

Moyote..... (MOYOTL: «moquitc»—dice Molina —Radicales desconocidas.) Nombre común á los escarabajos volátiles—En los primeros siglos de la Conquista, todavía tenia la palabra su significación propia, pues Sahagún dice: «Hay otras (moscas) verdecillas, que ¿no son penosas: hay mosquitos zancados que se llaman *moiotl*, son pardillos, y también son como los de castilla, y pican como los de allá.»

Muiele..... (MO ITLI: *mo*, se (pronombre.); *itli*, bebible, potable, derivado de *i*, beber: «(Yerba) que se bebe.») Planta herbácea, cuyas hojas se toman en infusión, como té, y se consideran como antidi-sentéricas. (23).

Mase Escasi..... Nombre estropeado que le da Bernal Diaz, en su *Historia*, á *Maxizatzin*, uno de los cuatro gobernadores de Tlaxcala, que encontró H. Cortés.

DERIVADOS.

Mescalera..... (Derivo. de *mescal*.) Fábrica de mescal. || Donde venden mescal.

Mescalero..... (Deriv. de *mescal*.) El que fabrica, o vende mescal. || Individuo de una tribu semisalvaje de la frontera del norte de la República.

Mitotear..... (Verbo. de estructura castellana, deriv. de *mitote*.) Hacer mitotes.

Mitotero..... (Dertv. de *mitote*.) El que hace mitotes.

Molonquear..... (Verbo de estructura castellana, derivado de *molonqui*.) Moler á golpear á alguno.

NOTAS.

1.—El insigne P. Alzate, que tanto estudió los efectos del matlaliztic, dice: «La yerba del pollo es de diversas especies: las que han llegado á mi conocimiento son siete. Tres son vivaceas, pues anualmente las raíces arrojan vástagos, y las otras cuatro son animales; el color de flor varía según es la especie, desde el color de flor de romero hasta el carmín más hermoso. Hay una cuya flor es blanquecina; pero la principal, la más proficua es la que produce flor azul: este material, que aquí conocen por *rosilla*, con el que se tiñe papel ó lienzo, es el que presenta un color nada inferior al que ministra el azul de Prusia; y tengo observado con este color, es un poderosísimo intermedio para reconocer si un licor es ácido ó alcalino, porque el color verde ó rojo que toma el material teñido con la flor, demuestra al punto la naturaleza del licor que se experimenta. No necesitamos en Nueva España el jarabe de violetas, ni del pastel, para los usos químicos relativos al intento.»

Haciendo un grande encomio de los efectos hemostáticos de la planta, dice: «La yerba del pollo, indígena en Nueva España (acaso lo será también en la América meridional), satisface completamente á los deseos de los sabios médicos y al consuelo de los pacientes. Las noticias bien aseguradas, y los experimentos decisivos, son los que deben establecer la inutilidad ó eficacia de un medicamento: en virtud de este axioma que no se puede controvertir, espondré lo que he visto.»

«Pero antes de todo, me parece conveniente dar una descripción, aunque sea general, de esta planta. En el reino la conocen los patricios por Yerba del pollo, á causa, según tengo indagado, de que los apostadores de gallos de pelea la emplean para detener la sangre que estos derraman de las heridas. Es el caso, que como los que apuestan tienen derecho á reclamar siempre que les parece que los gallos no tienen bien amarrada la navaja, luego que ven sus gallos heridos, se valen de este pretexto ó de cualquiera otro para separarlos, y entonces al disimulo les aplican esta yerba, con lo que consiguen detener la hemorragia, y que sus gallos continúen en la pelea sin riesgo de desfallecimiento. Mas ¿cómo llegó á noticia de los galleros la virtud de esta yerba? Yo sospecho que desde luego alguno de estos jugadores tuvo la noticia de algún indio, y como la codicia hace uso de cuantos recursos se le presentan, no es mucho lo planteasen, y viendo que el suceso correspondía á sus designios, lo hayan mantenido. Lo que me hace más fuerza es, que el sabio Hernández, cuyo busto es digno de colocarse en el más visible sitio de la ciudad, no espresase estas virtudes de la planta. ¿Lo ignoró? ¿Cómo un hombre, por sabio que sea, podrá descubrir todas las plantas útiles de determinado terreno?

Experimentos decisivos aclaran la realidad; lo que oí, ví y practiqué privadamente tocante á esta privilegiada planta, á la cual debo la vida, lo tenía

olvidado en los derechos de mis débiles tareas: vino á Nueva-España el Sr. Antonio de Pineda, profundo sabio, perfecto naturarista, y á su instancia sacudía el polvo de que estaban cargados, y en virtud de ellos ejecutamos en común experimentos decisivos. Su señoría, con aquella sinceridad que caracteriza á los sabios, á primera vista, observando el portento, aun de sí mismo desconfiaba; más la continuación de ellos lo obligó á creer en la eficacia de la insinuada yerba para contener sin peligro una hemorragia, y confesó que la yerba del pollo era el *non plus ultra*, el secreto tan deseado en Europa.

Para referir los experimentos diré que si á un animal se le separa una pierna, ó si es ave una ala por medio de una amputación violenta, como cuando se rompe un madero, la impetuosidad de la sangre en venas que son las más vigorosas, fluye con violencia; pero si se aplica á la herida la yerba del pollo machucada ó mascada, estando fresca, y si seca puesta en infusión en agua caliente, con el apósito de la yerba, la sangre se estanca de pronto; el animal al día siguiente se alimenta de la misma manera que si no se le hubiese separado algún miembro importante.

Pero lo que debe admirar á los genios perspicaces, es cómo la yerba por sí sola sin vendas ni otro adminículo, estanca la sangre á pesar del impetu con que sale. A muchos pollos (se ha ejecutado la operación de éstos por la facilidad de conseguirlos á cualquier hora) se les ha separado el muslo, que como todos saben es delicado, y con solo aplicarles la yerba y dejarlos en el suelo han sanado: de lo que se deduce una prueba concluyente de la virtud exaltada de ella para contener una hemorragia, porque el pollo precisamente arrastra contra el suelo la parte herida; parece que esta indispensable frotación de una parte tan noble é indefensa, por no haberle aplicado vendaje ni otro aparato quirúrgico, debía padecer á cada momento la renovación de una hemorragia; pero experimentos ejecutados con frecuencia han hecho palpable lo contrario.

Siempre me regocijará la memoria que conservo de uno de estos experimentos: corté á un pollo las dos alas en el lugar que éstas se unen á la masa del cuerpo: le apliqué el matlalitzic: no pasó media hora de tiempo cuando le ví tomar alimento y cantar; lo que prueba en mi concepto, que esta preciosa yerba amortigua los dolores fuertes que se experimentan en una amputación.

Pero lo que más me divirtió y me presentó una escena verdaderamente cómica fué el ver al día siguiente que se le cortaron las alas, cómo intentaba pelear con sus hermanos, á quienes antes les había quitado una pierna, y aun con unas gaviotas. Su aspecto era risible, y causaba risa ver un gallo sin alas con un cuerpo demasiado adelgazado por falta de ellas, acometer con tanto impetu á su contrario, lo que prueba la eficacia del medicamento. Por varios días me estuve divirtiendo con estos pollos, hasta que el pesado pié de un criado lo oprimió y me quitó esta diversión.

Termina su precioso é instructivo artículo diciendo: «En 1750, el cirujano Brosard anunció que el agárico del encino (hongo que en Nueva España se conoce por yesca) era muy acomodado para contener la hemorragia: se le oyó, se le premió; pero ¿que hubiera dicho el Sr. Brosard, si de Nueva España se hubiese comunicado que dicho agárico ó yesca es un apósito nimiamente mecánico equivalente á una venda, que no sólidas las extremidades de las venas cortadas? No es así respecto á la yerba de que se trata en la memoria; aplicada sin preparación, sin venda, efectua lo que tanto desean los cirujanos europeos.»

El P. Ximenez encomia también las propiedades hemostáticas de la planta, y agrega: «.....está cubierta con una corteza gruesa, es dulce sin algún amargo, de lo qual nace que leuantando ventosidades prouca á luxuria.

Los médicos modernos emplean el *matlalitzic* como emostático; pero creemos que ninguno conoce la maravillosa experiencia que hizo el P. Alzate (las cuales no pueden ponerse en duda), pues en la Farmacopea mexicana se dice que sólo se emplea en pildoras y en inyecciones viginales.

Latín técnico: *Commelina pallida* Will.—*C. tuberosa* L.—*Tinantia fugax*. Scheidto.—*Tradescantia geniculata*, Taq.—El vulgo le da los nombres de «rosilla» y de «quesadillitas.»

2.—Latín técnico: *Hampeo integerrima*, Scbl, *Hibiscus tiliaceus*, L.—*Helio-carpus americanus* M., *Thespesias populnea*, Corr.—La 3ª es conocida con los nombres de «jonote» «jolocin» y «copal de Veracruz.»

3.—Latín técnico *Ursus lotor*. *Proción B Hermandessi*, var mexinaca, Baird, llamado también tejón solitario.

El P. Sahagún, hablando de animales, dice: «Hay otro animalejo que llaman *mapachilti*, y también le llaman *ciotlamacazqui*, (cihuahlamacazqui, sacerdotiza) y *Tamatón* [Ilatatón, viejecilla]: tiene las manos y los pies como persona, destruye los maizales cuando están verdes comiéndolos, sube á los árboles y come la fruta de ellos, y la miel de los magneyes, vive en cueva, hace su habitación en las montañas, en los rios, y entre las espadañas del agua. En el tiempo del invierno cuando no hay fruta ni maíz, come ratones y otras sabandijas; algunas veces anda en dos piés como persona, otras en cuatro como animal: hurta cuando halla, por ser así ladrona, y por tener manos de persona, le llaman *mapachilti*: es bajo y rollizo, tiene larga lana, la cola dura, crecida, y pelosa á manera de zorro, la cabeza grande, las orejas pequeñas el hocico largo, delgado, y prieto, el cuerpo pardo, y peloso»

4.—D. Manuel Berganzo, dice: «*Mexclaqui* [Vulgo].—*Cyprinus viviparus*: este pescado comunísimo en las lagunas y acequias de México, corresponde al género *Cyprinus* por los caracteres de la membrana *Brauchiostega* que se compone de tres huesos, pero se diferencia de las especies conocidas, por el número de radios que tienen las aletas, pues las yugulares, la dorsal y la anal, constan de 14 á 16 y la caudal de 28 á 30.

Tiene el cuerpo de una y media á dos pulgadas de longitud, y de color parduzco claro en el dorso y blanquecino en todo lo demás está lleno de fajas blancas que varían en amarillas cuando se infunde en aguardiente para conservarlo: carece de barbas ó cirros como los hay en algunas especies de este género, distinguiéndose por tanto de éstas y aun de las otras que no presentan este caracter y que tiene la aleta de la cola dividida en dos ó tres partes, siendo oblongas y enteras en los mexclapiques. El abdomen es blanco y muy ensanchado en las hembras cuando se hallan proximas al parto: si en esta época se comprime con los dedos el abdomen, sale por la vulva una bola ó *amnios* que contiene de 20 á 30, y algunas veces mayor número de pescaditos que nadan con mucha velocidad en el agua en que se hace el experimento.

El nombre de mexclapique es desconocido en los vocabularios mexicanos, y el Dr. Hernández que vino al fin del siglo diez y seis á recoger los productos de historia natural de este país, no trae esta denominación en sus obras; pero habla en ellas de un pescado muy pequeño viviparo, llamado *Yacapitzahuac*, y por algunos indios *Iztacnichin*, cuyos caracteres convienen al mexclapique, y puede haberse confundido esta voz con alguna otra parecida á ella y acaso aplicada á cosas muy diferentes, como se advierte en el día, en muchas especies de vegetales, etc.

Abunda dicho pescado en los contornos de México, tanto en las aguas corrientes como en las encharcadas, procrea en todos tiempos, y se vende con frecuencia en las plazas y mercados; aunque su mayor consumo es entre la gente pobre, suele comerse todo entero cuando son pequeños, y despojados de la cabeza y cola cuando son grandes; se preparan de varias maneras y no es desagradable su sabor si se le junta una buena salsa.» La palabra *Michtlapic* no es el nombre del pescado, sino de los tamales en cuya forma se vende en los mercados.

5.—El P. Clavijero hablando de los trajes de los Mexicanos, dice: «El *maxtall* era un cinturón largo, ó faja, con las extremidades pendientes por delante y por detrás.»

El P. Sahagún, describiendo los atavíos del mancebo que mataban en el mes *Tzucatl*, en honor de *Tezcatlipoca*, dice: «..... cubriánle con una manta rica hecha à manera de red, con una *flocadura* muy curiosa por las orillas: poníanle también ceñido una pieza de lienzo muy curiosa, que ellos usaban para cubrir las partes bajas que llamaban *maxtall*: las extremidades de este *maxtall* eran muy labradas, de tanta anchura, como un palmo de todo el ancho del lienzo: colgaban estas extremidades por la parte delantera, casi hasta la rodilla.....»

6.—El Sr. Ocampo define el juego de matatenas, del modo siguiente: «Juego con cinco piedrecitas que se recogen de varios modos, mientras se echa por el aire una de ellas, lo que se repite à cada paso del juego.—Agrega que se da el nombre de *matatena* à «cada una de las piedras globulares con que se juega.»

7.—El Sr. Ocampo dice que el vocablo mexicano es *Mallatzahatl*, que se compone de *mallacti* diez y de *suatl*, tumor ó nacido, y que significa: «diez granos. Ninguna de las palabras mexicanas está escrita con propiedad, y los elementos en que las descompone no son los que integran el vocablo.»

8.—El P. Sahagún, hablando de las generaciones que à esta tierra (México) han venido à poblar, dice: «El nombre *Mullalcincatl*, tomóse de *Mallal* que es la red con la cual desgranaban el maíz, y hacían otras cosas. Los que se llamaban *Mallatzincas* para desgranar el maíz, echaban en una red las mazorcas, y allí las aporreaban para desgranarlo, también lo que cargaban no lo llevaban en costil sino en red que tenía dentro paja, porque no se saliese por ella lo que llevaban, ó otra cosa. También se llaman *Mallatzincas* de hondas que se dicen *temallate*, y así *Mallatzincas* por otra interpretación quiere decir, honderos ó fondibularios; porque los dichos *Mallatzincas* cuando muchachos, usaban mucho traer las hondas, y de ordinario las traigan consigo, como los *Chichimecas* sus arcos, y siempre andaban tirando con ellas. También les llamaban del nombre de red por otra razón que es la más principal, porque cuando à su ídolo sacrificaban alguna persona, le echaban dentro en una red, y allí le retorcián y estrujaban con la dicha red, hasta que le hacían echar los intestinos.»

9.—El P. Sahagún hablando de los moscardones, dice: «Hay un escarabajo que se llama *maiatl*, es muy hermoso, relúcele las conchas como esmeralda, ningún daño hace.»—El editor de Sahagún, en una nota al pasaje preinserto, dice: «Bajo las alas y anillos de la parte inferior abundan en la

dillas; por lo que no se pueden tomar.»—Vale más creerlo que averiguarlo.

Latín técnico: *Hallorina Dugesii* y *H. Sobrina*.

10.—En un artículo anónimo que trae el *Diccionario Universal de Historia y Geografía*, se dice lo siguiente: «Tortillas de magüey: hace cerca de cincuenta años se publicó en la Gaceta de México la noticia que dió un religioso del colegio de Nuestra Señora de Zacatecas, sobre las *tortillas de magüey* con que le obsequiaron los habitantes de un rancho llamado *San Pedro*, cercano à aquella ciudad. Este alimento parece era comun en todas aquellas cercanías, sirviendo de recurso en la escasez de trigo y de maíz que entonces se experimentaba. Deseando el referido religioso dar à conocer tan útil descubrimiento, lo puso en noticia del capitán Don Joaquín de Medina y Torres, quien sin pérdida de tiempo procedió à hacer el primer ensayo, y logró un éxito tan feliz, que dió parte de todo oficialmente al gobierno, creyendo, con sobrada razón, que en ello hacía un beneficio singular à la humanidad. Pero por desgracia, desde entonces hasta nuestros días ha permanecido este descubrimiento sepultado en el olvido más profundo à que lo redujo sin duda la ignorancia, la insensibilidad ó el interés. Persuadidos nosotros de la importancia de semejante hallazgo, y creyendonos obligados à no privar al género humano de ninguna indicación ó noticia que pueda contribuir al alivio de sus miserias, insertamos à continuación la receta ó método de hacer las *tortillas de magüey*. (Metlaxcalli).»

«Se toma el corazón y toda la sustancia blanda que tiene el magüey inmediata al lugar en donde se raspa ó debe rasparse, quitándole la hojilla delgada à manera de papel; se pica muy menudamente toda aquella penca ó todo aquel trozo que se ha estraído y se pone à hervir con una poca de cal (del mismo modo que se practica con la preparación del maíz conocida con el nombre de *niscomel*); despues de haber hervido se saca de aquella primera agua, y lavándolo bien en otra limpia, se vuelve à hervir sin cal: en seguida volviendo à enjugarlo se exprime bien, se muele, y con la masa que resulta se hacen las tortillas lo mismo que las de maíz. El color de las tortillas es un amarillo bastante subido; pero si se quiere óbtenerlas más blancas y aun más suaves, basta mozcilar à tres partes de magüey una de maíz (*nistamal*) bien limpia.»

La experiencia ha manifestado que este alimento no solamente es saludable, sino en gran manera nutritivo.

11.—El P. Sahagún, hablando de las comidas que usaban los señores, dice: «También comían unos panecillos no redondos sino largos, que llaman *tlaxcalmimilli*, son rollizos y blancos, y del largo de un palmo, ó poco menos.» Hoy comen *memelas* los arrieros y los gañanes, y se hacen con maíz de todos colores.

12.—Latín técnico: *Anas lunaris*.

13.—D. E. Mendoza, vagando por los cerros de Ubeda, dice que *mexcal* es una adulteración de *metzcállali*, que descompone en *mell*, magüey, y de *calli*, solar ó tierra que está junto à la casa y que significa: «magüey que se cultiva en los alrededores de la casa.» Si tal fuera la composición del vocablo, éste sería..... *callalmell*. Además, el magüey del mexcal no se cultiva en los alrededores de las casas, sino en los cerros y en muchas leguas de extensión.

14.—Hay varias clases de mexcal. Mexcal. Unas cabezas de magueyes medianos de que no puede extraerse pulque, se asan, majan y echan en infusión, con el agua correspondiente, de cuyo fermento toma punto para alambicarlo.

Mezcal corriente. Se extrae por alambique el conjunto de agua y maguey chaparro cocido, que nombran en la Misteca *Yahuyizingu*, fermentado antes en cueros, á que suele agregárseles timbre y pulque blanco.

Mezcal fiujo ó cola. Es el mismo licor de arriba, con la diferencia de ser de la segunda resacada.

Mezcal de pulque. Extraese por alambique porción de pulque tlachique y miel de piloncillo fermentado en cueros.

Mezcal resacado de cola. Este licor lo resacan del mexcal cola para mejorarlo, y queda reducido á la cuarta parte.

Mezcal resacado corriente. Lo resacan por alambique del mexcal corriente, y queda en la cuarta parte.

Mezcal de cabezas. El que se obtiene por la destilación del líquido en donde se han puesto a fermentar las cabezas.

Mezcal de sustancia. El que se obtiene destilando el jugo fermentado de las cabezas con carne de gallina cocida, ó patas de ternera.

Mezcal de chorrera. Se da este nombre al que se fabrica, en San Luis Potosí, en aparatos apropiados para la destilación; y que producen en el alambique un *chorro* continuo.

Mezcal de campanilla. Se fabrica también en San Luis Potosí. —El Sr. José Segura, en su monografía sobre el maguey, dice: «El alambique en que elaboran el vino de *campanilla* es lo más imperfecto y curioso que pueda imaginarse: se compone de una olla de barro un poco alargada, que apenas sale de la hornilla donde está embutida, cubierta de otra olla invertida y cuyo fondo abierto recibe un pequeño cazo de cobre con agua fría, que sirve de refrigerante. Dentro del aparato y debajo, del cazo, está suspendida una cazuela de barro ó *apaste*, como allí llaman, que es la que recibe el alcohol condensado, en el fondo del cazo. A esta disposición del aparato es á lo que debe este vino el nombre de *campanilla*.»

En varios países de Europa se conoce el *mexcal* bajo el nombre de Mexican Gin. (Ginebra mexicano), y con el de Mexican Brandy (aguardiente mexicano) en algunos Estados de la Unión Americana.

Es un error llamar al *mexcal*, maguey, pues el maguey de donde se saca se llama *mexcalmell*, esto es, «maguey del mexcal.» Fitotécnicamente, tiene las denominaciones siguientes: *Agave mexicana* de Lamark, ó *Agave wizinizeni* de Engelm. Con estos se fabrica el mexcal de Tequila. Hay también el *Agave desipiens*, que explotan en Texas, Nuevo México y Chihuahua.

15.—El P. Lazcano llama *mezote* al banco del maguey ó *mezoutete*, y agrega. «Con la cabeza ó *mezote* del maguey, molida con unos poquitos de granos de maíz, se hacen unas tortillas buenas para comer, sin diferencia de las que hacen de sólo maíz; cuyo alimento es tan nutritivo, que con sólo él y beber agnamiel en los años más estériles en que no había maíz que comieran las gentes de campo en la Tierradentro, mantenían familias enteras muy sanas, fuertes, de buenos colores, y concibiendo las mujeres criaturas muy robustas.

16.—Latín técnico *Valeriana toluana* D. C.

17.—En una *Memoria* de un Sr. Blásquez, hemos leído lo siguiente: Regularmente por los meses de Abril y Mayo, la gente del campo acostumbra

comerlos por su buen sabor, buscándolos con ansia en los magueyales, porque es necesario advertir que no se encuentran ni en todas las pencas, ni en cualquiera clase de maguey. Aun los delicados paladares de las personas que habitan en las ciudades populosas, se recrean con este manjar campestre, que ciertamente bien condimentado, puede competir con muchos de nuestra cocina civilizada.

Latín técnico: la mariposa que sale de esta oruga, es la *Feria agavis*.

18.—Latín técnico: *Karatas plumieri*, Ed. Morreu.

19.—Los indios *mijes* se parecen en su físico á los aztecas y agualulcos, aunque son de aspecto más repugnante que éstos; y en punto á moral, están sumamente degradados, y son ignorantes al más alto grado. Su conversión al cristianismo es puramente nominal, y no conocen la religión más que por sus formas exteriores: aun ahora ofrecen en secreto sacrificios de pájaros y animales á alguna deidad desconocida, y tienen sus cabezas llenas de una superstición profunda y terrible. Respetan poco la vejez y no es raro ver á ancianos y ancianas cargadas como animales. Uno de los objetos extraños de su ambición es el deseo de poseer el mayor número de mulas que les es posible, lo que no puede explicarse en vista del poco uso que hacen de sus animales, aun para conducir sus cosas, pues prefieren llevarlas á hombros ellos mismos; y en verdad que esta costumbre de andar cargados es tan comun, que se les ha visto echar piedras en su tenate, cuando no tienen algún bulto que llevar, prefiriendo esto á caminar de vacío.

Hernán Cortés, al hablar de este pueblo, dice: «Ocupan un país tan áspero que es imposible penetrar en él aun á pié; he hecho, sin embargo, dos tentativas para someterlos, pero sin éxito. Están defendidos por fortalezas considerables, una región montañosa y armas útiles. En su defensa mataron algunos españoles, y constantemente están causando daños á sus vecinos, que son vasallos de V. M., atacando y quemando sus poblaciones de noche, y matando á sus habitantes.»—Carta IV.

Bernal Díaz del Castillo los llama *Minxes*, y dice de ellos que son «gentes muy sueltas y guerreras.....»

El P. Sahagún, hablando de *ciertas yerbas que emborrachan*, dice: Hay otra que se dice *mirill*, es pequeñuela y esparrada, verde, y tiene semilla; es buena contra la gota poniéndola molida donde está el dolor: no se come ni bebe, pues provoca á vómito, aprieta la garganta y la lengua, y si se come ó bebe no da mal sabor ni gusto; pero luego quita todas las fuerzas del cuerpo, pues si tiene abiertos los ojos el que la toma no los puede más cerrar, y si los tiene cerrados no los puede más abrir, si está enhiesto no se puede mas doblar ni bajar, y pierde la habla: el vino es contra esta yerba.

No hemos visto clasificada esta planta.

20.—Latín técnico: *Cissus tiliacea*, H. B.

21.—El P. Sahagún, describiendo la fiesta que hacían en el mes *Tlaxochimaco*, dice: «No danzaban á manera de areyto, ni hacían los meneos como en el areyto, sino que iban paso á paso al son de los que tañían y cantaban, los cuales estaban, todos en pié apartados un poco de los que bailaban, cerca de un altar redondo que llaman *mimuztli*.»

22.—La fuente donde bebieron esta historia Icazbalceta, y otros historia-

dores, está en el pasaje siguiente, de Bernal Díaz del Castillo: «Dexemos esto, y digamos como el General Don Fray Francisco de los Angeles nos hizo merced que luego envió los religiosos que dicho tengo: y entonces vino con ellos Fray Toribio Motolinea, y pusieronle este nombre de Motolinea los Caciques y Señores de Mexico, que quiere decir el Fraile pobre, porque quanto le daban por Dios, lo daba á los Indios, y se quedaba algunas veces sin comer, y traia unos hábitos muy rotos, y andaba descalzo, y siempre les predicaba, y los indios le querian mucho porque era una santa persona.»

23.—El P. Alzate recomienda el *muicle* como un poderoso anti-apoplético, y á este proposito dice: «Un practico muy diestro, como lo fué D. José de Polanco, al ver en la tierra caliente los felices efectos que se conseguian por el uso del mohuilt, hizo que se trajese á esta ciudad y se vendiese en la botica de la calle de la Merced. El caritativo Don José Rangel, rector del real colegio de San Gregorio, siempre procura estar surtido para administrarlo á los que ocurren por él: este sujeto ha visto hechos que demuestran la utilidad del mohuilt.»

Latín técnico: *Sericographis mohuitli*, D. C. *Tacobinia mohuitli*, Hemsley.

LECCION CXXIII.

PALABRAS AISLADAS.

N

- Nacázeul**..... (NACAZ-CUL: *nacaztli*, oreja; *cultic* ó *coltic*, torcido: «Torcido como oreja») Uno de los nombres del *toloache* || Cascalote (V.) (1)
- Nagual**..... (NAHUALLI: «bruja»—dice Molina. —Deriv. de *nahua*, bailar asidos de las manos. —De las brujas se dice que danzan formando un circulo, asidas de las manos.) En la inteligencia vulgar de las gentes de nuestros campos, el *nagual* en un indio viejo, desahogado, teo. de ojos redondos y colorados, que sabe transformarse en perro lanudo y sucio, para correr los campos haciendo daños y maleficios.

éstos, cuando empiezan á balbutir las palabras, reduplican las letras iniciales de *mantli* y llaman á la madre *mana*. Todavía hoy se oye á los indios que no hablan una palabra de castellano, llamar á su hijo pequeño, *menetl*, *momene*.|| Hoy se usa el aztequismo en sentido familiar y metafórico diciendo que es un *nene* el niño, el hombre de poco mundo y la persnoa de baja estatura.

- Nequén**..... Nombre que le da Bernal Diaz en su Historia, al *henequén*. (7)
- Nesgua**..... (NEX HUA: *nextli*, ceniza; *hua*, que tiene: «(Culebra) que tiene ceniza.») Culebra de un metro de largo, color de ceniza.
- Nauyaca**..... (NAUH-YACATL: *nahui*, cuatro; *yacatl*,
- Nauyate**..... ñariz: (Culebra que tiene) cuatro narices.) Serpiente venenosa que, por tener hundido el labio superior, en cierta forma, parece que tiene cuatro fosas nasales.
- Nésmel**..... (NEX-METL: *nextic*, cenizo, derivado de *nextli*, ceniza; *metl*, maguey: «Maguey cenizo.») Maguey color de ceniza.
- Necuamel**..... (NECU-A METL: *necutli*, miel; *atl*, agua; *metl*, maguey: «Maguey de agua-miel ó hidromiel D. José Segura, copiándolo de Jiménez, dice que significa Bebedora de «mieles» pero no hay ningún elemento en la palabra que connote la idea de beber) Especie de maguey que produce las hojas un poco más gruesas que un dedo atravesado, áspero á los lados y hacia la punta, la

- cual es muy aguda; el tallo del grueso de un brazo, cuya cumbre ocupa la fruta, la cual es larguilla, de hechura de peras pequeñas, y rodea por todas partes el tallo. (Ext. de Ximénez). (8).
- Nestlasol**..... (NEX-TLAZOLLI: *neatli*, ceniza; *tlazolli*, basura: «Basura de ceniza.»)
Yerba medicinal, diurética.
- Neucle**..... (NECUTLI: «miel»—dice Molina)
- Neutle**..... Radicales desconocidas.—La sílaba *cu* sufre en muchas palabras mexicanas una metátesis ó transposición invirtiendo sus letras, como se observa en *tecutli*, *teuctli*, *necutli*, *neuctli*. De esta última forma viene el aztequismo *neutle* ó *neucle*.) Nombre que el pueblo bajo da á veces al pulque, cuyo nombre mexicano es *octli*.—A este propósito dice el Dr. Jesús Sánchez: «La bebida llamada hoy pulque, se obtiene por la fermentación del líquido azucarado llamado *aguamiel*, que se recoge en una cavidad hecha á propósito en el centro del maguey, *metl*.»
- Nochesnopal**..... (NOCH-EZ-NOPALLI: *nochtli*, tuna; *eztli*, sangre; *nopalli*, nopal (V.): «Nopal de la sangre de tuna») Nopal que produce la sustancia tintórea llamada cochinilla. (10) V. *Nopal*.
- Nochote**..... (NOCH OCTLI: *nochtli*, tuna; *octli*,
- Nochocle**..... vino, pulque: «Vino de tuna.») Bebida compuesta de zumo de tuna, pulque ríspido y agua, que, fermentada, tiene un sabor agradable.
- Nopal**..... (NOPALLI: Radicales desconocidas)
(11) Planta cáctea, de dos á seis me-

