puntiagudas; unas tienen pié, otras asillas ó picos; unas asas grandes y otras como calderuelas, unas son para beber agua, y otras para beber atoli; fuera de éstas vende tambien las jícaras muy pintadas de *Izucan*, las que parecen vacines, anchas para lavar las manos, otras grandes y redondas, vasos transparentes y jícaras ahujeradas para colar. estas suelenlas comprar de otros para tomarlas á vender fuera de su tierra.»

El mismo P. Sahagún, describiendo las fiestas que hacían los indios en los bateos ó bautismos, dice: «Concluida la comida daban las sobras á sus criados, y tambien los cagetes y chiquihuites, luego venían los que servían el cacao, (ó chocolate) y ponían á cada uno una *xicara de cacao*, y á cada uno le ponían tambien su palillo, que llaman *aguavill*, y las sobras del cacao daban á sus criados. En una nota que pone D. Carlos M. Bustamante al pasaje preinserto, dice: «De aquí viene el que en España, cuando ofrecen chocolate dicen, ¿gusta V. de una jícara de chocolate? expresión que choca entre los mexicanos, que ofrecen una *taza* ó *pozillo*, porque cuando los españoles adoptaron el uso del cacao, adoptaron igualmente el uso de la *jícara* en que lo bebían los mexicanos. En Oaxaca todavía se usa dar el palillo para revolverlo, y lo hacen de mejor gusto y más decente que en México.»

El P. Clavijero, hablando de los muebles de los indios, dice: «Los vasos de los mexicanos eran de ciertas frutas semejantes á los calabazos, que nacen en los países cálidos, en árboles de mediano tamaño. Los unos son grandes y perfectamente redondos y se llaman *xicalli*; los otros más pequeños y cilíndricos, á los que dan el nombre de *tecomatl*. Ambos frutos son sólidos y pesados: la corteza es dura, leñosa, de un color verde oscuro, y la semilla parecida á la de la calabaza. El *xicalli* tiene cerca de ocho pulgadas de diámetro; el *tecomatl* poco menos de largo, y cerca de cuatro dedos de grueso. Cada fruto dividido por medio, da dos vasos iguales: le sacan la parte interior, y con una tierra mineral le dan un barniz permanente, de buen olor y de varios hermosos colores, especialmente rojo. Hoy suelen platearlos y dorarlos.» En una nota al pasaje preinserto, dice el mismo Clavijero: «Los españoles de México llamaron *jícara* al *xicalli*; los de Europa adoptaron aquel nombre para significar la *taza* en que toman el chocolate, y tal es el origen de la voz italiana *chichera*, M. de Boniare hace mencion del árbol del *xicalli*, con el nombre de *calebassier d' Amerique*, y dice que en México se conoce con el de *Chogne cuyete é higuero*;

pero no es verdad. El nombre de *hibuero* era el que daban á aquel árbol los indios de la isla Española: usáronlo los conquistadores españoles, y no se ha vuelto á usar en aquellos países. Los otros nombres son enteramente desconocidos.»

La mejor descripción de las *jicaras*, del árbol que las produce y del modo de pintarlas, es la que hace el P. Alzate, en el artículo siguiente: «Es la jicara el fruto de un árbol de tamaño y grueso regular, cuya corteza del tronco áspera y bronca tiene la superficie como terminadas en unos picos ó puntas, sus hojas son algo parecidas á las del laurel, de un verde oscuro, y de un tejido y textura suave, hallándose comprendidas ó unidas dos, tres y más también en el vástago que las produce, y se llama xicalcuahuítl: prodúcese en las costas, y no en este pueblo ni en sus inmediaciones, como se suele creer y decir vulgarmente. La figura de este fruto es redonda y se aproxima á esférica se encuentra de varios tamaños y es parecida á la sandía, el que despojado de su simiente y pulpa interior, dividiéndolo antes, se dispone para trabajarlo, resultando de la diversidad de sus córtes, la de sus clases y nombres, que se conocían por las siguientes prevenciones.

Dividida la jicara por el diámetro paralelo al botón de que pende el árbol, se llama su parte inferior *jicara flor*, y la superior *jicara botón*, pero si forma su corte el círculo de división sobre el botón y el punto diametralmente opuesto, las dos piezas que salgan se denominan cada una de ellas *jicara barba*.»

En Cuba sacan las *jicaras* de la *guira*, y en la parte occidental de la isla las llaman, como en México, *jicaras*, y en el resto de la isla, *jigüera*.

Latín técnico: los botánicos confunden el árbol de las *jicaras*, *xicalcuahuítl*, con el de los tecomates, *cuauhcomatl* ó *tecomacuahuítl*, pues á ámbos que son muy distintos, los comprenden en la denominación *Crescentia cujete*.

6.—El P. Clavijero, hablando de los insectos, dice: «El *ricotli* ó *gicote* es una avispa gruesa y negra excepto el vientre que es amarillo. Hace una miel bastante dulce en los agujeros que forma en los muros. Está armada de un fuerte punzon, y su herida es muy dolorosa.»

7.—El P. Ximénez encareciendo el provecho de la planta del maíz dice: «.....Y en resolución desde el mismo punto, que comienza á brotar la pequeña mazorca, metida en un zuroncillo de oja, que es lo que llaman los yndios *xilotl*.....»

8.—El P. Ximénez, después de describir la planta y de mencionar algunos de sus usos, habla del modo de beneficiar el añil, y dice: «El modo de hacer el color que los latinos llaman Zeruleo, y los mexicanos *Mohuítli*, y *tlecohuitli*, que en castellano dezimos azul, es este que se sigue, hechase las ojas picadas en un baso de cobre, ó en una tina de agua caliente que se aya quitado del fuego que esté ya tibia, y aun mejor será según afirman los que tienen mas experiencia que el agua esté fría, y no haya llegado al fuego, y menéelas muy bien con mucha fuerza, y luego sacan poco á poco el agua teñida, y la ponen en una olla, ó tinaja, la qual tiene un agujero ó falsete algo alto, por donde sale el agua mas clara quedando en el vaso, y haciendo asiento todo lo que de las ojas se apartó, y se quedó en el agua, el qual asiento así se haze es el color que se pretende, el qual se cuele por un saco de cañamazo, y se pone á secar al sol, y de allí se forman unas tortillas que puestas en platos ó vacías sobre las brasas se endurezen, y se sacan desta manera, y se guardan para usar dellas en todo el año.....»

9.—El naturalista Llave, hablando del *jonote* dice: «Los *jonotes* (creo que son del género *heliocarpus*), son de mucho mucilago y filamento, y con solo tallarlos quedan en estado de servir para ataderos y envolver los manojos de tabaco. En particular el *jonote manzanillo* es muy fino, blanco, flexible, y recibe muy bien los tintes, y he visto manojos de tabaco para regalo, muy gruesos y de mas de dos varas de alto, cubiertos con este *jonote*, y adornados con lazos, flores y figuras de la misma materia y distintos colores.»

Latín técnico: *Heliocarpus americanus*, L. Algunos naturalistas comprenden en esta denominación el *cuajote*, en nuestro concepto indebidamente.

10.—Latín técnico: *Pedilanthus pavonis*, L.—Se conoce también con los nombres de «canelillo» y «candelillo.»

11.—El Dr. Peñafiel al dar la etimología de *Jumiltepec* (*Xumil-tepe-c*), dice que se compone de *Xumimítl*, nombre de persona; de *tepe*, cerro; y de *c*, etc. Si el primer elemento fuera *Xomimítl*, el nombre debería ser *Xomimí-tepe-c*, pues no hay razón para que pierda la sílaba *mi*. El nombre se compone de *xumítl*, el insecto, y de *tepec*, en el cerro, y significa: «En el cerro de los jumiles;» y confirma esta interretación el hecho de que de ese pueblo llevan los *jumiles* á los mercados circunvecinos.—La única anomalía que ofrece el nombre es que conserva la *l* que debía perder juntamente con la *t*, al entrar en composición, y quedar *Xumi-tepec*; pero esta anomalía se advierte en nombres análogos, como «*Xamil-tepec*» que debería ser *Xami-tepec*. En ninguna zoología hemos visto descrito el insecto *jumil*.

12.—Latín técnico *Cyprinus americanus*?

LECCION CXXII.

PALABRAS AISLADAS.

M

- Macegual..... (MACEHUALLI, villano, vasallo; derivado de *macehua*, hacer penitencia, sufrir.)—Indio plebeyo.
- Macuachi..... MACEHUALLIC, pobre, que vive á costa de sacrificios; deriv. de *macehua*, sufrir, ser despreciable.) Indio miserable, despreciable; indio bozal, que no ha recibido instrucción ninguna. || fig. Bruto, feo.
- Bacuachi.....
- Pacuach.....

- Macaliste**..... (MATLAL-ITZTIC: *matlaltic*, verde oscuro; *itztic*, cosa fría: «(Planta verde oscura, fría».) Planta medicinal hemostática; como conocida vulgarmente por «yerba del pollo.» (1)
- Mataliz**..... (MACHIOTL, señal, comparación, ejemplo, dechado.—El Sr. Mendoza dice que quizá debiera de escribirse *ma xiottl*, significando ejemplo á la mano, de *xiotia*, dar ó poner ejemplo, y *maïtl*, mano.—No creemos fundada esta etimología, por que todos los dicionaristas escriben *machiottl*.) Borrador de algo escrito, minuta. || Señal que se pone para medir los destapos en las minas. ||
- Magüiltia**..... (MAHAULTIA, «puta honesta disimulada»—dice Molina.—Radicales desconocidas.) Maldad hecha con disimulo ó á traición.
- Majagua**..... (MAZAHUA (?) Planta medicinal. |2|
- Masagua**.....
- Mapachi**..... (MAPACH, derivado de *mapáchoa* asir, tomar algo con la mano.)—Mamífero de la familia de los ursinos, llamado también «ratón lavador».—El P. Clavijero dice de este animal lo siguiente: «tiene la cabeza negra, el hocico largo y sutil, como el del galgo; las orejas pequeñas, el cuerpo voluminoso, el pelo variado de negro y blanco, la cola larga y peluda, y cinco dedos en cada pié. Sobre cada ojo tiene una mancha blanca, y se sirve de las piernas delanteras, como la ardilla, lo que quiere comer. Aliméntase de granos, de fru-

- tos, de insectos, de lagartijas y de sangre, de gallinas. Domésticase fácilmente, y es bastante gracioso en sus juegos; pero es traidor como la ardilla, y suele morder á su amo.» (3)
- Mesclapiques**... (Plural castellano de *mesclapique*, adulteración de MICH-TLAPIC: *michin*, pescado, *tlapic*, envuelto, deriv. de *piqui*, envolver tamales en hojas: «Pescados envueltos en ojas.») Pescaditos de los lagos de México, que se asan y se envuelven en hojas de maíz en forma de tamal, para su venta en los mercados de México (4)
- Mastate**..... (MAXTLATL, «bragas, ó cosa semejante»—dice Molina—Radicales desconocidas.) Cintura, faja ancha que usaban los indios cayéndoles sobre las piernas, para cubrir sus partes pudendas. (5) || Taparrabo
- Matatena**..... (MA-TE-TEMA: *maïtl*, mano; *tettl*, piedra; tema, llenar: «Llenar las manos con piedras.» Juego indigena con guijarros ó con piedras, que consistía en llenar las manos acucharadas con piedrecitas, echarlas por lo alto y recibirlas en el dorso de la mano, y después recoger las que cayeron al suelo juntamente con otra que se echa por lo alto.) Piedra redondeada que acarrear los ríos. Acaso el juego lo hacían los indios con piedrecitas de río, y después, por extensión, se dió el nombre del juego á las piedras de río más ó menos grandes. || En plural: juego de niños que hoy se hace con huesecillos de frutas. (6)

- Matlazagua**..... (MATLA-ZAHUATL: *matlatl*, red; *zahuatl*, erupción, sarna; «Erupción como red».) (7) Fiebre eruptiva, cuyas manchas rojas en el cuerpo pintan una red. —El nombre de esta enfermedad se vulgarizó en México desde la terrible epidemia sufrida en 1779, que formó época entre la gente del pueblo.
- Matlasincas**.... (Plural castellano de *matlatzinca*, plural mexicano, á su vez, de *matlatzin*, individuo de la tribu que poblaba la región llamada *matlatzin-co*, compuesto de *matla-tzin*, redecilla, y de *co*, en; y significa: «En (donde están los que usan) las redecillas.») Tribu que habitaba en Toluca y en los pueblos adyacentes (8)
- Mayate**..... (MAYATL: «cierto escarabajo que vuela»—dice Molina —Radicales desconocidas.) Insecto coléoptero escarabideo. (9)
- Meclascas**..... (Plural castellano de *meclascal*, adulteración de ME-TLAX-CALLI: *metl*, maguey; *tlaxcalli*, pan, tortilla: Tortillas de maguey») Tortillas hechas, como las de maíz, con la sustancia blanda que tiene el maguey, inmediata al lugar donde se raspa para extraer la miel.
- Memela**..... (TLAXCAL-MIMILLI: TLAXCALLI, pan de maíz, tortilla; *mimilli*, largo y rollizo: «Tortillas de maíz largas y rollizas.») Tortillas gordas de forma elíptica. || En las corridas de toros, «hacer la *memelu*» es una especie de maroma que se hace acostándose sobre la espalda, alzando los pies y apoyando sus plantas sobre la frente del toro, cuando éste embiste, para darse así impulso y caer vol-

RECEIVED
MAY 10 1911
LIBRARY OF THE
MUSEUM OF COMPARATIVE ZOOLOGY
HARVARD UNIVERSITY

