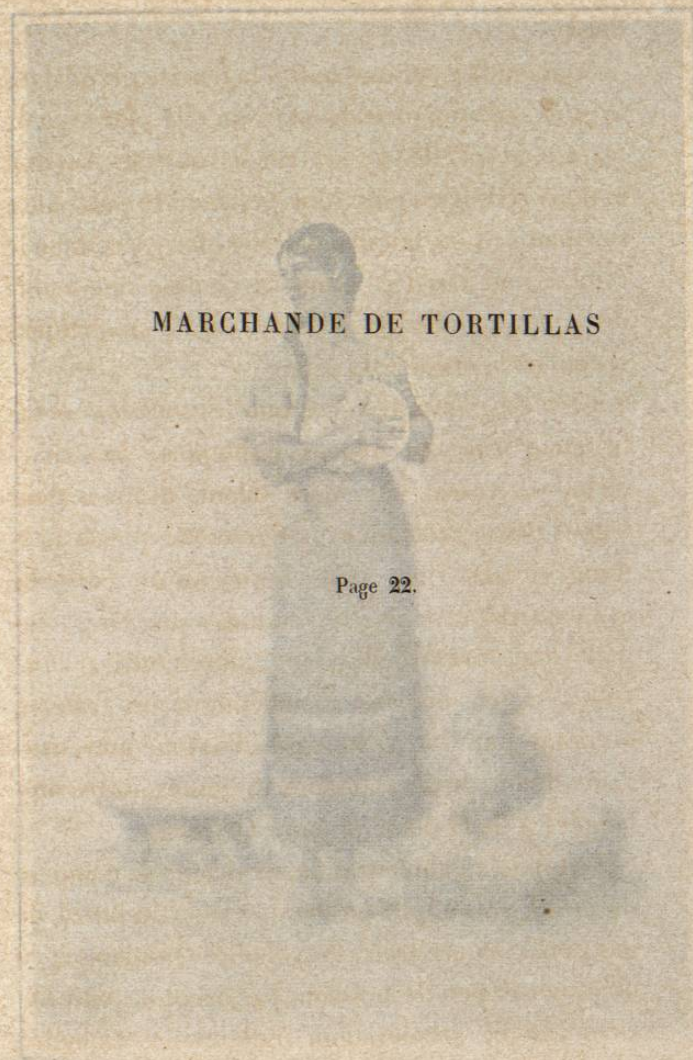


la pâte, et le *comal* ou plateau de terre rouge placé sur un petit fourneau en terre, à feu très-doux.

Agenouillée sur une natte, la femme prend dans la *alla* une poignée de maïs qu'elle place sur le *metale*, et qu'elle écrase avec le rouleau. Aussitôt le maïs réduit en pâte, elle pétrit cette pâte entre ses mains et en fait des galettes, larges comme le fond d'une assiette, épaisses comme une feuille de papier, qu'elle jette dans le *comal*; en quelques secondes la crêpe est cuite.

Ce n'est pas autrement que les *tortillas* se fabriquent sur les places publiques. Les marchandes, assises sur leurs talons, drapées dans leurs *rebozos*, attendent patiemment que la pratique vienne vider leur *chiquichuite*, corbeille qui contient les *tortillas* enduites de *chile*, pendant que, près d'elles, les marchands d'*aqua fresca* et de *heladas* installent sur un tréteau, ombragé par une vaste ombrelle, leur marchandise : fleurs, fruits, boissons de toutes sortes mélangées à de la neige du pic d'Orizaba.

Le fond de l'alimentation mexicaine se compose du *pulehero* ou pot-au-feu de veau, de bœuf, de mouton, de porc frais, de volaille. On mange peu de gibier et peu de poisson. Le *fricoles*, petit haricot rouge, accompagne toujours les ragoûts; c'est le légume national, comme la *tortilla* et le



MARCHANDE DE TORTILLAS

la zone du comal ou plateau de terre rouge
sur un petit fourneau en terre, à feu très-

Après avoir ramassé sur une natte, la femme prend dans
sa main une poignée de maïs qu'elle place sur le
metal, et qu'elle écrase avec le rouleau. Aussitôt
le maïs est en pâte, elle pétrit cette pâte entre
ses mains et en fait des galettes, larges comme le
fond d'une assiette, épaisses comme une feuille
de tortillas quelques secondes la crepe est cuite.

Ce n'est pas autrement que les tortillas se fa-
briquent sur les places publiques. Les mar-
chandises, assises sur leurs talons, drapées dans
leurs robes, attendent patiemment que la pra-
tique vienne visiter leur chiquichuite, corbeille
qui contient les tortillas enduites de chile, pen-
dant que, près d'elles, les marchands d'aqui-
dote et de dulces installent sur un tréteau,
à l'abri d'une vaste ombrelle, leur marchan-
dise de toutes sortes mélangées de miel de pic d'Orizaba.

Le menu du Mexicain se compose
de viande de veau, de bœuf, de
de poisson, de poulet, de salade. On mange peu
de légumes et peu de fruits. Le frioles, petit ha-
chis, les ragoûts, les ragoûts, comme la tortilla et le



pulque sont le pain et la boisson propres au Mexique.

Le *pulque* : voilà le produit d'une plante qui, parmi toutes les richesses dont la nature a doté cette partie du Nouveau Monde, peut être considérée comme un bien inestimable. Nous voulons parler du *magey*, sorte d'aloès gigantesque de 2 ou 3 mètres de haut, large en proportion, et dont les feuilles ont une épaisseur de plusieurs centimètres.

Au temps où les projectiles n'avaient pas la pénétration actuelle, une rangée de *mageys* sur les quatre faces d'un village lui constituait une excellente défense naturelle.

Au centre du *magey* pousse une énorme asperge qui fleurit. Mais le *pulchero*, — débitant du *pulque*, — n'attend pas sa floraison ; quand il juge la plante à point, il se fraye un chemin avec sa hache jusqu'au cœur du *magey*, abat l'asperge et creuse un vaste entonnoir où la sève monte.

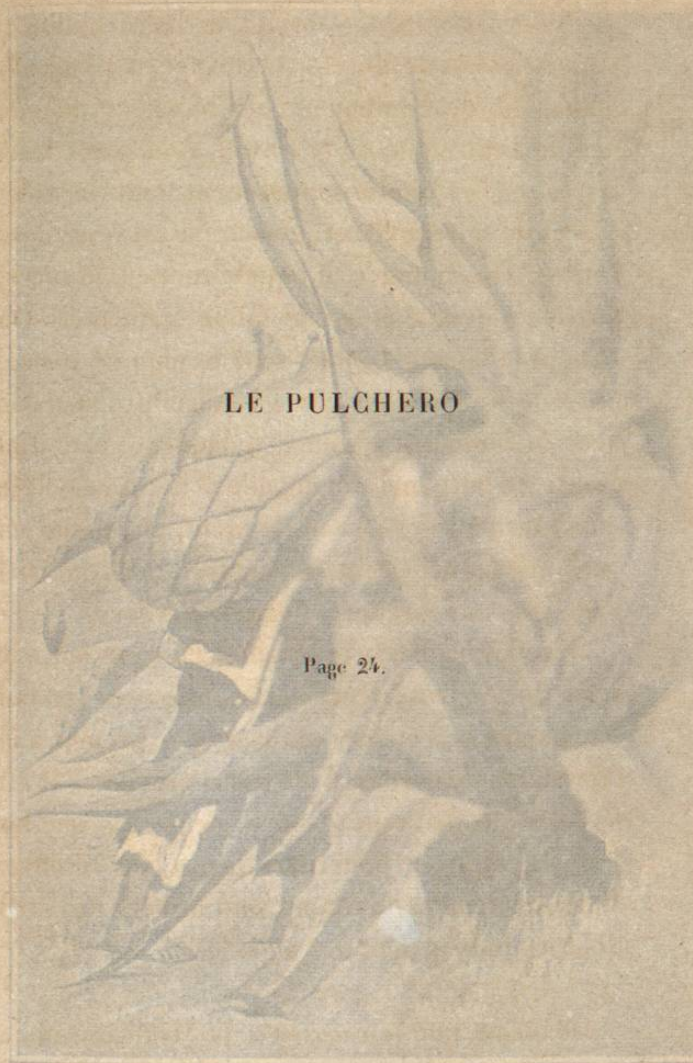
Ce liquide incolore nommé *aguamiel* est produit en abondance ; le *magey* en donne neuf à dix litres par jour, cinq mois durant, après lesquels la plante meurt. On vide l'entonnoir deux et trois fois dans les vingt-quatre heures.

Les hommes qui sont chargés de cette récolte portent sur le dos une outre retenue au front par un filet en corde ; munis d'une large calebasse

terminée à son extrémité par une corne de bœuf, — c'est l'*acojate*, — et d'une large cuiller à manche court, destinée au nettoyage et à l'agrandissement de l'entonnoir, ils plongent dans le liquide l'extrémité de la corne, appliquent leurs lèvres à l'extrémité opposée et font le vide. L'*acojate* se remplit, et le contenu est versé dans l'outre. On ajoute à ce liquide un peu de sucre, un peu de lait, et on le laisse fermenter. On obtient la liqueur connue sous le nom de *mescal* ou *pulque*. Fraîche, elle a beaucoup d'analogie avec la limonade gazeuse à laquelle on aurait ajouté du lait; mais lorsqu'elle a été transportée dans des outres en peau de bœuf, elle prend un goût que les Mexicains aiment fort, mais qui rappelle trop aux étrangers l'eau de Barèges.

Avec les feuilles broyées du magey, on fait une sorte de papyrus; leurs parties fibreuses servent de chaume à certaines toitures et se prêtent à la fabrication de cordes et de tissus grossiers. Il est une variété, de l'espèce dite *fil de prêtre*, que les Indiens emploient pour tisser de fort belles étoffes. Enfin, les feuilles du magey sont armées de dards dont les Indiens font des aiguilles.

De même que le *caballero*, la Mexicaine aime passionnément l'exercice du cheval, et elle adopte de préférence ce mode de locomotion pour se



LE PULCHERO

Page 24.