

De CHIANTZOLLI, seu planta in humore intumescente. Cap. XXVI.



De COLTOTL. Cap. XXVII.

Salvia Lagopus de Miller, secum oliva

COLTOTL herba est caules fundens flauos, ac tenues, folijs referatos Securidacæ, ac flores in postremis stipitibus proferentes, capitulorum forma, purpurescentes ex pallido. radicem pallentem, longam, surculofamique. Mexici nascitur, alijsq; montanis, & temperatis locis. Calida constat, aut temperata natura, & Glycyrrhizæ pene odore, ac sapore. quò fit, vt si cum *Axixtatl*, & *Chichi xibuit* tulsa, dolenti alicui loco ob flatum, radix apponatur, aut frigus, illum statim à dolore reddat incolorem, splenemq; admota minuat. per se vero semiuncia pondere deuorata, pectus leniat, & refrigeret, exanthematis opituletur, appetitiam excitet, aque euocet vrinam.

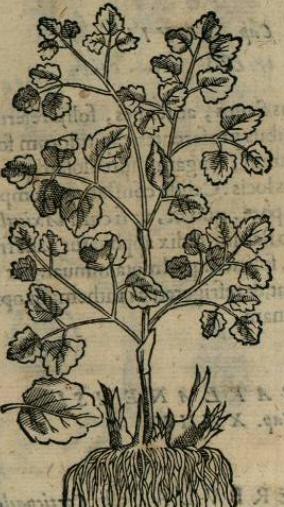
De COZTICPATLIO ACATLANENSI.
Thalictrum Mexicanum. Cap. XXIX.



Et si Adiantho sit similis, tamen Thalictris annumeranda est. nec enim flores, aut semina, separatim in Capillariis conspicuntur. In hac itaque herbula non solum flores pilosi, foliola bina ex adplanè idem qui & in Thalictrum minore per-

236 RERVM MEDICARVM NO. HISP.

COZTICPATLI II.



CVIZTAPACOLLIN.

Alia Cozticpatli secundo loco exhibetur,
cuius radices crassa Ameristhi colore, ex qui-
bus multa fibra lutea excoruntur. caulis lu-
teus . ramis enascuntur bina exopposito filia ex
viridi lutea rubris venis pererrantibus. fru-
ctum non appinxit.

De CVIZTAPACOLLIN,
seu Nido lacertarum. Cap. XXIX.

CVIZTAPACOLLIN herba
folia fert Mori, terna; purpureos cau-
des, tenues, & interceptos geniculis, flores
rubeos, & paruos. semenq; simile Phaseolis.
radicem verò digiti crassi udine, fibratam.
Prouenit apud agros Tlachmalacenses. Ra-
dix Glycyrrhizam sapore imitatur, attin-
que ad temperiem, aut moderatum calo-
rem, cum humiditate, & lenitione. Ius de-
cocti radicum, aut ipsæ radices deuoratae
conferunt his, quibus venter tñmet, aut
aqua inter cutem molesta est, qualibet men-
sura. illinitur eadem aff. cto loco quotidie,
donec ægrotus restituatur sanitati.

In figura folia Phaseolo similia depinguntur.

De OC E L O X O C H I T L.

Herba Lætificante.

Cap. XXX.

OC E L O X O C H I T L, quam alij
Teyolchipahuac, seu Exhilarantem
cor, vocant, herba est Lini folia ferens, lon-
ga, & angusta, quaterna quinavè, per cau-
lium interualla ordine disposita. & in sum-
mo flosculos purpureos, & obtundos.
radicem verò fibratam. Nascitur Tlalma-
nali frigida regione. meroem cordis,
maxime a Pharmaco dicitur radix remo-
vare, semiunciae pondere ex aqua his die
deuorata, aut per se, aut cum Necta-
mali.

De

NARDI ANT. RECCHI LIB. VII. 237

De TATA CANAL TIC:
Chamæbalano Mexicano.
Cap. XXXI.

HERBA est Tatacanalic folia Sal-
igna fundens. flores modicos, atque
purpureos. radicem longam, sensimque
gracilescem: cui per interualla appen-
dent Orbiculi Nucibus iuglandibus pares.
Nascitur in collibus Tacapichile, & Ocot-
ici. nec desunt, qui Tecauhquilit vocent.
radix dulcis, & pauci caloris, propinatur
ad euocandam vrinam, & febres contem-
perandas. vetustisque plagis, lauigata &
inspersa medetur.

*Caulis & folia, Puniceo-ferè sunt colore
flosculi Ericæ similes; radices verd Chame-
balano assimilantur, cuius speciebus forte an-
numerari potest.*

De TLALAPALTIC, seu Cocoztic, seu Tlalaubqui choyantic, seu Chi-
chiantic rubea Herba Pallida. Cap. XXXII.

TLALAH QVICHYOYANTIC, quam alij Cocoztic, seu pal-
lidam vocant, herba est folia fundens oblonga, ferrataque. caules insur-
gentes è radicibus, fibris similibus, multis, tereribusque, atque pallentibus, &
Hellebori imitantibus formam. flores verò oblongos, carentes, forma cana-
licolorum, & fructus glandibus oblongis similes. Nascitur Temuacanibus
agris, qui ad calorem spectant, necnon Tepuzculule Misticæ inferioris, ubi vo-
can Tlalaubquipatl ob rubrescentem è pallido colorem. bibitur aduersus fe-
bres. miscetur Chichimecapatl temperandi illius caloris gratia. aduersus Vario-
nas duarum drachmarum pondere deuoratur. inflammatis instillatur oculis, ethi-
non nihil calidæ sit temperici, & lenis cuiusdam naturæ particeps.



De



De TLALLANTLACVA CVIT LAPILLI, seu Cauda parni Tlacuatzin.
Michuacanica Diuretica. Cap. XXXIV.

MAS. I.

Raiz de Michuacan.



TLALLA-

MICHV AC: DIV RET: MAS. III.

239

*T*LALLANTLACVA CVI-Mas.
*T*LAPILLI herba est, cuius
duæ reperiuntur species, mas nempe, &
femina. mas folia fert Solani mucrona-
ta, & iuxta cuspidem contorta. caules vo-
lubiles. radicem verò longam, tenuem,
fibratam, carentemque. Volubilis quo-
que femina est, sed caule cinereo, & ge-
niculato. folijs cordis figura, longè maio-
ribus, ac latioribus. flore per hyemem
candenti, & magno fructuque oblongo,
& ampliori, referto luteo semine, ac ob-
ducto candida lanugine. eadem constat
utraque natura. Nascitur in calidis *Tlach-*
malacensis, *Quauhnahuacensis*, & *Aca-*
tiliacensis, circa humentia loca, & fau-
ces montium. Radix odore insigni ca-
ret, sed initio dulcedinem quandam præ-
fert *Glycyrrhiza* similem, postea verò
amaritudinis nonnullum sensum præbet.
Calida vtique, & humida constat tempe-
rie. semiuncia illius ex aqua deuorata, vel
per se vel addito *Siliquastro*, vrinam re-
tentam pellit, extergitque vias renum, &
vesicæ. Ius decocti radicum, febres euoca-
to sudore finit, ac dolores corporis leuat.

En Michuacanici medicamenti posterior
clasis. Plantas in ea habemus prioribus, ut
sapore ita viribus mitiores, diureticas volubi-
les ut indicatum superius. Imagines quatuor.
Mas dicitur qua primum locum occupat, cui
& duas subseqüentes adiunge. ultima fami-
na sit. Mafcula secunda maior est. Tertia cras-
sior è caudice erepta magis. Procumbit fæmina
pluribus ab crassiori radice flexuosis ramulis
erumpens: fructus parvo *Peponi* similis: Se-
men luteum sericeis candidis filamentis appen-
sis refertum. folia tamen bina ex aduerso ad-
picta: unde ambigas cui præcisius plantarum
generi adscribi debeant, nam lanugo illa ar-
gentea, foliaq; bina *Apocynum* petunt, cum
in alio nullo *Volubilium* genere reperiantur;
Quid si media inter *Cucumeraceam*, & *Apocyni* familias statueris?

De



Peponi similis in *Apocyno* fructus nunquam,
sed filique due ex uno flore exortæ.

De TZONPELIC XIHVITL Nectarea. Cap. XXXV.



HERBA est Tzonpelic xibuitl folia ferens Ocymi similia, forma & magnitudine, bina per caulis interualla, sed alijs minoribus ex eisdem exortibus prodeuntibus. caules teretes, ac tenues. florem candidum, longiusculo pediculo appensum, paruis, oblongisq; spondylis similem. radices verò capillatas, ac tenues. Nascitur in calidis, humidisque locis, iuxta fauces montium Panucensem. Huius herbæ folia adeo dulcia sunt, vt mel ipsum, saccharumque, & quacunque alia dulcedine præstant, longè inferiora videantur. itaque in hac vna sola planta vifa est natura periclitari, quantum dulcedinem posset rebus naturalibus impertiri. neque sua caret utilitate. nam febres sedat folia deuorata ex aqua tussim, ac raucedinem placat epotus succus, & appetentiam excitat.

Florum unitorum figura, spicam vel lulum
Typha refert, colore ex luteo in rubeum tendente:

De XOCHIPALLI Artemisifolia.
Cap. XXXVI.

XOCHIPALLI herba est sex prolixa cubitos. foliaq; ferens sinuosa, magna, & Artemisia quadrangulus similia: caules digitum crassos. flores Cempoalxochitl, sed paruos, & colore ex luteo rubescentes. radices verò tenues, longasque. Nascitur passim in calidis, & est admodum vulgaris cognitioris. Floris tantum est yfus. qui caloris est temperati, grati odoris, ac saporis, corroborans cor, vterinos pelle ns. affectus, & vlcera, ac præcipue oris curans. maxima virilitas tingen-
dilanas, ac rerum formas luteo colore exprimen li, sed qui vergat in rubeum. cuius gratia ex aqua coquitur, adiecto nitro, atque ita demum exprimitur succus, colaturque, quo veluti pigmento vntunt Pictores, & Fullones.

D.

De ÇACANEL HAOTL CHVL.
LVLENSI Anagallide Mex.
Cap. XXXVII.

HERBA est Cacanel haotl è radibus furcatis caulinis edens dodrantem longos, & in eis folia, & fructum Anagallidis. Prouenit in locis siccis regionis Chullulensis. radix est dulcis, & temperati caloris. eadem tusa resoluta ex aqua, ac instillata peni, dicitur vrinam euocare, eiusque meatus, tractis etiam lapillis, extergere.

De ÇEÇECPATLI ACATLA-
NENSI Glycyrrhizæ æmula.
Cap. XXXIX.

CEÇECPATLI ACATLA-
NENSIS, herba est, folia-
ferens multa, similia rutaceis,
sed minora. radices longas, ac tenues, è
quibus insurgunt caules. Nascitur in
calidis, campestribusque locis, & præ-
cipue Misticæ inferioris, vbi quidam
vocant eam Charapuehari, alij Xoxo-
patli. nec desunt, qui Querambeni ap-
pellent. Radix est dulcis, adstringens,
& moderatè calida. & tamen referunt,
ventris tinea interficere, mederi dysen-
teriæ, scabiei, pustulae, vulneribus, iæte-
ricis, vacuare bilem, & pituitam, ac
dolorem ventris sedare, vincet vnius pon-
re potatam.

Glycyrrhize, Ononidig, affine videtur
hoc legumen, cum eodem constet sapore,
utresq; purgandi habeat. radix eius lutea depingitur, flos verò purpureus.

De COZTIC MECAPATLI
TILANCENSI.

Crista Galli Mex.

Cap. XXXIX.

Coztic Mecapatl herba est, folia habens obrotunda, parua, legumini, aut Numulariae similia. caules seiquidrantem longos, & in summo flores spicatos, purpureos. radicem verò fibratam, pallidamque. Nascitur in frigidis quibusque locis Tilancensis. humida videretur constare natura, & moderate calenti. moribus serpentum, aiunt, illitram mederi, & quorumuis aliorum venenatorum animalium.

Radix longa, tenuis, lutea. in summo herba flores spicati, purpurei. sed calyx luteus ut in Crista Galli.

De TLAOLLI, seu MAIZIO; deq; potionibus, & placentularum generibus ex eo parari solitis. Cap. XL.

QVID mirum, si circa Mundi primordia, atque illorum temporum rudimenta, nondum excitatis rebus ad vitam commodè transfigendam inservit, Cerere carentes, mirabili sanè inuenio, & naturæ omnium parentis bono, tuenda sanitati apprimè viti, confugiebat ad glandes, & Hordeum, quibus modò sues, & si qua sunt fordidiora animalia consuecant saginari, quando nostra quoque tempestate alij Oriza, & Maizio, alij filiis arborum quarundam, Iuncæ alij, herbæ nota, radice, alij *Tiantho*, & *Guaiacis*, & (vt cætera, qua innumera sunt, prætermittam) alij *Tlalli*, quod nostri Frumentum Indicum. Hisq; vero Maizium appellant, vescuntur loco panis? Neque hoc dictum in vilipendium *Tlalli*, quod tantum abest vt vituperem, vt maximè laudem. mirerq; Hispanos rerum exte-



exterarum diligentissimos imitatores, Laudes atque translatores, & utilium inuentorum ampliatores, suis vñibus adhuc non accommodasse, & in suas oras transtulisse, excludisse que frumentaceum genus, valentibus, & male habentibus, si decenter eo vnam, impensè salubre, cultu facile, vberimi & fecurissimi, in quois ferè solo, prouentus, siccitatibus & alijs cœli terræq; iniurijs parum obnoxium, & citius satu, fortassis à fame, & mille, qua inde emanare solent malis, vindicare posset. Sed ne cui miraculo sit, gètes esse, qua sine tritici vñu vitam transigant, & peregrinis, ac penè ignotis cibis, iucundè & magna cum volupitate, & utilitate viuant, & vescantur, quale est *Tlaoli*, de quo quoniam Mexici non solum apud Indos' incolas, sed apud aduenas Hispanos, est maximus creberg;

vñu, instituitur nobis modò sermo. *Tlaoli* ergo a nobis dictum Maizium (notio

enim, & vulgatior est hac vox) à quibusdam recentiorum, Frumentum Turcicum, ab alijs verò consultius, Indicum appellatum, vt formam silentio toq; iam cognitam mundo transigam, multas haber differentias (filuestre enim, Maizium seorsim describetur) à colore, magnitudine, & mollitudine granorum, quibus spicæ ipsæ stipantur, desumptas. Reperias enim quam plurimas grānis constantes albis, alias pallentibus, nigris multas, quædam purpureis, nec paucas, flavis, cyanis, & multorum colorum permixtis; denum alias qua licer granis carentibus, vt priores constant, longè tamen ea habent maiora, teneriora, ac triplo maior spicæ inherentia. Seritur Martio, in singulas ferob; inter se pañum vñum distantes, quaternis quinise granis coniectis, & reponitur Nouembri, Decembri, & Ianuario, repastinato solo. et si pro varietate regionum, qua apud hos Indos, ob dierum noctiumq; pene æquale intervalum, & varios Solis situs, modicis spatij mirum in modum euariant, tardius citiusq; soler demessum trituratumq; recondi. Temperatum est, aut ad caliditatem, humiditatemq; paulisper declive, substantia mediocri, concoctu facile, præcipue his qui eo viet uti consuevere, non crassa, aut, veluti quidam opinantur, obstruenti, & viscosa, quod vel Indis ipsis, qui ex eo pane in placentulas formato viuunt, nec tamen obstructi, aut decolores conspicuntur, periclitari licet. uidem affirmantibus, nullam in ventriculo grauitatem sentire post epulas, imo post paucas horas rursus ac si nihil ingessissent effurire, & magna auditare, si adsit copia, repeterre nutrimentū, nec vel de nomine solo ad aduenum vñque Hispanorum, lithiasim nouisse. quin quod nullus est apud Mexicanos celebrior ægritudinum acutarum, & commodior victus. qui etiam prisane

X 2 præfertur,

Pultes è Maizio Atoll. prefertur, quod mille experimentis confirmatum, comprobatumq; est. Celeriter siquidem, aiunt, coctum descendere, corpora quantum sat est, nutritre, nullum inferre grauitatis sensum, mollire ventrem, & pectus, calorem febrilem demulcere, praesertim si puluis eius ex aqua permittatur brumali tempore gelascere, quo vti solent Chymista, vrinam euocare, viasq; omnes extergere. Cumq; mille videarui abundare commodis si aptè paretur, nullamq; noxam inferre, (nisi quis dicat, sanguinem, & bilis copiam generare, atque augere) non est cur consentiamus dicentibus, frumento esse calidius, difficile & concoqui & distribui, viarumq; moliri obstructions. imò cur laudemus Mexicanos medicos, qui posthabita hordeacea ptisana, veluti ingrata guftui, & agrotantibus inimica

Placentæ. pultes è Maizio, quas Atoll vocant, permixtas præferunt, huic genti confuetas, & gratas, & quæ citra vllam noxam, suauem saluberrimamq; alimoniam præbeant. Quamobrem quot modis soleant parari, qua breuitate potero, tum sanis

Nequatoli. tum morbo aliquo affectis, deinceps sum educturus. Modum placentularum ex eodem frumento parandarum differens in id quod sequitur caput. à Nequatoli, idest Atoll, cui calx sit permixta, ita vt aquæ sint partes octo, huius frumenti Indici sex, & calcis pars vna, sumens initium, tunc enim carbonibus pauculis impositum, in fictili obturato emollietur. quo tempore ab igne amouetur, linæs cooperendum est, & randem lapide, Mælatl vocato, pinsendum. mox in fictili decoquitur, donec cogi insipissarie incipiat. & eo tempore decima pars mellis Metl, de quo suo loco dicetur, permiscetur. tandemq; permittitur bullire, quandiu opus est, vt ad pultem, placentulæ Hispanicæ perueniat modum. Refrigerat hoc, humectatq; intemperie calida & sicca affecta corpora. emolliit pectus, plurimum nutrit, corroborat, impinguatque corpus extenuatum, & amissas vires instaurat, atque restituit. extergit quoque, & est agrotantibus conueniens vietus, quid quo tabidis exhibitum, ptisanæ hordeaceæ gerit vices, & à grauissimis morbis resurgentibus manus auxiliares præbet? sunt qui adijciant Piper Indicum modica mensura, sed cum sunt benevolentibus propinaturi, & his, quos calida intemperies non infestat. ita enim gratus palato redditur, & venerem concitat. vtuntur eo alimento Indi quibuluis horis diei, seu valeant, seu agrotent, sed potissimum mane, potum adijcientes. Cepit iam huiusmodi vietus placere Hispanis, sed præcipue his qui ab Hispanis & Indis, seu Indis & Aethiopibus, aut Aethiopibus & Hispanis (eò turpitudinis deuenere mores, atque is factus est inter nationes tam varias circa via consensus) nati sunt parentibus. Parant aliud genus Atoll, quod vocant Iztac, siue album, eodem quo dictum est modo. quamquam iam confectionum, & in vasæ, vnde forbendum est, transfusum, vi renti conspergant Chilli, & vocatis Tomame, admixta insuper salis debita portiuncula. Solent vero tria haec aqua dilui (eti multis sat esse putetur ingenitus illis humor, vt debite inspergi queant) quin & acidum vocatum Atoll, quod Xocoatoll Mexicanus nuncupant. Solent quoque parari permixta libra vna fermenti, seu malæ acris, ubi his (iñis Maizij), quemadmodum diximus, emolliit, atque contusi. fermentum autem parabitur, si capias Maizium nigrum, & conchias massam ex illo, quemadmodum dictum est, quatuorque, aut quinque diebus seruaueris, donec acescat, & tunc denum permiscueris, vt Atoll gratum quandam contrahat acorem, mox in vas transfusum,

fusum, sale, & Chilli conspergatur, atque ita demum ab ægrotantibus matutino fumarur, vt corpus exterget, vrinam euocet, atque album expurger. Hoc eodem fermento, ex aqua frigida resoluto, atque epoto, corpus refrigeratur, aut per vehementem æstum, aut cum ex itinere aut labore, quispiam aut defatigatus sit, aut vehementius concaluerit, aut quando renes ita vruntur, vt lotium, vrinarios meatus lancinet, atque exulceret. At album Atoll, quod Mexicanus Yol Atoll vocant, ad hunc modum conficitur. Decoctum Maizium, ad eum qui dictus est, modum, sine calce tamen aut alterius rei admixtione, in pulsum efformatur, permittitur refrigerescere, ac liquatur aqua, vt bibi commode possit, veluti aceratum, de quo paulo ante sumus locuti. Sitim hoc dicitur extinguerem quomodolibet excitatam, atque præcauere, nisi plusquam oporteat epotaerint, à quo lædantur. at Chilli Atoll, Atoll Chilli permixto, vt nomen indicat, paratum, veluti præcedentia conficitur. sed cum semicoctum est, permiscetur Chilli in aqua eliquiæ ea portio, qua gratum faciat ei qui eo est vsurus. Summo mane assūmitur contra frigoris molestias, corroborat ventriculum, firmatque coctionem, pituitam adhærentem extergit, & renes, quibusuis euacuat impenitementis, emundat. Paratur & Nectil Atoll, seu Atoll, cui est Chilli permixtum, & mel, veluti reliqua genera, sed additis prædictis semicocto, ea portione, qua gratum fiat sorbituris. Calidum itaque innatum vigorat, ac venerem excitat. Est & aliud genus Atoll, Ayocomoz Atoll dictum, quod est Atoll cum Fafolis, fragmentisq; masseis eiusdem Maizij, quod fit Fafolis integris incoctis cum iam penè est confectum, & cum semicoctum fragmentis masseis Maizij Chil Atoll permixtis, adiectaq; herba Epaçotli, qua de suo loco. Nutrimenti id optimi & pergrati vicem præstat, & Epaçotli gratia, sanguinem à crudis humoribus expurgat. Potuisset Chian Atoll ad caput Chian differri, sed nomen ferè idem, adhortatur vt prædictis differentijs huius potionis, nunc primum interseatur. Paratur ex semine Chian torrefacto in patina, seu vocato Comalli, mediocriter, ac deinde laevigato, atque ita in annuos vñus recondito. nam cum vni pulvere opus est, permiscit puluerem aquæ, agitantq; donec eam densitatem nanciscatur, quæ possit palato placere. Sunt qui hauriant hanc potionem simplicissimam. sunt etiam qui prius Chilli inspergant. absque eo calorem febrilem extinguit, aut alia ex causa suscitatum. iter agentibus, ac præcipue ferventibus regionibus opitulatur. & quibusvis alijs, qui ex nutrimento vñntur libenter. Fit & aliud potionis genus dictu Chiantzotzol Atoll, ex semine quodam maiuscule, de quo suo loco, eodem modo quo præcedens parandum, & eodem vñus præstans. sed semen præparatum, celerrime vetustatis solet sentire incommoda, nec adeo frequenti est in vñu. Paratur quoque Michnauh Atoll, idest Atoll semeniferum ex Michibauhli, de quo etiam dicato loco, torrefacto hoc semine, & redacto in lauorem, cumq; exposcit occasio, in aquam coniecto, ea mensura quæ nullam afferat spissitudinem, & densitatem, & insperso melle Metl cocto (tria enim mellis genera, vt iuxto loco dico, ex eo conficiuntur) extergit renes, & vrinæ meatus, puerorum scabiem curat epotum, abstergente, qua pollet, vi. Et est frequens hisce gentibus cibus. Fit insuper ex Maizij parua quadam portione, maiori autem Siliquastræ aridi laevigataque commixtis, addita herba Epaçotli, quod

246 RERVM MEDICARVM NO. HISP.

Tlatonil
Atoll.

Tlaxal
Atoll.

Yollo A-
toll.

Quauhne
Atoll.

Izqui A-
toll.

Vauh A-
toll.
Michiua-
uhli.

quod vocant *Tlatonil Atoll*, admotis igni simel omnibus, & donec herba perco-
quatur, quod breui evenit, ingeriturq; calens. Et id potionis genus venerem exci-
tat, euocat vrinā, & menses, calefacitq; vniuersum corpus, & roborat. Sed neque
silentio præterire decet *Tlaxal Atoll*. quod paratur ex Maizio contuso, & ef-
formato in placentulas, tres digitos latos crassas, in *Comalli* vocato. ijs postquam
probè decoctæ sunt, cortex diripitur, mica teritur, ac rursus in frigidam proj-
icitur, in patinam reponitur, agitaturq; donec cogi incipiat. tunc extracta, atque
in vascula cochleari digesta sorbitio epotatur, quæ deficiente vires mire reficit,
ac fouet. Quin & è spica ipsa Maizij, decoctis granis vista, atque in cineres reda-
cta, *Tollo Atoll* vocatum parari consuevit. teritur etiam hæc, parsq; vna tribus
Maizij partibus permiscetur. rursus verò teruntur similiter omnia, atque ex eis
ad ignem *Atoll* paratur, postquam ad spissitudinem usque percoctum sit, &
polenta densitatem. mox enim in vase digestum, conspersumq; *Chilcozli* sor-
beri solet, haud inutilis his qui nimio sanguine, aut flamma redundant. Fit
etiam ex Maizio, & lixiuio vulgari percocto, quod vocat *Quauhne Atoll*, quoni-
am ex arborum cinere conficitur. hoc ab eo extractum ablui expedit (in lixi-
uio enim quandiu oportet manens emollitur, expurgaturque, & in insolitu,
atque à ceteris longè distantem ita mutatur saporem) teritur postea, &, vt reli-
qua, decoquitur, donec iustum adipiscatur spissitudinem. atque ita demum de-
uoratum expurgare dicitur sanguinem, neque aliud aut medicamenti, aut nu-
trimenti usum præbere. Sequitur *Izqui Atoll*, quod è torrido paratur Maizio,
contusoque. sed cum iam decoquendi illud tempus est, Maizij decocti modica
adjiciunt portioni, & omnia tandi agitant, quandiu opus est, vt iustum spissi-
tudinem acquirant. & *Chilli* tandem insperat, potatur ab ijs qui ob cordis imbe-
cillitatem, aut atra bilis redundantiam, mœrore plerumque afficiuntur. Est &
Vauh Atoll, quod ex Blitis rubeis fit, ingeriturq; inspero melle. præterea *Mi-
chiuauh Atoll*, quod ex *Michiuauhli* paratur, picturato nempe Blitorum genere,
quod Symphoniam, à varietate coloris quidam vocant. De Polenta verò, Pul-
tiumq; generibus, quibus usq; est antiquitas satis dictum est ab alijs. nos enim,
quæ nouo Orbi sunt familiaria, nec dum veteri satis cognita, atque perspecta,
scribenda statuimus.

De modo parandi panem ex Maizio. Cap. XL I.

EMOLLIVNT, eo quo diximus modo, Maizij grana, mox pinsunt,
ac palmis utrisque admotis efformant tenues, ac ambitus mediocris pla-
centulas, quas statim vt oportet in *Comalli* carbonibus coquunt imposito. & hic
est vulgatior, frequentiorq; parandi panem ex Maizio modus. Sunt qui triplo,
& interdum quadruplo maiores efficiant. nec desunt, qui & crassiores. sunt qui
efformant globulos Peponibus similes, & in dolia iuxta focum posita, coniijciant
decoquenda, permixtis interdum Fafeolis, atque, a voluntate, ve-
scantur; molles enim admodum sunt, concoctu faciles, & grati saporis. Alij hos
in dodrantes usque producunt, & quatuor digitorum crassitudinem, admixtis
Fafeolis, in patinis seu *Comallibus* assantes. At Proceribus Indorum placentulæ
parari

NARDI ANT. RECCHI LIB. VII.

247

parari solent, ex colato Maizio, adeo exiles puræque, vt translucida penè sunt,
& à Papyro interpollatiore, tenuitate minimè vincantur. item orbiculi parui ex. Orbiculi.
colato Maizio, qui eti crassi, tamen omnino videntur translucere. Verùm hæc
ad diuites tārum, Heroasq; pertinent. Nec est insuavis ille panis, qui *Baibacoa* pa-
ratur, ac coquitur. Ij enim, quos *Chichimecas* vocant, gens fera, barbara, atque in-
domita, à Mexicana Vrbe in Septentriones non plurimū recedens, ac per mon-
tana campestriaque, pellibus tantum quādam corporis partes tecti, errabunda,
ac vaga, Scytharum more, aut brutorum pecorumvè, venatuque & aucupio,
& quarundam sylvestrium, ac sponte nascentium arborum fructu, ubi fors tulit,
viuentes; cum carnes libet coquere, scrobes in ipsa terra effodiunt, mox ignitis
lapidibus sternunt, medias collocant carnes, frumenti Indici massâ obuolutas,
ac demum similibus faxis, & terra obrunt, tandi ibi manere permittentes,
quandiu intelligunt sufficere exquisitè decoquendis. decoctas extrahunt, cisque
& pane ad prædictum modum parato, non sine magna voluptate atque utili-
tate, vuntur in cibis. Defluxit iamdiu ad Hispanos Mexici dégentes hic mos, &
vt huius rei sumere posseimus experimentum, nec nos aliquid lateret quod ad
delicias, & gloriam gratiamvè palati spectare, posset. quid quod spicas ipsas
torrefaciunt appositis patinis, aut incoquunt carnibus, & vitroque modo gra-
nis iucundè vescuntur?

De XOCOATL, seu aqua Maizij acidæ. Cap. XL II.

SOLEN T etiam, ex aqua & Maizio iam emolliito, ac in massam redacto
per noctem simul manentibus, parare *Xocoatl*, seu aquam acidam, inde
matutino tempore expressam, vrina ardori extingendo, ac calori. cui vis con-
temperando mirabilis, si decem, plus minusvè, vniciarum pondere continuis ali-
quot diebus iejuno adhuc ventriculo epotetur. cuius rei admonendum lecto-
rem è re mea fore quoque putau. nec solum est usus fructus. nam & culmi eius,
arundinesvè torrefactæ, & redactæ in puluerem, Ophiasi egregie medentur,
cum *Oxitl*, seu resina miscéantur.

De TRITICO MICHVACANENSI:
Cap. XL III.

VIDI apud *Michuacanenses*, nostras triticum, sed tanta natum vbertate,
vt quævis spica, ternas quaternasvè alias, veluti prægnans producat.
quod non iudicau. indignum haec historia. velut nec linum etiam Europeum,
apud candem gentem prouenire, cuius nondum usus nouerant.

Polypermon hoc mira facunditatis *Triticum*, nostris quoque Europeis regionibus
adportatum importuit, satumque se berrimam messem præbuit. unde mirum sit, a
nostris agricultoris minus comit & propagari, quam eius insignis multiplicis fructus vi-
ligis postularet.

De