

donner du gouft & le rendre meilleur; car il eft fort fade de foy, fi on n'y mesle de ces petits ragoufts.

Ils font encor d'une autre forte de pain, que nous appellions pain mafché; ils cueillent une quantité d'efpics de bled, auant qu'il foit bien fec & meur, puis les femmes, filles & enfans avec les dents en deffachent les grains, qu'ils reiettent avec la bouche dans de grandes escuelles, qu'elles tiennent auprès d'elles, après on l'acheue de piler dans le grand mortier: on en peftrit la pafte, & en faiçts* des tourtelets qu'on enueloppe dans des feuilles de bled, pour les faire cuire fous les cendres chaudes à l'accouftumée; ce pain mafché eft le plus eftimé entr'eux, mais pour moy ie n'en mangeois que par neceffité & à contre cœur, à caufe que le bled auoit efté ainfi à demy mafché, pilé & peftry, avec les dents des femmes, filles & petits enfans. Ils font une troiefme efpece de pain qu'ils appellent d'un nom particulier *Coinkia*, car les autres fufdits, avec celuy duquel nous ufons par deça, & mefmes le biscuit, ils l'appellent *Andataroni*; ils reduifent la pafte comme deux balles iointes enfemble, les enueloppent de feuilles qu'ils lient par le milieu d'une cordelette, avec laquelle ils auallent ce pain dans une chaudiere d'eau bouillante, & l'y laiffent prendre plusieurs bouillons, eftant cuit, ils l'en retièrent & le mangent fans le faire paffer par le feu.

286 || Ce pain de maiz & la fagamité qui en eft faiçte, eft de fort bonne fubftance, & nourrit merueilleufement, comme on peut voir en ce que ne beuuant iamais que de l'eau pure, mangeant peu fouuent de ce pain, encore plus rarement de la viande, n'ufans prefque que