

au Peru qu'en Chilé il y a force bonnes vignes, & quantité de vin, Les Espagnols & Portugais y ont aussi fait venir force meuniers, pour la soye, & grande quantité de cannes de sucre.

a Li. 4. c. 16.

Pour le regard des grains, fruits, & plantes que nous n'avons pas, & qui sont particulières à ce pays, ils ont le Maiz, ou Mahiz, qu'on nomme en Castille Blé d'Inde, & en Italie Grain de Turquie. Il s'en est treuvé presque en tous les pays de l'Amerique, comme en la Nouvelle Espagne, en Guatimala, au nouveau Royaume, en toute la Terre Ferme, au Peru, & en Chilé. Il n'a pas moins de force, ny de substance que le froment, mais est plus chaud, & grossier, & engendre beaucoup de sang, d'où vient que ceux qui n'y sont pas acoustumés deviennent enflés, & galeux s'ils en mangent trop. Il croist en des cannes, dont chacune porte vne ou a grappes, auxquelles le grain est attaché, & bien que le grain soit assez gros, il vient en grande quantité. Il le faut semer vn à vn & non espars, & demande la terre chaude & humide. Il en croist en plusieurs lieux des Indes en tres grande abondance, & ce n'est pas chose rare en ces pays là de recueillir trois cens boisseaux, & quelquefois davantage d'un seul grain. Il y a de différentes sortes de Mayz, comme de froment: l'un est gros, & fort nourrissant, & l'autre petit, & sec, qu'ils appellent Morroche. Les feuilles, & la canne verte du Mayz est fort bonne pour faire manger aux chevaux, & aux mulets, & leur sert aussi de paille estant sèche. Le grain nourrit mieux les chevaux que l'orge, à cause de quoy ils y sont boire les bestes auant que leur donner à manger, pource que auparavant elles enfleroient, comme ayant mangé du froment. Ils le mangent communement en grain bouly, & tout chaud, & l'appellent More. Il y a du Mayz gros, & rond, comme celui de Lucanas, que les Espagnols mangent fritaillé, comme vne viande delicate. Il y a vne autre façon de le manger plus delicieuse, qui est de moudre le Mayz, & en ayant amassé la farine en faire de petits gateaux, qu'ils mettent au feu, puis tous chauds sur la table. Ils font même de cette pâte des boules rondes, & les acoutrent de telle façon qu'elles se conservent longuement. Ils ont aussi pour delices vne façon de pastez qu'ils font de cette pâte, avec du sucre, les appellant biscuits, & melindres.

Ils font aussi du Mayz leur boisson, qui les enyure plutôt que le vin de raisins. Ils font ce vin de Mayz diversément, & son nom plus commun est Chicha, & au Peru Acua. Le plus fort se fait en mettant tremper premierement le grain iusqu'à ce qu'il se creue, puis ils le font cuire de telle façon, qu'il en faut peu pour abatre vn homme. Ils appellent au Peru ce dernier vin Sora, qui est defendu, à cause des grands inconueniens qu'il cause enyurant les hommes, mais les Indiens ne laissent de passer les iours entiers, & les nuits à boire de ce vin, dansant & chantant parmy leur yrongnerie. Ils font encore leur Chicha, ou Acua en machant le Mayz, faisant du leuain de ce qui a esté maché, puis le faisant bouillir. La façon plus nette, & plus saine est de rotir ce Mayz, qui est celle dont vsent les Indiens plus civilisez, & quelques Espagnols même pour medecines, treuvant que c'est vne boisson profitable aux reins, d'où vient qu'aux Indes il y en a peu qui se plaignent du mal de reins. Les Espagnols & Indiens mangent par friandise ce Mayz bouly, ou roté, quand il est tendre en la grappe ils le mettent au bœuf, & en font des saucés, qui sont fort bonnes. Les rejets du Mayz sont fort gras, & seruent au lieu de beurre, & d'huile tellement qu'il sert aux Indes de pain, de vin & d'huile. Les cannes du Mayz sont quelquefois aussi grosses que le bois d'une Zagaye, & quelquefois comme le poulce, selon le terroir qu'elles rencontrent. Elles croissent communement plus hautes qu'un homme, & ont la feuille semblable à celles des cannes communes de Castille, mais plus longue, plus large, plus epaisse, plus verte, & moins âpre. Apres l'auoir mis en terre l'on le couvre, afin que les perroquets & les autres oyseaux ne le mangent, & lors qu'il est en grain il le faut aussi bien garder des perroquets, singes & bestes sauvages: L'on le cueille lors qu'il en est temps. Plusieurs curieux en ont fait apporter en France, où l'en ay veu en diuers endroits, & particulièrement en cette province de Dauphiné l'on a semé de ce grain, qui s'est treuvé de fort grand rapport, mais à la longue l'on s'est lassé de ce grain, comme d'une chose sans debit, & dont la nourriture extraordinaire de sa grece à plusieurs, ou la nonchalance a fait qu'il n'a pu que la curiosité auoir introduit. Il y a du riz, mais il sert de viande, & non de pain.

b Fern. Gonz.
de Quiédo
li. 7.

Ils ont vne autre sorte de pain nommé Caçabi, ou Caçau, qui se fait d'une

Riz.
Yaca
Cajup.

racine appelée
à doigt, en
grise, & la se
point les oyse
mange de ce
le iuz avec de
mortelles, &
tué pas, & l'e
de, & ranée
courteaux qu
pant, & la m
mortel, & f
d'un demy d
quoy qu'il fo
quelque peu,
l'on n'en pre
fait bouillir t
deux ou trois
ce parmy leu
rent encore su
Au reste le p
sans se corrom
il faut remar
nourriture,
mal. Cette r
fort bon potaj
que les liqueur
Ils ont vne p
se nourrit sou
par corruption
C'est vne bon
Espagnols qui
sont à fort bo
bons, mais m
reux.

Ils ont aussi
leurs viandes
potage, & pa
vne autre pla
Elle est de me
plus ordinair
feuilles.

Ils ont enc
Camotes, X
Papas, qui es
bien secher a
sert de pain, &
lies, ou rotie
petite racine
racine de Xic
de & humide
vne des princ

Il y a for
nes, qui se s
qui est blanc
pece d'artich
celle du pin
goust, & est
Pino à l'Espa
a ny pignons
Ameri