AGRICULTURA GENERAL,

QUE TRATA

DE LA LABRANZA *DEL CAMPO,*

Y SUS PARTICULARIDADES:

CRIANZA DE ANIMALES,

PROPRIEDADES DE LAS PLANTAS

QUE EN ELLA SE CONTIENEN,

Y VIRTUDES PROVECHOSAS

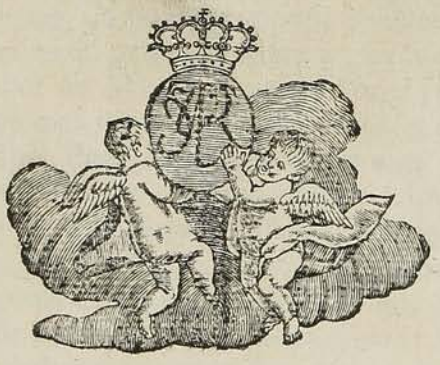
A LA SALUD HUMANA.

COMPUESTA

POR ALONSO DE HERRERA,

Y LOS DEMAS AUTORES QUE HASTA AHORA

han escrito de esta materia, cuyos nombres y tratados ván à la vuelta de esta hoja.



CON LAS LICENCIAS NECESARIAS.

En Madrid: Por Don Josef de Urrutia.

Año de M. DCC. XC.

NOMBRES DE LOS AUTORES, y tratados contenidos en este libro de Agricultura general del campo.

ALonso de Herrera, libro que trata de la labranza del campo, en seis libros, fol. 1.

Despertador, que trata de la grande fertilidad, riquezas, baratos, armas y caballos que España solia tener, y la causa de los daños y falta, con el remedio suficiente, fol. 321.

Diego Gutierrez de Salinas, Discursos del Pan y del Vino, reducido à sumario, fol. 357.

Gonzalo de las Casas, Arte nuevo para criar Seda, fol. 385.

Luis Mendez de Torres, tratado de la cultivacion y cura de las Colmenas, fol. 422.

Gregorio de los Rios, Agricultura de Jardines, primera y segunda parte, fol. 448.

PRO-

PROLOGO

DEL PRESENTE LIBRO DE AGRICULTURA, dirigido al Ilustrísimo y Reverendísimo Señor Don Fray Francisco Ximenez, Arzobispo de Toledo, y Cardenal de España, &c.

SEntencia es muy notable y verdadera del Filósofo, la qual confirma el Emperador Justiniano (muy Ilustre y Reverendísimo Señor), la dificultad de qualquier cosa, estar principalmente en el principio de ella, y que el añadir ò pasar adelante sobre lo comenzado, como no sea tan difícil y trabajoso, que por eso no es digno de tanta fama, premio y honor: y por eso vemos (y es mucha razon) que los inventores de qualquier Arte comunmente son llamados padres de los que despues se dán à ella; porque como en la generacion natural los padres son principio de donde los hijos proceden, asi en lo artificial los primeros inventores son principio de los que despues succeden en aquellos oficios y artes; y por eso merecieron aquel nombre de tanta veneracion de padres, como podemos por muy singulares exemplos bien probar. Y recurriendo à las artes mecanicas, bien vemos que en el arte de la platería y otros metales, en nuestros tiempos y antes, habia unos maestros muy ingeniosos y primos, y de duro hierro hechas piezas, obras tan delicadas y bellas, que de muy cendrada y fina plata parecen ser labradas. ¿Quién, pues, dudará que ahora en estos tiempos no se hagan mas gentiles tiendas, mas polidas que las que antiguamente hizo Jabel? Mas por ser este el primero que hizo tiendas, y Tubal Cain el primero que inventó fragua, llamalos la Sagrada Escritura padres en aquellas artes y oficios; no porque otros no habian sido mas perfectos en ellas, mas por causa que fueron ellos en ellas los primeros. ¿Quántos habrá en la música muy mas dulces que Tubal, y quántas diferencias de instrumentos musicales, que él no supo? Mas porque fue este el primero en la música, es llamado padre de los que cantan en cítaras y órganos. Y por llegarme mas à nuestros tiempos, vemos que los Impresores en su Arte de imprimir tienen muchos primores y sutilezas, que miradas no parecen hechas por manos de hombres, sino que ellas mesmas se nacieron asi, las quales no supo el que halló este Arte, y à ellos porque añidieron se les debe mucho; mas mucho mas sin comparacion le debemos todos à aquel singular varon, cuyo nombre es de perpetua fama y gloria digno, Joannes Faustus, Caballero de la Ciudad de Maguncia, pues por él, y por su provechosa industria se han mucho mas ilustrado las ciencias, y avivado los ingenios, y multiplicado Letrados. Pues asi deben ser en mas tenidos y estimados los que alguna obra noble y provechosa de principio comienzan, de ella son inventores, que los que despues añaden; porque de qualquier cosa el principio es lo principal y cabeza, como dice el mesmo Aristóteles. Y si el que la tal obra comienza bien la cabeza, es digno de corona y honor; y si en algo erró el hito de su intencion y trabajo, no se lo han de tener à mal, ni por ello debe ser reprehendido, pues fue su proposito de aprovechar; antes le deben agradecer su buena voluntad y deseo, y muy pocas obras (humanas digo) son perfectas en sus principios, que siempre los que succeden añiden. Con todo eso no quiero que entienda ninguno que digo ser yo el primer inventor de esta Arte de Agricultura, que con razon podemos decir ser nuestra madre, pues de ella se mantuvieron nuestros antepasados, y tambien

nosotros nos mantenemos, y se mantendrán los que vinieren hasta la fin del mundo. Y de ella en Griego, y en Latin, y otros lenguages hay, y hubo muy singulares libros escritos; mas puedo decir con verdad ser yo el primero que haya procurado poner en nuestro Castellano las reglas y arte de ello, aunque yo digo muy poco en respeto de lo que queda por decir; lo qual quanto sea trabajoso, concordando à las veces discordes Autores, desechar, escoger, y reprobar algunas costumbres y usos antiguos, y modernos. V. S. I. lo vé. Ponerlo asimesmo en otro lenguage que nunca estuvo, es cosa nueva, y en algunos es causa de admiracion, y en otros de menosprecio: porque cada cosa, tanto es mas preciada y tenida, quanto es mas trabajosa y dificil de alcanzar; y por eso reprehenden esta obra algunos que poco miran y calan las cosas. No carecen de este error algunos Letrados, que dicen que las reglas, preceptos y avisos de los Agricultores que en Italia ò Grecia escribieron no pertenecen à nuestra Region de España, ò por la discordancia de la tierra, ò por las diferentes calidades y aspectos de climas, ò de estrellas, que de una manera influyen en unas Regiones, y de otra manera obran en otras. Quanto sea falsa la opinion de estos tales, demás de lo que se muestra por natural razon y experiencia, se puede bien probar con la autoridad de los mesmos Maestros, à quien imitar propongo, porque siendo ellos Romanos (y aun Columela Español) muchas veces se aprovechen, y dán reglas, segun las doctrinas, preceptos y opiniones de Griegos y Cartaginenses.

Luego segun el decir de estos tales, mal hacen los Médicos de España y otras partes, que siendo Griegos Hypócrates y Galeno, curan segun sus preceptos y reglas; mas los Italianos, Alemanes, Franceses, y otras estrañas naciones que se aprovechan de nuestros Médicos Españoles, Abencenif, Abenzoar, Avicena de Damasco: en la Siria fue el Mesue, y allá dicen que escribió; ¿mas qué Médico ni Boticario hay que no se aproveche de él à cada paso? Pues si en los cuerpos humanos (cuyas complexiones y virtud cada dia se enflaquecen, mudan y trastruecan) son por la mayor parte muy ciertas, y de mucho provecho las reglas de medicina de otras Regiones disimiles y longinquas, ¿por qué no serán tales, y aun mejores, y mas ciertas las reglas y avisos de los Agricultores en la labor de la tierra, cuyo sér y calidad nunca se muda? Mas segun dice Columela, y nosotros vemos, Dios la hizo perpetuamente fecunda, y le dió fuerza y vigor de perpetua juventud, que ni por mucho fructificar, ni continuo parir, apenas muestra cansarse, ni tampoco por ser muy antigua pierde su fuerza, que no es la tierra de la condicion y calidad de las gentes, ni de los otros animales que tienen edades distintas de niñez, juventud, y vejez tan limitada; y los que son viejos no pueden tornar atrás: y la tierra, aunque en la edad es vieja, ò que con huelga, ò con otros beneficios, y aun de ser ella en muchas partes de mucha utilidad y substancia, tiene operaciones de juventud. Y no me espantan murmuraciones de otros que dicen, que mas sabe qualquier rústico labrador en las cosas del campo, que supieron Caton, Columela, Plinio, Paladio, y otros antiguos y modernos Escritores, y mas que aquel Doctísimo Marco Terencio Varron, à quien en saber, el Glorioso Doctor San Agustin, à sobre todos los Romanos dá ventaja y corona. De creer es, que los Romanos supieron labrar el campo tan bien, y aun mejor que nuestros Españoles, porque mas se preciaban de ello; pues los victoriosos Reyes y Capitanes triunfadores, por sus mesmas manos labraban la tierra, y se tenian en ello por tan honrados, como en ser los primeros en las batallas, y vencer sus enemigos, y tanta diligencia ponian en labrar con sus mesmas manos los campos, como en ordenar las batallas, y guarnecer los Reales: y asi parecia que la tierra

se

se holgaba con triunfante labrador, y reja digna de laurél, y asi daba mucho mas fruto, claro es que no hay quien tan bien haga la cosa, como el que se precia y honra de ella. Mas como ahora ande tratada la tierra de obreros alquiladizos, que no curan de mas de su jornal, ò de criados sin cuidado, ò de viles esclavos, enemigos de su Señor: lo uno en ser no bien obrada; y lo otro, parece que en vér que siendo nuestra madre, es tenida en poco, de corrida nos niega la mayor parte de nuestro mantenimiento. No lo hacian asi los antigüos Romanos y excelentísimos labradores; pues para saberlo mejor hacer de consejo y mandado de aquel sapientísimo Senado Romano, que al mundo mandaba, fueron trasladados del lenguage Africano en Latin los libros de Agricultura que Magon habia escrito, como útiles y necesarios, (segun que Columela dice) y digo esto, porque aun hay otros que dicen, que los preceptos y reglas de Agricultura no se pueden reducir en arte, y que no aprovecha cosa alguna quanto de ello se escribe, dando por respuesta, que pues los labradores (à quien pertenece mas saber esto) no saben leer: ¡ò ignorantes, no vén que echan la culpa agena al libro! De esta manera pueden tachar todas las otras ciencias, que aunque à todos nos tocan, pocos las saben, cuyas frívolas razones no me espantan, ni à ellas quiero responder, mas de aquel dicho de Plinio, que dice, que no hay libro tan malo, que en alguna parte no fuese provechoso; siquiera para ocupar los ociosos algun poco de tiempo, para que no exerciten algunos vicios, de donde suelen resultar muchos escándalos y pecados. Esto entiendo yo, con que no sean libros de doctrinas hereticas, ni reprobadas, ni tampoco de fábulas, ni mentiras, que despiertan y avivan à pecar, que los habian de quemar con sus Autores, y esto me puso codicia de escribir este libro; demás de habermelo mandado V.S. à quien con toda mi posibilidad siempre deseo servir y obedecer, mayormente en cosa de que con ayuda de Dios se seguirá provecho à las gentes, pues à la verdad que no hay ciencia ni arte (hablo de las humanas) mas util y provechosa para vivir, y alcanzar hacienda sin ofensa de Dios, que ésta: Que si de los mercaderes hablamos, ¿qué oficio ni trato hay de que mas peligro se crezca à las animas y cuerpos, cargados de trabajos, de temores, ni seguros en tierra, ni en mar, con trabajos, perjuros, engaños y falsedades, el mas tiempo fuera de sus casas, deseando siempre el reposo y quietud, de que su oficio es muy ageno? Pues à la vida militar excede en todo, por la quietud, por la seguridad, y por la inocencia, y asi tiene ventaja à los otros oficios. Labrar el campo es vida santa, vida segura, de sí mesma llena de inocencia, y muy agena de pecado; y no sé quién pueda decir ni contar las excelencias y provechos que el campo acarrea: el campo quita la ociosidad dañosa: el campo, ni consiente ociosos, ni holgazanes: en el campo no hay rencores ni enemistades: en el campo mas se conserva la salud, por donde la vida mas se alarga; y puedese decir la vida del campo, à quien bien gusta de ella, vida quita pecados, y quita pesares. ¡O vida del campo, ordenada por Dios! y no era menester decir mas en sus loores, que en esto se encierra toda su perfeccion. Dirán los que son amigos de holgar, que la vida del campo es muy trabajosa, y que por eso huyen muchos de ella. Puedeseles responder, que esto es lo mejor que ellà tiene, que trabajar para mantenerse es honra y servicio de Dios, mas que holgar y morir de hambre, que en este mundo para trabajar nacimos, que holgar en el otro ha de ser. Y no se halla que Dios nos mande holgazanear en esta vida, y trabajar sí. Y él dá su bendicion, y promete hartura à los que se mantienen del trabajo de sus manos, y no à los que comen los sudores agenos, estando los hombres ociosos deprender mal hacer, y tienen mucho trabajo y peligro de perderse la

Re-

no es por culpa de ella. Y vuelvo al proposito que llevaba, y digo, que esta manera de vivir fue antiguamente de mucha estíma y valor, y de ella escribieron nobles Reyes, y excelentes Filósofos y Capitanes, cada qual en su lenguage, unos en Griego, otros en Africano, otros en Latin. Quiso V. S. que nuestra lengua Castellana no careciese de algo de esto (y con razon): porque todo precepto que no se exercita, no aprovecha, sino como difunto que está en la sepultura; asi está sepultado en el libro, que es muy manifiesto, que no se podian aprovechar de ello las gentes labradores (que como arriba dixe) apenas saben qué cosas son letras, estando en otro lenguage, que à ellos es del todo ageno, siendo para ellos mas necesario que para otras gentes: porque ellos son los que estos preceptos y avisos han de traer al exercicio; y por eso es bien que ellos sepan lo que tantos tiempos les ha leido por arte ignoto. Asimesmo quiso V. S. darme à mí el cargo de ello, yo, demás de ser de mi natural aficionado à las cosas del campo, y deseando (como obligado) dar de mí algun provecho à las gentes, no miro tanto la dificultad y trabajo, quanto lo que podria aprovechar, y tomé cargo mayor que mis fuerzas. Otros habrá que con mas doctrina (porque sabrán mas), y con mejor estilo proseguirán las reglas y preceptos de esta arte; mas pienso yo no haber tentado pequeña empresa en ser el primero que escribió de esta materia en nuestro Castellano, y abrir la puerta à otros. Reciba V. S. Reverendísima lo que me mandó. Quiera Dios que ello sea tal, que yo sin vergüenza y temor ose parecer, por haberlo tomado à cargo, y V. S. Ilustrísima no se arrepienta por habermelo à mí encomendado; cuya vida y estado de nuestro Señor, por su clemencia infinita, alargue y prospere por muy largos tiempos. Amen.

La primera regla de la presente Obra es, que en esta, como en todas las otras obras, para ser bien hechas se requieren tres cosas, que son: saber, poder, y querer. Y si alguna de estas falta, vá errada toda la obra; porque toda la obra donde estas tres cosas concurren será perfecta, y si acierta sin alguna de ellas, será acaso.

La segunda depende de la una parte de la primera, que es del saber: digo, que el que trata en el exercicio del campo (y aun en qualquier otro oficio) ha de tener experiencia, y si con la experiencia pudiere juntar ciencia y arte, es mucho mejor: mas si lo uno ha de faltar, mas vale tener experiencia sin arte, que arte sin experiencia; porque la experiencia bien aplicada yerra pocas veces, y por eso han de creer al Artifice en su arte, mayormente si es bien experto en ella.

La tercera regla es, para que en todos los oficios, y en éste principalmente, suceda bien al que à ellos se diere. Es muy necesario que la tal persona sea aficionada al tal oficio, que la aficion hace buen oficial: y asi, los oficios del campo quieren que el labrador les tenga aficion, y se precie y honre de ellos, porque es bien que cada uno se precie del oficio que le mantiene, y sucederleha muy bien poniendo toda diligencia, mayormente en las cosas del campo, que no consienten holgazanes ni perezosos.

No quiero que quede por decir otra regla, y es, que todo hombre debe huir de labrar ruines tierras, porque es mucha la costa, y poco el provecho, ò las aplique en aquellos usos en que serán menos costosas y mas provechosas. VALE.

LIBRO PRIMERO,

EN QUE TRATA

DE LA LABRANZA, Y CRIANZA,

Y DE OTRAS MUCHAS PARTICULARIDADES,

Y PROVECHOS DEL CAMPO.

CAPITULO PRIMERO,

EN QUE PARTE TODA LA OBRA.

PArtese el Arte de Agricultura, y labor de la tierra, principalmente en seis libros generales.

Pruebase quál será la mejor tierra.

El primero tratará medianamente de las tierras buenas, comunales, y malas, y dará los documentos, y señales, segun las reglas de los Agricultores, para conocerlas: mostrando qué manera de pan pertenece, y conviene à cada suerte de tierra, y de muchas maneras de pan y legumbres, y qué tal ha de ser la simiente, y de los tiempos del arar, sembrar, arexacar, ò escardar, coger, guardar, y algunas propriedades de ello.

El segundo libro tratará de las viñas, y de sus particularidades de ellas, y de los parrales, diciendo quál calidad de vides conviene mejor à cada suerte de tierras, y en qué sitio son mejores las viñas, y de las formas, y tiempos del plantar, arar, cavar, enxerirlas, y del podar, y de cómo se ha de hacer el vino, y de la bodega, y de las propriedades del vino, y del vinagre, y otras particularidades.

El tercero será de muchas diversidades de arboles, y algunas otras plantas de cada una por sí, mostrando en qué calidad de ayres, y tierras la tal planta mejor se hace, y cria: pondré el arte de plantar, y tiempo conveniente à cada una, y del enxerir; y pondré secretos muy sutiles, y agradables.

El quarto de las aguas, huertas, y hortalizas, y algunas otras yerbas.

El quinto tratará de los ganados, y aves de cada una cosa por sí, diciendo cómo se han de criar, y de algunas enfermedades, y los remedios à ellas convenientes, segun los Agricultores; y diré algunas propriedades de algunos de ellos.

El sexto será recapitulacion de toda la obra, poniendo qué cosa se ha de hacer cada mes, y algunas señales de tiempos, y otras cosas necesarias à este exercicio.

CAPITULO II.

De los sitios, y calidades de las tierras, y preceptos para conocerlas.

ES la tierra (segun todos los naturales concuerdan) uno de los quatro elementos, ò principios de las cosas, à la qual por los grandes, y contínuos beneficios que de ella recibimos, llamamos madre: ésta de su calidad, ò naturaleza es fria, y seca: y si alguna vez no está asi, es por algun accidente que la muda, es segun sus sitios, y disposiciones de una de tres maneras, de llanos, valles, ò montes. En los montes hay dos maneras de disposiciones, que ò son laderas, ò collados. Ladera es por donde suben à lo alto. Collado es lo mas alto, que otros llaman cumbre. Los valles son mas gruesos que los llanos, los llanos mas que las laderas: porque de las laderas, y alturas continuamente se deriva la sustancia, y virtud à lo baxo, y por eso son mejores las heredades al pie de la cuesta, que no en laderas, ni altos, porque son de mas sustancia.

Item, son de otras calidades, segun su propriedad, que ò son fértiles, gruesas, muy buenas, ò son del todo estériles, y muy malas, ò tienen el medio, que

ni son de todo malas, ni buenas, ni muy frutíferas. Y en éstas, unas se allegan à buenas, que participan mas de bondad que de esterilidad; otras son mas pobres, y participan mas de la esterilidad, que de bondad, ni grosura.

Item, son muy calientes, ò muy frias, ò son en su calor templadas, no digo las tierras por su calidad, sino por la participacion del ayre caliente, ò frio, ò templado. Aqui no entiendo decir de las estremas, digo de las que por estrema sequedad, ò humedad, ò estremado frio, ò calor, son inhábiles para llevar fruto, y porque hay en las tierras, asi como en los cuerpos humanos, enfermedades incurables, pondré las señales para que las conozcan, y se guarden de entender en las labrar, y las que no son para panes, ni para otra labor, algo aprovecharán para yerba, que querer labrar las tales tierras sería cosa demasiada, y tiempo perdido.

CAPITULO III.

De las señales para conocer la malicia, y bondad de las tierras.

TOdos los mas que de agricultura escribieron, dando avisos, y señales para conocer la bondad, ò esterilidad de la tierra, concuerdan en esto: Que generalmente la color no es testigo suficiente para haber entero conocimiento de la virtud, ò malignidad de ella, por donde parece ser falso lo que comunmente dice, que la tierra prieta lleva el pan. Y verdad es, que aquella, por la mayor parte, es mejor que las otras, porque sufre mejor el calor, y grandes aguas, y no se encharca. Y porque el color no es todas veces documento suficiente, dán otros avisos para mejor la conocer. Pedro Crecentino, Columela, Paladio, y Plinio dicen: Buena tierra, y propria para llevar pan es, que sea pegajosa, blanda, no arenisca, lo qual se prueba de esta manera.

Pruebase quál será la mejor tierra. Tomar un terron pequeño, y mojarlo con saliva, ò con agua, y traerle entre los dedos, y si se pega como masa, es buena, y gruesa; mas si es áspera, y arenosa, no es tal. Esto se entiende con que no sean barrizales de olleros, ni arcillas, porque aunque aquellas sean tierras pegajosas, son inhábiles para llevar pan por su estremada dureza, y sequedad.

Señal de la buena tierra. Item, es buena señal de bondad de la tierra, quando está bien cubierta de grama, y yerba, donde naturalmente se crian yezgos, juncos, zarzales, trebol, viznagas, endrinos, monteses, cicutas, y unas cañahejas, que parecen hinojo en las hojas, cañas, cardos de los grandes, malvas, quixivos. Y algunas veces las retamas se crian en buena tierra, y que todas yerbas, y plantas que en aquellas tierras nacieren, sean crecidas, verdes alegres, jugosas. Y una de las señales que hay para el conocimiento de la tierra es, que beba presto el agua, y conserve mucho tiempo el humor que recibe, y tanto es mejor, quanto mas le retuviere, y conservàre, que otra, como dice Paladio.

Item, es buena señal de tierra la que si se riega, ò llueve, se pára hueca, ò fofa, y se torna prieta, que la que se pára con el agua dura, empedernida, y blanquecina, no es buena. Asimismo es buena experiencia hacer un hoyo de tal grandeza, que baste para poner un arbol, y dende à dos, ò tres dias tornele à echar su misma tierra, y si sobra tierra, es gruesa, y si no mediana; si falta que no se hinche, es flaca, y muy liviana.

Item, es buena tierra donde nacen aguas dulces de buen sabor, aunque sean aguas gruesas, y no delgadas, y pesadas, y que presto se corrompen, que las aguas gruesas continuamente son naturales en tierras gruesas, porque por la mayor parte cada cosa responde à su principio, y origen que las aguas las mas veces salen, y vienen de tierras delgadas, y aun estériles, como son arenales, y tierras pedrizas. El agua que cria cieno, es señal que viene de tierra gruesa, porque el cieno es como grasa que sale de la tierra gruesa, y sustanciosa, como de gruesa carne grueso caldo. Verdad es, que muchas veces de las tierras que son yesales sale el agua cenagosa, y no es argumento, ni certidumbre, que aquellas tierras son buenas, digo que las tales tierras no son gruesas, ni aventajadas, y el cieno que sale del yeso hiede de sí mesmo, porque aquella agua hiede. *Señales para conocer las tierras.*

Item, es buena tierra la que es dulce, lo qual se prueba por el agua que nace della, que qual sabor tuviere la tierra, tal le tendrá el agua que sale de ella. Mas porque muchas veces no nacen aguas, es menester otro aviso, ò documento. Tomar unos terrones, y desatarlos en buena parte de agua dulce, y de buen sabor: repose, y cuelenla despues, y desque esté bien clara, puedenla gustar, que qual fuere el sabor de aquella agua, tal es el de la tierra que se deshizo en ella: esto pertenece mas para las viñas que para otra labor. Xarales, cascajales, y rebollares, son muestra de tierra de mediana manera. Los

en

encinales suelen por la mayor parte nacer en tierras areniscas, y malas. Donde nace el romero, y brezo, suelen ser por la mayor parte tierras livianas, y estériles para pan; mas los terruños desnudos de sustancia del todo sin provecho, en especial para pan, son estos arenales floxos, que llaman arena muerta, tierras desnudas, y peladas de yerba: y si alguna tienen, es mala, desequida, arrugada, como roñosa, sin xugo, ni sustancia alguna, que la tierra que no tiene virtud para criar la yerba, menos la tendrá para criar el pan.

Item, por la mayor parte los espartizales, ò atochales, son malas tierras, y las tierras muy secas, y salobres, y donde nacen aguas muy saladas, y estas tales no tienen remedio para poderlas corregir, y enmendar, y si alguno tienen, es tan dificil, y costoso, que antes sería cierta la pérdida que la ganancia, aunque algunos atochales hay que son tierras, aunque no bien sustanciosas, ni buenas, son à lo menos tierras medianas para pan, y si no fuere trigo, será para centeno, y otras maneras de semillas que se hacen en tierras livianas. Asimismo es señal suficiente para haber buen conocimiento si es buena tierra, si en ella se crian buenas yerbas, y plantas que no pueden nacer, ni criarse, sino en buenas tierras, como son viznagas, cardos grandes, y otras semejantes: digolo porque hay algunas plantas que à las veces nacen en buena tierra, a las veces en mediana, à las veces en mala, y de las tales no se puede haber conocimiento entero, qué tal es la tierra. Y por eso es menester juntar con estas las señales, que se han dicho algunas de ellas. En lo del color de la tierra, por la mayor parte la que es prieta es la mejor, y la que mas se junta à aquella color.

CAPITULO IV.

En que dá algunos defectos de las tierras.

HAY algunos remedios para remediar, y enmendar los defectos de las tierras, aunque no tantos quantos son los defectos. Si las tierras son algo magras, ò flacas, el principal remedio es la huelga; y segun los Agricultores, aquella es buena tierra, que no ha menester mas de un año de huelga, que un año lleve fruto, y otro no, aunque tales diligencias se pueden tener que continuamente frutifique, y que à unos frutos sucedan otros; mas esto no puede ser en todos sitios de tierras, salvo en aquellas que se riegan, porque estas tales con el beneficio, y humedad del agua, y con el calor, y fuerza del estiercol, pueden sufrir qualquier trabajo qua les dén. Y por eso, à mi parecer, aquella es la mejor suerte, y bondad de tierra, que demás de ser buena, sustanciosa, y gruesa, tiene juntamente aparejo para regarse en tiempos de sequedades, y de qualquier necesidad, demás de lo ordinario, como hacen en muchas partes, que viendo faltar la pluvia recurren al remedio artificial, como en el Reyno de Aragon, y Valencia, y en el Reyno de Granada, los mas se mantienen de regar las heredades de pan, y en todas las que lo han menester. De la manera de regar diráse adelante en su lugar conveniente. Hay muchas suertes de tierra, que siendo buena, naturalmente les aviene, que por tener algunos manantiales, ò aguas detenidas, no son buenas para llevar pan, si aquellas no se enxugan: el remedio de esto se puede hacer de una de dos maneras. La principal es, hacer tales conductos, ò sangraderas, por donde el agua se escurra, y escuele: porque como en los cuerpos humanos muchas veces curan con evacuaciones, que llamamos sangrar, ò sajar, sacando el humor malo, y dañoso, asi en la tierra, haciendo sus sangraderas, podemos sacar, y consumir la humedad dañosa, lo qual el labrador discreto, y diligente mire bien como haga, y segun la calidad del humor, tales sean los conductos, no desecando mas la tierra de lo que ha menester, ni dexandola cosa que la dañe, y de esta manera grandes lagunas se pueden sacar, como dicen los Agricultores: y yo ví en Italia, en tierra de Mantua, que donde habia tales lagunas, que apenas de parte à parte las alcanzaba la vista, se hicieron tales sangraderas, y acequias, para vaciarlas, que dentro de tres años, que torné à pasar por alli, ví muy singulares tierras de pan, y yerba, y en breve tiempo se acabó lo que parecia ser imposible Los conductos, ò sangraderas son de dos maneras. Unas son acequias patentes, muchas pequeñas, reducidas à una grande como madre, que bote fuera toda el agua, y muchas veces basta una grande: esto es para quando fuere el agua mucha, otras se llaman ciegas, segun Paladio, y Columela. Estas se hacen hondas lo que es menester, y por baxo hinchenlas de guijarro, y piedra menuda, y tornanlo à cubrir de tierra, igualandolo con otro, para que puedan sembrar encima, que entre aquellas piedras por lo baxo pueda correr el agua, y esto es para quando el humor no fuere de-

Como se desaguan las tierras.

masiado: mas si el agua es poca, y manantial, dice Crecentino, que es muy bueno; si la tierra es fria humeda, mezclarle algunas cargas de arcilla: la qual él dice ser caliente. Plinio en el libro 17. no le agrada tal manera de medicina, por las causas que alli trae, y principalmente dice, que alli es la costa mayor que el provecho; ni à mí me parece tampoco cosa conveniente, con cosa estéril, como es el arcilla, à lo menos para llevar pan, y aun para todo fruto, querer corregir la esterilidad. Mi parecer seria, que es mucho mejor echar mucho estiercol, y buena tierra, porque el estiercol es de su naturaleza caliente, y con su calor facilmente enmienda el vicio de la humedad de la tierra. Digo lo que dice, y mas mi parecer: cada uno mire, y vea lo que mejor le pareciere. Verdad es, que donde hay estiercol, asi para pan, como para alcaceres, y frutas, y aun para viñas, ni el pan, ni el vino, ni las frutas, ni las yerbas son de tan buen sabor, ni se guardan tanto tiempo, porque como el estiercol es cosa corrupta ayuda à corromper, mayormente si es demasiado, excepto en las hortalizas donde abunda el humor, y por eso ha menester el labrador saber la calidad de las tierras, y ayres, porque sepa conformarse con la necesidad de las tierras que tiene, y labra, y asi errará pocas veces. Y asimismo, como por ser las tierras muy flacas no son buenas para llevar pan, asi algunas veces por ser muy gruesas se enloquecen en años viciosos, y no llevan grano, que se vá en paja: en esto es el remedio mas facil, que como la enfermedad no es tan mala, es facil la medicina, y aprovecha, dicen algunos, que las tales tierras muy gruesas, que es bien mezclarles alguna arena, y ararlas, para incorporar lo uno con lo otro: à mi parecer este remedio es poco mejor que el del arcilla, por mejor tendria yo sembrar algunos años en las tales tierras habas, melonares, cohombrales, y panizos, y mijos, si es tierra aparejada para ello, ò cosas que se crien, y hagan bien en tierras gruesas, y viciosas, y vean que siembren cosas que las pueda llevar el tal ayre, y tierra, y asi la tierra se cansará algo, y adovará para trigo; verdad sea, que el arena aprovecha si es la tierra muy gruesa, y pegajosa, porque ayuda à despedir.

Si el campo fuere muy pedregoso, y por eso trabajoso para la labor, hagan montones las piedras, ò saquenlas à las lindes; y si tiene pocas piedras, no las quiten, porque en el Verano están cubiertas con lo sembrado, que no les dá sol, y tienen frescas las raices: si son juncales, quemandolos, y con la labor continua perecen: tambien la grama, con tal, que arranquen todo lo que sacáre el arado. Y tambien à las tierras muy viciosas es bien cansarlas con sembrarlas de contínuo muchos años unos trás otros. Dice Paladio, que los helechos se pierden si entre ellos siembran altramuces, ò habas, ò si quando están nacidos los cortan, ò los quebrantan asi tiernos con un palo. Y dice, que no hay cosa que tanto les eche à perder como su mismo zumo. Dice Plinio, que si dos años contínuos los cortan, que no les dexen echar hoja, que luego se secan de raíz, y si los usan à cortar con cuchillo de caña, lo qual ha de ser siempre quando están nuevecitos. Y dicen, que de la misma manera se pierden los yezgos, y pienso yo que se perderán los carrizos. *Como se pierden los helechos.*

Si las tales tierras son muy flacas, el mejor remedio es la mucha huelga, y trás esto engrasarlas con estiercoles, que duerman ganados en ellas, y remudar los postreros, porque à toda parte alcancen, echar estiercoles podridos, quemar cosas que hagan ceniza, que de todo se han de ayudar para que la tierra lleve fruto. Mas la verdad es, que no hay tal medicina, ni remedio para enmendar las faltas de los terruños, como aprovecharse de ellos, segun requiere su naturaleza, porque no es toda tierra hábil, ni suficiente para frutificar en toda manera de fruto (como dice Virgilio): por eso es bueno apropriar à cada tierra lo que bien, y propriamente le pertenece, y puede llevar. En tierras calientes, poner cosas que con el calor crezcan.

En las regiones frias poner plantas que con frialdad no se quemen. En las secas, lo que no ha menester mucha sustancia, ò que son con la sequedad mejores que con la humedad. En las humedas, lo que requiere, y ha menester contínuo humor: en las alturas, y cerros, lo que ha menester mucho ayre: en los valles, y honduras, lo que se ha de guardar de vientos: en las sombrías, lo que recibe daño del sol, ò no lo ha mucho menester: en las solanas, lo que es enemigo de sombrías: asi las tierras que no son para pan, serán para yerbas, ò arboledas, y para mil cosas que pueden servir, y aprovechar, y asi de todas otras cosas. Quales sean estas cosas las dirémos por sí cada una en sus capítulos distintamente, dandonos Dios gracia. *Buen aviso.*

A esto quiero que estén todos avisados, que por eso es pobre España, porque ò no em-

emplean cada tierra en aquello para que es propria, y porque dexan muchos valdíos sin provecho, de muchas cosas de que se podrian aprovechar mas de lo que se aprovechan.

Y porque en ella se mantienen muchos ociosos, y holgazanes, naturales y forasteros. Vuelvo à hablar de la tierra, y diré de las maneras del arar, y de sus tiempos, de las diversidades, y tiempos, del estercolar las tierras para el pan, y para las otras cosas. Y de las maneras, y tiempos de regar diremos, placiendo à Dios, adelante en el libro quarto de esta obra. Y à mi parecer, donde la tierra no se riega, que son las tierras templadas entre calor, y frio; entre humedas, y secas; entre gruesas, y flacas, que son las medianas, son mas contínuas en frutificar, porque ninguna demasía de mal tempero les hace tanto daño, como à las que son estremas, que à las gruesas; si no llueve, les hace mas daño la seca, y à las flacas, la mucha agua.

CAPITULO V.

Del arar, y de los tiempos à ellos convenientes, y qué provecho trae el arar, y cavar.

UNA de las cosas que principalmente se requiere para que la tierra bien frutifique, es el bien arar, ò cavar. Y asi lo dice Teofrasto, y lo vemos de contínuo por la experiencia: mas esto se ha de hacer segun la manera, y tiempo requiere, de cada calidad de tierra, y region; porque unas quieren ser labradas en un tiempo, y otras en otro: unas quieren ser muy labradas, y otras no tanto. Aqui diré de algunas, segun cada una de ellas requiere, diciendo primero los grandes provechos que el arar, ò cavar trae. Pedro Crecentino dice, que el arar, ò cavar, trae quatro provechos. El primero es exercitar, y obrar la tierra, y en el libro XI. dice, cubrir, y à mí mejor me parece que diga abrir, porque abriendola, mejor la puede penetrar el sol y las aguas, que si no estuviese arada, ò cavada, y por eso la tierra recibe mas tempero. El segundo provecho es igualar la tierra, porque à veces una está mas alta que otra, ò mas hoyosa: lo qual daña muchas veces à las plantas, y mas à las simientes menudas, porque en tiempo de muchas aguas en lo hoyoso se ahoga, y en tiempo de sequedades en lo alto se secan, y por eso el que ara debe bien mirar que todo lo dexe igual en quanto pudiere; porque el agua igualmente se reparta quando lo regáre, ò lloviere, y el sol, y calor igualmente caliente. El tercero provecho del arar la tierra es, mezclar, ò incorporar uno con otro, ò tierra gruesa, con tierra liviana, ò estiercol, y tierra, ò la simiente, y tierra: Y por tanto el que arare, conviene que mezcle bien lo uno con lo otro, en especial las simientes menudas, como son trigo, cebada, y las semejantes; porque todo aquello que queda descubierto, ò se seca con el sol, ò se quema con el frio, ò lo comen las aves, ò recibe tal daño, que no nace: donde se sigue que el trabajo no es tan fructuoso, ni trae tanto provecho como pudiera traer, y la simiente perece, y la tal tierra se inflama à las veces.

El quarto provecho es, desmenuzar la tierra que está hecha terrones, porque mejor guarda la tierra su tempero, y humor estando desmenuzada, que no la que tiene terrones gruesos, que el terron como está en sí junto no recibe simiente alguna, ni dá sustancia, ni provecho, sino como piedras están inútiles.

Y por eso avisan los Agricultores, y todos los que tratan de esta materia, que en todas maneras quando el campo se ara, quebranten, y desmenucen los terrones, si algunos se levantáren. Pareceme à mí que allende de estos quatro provechos que el arar, ò cavar trae, segun el Crecentino, que aun hay otros dos que son mas, ò à lo menos tan principales. El uno es, matar la yerba, la qual si mucho crece, quita la sustancia à las otras plantas, dexugalas, y ahogalas, y aun matalas del todo. El otro es, que se molifica la tierra, y se pára hueca, la qual si ha estado mucho tiempo sin labrar, estará muy tiesa, y por eso avisa al labrador, que en tal tiempo, y con tal modo, y sazon labre, y are su heredad, que su trabajo haya todos efectos. Porque muchas veces acontece, que muchos no sabiendo las maneras del arar, ò cavar, ni los tiempos proprios para ello, lo uno trabajan en valde, y lo que es peor, echan à perder sus tierras. Y porque para bien hacer, no basta reprehender sin enseñar (como Columela dice), pondré todos los avisos, y reglas de los Agricultores.

El Crecentino, Columela, y Paladio, dicen, que la tierra se daña mucho si la aran, ò cavan muy seca, ò muy mojada, porque la que está muy mojada, si asi se trata, hacese barro, y lodo: y en lugar de pararse fofa, hueca, y muelle, tórnase dura, y muy empedernida, que queda rebati-

tida por algunos años. Y si entonces se sembrare, pierdese la mas simiente, y la que sale, ni sale tan presto, ni tan bien, y criase mal, y la tierra, como dixe, queda mal cogida por asáz tiempo. Mas si está la tierra muy estercolada, no se rebate, aunque se trate muy mojada la que está, ò muy seca, ò ha llovido poco sobre ella, lábrase con doblado trabajo, y costa, y pierde mucha parte de su sazon, entonces se ha de arar, ò cavar la tierra, para que bien frutifique, y acuda al tiempo, como desea quando el arado, ò azada no levanta tan grandes terrones, porque esto por la mayor parte viene de sequedad, ni tampoco quando el azadón, ò arado andan embozados en barro, ò zahonda el labrador, sino quando la tierra se levanta menuda como arena, y se despide facilmente de la herramienta. Y porque en todo campo para que en el año siguiente se haya de sembrar, es necesario se aparege, segun requiere su manera, y calidad. Y si el año antes ha llevado fruto en aprovechandose del rastrojo en todo lo que mas pudieren, debenle quemar, y esto se haga en tiempo que no ande viento recio, porque no lleve aquella pavesa, ò ceniza, porque aquella dá mucho provecho à la tierra, ni haga volar el fuego donde haga daño, mas quando anduviere un ayre suave, leve, que ayude à andar aquella flama, la qual se debe encender de aquella parte donde el ayre viene: lo qual se ha de hacer de la misma manera en las rozas.

El buen tiempo de arar.

Del quemar de los rastrojos.

Item, deben mirar, que sea en tiempo que haya tales nubes, ò humedades, y nublados, que presto se crea ser la pluvia, porque despues que el tal rastrojo, ò roza se haya quemado, el agua que sobreviniere mezclele muy bien la ceniza con la tierra, y la adobe, y dé sustancia. Y mucho querria, si fuese posible, que todas las tierras en que han de sembrar pan, se quemasen, quando las yerbas están secas, por quemar las simientes de ellas, que no nazcan despues por que no ahoguen los panes. Y à mi parecer de muchas causas que dió Virgilio en su Geórgica, por qué el quemar aprovechaba à las tierras, dexó la principal; y creo yo que es mejor, porque las raíces de las yerbas, y plantas, y todo lo demás se hace ceniza, con la qual (si bien se incorpora) muy bien se estercola la tierra, y por eso todas las rozas, y montes que son para pan, y aun tambien para yerba, se deben quemar como arriba dixe.

Mas tornando al modo de arar, es muy bueno despues de haber quemado el tal rastrojo, ò roza, ararlo, si ha llovido, ò si la tierra está humeda, porque en aquel tiempo es muy bien arar, mayormente en las tierras gruesas, recias, humedas: como dicen Teofrasto, y Varron, que con el calor es muy mas frutuoso el arar, y mas provechoso, digo en tiempos que hace calor, porque entonces en todas las tierras (y esto es mas necesario en las gruesas) con el calor se cuecen todas las yerbas, y sus raíces. Y dice Teofrasto, que las tierras flacas, sueltas, y ligeras, se han de arar en Invierno. Lo uno, porque la poca sustancia que tienen no les deseque el demasiado Sol del Verano.

Lo otro, porque muy mejor puedan (por estar aradas) embeber el agua, y el humor del Invierno. Mas si las tales tierras gruesas que habemos dicho, despues de haber segado, no se pudieron arar antes de la sementera, aun es muy bueno despues que la yerba esté nacida ararla, porque con el arar, y con los yelos que sobrevienen, toda la yerba se seca de raíz, y perece. Y por eso toda tierra que tiene yerba, se ha de arar en el Invierno, quando se esperan presto los yelos, y no en Verano con el Sol, y calor, y en tiempo que las yerbas han echado simiente, digo antes que la madure, ni sazone, porque entonces mas sería sembrar las yerbas, que destruirlas. Y es menester, que tantas veces se aren, y dén vueltas, quantas se tornaren à envestir de yerba, en especial si son tierras recias, y fuertes, porque las tales mas veces quieren ser remolidas, que las sueltas, y no hervosas: y asi lo dice Crecentino, y aprueba la experiencia; mas las tierras sueltas, muy arenosas, y flacas, que no tienen tanta sustancia, basta que se aren dos veces, la una à la Primavera: y dice Catón, que esto sea quando los perales florecen: y segun Plinio, se han de arar otra vez antes de la sementera. De forma, que las tierras gruesas quieren tres rejas à lo menos, y con el sembrar quatro, y esto es lo que dice Virgilio: *Quarto seri surco*, esto es en las tierras recias.

Y no se maraville ninguno que tantas veces sea necesario arar, que aun, segun Plinio dice, en Toscana hay tierras tan recias, y tan llenas de yerba, que antes que las siembren las aran nueve veces.

Otro tiempo de arar.

Mas tornando à nuestro proposito, las tierras recias, por la mayor parte, quieren quatro rejadas. La primera ha de ser un poco antes, ò despues de la sementera, y esta se llama alzar, ò barbechar. La segunda à la Primavera, y esta se llama binar, que

que quiere decir, segundar, que viene de bis en latin, que quiere decir, dos veces, porque ván ya dos rejas, y quando las tierras recias se binan, las que son ligeras, si no han sido aradas, se pueden barbechar, y aun un mes antes, porque reciban todo el humor que les es necesario al terciar (que ha de ser no muy lexos de la sementera) y se ha de echar el estiercol (si la tierra, y ayre lo ha menester) porque entonces lo cubra el arado: y dixe si lo ha menester, porque à las tierras calientes, y secas no les es asi necesario, como à las frias, y humedas, y que se riegan, y el estiercol ha de ser viejo podrido, y esparcido en menguante, y dicen, que asi no cria tanta yerba, y aun dicen, que ninguna; y debenlo cubrir luego, porque el sol no deseque la virtud; como adelante se dirá mas por extenso.

Digo, que esto de echar el estiercol, no sea, si ser pudiere, mucho antes de la sementera, porque el estiercol no pierda su fuerza, y en lugar de emplearla en criar pan, la haya echado en criar yerbas muy malas, y inútiles y dañosas, y no aproveche, sino que antes dañe al tiempo de la necesidad, y porque al tiempo de la sementera la tierra esté muy mas hueca, fofa, y muy molida, el pan echará mas hondas raíces, lo qual no haría si estuviese dura, y empedernida: es necesario que al terciar impriman, y hinquen muy mucho la reja, porque el sulco salga muy hondo. Si el campo fuere muy lexos, y por el grande trabajo no pueden llevar el estiercol, deben de procurar que duerma alli algun ganado, como son cabras, vacas, ovejas. Mas tornando al arar, han de mirar que en tal manera queden los sulcos espesos, y iguales, que apenas se pueda conocer hácia donde ha sido arado, y miren muy bien en el sulco que quede bien hondo, porque la tierra que está en lo baxo salga arriba, y se mezcle bien lo uno con lo otro, y asi frutificará muy mejor. Y por eso debe el que ara imprimir mucho la mano del esteva: y à esta causa Columela, donde aplica las disposiciones de los cuerpos à los exercicios del campo, dice, que para arar han de ser los hombres altos de cuerpo, porque mejor puedan enseñorear, y estrivar en el esteva, y esto es lo que dice Virgilio: *Arator in curuus*. Debe el que ara de traer un puñal consigo, porque muchas veces aran entre raices, para que quando el arado levantáre, ò se tuviere en él alguna raíz, la corte, porque los bueyes al tirar no reciban daño.

Labechura de los sulcos. Item, dice Columela que el sulco no sea muy largo, ni muy corto, porque en el largo trabajan demasiadamente, y se cansan, y en el muy corto en dar las vueltas rehuellase mas la tierra, y pierde mucho tiempo.

Dice, que en las tierras gruesas, y duras, sea el sulco de CXX. pies, y en las flacas, y sueltas, y livianas pueden ser mas largos.

Y tambien ha de ser corto en las tierras, que tienen matas, y raices, que en las que estan desembarazadas pueden hacer con menor trabajo mayor carrera. Debe asimismo el labrador llevar el sulco entero, y quanto mas pudiere le saque derecho, y no deben parar vez alguna en medio del sulco sin necesidad, porque los bueyes no se abecen à parar, porque los animales irracionales piensan que lo que una vez, ò dos veces les hacen hacer, que aquello han de hacer continuamente, por eso lleven el sulco entero hasta el cabo, sin parar, y alli antes que dén la vuelta dexen tomar un poco de huelgo à los bueyes, entre tanto que desemboza el dental con el arrejada, y ansi rehacen la fuerza, y huelgo, y con esperanza de aquella huelga corren mas presto, y de mejor gana, y con mejor aliento el sulco siguiente, y trabajan mejor, y el trabajo no se les hace tan grave.

Dice mas Columela, que las tierras que son fuertes, y recias, no se aran tan bien con mulas como con bueyes, porque ellos ván con mas tiento, y con mas fuerza: y asi es la verdad, que en todo es mejor la labor de los bueyes que la de las mulas: mas si la tierra es suelta, rasa, desembarazada, grande labor es la de las mulas, porque trabajan mucho.

Tornemos al tiempo conveniente de arar. Debe mirar el prudente labrador, que en las regiones, ò tierras calientes los efectos, y obras del Verano, y sus propriedades, comienzan antes que en las frias: como en las tierras frias el Invierno comienza à hacer su operacion primero que en las calientes, por ende provea, y mire como con prudencia se rija, y aperciba: digolo porque en las tierras calientes debe ararse pocos dias despues de Navidad, ò casi por aquel tiempo, y en las tierras frias por el mes de Marzo: esto se entiende quanto al barbechar: porque en las unas tierras es un mes, y aun dos, antes que en las otras Verano. *Del tiempo de sembrar.*

Item, dicen que es bueno arar quando hace viento Gallego, porque este (segun los mas Agricultores dicen) dá grande tempero à la tierra, que entonces se abre, y comienza à andar, segun que Varron afirma en principio de Febrero, y dura hasta fin de Marzo.

zo. Y aunque en otros tiempos del año corre este viento, no es tan contínuo, ni tan provechoso como en este tiempo que he dicho, y si no es grande necesidad no deben abrir la tierra quando anda viento Cierzo (como Plinio afirma), y con mucha razon, mayormente si es entre vides, ò arboledas, porque aqueste viento con su estremada frialdad, y sequedad, es muy contrario à la labor de la tierra; salvo en tierras que quieren matar la yerba, que à esto solo aprovecha, que si con el arar, ò cavar se descubren las raíces de las plantas, vides, ò arboles, ò qualesquier que sean, luego con este viento se queman, y se destruyen, y secan, y por eso es mejor hacer esto quando Gallego, ò Abrego vuelan, porque aquestos vientos, por ser calientes, y humedos, no solamente quitan, mas aun, segun afirma el Crecentino, dán mucha sustancia, y sazon à la tierra. Y pues he dicho asi brevemente de los tiempos convenientes al arar, tornaré à hablar en la manera. Si son laderas, se han de llevar al través, porque si arasen de alto à baxo, lo uno sería grande trabajo à los bueyes, y persona, y aun muy dañoso, y quedarían muy cansados sin hacer tanta labor, y lo demás sería dañoso à la labor, y tierra; porque quando llueve, mayormente si es agua recia, ò turbiones, por hallar los sulcos derechos de alto à baxo, no pára el agua, ni dá tanto humor, sino vase por el sulco à baxo, y aun lleva consigo la mas sustancia, y virtud de la tierra, lo qual no haría tan facilmente si los sulcos estuviesen atravesados: y aunque parezca ser aqui sin proposito, entregeriré un aviso de Virgilio, y aun casi de los Agricultores, y en lo que es nuestro Castellano decimos, que quien mucho abarca poco aprieta. Digo, y dicen, que el labrador no se ponga à labrar mas de lo que muy bien pudiere labrar, y grangear, que mas frutifica una huebra bien labrada, y sazonada, que tres corridas, y ahurragadas: mas frutifica una alanzada de viña bien, y à sus tiempos convenientes labrada, que quatro no tan bien hechas, ni curadas, y no puede ser de otra manera (si no es acaso) si es que lo que es bien hecho luzca, y aproveche muy mejor que lo contrario: y por eso ninguno se debe (si es sabio) estender à mas de lo que muy bien hacer pudiere. Y porque (como arriba dixe) es la principal labor del campo, digo en la grangería del pan, deben mirar que los sulcos vayan siempre muy juntos, y no quede entresulco por arar, ò como los labradores dicen, pece, ò loba: puede, y aun debese exâminar (demás de lo que la vista declara, y conoce) si queda mullido todo, y no duro nada, y junto un sulco con otro, metiendo por los sulcos una vara al través, que si pasa todo está movido, y si se pára, queda cubierto de tierra, y por mover con el arado. ¡O quantas ruindades destas saben, y hacen los mozos que van tarde à la labor! andan floxos, cubren los entresulcos de tierra, y asi queda por hacer.

Item, siempre deben arar en cruz, digo que una reja corte à otra, y que el binar vaya al través de como se barbecha, y el terciar al través de como se binó, y el sembrar al través de como se terció, que siempre la reja que dán, corte à la que pasó, y asi nunca queda tierra por mover: y en toda manera de arar, ò cavar se procure en quanto ser pudiere, hacer en tal tiempo que la yerba muera, y la tierra quede hueca, y fofa, y no rebatida: esto baste quanto al arar, y sus tiempos.

El arar con bueyes.

Quanto à los bueyes, dice Columela, que es mejor uñir à los pescuezos, que no à la cabeza, ò cuernos, porque con mayor fuerza dice que rompen la tierra, porque con todo el cuerpo tiran el arado.

Maravillome yo del que diga tal cosa, pues fue Español, y sabía que los bueyes de España, por ser muy grandes, tienen gran fuerza en las cabezas, y pueden muy bien traer los arados.

Allá en Francia, ò en Italia, que son los bueyes pequeños, y tienen los cuernos menudos, y flacos, tiene esto mas lugar, no en Castilla, ni Andalucía, ni Estremadura, donde son tan grandes, que qualquiera carga pueden muy bien traer uñidos à las cabezas: y Plinio dice, que para arar han de ser los bueyes uñidos muy fuertemente, y muy apretados, que lleven altas las cabezas, lo qual no podria ser, si al cuello los uñesen, porque las colleras han de ser floxas, y los que traen colleras, pueden traer las cabezas altas, ò baxas, como quisieren: y por eso es menester, que el que arare con colleras, ora sean bueyes, ora mulas, les pongan bozales, esto se entienda si aran en lugar que pueden hacer daño, como son viñas, arboledas, y entre otras plantas, porque no hagan daño, lo qual no pueden hacer asi los bueyes andando uñidos à cuerno, sino quando paran.

Item, el que collera usare, debe mirar que sea floxa, no venga apretada con el cuello, no sea áspera, porque no desuelle el pescuezo.

Dice mas Columela, que quando los que aran

aran con collera vinieren al cabo del sulco, empujen el arado cada vez hácia adelante, porque la collera se aparte de donde viene, y lo que poco à poco se escalienta, de esta manera se resfrie, porque si por algun grande espacio de tiempo esto asi no se hiciese, recibiria aquella parte grande calor, y despues haría el frio mas impresion; y de alli viene que se hinche y se desuelle, y otras enfermedades malas y muy dificultosas de curar.

Item, conviene que en desuñendolos no los dexen apartar antes que les refrieguen las cabezas, rostros, pescuezos, y principalmente los lugares por donde han sido uñidos: porque demás de serles esto à los bueyes muy agradable, y hacerlos mas domésticos y mansos, les es bueno y provechoso. Y aun dice Columela, que quando los desuñeren, les tiren à fuera el cuero que está comprimido con la carne, asi en la cabeza del yugo, como en el cuello de las colleras, porque de otra manera se les hacen malas llagas, mayormente en el pescuezo. Hase de hacer à los bueyes quanta piedad pudieren, porque aunque de otros animales mucho nos ayudamos y aprovechamos, ninguno ayuda à los hombres tanto, ni es participante de nuestro trabajo, ni alguno nos es tan provechoso como el buey. Y porque adelante hablando de los ganados, se ha de hablar de ellos mas à la larga, dexaré aqui de hablar de ellos, y diré primero del sembrar, y ante todo, qué tal ha de ser la simiente.

CAPITULO VI.

Qué tal ha de ser la simiente.

DIce Crecentino, Virgilio, Varron, Columela, y Plinio, que la simiente principalmente sea nueva, y tal, que desde la era esté escogida para sembrar, y para ello apartada, porque la que de mas de año ha pasado, no es tal; y la de dos es muy peor, la de tres muy mala, y la que de alli pasa es vana, y muy estéril: hablo del trigo, y centeno, y cebada, y algunas legumbres, que otras simientes hay, que por ser viejas son mejores, de las quales trataremos adelante de cada una en su lugar.

Quál ha de ser el trigo para sembrar. Item, sea la simiente de qualquier género que sea muy granada, y muy llena, muy pesada, no arrugada, no humeda, ni mojada, el grano lleno, duro, pesado, seco, sea limpio de qualquier otra simiente y yerba, y si ser pudiere, que grano à grano fuese escogido.

En el trigo, el grano será rubio, si no es de casta de ser blanco ò candeal, aunque en esto es bueno que tire à rubio, y que partido tenga tal color dentro, como parece defuera; que parezca ambar, no esté harinoso, sea de buen olor, antes de troxe alta y ayrosa, que soterranea; y si es de silo, sea enxuto, y no mucho tiempo detenido en él; no sea gorgojoso ni carcomido. Dice mas Columela, que es bueno, que quando el pan se limpia, que entonces se escoja la simiente de lo que cayere mas al hondo del monton, porque la tal es mejor por ser mas pesada. Tambien se puede escoger en un harnero trayendolo al rededor, porque lo vano, y mas liviano, quédase encima como la paja, y lo pesado vá à lo baxo, y asi lo pueden apartar y escoger. Es tambien provechoso aviso que miren, quando de un grano nacen muchas espigas, deben escogerlas à parte y limpiarlas por sí, y sembrar por sí junto à la haza, y otro año hacer otro tanto; y despues que haya tal cantidad de tan buena simiente, sembrar mas en grueso. Y no piense alguno que esto tal sea poquedad de mirar en tal menudencia de simiente, que avisos son de singulares varones, y quien de las menudencias hace poco caso, y las estima en poco, no alcanza las mayores, y hállase burlado, mayormente en estas cosas, que ni páran perjuicio, ni deshonra. Y como en los animales buscamos buena casta, como en caballos, perros, toros, y los demás, ¿por qué no harémos otro tanto en las simientes, pues esto no daña, antes aprovecha al ánima y cuerpo?

Mezclar maneras de trigo es malo. Item, la simiente sea toda una, no mezclada, digo que sea la simiente que sembraren en una haza toda una. Esto digo, porque hay algunos que quando temen los años aviesos, mezclan muchas maneras de trigos candeales, trecheles, deraspados, y otros que hay, y aun centeno à vueltas, haciendo de todo una necia confusion, porque lo uno ò lo otro acierte, y aun si el año fuere próspero, que todo crece, grana bien; à mí me parece, no sé à otros lo que les parecerá, y remitome à la experiencia: mas digo, y afirmo, que no es buena tal mezcla de simientes, que juntamente la podré llamar el caos ò confusion de Ovidio.

Y tendría yo por mejor, ya que quieran para la seguridad, juntamente sembrar muchas maneras de trigos, porque si no acertare todo, acierte algo, hacer girones en una haza, que otros llaman enmielgas, ò que vaya sembrado à girones, y de esta manera mezclará, y podrá ser cada casta ò li-

nage por sí: aunque tampoco esto no me agrada, porque cada linage de pan quiere diferente tierra, que lo trechel, ò rubion quiere baxos, llanos, y tierras gruesas; lo arisprieto altos; lo candeal, ò deraspado tierras humedas, y mas livianas, y por eso deben sembrar cada cosa por sí en las tierras que les sean apropriadas.

Item, sea la simiente toda una, no mezclada, digo de una tierra nacida, que si son diferentes, una nace antes que otra, y se seca antes que la otra: quiero decir, que no nace, ni crece, ni se sazona igualmente, mayormente si son diferentes en linage de panizos.

Item, ha de ser la simiente nacida en tierra semejante à la en que se ha de pasar y sembrar, de caliente à caliente, de fria à fria, de seca à seca, de templada à templada, de humeda à humeda; y asi de todas las otras calidades, ò à mejor calidad de tierra, con tal que la diferencia no sea en demasía, porque la mucha diferencia suele hacer mucho daño: digo, si es de muy fria à muy caliente, de muy gruesa à muy flaca, de muy humeda à muy seca, ò por el contrario hace mucho daño, y no sucede tan bien. Mas deben procurar, que en quanto pudieren siempre pasen las plantas ò simientes à mejor suerte de ayre y tierra: digo mejor, de donde se crió, y estaba primero, y no à peor, no caliente à fria, no de temprana à tardía, antes à lo contrario si es mejor.

Item, la simiente no sea de lugar humedo, porque en los tales mas presto se daña y corrompe. Y aun en las tierras muy frias, flacas, y de poca sustancia y virtud, aunque siembren buen trigo, à dos años se torna centeno, que la ruin tierra convierte la simiente à su natural, y lo mismo hace la buena, y por eso aprovecha buscarla siempre buena simiente, y de buenas tierras.

Item, la simiente no sea de retoño, porque las mas veces es vana, ni mezclada natural con forastera (como dice Teofrasto). Y dice el mismo, que si no hay simiente nueva para sembrar, que es bueno exâminarla primero, para vér si será buena; lo qual harán de esta manera. Echarle primero encima agua tibia, que si fuese muy caliente, quemaría la simiente, sino sea tibia, y si nace (aunque no muy buena), será mediana para sembrar, y si no nace, envienlo al molino, y aprovechense de ello en lo mejor que pudieren. Debe en todas maneras procurar el labrador buscar la mejor simiente que pudiere, lo qual ha de hacer en todas las cosas, asi en semillas, como en plantas, como en animalías; porque de muy buena simiente, nace muy buen fruto; y si alguna vez yerra, à lo menos no es por falta ò culpa de la simiente: y de la mala simiente nunca sale buen fruto, sino es por sobra de muy buen tiempo. Porque qualquier mudanza de la simiente siempre crece con la planta que de ella nace (como dice el mismo Teofrasto), y lo muestra la experiencia. Y dice el mismo, que tal será la planta que naciere, qual fuere la simiente que se sembró, por eso la han de escoger con las condiciones dichas en este capitulo. Dice mas Paladio, que debemos escoger la simiente que en aquella tierra que la queremos sembrar es mas probada, y responde y acude mejor. Y pues ya tenemos llegada y escogida la simiente, pongamonos al trabajo, y con la gracia de Dios comencemos à sembrar.

Para saber conocer la buena simiente.

CAPITULO VII.

Del tiempo, y avisos del sembrar.

MUchos, y aun los mas que en este arte de Agricultura hablaron, asi Griegos, como Latinos, entre los quales fueron los principales Hesiodo, y Virgilio, dixeron: que el labrador tenia necesidad de saber algo, y aun mucho del movimiento del cielo y estrellas, asi de las fixas, como de las que llaman erráticas, y saber las influencias y propriedades de ellas, en especial para en el tiempo, y manera de la sementera. Porque no hay duda, sino que es muy averiguado, que las influencias de ellas imprimen en la tierra, variando los años y temporales, unos años de una manera, y otros de otra, unos muy humedos y mojados; otros muy secos, y otros muy templados; unos muy tempranos, otros muy tardíos; unos muy estériles, otros muy frutíferos; segun que continuo por experiencia vemos. Y sin duda es verdad, que si el labrador pudiese alcanzar algo de aquella ciencia, le sería muy grande ayuda y provecho para saber las calidades del tiempo venidero: ¿mas cómo la podrá alcanzar à saber un ignorante, y rústico labrador, que ni aun muchos, y grandes letrados de nuestro tiempo, y muchos médicos, que de ciencia presumen, y se alaban, y à quien esto mas pertenece saber, y les toca, aun no conocen este nombre de Astrología, ni aun hácia donde se mueve el cielo, y con todo eso dicen mal de ella? Es vicio de los ruines, decir mal de lo bueno, y siempre vemos que no dice mal de las ciencias, sino el que no sa-

sabe nada de ellas ; y vuelto al proposito, es cierto muy dificil , y aun tengolo por imposible , mezclar (como dice Plinio) tan alta y divina ciencia , como es el conocimiento de las estrellas con la rusticidad y grosería de los labradores. Mas porque no quede del todo este libro despojado de algo de esta facultad, pondré adelante en el sexto libro algunas señales de los tiempos venideros, digo de los ayrosos , serenos , lluviosos , humedos y secos , muy faciles de entender , segun las enseñan estos doctos y singulares varones , poniendo primero otros avisos convenientes y necesarios à la sementera.

Quanto à lo primero , este aviso tenga continuamente el labrador , que en todas, ò en las mas cosas de que multiplicacion se espera, asi como en el sembrar , plantar , enxerir , y otras semejantes , todas en quanto pudiere las haga en creciente de Luna , y aun en principio de creciente , porque la Luna tiene dos quartos de aumento de crecer, y otros dos de diminucion , y en los primeros ayuda à criar , y en los otros dos segundos à consumir (como dice Crecentino), y el primer quarto abunda de caliente y humedo , como en las personas jóvenes ; con lo qual las simientes y plantas mas comprehenden y crecen , que con lo caliente y seco , qual es el otro segundo quarto : y en los otros dos quartos de diminucion es fria y humeda , como son los viejos , y esto es mas necesario aun en las simientes , que no en los arboles , que si los arboles se arrancan en fin de menguante de Luna , y de dia, que es à la tarde , prenden muy bien , porque gozan de toda la creciente para crecer, y llevar la perfeccion de la menguante , para ser mejores las posturas ; mas no es asi en las simientes , que aviene , que por esta causa muchas simientes que en menguante se siembran , perecen , y se pierden ; y si nacen no son tan buenas , ni tan medradas, ni tan provechosas como este Doctor dice. En esto de sembrar en creciente de Luna , concuerdan Plinio , y Crecentino , y lo tornan à decir como precepto muy principal , y Paladio lo dice en dos lugares, replicandolo como cosa digna de notar : y aun Hesiodo dice , que en nueve y trece de Luna , son buenos dias para plantar arboles , y no buenos para derramar simiente , como parece por las razones naturales que trae Juan Pico , Conde Mirandulano , varon en todas las ciencias eminentísimo.

Y dice el Crecentino , que es bueno sembrar, además de estar la tierra humeda, quando hace un tiempo blando, caliente , porque (segun dice Paladio , y manifiesta la razon y experiencia) el calor abre y despierta la simiente para que nazca , y en ninguna manera deben sembrar , quando hace grande frio , ni yelo , si la necesidad no lo demandare ; ni quando anda un destemplado cierzo, porque la naturaleza de este ayre es ser muy fria , porque viene de regiones muy lexos del Sol , cubiertas de nieve , y en el frio muy destempladas (como dice Plinio). La naturaleza y propriedad del frio es cerrar y tapiar los poros de la simiente y tierra , y endurarlas y empedernirlas , por lo qual el calor no há lugar de asi presto penetrar , y mover la virtud natural à que obre en hacer nacer : y por eso acaece muchas veces , que estando la simiente mucho espacio en semejante tiempo en la tierra , con el mucho humor , y poco calor se pudre y ahoga , y si nace es à manchones , y no tan bueno ; y por eso Columela aconseja , que quince dias antes de la bruma , y quince dias despues , ni aren , ni siembren , salvo sino fuere por grandísima necesidad, esto es, por los grandes frios y yelos que entonces hace : verdad sea que esto no há tanto lugar en las tierras calientes ò templadas , como en las frias ; con todo eso si ha bien llovido , y yela luego bien encima , que se pára la tierra hueca , fofa , espongiosa , bien pueden sembrar , porque no nace entonces yerba ; esto se entiende en las tierras calientes, ò templadas , ò tempranas sementeras. Y mire bien el labrador , que en las tierras humedas , flacas , frias , sombrías , la sementera ha de ser mas temprana , y en el Otoño, porque antes que vengan las grandes pluvias y grandes frios , la simiente prenda y arraygue , nazca , y aun crezca algo ; y en las tierras que son mas secas , mas calientes y gruesas , sufrese la sementera mas tardía, y mas entrado el Invierno , porque estas tales tierras muy mejor sufren la destemplanza del frio , y demasía de aguas. Y si la tierra fuere prieta de la buena , aún se puede en ella detener la sementera , porque la tierra prieta tiene estas propriedades (segun dice Teofrasto) , que sufre bien el calor , y no se encharca , ni aguarza con la mucha agua : lo qual no tienen todas las tierras , con tal que en quanto ser pudiere , no se dilate hasta quando yele mucho , que la tierra se vidria y aprieta en extremo , como dice Crecentino , y lo dice en dos lugares , y Columela en otras partes , y Plinio , y Marco Catón, donde escriben , que en los lugares aguanosos , frios y humedos , sea temprana la se-

mentera: y en los calientes, enxutos y secos se sufre algo mas tardía, mas esto aviso, que en quanto ser pudiere, no se descuyden tanto, ni sea tan prolongada la sementera, que llegue al mes de Diciembre, que à este mes llaman bruma los Agricultores, que propriamente quiere decir yelo. Y dicen que la simiente que antes de este mes se siembra, quando mucho tarda, sale à siete dias, y la que entonces ò despues apenas en quarenta dias, como afirman Plinio, y Marco Varron, y en muchas partes estos Doctores ponen señales del cielo para quando han de comenzar la sementera; y Virgilio dice, que el trigo y cebada, y otras semejantes simientes se hayan de sembrar despues de puestas las virgilias (que llamamos cabrillas en nuestro Castellano), y no antes que se pongan, y éstas se ponen poco mas de mediado Octubre (como escribe Columela, glosando este paso de Virgilio). Mas esta señal para los labradores es muy dificultosa de entender y conocer. Y aun no creo yo que será regla cierta y conveniente para en todas las partidas y regiones, porque es cosa natural, y es por fuerza, segun el curso del cielo, y posicion y sitio de la tierra, que à unas partes nazcan, y se pongan antes que à otras; y que quando à unas se ponen, nazcan à otras, que ningun signo, ni planeta, ni estrella en un tiempo nace, ni se pone à todo el mundo, sino à unos antes, y à otros mas tarde; y si aguardasen à sembrar quando las vergilias se ponen para unas regiones, y aun calidades de tierra, sería muy tardío, y para otros temprano, y aquella regla pudo ser buena para Italia, donde Virgilio escribió, y aun no para toda aquella provincia, porque no es toda de una calidad, que en ella hay regiones tempranas y tardías, y frias y calientes, y humedas y secas.

El tiempo del sembrar. Parece mejor de conocer para qualquier persona, y aun mas conveniente à cada suerte de tierra, y qualquiera region, otra regla de Plinio, dó dice: que entonces deben de comenzar à sembrar quando los arboles se comienzan à despojar de la hoja, que ya el cielo dá señal de sementera, conforme à cada region, segun y al tiempo que le pertenece, en unos cabos mas temprano, en otros mas tardío, y aun la tierra con el frio y ayre recoge mas en sí la virtud. Mas con todo debe procurar el labrador la sementera temprana, porque por la mayor parte es mejor, y mucho mas segura. Y dice Plinio, que la sementera temprana engaña muchas veces, y la tardía siempre; y aunque dice Columela palabras contrarias, sintió lo mismo que Plinio. Dice Columela, que la sementera temprana engaña muchas veces, y la tardía nunca, porque de sí misma es mala, y por tal tenida. Y dice que no engaña, porque si siembran tarde, es mas con necesidad, que de voluntad; y la sementera temprana, porque casi todos los años sale buena: el año que sale algo falta y aviesa, engaña, y si él entendiera y enderezára aquello que dixo en favor de la sementera tardía, no mandára sembrar temprano, y aun en polvo sin llover: dó dice, que si la pluvia fuere en el Otoño temprana, que luego en cesando de llover siembren: y que si tardáre la pluvia, que siembren en seco sin temor, porque el agua es natural à venir presto. Y prosigue diciendo: que la simiente que asi en seco se sembrare, estará no menos guardada só tierra, que en el alholi ò troxe, y que sobreviniendo agua, que luego sale lo sembrado tan grande como si de algunos dias antes hubiese nacido. Y para esto aprovecha estar la tierra muy labrada, y muy hueca y molida: porque la que asi está guardada conserve mas el humor y tempero que recibe, segun dice Teofrasto, que para conservar el poco humor, es bien arar ò cavar la tierra muchas veces. Y la tierra que anda bien metida en labor, es facil de romper al tiempo de la necesidad, casi tanto como si hubiese llovido. Y hay otra ventaja y provecho, que la tierra que es bien labrada, siempre parece que paga y agradece el bien recibido, y responde con mas fruto y mejor. Y pues que brevemente he dicho del tiempo de la sementera, es menester poner la manera del sembrar. Dice Plinio: Conviene al que ha de sembrar echar y esparcir la simiente igual por toda parte, no mas à un cabo que otro, lo qual hará bien, si la mano que esparce la simiente anda igual con el paso, la mano derecha con el pie derecho. Es menester que haga buen sulco hondo, y que cubra bien la simiente; porque la que descubierta queda, no solamente se pierde, mas aun la que diere de sí; y pierdese el trabajo, la simiente y el fruto. Y por esto dice Teofrasto, que mas fructuoso es sembrar rala la simiente, y cubrirla bien, que echar mucha y espesa, y dexarlo mal cubierto; y mientras mas hondo vá el sulco, mas hondas ván las raíces, y asi cogen y tienen mas humor à la primera; y el que sembrare laderas, ahonde quanto mas pudiere la reja, porque la simiente quede muy cubierta, porque muchas veces hay recias pluvias y turbiones, y en las laderas llevanse la sobrehaz de la tierra, que

De la manera del sembrar.

si

si no está muy honda la simiente, ò queda descubierta, ò se la lleva el agua consigo. Asimismo, es necesario saber qué medida de simiente le conviene à cada suerte de tierra, y en el número y cantidad de la medida, ni estos Doctores son concordes. Y aun como parece por Columela, no se puede dar cierta medida, y por eso dán todos un aviso conforme à razon; y es, segun el Crecentino, proporcionar la medida de la simiente à la virtud y calidad de la tierra, que en el terruño flaco ha de ser la simiente mas rala que en la tierra que tiene mediana sustancia y virtud: y en la tierra medianamente sustanciosa ha de ser la simiente mas espesa: y en la tierrra que es gruesa, pues tiene virtud suficiente, simiente harta, con que no vaya tan espesa, que una ahoge à otra al nacer, ni por la espesa simiente se impida el ahijar de los hijos que hecha la mata despues: miren que todas las cosas quieren el medio, y asi no echarán à ningun género de tierra mas carga, ni menos de la que buenamente llevar pudiere. Las tierras nuevas quieren la simiente mas rala, porque en ellas echa mayor cepa, y en las flacas donde encepa poco; y en las cansadas quiere mas simiente, mayormente si es sementera tardía: y la sementera rala tiene lugar de encepar mas; digo de hacer mayor cepa, y mas hijos. En los géneros de los panes lo candeal, y lo deraspado no se quiere sembrar tan espeso como lo trechel, porque echa mas hijos; y por eso han de considerar la virtud y fuerza del campo, y tambien el género de la simiente para no errar: y para todo esto es necesario que cada uno conozca bien de qué calidad y virtud son las tierras que poseen, además de otras necesidades que adelante verá.

Item, dice Plinio, que quando la sementera es temprana, deben echar la simiente mas espesa, y quando tardía mas rala, mas Columela, y Crecentino sienten al contrario, y dicen, que quando la sementera es temprana, sea la simiente rala, y quando tardía mas espesa: yo pues veo que ninguno dá razon con que conforte y favorezca su opinion, llegarme hé à los mas, creyendo ser mejor lo que ellos dicen. Acuerdome con todo eso, que Teofrasto dá una buena razon con que ayuda à estos, y dice asi: que en la sementera temprana han de echar la simiente no tan espesa, porque entonces echa mayor raíz y muchos pimpollos, y en cepas mas, y no se pierde tanta simiente; y en la tardía derramen la simiente mas espesa, porque entonces concibe tambien, y mucha de ella se ahoga y pierde con las muchas aguas, yelos; y sobre todo vea el labrador, que habiendo puesto su buena diligencia y trabajo y costa en aparejar la tierra, y guardar tiempos convenientes para todo el aparejo, que en el sembrar esté presente, digo al derramar la simiente: porque la presencia en esto es necesaria, y tanto mas que en qualquier otro exercicio del campo; y esto es lo que continuamente todos los Agricultores avisan y predican, y mas que ninguno Paladio, diciendo que la presencia del señor es acrecentamiento de labor, y el Crecentino: con la presencia del señor todas las cosas crecen, y no anda en todo el campo tal peon, ni tal junta de bueyes como la presencia del señor ò de quien le duele. Y digo, que es mas menester en el sembrar, porque yá los ingenios y vidas de las gentes que sirven están tan corruptas y tan puestas en hacer mal, que no hay mal que no cometen. Y como dice Paladio, si por temor de la pena corporal no dexan de mal hacer, no lo dexarán por temor del daño y pérdida de sus ánimas, y donde vén que mas secretamente pueden dañar, mas presto lo hacen; y si el señor no está presente muchas veces, donde han de sembrar una hanega, no siembran media, y aun à las veces no un entero celemin (como bien nota Columela); hurtan para sí, y para sus vicios el resto: y como lo aran todo, y no se puede vér la burla que queda encubierta, ha lugar su engaño, achacan despues, ò que la simiente era vana ò de silos, humeda y podrida, ò que se ahogó con las muchas aguas, ò que la roció el yelo, ò que vino algun bochorno que la escaldó, ò que la comieron palomas, y otros pájaros; de manera, que nunca les falta achaque con que encubran su hurto y traycion, y el dia que mas han hurtado ò peor han trabajado, vienen mas rencillosos. Y porque en esto, de mas de lo que sé, por lo que he leído, podré ser testigo de vista, que estando escribiendo este paso, acaeció que se vino à mi casa un amigo mio, y porque le sembraban cierta cebada para alcacér en un su cercado, hizome ir consigo, y yendo sin sospecha paseando de un cabo à otro, hallamos hurtada y escondida la mejor parte de la simiente: y por la mayor parte es asi, que quien fia en mozos, presto le hacen pobre. Y por esto aquel singular Magon dixo: que el que compraba heredad en el campo, convenia que vendiese la casa que tenia en la Ciudad, dando à entender el contínuo requerimiento que la hacienda del campo quiere. Y por eso le con-

Nota este aviso que es muy necesario.

conviene, que para bien verla, que la heredad esté cerca de la villa, ò lugar donde el señor de ella vive, y si pudiese ser dentro de casa. Porque de la heredad que está lexos, ò no es vista, ò visitada muy continuamente, antes recibe el señor una vana honra, que provecho.

Del tiempo del sembrar. Y pues del tiempo, y manera del sembrar generalmente he dicho, queda el tratar de cada suerte de simiente por sí, apropriandola à la tierra que le pertenece. Y es buena sementera quando es el tiempo enxuto, digo quando el Invierno no es cargado de aguas, con tal que, ò haya llovido, ò la tierra se pueda sembrar; y es señal de buen año, quando los arroyos que son de avenidas, no corren hasta por Enero, no lo digo por un dia, ò dos, ni tres, sino por mes, ò cerca, ò mas adelante: y esto es lo que dice Virgilio: *Humida solstitia, & byemes optate serenas Agricolæ*, es grande cosa el Invierno templadamente humedo, y enxuto, y el Verano humedo y mojado. Dice Virgilio, que es señal de buen año quando los almendros cargan bien de almendras. Deben mirar los labradores si suelen ser lluviosas y humedas ò secas las tierras en que labran, porque unas regiones hay en que llueve mucho, otras en que llueve poco, otras donde nunca, como en Thebas de Ægypto, donde es como maravilla si llueve (segun Herodoto dice). Digo esto para que si son regiones humedas y lluviosas, siembren altos y laderas, y si enxutas, siembren llanos y valles; si son nublosas, siembren altos, y si son comunes, siembren de uno y de otro, aunque comunmente vemos, que en España antes son años adversos por falta de agua, que por sobra; porque por la mayor parte es mas seguro sembrar llanos y baxos, salvo sí, como dixe, las tierras son humedas; y quien quisiere estar seguro, siembre de todo, no solamente en diversas maneras de sitios, mas aun en lugares apartados, por las avenidas, y tempestades que suelen venir muchas veces.

CAPITULO VIII.

De la manera de simiente que pertenece à cada suerte de tierra.

YA todos saben que hay muchas maneras de trigo, y diferentes suertes de cebada: yo en el centeno hasta ahora no conozco mas de una manera, mas todas estas suertes de pan no se crian igualmente en un linage de tierras, y por esto es necesario apropriar à cada tierra la simiente que le conviene. Del trigo hay muchas diversidades, y aun en muchas regiones hay un trigo, que no lo hay en otras, ni es conocido. Hay un trigo trechel, que llaman rubión: esto es lo mejor de todo, asi en peso, como en provision. Hay otro que llaman arisprieto, y esto es muy vecino al trechel. Hay otro trigo blanco ò candeal. Hay deraspado, y tremesino. Lo trechel ò rubión, crece bien en tierras llanas, calientes, gruesas, no humedas, ni sombrías: porque ello es de su calidad algo humedo, y no digo que esta suerte de pan no se cria en otras tierras, mas digo que en estas tales tierras se hace mejor: porque si este linage de trigo se sembrase en tierras muy frias y livianas, habiendo ello menester mucha sustancia y calor, à la primera vez que se sembrase, saldria muy mal grano, y à la segunda puro centeno. Lo arisprieto quiere tierras gruesas, y si las tales fuesen cuestas y altos, alli lo deben sembrar, porque de su calidad huye de lugares sombríos y humedos. El trigo blanco ò candeal, éste sufre mejor tierras livianas, frias, umbrosas, humedas, mejor que el trigo trechel; y asi siembran esta suerte de pan en algunas serranías, no digo yo que se hace aqui mejor que en tierras gruesas, mas hacese bien.

Del trigo trechel ò rubión.

Del trigo arisprieto.

Del trigo blanco ò candeal.

Y de esta suerte es el trigo deraspado, y estos panizos tienen la camisa del grano muy gruesa, y aun de muchas coberturas, y por eso el yelo y frio no lo puede asi dañar, como al trechel, que la tiene delgada. Los blancos quieren tierras mas frias y humedas, y mas sueltas.

Toda manera de trigo, si es muy gruesa la tierra, nace muy bien, y de muy buen grano, muy lleno y pesado: mas porque todos los terruños no son de una calidad que uno es muy bueno, y otro no tal, debe el labrador apropriar à sus tierras aquella simiente que mas le conviene; y en esto mire lo que mejor acude en aquellas tierras, segun que lo mostráre la experiencia.

Y porque el candeal ò deraspado tiene la caña mucho mas tiesa y dura, y no tanta hoja como el trechel, que la hoja hace peso, y caer, y podrir, por eso demás de las causas susodichas, es conveniente para las tierras aguanosas, humedas y lluviosas, y de esta especie es el trigo tremesino: y aunque segun dice Columela, el tremesino es manera de simiente apartada de todos los otros trigos, blanco ò deraspado, porque si aquello que siembran en principio del Verano se sembrase por el Otoño, dice, que

sin

que sin duda nacería mejor, y acudiría con mas fruto. Y dice, que la simiente del tremesino sea candeal ò deraspado, y no trechel, por las razones susodichas, y mas que el trechel se quiere sembrar por el Otoño, y principio del Invierno. Demás de esto, las regiones competentes al pan tremesino han de ser frias, pluvias, y de muchas nieves y nieblas: porque con todas estas maneras de frio y humor puedan resistir al calor que hay en el Verano, y esto bien mirado, no es sino Invierno, que mas tarda en regiones frias que en calientes, y con este humor, y el calor del Verano ayuda en breve tiempo à crecer tanto como lo que se sembró entrado el Invierno, y allega à la cosecha de ello, ò poco mas. Y diré de los tiempos de sembrar el trigo tremesino. Dice Columela, que en las regiones que son algo calientes se ha de sembrar por Enero, y en las que son frias por Febrero. Dice Paladio: Conviene sembrar el tremesino en lugares frios, nevosos, donde sea el Estío humedo ò pluvioso, porque en tierras calientes ò secas, pocas veces responde bien, si no se siembra por Enero, ò Febrero al mas tardar, que sin duda esta es la mejor, y en ésta son todos concordes, entiendase calientes, con que sea humeda, porque estos Autores usan de este vocablo tervida, que quiere decir tibio, y tiene en sí humor como agua que sale en Invierno de los pozos ò fuentes naturales, ò como la que ha estado en alguna vasija poco tiempo al fuego. Y porque algunas tierras, que ni son calientes, ni frias, sino que con ser humedas son algo templadas en el calor, llamanlas tibias, como son lugares hondos entre sierras y valles. En estas tierras que llaman tibias debe ser la sementera del tremesino en el mes de Enero, y en muy frias por Febrero, y en principio de Marzo, con tal que no pase del equinoccio, que es mediado Marzo; y esto siente Columela, y la simiente tremesina que tan tarde se sembrare, ha de ser en tierras frias, que tengan humor. Dice Plinio, que las tierras para lo tremesino, demás de las calidades susodichas, han de ser tierras sueltas, flacas y floxas, y con esto concuerda Teofrasto: porque las tierras que son gruesas en Verano, luego se secan con soles mas que las flacas, si no tienen humedad, porque las tierras gruesas tienen necesidad de humedad, para que en ellas se crie bien qualquier planta, y si ésta les falta, luego perecerían aquellas plantas. Y por eso vemos que en los años que hay sequedades, mejor se crian los panes en tierras livianas, y sueltas, que en recias, y gruesas, porque no han menester tanto humor.

Del trigo tremesino.

Item, dice Teofrasto, que porque lo tremesino echa pocas raíces, y pequeñas, y pocos pimpollos, que lo siembren espeso. Hay contienda entre Plinio, y Columela, que Columela dice (como arriba alegué), que la simiente tremesina no es simiente propria, ni diferencia de otros trigos: y Plinio escribe, que se engaña Columela, y asi es verdad que se engaña: porque haber tremesino, y ser simiente por sí, lo uno consta entre los Agricultores, y lo que es mas principal nos lo muestra la experiencia. Esta es propria simiente de tierras frias, y nevosas, y en esto podemos considerar la gran providencia de Dios, que à cada manera de tierra le aproprió aquello con que pudiese medianamente suplir la necesidad de cuyas fuesen, proveyendoles mantenimientos conformes à la necesidad ò posibilidad, y naturaleza de los que en ella naciesen, y esto asi breve basta para la sementera del trigo.

De la cebada.

La cebada, segun el Crecentino, se quiere sembrar en tierras gruesas, porque en las tales hará buen grano, y bien pesado, con tal que las tales tierras sean sueltas, y antes secas que humedas; porque esta simiente por tener la caña hueca, tierna, y flaca, y mucha hoja, si con el mucho vicio se echa, no tiene fuerza para levantarse como el trigo, y porque facilmente se podrece, le es contrario el humor demasiado, asimismo rehuye tierras humbrías, y donde suele haber muchas nieves, y rocío, porque con esto se suelen añublar y el añublo es muy mas contrario à la cebada, que à qualquier otra suerte de pan, por tener el grano (segun dice Teofrasto, y manifiestamente parece) muy desnudo, y por eso es bien sembrarla en los cerros y lugares ayrosos, lo uno porque alli no hay demasiado humor, y no hay tanto rocío como en los llanos, y valles; y si hay alguno, el ayre lo sacude luego de la espiga, porque si el rocío se escalentase en la espiga con el Sol, ò con un ayre caliente que viene algunas veces, luego la espiga se escalda, y se seca, esto es que los Latinos llaman rúbigo, y nosotros en Castellano ñublo. Quieren las cebadas tierras sueltas, ayrosas, y si fueren gruesas, sean sueltas, y no humedas, sino enxutas; en esto todos los Agricultores son contrarios al Crecentino, que ellos dicen, que la cebada quiere tierras flacas, sueltas, enxutas, y ayrosas, y él dice que ha menester tierras gruesas; mas entiendo yo esto, que sean gruesas, con tal que sean sueltas, y no humedas, sino en-

enxutas, porque la cebada recibe mucho daño con el humor, si es demasiado.

Item, dice Crecentino, que es bueno sembrarla en valles, mas Teofrasto dice, que se siembre en altos, por amor de los ñublados, los quales son mas contínuos en los valles y llanos, que en los altos y cerros. Mas si los valles son ayrosos y ñublosos, como hay algunos, creo yo que seguramente se puede sembrar en ellos, esto se entienda de la cebada que se ha de sembrar para grano, que de la que es para verde y alcacér, otra regla se ha de tener, como adelante se dirá. Se ha de sembrar la cebada en tierra que no sea barrizal y enxuto, porque perece si la siembran en lodo (segun Columela dice), y esta ventaja la tiene el trigo, que lo pueden sembrar con mas necesidad en tierra lodosa, como enseña Paladio, porque en sí tiene mas calor con que pueda vencer al frio, y mas fuerza para salir. Hay dos suertes de cebada, una llaman ladilla, que es de dos ordenes, y parece en la espiga al trigo, y tiene el grano mas lleno y pesado que no la otra; llamala Columela dística, ò galatica, mas no se crian tan bien en las tierras calientes, como en las tierras frias y humedas. Hay otra que es de quatro, y aun otra de seis ordenes, que Columela llama canterina, ésta quiere regiones mas calientes; y Crecentino dice, que toda manera de cebada sufre toda suerte de ayre caliente ò frio, es manifiesto que con uno se crian mejor en un cabo que en otro. La cebada, segun dice Teofrasto, echa à baxo muchas raíces. Esta es la causa, por qué quando plantan alguna postura para que arraigue mejor, le ponen en lo baxo junto al tronco algunos granos de cebada, y por arraigar mucho la cebada, echa muchos pimpollos, y asi no se quiere sembrar muy espesa, porque haya lugar de mas brotar, esto es si la sementera es temprana, que la tardía quiere mas simiente, porque se pierde alguna. Y en la que se siembra para alcacér ha de ser la simiente mas espesa. Para la cebada ha de estar la tierra muy bien arada y hueca, porque pueda echar algo hondas las raíces; y si en el campo ò tierras que se han de sembrar hubiere diferencias, que unas son tierras gruesas, otras floxas, otras medianas, y hay valles, llanos, y cerros, en lo mejor, y en los valles siembren el trigo, porque segun el Teofrasto, el trigo quiere tierras muy sustanciosas, y en lo que es mediano terruño echen la cebada, con que tenga aquella tierra las condiciones ya dichas, en especial, que no sean tierras ñublosas, ni humedas, ni donde haya mucho rocío. Dice Plinio, que la mejor sazon de la cebada es, que sea blanca: porque esta es señal que no está mojada, y asi para sembrar buena simiente, tal se ha de escoger, además de ser pesada, y tener el grano lleno, no arrugado, y que sea pesado, y no humedo, y de buen olor, porque la cebada que está humeda y huele mal, pocas veces nace, porque por la mayor parte está vana y corrupta, y por eso no es buena para sembrar. Hay otra suerte de cebada que llaman ordiate, la qual nace desnuda y mondada, asi como el trigo, y hacese de esta manera. Toman buena cebada, y remojanla una ò dos horas, y estreganla recio en una talega de angéo, hasta que se le cae aquella camisa, y queda limpia, como la que hacen para el ordiate, y siembranla en buena tierra, ò en un cutero de una huerta, porque se pueda regar si le faltáre agua, y asi nacerá siempre que la sembraren de alli adelante; es singular cosa para ordiates, y para cocer agua, y otras cosas medicinales. El centeno se quiere sembrar en tierras templadas, y que sean antes algo calientes que frias, porque suele brotar la espiga muy temprano, y por esto muchas veces se yela. Y dice Teofrasto, que porque echa unas cañas huecas y delgadas, que por eso lo han de sembrar en tierras ligeras y flacas, y esta es la causa por qué lo usan à sembrar en las serranías, porque no tienen tierras mejores en que puedan sembrar trigo, que no porque el centeno se cria mejor con el frio que con el calor; y asi vemos que mejores centenales se hacen en tierras calientes ò templadas, que no en las frias. Y porque el centeno echa muchos hijos, es menester sembrarlo ralo, salvo si no fuese para herranales.

Nota como se hace el ordiate.

Del centeno.

Item, quiere el centeno la sementera temprana, porque esta simiente es menuda, y aun fria; y si se sembrase tarde, sobreviniendo luego frios, aguas, nieves, yelos, antes se ahogaría y podriría que tuviese fuerza para resistir al frio, ni nacer, ni encepar, y asi perecería toda la simiente.

Del centeno han de considerar lo mismo que en el trigo, y esto es lo que pertenece à la sementera del trigo, cebada y centeno.

CAPITULO IX.

Del tiempo y manera de escardar lo sembrado.

ESCardar, ò sallar, son segun sus tierras, diferentes maneras de vocablos, la significacion toda es una, porque ésta no se pue-

puede variar, quiere decir limpiar lo sembrado de las malas yerbas, no solamente las dañosas, mas las que son inútiles es quitar la cizaña de entre el pan, como nuestro Redentor dice: porque creciendo mas que ello, no lo dexa crecer, comele toda la sustancia, y aun lo ahoga de todo punto. Y no solamente daña la yerba a los panes, mas à las hortalizas, y aun à los arboles mayores. Y por eso como en los pueblos bien regidos suelen desterrar los malos, los escandalosos, los viciosos y ladrones, porque no dañen à los buenos y virtuosos, asi es necesario en toda manera de plantas entresacar lo malo y dañoso. En los arboles los resecos, en los ganados lo roñoso y enfermo, en el trigo, cebada, y otras simientes menudas todas las yerbas que las impiden crecer. Cómo se hayan de limpiar los arboles y ganados lo diremos adelante en su proprio lugar; ahora diré del trigo, cebada, y centeno, aunque algunos de los antiguos Agricultores dixeron, que esta diligencia no era necesaria, mas que aun era dañosa, porque se descubren las raíces, y aunque las cortaban con aquel instrumento que los hortelanos llaman almocafe, que es vocablo morisco, y que yo llamaré aqui escardadera, la qual algunas veces es menester, porque no todas veces, ni en todos tiempos se puede arrancar à mano la yerba: mas los mas dicen que es muy necesario el escardar; pienso yo que en algunos lugares será necesario entresacar la yerba, porque si esto no se hiciese, mayormente en años viciosos, lo sembrado se ahogaría, aunque no sea necesario en todos los tiempos y lugares, à lo menos no puede ser sino provechoso, porque aunque en muchos lugares pueden pasar sin escardar, y vemos que se hacen buenos panes, mas es cierto que quitandose la yerba la tierra se remuelle, pára hueca y fofa, encepan mas los panes, arraigan mas, y echan mas pimpollos, mas espiga, mayores y mas llenas; el grano mayor, mas pesado, mas limpio de otras semillas y suciedades, se hace mejor pan, y aun lo que parece que es nada, es mucho, que la paja sale mas suave y sabrosa para las bestias. Asi que al labrador le es necesario entresacar la yerba, porque sin duda le es provechoso; bien es verdad, que en las tierras gruesas y buenas, es mas necesaria esta diligencia, porque mas se suelen envestir de yerba que en las floxas ni areniscas, y en los años viciosos mas que en los secos. Mas en ninguna parte, ni tiempo, no pudo sino aprovechar lo bien hecho.

Del escardar del trigo.

Quanto al escardar concuerdan los Agricultores, que el trigo no se haya de limpiar antes que tenga quatro porretas, y que entonces es bueno, porque ello tiene ya raíces suficientes para que esté sin peligro de la escardadera, y tiene poca rama para que no impida el entresacar la yerba. La cebada no se ha de escardar antes que tenga cinco porretas, y uno y otro se puede escardar despues de encepada la mata, con tal que sea antes que se encañute; porque si fuese despues que comienza à echar cogollo, es por fuerza que se pisaría y quebrantaría, y asi se pudre y perdería: ha de ser como digo entre estas dos edades, y en dias serenos, sesgos, no airosos, porque si el viento hallase las raíces recien llagadas, ò algo descubiertas, las ventea, y las mas veces se suelen quemar. Y asi el que escardáre debe dexar las raíces bien cubiertas, y no mire tanto à mucho atrabancar, quanto à bien hacer.

Item, ha de ser en tiempo que no yele, porque el yelo es muy contrario y dañoso à las raíces que quedan descubiertas.

Item, en las regiones y tierras calientes, dice Columela, que han de escardar antes que entren los rocíos frios, que son por Diciembre, ò poco antes, y en las frias cerca la Primavera, que es por Febrero; con tal que sea antes que echen cogollo, como escribe el mismo Columela.

Item, vea el labrador, que si no tuviere tiempo y espacio para quitar todas las yerbas, que à lo menos quite aquellas que encepan mucho, y ocupan mucho campo, como son los cardos, malvas, lolio, que llaman joyo, valico, magarzas, chicorias, y éstas señala principalmente Virgilio, porque arraygan y encepan mucho, donde dice: *Et amaris intima fibris*, y quite todas aquellas yerbas que señorean mucho, y esparcen las ramas; y sobre todo, no dexe las amapólas, porque lo uno abarcan mucha tierra, y dexugan, queman y desubstancian la tierra (como dice el mismo Virgilio): *Urunt lethæo perfusa papavera somno.*

Del escardar la cebada.

Item, la cebada se ha de escardar quando la tierra estuviere enxuta, y ella no mojada ò rociada, porque si se trata estando mojada ò rociada, escárdase toda la cepa, y hacese como roñosa, como afirma Columela. Lo mismo siente Plinio, y si ya el trigo ò cebada está muy enramado, que tiene mucha hoja, y hubiere necesidad de limpiarlo, miren que en tal manera cubran las raíces que no quede cubierta la mata, porque se podrece toda; mas si está pequeña de cinco ò seis hojas, no recibe daño aunque la cubran toda,

y esto se entienda del escardar à mano, ò con escardadera.

Del arrexacar el pan.

Hay otra manera de matar la yerba, que Plinio llama lirar, que en algunos lugares de Castilla donde se usan se hallan bien de ello (llaman arrexacar), que es quando el trigo ò cebada está bien encepada, y tiene muchas raíces. Si hay yerba menuda, que las herbazas grandes à mano se suelen sacar, darle una reja, y ésta ha de ser al través de como se sembró. Y aunque parece que el arado echa à perder el pan, por descubrir algunas raíces, no es asi, mas antes les remueve la tierra, y lo hace mas raygar y encepar; y mientras es mayor la cepa, es cierto que echa mas pimpollos, y mas espiga, y mayores, y si con esto una mata se pierde, ciento se adoban, y es mas el provecho que dán ciento mejoradas, que el daño de algunas perdídas. Mas esta manera de matar la yerba no pertenece à todas maneras de tierras, no es tan bueno para las tierras areniscas, porque estas tales presto descubren las raíces, y se despide la tierra de ellas, sino sean en tierras gruesas y buenas, aunque sean sueltas, y sea en tierras pegajosas que parezcan sebo.

Item, ha de ser el tiempo humedo, nubloso, y que presto se espere que llueva, digo luego, y aun es bueno si entonces quando se reara hace una mollina muy menuda, que parece una niebla (como Plinio dice); y esto no se haga en tiempo seco, ni con soles, ni en dias ventosos, mayormente de vientos secos, ni frios, ni en tiempo que yele, sino en tiempo humedo, y no demasiado frio, sino que con ser humedo, sea tiempo amoroso, como caliente, y esto baste para escardar trigo y cebada, que el centeno yo no lo he hallado en alguno de los Agricultores, y por el tanto creo no lo ha menester, lo uno porque ello ha menester poca sustancia, como arriba dixe, y por eso lo siembran en tierras ligeras, y crece muy presto en alto, y descuella, y presto sobrepuja sobre qualquier yerba, y facilmente la ahoga, y porque ello echa muchas raíces, y de ellas salen muchos pimpollos, y con esto no dá lugar à que crezca la yerba, y por eso lo siembran ralo. Asi que creo que no dexaron por olvido de hablar de la manera que se hubiese de escardar el centeno, sino porque no lo habria menester como las otras simientes que he dicho arriba, y si alguna vez lo hubiere menester, hagase de ello como dixe del trigo, con tal que se haga muy temprano, y esto baste al quitar la yerba de los panes.

Muchas veces del mucho llover está la tierra rebatida, y empedernida en la sobrehaz, y con los soles queda seca, aunque lo inferior esté humedo: y como lo sembrado está chico y tierno, no puede crecer por la dureza de la tierra, para esto aprovecha tornarlo à arar otra vez al través cortando los sulcos primeros, porque la tierra que se levanta, cubre la otra tierra, y asi enternece la sobrehaz que está dura, pues queda debaxo de otra tierra, y esto se haga como dixe del arrexacar en tiempo humedo, y quando está lo sembrado pequeño, digo quando esto se hiciere no haga sol. Hay otra diligencia para quando las sembradas crecen mucho en lechuga, y tienen mucho vicio sin tiempo, ni sazon, por donde se echan y pudren. Y para esto dice Virgilio, que es bueno pacerlo. Algunos usan segarlo, porque dicen que los ganados lo huellan mucho, y à las veces lo arrancan de raíz, y unos pacen mucho, y otros poco, y tiene que es mejor segarlo, porque lo llevan mas igual, y donde es necesario lo siegan, y no llegan donde no es menester. Mas Plinio y Teofrasto dicen, que el grano que nace del pan que asi se siega en lechuga, aunque sale grueso y hermoso, empero que es vano para sembrar, y que no responde tan bien, no sé por qué, y por eso lo remito à la experiencia, mas yo creo que será bien segarlo antes que encañute. De modo que todos concuerdan que si fuere necesario por el mucho vicio que lo hayan antes de pacer que segar; y aun dice Plinio en el mismo capitulo, que lo que asi fuere pacido, no criará despues en la espiga gusanillo ni otras semejantes suciedades, ni enfermedades que suelen venir y nacer en las espigas. Cómo se haya de pacer, en qué edad, ni cómo, ni con qué ganados, ninguno lo dice que yo haya visto; mas yo llegandome quanto pudiere à la razon natural, pondré, y diré lo que mejor me pareciere aparejado aquí (como en toda la correccion de los que mas supieren). Es bien pacerlo con ganados mayores, como son bacas, caballos, y asnos, porque estos tales comen la hoja, y no bajan ni apuran hasta la raíz, y caminan algo mas, no sea con bestia trabada ò aherrojada, porque esta tal en moverse, como anda de salto, hunde mucho la tierra, y con ella lo sembrado, y como el andar le es trabajoso estando asi ligada antes que se muda, dexa muy roida aquella donde ha estado, y sin virtud para tornar à echar, porque lo roen hasta la raíz, y asi en lugar de aprovechar dañan. Los peores ganados para pacer son las bacas y bueyes, porque arrancan muchas matas, y es bueno pacerlos con puercos, y metanlos hambrientos, y hagan-

Del pacer del trigo.

los

los caminar porque no estén mucho dentro, porque si los dexan despues de hartos, hozan, y dañan mucho. Y si lo hubieren de pacer con ganado menudo, haganlo andar, porque no coman sino las puntas, y mas vale que lo pazcan en dos, ò tres veces, que de una, y al ganado les hace daño henchirse asi de presto, en especial si son ovejas porque à éstas muchas veces les acontece morir de hartas, mas que à otro ganado alguno. Procuren siempre espantar las grullas, y las ansares caseras, y bravas, porque demás de ser el diente de ellas muy dañoso à lo sembrado, que lo repacen demasiadamente, y aun quando está chiquito lo arrancan del todo.

Las ansares echan un estiercol en gran manera dañoso à lo sembrado, que todo quanto alcanza, asi lo quema, y abrasa, como si le echasen rescoldo, ò agua hirviendo. En fin todo el estiercol de las aves de agua, es muy dañoso à todas las verduras de panes, y hortalizas. Y aunque dixe de las ansares caseras que las espanten de los sembrados, principalmente les conviene guardar de las cabras, porque éstas andan en grandes quadrillas, y ligeramente van donde quieren, que las caseras pocas veces se alexan de los poblados. Hase de pacer qualquier pan antes que comience à encañutar, ni echar cogollos: porque si despues se hiciese, lo uno quebrarian los cogollos, y aun por estar los cogollos mas altos que la mata: lo primero que se paciesen serian ellos, y lo que se pace en tallo, las mas veces se pudre por alli. Y mas necesidad tiene de pacerse la cebada, por ser muy tierna, y pudre presto, que no el trigo que tiene la caña tiesa.

Del pacer los panes.

Item, si el que siembra tierra, ò hiciere otra qualquier heredad, la pudiere tener cercada, debelo hacer, porque al labrador es la costa menor, y doblado el provecho al coger, y escusarse ha de muchos enojos. Para los panes seria buena cerca de vallado muy alto, con su zanja honda, y ancha por defuera, porque si con zarzales los cercan, no son sino vivares de conejos, los quales hacen grande daño en lo que está sembrado, repaciendolo quando está pequeño, y tierno. En Portugal, y aun en muchas partes de Castilla, si lo sembrado está cerca de caminos, porque las bestias que pasan no lo pazcan, usan sembrar una vanda ancha de altramuces entre lo sembrado, y el camino, porque por ser amargos no los pacen las bestias, y despues son provechosos para los bueyes, y otras muchas cosas, y es buena esta manera de cerradura, donde no se puede haber otra que mas impida. Las cambroneras serian buenas, porque pocas veces reparan en ellas los conejos, salvo que son continuas manidas de gorriones, y en el mundo no hay tan mala ave para la espiga, en especial para la cebada, que como tiene el grano desnudo, remecense en el espiga: y hieren con las alas, comen uno, ò dos granos, y derruecan todo lo otro, vacian el espiga, y hinchen el suelo, y à contece segar paja sin grano alguno: y un labrador viendo esto, hizo segar la paja, y arar el suelo que estaba lleno de grano, y al año siguiente cogió buena cebada. Y debrian tener en Castilla tanta diligencia para apocar tan mal averío, como tienen en muchas partes, y principalmente en Aragón, y por causa de tan malas aves, es bien sembrar la cebada algo lexos de poblado, y en raso, y escampado, donde no estén arboledas, ò matas, donde ellos se esconden, aunque por miedo de los gavilanes no se alexan mucho de poblado.

Hechas todas estas maneras de sembrar, hasta el pacer si fuere necesario, no hay mas que hayan de entender hasta el tiempo convenible al segar, excepto si se riega, salvo guardallo de bestias, y que no se huelle, porque de aqui adelante por estar en caña recibe mucho daño si se rehuella, porque se quiebra. Puede entretanto el labrador entender en otras labores del campo, como son viñas, arboledas, que no faltará en que entender, si se quiere ocupar, y no estar ocioso, holgazan, y ruegue siempre à Dios por buenos temporales, y salud.

CAPITULO X.

Del tiempo del segar, y trillar, y de las eras, y troxes.

BIen me parece que será necesario, y es aparejar la era, antes que comencemos à segar, porque en segando traygan las mieses à la era, y no se desperdicien en el rastrojo. La era es lugar donde las mieses se trillan, donde las apartan de la paja, ésta ha de ser llegada al poblado quanto mas pudiere, que mas veces la vea el señor, ò mayordomo, y no hayan los sirvientes lugar de hurtar, y tambien porque si algun mal recaudo hay, ò peligro de fuego, ò de bestias, y de otros semejantes accidentes, mas aina es visto, y accorrido.

Item, sea (si fuere algo lexos del lugar) tan cerca de otras eras, que si hubiere necesidad se puedan ayudar unos à otros, porque à las veces unos tienen trillado, y otros no, y si anda algun ayre, se pueden ayudar à

limpiar. Mas con todo eso no sea tan junto de otras parvas, y montones, que si à la una se prendiere fuego (lo que muchas veces acontece por mal recaudo) haya peligro, y se aprenda en las otras.

Provean con mucha cautela, y vigilancia, que si hicieren fuego, que sea quanto mas lexos pudieren, y en lugares hondos, y cercados, de donde el ayre no lo pueda arrebatar.

Item, ha de ser la era en lugares ayrosos, y mas hácia Gallego. Porque dice Columela, que este ayre en el Estío es mas contínuo, y igual, lo uno, porque los que trabajan sienten grande refrigerio con el ayre, contra la calma, y calor demasiado del Estío, el qual aflige tanto, que muchas veces ahoga, y mata à los que trabajan: y por eso son mejores las eras en alto que en baxo, porque allí es mas natural el ayre. Demás que el ayre es muy necesario para apartar la paja del grano, dice Crecentino, que en quanto fuere posible, esté la era apartada, ò cubierta del viento abrego: mas esto se entienda si es la region humeda (como es la Italia) porque este viento es muy humedo, y hace presto corromper qualquier cosa destas que son para guardar, y hace que el pan crie gorgojo.

El sitio de las eras.

Allende desto, la era ha de ser bien lexos de viñas, y huertos, porque la paja vuela, y ponese sobre las hojas, y horadalas, y secalas, y hace que el fruto crie gusanillo. Y es tan dañosa la paja puesta ansi sobre las hojas, quanto es provechosa hecha estiercol, puesta à las raíces. Ha de ser la era en lugar frio, no humedo, porque no hay cosa que mejor conserve mucho tiempo el trigo, y cebada, que el frio sin humor. Sea apartada de lugares de mal olor. Dice Varron, que sea redonda, y en medio algo mas alta, que vaya poquito acostada à los lados, porque si lloviere no quede el agua en la era, sino que luego salga fuera.

Item, en rededor della esté limpio, y desembarazado por buen espacio, porque al tiempo del alimpiar cayga la paja en limpio, de donde limpiamente se pueda coger, y esto para quanto al sitio, y lugar donde ha de estar la era. En la hechura hay muchas formas segun el aparejo del lugar. La mas principal es si hay lugar de hacerse sobre algunas grandes piedras, porque alli se trilla mejor, y mas presto, por tener el suelo mas duro, y no pueden topos, ni ratones, ni hormigas hacer agujeros, ni levantar la era, ni terrones, y el pan sale mejor trillado, mas limpio, sin piedras, ni tierra, ni otras suciedades, que se suelen pegar de la era que es sucia. Y aun dice Columela, que mientras mas limpio está el trigo, que mas tiempo se guarda, de mas que lo que es limpio, es muy saludable à las gentes. Hay otra manera de hacer la era de un ladrillado acaneo, ò un losado de piedra, ò otra manera. Deben cerner muy bien la tierra, y mojarla muy bien con agua, y alpechin, que es el aguaza que corre de las aceytunas, y pisarlo muy bien, ò con ganado, y muy mejor es con un pison, como quien hace tapia, y tornarlo à rociar bien con alpechin, porque esto con su untuosidad, y amargor, aprieta la tierra, y no nace la yerba. Y dice Varron, que es ponzoña para las hormigas, y topos, y otras semejantes sabandijas.

Item, para la era deben (si fuere posible) escoger tierra gruesa arcillosa, porque toma tez, y la que es arenosa hace mas presto division de sí, y levantase, y mezcla arena con el pan, lo qual es dañoso, y esto quanto à la era. Junto à ella hagan sus tiendas, ò cadahalsos, donde se recojan los obreros. Y aun si la hacienda lo sufre, casa que tenga un grande portal, ò portales, donde si necesidad hubiere de aguas, y turbiones, puedan amparar sus mieses. Porque muchas veces suelen venir turbiones de presto, y hacer grandes daños, y tengan algunas mantas, porque si de otra manera no lo pudieren defender del agua, lo cubran con ellas, y no se moje tanto. Es bien hacer la parva monton redondo, ò largo, que llaman pece los labradores, porque se puede cubrir mas facilmente, y con menos aperejos. Y tambien es bueno, si no está trillado, ora esté en el rastrojo, ò fuera, hacer de las gavillas unas muellas redondas, de hechura de un torejón, bien apretadas, y justas, y han de poner las espigas hácia dentro, porque asi, ni el agua los pueda calar, ni bestia alguna sacar el espiga, y por la parte de arriba se pueda cubrir con algo que despida el agua afuera, y asi se guarda algun tiempo estando cubierto por arriba. Mas yo por mejor habria que se trilláse quando hace grandes soles, porque entonces se desmenuza mejor la paja, y se despide mejor el grano. Y si hay mucha priesa de trillar ha de cubrir lo trillado, y trillar lo que queda. Porque si lo que está por trillar se humedece, no se puede bien trillar despues, ni apartarse el grano de la espiga, ni desmenuzarse la paja. Y el limpiar en qualquier tiempo se puede hacer ligeramente, lo qual no hará el trillar, salvo quando hace grandes soles, y ello está bien seco.

Del segar del pan.

Quanto al segar, y poner el pan en cobro, es-

este es un exercicio en que se han de dar mucha priesa, porque aqui está el gozar del mas trabajo del año, y no menos peligro hay que en la sementera, ò de aguas, ò turbiones, ò de otros muchos daños, y peligros que acaecen, y si se moja el grano (que aun este no es de los mayores peligros) pudrese, toma mal olor, no es el pan sabroso, ni aun sano para la salud, y no se puede guardar tanto tiempo, y la paja hiede, no la quieren comer las bestias, y aun causa los muermos, y otras muchas enfermedades. Asi que conviene darse priesa, y no dexar por holgar el trabajo para otro dia, que muy bien espera lo hecho à lo por hacer, que el dia que se pierde nunca mas se cobra, y es grande pérdida del tiempo mal gastado.

Del segar de la cebada.

La cebada socorre mas presto à la necesidad, porque madura mas presto, y por tener el grano mas desnudo, si está muy seco, luego se cae del espiga si está muy seca, porque luego salta. Por tanto es bien si hay este inconveniente, y hace grandes soles, segarlo à las mañanas, y aun si hace Luna, es bien segarlo de noche, como hacen en muchas partes del Andalucía, y de la Africa, y reposando algo del dia, y esto se hace bien de noche, porque la noche dá algo de tempero, y humedad. Esto es mas necesario para las regiones que son muy calidas. Mas dicen los Agricultores, que despues de la haber segado, dexen estar los manojos en el suelo tendidos tres, ò quatro dias: porque diz que engorda el grano. Esto no es à mí ver, sino que como está seca toma algo del humor del suelo, y engorda con la humedad que recibe, ansi de las noches, como de la tierra, y por eso hincha algo, y enternece. Si es para gastar luego, no le hace daño, mas si es para guardar mucho tiempo, ò para sembrar, no es tan provechoso. Porque como arriba dixe, la simiente ha de ser dura, y bien seca.

Item, quanto al trigo, tampoco se ha de esperar que esté demasiadamente seco, aunque ello es mas seguro, por tener la caña mas recia, y el grano mas vestido, y en ello puedan hacer lo mismo que en la cebada. Mas porque hace mas recios Soles, y vienen los Caniculares, dice Columela, que acaece con tanto Sol, y calor, que el trigo que está por segarse cae, y mengua mucho de la medida. Y aun en estos tiempos son los granizos, y turbiones muy continuos, y están los panes en mucha aventura, y peligro, y por tanto es bien darse priesa. Asimismo dice Plinio, que el trigo quanto mas ayna se siega (entiendese despues de seco) que el grano sale mas lleno, mas hermoso, y aun mas recio para durar, porque el Sol demasiado lo corrompe, y quita mucha virtud: y esto es lo que los Latinos llaman, *Siderare*, que es quemarse con la furia del Sol, quando está en el signo de la Canicula, que propiamente llaman Idus. Tambien lo dañan las aguas, y lo echan à perder: ansi que todos concuerdan en esto, que el segar sea algo antes, digo mas temprano que tardio, con tal que esté maduro, y enxuto, porque de otra suerte sería para criar gorgojos, tranzas, y otras suciedades. Ha de tener el labrador aparejados ataderos, antes que comiencen à segar. Muchos usan retamas, otros mimbres, otros siembran adrede centeno entre el pan, porque por ser las pajas largas, y correosas son buenas para atar. Bueno es todo, mas si son las centenas viejas, que otros llaman valago, son muy mejores, y hanlas de mojar primero, porque tomen correa, que sembrar otra simiente en el trigo para hacer ataderos, no me parece cosa conveniente: quando mucho puedenlo sembrar à una parte, porque se pueda arrancar por sí para hacer ataderos, y sacudir el grano, porque no se mezcle el trigo, ò cebada al tiempo del trillar, que dá mal sabor al pan, y lo hace de menos valor, y precio. Y aun los ataderos se han de apartar quando se trilla con la otra paja, porque la daña. Pero muy mejores ataderos son los de sogas, donde los pueden haber, y para que mas duren, mojenlos primero que aten con ellos. En lo del segar, si del tiempo tuviesemos seguridad, mejor es en menguante, que no en creciente, y aun en menguante del dia, juntamente con la menguante de la Luna, porque mas se guarda, y menos suciedades engendra, digo de las que se engendran de humedades, como son los gorgojos, &c.

El tiempo del segar el trigo.

Del trillar hay dos maneras, una es con unos trillos empedrados, otra es muy mejor como usan donde hay abundancia de bestias, mayormente caballares, porque estas en muy breve tiempo desmenuzan la paja, y deshacen las espigas. Han de ser, para que esto hagan mejor, atadas unas à otras con sus xaquimas, y no à los pescuezos, porque no se ahoguen, y sea la mas diestra capitana, porque guien mejor tras ella, y en medio de la parva ha de estar alguna cosa alta, donde esté subido el que las guiare al rededor. Otros usan que uno ande caballero, y trás aquel guian, mas muy mejor es hincar un madero redondo, que esté bien fixo, en medio de la parva, al qual esté atada la guia con una sortija que ande bien al rededor del madero, y ansi no se ocupará nadie en guiar,

y

y entre tanto podrá con el vieldo, ò horca menear la parva, y apartar lo muy trillado, y echarlo so los pies, lo que estuviere mas entero.

En las tierras lluviosas, y donde cogen poco pan, como son serranias, en segando luego lo meten so tejado, y ansi lo macean para sacar el grano del espiga, esto hacen donde se aprovechan poco de la paja, y usan heno. Han de procurar ora sea el trillar con trillos, ò con bestias, ò de la manera que pudiere, que se trille seco, porque el grano mejor se despida: y dice Plinio, que mientras mas trillada es la paja, que mejor la comen las bestias, mayormente los bueyes. Y dicen todos estos Autores, que despues de haber trillado, y limpiado el pan, lo dexen algun dia en la era, y se resfrie, y no lo metan ansi ahervorado en las troxes, ni donde se ha de guardar, porque aquel calor causa corrupccion, y el frio aprovecha para que mas se conserve, segun dice Paladio. Y aun porque mas se resfrie, es bien traspalarlo en la era, quando hace algun frescor, ò de noche, y si es monton grande, es bien dividirlo en dos, ò tres partes, porque mejor lo penetre el frescor, y esto baste quanto al trillar, y limpiar.

CAPITULO XI.

De las troxes, y silos.

DE muchas suertes son las troxes, y lugares para guardar el pan. La cebada, y el centeno no quieren estar en silos, si no son muy enxutos, y muy sin humedad, porque muy aína se corrompen en los tales lugares si hay algo de humedad, y toman muy mal olor, por eso les son mas pertenecientes troxes altas, frias, y ayrosas. Para el trigo hay mas maneras de troxes, que unas hay altas, y éstas han de ser en lugares ayrosos, enxutos, secos, lexos de establos, y de lugares de mal olor, y lexos de humedades, y que tengan unas pequeñas ventanas hácia el Aquilón, digo à Cierzo. Porque segun Columela dice, y lo vemos por experiencia, aquella parte del cielo que está à Cierzo, es muy fria, y no es humeda, antes es seca, y con estas dos cosas el trigo dura en la troxe mucho tiempo, no ha de tener respiradero alguno hácia Abrego, porque este viento es caliente, y humedo: lo qual hace corromper muy presto el pan.

El sitio de las troxes.

Las troxes han de tener los suelos, y paredes muy sanas, los tejados sin goteras, sea antes edificio nuevo que viejo, sus paredes lisas, fuertes, sin agujeros, ni hendeduras. Todos estos Agricultores dicen, que para que no haya gusanos ni gorgojo, ni otras semejantes suciedades, que es bueno hacer un barro con alpechin, que no sea salado, segun Columela, y que al barro, en lugar de paja, le mezclen muchas hojas de acebuche, y no sean secas, porque son muy amargas las verdes, y si no pueden haber de acebuche, sean hojas de olivas, y que bien amasado el barro con alpechin con aquello embarren las paredes, y echen suelo à las troxes, y aunque despues que esté enxuto lo tornen à rociar con mas alpechin para que se empapen bien dello los suelos, y paredes. Dicen Plinio, y Teofrasto, que las troxes no sean encaladas, porque la cal por ser caliente, por eso hace algo corromper el trigo. Yo digo que querria mis troxes que las tuviesen bien soladas de buen ladrillo liso, y bien enxuto, que las paredes estuviesen bien panderetadas dello, para que los ratones no puedan hacer tanto daño. Dice mas Varron, que es bueno rociar el trigo en el alholi con un hisopo mojado en alpechin, mas yo temo que le dará mal sabor para comer, y aun si es para sembrar dañará algo con su untuosidad. Dice Columela, que si nace gorgojo, que no traspalen el trigo, lo qual hacen algunos pensando que aprovecha, porque él dice que el gorgojo se cria en la sobre haz del monton, y que no cala en hondo mas de un palmo, y si lo menean mézclase lo malo con lo bueno, y corrompese todo, y tendria por mejor, ò venderlo, ò hacerlo harina. Dicen que es bueno para si hay gorgojo, y trancas, que echen entre el pan hojas de cornicabras, y que luego huyen, ò mueren. Y para lo mismo es bueno, y muy probado echar ramos, y astillas de henebros. Dice Plinio, que la cebada no lo cria, y dá la razon, porque tiene la camisa del grano mas delgada que el trigo, y à esto ayuda tambien por ser ella de calidad fria, y por esta razon no lo cria el centeno, ni el avena, y el trigo es caliente, y asi es mas aparejado à corromperse. Los alholis han de tener muchos apartados como senos, para donde por sí se ponga cada género de simiente, y aun si hubiere lugar, que de cada género haya apartamiento para las simientes nuevas, y para las añejas. Dice Plinio, que donde no hay ayre, no se cria gorgojo, y pienso que será la razon, porque no podrá vivir sin ayre donde respire, y por eso hacen algunos las troxes tan cerradas para el trigo, que en ninguna manera puede entrar ayre en ellas, y hinchenlas por arriba por un agujero, y para sacar el pan, está abaxo otro pequeño por don-

Contra el gorgojo.

donde salga, y porque pueda salir todo, ha de estar el suelo acostado al agujero, y para que el ayre no entre, es bien hacer la troxe de bóveda, y aun son las tales mas seguras contra el fuego, y asi donde no entre ayre, no se cria gorgojo.

Digo que serán buenos los silos, con tal que sean muy enxutos, de los quales escribe Marco Varron, que han de ser como he ya dicho en lugares enxutos, en tierra muy seca, muy sin humedad, tierras duras, arcillares, altos donde no páre agua ni humedad, ni aun puede penetrar. Las han de echar paja debaxo, y en rededor que defienda el pan del olor de la tierra, y si ésta fuere centenaza es mejor, por ser mas fria, y no lo descubran, sino quando le hubieren de gastar. Y afirma el mismo Varron, que el trigo que asi se encerrare puede guardarse bien por tiempo de cincuenta años, y el mijo mas de ciento, esto tal es bueno para fortalezas, y lugares que temen guerras, ò cerco de enemigos. Y tengan siempre este aviso que ninguno se arroje de presto en el silo recien abierto, porque el baho que está alli, es tan malo, que en un punto podria matar à quien entráse, y por eso es bien que esté primero que en él entren buen rato abierto, ò metan dentro una sabana, y la traygan mucho al rededor, de manera que haga viento para que desbrave aquel mal vapor que está dentro, y no entre ninguno dentro hasta que descuelgen dentro una lumbre, y no se apague. Para guardar es mejor el trigo trechel, que lo candeal, por ser mas recio de grano. Y lo de los altos que de los baxos, ni valles. Y lo de las tierras que no han sido estercoladas, mejor que de las que suelen estercolar. Lo de secadal es mejor que de tierras regadías. Lo cogido y encerrado en menguante, mejor que lo que se coge y encierra en creciente. Esto he dicho para los que tienen mucho pan que guardar, que para los que tenemos poco, en una tinaja lo guardarémos tan bien como quantas troxes y silos hay en el mundo. Dice Paladio, que se guarda mucho tiempo el trigo si echan en la troxe una yerba que él llama Coniza: la qual yo no conozco, dicen que en Castellano se llama ojo de buey: la qual esté debaxo del trigo, y muy revuelta entre ello. En algunas partes no se puede guardar el trigo, y à esto me remito à la experiencia que les mostrará en qué tierras, ò qué manera de trigo no se conserva tanto, y para esto tal, mi parecer seria que mas seguramente se guardará hecho harina en tiempo frio, y puesto en tinajas, y sal no molida à trechos, la qual sale despues en el cedazo, esto digo para guardar, que no para hacer pan delicado y sabroso: lo qual se hace muy mejor de la harina fresca, que de la añeja. Dice que si las troxes están bien embarradas con estiercol reciente de bacas, que ni ratones la horadan, ni hormigas.

El tiempo que se puede guardar el trigo.

CAPITULO XII.

De las propriedades del trigo.

DE su natural es el trigo humedo y caliente; y comido asi en grano crudo, engendra en los cuerpos humanos humores flemáticos, malos y gruesos. El pan del trigo es mas conveniente al mantenimiento de las gentes que otro pan alguno, y por ser mas semejante y cercano à su complexîon. El trigo de su naturaleza engrendra humores viscosos, y por eso le deben mezclar sal, la qual tiene propriedad de desecar los humores supérfluos, y los viscosos y gruesos, de cortar las viscosidades, porque tiene propriedades de secar, cortar, limpiar, abrir, y de resolver y expeler las grosezas y viscosidades, ventosidades, segun el Avicena; y por eso el pan sin sal mas aprovecha à los que trabajan de continuo, que à los que huelgan, porque estos tienen mas calor y virtud para digerir.

Dice Crecentino, que si lavan el trigo bien con agua caliente, y le quitan aquella corteza, y lo cuecen con leche de almendras, y le echan miel ò azucar, que esto tal limpia los pulmones de los humores gruesos y viscosos, y es gentil mantenimiento. Si lo cuecen en vino y agua, y lo ponen sobre las tetas de las mugeres que tienen dureza, por haberseles cuaxado la leche en ellas, les es provechoso.

Para mal de tetas.

Dice San Isidoro, que la harina del trigo mezclada con miel sana las postillas, y los empeynes de la cara; y mezclada con miel, y con manteca de puerco, puesta en las tetas (como arriba dixe) quita y resuelve las hinchazones, ò las trae presto à maduracion, y sana los nervios duros, y los ayuda à estender si están encogidos. Escribe el Crecentino, que si cuecen el trigo con leche, es mejor de almendras, que cria buena sangre; mas que si lo usan mucho à comer, que engendra arena y piedras en la bexiga y riñones, por causa de ser viscoso; y mientras mas azucar le echaren, mas provechoso, y ménos daño hará: y de otra manera opila el higado, y endurece el bazo.

Para postillas y empeynes.

Dice Plinio, que los que están muy apasionados de gota, no digo gota coral, que es

Para la gota.

es que lo que llamamos mal caduco, si no à estotra que dá en los pies y manos que se llama podraga ò chiragra, que es bien meter aquel miembro asi apasionado en el monton de trigo.

Para quemado del frio. Item, dice, que si alguno tiene algo quemado del frio, que esté amortiguado, que le aprovecha aceyte de trigo, sacado con hierro caliente; y dice que luego sana: lo mismo es bueno contra los empeynes, y culebrillas.

Para romadizo, ò catarro. El trigo candeal es bueno para las personas que son humedas, y que engordan, como son flemático; porque ello es seco, y enxuga algo el humor demasiado. Es bueno para los que tienen un romadizo que corre mucho, que otros llaman corriza, ò catarro: de ella se hace un pan blanco y hermoso; mas para que sea sano y sabroso, quiere ser muy bien amasado, y bien cocido. Asimismo se hace otra confeccion, que comunmente llaman almidon, la qual es singularmente provechosa à los tisicos, porque tiene virtud de consolidar las llagas del pecho, y es provechosa para los que escupen sangre: hacese de esta manera.

Almidon es bueno para los tisicos. Tomen el trigo que esté muy limpio, lo han de lavar muy bien en muchas aguas, y tenganlo en remojo por ocho dias en agua muy limpia; la qual se ha de mudar quatro, ò cinco veces cada dia: pasado este tiempo, saquenlo del agua, y echenlo en una talega de estopa muy recia, y muy limpia, y ponganla en una prensa donde se escurra aquella leche en alguna vasija limpia: la qual pueden poner à secar en unas artesuelas, con que esté bien tendido, para que se enxugue. Y dicen que es bien que aquellas artesuelas estén untadas primero con un poco de lebadura fresca y buena: mas yo por mejor tendria que no la tuviese, porque sale mas blanco; y aun pienso quede mas dura, porque no se aceda.

Guisado con leche de almendras, y con azucar es como manjar blanco, y es manjar excelente para sanos y enfermos, que es de buen nutrimento, y de facil digestion. El trigo trechel es mas humedo, y mas frio que lo blanco ò candeal, y es bueno para personas coléricas enxutas, porque estos tales son algo secos. Y este pan por ser mas humedo, ayuda à refrescar el calor de la cólera, y es mejor pan para Estío, que para Invierno; y para tiempos humedos, que para tiempo seco y caluroso. Dicen que si mascan los granos del trigo, ò los asan y majan, y los ponen sobre la mordedura del perro que rabia, que aprovecha mucho, y lo mismo hace puesto sobre los flemones y diviesos. Si cuecen el trigo en agua, y lo comen, como hacen en muchas partes, es de mala digestion, y es muy pesado: hincha el vientre, cria humores gruesos y vidriosos, y opilaciones, lombrices, y crudezas en los intestinos, y cólicas; y esto tal es mejor para personas que trabajan, y hacen mucho exercicio, y aun esto hace arenas en los riñones, y piedras; y aun es peor à quien lo comiere crudo: y asi cocido y guisado se enmienda mucho echandole sal, y miel, ò azucar, y retiene las cámaras: las puchadas de harina de trigo trechel, si llevan aceyte rosado ò unto, ablandan las postemas, y aun quitan el dolor, y las maduran. Si cuecen los salvados de trigo en vinagre fuerte, y asi caliente los ponen sobre las lepras, enxugan.

El trigo trechel es bueno para los coléricos.

Para la mordedura del perro rabioso.

Para la lepra.

Para la dureza de las tetas. Si cuecen los salvados en zumo de ruda, y los ponen encima de las tetas, que despues del parto están duras de la leche, las desopila, ablanda y deshincha; y este mismo emplasto dicen que es provechoso contra las mordeduras de las viboras, y otras sabandijas ponzoñosas, y contra las cámaras. Comido duro el trigo, es de muy recia digestion, y humedo, y es muy flemático, y dá ruido, dolor, y ventosidades en las tripas; corrompese presto, dá mal nutrimento, y causa podriciones y enfermedades de malas maneras. El pan tostado dá mejor nutrimento, mayormente à los humedos y flemáticos; no es ventoso, enxuga y reposa el estomago: pero es malo para los melancólicos.

CAPITULO XIII.

De la cebada.

Las calidades de la cebada. LA cebada es de calidad fria y seca en el primero grado, por eso la dán à los que tienen continuo calor de calenturas, y à los que tienen calenturas de sangre es mundificativa, y tiene virtud abstersiva, que es limpiar los miembros interiores. Y el agua de la cebada limpia y templa la calor, y es buena contra las enfermedades agudas, que vienen de calor y de pujamiento de sangre. Los que tienen paño, cuezcan la cebada, y asi caliente emplasten con ello el lugar donde está, y limpiarlo ha mucho. Los que tuvieren apostemas ò chichones, digo hinchazones calientes, hagan cocer cebada y salvados en agua, hasta que torne muy espeso, como puchas, y asi lo pongan encima, y si no son apostemas calientes, mezclenle pez, que se haga como un cerote, y puesto es muy provechoso. Para que la gota no corra à los miembros, cuezcan la cebada en vinagre, y echen

Para que no corra la gota.

echen à vuelta unos membrillos, y emplasten con ello las partes dó corre la gota. El agua de la cebada es muy pectoral, y aprovecha para las enfermedades del pecho, y si cuecen grana de hinojo en agua de cebada, es muy lechar, digo, que dá y acrecienta mucho la leche à las mugeres que crian. El agua de cebada si se usa mucho, daña el estomago que le humedece mucho el agua bebida. Y la cebada cocida con coronilla de Rey (que llaman meliloto), y con cortezas de dormideras, es muy gentil emplasto para el dolor del costado. Hacense ordiates de cebada, ò de harina de cebada. Limpiar mucho la cebada, aporrearla para que despida la cáscara, lavarla mucho, cocerla y exprimirla; y aquella talvina se ha de mezclar con azucar. Esto es excelente cosa para los que están enfermos de enfermedades agudas, y para los eticos. De la cebada se hace un pan que dá al cuerpo muy gentil nutrimento, mayormente à los coléricos; es de facil digestion, cria la sangre limpia y muy buena. Todo esto nota Crecentino, y dice Plinio, que los que usaren comer pan de cebada, no sentirán mal de pies; donde se colige que ella tiene virtud de restreñir, y con ello refrescar.

Para hacer venir leche à las mugeres.

El ordiate para enfermedades agudas.

CAPITULO XIV.

Del centeno.

EL centeno es de su calidad frio, humedo, y lleno de viscosidades: de ello se hace muy mal pan, pesado, humedo, viscoso, dañoso al estómago, que se pega, si no son muy usados à ello; y quiere personas que hagan mucho movimiento y exercicio, y que tengan calor en el estómago, y asi no hace tanto daño.

Quiere el pan de centeno mucha sal, y de mas de darle sabór, lo hace menos dañoso; le es provechoso antes que lo muelan, ò tenerlo bien al Sol recio, ò meterlo en un horno que esté algo caliente, porque se enxugue algo aquella viscosa humedad. Quiere, como dixe arriba, sementera temprana. La harina del centeno engorda mucho los bueyes y puercos, y ello cocido es bueno para engordar los caballos y mulas; les han de dár poco: y porque es fresco, es mejor para en tiempo caliente, que para tiempo frio.

Dice Plinio, que si de la harina de ello hacen una talvina espesa como engrudo, y asi caliente la comen, que es cosa muy provechosa para los que escupen sangre, que conglutina y consuelda aquellas llagas de donde mana la sangre. Creo yo que si engrudará y pegará dentro, como hace fuera. Si mezclan centeno terciado con harina candeal, ò deraspado (que llaman chamorro), se hace buen pan, y enmiendase mucho la malicia del centeno. Del harina del centeno se hace muy bein empanadas, porque por ser fria conserva mucho de corrupcion lo que en ella se empana, y esto basta haber brevemente dicho de algunas propriedades de estos granos.

Para los que escupen sangre.

CAPITULO XV.

De la paja.

NEcesario es decir algo de la paja, pues es contínuo mantenimiento de los mas de los animales de que nos aprovechamos y servimos. Y pues nos ayudan y llevan la mayor parte de nuestro trabajo, es razon, y aun es necesario que se provea con toda diligencia en su mantenimiento; porque si ellos nos faltasen, nos sería forzoso que para trabajar sucediesen los hombres en lugar de ellos, y no solamente habemos de procurar de darles de comer, mas tambien se ha de mirar que la comida en quanto ser pudiere, les sea sana y provechosa.

Pues la paja se ha de guardar antes que se moje, y si se mojáre enjuguenla en la era, y traspalenla, porque el Sol y el aire la penetren mejor, y asi perderá mucha parte del mal olor que se pega del agua, que la paja humeda y mojada (de mas que no la comen bien los bueyes y bestias) causa muchos muermos y enfermedades; metanla limpia en los pajares, sin tamo ni polvo, y guarden harto para el Invierno, que nunca daña la provision que sobra; y muchas veces es el Invierno tan largo, tan crudo y estéril, que aprovecharia lo que dexan perder en las eras, y por falta muchos ganados mueren de hambre, y pierdese con lo que se pudiera mantener; y arrepientense quando no hay lugar ni remedio, ni les aprovecha su arrepentir; y mas vale vaciar los pajares para echar lo nuevo, que andar à comprar, ni buscar lo que à las veces no lo puede hallar, ni haber por dineros. La paja de la cebada por ser mas blanda y suave es mas agradable à las bestias y bueyes (como dice Plinio); mas por ser fria y fresca, es mejor para el Verano, digo para el Estío y tiempo seco caluroso, que en el Invierno no comen tan bien la del trigo por ser mas áspera, empero es mas recia y mas substanciosa: los bueyes la comen mejor, y quiere ser muy trillada, y es mejor la paja del trigo rubión que llaman trechel, que es mas blanda que la del trigo candeal, ni deraspado, ni blanquillo, ni tremesino.

Dice Plinio, que muchas veces las bestias ni bueyes no comen bien la paja, y que es muy bueno que en la era, despues de apartada del trigo, la rocíen con salmuera, y la vuelvan de una parte à otra, porque la sal les dá sabór, y la comen mejor (como dirémos adelante), y enxuguen mucho la paja que asi salaren, antes que la metan en el pajar, porque la sal enternece los animales que la usan.

Dén menos de ella à los que andan al trabajo, que solamente salen la paja, como les dé algo de apetito, y no mas; y à los ganados que no trabajan, denles algo mas. La paja del trigo es mejor para el Invierno, que para el Estío, por ser ella enjuta y caliente. La paja centenaza es mala y fria, de malas propriedades, y causa muchos torzones; y para esto no deben beber las bestias por un grande rato, y es mejor que beban antes. Y basta lo dicho de la paja del trigo y centeno.

CAPITULO XVI.

De la avena.

MAravillase el Vicencio, que en pocos libros autenticos de medicina halla que se haga mencion de la avena, pues ella es muy singular y provechosa en las otras operaciones medicinales: asi me maravillo yo de los antiguos Agricultores que no dicen en qué tierras, ni de qué manera se ha de sembrar; excepto el Crecentino, que dice el tiempo de la sementera, y las tierras que ha menester; mas calló la manera del sembrar. Es, pues, el avena de dos maneras: una es montés, prieta, vellosa, muy peluda que hace unos cañutos muy grandes, largos y gordos, y de aquesta no habemos de hablar al presente. Hay otra casera que se siembra como el trigo y cebada, tiene el grano mas blanco, y mas liso. La avena, segun Virgilio, quema la tierra y desustanciala mucho. Y esto dice Plinio, y Teofrasto: Dicen, que porque tiene muchas raíces, y muy hondas, y porque echa grande cepa y muchos pimpollos, que por eso dexuga mucho la tierra que la esquilma; y por eso debe la tierra en que la han cogido holgar algun tiempo despues. Y porque, como dixe, echa grandes raíces y cepa, quierese sembrar algo rala, quierese sembrar en tierras gruesas, y muy sustanciosas, aunque tambien sufre tierras algo livianas, como dice el Crecentino; no quiere altos, sino llanos ò valles; quiere mas ayres y sitios frios, que calientes. Siembrase quando el trigo por Octubre, ò Noviembre; y esto es si son tierras enjutas y algo calientes; mas muy mejor es mediado Febrero, y por algo de Marzo, mayormente si son tierras frias y humedas. En ninguna manera se debe sembrar en el riñon del Invierno: porque ella es fria, y con los frios demasiados se ahoga y pierde antes que nazca. Hase de escardar como dixe de la cebada; no tiene necesidad de pacerse, porque presto echa recios cañutos, y no tiene peligro de echarse con el vicio, ni de podrirse. Deben de guardar no la pazca ganado, porque ella es muy tierna y sabrosa, y en especial los pimpollos; y el ganado ò bestias que una vez la pacen, regostanse mucho à ello. Verdad es, que si tienen mucho vicio, puedenlo pacer antes que encañute; mas no porque tenga necesidad. Crece presto, siegase al tiempo de la cebada, y asi se trilla y guarda. Es de su naturaleza fria y seca; y por ser fria la dán à los que tienen fiebre continua, como son los eticos.

El tiempo del sembrar avena.

Propriedades de la avena.

Dice el Vincencio, que se hace de ella muy suave pan; mas à mi vér, mas será sano para los que tienen calenturas porque es fria, y refresca, que no suave, ni sabroso para comer. La harina del avena tiene propriedad de ablandar las hinchazones duras, siendo emplastada. El avena es muy singular mantenimiento para las bestias; porque la verde dá mucha sangre y substancia, y la seca es mas provechosa para tiempo seco y caliente, como es el Estío, que no para el Invierno, porque es algo fria; es de muy facil digestion, y nunca las bestias se ahitan, ni acebadan con ella, como con el ordio. Verdad es que no es de tanta substancia, ni de tanta fuerza como la cebada.

Toda Francia, y la Germania usan mucho de este mantenimiento para los caballos, y aun para las otras bestias. Esta, como dixe, echa muy hondas las raíces, y por eso quiere la tierra muy molida, y que esté cavada muy honda; y esto es lo que yo he hallado de la avena.

CAPITULO XVII.

De las legumbres, y primero de los garbanzos.

BIen conocidos son en toda parte los garbanzos, con los quales la tierra se esquilma y daña mucho; porque lo uno, son salados, y con la sal esterilizan mucho la tierra, y la desmedran y dañan. Lo otro, porque se arrancan, y en las raíces llevan pegado lo mejor de la tierra (segun Plinio, y Crecentino), y aun todos los Agricultores con-

concuerdan en esto, salvo Columela que es de contraria opinion, que dice, que en las legumbres la que menos daña la tierra son los garbanzos; no sé yo si la letra está corrupta, porque parece cierto que habla contra la verdad muy manifiesta. Y no creo yo que en tan excelente Autor cayese tal ignorancia, y en esto tiene por contrario a Plinio, y Paladio, y à Teofrasto, y à Crecentino.

¿Y quién no sabe que la sal hace sin fruto y virtud à la tierra, segun aquello del Psalmo? *Posuit terram eorum fructiferam in sulfuginem*? ¿Y quién no vé que las tierras que son salobrales son sin virtud, y de yerbas muy desmedradas, dado que sea sabrosa y provechosa para los ganados?

Por qué se mandan sembrar las casas de sal.

Y de aqui viene, que quando toman ò derruecan unos enemigos à otros algun Pueblo, ò si dán à algun hombre por traidor, despues de haberle derrocado, y allanado el lugar ò casas, lo aran, y siembran de sal en señal de esterilidad, para que en ello no pueda nacer cosa alguna, y lo vemos hacer muchas veces en nuestros tiempos. Asi, que no es duda que los garbanzos por tener aquel sabor de la sal, son à las tierras mas dañosos que otra qualquier legumbre.

Cómo se han de sembrar los garbanzos.

Para que en parte pierdan aquel sabor hay algunos remedios, que es echarlos primero à mojar en agua que esté un poquito tibia, como no los escalde, ni queme; lo qual sea un dia antes que los siembren, como dice Paladio. Porque lo uno, perderán aquella sal, y lo otro, nacerán mas antes y muy mejor, y nacen mas gordos y mas tiernos: y lo mismo dice Plinio; y aun dice, que no los deben sembrar sin haberlos asi mojado primero. Virgilio dice, que los echen à mojar en alpechin que no sea salado, y que si les echan à vueltas del alpechin unos terrones de salitre, y los tienen asi en remojo una noche antes que los siembren, que nacerán los garbanzos mayores, mas tiernos, mas sabrosos, y que no les nacerá gusano, ni otra roña alguna, y esto dice de todas las legumbres: y Teofrasto dice otro tanto. Y si no pudieren haber alpechin, sea agua y salitre, que esto basta en defecto de alpechin. Y mas dice el mismo Teofrasto, que los garbanzos ò legumbres que asi fueren mojados, se hayan de sembrar en tierra enxuta. Mas à mi parecer muy mejor, y mas presto nacerán en tierras que estén algo humedas. Y si estuvieren algo talludos no los echen de golpe, que por estár tiernos salta el machuelo, y se pierde simiente y fruto. Dice el mismo en muchos lugares, que quando los garbanzos están yá grandes, que les hace mucho daño si les llueve; porque el agua les lava aquella sal de las ramas, y la lleva à las raíces y las daña, y toda mata se pára amarilla, y se seca; y asi vemos que se hacen muy mejores garbanzales quando el Mayo y Junio son algo secos, que quando son mojados. Y para que no haya este inconveniente es bien haberlos echado en mojo en alguna de las maneras que he dicho, porque alli dexan mucha parte de la sal. Quieren mas la tierra templada, que la muy caliente, ò muy fria, segun dice el Crecentino. Si se riegan les es muy mejor agua de pie corriente que no à mano, porque no toque en las ramas. Porque el agua que vá de mano, lava las ramas, y lleva la sal à los troncos y raíces, y por eso perece la mata. Y aun las mas de las hortalizas se quieren regar de pie, aunque por otras causas comunmente sufren los garbanzos qualquiera manera de tierra, con tal que no sean muy flacas, ni cansadas, como dice el Teofrasto; mas muy mejor, y mas tiernos y sabrosos se hacen en las tierras gruesas, recias y enjutas; con tal que sean tierras sueltas, digo que no sean humedas, y en éstas se quieren sembrar por fin de Otoño, y en las tierras humedas y jugosas por Marzo (como muestra Paladio) ò desde mediado Febrero en adelante. Los han de sembrar no muy espesos: porque puedan estender mas las ramas, y hacer mayor mata; no han menester tierras estercoladas, salvo si las tales tierras no fuesen demasiadamente humedas, ò muy flacas; con tal que en tierras asi flacas y ligeras el estiercol esté bien añejo y podrido. La simiente de ellos ha de ser gruesa, llana, no arrugada, ni carcomida; el grano enjuto, no reviejo. Dice Columela, que estas plantas reciben gran daño si les llueve quando están en flor; y para esto no hay remedio en mano de la gente, porque solo Dios puede impedir y enviar el agua quando es su voluntad: mas aun en algo pueden ayudar à que no reciban tanto daño, y es de esta manera. Teofrasto dice, que la naturaleza de los garbanzos es de crecer presto, y que en breve tiempo llegan à su perfeccion.

Del sembrar los garbanzos.

Y pues esto es asi, si los siembran tarde por Marzo, antes habrán pasado las aguas de Abril, y aun las de Mayo que ellos comiencen à florecer; asi (no sé si acierto) me parece à mí que podrán acorrer que no se mojen tantas veces en flor, segun el Teofrasto dice, no tienen necesidad de agua, salvo para nacer; porque para criarse despues ellos tienen virtud suficiente. Tampoco los han de escardar, que no les es muy necesario, sal-

vo quando ellos están chiquitos, porque ellos casi ahogan toda la yerba; mas todavia les hará provecho, porque la limpieza en todo tiempo, y à toda cosa aprovecha. Es bien mollirles la tierra que tienen junto à las raíces, como no las dañen, ni lastimen. Plinio dice, que solo tiene necesidad que les quiten una yerba que él llama orabanche, que es, segun yo creo, la que en nuestro Castellano llamamos correhuela, porque ésta tiene la propriedad de la yedra que sube abrazandose, y revolviendose con muchas vueltas y ñudos por la mata, y asi la aprieta, y ahoga. Se han de sembrar los garbanzos lexos de camino, y de lugares pasaderos entre las hazas del pan, ò en lugares cerrados: porque quando están tiernos no pasa ninguno, aunque sea frayle y ayune, que no lleva un manojo: pastores, y otros semejantes les hacen mucha guerra, pues si mugeres se encuentran con ellos, no hay granizo que tanto daño les haga: por esto conviene que los siembren en lugares bien cerrados, ò que estén tan escondidos que antes oigan que son cogidos, que supiesen que estaban sembrados: y aun los conejos y liebres se recuestan à ellos, y los destruyen mucho quando están las matas tiernas por causa del sabor de la sal, y lo mismo hacen otros animales.

Se han de coger quando estuvieren bien sazonados y secos, y en fin de menguante, segun dice Crecentino, y quando los sacaren à la era vayan envueltos en sábanas bastas, porque muy ligeramente saltan de las vainillas, y se pierden, y menguan mucho la medida.

Si la cantidad es mucha, debenlos trillar con bestias, como diximos del trigo: porque los trillos quiebran el grano, y si poca basta, ò pisarlos, ò aporrearlos con unas varas. Dexenlos enfriar antes que los guarden, que no los metan ahervorados en las troxes, porque recibirian mucho daño. Guardense bien en troxes, como el trigo: mas muy mejor en tinajas que hayan tenido aceite, ò que hayan sido mojadas con alpechin, esto es para los que son para comer, que los que son para sembrar no les toque cosa de aceite.

Item, la tierra que ha llevado garbanzos, debe holgar à lo menos un año, porque queda muy disipada: y si fuere necesidad sembrarla, se ha de arar mucho, y estercolar con estiercol muy podrido. Toda paja es buena para estercolar las tierras, salvo la de los garbanzos, por ser muy salada; y esto baste quanto al sembrar y guardar. Las propriedades de ellos son muchas, y muy singulares, y apenas bastaría un libro para explicarlas; y por no ser prolijo pondré algunas las mas principales. Ellos son de tres maneras: que unos hay blancos, otros rubios, y otros prietos. Y quanto al sembrar, y lo que arriba habemos dicho, todo se entienda igualmente de qualquier suerte de ellos, porque en aquello no difieren. Son de naturaleza calientes y humedos; y acrecentan sangre y cólera, y son de grande sustancia y mantenimiento. Ypor ser asi calientes y humedos, y aun porque hinchan, que ellos son ventosos, los dán en muchas partes à los garañones quando tienen muchas hembras. El caldo de ellos acrecienta la leche, despierta la orina, provoca los menstruos ò regla de las mugeres quando están detenidos, y esto porque tienen virtud de abrir. Limpia mucho los riñones de las arenas, y quebranta la piedra de la bexiga: mas si estos miembros tienen alguna llaga, haceles daño por la mordicacion de la sal que en sí tiene (segun Plinio, y el Crecentino). Si el cuerpo tiene sarna ò comezon, comezon, ò empeines, y con el caldo de ellos tibio lo lavan, todo lo quitan, y limpian. Todas estas propriedades tienen estas tres maneras de garbanzos: empero mas perfectamente los rubios y prietos, excepto que en acrecentar la leche, y la simiente de generacion, son de mas eficacia los blancos por ser mas humedos.

Para el comezón, y empeynes.

Item, el caldo de ellos aclara la voz, limpia los pulmones, y por eso hacen talvinas ò brevajes de la harina de ellos; y si usan mucho el caldo de ellos, desatan y resuelven las durezas, opilaciones del bazo, higado y hiel, y sana la gota coral (como dice Plinio); porque aquella enfermedad procede mucho de un humor melancólico, y los garbanzos engendran cólera, y la generacion y aumento de lo uno, es corrupcion y diminucion de lo otro (como dice Aristoteles); porque las opilaciones del higado y bazo, vienen por falta de calor, y por abundar unos humores gruesos y viscosos, estos son calientes; y por causa de la sal son asimismo abridores: por eso tienen virtud de resolver, de cortar, y expeler aquellas viscosidades, y son muy abridores, que provocan orina, (como dice Galeno): y el caldo es mejor que el grano, porque en el caldo se despojan todas sus buenas propriedades y virtudes medicinales (segun testifica el Hypocrates); y por eso mi parecer es, que si los cuecen para aprovecharse del caldo, que los laven primero, y que despues los echen à mojar en la misma agua que los han de cocer, y no los cuezan en otra; porque en el agua que se mojan queda la mayor parte de la virtud de ellos.

Para el pulmon.

Nota esta regla.

Para la tericia.

Item, el caldo porque provoca la orina,

Propriedades de los garbanzos.

es

es bueno para los que tienen tericia, porque los hace purgar por la orina, y aun dice, que brota fuera las lombrices. Los garbanzos hinchan, y no dán ellos buen nutrimento al cuerpo, que son de natura terrestres y pesados, lo bueno de ellos es el caldo. Otras muchas virtudes tienen, las quales dexo de decir, porque no parezca que tomé mas à cargo la medicina que la agricultura, en muchas partes los usan à hacer harina (como dice el Galeno), y cuecen aquella harina con leche, son buenos para comer asi, y de mucha sustancia, y quando están verdes se hacen de ellos buena cocina, y si los tuestan no hinchan tanto, mas son de dura digestion.

Dice Dioscorides, que si cuecen en garbanzos y cebada, que vaya muy limpia del tamo y aristas, masado y mezclado con miel, que sana la sarna, los empeines, y las llagas de la cabeza que manan, y cánceres y solapas, puesto como emplasto.

CAPITULO XVIII.

De las habas.

DE muchas maneras son las habas, que unas de su naturaleza son grandes, otras pequeñas, otras prietas, otras blancas, mas aunque hay entre ellas estas diferencias, todas quieren una labor; crianse à todos ayres calientes y frios; mas segun dice Teofrasto, que las que siembran en lugares frios, no son muy tiernas para cocer despues de secas; por eso son mejores las habas en lugares calientes ò templados: quieren tierras gruesas, sustanciosas, y pegajosas; y en las tales se crian gordas de grano, delgadas de corteza, y muy tiernas; asi para verdes, como para secas; son para ellas muy singulares las tierras nuevas, y se crian medianamente en las tierras que no son muy gruesas. Y si las siembran en tierras flacas, floxas y areniscas, salen muy menudas, y muy desmedradas y duras; y si no hubiere mejores tierras, quieren las tales ser muy estercoladas, y con estiercol muy podrido: porque el estiercol suple la falta natural de aquellas, y ellas reciben mucho bien del estiercol: verdad es, que el estiercol hace muchas veces criar piojos, y rosquillas, que comen por baxo las hortilazas, principalmente habas y ajares. Son muy mejores los habares en valles que en otro lugar alguno, por tener alli mas sustancia y virtud la tierra, ò en llanos algo humedos de tierra sustanciosa, y no sequerosa, que yerran los que los ponen en los altos y cerros, si no fuere mucha la bondad de la tierra; mas los valles sean ayrosos, porque si son muy abahados y cerrados, crian alli mucho piojo las habas, con que se echan à perder, y anúblan las mas veces; no quieren lugares à dó haya muchas nieblas, quieren mas sembrarse en tierras que estén antes algo mojadas y humedas, y no secas: no las deben de sembrar en tierra elada, porque se yele, y por eso no quieren lugares sombríos. Los tiempos de su sementera son dos, ò antes que entre el Invierno; que es por Octubre ò Noviembre; ò despues desde mediado Enero, y por todo Febrero. Dice Teofrasto, que para ser muy buenas, que ha de ser la sementera muy temprana, porque hayan bien nacido y arraygado antes que entre lo recio del Invierno, y quieren la sementera temprana, porque no hay legumbre que tarde tanto tiempo en nacer como ésta; y si yela mucho antes que nazcan, reciben mucho daño; y si son tierras frias las pueden sembrar por fin de Febrero, para que sean tardías; aunque segun el Crecentino, pocas veces les sucede bien à las que siembran tan tarde, y él dice despues de Diciembre esto entendería yo si son las tierras calientes y secas, y à toda la ley las tempranas llevan la ventaja. La manera de sembrarlas es ésta. Ha de ser primero la tierra muy arada, en algunos cabos la siembran como trigo arrojandolas; mas no es bueno, ni saben lo que hacen. Es mejor en un sulco hacer unos hoyos hondos, quatro, cinco ò seis dedos, y apartados el uno del otro quando menos un pie, y quando mas pie y medio: haya entre calle y calle anchura de dos buenos pies, por donde puedan andar à escardar y remollir la tierra, ò para cogerlas al tiempo, que puedan andar sin hollarlas, ni quebrantarlas. Es bien que los hoyos vayan por cuerda como liños ò calles de viñas, y en cada hoya echen quatro ò cinco granos apartados el un grano del otro quatro ó cinco dedos: porque las habas echan muchos hijos, y haya lugar que todos crezcan. Es bien (segun dicen los Agricultores) que para que salgan buenas, grandes, tiernas y cocheras, que antes que las siembren les hagan aquella diligencia del alpechin, que dixe que hiciesen à los garbanzos; y debenla hacer porque les es muy provechoso, à lo menos no las siembren sin tenerlas en remojo hasta que enternezcan, y comiencen à echar el tallo: porque mas presto nacerán, principalmente si las siembran donde no las han de regar. Muchos las guardan en sus bainas para sembrar, y siembran cada baina en su hoyo asi entera, dicen que parece que se conciertan

El sembrar ha de ser por Octubre, ó Noviembre.

me-

mejor los granos unos de una, y otros de otra como hermanos, para brotar y nacer; mas no tengo esto por bueno: porque toda simiente ha de ser escogida, que sea la mejor y mas granada; y si siembran la baina, unos granos salen gordos, otros no tales, sino que siempre despues de limpios escojan los mas gordos. Esto se entienda con que los cojan de las que nacieron primero, que como esta planta florece muchas veces, y dá unos frutos tempranos, y otros tardíos, mejor concordarán los que en un tiempo nacieron; y aun deben de escoger la simiente del fruto que echa primero, porque es muy mejor, digo el de la primera flor, porque es mejor que el segundo, y el segundo mejor que el tercero, que las primeras son mas granadas, y las postreras son como redrojo desmedradas, y valen poco para simiente, salvo para comer. Tenga la simiente de las habas las condiciones que dixe que habia de tener la de los garbanzos. No tienen necesidad de regarse, si no las siembran en lugares muy secos, y para sembrarlas en lugares que no se riega, sea la simiente de sequero, y para donde se han de regar puede ser la simiente, ò de sequero, ò de regadío, qual mas quisieren. Las han de sembrar en luna llena ò bien creciente (como dice el Crescentino); y quanto estén de quatro dedos en alto les han de remollir y escardar, y no sea antes; y quanto mas las remulleren y escardaren, tanto darán fruto mas gordo, y las cáscaras mas delgadas, y aun serán mas delgadas las cáscaras de los mismos granos. El mollir se haga en dias enjutos, y como no dañen las matas. Dicen Teofrasto, y Plinio, que à todas las plantas les es dañosa la pluvia quando están en flor, y que à las habas solamente es provechosa; mas dicen que les es dañosa, si les llueve en saliendo de flor, porque escalda el nacimiento de la baina. Deben de guardar los habares quando están con su fruto verde, que entonces es el tiempo quando muchos no hallan mozos, à causa que se andan muchos valdíos, holgazanes y vagamundos, con su cañuto de sal de habar en habar, comiendo y holgando. Las han de coger quando estén bien secas, y en menguante las han de limpiar y guardar, como dixe de los garbanzos, y conviene que antes que las guarden vayan bien refriadas, y asi no se comerán de gorgojo, ni de otros gusanillos. Si las siembran en las tierras que han de llevar pan, y quando estuvieren en flor las derruecan y aran, para que pudran: dicen los Agricultores, que es muy gentil manera para engrosar las tierras, y lo mismo hace la paja de ellas, aunque no tan perfectamente. Las habas verdes son frias, y engendran humores gruesos, causan dolor de cabeza, y ventosidades, y hinchan mucho, y guele mal la boca con ellas. Las secas tienen las mismas propriedades, y son de mala digestion, y engendran mala sangre; y à quien mucho las usa comer le causan un calor demasiado, causan grandes fiebres putridas, y hacen soñar sueños espantables. El agua en que las han cocido si se lavan con ella, limpia y ablanda el cuerpo, y quita los empeynes, y si la beben limpian los pulmones, y si al cocerlas mezclan yerbabuena, ò cominos, ò oregano, pierden mucha parte de la ventosidad, engordan mucho, asi en pan como en harina, ò quebrantadas. Tanto, que en Lombardía, donde usan mucho el pan de ellas, si dicen à alguno que está gordo, traen por refrán, que comen pan de habas: esto hacen las habas secas, que no las verdes; y con la harina de ellas engordan en quince dias los buéyes para matarlos, aunque estén muy flacos, ò que dandoles harina envuelta con heno ò paja, ò dandoselas quebrantadas. Dice, que si de las cáscaras de ellas hacen emplasto, y le ponen en las partes baxas à las criaturas, que no les nacerán pelos; y que lo mismo harán aunque los haya, si pelan algunas veces, y lo ponen.

Las habas se siembren en luna llena, ò bien creciente.

Propriedades de las habas.

Para que no nazcan pelos.

Si las tuestan, y las mascan, y asi las ponen en las sienes, impiden los humores que descienden à los ojos de la cabeza. Y si las parten por medio, y las ponen en alguna herida que corre sangre, la restrañan. Y puesta partida sobre alguna mordedura de perro, ò de otra cosa ponzoñosa, aprovecha mucho. Y es pectoral la harina de ellas, que ablanda la tos, guisada con ajos. Y aprovecha mucho à la voz, y para esto aprovecha si la usan muchas veces, porque limpia mucho el organo de la voz, y tiene otras muchas propriedades, las quales casi se pueden reducir à estas que he dicho.

Para los ojos.

Para la voz.

CAPITULO XIX.

De las lentejas.

LAS lentejas se han de sembrar en tierras flacas, sueltas y enxutas: si las quieren sembrar en tierras gruesas, sean tierras enjutas donde no haya humor, porque si hay humor envician mucho, y pudren demasiadamente; ni las siembren en lugares viciosos que crian mucha yerba: en los lugares frios son mas granadas que en los calientes. Hay dos tiempos de su sementera, ò por

No-

El tiempo de sembrar las lentejas. Noviembre, y esto para en tierras enjutas, calientes, ò por Febrero ò Marzo, y esto en tierras humedas y frias, como se siembra el pan tremesino.

Siembrenlas siempre en luna creciente, y dicen algunos que es muy mejor à doce de luna. Nacerán mucho mas aína, y muy mas gordas, si quatro ò cinco dias antes que las hayan de sembrar las tienen envueltas en estiercol enjuto y seco, y pasados estos dias dichos las siembran. Hanlas de sembrar muy ralas, y aun será mejor que vayan por sus liños, como atrás dixe de las habas, y aunque no tienen mucha necesidad de remollirlas, ni escardarlas porque ellas suben presto en alto, y ahogan toda quanta yerba al rededor de ellas nace: pero sí eso les es provechoso. Cojense las lentejas por el mes de Junio, suele hacerles muy grandísimo daño el gorgojo, y dicen muchos, que para que no se haga es muy bueno este remedio: Desque las hayan limpiado echenlas en una caldera de agua, y las que nadaren son vanas para sementera; echenlas à parte, y enjuguen las otras al Sol, y tomen unas raíces de una yerba que Columela llama filfio, dice que es asafatida, y majenlas en un mortero, y echen à vuelta vinagre, y con aquesta rocíen bien las lentejas con un hisopo, y enjuguenlas al Sol, y desque estén bien enjutas y refriadas, metanlas en vasijas que hayan tenido aceite, y embarrenlas bien con yeso ò con barro, y al tiempo que las han de gastar, estarán sanas y enteras. Tambien se pueden guardar en troxes, si es mucha la cantidad. Y asimismo dicen, que se conservan bien envueltas en ceniza. De las lentejas son las mejores las mayores, y las que mas agua beben al cocer: y las que son anchas y blancas, echadas en agua se paran prietas. Las lentejas son frias y secas, y dán grueso mantenimiento, y de mala digestion, engendran sangre melancólica, y son muy malas para los que tienen mal caduco, que llaman gota coral, que es epilepsia, y para los que tienen qualesquiera postemas y males que proceden de cólera negra, que es melancolía, causan dolor de cabeza; y si las usan mucho, hacen soñar sueños desvariados y espantosos, hacen ventosidades, son muy terrestres, y el caldo es lo que aprovecha; que ellas son dañosas, acortan la vista, hinchan el estómago, restriñen el vientre, mayormente si las cuecen en agua llovediza, y para este efecto han de ser muy cocidas, que si no lo están, antes le ablandan. Guardense de ellas los que tienen varices, que son venas gordas en las piernas. Si las mojan y las ponen sobre algunas hinchazones, las abaxan y resuelven, y quien mucho las usáre comer, perderá mucha parte del ímpetu de la ira (y lleva mucha razon) porque éstas amenguan mucho la sangre y cólera, y acrecientan la melancolía, y los coléricos y sanguinos de natura, son muy arrebatados y súpitos, y por ser éstas contrarias mitigan mucho; y porque tienen esta propriedad contra la abundancia de esta sangre son buenas, y mejores los caldos à los que enferman de sangre, y por eso lo dán à los que tienen dolor de costado y otras enfermedades semejantes. Son dañosas à los quartanarios: y la yerba de ellas quando están verdes, majadas y puestas sobre el lugar que corre sangre, luego la restrañan.

El tiempo del coger las lentejas.

Para guardar lentejas.

Propriedades de las lentejas.

CAPITULO XX.

De los altramuces.

POR una de dos causas se siembran los altramuces, ò para estercolar las tierras de pan y de viñas, ò para coger su fruto, y con ellos mejor es que con otro estiercol, y à menos costa y trabajo se estercolan las viñas y tierras, y no dañan el sabor del vino, como qualquiera de los otros estiércoles. Y quien con ellas quisiere estercolar sus viñas, debelos sembrar en cogiendo la uba, y tornarlos à arar quando quieren brotar las cepas; mas esto es mejor para las viñas que están en arboles, ò armadas en alto, que para las baxas; quando son sembrados para estiercol, han de ir espesos. Si quieren estercolar con ellos las tierras de pan, siembrenlos mas temprano, y derruequenlos quando están en flor, ò por Mayo, y aun despues de cogido el fruto pueden bien tornar à arar la paja, que tambien dará substancia à la tierra, mas no tanta como quando verdes. Si los siembran por causa del grano, mientras mas temprana es la tal sementera es mejor, y mas, segun Teofrastro, y Columela, y aun todos estos Agricultores dicen, que en acabandolos de coger los han de sembrar, y la tal sementera lleva grande ventaja à la tardía, porque el frio les es muy contrario, y estén algo crecidos antes que vengan los grandes frios, y aguas del Invierno; quieren mas ayres calientes que frios, son mejores en las tierras sueltas, floxas y areniscas, que en las gruesas y pegajosas, no sufren barrizales ni arcillas, quieren tierra enjuta; y quando son para grano, vayan algo ralo porque encepen; no quieren tierras muy labradas, que (como el Teofrasto dice) en las muy labradas no se hacen buenos, es que deben en las tales enviciar mucho, y haceles mu-

mucho daño el vicio. Al sembrar no los cubran mucho de tierra, parece que à esta semilla el bien le hace mal, tanto, que desde el dia que los siembran hasta que los ván à coger, no tienen necesidad que los vean ni guarden, porque por ser tan amargos no los come bestia ninguna, por eso es bueno sembrarlos cerca de caminos, y aun hacer de ellos una cinta à los otros sembrados, que no los tocará caminante para comer, ni aun muchachos, ni mugeres, aunque estén preñadas; no han menester que los escarden, porque ellos ahogan la yerba, y aun no tienen mas de una raiz, y si aquesta cortan ò tocan con la escardadera, se secará toda la mata. La sementera de ellos ha de ser muy temprana, y la cosecha muy tardía, no los deben coger sino quando ha llovido ò hecho algunas humedades, porque si los cogen secos, salta el grano de las bainillas, y pierdense muchos; habiendolos cogido, enjuguenlos bien en la era. Hanlos de guardar en lugar muy enjuto, y es bueno si dá humo donde los guardan, que conserva mucho que no se corrompan, porque si en lugar humedo están, crian dentro unos gusanillos, y en royendo algo de lo de dentro, y mayormente una púa chiquita que es el cogollo, no vale nada para sembrar. Estos majados ò cocidos, son muy buen mantenimiento para los bueyes en Invierno, y aun en los años estériles para la gente donde hay falta de otro pan. Estos florecen tres veces: mas la simiente primera es la mejor. Son de tan recia natura, que aunque los siembren y les pongan una grande piedra encima, saldrán fuera y nacerán muy bien, y tan vivos, que aunque caigan en lugar donde no lleguen al suelo, ò entre cardos ò hojas, ò qualquier otra cosa, tanto alarga la raiz, hasta que la pongan en tierra. Para comerlos han de ponerlos en remojo en agua caliente, y remudarselo algunas veces, hasta que se paren dulces, y lo mismo hacen en otras aguas; y es muy mejor en agua corriente.

Son calientes y secos. Unos hay monteses, y otros caseros, y unos muy amargos; estos son mas medicinales que los que son mas dulces. La harina de ellos amasada con miel, y puesta en el estómago, es buena contra las lombrices, y tiene mas fuerza si la ponen en ayunas el agua en que se ha cocido (mayormente si es llovediza) lavandose con ella, ò la masa de ellos puesta, quita el paño ò mancilla de la cara: y lo mismo hace el agua en que los endulzaron, y mayormente si no se la mudáran. Engendran humores gruesos si los comen; mas quien los usa à comer dá buen color à la cara. Hecho emplasto de ellos, y puesto sobre el carbúnco, le abre. Cochos en vinagre dán buen color à las señales de las cuchilladas y heridas. Cociendo las raices en agua y bebiendola, hace orinar y echar piedra. Cocidos en alpechin, sana la sarna de todas las animalías, untandose con ello. Si con el agua en que se endulzaron mojan donde hay chinches, morirán, y es bien echar esta agua en los hormigueros, y en los huecos de los arboles que crian hormigas.

Propriedades de los altramuces.

Para las chinches.

CAPITULO XXI.

De los yeros.

LOS yeros se crian mejor en lugares algo frios, que muy calientes: quieren tierras secas, enjutas, y no gruesas. La mejor sementera de ellos es por Enero, y trás de ella la de Febrero; mas no tal. Por Marzo acuden mal, y por eso no los deben sembrar entonces. En las tierras muy enjutas pueden los sembrar antes del Invierno; mas muy mejores son los que se siembran en fin de Invierno, mas sabrosos, y de mejor digestion y mantenimiento (segun el Teofrasto). Hanlos de sembrar en tierras bien labradas, y algo ralos, porque toda legumbre se quiere sembrar rala. Los que siembran en Marzo hacen mucho mal al ganado (como dice Paladio, y el Vicencio). Secos engordan mucho à las reses, mayormente à las vacunas. Es buen mantenimiento para Invierno; en harina, en grano, y mojados son buenos para los bueyes, y envueltos en harina de centeno, dán mucha leche al ganado parido; mas à las preñadas no los dén, que les hace parir con mucho mayor trabajo y peligro, (como escribe Aristóteles). Son ventosos si los usan comer enteros. En ayunas deshace el bazo. La masa de ellos quita las manchas del cuerpo. La harina puesta sobre las llagas no las dexa crecer, amasada la harina de ellos con vino abre los carbúncos, poniendosela encima.

Para el bazo, y manchas del cuerpo.

CAPITULO XXII.

Del mijo.

EL mijo (segun dice el Crecentino) es de dos maneras. Lo uno tremesino. Lo otro, que tarda quarenta dias de como se siembra, hasta que se coge ò madura y no mas. Uno y otro quieren tierras algo mas frias que calientes: porque todas simientes tremesinas, por la mayor parte quieren mas frio que calor, y el mijo es de esta calidad, y por ende quiere lugar frio, mayormen-

mente donde se ha de regar, que el agua suple por tierra fria, ò la tierra fria por el agua. En todas maneras de tierras se hace bueno, ò gruesas, flacas, sueltas, ò areniscas ò humedas, excepto barrizales ò arcillas, que en las tales no se cria bien. Es muy buena en lugares ñublosos, como son riberas de rios ò valles. Disipa y destruye mucho la tierra, y por eso la quiere mucho estercolada y labrada. Quiere tierras donde se pueda regar, que en tierras secas pocas veces acude bien, mayormente si son gruesas ò areniscas. Donde quiera, es mejor la sementera de ello con tiempo humedo que con sereno. La simiente de ello ha de ser gorda, enjuta, de buena sazon, pasada de color rubio, como oro, ò algo blanquecino. Lo que tira à pardo ò negro, no es de buena sazon, ni buena para sembrar.

El tiempo de sembrar el mijo.

La buena sementera de ello es por fin de Febrero y Marzo, digo tremesino. Han de haber muy bien arado la tierra para ello, como dixe para el trigo, y hacerle sus almatriches ò acequias para regarlo, quiere hartarse de agua, cada semana una vez, y quando lo sembraren no echen mas de quanto pudieren en cubrir aquel dia, no le rieguen hasta que haya nacido, y si no lo han de regar, siembrenlo en lugares humedos y frios, y asi al tiempo del sembrar, como quando esté granado, guardenlo bien de palomas y otros pájaros, mayormente de tordos y gorriones. Hanlo de escardar muchas veces, porque con el mucho vicio cria mucha yerba, y hanlo de sembrar ralo, que estiende mucho la macolla, y aun toda la legumbre se quiere sembrar rala. No le han de quitar el agua hasta que se pare el espiga blanca, que yá entonces comienza à madurar.

Dice Crecentino, que lo pueden bien sembrar antes los sulcos de las habas; mas no me parece bien esta mezcla; porque las habas quieren enjuto, digo, que no tienen necesidad de regarse, y el mijo sí. A lo menos acá en España, que es la tierra mas seca que la Lombardía, donde él escribió. Mejor es lo que dice de sembrarlo entre los liños de las vides que están puestas en arboles, como arriba dixe. Lo otro, que en quarenta dias madura, puedese sembrar por Mayo; mas quiere ser en tierras muy humedas y frias, que lo primero, y donde tenga contínua el agua. De lo otro primero ha de estár acabada la sementera à mediado Abril, de esto segundo à mediado Mayo. La cosecha de ello, asi de lo uno, como de lo otro, sea antes que el espiga se seque del todo, que si está muy seca tiene el grano muy liso; y caese mucho.

Desque lo hayan cogido empínen en la era los manojos, la espiga ácia el Sol, porque se enjugue y se seque. No pongan los manojos en montones, que si calienta mucho el mijo, se daña. Otros cortan solamente las espigas, y aquellas traen à la era, y las cañas que quedan cortanlas por baxo, y dexanlas quatro ò cinco dias al Sol, para que se enjuguen, y guardanlas como paja para las bestias, que son de recio mantenimiento y substancia. Despues de haber trillado y limpiado el mijo, dexen enjugar el grano, y secarle bien al Sol: porque si lo encierran sin que esté muy enjuto, dáñase, y dura poco, y estando bien seco, dura mucho tiempo.

Lo que se puede guardar el mijo.

Dice Varron, que si lo echan en silos (como dixe arriba) se guardará por cien años. Es asimismo bueno guardarlo en tinajas, y embarrarlos muy bien, y ponerlas en lugar que no sea humedo. El mijo es frio y seco.

Propriedades de mijo.

El pan de ello, siendo reciente, es de buen comer; y desque frio, es malo; y quando caliente, con leche es sabroso; sin leche conforta el estómago, provoca, ò despierta la orina: y quando hay dolor en el vientre, calienta el grano, y ponlo encima, y aprovecha mucho. Tostado ello, molido, y cocido en caldo de buena carne, es muy singular manera de potaje, mayormente si le echan azafrán y canela. Quien usa comer el mijo engorda mucho, es muy singular mantenimiento para palomas y gallinas. De ello dice Magnino Milanés, que es de dura digestion, que estriñe el vientre, y engendra humor melancólico, por eso no lo comen los que están tocados de gota coral. A quien duelen los nerbios, puesto muy caliente en un saquillo, le será muy provechoso. Con ello se quitan las cámaras.

CAPITULO XXIII.

Del panizo.

DE todas las simientes que à la Primavera se han de sembrar, la postrera es el panizo, ésta es como el mijo, asi en el tiempo de su sementera, como en las otras calidades de sitios, tierras, y labores, y por eso todo lo que se dixo de él, eso mismo se entienda del panizo quanto en esto. Es su principal sementera desde Febrero, hasta Marzo, y aun mediado Abril, y ni ello, ni el mijo, nunca lo siembran antes del Invierno porque estas son propriamente simientes de la Primavera. Quieren la tierra muy arada y mollida, los terrones muy deshechos, y asáz estercolada. Puedenlo sembrar tambien

por Mayo, ò por Junio, quemando cogen la cebada, y aun en las mismas tierras que llevaron cebada, quemando primero el rastrojo, arandolas, estercolandolas muy bien, porque pueda la tierra bien sufrir el trabajo, y cargas de tantas simientes, y aun el panizo chupa y destruye mucho la tierra. Y aun porque tiene esta semilla harta necesidad de regárse mas en este tiempo que en otro, y el regar daña y disipa mucho la tierra, porque lleva consigo la flor lo mejor de ella, y dexa escuetas las arenas, es bien que por donde ha de pasar el agua pongan estiercol muy podrido, ò cieno de fuentes, ò de rio; y quando hubieren de regar meneenla mucho, para que el agua lo lleve consigo, que vaya turbia, y lo incorpore con la tierra que le hará grande provecho. Hanlo de sembrar muy ralo, y escardarlo muchas veces. Al coger y aderezarlo hagan de ello como del mijo. Tambien lo pueden sembrar donde se ha cogido qualquier otro fruto que venga al tiempo de la cebada, ò mas temprano, y entre arboles, y viñas, como el mijo, digo donde se riegan las viñas. En sus obras es de la calidad del mijo, aunque no de tanto mantenimiento. Estriñe mucho el vientre. El pan de ello engorda à los que lo acostumbran; mas es de mal sabór y áspero si no se come reciente. Y aun el grano de él hecho potaje con leche de almendras ò cabras, como arroz, engorda; mejor es con grasa de carne, que lo ablanda mas, y toma mejor sabór, y no es tan seco, ni estriñe tanto: llamabalo un Médico singular, por nombre Diocles, miel de los panes, como el mas preciado de ello. No creo yo que en su tierra habia pan candeal. El panizo molido, y bebido en vino, y sea tinto, es bueno contra el fluxo del vientre, que llaman cámaras, y aun cocido en leche de cabras, y comido dos veces al dia antes de los otros manjares, hace la misma operacion. Otra semilla hay que en las montañas ácia Vizcaya llaman borona, es de la propriedad dal panizo. Lo que se dixo aqui del panizo, se entienda de ella.

El panizo es bueno para las cámaras.

CAPITULO XXIV.

De la cicercha, y arbejas.

OTro linage de legumbres hay en Italia, que llaman circeculà, ò cicercha, no las he visto en España, parecen mucho à los garbanzos, asi en el color, como en el tamaño, excepto que son como esquinadas, quieren tierras gruesas y humedas, siembranse por Enero, Febrero, y al principio de Marzo, y muy ralas, es buen mantenimiento para bueyes, y aun para los otros ganados menores, y de ellas se hace cocina, como de garbanzos, y aun para la gente del campo, mezclada con otro grano se hace buen pan. Las arbejas son de dos ò tres maneras, mas todas quieren tierra gruesa, y humeda, y suelta, y bien labrada, donde llueva muchas veces cerca de humedades, como rivera de rio. De estas hay unas que se estienden mucho por el suelo, y suelen podrir las ramas. Es bueno à las tales ponerles unas ramas ò palos hincados, y suben por ellos como calabazas. Las arbejas verdes guardenlas de preñadas, que comen mucho, y les hacen daño. Verdes dañan los dientes, y engendran malos humores, y dañan el huelgo: secas son buenas para cocina de Quaresma, guardanse poco tiempo, que crian dentro de sí ciertos gusanos. La mejor sementera de ellas es por Octubre. Hanlas de coger en fin de menguante, y dexarlas bien secar en la era; si no estaban bien secas quando las cogieron, guardenlas en lugares bien secos, y no crian tanto gorgojo.

CAPITULO XXV.

Del anís, cominos, y alcaravea.

EL anís quiere aires calientes ò templados: quiere tierras gruesas, y substanciosas, ò algo humedas, y si no son tales, han menester que las estercolen, y que las rieguen. Verdad es, que mas singular, y de mas virtud y fuerza será lo que en sequera se cogiere, que lo regadío, que ninguna cosa de regadío es de tanto vigor y fuerza, como lo de lugares secos, y aun el estiercol lo corrompe mucho, que aunque con ello fructifique; mas no será tal, que le quita mucho de aquel buen olor, y por eso es mejor para ello ceniza, que otro qualquier estiercol, ò à lo menos sea muy podrido, porque haya perdido aquella fuerza del mal olor. Asimismo es bueno cieno del rio. Le es conveniente sembrarlo cabe riveras de rios, ò semejantes lugares. Ha de ser la simiente de ello muy granada y nueva, que no pase de dos ò tres años quando mas. Quiere las tierras muy labradas y mollidas, los terrones muy quebrantados, siembrase por Febrero y Marzo. Hanlo de esparcir ralo, escardarlo à menudo. Guardenlo en todo tiempo de pájaros y hormigas. De los pájaros con espantajos, y aun los topos, que lo comen por las raíces. Adelante diré con qué se quitan los topos. Para quitar las hormigas vean en el libro tercero donde se tratará de las enfermedades de los arboles, y alli lo ha-

lla-

llarán. Su cosecha es en fin de Mayo, ò por Junio, ello se muestra quando está para coger, con todo eso sea antes que de todo se seque, porque se cae, y donde lo limpiaren dexenlo bien enjugar, y limpienlo en lugar limpio, donde no haya terrones, que es grande tacha para el anís terrones ò chinas, y vendese muy menos. El anís verde es muy dulce, sabroso, y singular para sobre mesa. En Italia lo llaman hinojo Romano (como dice el Crecentino), y lo venden à manadas por las calles. Verde es muy bueno para las que crian, asi el grano, como las ramas, que les dán mucha leche, y muy singular. Verde y seco conforta el estómago; y comiendole de mañana quita el mal olor de la boca, ò à quien le tiene bueno adobasele, y hacele mejor, desopila el hígado ello, y el agua en que se ha cocido enjuga el estómago, dá mucha gracia à qualquier conserva. Si lo echan en el pan, le dá gracioso sabór y olor, y es bueno que vaya en el suelo del pan, porque se tueste; quita los malos sueños, y aun las almohadas de la cabeza llenas de la paja de ello, ò puesta à la cabecera de la cama un manojo de ello tiene la misma virtud, estando tan cerca que se pueda olér. Quita las frialdades y ventosidades. Comido un rato antes de comer, dá muy buen apetito: y despues asienta y reposa el estómago: es bueno contra la flegma: reposa el vómito y regüeldos: quita ò amansa el dolor de la cabeza sahumandose con ello: y tambien es buen sahumerio para el dolor de los oídos, y para el dolor de la madriz, que llaman dolor de madre: comido dá sueño, provoca, y despierta la orina: hace lanzar la piedra de los riñones y bexiga: es muy bueno para los hidrópicos, que les enjuga mucho aquel humor. Y si los niños que tienen gota coral lo usan à comer, ayudales mucho à sanar. Decia Pitágoras, que era tanta la virtud del anís contra esta enfermedad, que entre tanto que lo tuviesen en la mano, no les tomaría aquel sincopi ò mal. Molido ò deshecho en agua, y lavandose con ello, adelgaza el cuero, y las ventanas de las narices; mas esto se haga pocas veces, que para el cuerpo amarillo es bueno hasta quatro años, de alli adelante no es tal, que se ván corrompiendo. Los cominos, y alcaravea se siembran por el mismo tiempo, y quieren las mismas labores que el anís. La alcaravea quita mucho las ventosidades, y por ende la echan molida en las viandas ventosas, como son navos, y aun verzas, y conforta la cabeza, y quita el alcaravel, dolor de las tripas y estómago, que viene de frio. El comino prende muy poco en tierra, nace en la sobrehaz, quiere tierras muy gruesas y calientes: la mejor sementera de ello es por Febrero y Marzo: comido ayuda mucho à digerir, tiene propriedad de abrir las vias de la orina: adelgaza las humosidades que ván à la cabeza. El vino en que han cocido los cominos y higos pasados, y hinojo, bebiendolo quita mucho el dolor de tripas.

Propriedades de el anís.

Para los oídos, y madre.

De los cominos, y alcaravea.

Hay una enfermedad que se llama estangurria, que es hacer orina con trabajo y dolor, y gota à gota, para esto aprovecha cocerlos en vino, y ponerlos asi calientes por baxo. Otros hay que llaman cominos rústicos, molidos, y bebidos en agua quitan el dolor del estómago. Es lo mejor de todo lo que nace en esta Sagra de Toledo, que es la Carpentania (segun Plinio). Esto tambien se siembra como lo otro; mas para ser muy bueno no se quiere regar, porque pierde harto calor y fuerza. Tiene esta propriedad, que comido con pan, quita el dolor del vientre, y las cámaras: y quien lo usare à beber con agua, se parará amarillo, y (segun Plinio) esto usan mucho los que quieren mudar el color de la cara, como los hipócritas. Es muy bueno ponerlos con miel a las criaturas en el vientre quando están con algun embargo.

CAPITULO XXVI.

Del lino.

EL lino es una semilla muy necesaria, y provechosa à las gentes, y en quanto à las personas útil en diversas maneras, que de ello nos aprovechamos, tanto que es dañoso al campo: porque con ello, mas que con otra cosa, la tierra donde lo siembran se daña y destruye, segun todos los Agricultores dicen, y Virgilio mas que todos. En tanto grado es dañoso à la tierra, que dice Columela, que no lo deben sembrar si la tierra no es muy aparejada para ello, digo que no sea para otra semilla tan buena como son las tierras de Buitrago, y Serranía, donde ni viñas, ni panes se crian bien, sino linos, y pastos de Verano, y en tales tierras el lino se cria bien, y es lo tal de mas precio, que à cada cosa apropria la naturaleza su lugar conveniente. Ello, como digo, daña mucho la tierra; mas el daño que del lino se recrece pueden bien remediar con dos cosas. La una será, con que la tierra huelgue mucho tiempo. La otra, con que la estercolen muy bien. De como se haya de estercolar luego diré, y bien creo que pocos son los que no saben que hay dos maneras de lino. Uno invernizo, que siembran antes del Invierno, que en algunas tierras llaman vayal. Otro hay que

se siembra la Primavera, que es por Febrero y Marzo, que porque se riega llaman regadío. Lo uno y lo otro quiere las tierras muy mollidas, y aradas muchas veces, igualados y quebrantados los terrones: porque con el mucho arar se destruyan y pierdan las raíces de las yerbas. Y dice el Crecentino, que la primera vez ahonden la reja quanto mas pudieren, la segunda no tanto, la tercera algo menos. El vayal, que es lo que se siembra antes del Invierno, no quiere mucho estiercol, quiere tierras algo humedas, y no muy gruesas, y si fueren gruesas sean sueltas, acude mal en tierras pegajosas y barrizales, son buenas para ello donde hay una arena gruesa, como cenagosa, y vegas algo humedas. Esto quiere tierras calientes, donde yele poco, porque se toman del yelo: y este vayal pueden tambien sembrar por Marzo, y en tierras que se rieguen. Y de lo regadío nunca se hará bueno sembrandolo en sequero. Lo regadío quiere tierras gruesas y muy estercoladas, y el estiercol sea muy viejo, y es mejor estiercol de establo y ceniza, que estiercol de ganados, mayormente de cabras, aunque se hace grande y gentil, hacese algo brozno y áspero para hilar. Para esto es tambien buena la tierra algo humeda. Y porque el lino trae mucha substancia, hanlo de sembrar en tierras substanciosas.

El tiempo de sembrar el lino.

Esto se ha de sembrar por Marzo, y en las tierras muy frias por Abril, que los yelos sean pasados, que si se toma del yelo antes que nazca, pierdese mucho, y no sale igual. Pueden sembrar este lino en las tierras que han cogido nabos para la Quaresma; mas ha de estár antes bien estercolado, y despues de cogidos los nabos arenla muy bien dos ò tres veces, y siembren el lino. Olvidabaseme de decir, que mientras mas gruesa es la tierra, mayor se hará el lino, digo mas alto y mas gordo de hebra: y en las tierras sueltas y mas delgadas, será la hebra mas delgada y gentil, y no tan cañocazo. La linaza sea nueva, que esta semilla es humeda, y muy presto se corrompe. Sea, si ser pudiere, de no mas de año; y en ninguna manera pase de dos. Tenganla muy bien guardada en lugar enjuto, y donde no lleguen ratones, ni otras sabandijuelas que lo comen mucho. Es buen lugar para guardarlo en cántaros, ò en tinaja bien tapada. Hanlo de sembrar muy igual y espeso, que quanto mas espeso le echaren, tanto saldrá mas delgado de hebra, y vaya la linaza muy limpia. Hanlo de guardar mucho de pájaros antes que nazca, y de palomas, y aun quando está chiquito, poniendo algunos espantajos, ò cosas que con el aire se meneen. Hanlo de escardar à menudo, y mas lo que se riega, que con el vicio cria mucha yerba, mayormente una que llaman allico y correvela, que suele nacer mucho entre el lino, y si lo dexan lo ahoga. Y quando estuviere crecido no lo rehuellen mucho, que se cae y se daña. Por ende los que escardaren hagan camino con las manos por donde vayan, porque lo menos que ser pudieren lo pisen. Bastale harto que cada semana lo rieguen una vez con agua fria, y sea por la mañana ò tarde. Hartenlo bien de agua cada vez, si no tiene mucho vicio, y quando comienza à colorear quitenle el agua. Algunos lo cogen verde; mas no saben lo que hacen, que ni el lino, ni la simiente vá de sazon, y la tal simiente en poco tiempo se pierde, y de ella no sale tal, como de la bien sazonada, salvo si no es lino, que de su naturaleza abre la capilla, y se cae la simiente, esto tal se ha de coger antes que abra. Está de buena sazon el lino quando está bien amarillo, ò quando la simiente engorda (como dice Plinio). Quando lo arrancaren, han de hacer pequeños manojos, y volverles la grana à baxo, porque engorda mas el grano, y ponganlo donde no se moje ni aun donde le toque el rocío, que el agua le hace muy grande daño, mayormente si se enjuga entre el mismo manojo, que le pudre y hace mucha estopa, y poco lino, y corta la hebra. Por ende quando asi alguna vez se mojare, esparzanlo para que se enjugue, y despues de cogido lo mas aína que pudieren, le saquen la linaza, porque ratones lo comen, y aun estando en el lino se escalienta y daña. Unos lo sacuden sobre sábanas, y esto me parece mejor que lo que ví hacer en Arroyo-Molinos, que con un peine de madera tan estrecho de púa, que la cabezuela donde está la simiente no se pudiese pasar, apartaban la simiente de la hebra, y de aquella manera mucha simiente se pierde, mayormente si está algo tierna y verde, que se estruja; despues de quitada la simiente, enjuguenlo bien al Sol, y guardenlo donde no se moje ni haya humedad, hasta que pase la priesa, y luego lo lleven al rio, y si es agua estante, cuecese mas presto que en la corriente, por ser mas caliente. Ponganle grandes pesos encima, porque ello es muy liviano. En el agua estante, en quatro ò cinco dias se cuece, y en la corriente cerca de dos dias mas. Al sacar hagan los manojos chicos, y atenlos por las puntas, y ponganlos al Sol esparcido en pie para que el Sol lo enjugue y cure. Han de mirar que quando lo pusieren à cocer haga tiempo sentado, claro, y de buen Sol, porque los turbiones

que

que suelen venir de presto llevanse el lino, y por ende estén en aviso, para que si lloviere antes que los arroyos crezcan lo puedan sacar.

Es de notar, que mientras el lino estuviere en el agua, no beban de la tal agua, que es pestífera y hace mucho daño. Despues de bien enjuto el lino y bien soleado, traiganlo sotechado, y antes que lo majen ponganlo en lugar algo humedo, que la hebra tome correa, que si asi seco lo majasen y espadasen, cortarian la hebra, y perderia mucho.

Al tiempo que lo majaren quiten las raíces que no valen nada. Esto todo hecho entreguenlo à las mugeres, que hagan de ello como saben, y lo pongan en perfeccion.

Propriedades de la linaza. La linaza es caliente y humeda, es buena para los que tienen toses, comida con miel, y aun el agua en que se ha cocido ablanda la tose: y cocida, y puesta sobre las postemas y hinchazones, las abre; daña el estómago à quien la come, y hace ventosidades. El lino de mas de ser para ataviar y vestir, quando la ropa de él es vieja, aprovecha hecha pedazos para limpiar, y aun consolidar llagas viejas, puesto encima, y ha de ser para esto limpio y deshilado. Tiene mas, que hechos pedazos y en el muladar, sirve para hacer papel: cosa tan blanca, limpia, y necesaria para la policía humana.

CAPITULO XXVII.

Del cáñamo.

EL cáñamo es de la naturaleza del lino regantino, y por eso quiere semejantes tierras y aires, quiere tierra gruesa y estercolada, y donde se pueda regar, ò tierras humedas. Es mejor en tierras frias que calientes. Si lo siembran en tierras muy gruesas, nace gordo y largo, y de mucha hebra y recia. Esto tal es bueno para sogas ò maromas, y cabestros, y para tales gruesas, de que se hacen costales: mas de lo que se han de hacer telas para vestir, ò para sábanas, haganlo sembrar en tierras no tan gruesas, y que sean mas sueltas, y vaya muy espeso sembrado, y asi será alto y delgado, y la hebra delgada, que lo que siembran ralo hacese lleno de ramas, y no es tan bueno. En las tierras frias siembrenlo por Marzo, y en las mas calientes por Febrero. Pocas veces acude bien la sementera de ello antes de Diciembre. En las tierras muy frias lo siembran por mediado Abril. Hanlo de regar como el lino, y escardarlo quando pequeño, que despues ello sube tan alto, que ahoga toda yerba. Está de coger quando madura su simiente. Curen los cañamones al Sol. Cuecese, y aderecese como el lino. Es el cáñamo de mas dura para el agua que el lino. Las telas que de ello se hacen, no quieren, ni sufren colada tan bien como las de lino, que luego se muelen y cortan, que son delgadas. La simiente de ello, que son los cañamones, son calientes y secos, y à quien los come muchas veces gastan la virtud de engendrar (segun escriben Avicena y Plinio). Acortan la vista, y dañan el estómago, y segun dicen comunmente, ablandan la tose. Son buen mantenimiento para los pajarícos que se crian en las jaulas.

LIBRO SEGUNDO,

EN QUE TRATA

DE LAS TIERRAS, AIRES, Y SITIOS QUE SON BUENOS PARA LAS VIÑAS,

Y APROPRIA CADA MANERA DE TIERRAS A SU SUERTE DE VIDES.

CAPITULO PRIMERO.

EN QUE EN SUMA PONE EL AUTOR QUATRO FORMAS DE VIÑAS.

SON las viñas de una de quatro maneras. Las unas son armadas en árboles, y éstas no se crian bien sino en tierras humedas, y mucho gruesas, como es la Lombardía, y muchas partes de Italia, y otras semejantes. De ellas diré adelante, dandonos Dios gracia. Otras hay armadas à manera de parrales: éstas y las primeras son casi unas, y por esto una regla bastará para ellas, y lo que de las unas se escribe, se podrá bien aplicar à las otras. Otras hay tendidas por el suelo, como en Castilla en tierra de Campos, y éstas son las peores de todas, porque con poco humor se podrecen, y el vino de ellas concibe en sí sabór de la tierra, y por estár asi baxo, dáñase mucho. Estas tales no se quieren ni deben plantar sino en tierras muy sueltas, que en lloviendo trascuelen el agua, que no páre en la sobrehaz, porque no podrezca la uva, como son tierras areniscas y cascaxales. Suelen éstas tales cargar mucho de fruto, excepto que tienen los defectos que he dicho. Quieren asimismo éstas, cerros, y lugares altos donde el agua corra presto, y sobre todo arenales. Otras hay, que como pequeños árboles están por sí en pie de la manera que comunmente vemos, y éstas por ser ni muy altas, como las que están armadas en árboles, y como los parrales, ni muy baxas, como las que están tendidas por el suelo, tienen el medio, y quieren tierra templada, ni muy humeda, qual conviene à los parrales, ni seca, qual conviene à las tendidas por el suelo. Tienen mas facil toda manera de labor, asi el podar, como el cavar, y otras semejantes. Las que están en árboles, quieren mas llanos que altos. Las que están tendidas por el suelo, mas altos que baxos; estas otras en altos y baxos, en cerros y llanos se crian bien, y hacen buenos vinos.

CAPITULO II.

Pone algunos linages de vides.

QUieren las viñas aire templado, mas propinquo à caliente que à frio, rehuyen los estremos, y por eso no se pueden criar en lo muy frio, como Flandes y Inglaterra, ni donde nieva mucho, ni en lo demasiado caliente. Con todo eso, mas quieren, y aun son mejores, digo de mejor vino, en las tierras calientes, que en las frias. Ellas son en sí de muchas maneras y diferencias, y tantas que ninguno las puede alcanzar à saber: porque cada tierra tiene su manera de uvas, que no hay en España las que en Italia, ni por el contrario. Y por ende hay nombres diferentes, que por ellos no se conocen en todas partes, ni saben quáles son.

Las uvas (quanto à lo primero) son de tres maneras en sus colores, como vemos, blancas, prietas y coloradas. Hay en cada linage de estas muchas diferencias. En las blancas unas son alvillas, y éstas son las mejores de todas; son unas uvas redondas, pequeñas, muy apretadas en los racimos, tienen unas pintas entre prietas y leonadas. Estas quieren mas lugares baxos que altos: porque es uva enjuta, tiesa, y las vides crecen en alto, y por eso nunca, ò por maravilla pudren. Rehuyen lugares airosos, porque tienen la madera tiesa y brozna, y con poco aire se quebranta mucha rama. Si lo ponen en sotos y lugares frescos, se guarda la uva en las parras mas tiempo que otra ninguna.

Asimismo es bueno para lugares humedos y pluviosos: porque aunque mucho llueva, ni se pudre, ni se abre la uva, con que esté alta y descubierta al Sol, y aun porque se despoja presto de la hoja, y se tuesta bien con po-

poco Sol en buenos maduraderos está madura antes que otra ninguna, y en lugares tardíos se guarda mas que otra alguna. Tiene esta ventaja el veduño alvillo à los otros linages, que se hace mejor en lugares enjutos, cascaxales y areniscos, cargan bien, son contínuas, sufren varas, y son para parrales muy buenas, y si las despuntan echan muchos redrojos, que son buenos para agráz. El vino de estas vides sale muy claro, y de gentil color y sabór, es oloroso, y guardase mucho tiempo; mas aun para ser mejor se quiere mezclar con otra manera de uva, como es ciguente ò moscatél, ò otro semejante.

Del torrontes.

EL torrentes es uva blanca, que tiene el grano pequeño, y se trasluce mas que otra ninguna, hace los racimos pequeños, y no muy apretados, estas vides son mejores en lugares algo altos, y no humedos, que en llanos, ò en lugares viciosos, porque tiene el hollejo muy delgado y tierno, y pudre presto, y tiene el pezon tan tierno que por la mayor parte se cae toda, y al tiempo de la vendimia se ha de coger toda del suelo, y por eso quiere lugar enjuto, y no airoso, ni cerros muy altos. El vino de estas es mejor que otro ninguno blanco, guárdase mucho tiempo, es muy claro, oloroso y suave. La uva de ello para comer es de poco precio.

Del moscatél.

MOscatél es un linage de uvas asi dicho, porque tienen un sabór y olor como de almizque ò mosquete. Tienen estas uvas el racimo muy apretado, y el grano muy tierno. Es uva que si tiene mucho vicio suele podrirse, y por esto quiere tierras areniscas, enjutas, sueltas, ò altas, con tal que el altura no sea sino poco, porque ninguna viña fue jamás buena en lugares muy altos. Esta uva por ser humosa dá mas dolor de cabeza que otra alguna, y aun calenturas. El vino moscatél, hecho por sí solo es malo, por ser muy humoso y dulce, mezclado con otro sale bueno y oloroso, y guárdase mucho, y vendese bien, y mientras mas añejo es mejor, y la uva por ser de buen sabór suelenla mucho hurtar, por tanto conviene, que quien de ello tiene mucho en su viña, que lo guarde bien, que no bastan bardales, ni paredes bien altas para defenderlo de manos de golosos y holgazanes. Todo veduño que se enxiere en moscatél toma parte de su olor.

Del ciguente.

CIguente es un genero de uvas muy semejante à las alvillas, asi en el parecer, como en la propriedad, excepto que quiere tierras mas calientes y enjutas, que no sean tan recias y viciosas, porque son mas aparejadas para podrir, por no tener el hollejo tan tieso, ni tan duro como lo alvillo. El vino de estas es muy oloroso y claro, y de mucha dura. Esto en el podo carga mas en vara, y por eso se las deben dexar.

Del jaén.

JAén es un veduño que hace los racimos grandes, muy apretados, y el grano gordo, tiene el hollejo muy tierno, y que con poca agua suele henderse y podrir, por ende quiere tierras enjutas, donde no haya mucho rocío, tierras areniscas, sueltas, airosas, tierras calientes donde ello enjugue y rose, donde no llueva mucho, ò si lloviere cuele el agua presto. El vino solo jaén, no es de mucha dura, digo no para mas de un año, y es de buen sabór, concibe presto solano, quierense tener quantas diligencias pudieren para que esto madure presto, y se vendimie antes que carguen mucho las aguas. Y por ende se ha de plantar donde el Sol hiera mucho, y haya buen maduradero. Es para el jaén buena tierra arenales y cascaxales, y si enxieren jaén en moscatél, carga bien de fruto, y toma parte del olor del moscatél.

Del heben.

HEben es un linage ò veduño de uvas blancas, que tienen el racimo largo, ralo, y los granos gordos, y mas vellosos que otro linage de uvas; el sabór algo dulce y oloroso, casi como moscatél, y quando las comen parece que sale un olor à las narices: y lo mismo tiene el vino que de ellas se hace. Esta uva suele ardalear, que es quedar rala en los racimos, y esto viene porque tarda mucho en flor, que comunmente llaman en cierne, y por tardar tanto en flor pocas escapan, ò de aguas, ò de vientos, antes que salga de ella, digo de la cierne, y no hay cosa con que los racimos mas ardaleen, y se pierda el fruto; y aun lo mismo es en los otros arboles, y aun à los panes, como si llueve, ò hace viento recio quando están en flor: porque este genero de vides tienen esta propriedad de tardar mucho en cerner, incurren en este peligro susodicho. Y por esto es bien poner las tales vi-

vides en tierras calientes, y donde llueve pocas veces, con tal que sean tierras gruesas, y humedas, y son buenas para lugares abrigados, y defendidos de vientos, y asi no se ardalearán tanto. Pocas veces se pudren, y por eso sufren lugares baxos, y aun tienen esta ventaja estas uvas à las otras, que aunque se hacen mejores en lugares humedos, aun se hacen buenas en lugares enjutos, y cargan medianamente, y son en todas partes contínuas, si no ardaleasen, y sufren bien varas, y por eso son buenas para parrales, con que tengan tierra gruesa. El vino de estas uvas por sí es muy dulce, y por eso han de hacer de ellas como dixe del moscatél, que es mezclarlo con otro, y aun ha de ser quando estén algo pasadas, porque dán buen olor. Es vino como dorado en el color, y de buena dura, mayormente si lo mezclan con otros buenos veduños, como son ciguente, alvillo, torrontes, y castellano.

Del alarixe.

LAS alarixes son uvas que hacen las cepas altas, à manera de alvillas, quieren la tierra de la calidad que las alvillas: son unas uvas muy vermejas, y que las abejas las comen mucho, y por eso algunos las plantan en los colmenares, para que desque à las abejas les falten flores, acudan à éstas, y con ellas se mantengan. No hacen muy buen vino, que es rojo, y aun de mucha dura. Dicen que el vino de estas uvas se aceda pocas veces; mas toma otros vicios, como es solano, y turbio, y rabano.

Del vinoso.

VInoso es un veduño de uvas, que en los racimos parecen algo al heben en ser largos y ralos, tienen la uva muy tierna, quieren lugares enjutos, porque pudren luego, dán mucho vino, y de aqui tienen el nombre vinoso; es muy claro, suave, y de mediana dura. Si lo mezclan con alvillo, ò torrontes, ò ciguente, es maravilloso en el color y sabór, porque sino es vino simple, y con estos cobra algo mas de fuerza y viveza.

Del castellano blanco.

LO castellano blanco es un linage de uvas que hace los racimos pequeños, redondos y apretados, la uva redonda y tiesa, aunque tierna, quieren arenales gruesos y cascaxales, es vino de buena manera, que ni es de lo muy precioso, ni de lo peor.

De la malvasía.

OTras uvas hay que llaman malvasía, en otros cabos las llaman mas vale, hace los racimos apretados, no grandes, la uva redonda, apretada, y si tiene buena tierra, no es muy menuda, quiere tierra gruesa, enjuta, y no humeda, que es uva tierna, y pudrese: y asi en tierra enjuta hace mejor vino, y à todo el veduño adoba tanto el suelo para la bondad del vino, digo, tanto, y mas que el veduño, que mejor vino sale de mal veduño puesto en buen suelo, que de buenos veduños puestos en malos suelos; y para perfeccion del vino y seguridad, procuren con diligencia poner buenos veduños, y en buenos suelos, quanto mejor lo sufriría la comodidad de la tierra.

De las uvas layrenes.

HAY otras uvas blancas, que llaman layrenes; llamarlas he yo mejor datileñas, porque están arracimadas como dátiles: son muy humedas, y por esto, aunque en lugares humedos y viciosos cargan mas que en lo enjuto, y que en lo humedo, luego pudren si no están en parrales altos. Mejores se hacen en lugares gruesos, con que sean medianamente humedos. Yo no he visto vino de este género de uvas, mas pareceme à mí que será vino de poca fuerza, y aun de poca dura: y en esto no me determino, y remitome à la experiencia, que son mejores para hacer pasas de ellas, que tienen pocos granos, y se hacen muy hermosas y provechosas; y si están hechas parrales hanlas de deshojar; para que se enjuguen con el Sol.

De las uvas prietas, y primero de las Castellanas.

LAS uvas tintas son asimismo de muchas maneras, y las principales de todas son las castellanas. Estas son uvas mas prietas, que hacen el racimo antes pequeño que grande. Si no fuese grande la substancia y bondad de la tierra que alli engrandece el racimo, y por la mayor parte son racimos apretados, tienen el grano menudo, y el cuero de él muy tierno, y las cepas son baxas; quieren tierras sueltas, y tambien quieren areniscas, enjutas, ò altas. En lo vicioso cargan mas; mas pudrense mucho: mas si à estas vides les dán suelo grueso, substancioso, y no humedo, serán buenas, y de buen vino, y no podrirán, si el año no fuere muy humedo,

y

y vicioso: el vino de estas uvas es mejor que otro ninguno que sea tinto, y quiere algo de mezcla de lo muy bueno, como es alvillo, y heben y ciguente. Y con esto será de subido y claro color, suave, claro, oloroso, y de mucha dura. Este género de uvas madura antes que otra uva tinta.

De la uva palomina.

LA palomina es uva negra, muy semejante en los racimos à la uva heben blanca, en ser asi largos y ralos, y aun en algunas partes lo llaman heben prieto. Quiere suelo semejante que lo heben; mas dura mas tarde. El vino de aquestas uvas es muy claro, y es bueno para principio del Verano, no suele ser de mucha dura, porque mas que otro ninguno no se toma del solano. Y dicen algunos que es mucho mejor por sí solo, que mezclado con otro. A las uvas palominas hace mucho daño el Sol, que mejor maduran las que están cubiertas de hoja, que las que están descubiertas, y les dá mucho Sol; páranse bermejonas y empedernidas, y no maduran, y están agraceñas, y por eso quieren cepas altas, que no tengan necesidad de deshojarlas.

De lo Aragonés.

ARagonés es uva prieta, tiene los racimos grandes y muy apretados, y la uva gruesa, son cepas de mucho llevar, y si se ponen en llanos y lugares gruesos, cargan sobre manera, y hacen un vino muy retinto obscuro, y si las ponen en altos, y arenales, y tierras enjutas, con que sean tierras substanciosas, aunque no cargan tanto, hacen el vino mas claro, y mas suave, y con la mejoría se paga la abundancia, y aun es de mas dura. Es vino de mucho llevar, y de poca dura, y mejora mucho si lo mezclan con otras uvas blancas. Este vino por sí solo es grueso, y suele criar arenas, y piedras en los riñones y vexiga.

Del tortozón, y herrial.

TOrtozón y herriales hacen los racimos muy grandes, y el grano muy grueso, es de mucho llevar, y su vino de poca dura: para que él sea mejor, es bien poner las viñas en cerros; y arenales, y cascaxales, y lugares enjutos, es casi como lo Aragonés, y aunque no tal, es vino de despensas, y hanlo de gastar presto. Otras muchas maneras hay de veduños, que sería facil de contar, las quales por unos nombres no son en todas partes conocidas, porque cada tierra usa de sus nombres, y aun porque ellos con los tiempos y gentes se mudan, será segun mi parecer mejor tratar de todas, segun las calidades y propriedad de cada una: porque estas, segun fueron en principio son ahora, y serán hasta la fin, que los hombres infinitas veces se mudan. Pondré primero qué tierras son buenas para plantar viñas, señalando asimismo las malas, para que (como arriba dixe) se guarden de ellas.

CAPITULO III.

Qué tal han de ser las tierras de las vides.

QUanto à lo primero, para viñas ha de ser la tierra dulce y de buen sabór, donde nazcan aguas dulces, que no sean amargas ni salobres. Lo qual se prueba (como arriba dixe en el cap. 3. del primer libro) porque tal es el sabór del vino, qual es el de la tierra donde está la viña. Item, es buena tierra para viñas donde se crian árboles, y otras plantas, sean caseras, ò monteses, con tal que sean bien crecidas, verdes, frescas, los troncos gruesos y grandes, no arrugados, sino lisos y hermosos, que sean frutíferos cada uno en su linage, y de buena fruta. Toda tierra donde nacen zarzales es buena para viñas, y donde comunmente se crian bien árboles. La tierra que en el Verano con el calor se hiende, y hace grandes resquebrajos, es mala para viñas, y aun para todo árbol, porque por aquellas resquebraduras entra el Sol y calor hasta las raices, y los seca y quema, excepto si no fuere donde se haya de regar, que para en tales lugares es buena, por ser tierra recia y substanciosa para mucho llevar. Es buena la tierra que con ser gruesa y substanciosa es suelta, y no posada: y aunque encima sea muy floxa, si lo de debaxo es gruesa y substanciosa es buena: porque lo baxo mantiene la planta, y de encima la defiende del mucho frio, ò demasiado calor. En el barro pocas veces prenden bien las vides, y por eso no las curen de poner en ello; mas si la tierra tiene encima arena, ò tierra suelta, y debaxo barro es buena; mas si la tierra es somera, pongan barbados como entre dos tierras, y no les corten las puntas. Y al año siguiente formenlos como crezcan en largo dos ò tres cañutos, tumbenlos por el carro, echandole otra tierra à vuelta, y hacerse han buenos. Es bueno que donde hay barro echen estiercol muy podrido en el hoyo, y mucha tierra.

Donde hay guijarrales y pedregales en la sobrehaz, es mala, porque la naturaleza de

las piedras es en el Estío concebir demasiado calor, y en el Invierno frio muy grande, con que daña mucho à las cepas. Y por eso conviene que si muchas piedras hay, las hagan montones, ò las boten fuera de la heredad; mas si es cascajo menudo, es bueno para las piedras que están en lo hondo, ayudan mucho à la raíz de la vid, porque en el Verano la mantienen fresca, y en el Invierno ayudan à despedirla con demasiada agua. Y por esto los que saben algo en el arte del plantar, sea qualquier manera de arboles ò vides, les ponen alrededor dabe las raíces tres ò quatro piedras, y asi lo mandan los Agricultores, y es bueno, si ser pudiere, que las tales piedras sean antes guijosas, que areniscas, porque muy mejor obran estos dos efectos. Si la tierra tiene cascajo menudo, con tal que no sea mucho, es propia. Las tierras areniscas dán poco fruto; mas el vino de ellas es muy bueno. Para tales tierras pertenece la uva, que con humor se suele podrir, como jaén, y otro semejante que tiene el grano tierno. Si la tierra arenisca tiene debaxo agua dulce, es para el vino muy buena. Las tierras que en la sobrehaz tienen arcilla, ò barro bermejo duro, son malas, porque en el Invierno con poca agua se paran demasiadamente humedas, y en Verano muy empedernidas y secas. Aquella asimismo es buena tierra, que quando llueve, ò la riegan, embebe presto el agua, y conserva medianamente el humor. Todos los Agricultores concuerdan, que donde ha sido viña gruesa perdida (que aqui en Talavera llaman herriales) es muy mala, si primeramente de todo punto no se desarraigan, y quitan las viejas raíces, porque no impidan, ni dañen à las nuevas plantas. Y debe procurar siempre el que pone viñas, elegir buen suelo, y buscar buenos veduños, asi tendrá buen vino, y será burlado pocas veces.

CAPITULO IV.

De los sitios.

DIcho he brevemente qué tal ha de ser la tierra para las viñas, queda de decir del sitio, y estos son de dos maneras, ò altos, ò llanos. En los llanos las viñas llevan mas fruto que en los altos; mas es muy mejor el vino de los altos, mas oloroso, y de mas dura. En los montes las viñas que están ácia el cierzo dán mas fruto que las que están ácia medio dia, porque el cierzo, aunque de su naturaleza es seco por ser frio, las mantiene mas frescas, y por eso dán mas fruto, excepto en lugares donde el frio es muy demasiado. Las viñas que están ácia medio dia dán mejor vino por tener mejor maduradero, y la uva se tuesta mas, y no se pudre tanto. Los valles, mayormente si son hondos, es el peor de quantos sitios hay para viñas, porque pudren mucho la uva, y la tienen muy verdiona, sin color, y sin sabór, y aunque en semejantes lugares cargan mucho las cepas, vale mas poco y bueno en lo alto, que lo mucho del valle, salvo si los valles son ácia el Sol. Mas porque no en todo lugar hay lugar de escoger sitios para plantar las viñas, diré en quál manera de sitios es mejor cada suerte de viña. En los llanos y valles, y lugares humedos han de plantar tales generaciones de uvas, que suelen tener cepas altas, y lleva la uva tiesa, no muy apretada en los racimos, que tienen el hollejo duro, recio, enjuto, como dixe de lo alvillo, palomino, y otras de esta calidad. En los altos, los que crian cepas baxas, que tienen el grano tierno, y que suelen podrir, y que tienen los racimos grandes, apretados como jaén, moscatél, torrontes. En lugares calientes han de ser plantadas las viñas ácia el cierzo, que es aire fresco, y en las frias y humedas, ácia el medio dia, porque tengan mas contínuo el Sol. Acia Oriente se han de plantar las que reciben daño con el rocío y nieblas, como la jaén. Y ácia Occidente, las que con nieblas y rocío reciben provecho, como son las alvillas, y toda uva que de sí es dura, tiesa y enjuta. Toda vid que tiene la madera dura, brozna, y que se desgarra presto, es mala para en lugares ventosos, como es lo alvillo, y todo lo que se le pareciere. Para en semejantes lugares es mejor lo Castellano, y toda la vid que tiene la madera verguja, porque no desgarra. Virgilio dice, que no es buen sitio el de ácia Occidente; mas esto no es general para todas maneras de vides, que aunque para unas es dañoso, para otras se prueba ser provechoso, y muchos Agricultores ácia Occidente mandan poner viñas, con tal (que como arriba en este capítulo dixe) sean géneros, ò veduños de uvas enjutas, tiesas, duras, à quien el rocío y nieblas hagan provecho, como son alvillas y palominas.

Qué género de uva pertenece à cada sitio.

CAPITULO V.

Qué tal ha de ser el sarmiento, ò qualquier planta para poner, y cómo se escoge.

EL que quiere poner alguna viña ò qualquier otra arboleda, ha de procurar es-

escoger para plantar la mejor planta, y del mejor linage que pudiere, porque no es igual pérdida la que se há en la mala simiente de trigo, cebada, y otras semejantes, que no pasan de año, con la pérdida del que pone malas plantas, que es mayor trabajo, y dura mas, que la una ocupa (quando mucho) medio año la tierra, y la otra quarenta, y cincuenta, y aun ciento, y doscientos; y aunque hay algun remedio, que es enxerir, éste no es todavia cierto, y aunque lo fuese, mejor es el enxerto, miéntras mejor es la raíz sobre que se hace, y poco mas cuesta, y à las veces no tanto lo bueno como lo malo. Y por eso el que pudiere poner jaén, no ponga tortozon: y el que alvilla, no jaén, digo considerando los lugares que à cada uno pertenece, segun que he dicho, y en cada linage debe escoger lo mejor de él, y vale mas trabajar una vez en buscar buenas plantas, que trabajar en quitar ò adobar las que no sabiamente buscó. Asimismo tengan este aviso, que la viña nunca la pongan de solo un veduño de uvas: porque si como muchas veces acaece en algunos años, no acierta aquel veduño, no se quede la viña sin fruto, y se vaya toda la costa y trabajo en valde. Es bueno para poner de tres maneras de veduños, ò quando mucho quatro: porque si el uno acertare no se perderán los otros, y sean tales los veduños, que parezcan unos à otros en la bondad de la uva, porque quando no es asi, la mezcla de muchos linages de uvas muy diferentes no concierta, y hace que el vino no sea de muy buen sabór, ni dura. Asimismo al tiempo del plantar, esté sobre aviso de poner cada veduño, ò linage por sí, y en una viña hacer dos, ò tres, ò quatro suertes, ò rodillos, de cada linage el suyo, que no vaya revuelto, ni confuso lo uno con lo otro, porque esto al tiempo del coger es muy trabajoso, si quieren coger cada uno por sí, habiendo de vendimiar una cepa acá, otra acullá, y todos los vendimiadores no saben discernir, ni apartar, y aunque lo sepan (segun son en lo ageno pesados y maliciosos), no hacen como deben, pues si à hecho lo quieren coger, ò porque el tiempo no dá lugar, porque el señor de la viña no puede, ò no quiere tanta dilacion, sino cogerlo todo juntamente, sin escoger ò apartar, es forzado que lo uno vaya muy maduro, y aun pasado, lo otro verde, y aun agraceño, porque no toda madura igualmente en un tiempo. Y aun allende ser mas deleytable à la vista, por estár ordenado, y tener los provechos sobredichos, hay mas que al tiempo del podar, estando cada veduño por sí, le pueden dár el podo en su tiempo à cada uno, y podrá conocer sin trabajo el podador de qué generacion es cada cepa, y verá segun aquel tiempo, y segun su propriedad si la ha de podar larga ò corta, temprana ò tardía, lo qual no se puede hacer, si cada veduño no está distinto por sí, y lo que mas principal es, que si está cada linage por sí, pondrán à cada uno en la manera de tierra que le conviene, lo qual es imposible si está todo revuelto.

Aviso para los que ponen viñas.

Aviso, y orden para las viñas.

CAPITULO VI.

De las maneras, y tiempos de poner las viñas, y escoger los sarmientos.

HAbiendo ya el suelo para la viña, qual el señor mejor pudiere, debelo aparejar, rozandole, y sacandole las raíces de los árboles, y matas, y de toda grama, porque no impidan à las nuevas y tiernas raíces de las vides. Del poner hay dos maneras, y aun tres, mas la una es de grano, y de esta nunca salen vides frutíferas, sino estériles y locas, y tardías (como Teofrasto dice), las quales para ser buenas tienen necesidad de enxerirse. Mas quien quisiere haber linage de uvas sembrando granillos para haber de aquellas, por llevar los granillos lexos, donde no pueden llevar facilmente los sarmientos, ò por qualquier otra causa, siembren los granillos en una era, porque ellos son duros, que son pura madera, y dende à dos ò tres años, quando tengan buenas púas, enxieran aquellas púas en otras vides, y asi se enmendarán mucho de la falta que tienen por ser de grano. Hay otras dos maneras de plantones de éstas, los unos llaman cabezudos, que son los sarmientos que podan, otros hay barbados que tienen sus raycicas. De los cabezudos los que prenden salen muy mejores, mas no son tan ciertos como los barbados, porque de los unos muchos se pierden, y de los barbados pocos yerran. Y por eso los antiguos Agricultores procuraron de los cabezudos, que ellos llaman maleolos, hacer barbados, juntando en uno lo bueno de ser cabezudos, y lo seguro haciendolos barbados, haciendo almanta (que ellos llaman seminario), que es como quien en un lugar siembra porrino ò colino para despues trasponerlo en eras, y hacese de esta manera: En las viñas escogiendo primero los sarmientos (y à mi parecer es muy bueno, que las cepas que llevan barbados naturales, que de aquellos pongan quantos haber pudieren). Al tiempo que las cepas están con su fruto, debe mirar, ò señalar quáles son las cepas que suelen ser

De quáles cepas han de tomar para poner barbados.

mas frutíferas, y estas no solamente las mire, y note en un año, porque podria ser que en buen tiempo las malas cargasen mucho, y en el malo las muy buenas estuviesen vacias, sino mirallas en tres años, ò sepa preguntando à quien mejor las conoce, y ha tratado, y aquellas señale con alguna ligadura, ò con algun poco de vermellon, ò almagre deshecho en vinagre, porque añerra tanto, que dura contra soles y aguas, segun Columela. Y aun en la tal vid, mire quáles sarmientos, ò parte de ella suelen llevar mas fruto, porque no suelen todos llevar igualmente, y aquellos señale de la manera que he dicho, y no tenga ninguno por mucho frutífera la vid, que en cada sarmiento lleva su racimo, sino la que los tiene, à lo menos apareados, bien llenos, grandes, de buena uva gruesa, y aunque cargue mucho que lo crie à todo bien, y lo llegue à perfecta maduracion. Prenden mejor los sarmientos delgados y verguyos, que los gruesos y tiesos. Asimismo vea el ayre ò sitio en que ha de plantar la viña, y del ayre ò sitio tome la planta, de manera que si ácia Mediodia pone la viña, de ácia Mediodia tome la planta. Y si à Oriente, de viñas que están ácia Oriente, y asi de Poniente y Cierzo. Y si en alto, de alto. Y si en baxo, de baxo. Si en humedo, de humedo. Si en seco, de seco. Si en frio, de tierras frias. Si à tierras calientes, de lugar caliente, ò sea mejor calidad de tierra, con tal que la diferencia no sea mucha. Y aun en la cepa se han de escoger las plantas de tal parte de ella, como es la tierra donde se han de poner. Si es Oriental la viña, del Oriente de la cepa, y asi de las otras cepas. De manera, que en quanto fuere posible, toda cepa ò arbol se ponga al ayre que estaba donde nació, que la planta que asi se pone prende mejor, y lleva mas fruto. Mas si no tuviere facultad de poder escoger, como he dicho, tomen las plantas de los mas baxos, con tal que no sea de lo duro, porque alli tiene ella mas fuerza y virtud, y las plantas de alli son muy mejores. El sarmiento que escogieren de qualquier generacion que sea, tenga las yemas gordas, espesas, los cañutos ò ñudos cortos, él sea asimismo redondo, muy verde, liso, no roñoso, ni viejo, medianamente delgado, no grueso, que son cañonazos, y no prenden tan bien, y los de un año prenden muy mejor. Ya dixe que fuese de lo alto de la cepa, no de lo baxo, tenga consigo algun poco, quanto dos dedos de lo viejo del año pasado, y no de mas tiempo, porque de alli salen bien las raíces, mas no lleve nada de seco consigo, porque echaria à perder las plantas, mas mucho mas vale lo que es de una de las pegadizas. Estos tales sarmientos, si los han de llevar lexos, cubranlos bien las cortaduras con un paño humedo, porque no se desequen, y guardenlos del Sol, y del viento, especialmente solano, porque éste es el del que mas daño pueden recibir. Y asimismo tengan grande aviso, que las yemas no se dañen, refregandose unos con otros sarmientos. Y si entre estas plantas hubiere alguna que sea de mucha estima, y preciosa, si la hubieren de llevar lexos, para que no se pierda, sino que vaya muy segura, es bueno que antes que la corten de la madera, la pongan junto por donde la han de cortar, una cestilla de mimbre, ò de otra cosa, y pase la planta por medio, por un agujero, desde el suelo à la boca, y hinchenla de tierra, y rieguenla algunos dias, hasta que crie barbajas, y despues cortenla por baxo, y asi la pueden con su cestilla llevar, y plantar donde quisieren, sin que sienta daño alguno, porque allì poco menos vá que si estuviese nacida, y de esta manera, no solamente vides, mas qualquier preciosa planta pueden llevar bien segura, aunque sea bien lexos. De los tiempos de poner en otras partes he dicho que siempre sea en creciente, porque sin duda prende mejor, bien creo que mas sana será la planta cortada en menguante de dia, y en creciente de Luna, y asi prenderá mejor, y será mas segura, y no tendrá tantas enfermedades, esto para la planta que se pone de ramo cortada, como los sarmientos. Y à lo que algunos dicen, que los sarmientos podados en menguante no se carcomen, como los podados en creciente, y por eso no es bueno plantar en creciente, no hacen buen argumento, pues son dos fines y obras, cortar para guardar, ò para plantar, las quales se han de hacer en tiempos diferentes. Y siempre la postura de los sarmientos sea desde Enero en adelante, porque hasta alli no tienen perfecta sazon, ni perfeccion los sarmientos, ni están bien curados. Eso se entienda de los sarmientos cortados, no de los barbados, que son viciosos, y tienen perfectas raíces, y aun estos se arrancan despues de medio dia à la tarde, que es la menguante del dia, y sea en principio de la creciente de Luna, y serán muy ciertos, y buenos.

Qué tal ha de ser el sarmiento.

Para llevar plantas preciadas lexos.

El poner la planta en creciente.

CA-

CAPITULO XVIII.

Qué tal ha de ser el suelo para hacer el almanta, ò seminario, y de las maneras que se han de tener en plantar.

YA dixe arriba qué cosa era almanta, ò plantario, que es poner en algun cabo los cabezudos para que barben, para que despues los traspongan en la viña que han de estár. Y por eso mire el que quiere poner viña de nuevo, que qual fuere el suelo de la viña, tal sea el de donde hace almanta, ò seminario. Si la viña es en cerro, que en cerro lo haga, y si en llano, en llano, y si en seco, en seco, y si en humedo, en humedo, porque la vid dende chiquita se abece à sufrir otra semejante à la en que se ha de trasponer. Y aun es bueno que la tierra del seminario no sea tal como la de viña, porque de no tal trasponga en mejor, y sienta el beneficio de la mejoría en la ventaja de la tierra, porque esto le ayudará à mejor, y à mas presto prender. Y si hubiere lugar, es mejor que esto se haga en un cabo donde ha de ser la viña, porque sea la tierra conforme. Y aun porque al tiempo del trasponer, en arrancando la planta, tarden poco en la tornar à trasponer, porque ni se ventee, ni se asolee, ni se le sequen las raíces que están tiernecicas.

La hechura del almanta. La manera que se ha de tener en ponerlas, sea esta. Hacer un sulco hondo, à manera de un acequia, y si la tierra fuere templada, ni humeda, ni muy seca, sea honda hasta la rodilla, y si fuere seca, algo mas hondo, y si fuere humeda, no tanto, porque el mucho y demasiado humor ahoga la planta por lo mas baxo, y de alli la pudre y seca del todo. Y alli en aquel sulco pongan los sarmientos que ha notado, y escogido, segun el tiempo, y manera que dixe que se habian de escoger, y ponganlos tan altos y hondos, que à lo menos queden cinco yemas só tierra, un poco vergueados, que hagan asiento quanto un palmo, porque de aquello salen muy bien las raíces, y la podadura vaya en yema, porque por alli echan raíces mas presto. Muchos usan retorcerles aquello, pensando que es mejor, para mas presto prender, y engañanse mucho, que atormentan el sarmiento, y las yemas baxas, donde mas presto suelen brotar. Y por eso queden tan sanas las yemas baxas, para que de ellas broten las raíces, como las altas para echar los pámpanos. Otros usan machacar un poco las cabezas al poner, mas lo que siento de lo uno, me parece de lo otro, que aquel majar yendo yá aquella parte muerta: mas ayuda à podrir, que à prender. Asi que me parece que es mejor que vaya la planta la mas sana que ser pudiere: asimismo en el almanta al poner quede tanto espacio entre un sarmiento y otro, quanto un pie, y algo mas, porque no se toque uno con otro, que los que se tocan luego se secan. Y debenles echar unas pocas de cáscaras podridas, envueltas en tierra, porque con aquellas provocan à que mas aína nazcan las raíces. Y asi si llevan à vueltas algunos granos de cebada, le hará gran provecho al prender, porque ayuda mucho à echar barbajas. Quando pusieren estos sarmientos, queden tres yemas defuera, ò à lo menos dos, porque si alguna faltáre, no quede ciego todo el sarmiento.

Como se pone el almanta, ó seminario.

Hay otra manera de poner à menos trabajo, empero ni es tal, ni tan segura. Y aunque el sarmiento prenda, no sale tan bueno, y es como quien pone estacas de olivas ò mimbreras. Hincar primero un estaca de madera recia, ó de hierro, y meter el sarmiento por aquel agujero, y rehenchir despues el agujero en tierra y agua. De esto dice el Crecentino, que se hará mejor, si aquella estaca con que se hace el agujero es de hierro hueco, no cerrado del todo, y sea agudo como azadón, y con aquel podrán cavar, y hacer el agujero, poniendole en un palo como astil, y sea el hierro gordo como el brazo, y con el mismo sacarán la tierra, y no quedará apretada la tierra, como la del agujero que es puesto con estaca maciza. Puesto el sarmiento, puedenle tornar à rehinchir con tierra, mas esta segunda manera no se puede bien hacer en tierras donde hay piedras. Estas tales posturas no son para mas de almanta buenas, porque despues de haber prendido, los pueden pasar à la viña, que para ponerlas en viña, asi de principio no es bueno; porque estando en lo baxo la tierra por mollir, no pueden estender las raíces, y las cepas son de poco fruto, y los sarmientos que asi se ponen, quieren ser mollidos en la sobrehaz muchas veces, que no hay cosa que tanto haga prender à qualquier planta, ni con que tan fresca, y verde esté como escavarla, ó mullirla muchas veces (segun Columela). Este tal seminario ha de llevar el podo de tal manera, que continuamente le procuren formar en un sarmiento principal, quitados todos los otros que nacieren, porque al tiempo que este sarmiento fuere criado se ha de trasponer en el lugar que ha de ser la viña: lo qual sea de esta manera que mas abaxo se dirá. Otros hay que solamente los ponen à que barben,

De esta manera ponen en Ribadavia las viñas.

La manera de podar el sarmiento.

y luego á la primera postura los ponen, mas esto no es tal como lo primero que arriba dixe, y ahora torno à proseguir.

El lugar donde ha de ser la viña, mire si es alto, ò seco, y en tal lugar hagan las hoyas muy hondas, y no muy apartadas, porque la calidad, y naturaleza de lugares semejantes requiere de esta forma.

La manera de las boyas.

Y si fuere en lugares baxos, ò humedos, sean las hoyas mas apartadas, y no tanto hondas, porque el Sol mejor podrá penetrar entre las cepas, y enjugar el mucho vicio de lo baxo y humedo. Si es tierra humeda, basta que sean los hoyos hondos quatro buenos palmos, ò vara de medir, y si fuere tierra enjuta un tercio mas, porque no tiene tanto humor. Y si fueren cuestas, quanto hondo pudieren, porque continuamente los turbiones, y aguas llevan la tierra à lo mas baxo, y si no están muy hondas, quedanse las raíces descubiertas. En todo lugar sean las hoyas muy anchas, porque tan grandes serán las raíces, quanto fueren las hoyas, que las vides (segun Teofrasto) tienen las raíces delgadas, y flacas, y pocas veces crecen mas de quanto hayan mollido. Es bueno (segun los mas de los Agricultores) que los hoyos donde la viña se ha de poner, estén hechos un año antes, para que beban agua, ò se asoleen, porque sin duda les hará gran provecho. Esto asi hecho en poco tiempo pondrá la viña, que no han de hacer sino asentar los barbados, y cubrir las hoyas, y no se les pasará de manos el tiempo del plantar, refrescando primero los hoyos, y remoliendolos.

Pongan cada barbado por sí en su hoya, y miren que vaya en quanto pudieren, ni mas, ni menos de como antes estaba en el seminario donde barbó, y vaya de tal manera, que todo lo viejo vaya cubierto, y aun algo de lo nuevo, y sepan que la cepa que asi se pone, muy presto sale buena, y es imposible perderse, porque son tan seguras como las que se tumban de cabeza, que no hay otras que sean mas, ni aun tanto seguras, ni que tan presto tomen madera, ni hagan forma de cepa, si son bien tumbadas, y en buena edad, y esto baste quanto al criar de los barbados.

Hay otra manera, que es ponerlos de principio donde han de estár para siempre, estos se han de escoger de la misma forma que arriba dixe, y ponerlos con mas diligencia, porque no yerren, y en cada un hoyo pongan dos de ellos, y sean de un linage, porque si el uno errare, el otro quede; porque como dixe, los que se tocan, luego se secan, y si entrambos acertaren, pueden sacar el uno, y ponerle en otro cabo, y no le saquen hasta que pasen dos años, porque del que quedare sean ciertos, y el que sacan sea bueno ya para trasponer en otro lugar; sea como arriba dixe, de tal hondura la hoya, como conviene à la altura de la tierra, y ponganle al poner las mismas cosas que dixe.

Si la tierra fuere fria, echenle un poco de estiercol envuelto en tierra, y sea bien podrido, porque con el mucho calor que tiene fresco, no escalde el sarmiento. Y si la tierra es muy recia, mezclen con ella unas espuertas de arena, y tierra suelta, y echenla al pie del sarmiento. Y si la tierra fuere floxa ò arena, echenle de un barro blanco ò vermejo, de la misma forma, porque ayuda mucho à prender, y tiene tempero, y cuerpo para en que se funde, y arraygue. Mas por mejor tengo, que le echen buena tierra que no barro. Asimismo al tiempo del plantar ponganle en lo baxo al rededor quatro ò cinco piedras que pesen, como à cinco libras, y no muy juntas, porque no impidan las raíces que han de echar. Tambien digo que se pongan piedras al trasponer de los barbados, y algun cascajo menudo. Estas piedras tienen muy frescas las raíces, porque estando en lo baxo conservan el humor, y sean guijas.

Despues de haber corbado la cabeza del sarmiento al poner quanto un palmo, ò poco mas (y la acorbadura es mejor en la yema que en el cañuto), y haberla bien asentado en medio del hoyo, porque eche iguales raíces à todas partes, salga desde lo corbado derecho ácia arriba, no echado, ni combado, porque lo uno la vid estando derecha, hacese mejor, y mas recia subiendole la virtud, y al tiempo de arar ò cavar, el arado ò hazada no la hieren, como à las que están algo tendidas, y conviene que al echar la tierra, que la que vá en lo baxo la pisen mucho, y apriete con la postura, asienten las vides como en todo arbol, porque la planta que vá muy apretada de tierra, lo uno echa mas presto raices, y no la menea el ayre, y por esto, y por otras causas prenden mas presto y mejor, y es mas segura, como dice Seneca en la Epístola que comienza: *In ipsa Scipionis Affricam villa.* Si la tierra donde la vid ponen, es algo seca y caliente, no acaben de cubrir el hoyo, porque quando lloviere pueda recibir el agua, y tenerla hasta que se embeba. Y si fuere humeda y fria, cubranle todo el hoyo hasta que quede igual de la otra tierra. Y no hagan lo que algunos hacen y acostumbran, y yerran en

en ello, que las apuercan desde chiquitas, que cierto es muy dañoso, sino que se abecen à sufrir frio y calor, y aun lo que es peor, que como las cubren mucho, hacenlas echar las raices en la sobrehaz de la tierra, y no en lo baxo. Y la parra, ò vid que en lo alto tiene las raices, con poco calor se seca, y los yelos las queman mucho, y el arado las arranca en topando con ellas. Y por eso conviene que qualquier vid nueva, y aun qualquier arbol, cada año le escaven, y le corten todas las barbajas, y raigones que echan en la sobrehaz. Las que plantaren para no trasponer, dende à dos ò tres años, la deben escardar, y jarretar por algo baxo, donde han echado aquellos sarmientillos, para que echen de nuevo buena madera sobre que la formen. Otros no las jarretan, sino tumbanlas de cabeza, sacando una punta de sarmiento fuera, y esto es mas seguro. Otros las jarretan, y enxieren, y si aciertan éstas son las mejores. En las tierras secas ò calientes han de poner las vides en el Otoño, esto es mejor para postura de barbados, y han de cortar los sarmientos que entonces quieren poner quando se acaban de despojar de la hoja, con tal que estén bien curados, porque entonces aun están llenos de virtud. En las tierras frias y humedas, sea la postura à la Primavera, y no antes, y sea quando el sarmiento tiene algo hinchadas las yemas. Por la misma razon que he dicho, que están yá substanciosas. Y si ser pudiere, en cortando las plantas, las pongan, y para esto aprovecha mucho tener los hoyos hechos antes, ò las guarden mucho que ni Sol, ni frio, ni aire, no las toque, porque las echaria mucho à perder: mayormente les guarden las cortaduras, mas la postura de la Primavera, que es por Enero, y dende en adelante tiene ventaja à la de antes, por estár los sarmientos mas curados, y de sazon. Asimismo aguarden que el dia que hubieren de plantarlos, no haga viento, mayormente solano ò cierzo, ni haga grande frio, ni Sol demasiado, aunque éste es el que menos puede dañar. Sea dia caliente, sosegado si ser pudiere, dia ñublado, y que no llueva, ò no sea la pluvia tanta que haga barro, sino una mollinita como rocío, como en la sementera del pan, sea en creciente de Luna, desde el primero, hasta diez, porque ayuda mucho, y ayudales mucho à prender si las embarran las cabezas con estiercol de bueyes. Y quando las pusieren, mullan debaxo algo, porque puedan mejor echar las raices ácia baxo, y la primera tierra que les echaren sea de la que está entre los liños, si no está muy seca, y vaya la primera tierra junto à las raices muy pisada. Si fuere tierra humeda, ponganlas ralas, mayormente si las cepas son tales que han menester enjugar, porque el Sol las puede pasar, y enjugar el demasiado humor. Mas si son vides de las alvillas, y semejantes, que son enjutas, no vá nada, aunque vayan espesas. En los lugares secos, es mejor que vayan puestas à almanta que llaman, que es no al liño, porque mejor se defiende del Sol, y guardan mas el humor, y en los humedos à liño, porque el Sol las puede mejor tomar por todos los cabos. Y si han de ser aradas vayan los liños anchos, porque no las toque, ni desgarre el arado, ni bestias. Y sean los liños muy derechos y iguales. Y todo sarmiento que quieren que crezca en largo, le quiten unos sarmientillos que le nacen entre las hojas, y el sarmienao que algunos llaman nietos. Esto es bien hacerse para los que han de sacar à otra parte mas que en otros ningunos. Guardense de plantar las vides nuevas cave laureles, ò avellanos, ni verzas, que hacen mucho daño á la vid, y en tanto grado, que si el sarmiento es nuevo se pierde, y si es vid vieja vuelve las ramas ácia la otra parte. Y de aqui viene que por ser la vid tan enemiga de las verzas, que si alguno ha bebido demasiado, y está caliente del viño, en comiendo unas hojas de verza crudas, se le quitarà toda aquella embriaguez. Esto baste quanto à poner las viñas. Ahora digamos de los parrales que están armados sobre arboles.

Remedio para embriaguez.

CAPITULO VIII.

De los parrales que están armados sobre arboles.

TOdo parral ò vid que está armada sobre madera ò arbol (que de todas las de esta manera es una regla), quieren tierras humedas, como valles, riveras, y tierras gruesas, y estas por ser para en altos, es bueno que sean de uvas gruesas, porque están seguras de podrir, si no es tierra en demasía lluviosa, que para tales tierras, mejores son las alvillas. Es bueno que sean jaenes, aragonés, y de esta calidad cargan mucho. Y han de mirar que no todos los arboles son buenos para armar sobre ellos vides, que deben de huir el arbol cuya sombra es pesada, y son muy espesos de hoja, porque de los tales las vides huyen, y se apartan, y no se abrazan bien con ellos, y aun por ser la sombra de ellos pesada, no se cria bien la uva, ni es sabrosa, y pudrese mas presto, y no ha-

hace buen vino. Y para armar las vides, procuren árboles que tengan la madera verguia, correosa, que no tronchen, porque la que troncha y quiebra es peligrosa para los que suben. Estos parrales ponen en Italia en una de dos maneras, que son en tierras de pan, ò no. Si son para en tierras de pan, ha de haber en ancho de arbol à arbol quarenta, y aun cincuenta pies, porque el Sol pueda dár en lo sembrado de lleno en lleno. Y si no han de ser tierras de pan, basten de espacio de veinte pies. Y para los que han de ser de pan, del un cabo han de ser del un anchór que dixe el lino, y del otro no mas de quince ò veinte pies à los árboles, porque de uno à otro se abracen las cepas con los árboles, como quien vá en danza, y el liño ancho vaya ordenado como bañe el Sol lo de medio donde está sembrado el pan.

Del armar los parrales sobre arboles.

Para vides asi armadas, si la tierra es muy humeda, son buenos álamos blancos ò sauces, porque estos árboles se crian mucho en humor, si son tierras enjutas son mejores álamos negros ò fresnos, y si son cerros (aunque esta manera de vides no se cria bien en los cerros), son mejores los fresnos que otros ningunos. En árboles de fruta no es mi consejo ponerlas, porque los echa mucho à perder. Y las que pusieren en árboles de fruta, debenlas podar muy temprano, antes que el arbol brote. Es bien en principio del Invierno, y en creciente, porque mas presto pudren aquellas tenazuelas con que se abrazan al arbol, y no les quiten luego los sarmientos hasta que se hayan podrido las tixeruelas, y asi se quitarán facilmente. Ha de tener el arbol tanta altura en el tronco, quanto una estatura de un hombre, y alli en cabo del pie tenga dos, ò tres horcas sobre que la vid acode y esté reposada, porque no esté colgada, que recibe grande perjuicio con la atadura. Y procuren al arbol dexarle en las ramas muchas horcas, para que por ellas se asgan los sarmientos. Y las ramas altas desvariadas luengas, hanselas de desmochar, porque no suban muy alto, que lo uno asombran, y aun son peligrosas para subir à podar y à vendimiar, que mas vale que los sarmientos cuelguen desde lo alto con el fruto, que no estén donde sean penosos, y aun peligrosos de alcanzar (como dice el Crecentino). Estas vides en ninguna manera se han de poner, sino de barbados de los que arriba dixe, porque son mas seguros y mejores, y segun Columela, el arbol sobre que se ha de armar la vid, ha de ser de una edad poco mayor que el arbol, porque si de mucho mas edad fuese, ahogaria la vid, ò à lo menos haria que no fuese tal, mas en esto no vá mucho que sea el arbol de mas edad, que bien suelen prender, y hacerse buenas, y aun muchas veces se suele perder una vid al pie de un arbol grande, y poner otra en su lugar, y hacerse buena. Hanse de poner de esta manera.

Hechas las hoyas de muchos dias antes (segun dixe que se requerian hacer en las tierras humedas), pongan alli el barbado del álamo, ò de los otros árboles, ò estacas, segun que mejor pudieren, mirando la naturaleza de los árboles, que no todos prenden de estaca (segun parecerá adelante, quando tratáremos de los árboles). Puesto el arbol, cubranle un poco, y pongan el barbado de la cepa de la manera siguiente. Si la tierra es muy caliente, y donde el Sol mucho señoréa, ponganla ácia el cierzo, porque el arbol sobre que está armada, la defienda algo del Sol, y no le dé tan de contínuo. Y si fuere fria, y donde cierzo es muy contínuo, ponganla al medio dia, porque tenga de aquella parte el arbol por amparo. Y si fuere tierra templada, ponganla, ò al Occidente, ò ácia donde mas les agradáre.

Ha de ser la hoya para esta manera de vides la mas honda que la calidad de la tierra pueda sufrir. Porque habiendo de subir tan alto, ha de tener buen fundamento en lo hondo, para que sea firme, y frutifique mejor. Y quando lo pusieren, miren que no toque al arbol, ni junte con él por lo baxo quanto un pie, ò pie y medio, porque no le impida las raíces, y aun incurren de otra manera en peligro de perderse entrambas, como arriba dixe, ò à lo ménos medran poco. Si la tierra es humeda, ponganles dos ò tres espuertas de estiercol añejo, mezclado con dos, tanta tierra en lo baxo, y las piedras que dixe.

Y esto hecho pisen bien la tierra mas baxa, y no la alta, porque quede hueca para que trascuele el agua, y esto quanto al poner. Han de mirar que toda vid que ha de subir en arbol, ò toda parra alta (que todas son de una manera), que no las dexen tomar en el primer año toda la altura del tronco que ha de llevar, que ha de ser un estado, ò poco mas, porque las vides de su naturaleza crecen mucho, y si no les ván à la mano, echanlo todo en alto, y quedan delgadas y flacas, débiles, sin fuerza y virtud, y desvaídas. Porende para haber de crecer un estado, han de llevar tres ñudos de tres podos, y asi al respeto si mas altura les hubieren de dár, salvo si por alguna necesidad ò peligro la quieren subir presto, que entonces lo

han

han de quitar todas las yémas baxas, y dexar dos ò tres altas, para que por alli echen, y suban presto, y las que tumban puedan sufrir qualquier altura el primer año. Esto es quanto se me ha ofrecido, y yo he hallado en la postura de las viñas. Queda de decir, que toda vid nueva tiene necesidad de cavarse una vez cada mes, ò à lo menos mollirla en rededor desde Marzo en adelante, y esto sea de mañana, ò sobre tarde.

CAPITULO IX.

Del enrodrigonar las vides, y atarlas.

PUesta la vid, luego ha menester un ayo como los niños, para que la defienda, y encamine. Estos si hay cerca de castaño, son mejores que de otra cosa, porque duran mucho tiempo sin podrir. Asimismo es bueno fresno, pino, enebro, ò almendro, guarden que no sea de avellano, ni laurél, ni sea cornicabra, que allende de tener mal olor, juntanse à ella (aunque seca) mil gusanillos, y piojuelos. Todo rodrigon sea seco y derecho, porque la vid guiandose por él se arme derecha. Tengan algunos gajos, para que la vid se asga à ellos con sus tixeras, entre hondo só tierra, porque esté firme, y no se menee, que hace mucho daño al sarmiento, y vaya bien agudo por baxo, porque cuele bien, no sea muy largo, porque no coja viento, basta que tenga quatro palmos sobre tierra, sea del gordor de una asta de lanza, y no menos. Y el rodrigon dicen los Agricultores, que si la tierra es fria, le pongan ácia el Septentrion, que es ácia el cierzo, y si caliente ácia el abrego, que es al Mediodia, porque la defienda algo del frio, y del calor. Y si fuere tierra templada ácia qualquiera de todos quatro lugares. Si es vid nueva, y la arriman à algun arbol no ha menester rodrigon, excepto si el arbol no es gordo, que esto dixe, si en un tiempo los ponen, que si gordo fuere, que no lo pueda alcanzar y abrazar con aquellas sus tixeruelas ò tenazuelas, atenla al arbol de tal manera, que en la atadura no reciba daño, y vea bien el que atare vid alguna, de qualquier suerte que sea, que no la apriete mucho, y que la ligadura no sea con cosa dura, porque no corte el sarmiento, y si fuere dura, revuelvale alguna cosa muelle antes al rededor, porque el atadura no le entre, como son obas de agua, ò algun trapo viejo de lino, y no vaya por la yema. Si tuviere necesidad de atarse mas de un año, mudenle cada año el atadura, y siempre se la pongan por lo viejo, porque es mas duro, y no se le hace tanto de mal, como por lo nuevo. Y si fuere alta la vid ò sarmiento, sea atado por dos ò tres lugares con el arbol, porque esté mas sin daño suyo, y no esté como colgada, sino junto al arbol.

Del atar hay dos tiempos convenientes, en que se puede hacer sin perjuicio de la vid, ò antes que comiencen à brotar las yemas, que es acabando de podar, ò quando están gordos los agraces y firmes en los racimos. No digo aqui de alzar las varas, que para esto su tiempo se les asignará, segun conviene. Digo que en el un tiempo se atarán sin perjuicio de las yemas por no ser salidas, y en el otro sin daño de los nuevos pámpanos y racimos, por estár yá duros, y sin peligro. Y esto baste quanto al atar y enrodrigonar.

CAPITULO X.

Què forma, ò hechura ha de llevar cada manera de vid desde chiquita, y del podar.

YA hemos dicho arriba de las yemas que habian de dexar à cada sarmiento, ora fuese barbado, ora no lo sea, para que de alli nazcan los sarmientos, y se forme la vid. Muchos usan al primer año podarle lo que alli le nace, mas muy mejor es dexarla con su rama, hasta el segundo podo, limpiandola solamente, porque tenga mas fuerza la vid, y pueda mejor sufrir la hoz, y haya echado mas rama, en que el podador sepa escoger lo que ha de quitar, y lo que ha de dexar. Otros usan escavarlas un poco, y jarretarles todo aquello que ha echado, para que torne à lanzar mas nueva madera, y mejores sarmientos.

Mas antes que del podar hable, tengan este aviso, que en las tierras humedas y recias, y lluviosas, y en los llanos, las vides han de ser mas altas que en los cerros, y lugares areniscos, y tierras floxas, por causa del podrir. Y llevando este intento no errarán en el altura que conviene à cada cepa, segun la calidad de cada tierra. En las unas convie- *Del altura de la cepa.*
ne que le dén de altor al pie de dos buenos palmos, y en las otras un tercio, è la mitad menos, porque no se podriria por ser la tierra enjuta, y lugares donde el agua cuela presto.

Las otras maneras de parras que están tendidas por el suelo, no las han de poner sino en tierras areniscas. Aquellas no pueden llevar forma alguna, sino sus varas en los par-

rales, por estár del altura que dixe que les convenia, no se pudren à lo menos tanto, como en las otras vides. Asimismo despues de le haber dado el altura conveniente al pie, es menester que para ser buena vid, tenga en las ramas hechura de cruz, ò de estrella, porque con igual peso cargue sobre el pie de todas partes, à lo menos tengan tres brazos, no menos que la que tiene dos, ò uno no tiene buena hechura, porque carga el peso todo à un cabo, y quebrántase el pie, y por no tener tantos pulgares en un brazo, como tuviera en dos, ni en dos, como en tres, pierdese, que no dá la mitad del fruto que dieran. Y porque en los primeros dos, ò tres podos vá mucho à ganar ò perder la cepa, procuren llevar para las vides nuevas el mejor podador que pudiere haber, que aunque mas cueste, la viña lo pagará bien. Y lean bien estos capítulos del podar, que aunque mucho ellos sepan por uso, no perderán cosa del mundo por lo que aqui leyeren, que antes llevarán un aviso sobre lo que saben, que no pierdan algo de lo que por uso alcanzaron.

La hechura de las vides.

Aviso para podadores.

Item, en las tierras calientes ò secas, sean las vides tanto anchas y camperas, que con su rama puedan bien cubrir el pie y la uva, porque el demasiado Sol no lo seque, y en las tierras frias ò humedas sean mas recogidas en sí, y atropadas, no camperas, porque el Sol y ayre puedan andar al rededor, y enjugar el humor que daña. Y si es viña que se ha de atar, es bien que vayan en sí muy recogidas las cepas, porque los bueyes ò mulas no desgarren algo quando araren. Mas porque para bien podar es necesario que esté primero escavada la viña, entrepondré aqui un pequeño capítulo del escavar.

CAPITULO XI.

Del tiempo y manera de escavar.

ESCavar es apartar la tierra de las raíces ò pie de la cepa, ò de qualquier arbol, y hacer alli hoyo, para que el agua mejor se pueda en él recoger, con que la cepa tome tempero, y se gobierne en el Verano (si es tierra seca), y si es humeda, para que le dé el ayre, y el Sol, lo qual no es menos provechoso en los lugares humedos à las vides, que en los secos el agua.

Esta diligencia es necesario hacerse cada año, en especial en las vides nuevas, y que se haga antes que se pode, porque el podador dexe limpia la vid de todas las barbajas y sarmientillos que nacen en lo baxo, y otras suciedades, lo qual no se puede hacer si la vid primero no está escavada, ò à lo menos alumbrada. Las quales barbajas se han de cortar todos los años, porque la naturaleza de las vides, y aun casi de todos los árboles, es echar barbajas en la sobrehaz de la tierra, y si cada año no se corta, hacense grandes, y quitan la virtud à las raíces que están en lo baxo, y enflaquecenlas, y aun suelese perder de todo punto. Y las que están en la sobrehaz en el Estío, y con el mucho Sol, y sequedad se secan, y queman, y en el Invierno se queman con los grandes yelos y frios, y à un torcijon las arrancan los niños y viejas, que ván por leña. Asimismo acontece que las plantas, y mayormente vides que no están bien arraigadas en lo hondo, no teniendo suficiente nutrimento, ni substancia, dán poco fruto, desmedrado, menudo, aun no lo llegan à perfecta maduracion por faltarles el humor con que se sostienen en el Estío, y aun viven poco tiempo.

Hanles de cortar aquellas barbajas, quanto un palmo hondo de escava, con herramienta muy aguda, y no como algunos hacen tirando de ellas, que es muy dañoso, que atormentan la vid, y unas veces no las quitan todas, y otras veces arrancan mas de lo que es menester. Y esto es como si à uno le quisiesen quitar los cabellos, quitarselos à repelones, ò cortarselos con unas tijeras, que no hay mas diferencia. Corten las tales barbajas en dias claros, sosegados, calientes, en especial guardenle de viento cierzo, que esto es muy contrario à toda labor del campo, y cortenlas junto à la vid. Y tambien es bien, porque si es à la Primavera el escavar, que no les corten luego las barbajas, porque por alli lloran, salvo dende à quince, ò veinte dias que se habrán ya enjugado, y no echará la vid por alli agua, ò echará poca; mas si las escavan por Octubre, ò Noviembre, luego se las pueden quitar, porque entonces no lloran.

Los tiempos del escavar son dos: En los lugares calientes y seces se escava en pasando la vendimia, y aunque se queden todo el Invierno asi no les hará daño, sino mucho bien, porque cojan agua harta, esto digo en las tierras calientes ò templadas. En las frias por Febrero, y dende en adelante. En las tierras secas y duras sea que haya pasado un agua primero, porque esté la tierra fofa, y mejor se pueda hacer en las que son sueltas que se pueden mejor labrar antes ò despues que ha llovido: el escava ha de ser honda, ancha, y con mucho tiento hecha, porque no lastimen las raíces que están al-

El tiempo del escavar las vides.

algo someras. El acogombrar, que es cubrir, ha de ser en comenzando à escalentar el tiempo, porque no se enjugue el humor, esto en las tierras secas ò calientes, y en todo, de mi parecer, antes que brote la viña, por el grande daño que despues se seguiria. Y si fuere tierra caliente, seca, ò fria, la acogombradura cubra de todo punto el pie de la cepa; mas si fuere tierra humeda, sea baxa, porque no pudra la uva. Y en esto del acogombrar quiero decir mi parecer, asi en las vides, como en los arboles generalmente, salvo en algunos que tienen de ello necesidad, como los naranjos, y sus consortes en el Invierno. Y digo que para las vides, y para los mas de los árboles es labor dañosa, digo à los que formaren de principio, porque subiendo la tierra al pie de la vid, ò arbol, hacen subir las raíces à lo alto, lo qual es dañoso.

Y por mejor tengo que quede la tierra igual con la otra, que no amontonada al pie, y en Verano estará mas humeda, estando llana, y no ayuda à podrir la uva, demás de otros daños, que el acogombrar trae à los arboles, y à la bolsa, y por eso es bien que de principio usen à dexarla llana al pie la tierra.

Hay otra manera de escavar, que conviene mucho à las tierras que juntamente son frias y secas, porque en Invierno puedan beber agua, sin que el frio les haga daño alguno, que es despues de haber aporcado ò acogombrado la vid, hacerle en rededor de lo amontonado otra escava, para que en Invierno puedan bien coger el agua en aquella corona, y aun en Verano si la tierra es muy seca. Esta labor se llama atetillar, y es excelente, porque enteramente tiene en sí dos labores juntas, que son el escava, y acogombradura, con que la acogombradura quede baxa al pie de la vid. Esto brevemente asi dicho, tornemos à proseguir en el podo.

CAPITULO XII.

Del tiempo y arte del podar.

HAbiendo yá mostrado como era necesario, que para bien podar estuviese la viña escavada, tornemos à proseguir en la manera, y tiempos del podar. Quanto à lo primero hay dos tiempos convenientes, mas estos no convienen para todas las maneras de tierras, ni viñas, sino à cada una le pertenece, ò lo uno, ò lo otro, y aun algunos uno y otro, segun que quisieren escoger. El un tiempo de estos es, en acabando de vendimiar, y el otro es la Primavera por Febrero y Marzo. La propriedad de estos dos tiempos, quanto en esto, es ésta: Toda vid que se poda antes del Invierno, no llora, ni echa gota de agua por las cortaduras, y por eso toda vid vieja, flaca, y las que están en tierras floxas, ligeras, y areniscas, y las que están en cerros donde pueden concebir poco humor, es bueno que las poden antes del Invierno, porque no lloren, ni se desubstancien por las cortaduras, esto digo si lo consiente la tierra, porque en las tierras frias no es seguro podar antes del Invierno, porque por las cortaduras no se quemen.

Asimismo quando se poda antes del Invierno, nunca, ò muy pocas veces se hiende el sarmiento, porque aun están tiernos.

Item, es aviso muy singular de todos los Agricultores, que quando la vid se poda temprano, digo antes del Invierno, carga mas de madera, y quando despues del Invierno, ò tarde, carga mas de fruto.

Por eso vea el señor de la heredad, ò el podador, que si la vid está tal, y tan recia que pueda bien sufrir la carga, podenla despues del Invierno, y si está flaca, ò si es vieja, y tal que ha menester rehacerse, sea el podo temprano, porque se abastezcan de madera.

Las viñas que están en tierras muy calientes se han de podar antes del Invierno, y las que están en tierras muy frias despues de Febrero, y por Marzo, y no mas tarde. Y las que están en tierras donde los Inviernos no son muy fuertes, sino que son tierras templadas, puedenlas podar antes del Invierno, ò despues, como mejor vieren lo que les cumple. Si las viñas están en solana, y lugares abrigados de cierzo, aunque estén en tierras frias, se pueden podar antes del Invierno, y si son tierras muy calientes, y las viñas están ácia cierzo, hanles de dár el podo, como si estuviesen en tierra fria, porque si à las tales podan antes del Invierno, están muy aparejadas al primer cierzo que venga para elarse.

En todo tiempo que yela, no se han de tocar las vides, ni con hierro, ni con otra cosa, porque están muy tiernas, quiebran como vidrio, y por eso en todo el mes de Diciembre es vedado el andar entre vides, por el peligro que se les sigue. Y aun quando Enero y Febrero podan, ha de ser bien entrado el dia, porque estén las cepas deseladas, y sea dia claro, caliente, ni haga frio, ni viento cierzo, ni otro que yele, que están vidriosas.

Todo podar ha de ser en menguante, por-

que las vides no lloren tanto, excepto si fuere en lugares muy viciosos, ò vides muy viciosas que echan su fuerza en rama sin fruto, porque con el trabajo se castiguen, y si la tierra es fria, es bueno en menguante de Marzo, si caliente, de Febrero.

Buen aviso para viñas flacas. Dixe que todo podar habia de ser en menguante, entiendase si es en la Primavera, que si es antes del Invierno, no vale nada, pues entonces las vides no lloran, ni en menguante, ni creciente, las viciosas podan en la Primavera.

Los que podan antes del Invierno, han de comenzar à podar en acabandose las vides de despojar de la hoja, y dense priesa, porque antes que encomience à elar, estén yá duras las cortaduras, y no las haga por alli daño alguno el frio ò yelos. Y en este tiempo del primer podo es bien cortar las varas à todas las cepas que las tienen, porque lo uno les quitan algo de la carga, y lo principal es que entonces no desgarran nada por alli. Que si les cortan en la Primavera, mas lloran por la cortadura de la vara, que de otro sarmiento alguno, esto se entienda si à la vid no le fuere contrario, segun la calidad de los ayres y tierras.

Aviso para podar. Los que podan despues del Invierno, à la Primavera han de podar desde que hace algo de calor, y yá han cesado los dias desabridos, y los grandes yelos, ò desde que comienza à hacer señal de brotar. Todo podo para ser muy bueno se ha de acabar muy presto, antes del Invierno, porque sea antes de los yelos, y en Verano antes que brote. Dice Plinio, que antiguamente era tenido por negligente podador el que no acababa de podar sus viñas antes que el cuclillo viniese. Y esto quanto à los tiempos del podar baste. Y el podador ha de tener mucho conocimiento del suelo, y tierra de la viña, y de qué linage ò veduño es cada cepa. Y si pudiere ser que el señor de la heredad sea el podador, será muy mejor, sino usela à podar uno continuamente, porque sepa mejor lo que conviene à cada cepa, que mudar cada año podadores, aunque vayan bien podadas, siempre dicen que vá mal, porque como dicen, ese es tu enemigo que es de tu oficio. Y aun es tambien muy gentil aviso, y muy necesario, de nunca llevar à la viña podador izquierdo, porque hacen las cortaduras al trabés, y arman las vides al contrario que los otros, lo qual allende de ser feo es dañoso, porque lo que unos hacen, los otros quitan, y asi nunca la vid medra, y si la tal le hubieren de llevar, aquel pode la viña continuo, y si faltare busquen otro de su manera, mas yo mucho me escusaria de llevar tales podadores. Ha de ser el podador de buena fuerza, porque de un golpe corte el sarmiento, porque los que dán dos golpes, las mas veces los hienden. Asimismo trayga consigo un buen puñal para cortar los resecos, y brazos desvariados, porque no son suficientes las podaderas para cortarlos. Traygan la podadera muy aguda, que harán doblada obra, y mejor. De las podaderas usan muchas maneras, segun las maneras de las vides, y usos de gentes. Dice Columela, que toda podadera tiene necesidad para ser buena de tener un corvillo para cortar las raíces ò barbas, y principalmente algunos sarmientos que están en tales lugares que no los pueden cortar, sino tirando ácia sí, y no de otra manera, ò à mucho daño de la vid. Y vea el podador que desde chiquita dé tal hechura en la cepa, qual conviene à la naturaleza de la tierra. En lo humedo, alta, recogida; en seco, baxa, campera, y lo mismo en lo caliente, porque con sus brazos pueda bien cubrir del Sol su fruto, que no lo deseque. Y donde se han de arar, sean recogidas por amor del desgarrar. Asimismo acaece muchas veces, que por querer el podador dár à la vid presto el altura que ha de llevar, la hace quedar muy delgada de pie: lo qual es muy malo, por eso conviene que poco à poco crezca: porque las que son de otra manera tienen las ramas mas gordas que el pie, y son como contrahechas, y como personas monstruosas, ò como grande edificio sobre pequeño cimiento: las quales son de poca fuerza y dura, y poco fruto, y muy presto se quiebran, y las arranca el viento. Y porque de chiquita lleve buena hechura, debese procurar que sea muy buen podador el que podare los primeros quatro ò cinco años, porque mas que otra planta es obediente, y recibe qualquier forma y hechura que su maestro le quisiere dár, con toda obediencia. Asimismo procure el podador darle tal hechura que los brazos se partan en cinco, ò en quatro à manera de cruz, y nunca en menos de tres, porque igualmente cargue la vid, y con igual peso de toda parte esté sobre el pie, porque lo uno son mas hermosas, mas firmes, y mas frutíferas, que las que cargan de un cabo son muy malas, y por la mayor parte suelen ser cocosas, flacas, y no se pueden bien cubrir, ni del frio, ni del Sol. Y porque las tales se han de jarretar por baxo para que de nuevo echen algun pimpollo de donde se torne à reformar la cepa, ò si en lo baxo le naciere en lo duro algun buen sarmiento, que algunos llaman tornillo, porque con aquella tornen à re-

La hechura de la cepa.

ha-

hacer de nuevo, cortando todo lo de arriba, y esto mismo han de hacer en las vides viejas, flacas, ò desvariadas, para que retornen, y hagan fuerza en lo baxo, y de alli tornen de nuevo à echar, ò tumbarlas de cabezas. Y primero que el podador comience la vid, denle una vuelta al rededor, porque de un cabo le parecerá un podo, y de otro se le representará otro, y habiendolos visto bien de cada parte, sabrá quál mas le pertenece. Asimismo para bien podar aprovecha que hayan puesto la viña (como arriba dixe) distinta cada veduño por sí: porque al tiempo del podar sepan conocer qué veduño es, que de otra manera pocas personas conocerán de qué linage es la cepa, y estando cada uno por sí, y sabiendo quál es, sabrán qué podo le ha de dár, y aun no quieren ser todos los veduños en un tiempo podados, que unos quieren mas temprano que otros, segun el tiempo del brotar de cada uno de ellos, que los que brotan temprano, como son las uvas delicadas, como alvillas, castellanas, y otras semejantes, quieren el podo mas temprano que los que abrotoñan tarde, como son uvas mas gruesas, jaenes, palominas, y si están revueltas todas las han de podar por fuerza en un tiempo: lo qual es muy dañoso, porque será tarde para unas, y temprano para otras. Y porque acaece que habiendo unas cepas desfrutado un año, quedan flacas, y sin substancia, que si el año siguiente no las aprietan mucho en el podo, ò enferman, ò se secan, es bueno que sepa el podador qué veduños cargaron bien en aquel año, y quáles no: porque los unos aprieten, y los otros alarguen. Allende de esto el podador ha de tener dos fines en el podar. El uno del fruto, otro de la manera que ha de nacer, y hay otra de la madera que ha de quitar. Y para esto sea el podo lo mas que pudiere en lo nuevo: porque de alli produce mejor madera, y fruto, quitando todo lo seco, viejo, carcomido, hormigoso, gusaniento, y lo desvariado, digo los brazos muy largos, y los retuertos, y los sarmientos que nacen en lo viejo, que fueren tales que de ellos se espere rehacer aquella vid (como arriba dixe) à sacar alguna punta à otro cabo, que algunos llaman mugron, y quiten los sarmientos caballeros, y los sarmientos que nacen juntos, y las yemas caballeras.

Ha de tener este aviso el podador, que las vides que fueren nuevas, y las viejas quieren un podo, digo que las estrechen, ò aprieten, las unas porque crien, y las otras porque no perezcan, pues entrambas tienen pocas fuerzas, y las que están en buena edad de juventud mejor pueden sufrir la carga. Debe mirar, que si la tierra fuere gruesa, y substanciosa, ò muy viciosa, en la tal debe mas alargar el podo, que no en las que están en tierras flacas, ligeras, y no de tanta substancia, y mas en los cerros, que en los llanos, y mas en valles, que en llanos. Y si alguna viña vieja hecha herial, podenla muy estrecha, y si esta tal no tiene forma de cepa, jarretenle por baxo, y en lo mas verde le dén dos cuchilladas para que nazca de alli algun sarmiento de que se rehaga la cepa. Y si en lo baxo tuviere algun sarmiento, saquen la punta à otro cabo, aunque sea cerca, que de alli criará puesto la vid, ò hundala toda sacando algunas puntas, como adelante diré.

Trayga el podador como dixe la podadera muy delgada y aguda, porque sea la cortadura muy lisa, y al tiempo del cortar apriete mucho el sarmiento con los dedos, porque no hienda, que si asi no lo hace, pocas cortará sin que hienda, y dañanse mucho porque nunca sueldan, y por alli les entra el frio, y calor, y viento. Y tenga consideracion que si la viña estuviere en tierra fria, haga la cortadura ácia Mediodia, porque por alli no se yele, y si en muy calientes ácia el cierzo, porque el demasiado Sol no le haga por alli daño, y si en tierras templadas entre caliente, y frio, pueden hacer la tal cortadura ácia donde quisieren, aunque mejor es que en las tales vaya ácia el Sol. Aunque en esto de ir la cortadura ácia Mediodia, ò à qualquier otra parte no me afirmo mucho, porque no lo tengo por posible, todas veces es bien que vaya la cortadura quanto mas pudiere redonda.

Asimismo, porque aquella agua que corre podandose à la Primavera si vá à dár en alguna yema la quema, y daña mucho, de donde aviene que por alli no puede echar recia madera. Debe el que poda volver la cortadura ácia otro cabo de donde está la yema mas cercana, y debe cortar el sarmiento, ò por el ñudo, ò à lo menos nunca por mas cerca de la mitad del cañuto. El corte por el ñudo es mas facil, por ser como por coyuntura, y aun por ser lexos de la yema, es mejor, y no sea la cortadura ácia arriba, porque se revoca el agua por el sarmiento abaxo, y escalda las yemas. Es bueno que la cortadura vaya ácia abaxo. Las vides que tienen espesas las yemas se quieren alargar en el podo, por tener mas fuerza que aquellas que las tienen ralas, y las que tienen grande distancia de yema à yema, por ser mas desequidas tiene mas necesidad del podo

mas estrecho. Varas se han de dexar pocas veces en las vides flacas, ni nuevas, ni viejas, y quando las dexaren sean en lo desvariado de la vid, porque al año siguiente se corte la vara con el brazo desvariado que estaba, y quando pudiere cargue la vara sobre la vid, porque no pudra, y se sustenta mejor. Y si la vid está recia, y en buena tierra, puedenle dexar varas, y siempre quando las dexaren las despunten un poco, que es mejor que dexarla entera, porque aunque no dá tantos racimos la que es despuntada, son mas medrados, y de mejor uva. Todo podador antes que se parta de la vid, la dexe muy limpia de toda suciedad, que mas valen, y mas fruta dán diez cepas bien podadas, y bien ataviadas, que veinte corridas, y ahurragadas. Bien sé que dirán algunos que nada, ò poco de esto aprovecha, porque no se usa; à estos respondo, que ninguno mire para bien hacer lo que se usa, sino à lo que usar se debe, que tan singulares avisos no los escribieron en valde los que por muy necesarios nos los dexaron escritos, y pues ellos ván fundados sobre verdad, y naturaleza, es cierto grande error dexarlos de exercitar, por decir que no se usan; y si algunos no quisieren usar de estos preceptos, y singulares reglas, cierto son que lo hallarán en falta de su hacienda.

Aviso para podar.

CAPITULO XIII.

De los tiempos, y reglas, y maravillosos secretos para enxerir viñas.

AL tiempo del podar es muy buen enxerir, digo à la Primavera, que antes no es tal por muchas razones. Asi porque antes del Invierno las vides no llorán, como porque del agua se hace una goma que pega mucho, y por esto se hace en Marzo porque es el mejor tiempo para enxerir. Asimismo no es buen enxerir en Invierno, por los grandes yelos, y aguas que luego suceden, y daña mucho, asi à la púa, como al tronco: porque hace traer la virtud à las raíces, y lo alto queda desierto, y sin substancia. Por ende los que quisieren enxerir antes del Invierno, que es poco despues de acabada la vendimia, hasta en un mes despues siguiente, enxieran en lugares calientes, y abrigados, mayormente de cierzo. Aunque no estoy bien con los enxertos de entonces, lo uno porque las vides no dán agua: y lo segundo, y principal, porque aun no están curados los sarmientos, y acaso prenden los enxertos de entonces, y por tanto es muy mejor al Verano. Verano llamo desde en fin de Marzo, no para la cuenta del tiempo, sino para enxerir las viñas, este es el mejor de todos los tiempos para enxerir y plantar. Y en las tierras frias aun pueden enxerir por parte de Abril, porque en estos tiempos el calor y humor juntamente se ayudan, que es con lo que qualquier planta mejor prende y crece, y por eso en este tiempo todas las plantas resucitan, y se hinchen de nueva alegria, los árboles de flor, y hoja, y fruto, los campos de flores y yerbas, las aves empollan, los ganados ahijan, y por estas causas los enxertos de ahora son mas ciertos, y crecen mejor que en otro tiempo alguno. Y aunque algunas veces prenden los enxertos invernizos, no son tales, y el labrador debe escoger lo mas seguro: y en este tiempo con el agua están las vides tiernas, y de buena sazon para enxerirse. Todo enxerir ha de ser en principio de creciente, porque prende mejor, y en dias claros, serenos, y reposados, que ni haga viento, ni agua: y es bien que sea despues de medio dia, y ácia la tarde, mas si son vides viciosas, es mejor en menguante, que en creciente del dia, que es hasta medio dia. Empero no vá nada con tal que sea en creciente de Luna, y en principio de ella, con que las corten en menguante de dia que es à la tarde.

El buen tiempo de enxerir las vides.

El enxerir la vides es de cinco maneras, y aun seis, que las quatro son las principales, y las otras son como partes, y se pueden reducir à las primeras, y estas quatro son las mejores, y mas provechosas, y ciertas. La primera es de mesa: la segunda es de barreno: la tercera es empalmar: la quarta es pasar. Las otras dos son, la una de yema, y la otra de juntar. Estas mas son para probar, y gentileza, que para provecho. Cada dia prueban las gentes, y la naturaleza muchas veces ayuda à los que algo experimentan, y aun ella se convida muchas veces, y aunque alguna vez yerren los que comienzan, no por eso deben de cesar de probar, y esto es generalmente en todos los oficios, y ciencias. Y para menos errar, es bien vér, y deprender de los que saben experiencia, que no todas veces basta leer solo, ni saber la teórica y arte, sin la vista y experiencia.

El enxerir que llamamos de mesa, es de esta manera. Tomen la vid, y si fueren tierras humedas, ò vides viciosas las que han de enxerir, cortenlas quanto un palmo por mas arriba de donde las han de enxerir, porque por alli lancen algo del agua, y humor demasiado, porque no vaya al tiempo del enxerir todo à la púa, que si es demasiado la ahoga, ò denle dos ò tres cuchilladas, si no la quieren cortar, porque por alli desagüe algo, ò cortenle unos sarmientos, y las cuchilladas sean bien

Del enxerir de mesa.

por

por encima de donde se ha de hacer el enxerto, esto es, si ha de hacer el enxerto por el tronco ò pie, mas si ha de hacerse en algun brazo alto, no tiene necesidad de nada de esto, porque no abunda tanto de humor en un brazo, como en todo el cuerpo, mas esto de cortar no lo tengo yo por bueno, aunque es dotrina de algunos Agricultores, y de esto remitome à la experiencia, y si lo cortan, ò no primero al tiempo del enxerir, hanla de jarretar por dó ha de ser el enxerto. Y porque no hienda, ate el tronco por baxo, junto à la cortadura fuertemente, y asi estará seguro que no hienda, que es gran cosa, y sea el enxerir siempre por sotierra que está por alli la vid mas tierna, y prende mejor. Las herramientas que ha menester el enxerir, son de necesidad.

Las herramientas para el enxerir.

Una pequeña sierra bien delgada, porque con ella con mas seguridad de no hender, y mas ligeramente se corta. Un cuchillo delgado, con que alisen bien la cortadura de la sierra, ò un pujavante, porque con él se alisa, y iguala la cortadura, como hace el herrador la mano del caballo. Un cuchillo, como traen los labradores para hender el tronco. Una cuña del gordor, y hechura del dedo pulgar, que sea larga y lisa. Unos las hacen de hueso, porque es liso, y no dexa brizna dentro, ò de algun leño recio, duro, liso, como es encina, ò box, ò de otro semejante. Otros usan un escoplo de hierro, mas no lo tengo por bueno, porque dexa herrumbre, y causa muchas veces que no prenda. Ha de ser la cortadura por el lugar mas derecho que ser pudiere, porque vaya derecha la veta. Sean los sarmientos de la mejor parte de la vid, frutíferos, lisos, sanos, las yemas gordas, y espesas. Sean de mas adelante de la mitad del sarmiento, poco adelante del segundo tercio. Sea de sarmiento delgado, que son mas macizos que los gordos. Y siempre deben procurar, porque los sarmientos son huecos, que para enxerir de mesa sean los mas macizos que ser pudiere. Y para esto es bien tomar de los sarmientos que nacen de otros (que algunos llaman nietos), porque estos son mas tiesos y macizos, y es mejor el nieto de dos años, que casi no tiene tuetano. Y puedense guardar las púas cortadas algunos dias, metidas las cortaduras en un tiesto de agua, ò como dirémos en la guarda de las púas de los árboles. Dicen que la púa no sea de la punta del sarmiento, porque por no ser buena es defendida entre los que algo saben en este exercicio, y asi se ha de escoger la púa para enxerir, como el sarmiento para plantar. Y querria que la púa de la vid para enxerir vaya calzada en lo viejo de un año, y que la corten en menguante de Luna, y en menguante de dia, que es bien tarde despues de medio dia. Y guardando todas estas cosas que he dicho, vayan à enxerir en nombre de Dios. Corten la vid, si ser pudiere por sotierra, porque todo enxerto que vá sotierra tiene gran ventaja, y tanto es mejor, y mas seguro, quanto mas baxo fuere, con que no sea demasía, y sea la cortadura por lugar sano, verde, liso, no revegido, ni roñoso, ni carcomido, ni cocoso. Tenga gran tiento que al cortar no hienda, vaya la cortadura por mitad, y hienda tres ò quatro dedos en hondo de parte à parte, y hienda por donde la vid lleva la veta de los nervios derecha, que no vayan retuertos: porque hienda derecha de alto à baxo, y al igualar alisen la cortadura, como quede algo alta de medio: porque el agua que corre, vaya à dár en las púas enxertas, porque el agua ayuda mucho à prender, salvo si la vid es demasiado viciosa. Mas es primero de mirar, que (segun dice Séneca en una carta suya) no toda vid es buena para enxerir: porque si está carcomida, no ase por alli el enxerto, y si es demasiado vieja, por ser dura no prenden las púas por su dureza, y si prenden, ni medran, ni crecen. Para esto es bien hundir las cepas, porque echen nueva rama, en que hagan los enxertos, y yendo sobre buen fundamento prenderá mejor, y será mas frutífera. Y tenga aparejado cabe sí barro blanco, ò bermejo, de uno que pega mucho, y boñigas con ello, esté muy amasado, y algunas correas de torviscos, ò orillos, y trapos viejos, habiendo hendido el tronco, metan la cuña, ò escoplo por alto, y por la mitad que esté como nacida. Esto hecho, tomen la púa qual dixe que habia de ser, la qual tenga yá mas de quatro yemas, y no menos de tres: las quales estén sanas, y adelgacen la púa todo quanto ha de entrar en el tronco, y no mas: y de tal manera, que no llegue al tuetano, y dexen una yema en el enxerto à la parte de fuera, y las otras dos ò tres queden defuera, y de tal manera adelgacen la púa, que no toquen en la yema que vá en el enxerto, sino que quede sana, y metanla sin premia. Y por la parte de fuera vayan tan juntas, y justas las cortezas de la púa, y del tronco, que casi no se parezca. Y habiendo puesto de cada parte una púa, que el tronco es tan grueso que sufre mas de una púa, saquen la cuña porque apriete.

Otro modo hay de adelgazar la púa, que es quitarle de un cabo toda la madera, y el tuetano, ò la mas parte de él, y del otro cabo adel-

adelgazarla un poquito, y siempre la púa asiente llana sobre la mesa de la vid, esté una yema junto al asiento. Y si la vid en que se hace el enxerto tiene buen tronco, pueden poner dos, tres, y aun quatro púas. Algunos no hienden la vid de parte à parte, salvo aquello poco en que ha de entrar la púa. Y es bueno si pueden meter la púa sin perjuicio de ella, en lo que queda vacío en las hendeduras metan de las cortaduras de las vides que hinchan los vacíos, y torna à soldar con el tronco. Han luego de atar bien el tronco, si es vid delgada, porque apriete, si es gorda ella aprieta bien las púas sin otra atadura. Han luego de poner encima alguna cosa que defienda, que ni el humor de dentro, ni agua entre dentro si lloviere. Algunos ponen hojas de parras secas bien quebrantadas en la mano, y ponenlas en derredor de las púas, porque ayudan mucho à hacer goma, y las tienen guardadas para este efecto. Pongan encima unas cortezas de arbol, que tapen justamente la cortadura, y encima, y por el derredor de las cortaduras, y llagas, su barro, y sus trapos atados, como no se meneen las púas, y atetillen la tierra en derredor de las púas, porque si lloviere no pare el agua alli, que las escalda, y ponganle dos ò tres rodrigones en derredor que los guarden, y vayan los rodrigones tiesos, no los menee el ayre. Y si la tierra fuere viciosa, ò la vid substanciosa, recia, y no hubiere hecho la diligencia de cortarla primero, denle una cuchillada pequeña por algo baxo del enxerto, porque por alli llore algo, y no vaya toda el agua à la púa. Mas si fuere tierra floxa, y seca, ò arenisca, ò vid flaca, no ha menester esta diligencia. Y si fuere tierra seca, rieguenla algunas veces, como el agua no toque en el enxerto, y si no está el enxerto en lugar baxo, alleguenle la tierra porque ayuda mucho à prender, que defiende de yelos, y ayres, y frios, y soles, acompaña, y si no pueden llegar tierra, abriguenlos con su barro, y estiercol de vaca, y sus trapos encima. Esto se llama enxerir de mesa. De esta manera se pueden enxerir en otras plantas que tengan granillo como la vid, y bien se suele enxerir en otras plantas, y acertar, todo es probar como de primero. Y de qualquiera manera que sean los enxertos, es bien que el año siguiente los undan, porque se hacen mejores, y mas seguros, y frutíferos, salvo si no vá por baxo la juntura.

Enxerir de barreno las vides.

Hay otra manera de enxerir, que es de barreno, y es dár un barreno à la vid, y esto es mejor por el lugar donde la vid hace codillo, y ha de ir el barreno en soslayo ácia baxo, y que llegue al medio del tronco que solia ser tuetano, y es yá macizo, que à dos ò tres años yá la vid no tiene tuetano. Y porque para esta manera de enxerir de barreno, es mala la barrena, porque quema, y hace escobina dentro, y por eso el enxerto se pierde. Y para esto dice Columela, que es bueno un instrumento que él llama Terebra Galica, que algunos llaman taladro, mas tambien dexa dentro algunas reliquias de aquella escobina, que parecen aserraduras. Creo yo que es mejor un hierro que tiene medio círculo que parece uña, bien encañutada, y llamanla algunos gubia, ò membriqui. Este tal estando bien agudo, y traído al derredor como barreno, corta bien, saca entero todo lo que corta, sin que quede cosa dentro. Hecho pues el agujero, con qualquier cosa alimpienle bien, y dexenle primero resfriar que metan la púa, porque queda ardiendo, y tomen con un palillo la medida que tan hondo es el agujero, y otro tanto adelgacen la púa, y no mas, y la manera de adelgazar, sea rayendola igualmente al derredor, hasta que la quiten la corteza, y mas algo, y metanla como quede justa, asi en hondo, como en ancho: y no tiene mas de adelgazarse quanto llegue à lo blanco, y un poquito mas, porque mejor prenda, y siempre quede justa. Esta es singularísima manera de enxerir, por ser muy ligera, y ha menester pocos aparejos, y es muy firme, y en poco tiempo hincha, en tal manera, que aunque llueva no le pueda calar el agua. Con todo eso es bien que le pongan su barro, y un trapo que la cubra, y su ayo, ò rodrigon, como dixe arriba. Y tambien pueden para esta manera de enxertos, jarretar la vid, y darle el barreno por medio del tronco. De esta manera de enxerir prende la vid en álamos negros, y en morales, y manzanos, y perales, y podránla probar en otros muchos. Otra manera hay de enxerir, que llamamos pasar, esta es algo trabajosa, y algo tardía, mas si la saben hacer, es la mas cierta de todas, y tal que en ninguna manera puede faltar. Esta es tan singular, que la vid en todo arbol, y todo arbol en la vid se pueden enxerir sin faltar uno entre mil, porque se mantiene la púa de su madre hasta que está bien presa en el enxerto: lo qual es de esta manera (digo esto en todo lo que sufre enxerirse). Junto à la vid, ò arbol en que se ha de hacer el enxerto, planten la vid, ò la planta que quieren enxerir, y requieranla bien, hasta que esté bien presa aquella planta, y desque estén bien ciertos que está yá bien presa aquella planta, y bien arraygada dén un barreno por la vid, ò por un

un ramo del arbol, en que ha de ser el enxerto, y sea el barreno tal que por él quepa la púa sin lision de las yemas. Y yo por mejor tendria que el tal ramo por dó ha de entrar el ramo que se pasa, sea hendido, porque mejor entrará, y mejor saldrá, y metan por el agujero la púa sin cortarla, porque la madre le dé mantenimiento, hasta que esté presa en el enxerto. Y la parte que ha de estar en el barreno, ò hendedura, es bien que la raygan la corteza un poco, porque incorporen mejor uno con otro, y lo que entrare para juntar, sea de dos años, porque tiene mas fuerza y virtud para soldar, y no tiene el tronco fuerza para apretarla tanto que la ahogue, y no sea mas viejo de dos años, y la rama por dó ha de entrar en enxerto sea nueva, fresca, y lisa, que tenga substancia y virtud, porque suelde presto, y no sea muy delgada. Vaya el barreno, ò lo hendido por medio del tuetano, y atenlo muy bien, y haganle barro, y las otras cosas que defienden, como en los otros enxertos. Es bien que el ramo ò sarmiento que pasare por otro, no cruce derecho, sino que vaya à soslayo ácia arriba quanto mas pudieren, hasta salir al otro cabo, esto por dos cosas: lo uno, porque quedará mas parte dentro del tronco que si fuese atravesado; lo otro darleha mas nutrimento yendo ácia arriba, que si fuese al través, y siempre la parte que quedáre dentro en el tronco enxerto sea el no viejo de dos años. Lo qual sea regla general para todo enxerto pasado, porque mejor sufre el apretar que lo nuevo. Esta manera de enxerir es tan excelente, que aunque las plantas sean muy enemigas, prenden unas en otras, como higuera en oliva. Y desque haya pasado tanto tiempo que estén bien hermanadas, corten el enxerto por la parte baxa, muy junto al tronco del arbol, para que suelde, y se embeba por baxo en el arbol, y cubranlo bien. De esta manera se bastardan las frutas, y se hacen de diversas suertes, y tiempos. De esta manera, si se enxieren vides en cerezos, ò guindos, llevará uvas al tiempo que llevaren su fruto, que es mucho antes del tiempo natural de las uvas, y de esta manera se pueden bien enxerir en morales. Y aun si cabe una cepa, ò loca, ò no muy buena está otra buena; pueden dar à la loca un barreno, meter por alli un sarmiento de la buena, y aderencelo de manera que ninguno que pase tropiece en ellas, y lo desbarate.

Cómo se bastardan las frutas al enxerir.

Hay otra manera de enxerir que se parece algo à ésta, y es bien segura. Si dos vides están cerca una de otra, dar à la una un barreno, y meter el sarmiento, digo la punta de él por el agujero, que vaya bien justa, con que primero haya raido del sarmiento todo lo que ha de entrar, ò darle el barreno hasta el corazon, y por alli metan el sarmiento que vaya raido y justo, y asi prenderá al revés; y despues que esté bien preso, cortenle de la madre.

Hay otra manera de enxerir, que llamamos empalmar, esta es singular, y tiene algo de parecer al enxerto de mesa. Esta es para quando de una vid quieren sacar una punta à otro cabo, y no alcanza, ò para mejor el veduño, y hacese de esta manera. El sarmiento que quieren alzar ò sacar no le corten de la madre, y traygan el sarmiento que ha de ser púa, y antes que otra cosa hagan, caven bien un buen hoyo al pie de la misma cepa, y vaya à la larga, como para tumbar mugron. Esto hecho, corten el sarmiento por mitad, ò por donde estuviere mas fresco, y mas verde: y para esto es bien que sea sarmiento de mas de año, ò sea de dos: porque será mas macizo, y hiendanle quanto dos, ò tres dedos, y tomen el sarmiento que ha de ser púa de buen veduño, y cortenle quanto un palmo de la punta, y otro tanto de la cabeza, y adelgacen aquella parte, sin tocar al tuetano, tanto quanto ha de entrar en lo hendido, y vayan soslayadas las junturas, como junte justamente uno con otro. Y querria yo que tambien esta juntura del sarmiento, que es púa, fuese en lo viejo de dos años, por tener menos medulla ò tuetano, y ser mas macizo. Y desque los hayan bien juntado, atenlos, y ponganles una caña hendida encima, que los tenga justos, y esté bien atada. Y primero, y despues les pongan su barro y trapos, y atados bien por encima, asienten las cortaduras, digo los sarmientos en el suelo, con gran tiento, porque no se desconcierten las junturas, y echen la tierra poco à poco, apretandolo con la mano, habiendo yá sacado la punta à donde ha de estar, y dexen fuera de la tierra en la punta tres ò quatro yemas, y la enxeridura vaya bien cubierta con mucha tierra: de manera, que no reciba perjuicio, y dende à un año, ò dos años la puedan cortar de la madre. Esta regla de enxerir es singular, porque tiene las propriedades del mugron en crecer presto, y la del enxerto en ser mejor, mas no pertenece, sino entre vides. De esta hay otra manera de enxerir.

Tomen el sarmiento que quisieren que sea para sacar, y quando le cortaren, lleve quatro dedos de viejo del año pasado, y cavenle el tuetano que tuviere, y algo mas, porque quepa por alli un sarmiento algo delgado, y esto hecho al sarmiento que está en la

vid, adelgacenle la puntura, rayendosela hasta que esté tal que pueda hermanar con el otro, y éntre justa por el agujero cavado, tanto como está de hueco; embarrenla, y sotierrenla, como dixe arriba, dexando fuera la punta. Y si quieren de una cepa hacer muchos enxertos, tumben la vid en un hoyo, y en cada sarmiento podrán hacer una empalmadura, y sacarlos como mugrones à cada parte su punta. Y para esto es mejor que la vid no se haya podado un año, porque los sarmientos serán mas macizos. Y es bien que las púas se corten en menguante, y las guarden como no se dañen, ni venteen, y las enxieran en principio de creciente, esto digo para en todas maneras de púas.

Las otras maneras de enxerir, son, la una de yema, y esto se hace de esta manera. Quando están las yemas bien gordas, que tienen buenos caparrones, antes que echen hoja, sacar la yema muy entera con una punta de cuchillo muy agudo, y en el mejor lugar del sarmiento que se ha de enxerir, sacar otra de la misma manera, y en su lugar pongan la primera que venga muy justa. Algunos usan poner alli primero una gota de miel, porque pegue mejor, mas sea tan poca, que apenas se sienta, porque la miel quema mucho. Por mejor habria yo que tuviesen deshecha en agua una goma que llaman Draganti, que comunmente llamamos Alquitira, y de aquella pongamos una gota, digo del agua en que la hayan deshecho, esta es mas humeda, y pega mucho, y por mejor tengo que no le pongan nada, pues las vides entonces dán mucha agua, y vaya el agua gomosa, con ella pegará mejor. Esta manera de enxerir no se puede hacer, sino à la Primavera, porque entonces las yemas están gordas, y los sarmientos sudan reciamente. Esta se hace de otra manera, que es quando ya está la yema abierta, que tiene hojas, sacarla bien honda con una punta de un cuchillo, y quedan las hojas en el sarmiento, y pongan en su lugar otra yema entera, que aun no esté abierta, y pongan por encima por las junturas un poco de estiercol de vacas, ò de cabras, bien amasado.

Otra manera de enxerir.

Otra suerte hay de enxerir, que llaman juntar, y esta mas es de lindeza, que de provecho, y entre muchas prenden pocas, es mas para jardines, y vergeles, que para otros lugares. Es para que en un racimo haya uvas de diversas colores, y linages. Hacese de esta manera, y de ello hay dos formas. La primera es, si están vides juntas de diversos colores, ò veduños, de tal manera que se puedan bien juntar los sarmientos por junto donde nacen, è igualarlos, que estén bien juntos, y apareados. Hiendanlos por medio, con tal que las yemas que quedaren queden bien sanas, y sin lision, y juntenlos bien por las cortaduras, de guisa que parezcan ser uno, y atenlos bien, y embarrenlos encima, y queden las yemas fuera del atadura, y si fueren tan largos que puedan estar enterrados, y las puntas fuera es mejor. Y despues de bien juntos que parecen uno, y ya que están bien soldados, cortenlos de las madres, y sotierren bien aquello de los troncos que estaba por soterrar, para que por alli echen barbajas, y despues escarnen, y corten las puntas junto à las junturas, y los sarmientos que nacieren en lo juntado, llevarán los racimos varios, segun dicen. Otra regla hay de este enxerir, que puede llevar mas diferencias de uvas, que la primera, que aquella no puede recibir mas de dos linages, y esta segunda quatro, y cinco, y mas.

Han de tomar un caño de barro largo quanto dos palmos, del gordor de un astil de azadon, y antes que le cuezan hiendanle por medio de alto à baxo, y cuezanle muy bien, y alli pongan quatro ò cinco sarmientos delgados, que estén ya presos en otras partes: y para esto es bien haber puesto quatro ò cinco barbados juntos, y metanlos en el caño por el segundo tercio de los sarmientos, y atenlos fuertemente, que no se puedan apartar, porque ansi los sarmientos quando hincharen se hermanarán. Otros los pasan por una caña de vaca, mas esto no se puede hacer sin lision de las yemas y sarmientos, y ansi los entierren todos, salvo las puntas: y si entonces ponen barbados, aparten cada uno un poco por sí, porque prenden mejor, y dende algun tiempo que estarán ya bien consolidados unos con otros, desaten el caño, y corten los sarmientos por donde vieren que están mas juntos, como quien jarreta cepa, y tornenlo à cubrir casi todo de tierra. Dice Columela, que por aquello juntado echará algunos pámpanos, y que le dexen algunos de los mejores, y que en aquellos llevará racimos de diversos colores y veduños. Dicen algunos, que para que broten por alli, les dén dos ò tres piquetes, mas yo no apruebo estos pipuetes, ni en la rama, ni en la raíz para efecto de brotar por ellos. De otra manera lo enseña Albumaran Abencenif, sin cortarlos de la vid, por eso enxerí aqui su capítulo. Tomen al tiempo del podar donde hubiere vid blanca, cerca de vid prieta, ò de otro color ò veduño, y tomen el mejor sarmiento, mas delgado y verguio que hubiere en cada una de ellas, y enxieranlos en uno jun-

juntos, y corten los cabos igualmente, y vayan las yemas unas juntas con otras, y tambien los sarmientos, y ponganles su barro encima, y cada tres dias los rocien con agua del rio, y dende en dos años cortenlos de las madres, y plantenlos en otra parte, dicen que llevará en un racimo uvas blancas y prietas. Y si tomaren tres sarmientos de tres veduños y colores, y los hendieren sutilmente que no se dañe, ni fallezca el meollo, y los juntaren uno à otro, y sean tales que vengan las yemas iguales, de guisa que quando los juntaren, vengan las yemas juntas, y se junten de forma que parezca todo un sarmiento, y atenlos con unas juncias, ò cuerdas, ò mimbres: con tal que las yemas queden fuera del atadura, y embarrenlos bien con estiercol de vacas, y encima con buen barro, y ponganlos acostados en un hoyo, que tenga de hondo dos palmos, ò poco mas, y de aquellas yemas atadas dexen dos ò tres sobre tierra, y no mas, y rieguenlos lo que hubieren menester, hasta que prendan, y junten bien unos con otros. Estos tales por aquellas yemas dicen que echarán sarmientos que lleven en un racimo de todos aquellos veduños que ván enxertos. Y si los hubieren de trasponer, sea dende en dos años, que estarán bien seguros. Los que tuvieren voluntad de enxerir estos veduños en uno, para en un racimo, como he dicho, y estén los sarmientos en la vid, debenlos enxerir todos antes en una mesma cepa, y en una mesma mesa, y despues los podrán juntar mejor, que mas facilmente juntarán los sarmientos que estuvieren en una vid, y en una mesa, que los que estuvieren en vides apartadas. Abencenif dice asi: Si las vides se enxieren en mirto (que es arrayhan) llevarán entre cada dos granos de uvas una hoja. Estos se pueden enxerir de varreno, ò pasado, y aun de mesa: y porque mejor prenda, desmochen las ramas del arrayhan, y dende en dos años le pueden trasponer. Estas maneras de enxerir he alcanzado à saber, cada dia saben mas las gentes, porque con el tiempo se hallan mas cosas; quien supiere mas formas de enxerir de estas que aqui he dicho, añadalas aqui, y ponga su nombre, que yo le doy licencia para ello, ò haga otro tratado, porque sepan las gentes, que muchas veces lo que no queda escrito, juntamente perece con su autor. Queda de decir de las maneras que hay de enxerir algunas medicinas y olores.

CAPITULO XIV.

Como se hayan de enxerir algunas medicinas, y olores en las vides, y para que nazcan uvas sin granillos.

ENseña primeramente Paladio enxerir triaca en las viñas, y dice, que las uvas y pasas, vino, y vinagre, y ceniza de las vides asi enxertas tienen la misma virtud de la triaca, asi para mordeduras ponzoñosas, como para otros semejantes males, y bocados, lo qual dice que se haga de esta manera. Tomen el sarmiento quando le han de plantar, y hiendale quanto tres ò quatro dedos por medio del tuetano, y saquenle todo aquel meollo muy sutilmente, y en su lugar hinchenlo de la mejor triaca que pudieren haber, y tornenlo bien à atar con unas juncias. Algunos usan à hincar la cabeza del sarmiento en una cebolla albarrana, porque le conservará mucho tiempo verde, hasta que prenda.

Dice Albencenif, que es bueno que cada ocho dias, hasta que esté preso, lo rieguen con agua en que hayan deshecho un poco de triaca, y dicen, que si el sarmiento de esta vid trasponen à otro cabo, que no tendrá la virtud de la madre. Si de esta manera pusieren peso de algunos granos de escamonea, tendrán el vino, y las uvas, y pasas virtud de lavar el vientre, y si granos de ápio para dormir. Con esta tal arte pueden bien enxerir medicinas, y olores para que las vides tengan sus propriedades, y por una de estas maneras de enxerir, asi puede quien vivo ingenio tuviere, inventar otras muchas. Mas yo no enxeriria estos olores, y medicinas de esta manera que Paladio enseña: porque creo yo que antes que prendan las vides asi puestas, se perderán del todo, ò mucha parte, estando asi só tierra con la humedad, y por eso me parece mejor, y que mas seguramente se enxerirán, como luego aqui diré del enxerir del almizcle, y otros olores. Quien quisiere que la vid lleve uvas de olor almizclado, ò otro semejante, puedelo hacer de la manera sobredicha, ò de otra forma à mi parecer mejor, y mas ligera, y mas presta.

Del enxerir olores.

Quando la vid es nueva de cinco ò seis años, podenla antes del Invierno: porque entonces no llora, ni al tiempo del Verano, quando se ha de hacer el enxerto, no se desaguará, y por baxo de los pulgares en algun codillo denle un varreno à soslayo, que llegue al corazon de la vid, y alimpienlo muy bien, y metan alli lo que quisieren, almiz-

cle ò ambar, para que huela bien, ò azafrán para que alegre el corazon; aunque el vino de sí mismo hace hartos alegres, ò lo que mas le agradare, ponerse ha buena cantidad, porque cunda bien la vid, y ponganle encima una cuña muy justa y fuerte, porque no desagüe por alli, y pongan su barro encima. Esto se ha de hacer à la Primavera, y en principio de creciente, y en vid nueva, y antes que comience à brotar, y asi puede enxerir qualquier olor, ò sabor, ò medicina.

Item, Paladio enseña, y dá otra regla de enxerir estos olores y medicinas. Tomen una olla nueva, y desaten poca tierra en media azumbre de agua rosada, ò de qualquier otro olor y virtud, y sea tierra nueva, que nunca se haya labrado, ni estercolado, que algunos llaman virgen, y esté bien mas espesa que legía, y metan alli las cabezas de los sarmientos, y entierren la olla bien cubierta al Sol (como no cayga nada dentro), y los sarmientos queden de fuera, y estén alli hasta que las yemas engorden un poquito, y luego los deben plantar en el lugar que han de estár, en aquella agua pueden deshacer qualquier olor, ò cosas cordiales que quisieren, y hasta que estén bien presos los pueden regar la raíz con alguna caña con esta tal agua, porque mejor se ayuden. Yo tendria por mejor, y mas facil, y cierto, que fuesen púas para enxerir las que asi estuviesen en aquel agua, que no sarmientos para poner. Queda decir cómo se ha de hacer para que nazcan uvas sin granillos. Tomen à la Primavera quando podrán, un sarmiento que sea nuevo, delgado, verguio, y muy gentil, y aun si fuere barbado será mas seguro, y hiendanle igualmente por el tuetano todo quanto ha de entrar só tierra, y saquenle todo aquel meollo ò tuetano, todo muy sutilmente, sin mas llegar al sarmiento, y desque lo hayan sacado, tornenlo à juntar como estaba primero, y aten todo lo hendido bien con sus juncias, excepto las yemas, y embarrenlo con estiercol de becerros, y entierren todo aquello que asi está llagado, y algo mas; y (como dixe arriba) algunos ponen la cabeza del sarmiento metida en una cebolla albarrana, porque los mantiene frescos mucho tiempo, y prende mejor. Esto ha de ser en lugares viciosos, y que tengan humor suficiente, ò que les pase cerca el agua, porque lo que les falta de virtud sacado el meollo, se supla con el humor artificial del regar, y algunos hay que sotierran junto à la postura un cuerno lleno de agua bien tapado, que dé tempero al sarmiento, ò una botija de barro que sea nueva, no vidriada: porque se trasagua mejor, y buscanles otros regalos de sombras. Y puedese esto à mi vér hacer mas seguramente para prender, y mas facil, y para llevar fruto mas presto, y el sarmiento no perecerá. No corten el sarmiento de la vid, sino en ella le hiendan, dexando alguno sano junto al nacimiento. Y saquen todo el meollo en lo que hubieren hendido, y tornenle à atar, y embarrar, como arriba dixe, y en las yemas que están en lo desmeollado saldrán sarmientos que lleven uvas sin granos, y habrá en una vid de unos y de otros.

Para hacer uvas sin granillos.

Las uvas sin granos son muy excelentes pasa pasar. Y quien quisiere probar algunas de estas experiencias, debe de una manera hacer muchas posturas; porque si unos se perdieren, otros quedarán, que aun no prenden todas las plantas, que muy sanas se ponen; quanto mas las que ván asi llagadas, y lastimadas. Mas siendo cierta la manera de enxerir los duraznos en sauces ò membrillos, para no llevar cuescos, por mejor habria enxerir asi las vides, para que no lleven granillos. Luego sucede tratar de algunas enfermedades de las vides, y poner los remedios que tienen.

CAPITULO XV.

De algunas enfermedades de las vides, y de sus curas.

ESte tiempo de la Primavera es el mas oportuno, y aparejado que otro ninguno, para que si alguna vid está enferma la puedan remediar, y curar los defectos que tuvieren; porque en este tiempo todas las cosas se remueven, y principalmente las plantas. Las enfermedades de las vides, son de dos maneras, que unas son interiores, como las enfermedades en los hombres, que vienen de mala disposicion del cuerpo, como calenturas, y otras semejantes. Otras son exteriores, que vienen de fuera, como las heridas de cuchilladas, y descalabraduras. Los males que vienen de parte de dentro, uno es llevar uva, y no llegar à perfecta maduracion, sino que antes, ò se le cae, ò se le seca, ò se está hecho agráz. A esta enfermedad la deben curar tomando buena cantidad de ceniza, y orina de personas, que esté bien podrido, y todo mezclado, y con la mitad de agua, hecha una escava bien honda, echar à las raíces, ò vinagre, ò ceniza puesto à las raíces, mas ha de ser poco vinagre, y bien aguado, y la ceniza sea de vides ò sarmientos. Tambien aprovecha hacer cernada con el vinagre, y embarrarlas to-

todas por el cuerpo. Estas medicinas se hagan buenos dias antes que las vides broten, y antes que escaliente el tiempo.

Si tiene resecos, ò está hormigosa, ò cocosa, rayenle todo aquello reseco, y malo, hasta lo vivo, que no dexe nada de aquello que estuviere asi afistolado, hasta que lleguen à lo verde, para que desde alli torne à criar como carne nueva; y tomen alpechin que no sea salado, y con ello amasen barro, y embarren todo aquello, echen alpechin, porque es muy contrario à las hormigas, y otras sabandijuelas, y si alpechin no pudieren haber, cuezan en una caldera muchas hojas de acebuches, ò de olvivas, si no hay acebuches, y con aquella agua y hojas amasen el barro, y despues de las haber asi embarrado, cubranlas bien de tierra.

Si lloran mucho al tiempo del podar, descubran las raíces, y en la mas gorda raíz denle una cuchillada, esto es como las fuentes que hacen los Cirujanos. A mi vér no hay otra tal medicina, ni remedio como à la vid vieja, ò enferma, ò cocosa, tumbarla de cabeza, que de vieja se hace nueva, y de enferma sana, y de estéril frutuosa, ò jarretarla para que eche nueva madera, para que se haga nueva vid ò enxerida.

Dice Abencenif, que quando asi llorare mucho la vid, que le descubran bien las raíces, y busquenlas bien, que en una de ellas hallarán una vena gorda, y aquella cortenla, y dende en algunos dias embarrenla bien, y cubranla de tierra. Si se le páran las hojas amarillas antes de tiempo, ò coloradas, es señal de indigestion y flaqueza, hagan en la raíz un agujero con un escoplo, ò varreno, ò taladro, y metan por alli una cuña de qualquier palo que sea, porque no le dexe cerrar, y no sea muy justa la cuña, y cubranla. Es muy bueno que de pocos à pocos dias la rieguen, y sea, si ser pudiere, con agua salobre. Quando se caen las hojas ò el fruto, tomen ceniza de encina, y de sarmientos, y amasenla con vinagre, y embarren bien las raíces de la vid, y cubranla de tierra.

Las vides que llevan muchos sarmientos y poco fruto, hacerles ha provecho podarlas tarde y largo, desechugarlas y escarbarlas, y ponerlas arena del rio, y ceniza al pie, y hacerles ha provecho, y aun serles ha provechoso que estén escavadas todo el Invierno, para que aprieten algo, y no lleven tanta rama.

El pulgon, y otras semejantes sabandijas, que dañan mucho à las vides, por la mayor parte no se crian sino en valles, y en lugares viciosos, donde el viento no puede bien coger, que en los altos, ò nunca, ò muy pocas veces se crian. Dicen, que para que las viñas no las crien, que al tiempo del podar unten la podadera con unto de oso, ò con ajos majados, deshechos con aceite, y quando la podadera perdiere aquel olor, tornenla à untar mas veces; mas no lo tengo yo por cierto. Y si sahumaren la viña con cera y piedrazufre, perecerá todo el pulgon, y gusanos, y hormigas, segun dicen los Agricultores; mas para contra el pulgon es bien que la viña esté muy limpia de yerba, porque entre yerba se cria, y es necesario cogerlo de las cepas con unas talegas que tengan la boca ancha, y lo baxo angosto, poniendolas só las cepas à sacudir, que caygan dentro, y esto se haga antes que ello simiente, que aqui en Talavera llaman carrochar, que es como las queresas de las moscas: las quales dexan en el envés de las hojas, y quiten todas las hojas que las tuvieren, porque las que quedan roen, y abrasan la cepa. Y para que la simiente del pulgon se desarraygue, es bien que en las viñas donde ha estado, que descortecen la cepa: porque alli queda, y se conserva, y torna à renacer. Y si donde hay hormigas echaren alpechin, todas perecerán, y agua de torvisco. Y si en medio de la viña, ò en algunos lugares de ella, soterraren un vientre de carnero con su cargo, de manera que quede algo defuera, juntarse han à él todas las sabandijas de la viña, pulgon, langostas, y unos escarabajuelos que comen los pámpanos, y otras semejantes, y alli los podrán matar, y en dos ò tres veces que esto hagan, destruirán todas aquellas sabandijas: esto se ha de hacer en el tiempo que comienza el pulgon.

El arbol ò cepa que tuviere, ò pulgon, ò hormigas, sea sahumado con piedrazufre, y todo aquello perecerá. Lo mismo dicen que hace la raíz de la higuera, mayormente si es loca, puesta sobre la vid, ò arbol.

Item, es muy buena cosa que donde hay hormigas pongan un cuerno de algun carnero muy viejo, que tenga muchas vueltas, y todas se acogen à él, y alli las podrán bien matar. Asimismo quando el pulgon, ò el oruga están en capullo, es cosa muy ligera cogerlo à mano, que es quando están los pámpanos tiernos, y quemenlo. En ninguna manera lo sotierren, porque alli con el calor de la tierra empollan mas aína, nace y multiplica mas. Para las hormigas si vienen de fuera, es bien que hagan un buen circuito de ceniza al pie de la cepa ò arbol; mas no hay tal para matarlas, como agua de torvisco. Hay otra manera de unos gusanillos, y tie-

tienen muchos pies, que Plinio llama Covoluulos, que quiere decir que se revuelven à la hoja ò pámpano, y lo roen todo. Dice, que estos perecen si les hacen esta diligencia, y estos son de la simiente del pulgon. Tomen dos cántaros de alpechin, y cuezanlos hasta que espese como miel, y de esto, y del alcrevite tomen partes iguales, y tornenlos à recocer, y con esto sahumen la viña quando haga un poco de ayre, poniendose de aquel cabo de donde viene el ayre, para que lleve el olor por toda la viña. Esto hagan dos ò tres dias, y perecerán de todo punto, y esto mas pertenece à los parrales y vides que están armadas en árboles, que à las baxas: porque el humo mejor vá de lo baxo à lo alto. Otros untan con esto el pie de la vid, para que ni ellos, ni otras sabandijas puedan subir; mas esto es para vides que están arrimadas en árboles, que se puede hacer mas presto, que para otras sería muy trabajoso. Si las vides son viejas, ò flacas, ò mal hechas, es bueno hacer un hoyo, y tumbenlas de cabeza, sacando fuera una punta, y de esta manera pueden vivir in æternum; mas muy mejor es jarretarlas por lo baxo, y enxerirlas. El arte para tumbarlas ò hundirlas, es ésta: Hagan un grande hoyo en derredor de la vid, y sea bien hondo, y no corten ni arranquen ninguna de las trenzas ò raíces principales, y hecho el hoyo, miren ácia donde se acuesta la vid, y ácia aquel cabo la asienten muy bien, sacando una, ò dos, ò tres, ò quantas puntas quisieren, ò convinieren; y no acaben de henchir los hoyos, porque se hagan las raíces abaxo, y pudrirá lo viejo todo, y hacense las raíces nuevas. Digo, que la tumben ácia donde ella se inclina, salvo si no estorva liño, ò vá junta con otra cepa, que si esto hace, guienla à otra parte.

Otro mal hay, que suele echar mucho à perder las viñas, que son los yelos, para esto hay dos maneras de remedios. El uno es, que las poden, como arriba dixe, ò tan temprano, que antes que venga el yelo, y tiempo apretado, estén sanas y duras las cortaduras, ò tan tarde, que hayan bien salido los frios. Con todo digo, que sea antes que abotonen. El otro remedio es, que tengan continuamente la viña muy cavada: porque segun dice Teofrasto, la viña que no está cavada mas se quema del yelo, que la que lo está, y la mal labrada mas que la bien labrada. Por eso quien quiera procure tener su viña bien cavada; que allende de ser mas frutífera tendrá este seguro, que no le harán tanto daño los yelos, como al que la tiene llena de yerba, cardos, espinas, los quales no se crian, sino en las viñas de los necios, y para poco, segun testifica la sagrada Escritura, aunque mejor y mas provechosamente se debe este dicho aplicar y entender por la viña del alma, la qual habemos de procurar que no crie espinas, ni zarzas, ni cardos de pecados, sino que esté bien labrada, llena de estas obras, que son espiritualmente árboles frutíferos, y al proposito. Por ende, toda persona procure antes tener diez alanzadas bien tratadas, que veinte echadas tras las espaldas. Que en el mundo no hay cosa à quien tanto daño haga el olvido y escaseza, como la viña que el olvido de un año, en quatro no le olvida, en especial si es en el podo ò cava. Y muchas veces se yelan las vides tanto, y de tal manera, que no solamente se queman los pámpanos nuevos, mas aun la cepa, lo qual se conoce quando no torna bien à echar, sino poco, y malo, y desmedrado, à estas tales es mejor, y tornan mejor, jarretandolas por só tierra, y tornan mas presto, que no de lo alto, si son vides que suelen tornar despues de jarretarlas. Otros males suelen tener, que son como las heridas y descalabraduras, estas son destorpaduras hechas, ò con arada, ò azada, ò roídas. Si está en tal manera destorpado, que sea mas lo dañado, que lo sano, corten todo aquel brazo, y si estuviere quebrado, limpien bien la llaga, quitando todo lo malo, hasta que llegue à lo sano, ò tomen alpechin, que no sea salado, y cuezanlo hasta que esté espeso como miel, y desque estuviere frio, unten con ello muy bien todo aquello llagado, y embarrenlo encima con estiercol de ovejas ò de novillos, y echenle tierra encima, de manera que quede bien cubierto. Deben guardar qualquier planta, en especial quando pequeña, que no la roigan ganados: porque no hay cosa que tan pestífera les sea, ni que tanto daño les haga. Mas si por ventura la vid estuviere yá roída, miren si en lo baxo hay alguna yema sana, y corten el sarmiento junto à la yema, porque por ella torne à brotar. Porque es la verdad, que de ella crecerá mas en un año, que de lo que está roído en quatro, y si no hay yema, ò la jarreten, ò la enxieran.

Item, acaece que de yelos, ò de grandes calores, algunas vides están tomadas, que están como adormidas, y no echan rama alguna, vean si estas tales están verdes en lo baxo, y jarretenlas, y enxieranlas: porque en lo alto no tiene por donde brote, que está como ciego; y enxiriendolas, luego echarán bien, ò denles dos ò tres cuchilladas por baxo, despues de las haber jarretado, porque por alli alance algun renuevo, que toda vid

por

por dó ha sido llagada echa, y cubranla toda de tierra. Asimesmo quando nieva (mayormente en las tierras que yele mucho) si la nieve queda encima de la vid, quemale todos los brazos, por eso quando haya nevado sacudan todas las cepas, y los arboles de qualquier natura que sean: porque quando el yelo sobreviniere, no halle en que prender, y hacer fundamento, y no hará tanto daño: porque donde hay mas humor el yelo hace mas impresion, y por esto no se yelan tanto las viñas que están en los arenales, como las que están en tierras gruesas y humedas, ni los de las de los altos, como las de los llanos, y valles.

CAPITULO XVI.

De los tiempos, y maneras de arar, y cavar las viñas.

EL cavar ò arar las viñas, tiene casi todas las propriedades que arriba dixe que tenia el arar los campos y tierras, hablando en el primero libro de las sementeras, y por eso vean que dén esta labor de manera, que aproveche bien à la viña, guardando los tiempos convenientes à ella, que si asi no lo hiciesen, mas sería dañar que aprovechar. Esta es una labor con que mucho rejovenece la viña, y qualquiera otra heredad, yendo dada como conviene. Han de cavar la viña, cavar digo, porque si ser pudiese no querria vér arado, ni bestias dentro de ella, mayormente en las baxas, que las que están en arboles no reciben tanto daño. Digo que la han de labrar, si es tierra recia quando esté hueca del agua, y no esté mojada, porque no se haga barro, ni se pare empedernida. En los arenales, y tierras floxas, sin trabajo las pueden bien labrar antes que llueva, y aun es mas provechoso para que mejor beban el agua que sobreviniere estando mollidas, y abiertas.

Quiere donde son tierras recias tres cavas, ò una reja, y dos cavas. La primera ha de ser en acabando de podar, y asi si se poda antes del Invierno querria que à lo menos mullesen las cepas al derredor, y les quitasen toda yerba, porque no se quemen, que arriba dixe, quanto aparejo daba la yerba, para que la viña se quemase con los yelos, esto digo que se haga si la viña no se escavó. Digo asi, que la primera cava, ò reja en acabando de podar, y si entonces no fuere, sea en todas maneras antes que abotone, porque no reciba daño. Esta labor ha de ser honda, y porque mate la yerba, y mulla desde lo hondo, y si hay grama quitensela, à lo menos no la dexen al pie de las cepas, que las esquilma, y desubstancia, y daña mucho.

Con qué perece la grama.

Paladio dice, que perece la grama si cavan la viña con un azadon de cobre templado con sangre de cabron. Es muy singular cosa traer puercos en las viñas desde acabando la vendimia, hasta la Primavera: porque comen la yerba, y arrancan la grama, deshacen las topineras, los escondrijos de las hormigas, hacen hoyos muy grandes, y es la verdad, que cavan toda la viña, y sacan de raíz toda la grama, anden con todo eso en tiempo que no hagan barro, que tambien han de mirar tiempo conveniente para ello, como para los cavadores, y en todas maneras procure el señor de la heredad de traerlos alguna temporada en su viña, y verá el gran provecho que de ello habrá, con tal que sea desde hecha la vendimia, hasta el comienzo de la Primavera.

Un inconveniente hay en esto, que no son buenos donde hay olivas: porque desde acabada la vendimia, hasta salido el Invierno, siempre hay aceituna, y puedensela comer. La segunda labor se llama binar, esta se ha de dar antes que cierna la viña, ò luego despues de haber cernido: y sea antes que maduren las simientes de las yerbas, que si guardan que la yerba cure su simiente arando encima sería sembrarla y no destruirla. En esta labor anden con gran tiempo los cavadores, porque no lo haciendo, derrocarian mucha parte del fruto, y mancarian hartas cepas, quitandoles la madera para el año siguiente. En esta labor no hay necesidad de ahondar tanto el azada, como en la cava primera. La tercera es terciar, y esta en las tierras que son sueltas, no es necesaria, digo si no son viciosas, y que crian yerba. En esta labor ha de ir la azada liviana, como arrastrada no mas, porque levante el polvo, que segun dicen los Agricultores, en lugares humedos con el polvo crece mas la uva, hacese mas sabrosa, y madura mas aina, y no se pudre tanto, porque aquel polvo enjuga mas el humor. Esta tercera cava es mejor en lo humede que en lo seco: porque en las tierras que son secas, siendo el polvo seco, se cria mucho el racimo.

Binar sea antes que maduren las simientes.

Con el polvo de azada crece la uva, y madura.

Esta labor se ha de dar por las mañanas y tardes, porque yá entonces refresca el tiempo, y si se diese en medio del dia con el calor, escaldarsehan las cepas y el fruto. Este sea aviso principal, que quando llevan cavadores à la primera eleda, que los lleven en todas maneras antes que abotonen las yemas, porque lo uno, no harán daño alguno, que

no derrocarán aquellos pampanillos que salen. Lo otro, podrán mas sin peligro mover toda la tierra en derredor de la cepa, que es lo principal del cavar, y aun porque andarán sin temor ni cuidado de derrocar algo, y harán doblada obra llevando los peones de mañana, porque ván descansados, y no sienten tanto el trabajo con el frescor de la mañana, y despues entre dia pueden reposar un poco, y aun el cavar por medio dia, si hace grande Sol, escalda la cepa, que no es menos dañosa la tierra con gran Sol, que con grande lluvia. Los peones para cavar sean en el cuerpo antes doblados y pequeños, que no altos, porque mejor se amañan à andar baxos, que no quebrantan tanto los lomos. Y si el señor de la heredad tiene esclavos, que anden con hierros, este es oficio del campo, en que mejor le pueden servir: porque no han de ir corriendo en este oficio trás el lobo que lleva el cordero, ni han de dar las vueltas que dán los que aran. No digo que hacen mejor este oficio los aherrojados que otros, mas que habiendo estos en casa, este es oficio del campo que ellos mejor pueden hacer, y à que menos estorban los hierros que traen. Torno al proposito. Si las cepas no han sido escavadas, quitenles la tierra toda que han tenido junta, y ponganles de aquella que está holgada en los entreliños. Y si están en tierras calientes, cubranlas bien, con tal que sean tierras secas, y si son tierras humedas, no las cubran tanto de tierra, como dixe arriba, donde traté del escavar y acogombrar. Las viñas que son nuevas, y las viejas, quieren ser cavadas muchas veces, porque cobren fuerza, en especial las que son nuevas, quieren en el Estío ser mollidas una vez cada mes, porque si la tierra está empedernida, ellas están ternecicas, y luego se secan, que no hay cosa que tanto conserve el humor en la tierra, como cavarla muchas veces.

Parece que estas edades en las vides corresponden à las de los niños y los viejos, que quieren mas regalo que los que son robustos mancebos, y mas sufridos de trabajos. Quien llevare muchos cavadores, debelos partir en dos ò tres partes, porque unos à porfia de otros darse han priesa por salir con su honra. Si es la tierra llena de yerba, debenla cavar en menguante, porque mas aina se seca la yerba. Si son viñas puestas en arboles, puedenlas arar en todo tiempo, sin peligro, y arenlas quanto mas hondo pudieren, y quando juntaren cave ellas, vayan con gran tiento, no desgarren alguna raiz. Toda vid que es arada tiene necesidad, porque el arado no puede llegar à las cepas, que las caven bien en derredor con azada, y les apuerquen, como he dicho que conviene; mas yo soy muy enemigo de acogombrar, ni aporcar las cepas, ni otro arbol alguno, porque les hace mucho daño; salvo si no están usados à ello, sino dexarles llana la tierra à la raiz, como he dicho arriba. Y como en el primer libro dixe, que las tierras recias se habian de arar mas veces que las que son sueltas: lo mismo digo en las viñas, y si en lugares viciosos, estas vides que tienen el hollejo tierno: y pues que se suelen podrir, no las caven muchas veces, à lo menos no muy hondo, sino à matayerba, mas si son uvas tiesas y enjutas, como las alvillas, no le hará daño ahondar la labor, mas antes mucho provecho, porque son uvas à quien hace mucho bien el vicio, digo para crecer, que para vino, mientras mas enjuto es el suelo, mejor vino se hace, sea en qualquier linage de uvas, y aun mejor vino es el de la viña no muy labrada, que de la que es muy labrada, porque no es tan viciosa la uva. Quando yela, no deben arar ni cavar la viña, porque recibe mucho daño, ni aun quando cieruen, hasta que estén yá los racimos muy bien tiesos: porque en el un tiempo reciben mucho daño las vides en su manera, y en el otro escaldanse los racimos, y amenguase mucho el fruto. En aquestas dos labores del cavar, y del podar, conviene principalmente tener grande diligencia que se hagan en los tiempos y maneras que deben: porque en esto la viña non consiente señor olvidadizo, ni perezoso, ni escaso, que mientras mas veces es cavada la viña, mas fruto dá y mejor; mas si la tierra es muy viciosa, es mejor el vino mientras menos labrada, digo estando cavada ò arada la viña, mas de que esté à matayerba, no es asi: porque la mucha labor en tierras gruesas dá mucho vicio, y es peor el vino, como dixe arriba. Luego se sigue de las maneras de los estiércoles, y quales tiempos son buenos para el estiercol.

cave en menguante.

La viña que tiene yerba se

CAPITULO XVII.

De algunas calidades y diferencias del estiercol, y de los tiempos y maneras de estercolar las viñas.

AViso es muy principal de todos los Agricultores, que todo estiercol de animalías es provechoso à las viñas (digo à las que están en tierras frias ò humedas, porque à las calientes quemalas mucho), y que ayuda mucho à las cepas, que con ello co-

cobran mas fuerza y llevan mas fruto. Mas quanto aprovecha por un cabo, tanto casi daña por otro, que el vino de viñas estercoladas es de poca fuerza, enturbiase mucho, sabe à verde, y presto toma qualquier mal sabor, y en quantas vasijas le echaren, por claro que esté, en todas hace suelo, y es de poca dura, y por eso buscaron otras maneras de estiercol, con que las cepas se adoben, y el vino no se corrompa. Quanto à lo primero, no todas tierras han menester ser estercoladas, y las que quieren estiercol, no todas lo han necesario por igual medida, ni para todas conviene qualquier manera de estiercol.

Las tierras que son de su naturaleza gruesas, y substanciosas, mayormente si son calientes, no tienen necesidad de estiercol, ni en las tierras que son calientes, y secas. Porque el estiercol en las unas avicia mucho, hace podrir la uva, y mal vino, en las otras con el calor secase mucho. Es necesario el estiercol en las tierras frias, en las ligeras, flacas, y floxas, como arenales, y otras semejantes, asimismo en las viñas viejas, con que no sean tierras secas. Con todo eso, porque en las tierras calientes hay algunas que han menester ayuda de estiercol, y lo de los ganados, ò bestias caseras, ò no lo hay, ò es lexos para llevarlo, ò es nuevo (que para viñas ha de ser muy añejo, y podrido, que yá no queme). Diré algunas maneras de estercolar, segun que las ponen estos Maestros apropriando à cada tierra lo que mas le conviene. Todo estiercol de animalías, si no ha pasado sobre el año en podridero, es malo para las viñas que crian mucha yerba, y con el grande ardor de ello quema las cepas, y lo viejo es bueno por la razon contraria. El estiercol de los puercos, por ser en demasía caliente es malo, si no está primero quatro ò cinco años en podridero, excepto si no fuese para en tierras frias, y que se rieguen. Todo estiercol de animalías, quanto es bueno para tierras frias, y floxas, tanto es de malo para las calientes, y recias, excepto si no fuese echado en lo muy hondo del escava, y que vaya mezclado con otra tanta tierra, y despues tornenlo à cubrir bien encima, y vaya podrido, que para viñas, y árboles ha de ser muy podrido, que haya perdido el calor, y echado antes del Invierno. Para en las tales tierras, que son calientes, conviene mas esta manera de estiercol que ahora dirémos, que ninguna manera.

Nueva manera de estercolar viñas.

En acabando de caerse la hoja, siembren por toda la viña, ò escaven las vides, y en las escavas siembren altramuces, y despues tornenlos à cubrir con muy poca tierra, y bastará que à cada pie de vid echen dos puños de ellos, y despues que estén grandes, derruequenlos, y cubranlos de tierra, y si es donde se puedan arar, arenlos para que se pudran. Aquesta manera es tan singular para el estercolar, que es cosa maravillosa, ayuda mucho à las cepas, y es sin ningun perjuicio del vino: porque los altramuces engordan mucho la tierra, y la dán muy grande substancia, segun dicen aquellos que en aqueste arte de Agricultura escribieron: y esto se puede muy bien hacer en todas las maneras, y diferencias de tierras, ò flacas, ò recias, ò secas, ò humedas, calientes, ò frias, lexos, ò cerca: lo qual no se puede hacer con ninguno de todos los otros estiércoles tan facilmente, como con esta suerte de estercolar. Hay otra manera de estercolar, la qual manera conviene demasiadamente mucho à las viñas que son viejas, y es tal, que casi toda la substancia de ello se convierte en substancia y fuerza de la vid, y es, tomar orina de persona que esté bien podrida, y de ella, y de agua, partes iguales, un buen cántaro, y escaven la vid, y echenselo al pie, y aguarden à que se embeba, y echenle algun poco de tierra encima.

Otra manera de estercolar las parras.

Esto han de echar sobre tarde, porque no se escaliente luego con el Sol. Esto es muy bueno para las viñas que están armadas, ò para los parrales, porque por ser pocas, puedese muy bien hacer, que para esotras viñas, por ser muchas las cepas, sería casi imposible. Esta manera de estercolar con orina usan mucho en Italia, y cogenlo de esta suerte. Hacen só tierra unas pilas grandes de bóveda, con muy recias paredes de ladrillo, ò de argamasa, y hacen en un cabo de la casa un caño donde todos ván à orinar, el qual vá à dár à la pila, y alli se guarda mucho la orina. Asimismo hacen esto en hartos lugares públicos, donde anda mucha gente, como plazas, y otros semejantes lugares que tienen sus apartados convenientes para ello, y aun paganse de ello buenas rentas al señor que lo hace, y cuyo es. Todas las plantas que con esto asi se estercolan, llevan mas fruto, y mejor, aun con la orina se curan bien las vides enfermas, echandoselas como dixe. Otra arte hay de estercolar, para quien otra no puede, y es, que en vendimiando escave la viña, para que toda la hoja pare, y cayga en las escavas, y alli pudra.

Todo estercolar ha de ser antes del Invierno, à los menos nunca mas tarde de por todo el mes de Enero y Febrero, en es-

pecial este de la orina sea por Enero ò Febrero, y no antes, ni despues. Si es tierra muy liviana, y flaca, es bueno (si es tierra caliente) que escaven las vides, y les echen à cada una dos espuertas de tierra gruesa, que es tan provechosa como estiercol, y sea tierra holgada. Si la tierra es en tierras flacas ò ligeras, es bueno de los sarmientos que están podridos en los vayados, soterrarlos con el arado por las viñas, hechos primeros pedazos. La ceniza de sarmientos es mejor que otra ninguna para estercolar, escaven las viñas, y echensela en las escavas en el mes de Noviembre y Diciembre, para que el agua que viene, incorpore bien la ceniza con la tierra. En qualquier manera que la viña se estercole, sea poco el estiercol, porque lo que es demasiado daña, que quema mucho, y el estiercol muy mejor es mientras mas añejo, y echenlo de mucho à mucho tiempo, no se hagan las vides à ello, porque quando les faltare no se les haga de mal. Todo estiercol de ganados dura cinco ò seis años, que no ha menester estercolarlo otra vez, de estotras maneras de estercolar cada dos años, porque no dura tanto.

CAPITULO XVIII.

De la manera, y tiempo del deslechugar, y quitar las hojas, y cubrir.

EL deslechugar, es una diligencia que pocos hacen, porque pocos saben quánto es à la cepa provechoso, y es verdad, que casi tanto grado es necesario como el podo, porque en ello se hace mucho bien à la vid, y à la uva, y no haciendose, aunque no se parece asi el daño, es cierto de mucho perjuicio. Y quien quisiere deslechugar su viña, lleve para ello Maestros buenos en el podar, porque casi no es menos saber bien deslechugar, que el podar.

El deslechugar hace los provechos siguientes. Toda la fuerza que se reparte en aquellos pampanítos y rama desvariada, todo lo echará en mejoría de la misma cepa, engordará la rama, y la uva será mas medrada y madura, y mejor, y no se podrirá tanto, y el año siguiente, estando la cepa mas limpia, mas escombrada, y desembarazada de todas aquellas suciedades, y de los sarmientillos, será el podo mejor hecho, y mas aína, y quitandolo quando está tierno, y verde, quitase mas aína, no hace llaga en la vid, y si algo hace, presto consuelda, no llora la vid entonces, y llevará mas uva y mejor. Han de quitar todo lo que ha nacido en lo viejo y duro, todo lo que nace entre los brabos, lo que nace al pie, y só tierra, excepto si no fuese algun gentil sarmientillo, alguno que quede para barbado, para sacar alguna punta à otro cabo, que llaman mugron. Han de quitar asimismo las puntas de los sarmientos, porque antes rehagan y embravezcan en gordo, que no sean delgados, y sin cuerpo, y lo que en largo habian de echar lo conviertan en hacer cuerpo, y aun tambien si los pámpanos son luengos, enredanse unos con otros, y tropezando los que pasan, desgarran los sarmientos de las madres, asi mancan muchas cepas. Es bueno cortarles todo lo que arrastra por el suelo, y dexar lo que basta para cubrir su cepa, excepto si no hubieren de escoger sarmientos para poner el año siguiente. En todo tiempo desque la vid comienza à brotar, hasta la perfeccion de los sarmientos, pueden deslechugar, y muy mejor, porque entonces pueden quitar en las yemas dobladas las que nacen en peor cabo, ò las mas flacas, y las yemas que nacen por el cuerpo, y las sobarbas, y esto debe hacer cada dia, porque lo que queda mejor es mucho, y para los sarmientos que quieren que crezcan en largo, quitenles unos ñetos que nacen só las hojas. Muchas veces acaece, que las vides muestran mucho fruto, tanto, que es demasiado, y lo uno es, que à la vid carga demasiado, si lo dexan todo, que ni le puede criar, ni madurar, y aun con tanta carga pierdense muchas vides. Debe el que deslechuga, como hacen los pastores quando alguna puerca ò mastina, ò qualquier otra animalía pare mas de los que buenamente puede criar, escogen los que mejores les parecen, y los otros, ò los dán, ò los matan, porque aquella animalía se le hacía de mal chupandola muchos, y los que quedan, por tener mas mantenimiento, crianse mas gordos, mas grandes y recios, pues no es menos en las plantas, que en las animalías. Ninguna cosa puede bien sufrir mas de lo convenible. Pues si alguna vid cargare tanto que parezca no poderlo bien mantener, miren que entresaquen los racimos, quitando los mas menudos, los mas desmedrados de los mas espesos, los que están à las puntas de los sarmientos, porque aquellos nunca maduran bien, y no los quiten hasta que estén hechos agraces, porque hasta alli por haber humedad en las viñas puedenlo sufrir medianamente las cepas, y aquellos racimos aprovecharán entonces algo, y por no se haber hecho esta diligencia acontece, que quando estas vides cargan demasiadamente, perecen, como dixe ar-

La manera de deslechugar las vides.

arriba dó hablé del podar. Y porque en este exercicio hago fin en toda labor de las viñas, diré mi parecer, que es lo que deben hacer los señores, para que sus viñas sean bien tratadas, y es esto.

Nota este buen consejo. Toda persona que tiene alguna viña de buena grandeza, procure tener en su casa un hombre, que sea (si fuere posible) antiguo criado de casa, porque éste tal con mayor diligencia, y fidelidad mirará por la hacienda de su señor, ò tenga algun buen esclavo, ò mozo fiel (pero es verdad que de esto se hallan muy pocos), y aun las mas veces es por culpa de los señores, que no saben mejor tratar al bueno, que al malo, sino todos los llevan por un rasero, que el buen señor de mal siervo hace buen criado, siendole benigno, y humano, y tratandolo bien, y mansamente, y el señor áspero y duro de bueno le hará malo. Pues habiendo tal mozo, continuamente hay en las viñas que hacer, un tiempo hará hoyos, pondrá sarmientos, ò en otro tumbará vides de cabeza, y echará mugrones, en otro tiempo adobará vallados, ahondará las acequias, cerrará portillos, limpiará los árboles, y las parras, cavará, escavará, rozará zarzales, cortará rodrigones, y horquillas, y alzará varas, y quando se volviere à casa, si hay bestia traerá provision de leña, y podará, y enxerirá si supiere. Haciendo pues esto guardará la viña en Invierno, que no la rehuelle, ni roigan ganados, que es casi tanto necesario, como guardalla quando tiene fruto, y aun el Estío tendrá continuamente que hacer en la viña, y lo principal guardalla. Hará paseras de higos, ò priscos, ò duraznos, y otras frutas, guardela de todo ganado, mayormente de las ovejas, que con la lana revuelven las yemas, y nunca por alli brota, ò muy mal. Asimismo guarde de las cabras, que su roer es fuego, y ponzoña dó llegan, que esto de los viñaderos que guardan las viñas, es la mayor burla del mundo, que no es al, que poner ladrones, y darles licencia que puedan hurtar, y aun pagarse encima, hacerlos señores, y que gocen de quanto el señor ha trabajado todo el año, y si entre mil hay uno bueno, claro es, que no puede dár cobro à tantas viñas, como toma à sus cuestas. Verdad es, que esto es mas costa para la bolsa; mas la viña que asi fuere tratada, ella lo pagará con doblado logro, que es la verdad, que paga bien el bien que en ella se hace. En este tiempo si hace grandes soles, y la uva se seca, podrála cubrir con la rama, ò con hoja, y si son años viciosos, y lugares que pudren, quitarles há la hoja, para que el Sol tueste y enjugue, de lo qual no hacen nada los viñadores, sino emborracharse por las tabernas, y huertas, y comer lo mejor, y dexar perder lo otro, y venir cada dia por dinero.

CAPITULO XIX.

Cómo se han de guardar las uvas verdes, ò pasadas.

En este tiempo, antes que venga la vendimia, ni carguen las aguas, se pueden hacer las paseras de los higos, y duraznos, y priscos, y coger las uvas para guardar verdes, ò para pasas. Hanlas de coger sanas, no demasiadamente maduras, ni tampoco por madurar agraceñas, sino que estén dulces y tiesas, y si à vueltas hay alguna dañada, quitenle el pezon, y todo con unas tigeras, que una uva que se pudre, daña todo un racimo, y por un racimo podrido se suelen dañar con el mal ayre que de él sale corrupto, todas quantas están en la cámara, y asimismo quiten los agraces, hanlas de coger en menguante, antes que llueva es mejor, ò si hubiere llovido que se hayan bien enjugado en dias claros y serenos, y à tal hora del dia, que el Sol haya bien enjugado el rocío y humedad de la noche. Para guardar han de ser las uvas, ni muy gordas, ni menudas, sean de lugar enjuto, y ellas bien enjutas, y que tengan el hollejo duro, el racimo largo y ralo: para esto son buenas jaenes, con tal que sean de lugar enjuto, son mejores de tierras arenisças, que de tierras gruesas y viciosas, y de pocas uvas en el racimo hebenes, ò palominas son buenas por ser ralas y enjutas, y aun son tiesas. Y si ser pudiere de la viña à casa, no las traygan en bestia, que las rebaten, y magullan, que mas lindas, y enteras, y mas con su flor las traen mozas en la cabeza. El guardarlas verdes, es de muchas maneras: la una es, hacer sus colgajos, que un racimo no toque à otro, y colgarlas donde les dé contínuo ayre, que pase de un cabo à otro, como hacian los Moros en Granada, en unas azoteas pequeñas sobre los tejados con sus verjas al rededor, y una red por los pájaros, y en lugar donde éntre el ayre: porque el ayre que entra, si no pasa delante, corrompe, y asi para aquesto es mejor baxo que no alto, y lugar frio, y no humedo. Por mejor tengo que sea lugar ayroso. A vueltas de uvas no cuelguen manzanas, ni peros, ni membrillos, ni peras, ni menos otra fruta, que uno con otro se daña, sino cada cosa por sí, y porque todas las uvas verdes son flemosas, las que han estado asi colgadas, están

mas enjutas, y son mas sanas, y mejores. Guardanse tambien colgadas en trojes de trigo, y soterradas entre la cebada, ò entre paja despolvorada, y limpia. Otra manera ponen los Agricultores. Hagan lumbre en la viña, y tengan à derretir pez, y en acabando de cortar el racimo, metan el pezon en la pez, y trayganlas à casa, como no se dañen, y tengan un par de barreños muy anchos, y iguales, y paja azarandada y limpia, y pongan debaxo un lecho de paja, y luego otro de los racimos, como no se toquen, y asi vayan à lecho hasta que se hincha el barreñon bien, y pongan el otro encima, y embarrenlos bien, ò con barro, y paja, ò con yeso, y asi los pongan en las troxes ò sobrados, donde no los toque nadie, y asi se guardarán bien, ò metanlas en unas tinajuelas, y à lechos salvados de cebada, y embarrenlas bien, y han de ir asimismo los pezones con pez, como en las otras, y las tinajas, ò vasijas en que estuviere, tenganlas en lugar frio, y enjuto. Otros, en lugar de estos salvados, ponen aserraduras de álamo, donde usan mucho esta madera, y pueden sacar hartas aserraduras; mas vayan bien secas. Otras maneras pone el mismo Columela, que no me agradan mucho; mas pues he puesto las unas, quiero que vayan todas, porque estas mas son para gentileza, que provecho. Con todo eso harto provecho es conservar la fruta, en tal manera, que fuera de su tiempo natural esté tal que parezca que entonces se cogió. Tomen un barreñon bien ancho, y llano y peguenle bien de dentro y fuera con pez, y metan en él los racimos con sus pezones pegados, como dixe, y no toque un racimo à otro, y cubranle con una cobertura de barro, tan grande, que venga justa à la boca del barreñon, ò con otro tal barreñon, y estas coberturas estén pegadas por dentro y fuera, y peguen las junturas de tal suerte, que no pueda entrar gota de agua, y metanlas asi en algun pozo, fuente, ò algibe, só el agua, que no parezca nada, y sus pesas encima, al tiempo que las sacaren estarán frescas, como si entonces se cortáran de la vid. Estas tales son buenas para hacer presentes; mas las que asi se guardan, el dia que las sacaren se han de gastar, que se paran acedas.

Para guardar uvas al villas.

Otra manera hay para guardarlas en sus vides frescas y gentiles, y para esto creo que serán mejores las alvillas que otras, para se conservar. Hagan un jarro ò vaso de barro largo, à manera de racimo, con dos asas iguales, y sea de todas partes cerrado, y antes que le cuezan, abranle por medio de alto à baxo en dos partes, y cuezanle, desque cocho, peguenle bien con pez de dentro y de fuera, y quando las uvas comienzan à madurar, metan el racimo por arriba sin cortarle de la vid, y tornen à juntar el velo, y atarle, embarrar las junturas bien, y atenle igualmente de las asas à la vid, que esté colgado como racimo, y porque el pezon no esté apretado, tenga un abujero pequeño entre las junturas, y sea el vaso de tal grandeza, que el racimo no toque en él por de dentro en parte ninguna, al tiempo que quisieren abran el vaso, y sacarán el racimo bien verde; mas creo yo que no dé mucho sabór, y si quieren que estén en la vid hasta el mes de Abril ò mas, miren algun sarmiento que tenga hartos racimos, y sea largo, que se pueda bien corbar, para esto son buenas las varas, hagan un hoyo al pie de la vid, bien hondo, y echen abaxo arena fresca, y corben los sarmientos dentro del hoyo, como las uvas no toquen, ni en el suelo, ni en las paredes, cubran el hoyo con dos ò tres palos, y encima pongan muchas hojas de lirios ò espadañas, y mucha tierra encima, que ni el Sol, ni el agua las penetre, y no las descubran hasta el Abril, y hallarlas han frescas.

Hay otra diligencia quando las uvas han cernido, tomen una redoma de vidrio grande, y que tenga el cuello corto, y gordo, y metan alli el racimo, y atenla bien à la parra, que estén colgadas al tiempo que las otras uvas estén bien maduras, corten aquel sarmiento, y vayan las uvas en la redoma en su crecido, y el sarmiento de fuera, y será cosa de vér. Otra manera hay para las guardar, cubriendolas en sus parras con hojas, si están en lugar que no pudre, ò si están en casa. Tender los sarmientos debaxo de algun portal, que alli se guardan las uvas, donde no les dé agua, ni sereno, sino algo del Sol. Hacese asimesmo que haya uvas tardías, mayormente en las alvillas. Si despuntan los sarmientos al tiempo del cerner las uvas, porque tornan à echar, y esto madura mas tarde, y à las veces no madura, y queda para agraz, que entonces es tan precioso como las uvas.

CAPITULO XX.

De cómo se han de hacer las pasas.

LAS uvas se han de coger en el tiempo que dixe que se cogiesen las que eran para colgar, y de aquella suerte, y hagan de ella sus colgajos, y tengan una caldera grande de legía limpia, y clara, y es mejor de ce-

ceniza de sarmientos, y cueza sobre el fuego, y quando hirbiere, echenle un poco de aceite, y desque aquello se gastare echen mas, con tal que sea poco, y con esto serán mejores las pasas, y guardarse han mas tiempo, y si en aquella legía deshacen azafrán molido, tanto que tome color, hacense las pasas tan rubias, y mas cordiales, y quando cociere la legía, metan el colgajo, y en ese punto le saquen, y vuelvanle à la legía, hasta que las uvas muden un poquito el color, y cuelguenlas à donde les dé el Sol, y el ayre, y no el rocío, ni el agua si lloviere, desque bien enjutas, ò desgranadas, ò en sus racimos, ponganlas en sus ollas ò cántaros bien apretadas, y cubiertas, y en lugar enjuto. Otros echan en aquella legía un terron de cal viva, y hacenlo, porque con esto enjugan mas presto las uvas; mas no lo tengo yo por saludable al cuerpo, y si la legía en que metan las pasas es fuerte, baste que esté bien tibia.

Cómo se hacen buenas pasas.

De otra manera quando las uvas están bien maduras, y para toda suerte de pasas se escogerán las uvas gordas, largas, como las lairenes, y otras grandes, y si fueren de las que dixe, que se harian sin granillos, son mejores, como las ví en Roma, gordas, y toda pulpa, y aquellas son de grande provecho, y precio. Pues desque estén bien maduras, deshojen la vid, porque les dé el Sol, retuerzan los pezones de cada gajo, porque enjuguen, y hacerse han buenas pasas, y desque bien enjutas, ponganlas en la pasera, y guardenlas bien, como en las otras, y por mejor tengo, que desde principio las corten de la vid, y asi las cuelguen al Sol, para que alli se pasen, y aun esto es bueno para algunos linages de uvas, que son tan delgadas, y tiernas de hollejo que no sufren legía, y se deshacen, y tornen hechas ligamaza, y aun las que cuelgan para comer, si las tienen al Sol colgadas ocho ò diez dias, y despues las mudan à la sombra, no se podrirán, porque alli se enjugarán.

Aun hay otro aviso para las hacer mas presto, quando han sacado pan del horno, y queda caliente, à la noche metan los racimos sobre una corcha, ò tabla que no sea resinosa, y à la mañana mojen bien los racimos en buen mosto, y es mejor de uvas hebenes blancas, y ponganlas al Sol, y desque bien pasadas, guardenlas como las otras, y si quisieren mejorarlas, tornenlas à mojar con el mismo mosto, y desque enjutas guardenlas, y estas tales saldrán como azucaradas. Qualesquier pasas se hinchen de azucar si las rocían con buen mosto, y las dexan algun tiempo que se enjugue y embeba. Otros las meten en mosto que esté hirbiendo al fuego antes que se torne arrope, y desque estén enjutas meterlas, y cargarlas, y para que se hagan buenas pasas pueden tener colgadas las uvas al Sol diez ò doce dias: y despues enlegiarlas como de principio, en legía que tenga mucho color de azafrán, y haránse lindas, y de esta manera se pueden enlegiar por tiernas que sean de hollejo, porque yá le tienen endurecido. Adobanse mucho las pasas, si despues que están perfectamente curadas toman cada racimo, y le rocían con buen vino blanco aromático, y encima le echan unos polvos de canela, azucar, y algo de clavos, y meterlas asi en una tinajuela en lugar enjuto, y envolver cada racimo en sus hojas de vid, y dentro algunas hojas de cidros, y laureles, y aun entre qualesquier pasas deben interponer à lechos estas hojas, porque ayudan à conservar, y dán gentil olor. Estas tales pasas, asi adobadas confortan el estómago, ablandan el vientre, y si las cuecen en vino, aquel vino es bueno contra la tose que se causa de frio, en qualquier manera que sean hechas las pasas, estarán bien apretadas, y entre ellas mezcladas hojas de laureles, naranjos, limas, cidros, y qualesquier otras hojas bien calientes, con tal que no sean rosas. De las pasas se puede hacer vino dulce, majandolas un poco quanto se quebranten, y meterlas en una vasija, y echando agua cocerán, y en asentandose lo pueden sacar por su canilla, ò con una vedija de lana limpia que destile à fuera. Las pasas confortan el celebro, y ayudan à la memoria, ayudan à dormir, confortan el estómago, ayudan à la digestion, y hacen excelentes, y muy grandes operaciones, y grandes provechos en los cuerpos humanos.

Las propriedades de la pasa.

CAPITULO XXI.

De los tiempos del vendimiar.

VIene yá el tiempo de la vendimia, segun las variedades de las regiones, en unas tierras temprana, y en otras tardía, y cada tiempo, como vemos, vienese sin sentir, que no hay cosa que mas vuele, y de que menos cuidado tengamos, y despues dá mucha priesa, y entre todas las cosas de labor del campo, la vendimia mucho mas que todas, que mucho vá en la cosecha de la uva, para la bondad y perfeccion del vino, por eso es bueno que algunos dias, y aun meses antes se aparejen las cosas quando se pueden haber, y valen mas barato, y aun sean aventajadas, ma-

mayormente las que no se dañan. Aderezar cestos para traer la uva, ò seras, ò toneles, segun el uso de cada tierra, ò cestas, ò cobanillos para vendimiar, y los cuchillos que para otra cosa valen poco, para vendimiar serán buenos. En las tierras que usan cubas, es que en el Verano les echen los arcos, porque entonces la madera encoge, y reviene, y despues con la humedad hincha. Son para ellas mejores los arcos viejos, que los nuevos. Pegar asimismo las cubas, y las tinajas, quando hay barato de oficiales, que despues con la priesa no los pueden haber, y si los hán, hacenlo mal, y tarde, y caro, que mucho vá de rogar à ser rogado. En este arte de agricultura, y aun en todas las cosas, quien una cosa hace tarde, todas las otras cosas que de ella dependen hará tarde, y fuera de tiempo, lavar asimismo las vasijas con tiempo, que despues las tales que están limpias con una agua olorosa que las enjuaguen bastará, y de las vasijas mas abaxo dirémos. La vendimia se ha de hacer quando la uva esté bien madura, que los que vendimian antes que la uva esté perfectamente madura, hacen el vino de poca fuerza, y dura, y los que tardan en vendimiar mas de lo que deben, hacen el vino no tal, y turbio, y dulce, y si les llueve malo, y acedase, y comunmente lo tal se vuelve, por eso han de vendimiar quando está de sazon. Lo que se vendimia lloviendo, debenlo apartar de lo otro: porque es de menos dura y bondad. Las señales que hay para saber quando la uva está de vendimiar, son estas. Quando la uva está clara, y tostada, y rubia, y en el gusto dulce, que no tenga nada de acedo, ò quando el granillo de dentro ha mudado el color. Si es la uva blanca se pára pardilla, y si prieta se pára prieta. O en los racimos espesos sacar una uva, y si en un dia se ensangosta aquel lugar, que no cabe la uva, no está madura, que aun crece, mas si el lugar está tan grande como antes, es señal de perfecta maduracion. O si estrujando un grano ò dos, el grano sale limpio, es señal que está madura; mas si sale cubierto con parte de la uva, aun no está bien madura. Y quando los racimos acorban mucho los sarmientos. Quando la uva está bien enjuta, y rosada, y la han bien enjugado al Sol, el vino será de mas fuerza, y dura, y si está verdiona, ò mojada, hacese mal vino, y dura poco. Y por eso es bueno, que quando la uva se moja, la enjuguen al Sol, ò despues de vendimiado, quando comienza à cocer, echandolo en otra tinaja, y quedará el agua abaxo, que como es pesada vase à lo hondo, y el vino por ser mas liviano estase en lo alto. No cojan la uva rociada hasta que la enjugue el Sol, ni tampoco muy caliente. Enjuta es bien que vaya, que la que vá caliente, y ardiendo, hace el vino con solano, y por eso los que ponen uva al Sol, si está muy caliente, antes la dexen resfriar que la pisen. Si vendimian en creciente, dá la uva mas vino; mas es de mas dura lo que en menguante se vendimia. Los que vendimian siempre traygan cuchillo, con que si fuere necesario corten los racimos, que los que no los traen muchas veces hacen estas dos cosas, ò desgranan, ò estrujan el racimo, ò à las veces el pezon es mas duro y correoso, que el sarmiento en que está, y por tirar del pezon quebrantan el sarmiento, y mancan la vid. Los vendimiadores siempre tengan este aviso de quitar de los racimos las hojas, los agraces, lo podrido, lo seco, las uvas apedreadas, y añubladas, y lo que ellos acaso no vieren, mirenlo los que pisan, y desgranan, y limpian el gamellon ò jaraíz, y esto les avise siempre el señor, que estas cosas si las dexan pierde mucho el vino, asi en sabor, y bondad, como en su dura. Asimismo los vendimiadores sepan bien conocer cada linage de uvas: porque de aquellas que mandaren coger, cojan, y no de otras. Y aun porque cada cepa lleva unos racimos buenos, otra no tales, deben de lo bueno hacer para una vasija, y de lo no tal para otra. Lo de los pulgares vaya para lo que fuere escogido, y lo de las varas en otra vasija, y si hay mucha cantidad de los rebuscos ò cencerrones, haga otra para beber en el Invierno, y si son pocos, guardenlos para comer, asimismo no mezclen muchos linages de uvas, que pocas veces el vino de muchas mezclas dura mucho, mayormente si son diferentes. El vendimiar es de tres maneras. La una es, como hacen en Cordova, que en las viñas tienen sus casas, que llaman lagares, con sus bodegas y jaraizes, y alli hacen su vino, y lo cuecen, y lo asientan, y al tiempo del trasegar lo traen limpio à casa, y si alli hay buen recado, que se haga limpio y bien, esto es lo mejor de todo, no embargante que en Cordova hay ruines vinos, y de esto no es la causa el vendimiar, sino los malos veduños de las uvas, que quieren tener mas mucho vino, que poco, y bueno; no ponen viñas quales conviene à aquella tierra, que pues las tierras son gruesas, habian de poner uvas delicadas, y gentiles, como alvillo, ciguente, castellano, moscatél, y otras semejantes. Mas si en tierras gruesas ponen uvas gruesas, hacen un vino mas grueso, y espeso que orina de rocín, y no suave, ni de dura, y por eso es me-

Las señales que ha de tener la viña para vendimiar.

mejor en otros lugares de la mesma sierra, no lexos de alli, porque pusieron mejores generaciones de viñas. Digo que es mejor tener casa en la viña tan cumplida, que haya para vendimiar, y cocer el vino. Porque mas presto se hace la vendimia, y si hay muchas lluvias, presto la traen só techado, duerme allá la gente, y à la mañana están mas temprano en la obra, y dexan de trabajar mas tarde; no es menester tanta costa de bestias, ni se desperdicia tanto por el camino, dando à unos, y à otros, ni se desmosta la uva, mayormente si con ella caen las bestias, y la estrujan. Esto tal es bueno para las viñas que están lexos, que de las que están cerca de casa, à casa lo pueden traer, y en las viñas que hay este aderezo, quedase la casca para estiercol para las viñas desque bien podrido, y para las palomas, si hay alli palomar. En Roma hay otro uso, que tienen en las viñas albercas hechas de ladrillo ò piedra, y bien betunadas, y el suelo, ò de argamasa, ò bien ladrillado, y algo acostado ácia el un lado, y de aquel cabo otra alberca pequeña, à la qual por un agujero pequeño corre el mosto, y aquello traen à casa en sus toneles ò cántaros de cobre pegados por de dentro, y tapados en sus aguaderas, y lo echan en sus tinajas à cocer sin casca, y de las cascas que quedan en las viñas, tienen alli su casa, y en ella su bodega pequeña, y vasijas, y hacen allá aguas para la gente que labrare las viñas. Aqui en Talavera, y en otras partes usan traer la uva à casa, y alli en sus gamellones ò pilas la echan y pisan, y esto es bueno donde no está la viña mas lexos de à legua, que donde está la viña mas lexana de casa, no es bueno, que se desperdicia mucho mosto, y aun es mas costa. De estas maneras que tengo dicho, aquella use el señor de la heredad que mejor le pareciere, y pudiere hacer. Y ahora sea que se haga el vino en la viña, ò la pisen, y traygan el mosto à casa, ò traygan la uva entera. Tengan aparejado en que echen la uva, allende del gamellon en que la pisan, y limpian, que muchas veces los que descobajan no pueden tanto hacer, quanto traen los acarreadores, y asi pierdese mucho si hay priesa. El que pisare, sea hombre, y no muger, mancebo de buena fuerza, que estruje bien la uva, limpio, trayga muy bien lavadas las piernas, y salga lo menos que pudiere del jaraiz, y trayga ropa limpia, tenga alguna vara ò soga atravesada arriba en que se tenga que no cayga. Los que descobajaren, sean asimesmo personas limpias, que la limpieza es una de las cosas mas principales que se requiere en el vino. Estos quiten bien los escobajos, y lo que dixe que quitasen los vendimiadores.

Del cocer el vino.

Del cocer hay dos maneras. La una, que echen el mosto sin casca à cocer, y de esto se hace el vino claro, como agua, y de mas dura, y no suele tener tantos vicios. Y porque asiente bien, y salga mas purificado y claro, echenle tanta casca quanto cubra el agujero del canillero, por donde lo han de trasegar, y sea la tal casca de muy buena uva, ò alcen el canillero algo alto, para que el asiento no llegue al tiempo del trasegar, y à esto no le echen cascas ningunas. Lo que se cuece con casca sale mas rubio, de color de oro, y de mas fuerza, y no de tanta dura, y esto en estando asentado lo trasieguen, porque no tome el sabor de la casca, que quanto mas el vino despues de asentado está sobre la madre, tanto es de menos dura, excepto si no es algun vino de malas uvas. Y si lo pasan por alguna casca de otra mejor uva, dexenlo estár algunos dias, porque se haga mejor. Dice el Crecentino, que en algunas tierras usan à pisar las uvas, y con sus escobajos las echan à cocer en sus tinas, lo qual él mucho reprehende, y con razon. No es menos lo que yo ví en un lugar que llaman Santa Maria del Campo, que tienen en casa sus lagares, en que caben quarenta ò cincuenta carretadas de uva, y hasta que se hinche aquel lagar ò jaraíz, echaban en él quanta uva tenian de dos ò tres viñas, no lo pisaban, y estaba alli la uva entera con sus escobajos, hojas y agraces, estando asi tanto tiempo, cubriase toda de modo, que no habia quien sufriese el hedor al tiempo que lo pisaban, y de aquella manera sale el vino mohoso, y del mucho verde, por los escobajos y hojas, acedo de los agraces, y hediondo de toda aquella mezcla mala, y en verdad mejor para derramar en la calle, que para beber. El vino que es de malas uvas ò verdes, comienza mas presto à cocer, y asientase presto, y lo que es de buenas uvas, comienza mas tarde, y mas tarde se asienta, porque tiene mas fuerza. Muchos hay, que al tiempo del cocer el vino ponen las tinajas ò vasijas en que lo cuecen, ò en los portales de casa donde quiera, que ni se curan que les dé el Sol ò sereno, mi parecer es, que tan guardado ha de estar el vino quando cuece de calor ò frio, ò Sol, ò malos ayres, y hedor, como quando está asentado, y aun mas, porque quando cuece está caliente, y entonces está ello muy poroso, y aparejado à corrupcion, y facilmente concibe, y recibe en sí qualquier mal olor, y por poco que reciba, y se sienta entonces, todavia crece con el tiempo. Y por ende asi para cocer, como para guardar,

sea

sea el lugar frio, no humedo, ni de mal olor, ni donde haya ayres hediondos, ni cerca de establos. Y porque viene à proposito, diré qué tal ha de ser la bodega para guardar el vino. En algunas partes al pisar echan yeso molido en el vino, y lo tal sale mas blanquecino de color, y no se aceda tan presto, mas el tal vino tiene muchas tachas, aviva, y enciende la salud, quema el higado, y daña el huelgo, quema el estómago, y cria piedra y arena en los riñones, y vexiga, y es matador de todo aquel que lo usa beber.

CAPITULO XXII.

De la bodega.

UNA de las causas principales para la conservacion del buen vino, es el lugar en que se ha de guardar, y si éste no es tal como debe, poco aprovecha qualquier buena diligencia que al vendimiar se haya hecho, asi en el escoger la uva, como en cogerla à su tiempo. No digo que por ser mala la bodega, no se cure de hacer buena vendimia, que menos daña una falta que dos: esto es como los casados que son aliñosos, que si el marido gana, la muger guarda, y dispensa bien, hacense ricos, y si él trabaja, y la muger desperdicia, poco colmo hará la hacienda, si entrambos son floxos, glotones, desperdiciados, no les arriendo la ganancia. Pues si à buena vendimia succede buena bodega, muy pocas veces se hará mal vino, y si mala bodega, las mas veces se dañará; mas si tras mala vendimia está peor la bodega, no habrá gota buena, ò será maravilla, y aun antes de mala vendimia se hará buen vino en buena bodega, que de buena vendimia en mala bodega. Y pues en la bodega vá tanto, digamos qué tal debe ser: Las bodegas son de una de dos maneras, una soterraña, y otra sobre tierra. La soterraña es de tres maneras, ò cavada en peña viva, y esta es mejor, como las hay en Sutria cerca de Roma, y en el Piamonte, en un lugar que se llama las Ferreras, cerca de Susa, y en otras muchas partes: y digo que estas tales son las mejores, porque en Verano tiene el vino muy frio, y en el Invierno están calientes. Otras son só tierra cavadas, donde hay una arcilla ò barro recio, y estas son asimesmo muy frias, quales las hay en Campos, y en la Alcarria, mas suelen ser humedas algunas de ellas, y esto es malo para donde hay vino. Otras son de bóveda só tierra, ò de maderas, y las de bóveda son mejores. La otra hechura de bodega, llaman soterraño, y esta tal es de grande trabajo, por el enterrar, y desenterrar las vasijas, y para estas tales quiere ser la tierra en que las sotierran arenisca, por ser fria, y si fuere otra manera de tierra, mezclenle arena en el hondo, y à los lados de la tinaja, y siempre en las tinajas que están soterradas, tengan mucha vela, que quando están abiertas, estén siempre muy tapadas, porque no caygan en el vino algunas sabandijas que andan por el suelo, principalmente cucarachas, que son abominables y sucias, y de grande hedor, y aun suelen caer personas, y peligrar, y perros, y gatos. Es la otra suerte de bodega tener las vasijas sobre la tierra, y para esto ha de ser la bodega muy fria, y mas cerrada, y donde no entre viento, si no fuere cierzo.

Las condiciones de la buena bodega.

Toda bodega para ser buena, sea de qualquier hechura que sea, ha de ser de esta manera. Que sea honda, fria, enjuta, obscura, de gruesas paredes, muy sano el tejado, y si es doblado, es mejor, lexos de baños, de establos, y de muladares, de albañares, de pozo, de humo, de troxe, de árboles, mayormente de higuera, ò de cabrahigos, que son árboles que crian mosquitos. Ha de ser limpia de toda suciedad, vueltas las ventanas ácia cierzo, apartada de solano, y de manera que se puedan cerrar muy bien. En Verano estén regadas y refrescadas: en Invierno muy enjutas. En Verano, de dia cerradas, mayormente si anda solano, ò algun viento caliente, y de noche abiertas. No haya en la bodega vinagre, ni al tiempo del cocer, ni en otro tiempo alguno, y si alguno hubiere, saquenlo fuera, y ponganlo bien lexos de alli, que es mal vecino para el vino, y aun de qualquier mal vecino debe huir qualquier persona, y hablo con experiencia, y por eso soy mas de creer, que el mal vecino, de mas de dár enojo, daña en muchas cosas. Pues desque hayan quitado el vinagre de la bodega, sahumenla con buenos olores muchas veces, que el vino como es caliente, y poroso, presto concibe en sí qualquier olor bueno ò malo, mayormente quando cuece. Asimesmo tenganla proveída de vasijas, y limpia de toda suciedad. En la bodega es bien que haya sus apartamientos, uno para cocer, otro para lo claro, otro para lo reposado, y que ha de permanecer.

Las diferencias de bodegas.

El suelo de la bodega sea de una argamasa ò ladrillo à canto, y ácia el medio de ella sea un poco acostado, y en medio una pileta, ò de piedra, ò de barro, para donde se recoja el agua de la bodega, y aun si alguna vasija se saliere, se pueda coger alli el vino, y por eso la bodega esté siempre limpia,

La hechura de la bodega.

pia, digo que sea el suelo ladrillado, ò de cal, si no es bodega para soterrar.

CAPITULO XXIII.

De la hechura, y tamaño de las vasijas, y del tiempo, y manera del pegarlas, y asimesmo de la pez.

DE dos maneras son las vasijas para cocer, ò tener el vino, las unas son de madera, que llaman cubas, otras son de barro. De las cubas sale mas oloroso el vino, que de las tinajas; mas en las tinajas no se mohece tanto como en las cubas, ni aun las tinajas tienen en sí tanta costa, ni peligro, como las cubas, que las cubas cada año se quieren requerir de arcos y pez, à las que lo echan. Allende de esto donde hay cubas, porque muchas veces rebientan los arcos ò se rezuman, han de tener aparejadas sogas gordas de cáñamo muy fuertes, para que si el arco quebrare, se las echen con sus garrotes, porque aprieten, y tengan cerros de cáñamo para rehenchir las junturas si se rezuman, y sebo de cabrones, para que con ello unte las junturas, porque lo tal tiene mucho cuerpo, y cierra mas que otro ninguno. Debe dormir el bodeguero donde cubas hubiere, ò requerirlas muy contínuo, porque si alguna de estas cosas acaeciere acorra presto. Las tinajas son mas seguras, porque muy pocas veces rebientan, y son de poca costa, que una vez que las peguen, dura la pez diez, y quince, y veinte años. Quieren ser hechas de un barro arenisco, digo barro fuerte, mezclado con arena menuda, y sean muy cocidas, que serán mas ligeras de traer de un cabo à otro, y no se beben el vino. Y miren que no sea de barro que hiede presto el agua, que lo tal corrompe presto el vino. Las vasijas que son para cocer, han de ser anchas de boca, grandes y ventrudas, y las que son para guardar el vino, angostas de boca, altas de cuello, y bien redondas, antes sean de mediano tamaño y grandeza, que grandes, que mejor es tener muchas vasijas de mediana medida, que pocas y grandes, que las que son de mediana marca, mas presto se gastan quando las abren, que vendiendo ò bebiendo el vino, y en las grandes primero se daña que se acabe de gastar. Y vemos muchas veces, que si de una tinaja grande hinchen dos ò tres pequeñas, que lo de una se daña, y lo de otra está muy sano y singular, y por eso es mejor aventurar lo poco, que lo mucho, lo uno de una vasija, que lo de todas estando en una, que mas aína se daña una, que dos, ni tres. Y para conservar bien el vino, toda vasija ha de estar muy pegada, mas es muy bien, porque la pez dá mal sabor al vino, que primeramente echen en ella lo que quita el amargor, y que antes que echen vino la laven con muy buen vinagre algo caliente, que le quitará todo aquel sabor, ò al tiempo que derriten la pez echar en la olla un azumbre de muy buen vinagre, que cueza, y se gaste alli. Y aun esto es bueno para los odres y botas, y otras vasijas, para que no hagan el vino del sabor de la pega. Y aun el vinagre quita el moho à las vasijas, y tiene con ello mejor sabor el vino.

La manera de empegar las vasijas, y primeramente las cubas.

SI es cuba vieja, hanla de raspar muy bien por de dentro, y quiten bien todas las horrugas, y pez vieja, mas si es nueva no ha menester esta diligencia, y tenganla al Sol algun dia antes que la enarquen, y despues de bien requerida de arcos, y entre tanto tengan hechos unos manojos largos, y delgados, ò de jaras, ò de gaminotos bien secos, y aun los untados con pez, y de sarmientos son mejores, y enciendan el uno, y traiganle en la mano, y otros dos hombres traigan la cuba al rededor, tumbandola de un cabo à otro, hasta tanto que el calor se sienta en la madera por parte de fuera, entonces echen la pez muy derretida, y tanto la traigan al rededor, hasta que la pez se yele, y cunda por toda parte, y entre tanto echen pez molida por la boca, y por otras partes donde no pueden alcanzar la pez derretida. Y desque esté algo elada, echenle dentro una caldera de agua tibia, que haya bien perdido la frialdad al fuego, y asi la traigan hasta que esté de todo punto bien elada, y saquen aquella agua, y echen luego dentro agua fria, y clara, y limpia, y con ella tomará tez, y para entonces es bueno el vinagre que laven con ella la vasija, y vaya caliente. Y si al tiempo que derriten la pez, le echan el vinagre, como dixe, es muy mejor, mayormente si han echado en el vinagre buena quantía de sal, que se haya bien deshecho en ello, y al tiempo del derretir la pez, pueden echar en ella cominos muy molidos, y algo de clavos, y gengibre, lo qual todo dá gentil sabor al vino, y lo ayuda à conservar, y aun si las cubas son de buena madera se sufren sin pegar. *El adobo para la pez.*

Las tinajas se caldean de otra manera, ten-

ganlas primero al Sol algunos dias, y ponganlas boca à baxo sobre algunas piedras, para que las puedan dar fuego, y esto sea en dias claros, que no haga viento, porque responden con el viento, y ponganles tanta lumbre de llama, hasta que no puedan sufrir la mano puesta encima del suelo, y que se derrita bien un poco de pez puesta en el hondo de la tinaja, y echen la pez cociendo dentro, como dixe en las cubas. Otros usan echar pez molida à puños, mas mejor es lo primero, y con pez molida peguen la boca, y el cuello por de dentro. La pez para pegar no sea ahumada, ni sarrosa, ni terrosa, es señal de buena pez, la que si la quiebran se trasluce, y está rubia como oro.

Item, traiganla entre los dientes, y vean si es dulce, y la tal será buena, que la que está amarga es de mala sazon, y ahumada, y daña el vino, mas mucho se adova con el vinagre, y muchos usan secar las raíces de los lirios cárdenos, y molidas las echan en la pez, porque toma el vino buen olor con los polvos de ellos; otros echan à vueltas de la pez cera, y no salta, mas dice Plinio, que con la cera se hace el vino malo.

El lavar de las vasijas ha de ser muchas veces, hasta tanto que salga el agua clara, y es bien que siempre en acabando de vaciar las vasijas las laven, y enjuguen, porque no quede en ellas aquel asiento del vino, y horruras, que tomen con ello malos resabios y sabor, y entonces quitarse há por estar tierno; y estará hecho para quando otra vez sean menester, que no tengan que hacer sino enjugarlas. Y no las dexen en parte que puedan coger mal olor dentro, ni en las calles, que muchachos se mean, y ensucian dentro, y echan otras vellaquerias, que demás de ser mucha suciedad y costa, hacen el vino de malos sabores, y pocas veces pierden las vasijas aquellos malos resabios, aunque mucho las laven, y la vasija para tener vino, ha de ser tan limpia, y tan lavada como la copa para beberlo.

Quanto al lavar de las vasijas, dicen los Agricultores, que si está cerca el mar, que sea con agua marina, y no de la rivera, sino de bien dentro, por ser mas limpia, y esto del agua salada, creo yo que lo dicen porque la sal tiene virtud de conservar, y quitar el moho, y en aquella agua pueden haber cocido hinojo ò poleo, ò qualquier otro buen olor, y es bueno el anís, y alimpienlas bien con una esponja, y asientenla en su lugar, y pueden colgar dentro un perfumadero con brasa, y incienso, ò qualquier buen olor, y cubran la vasija, para que reciba dentro aquel humo, y esto hecho, echen dentro el vino ò mosto.

De las maneras de asentar las vasijas para cocer el vino, esta es la mejor: Hagan en la bodega en rededor de ella junto à las paredes un hoyo de ladrillo ò piedra, tan ancho, que quepan en él las tinajas ò cubas, y asientenlas alli de tal manera, que entre una y otra pueda andar una persona, y sea el poyo en alto dos palmos, no mas, y en todo el tiempo (dice Plinio) que estén apartadas unas vasijas de otras, porque si una se dañare, no toque à la que está cerca, ni la dañe, tenga el canillero bien baxo, porque no tengan necesidad de tumbarlas, y las que son de vino blanco, estén aparte asentadas por sí, apartadas de lo tinto, que no estén mezcladas unas con otras, y las que son de lo escogido, à parte de las otras que no son de tal uva, y las unas tengan un mecedor, y las otras otro, ò à lo menos siempre comiencen à mecer por lo blanco, y siempre comiencen à mecer por lo mejor, y no al contrario, y luego laven el mecedor, y tornen à la primera, y antes que tornen à mecer, miren si ha caido dentro alguna sabandija, ò cosa sucia, ò venenosa, que muchas veces caen, y con aquel tufo no pueden salir, y ahoganse, y por esto es bien que estén cubiertas con algun paño ò cosa delgada, ò con algun harnero de esparto, porque puedan vaporar. Asimesmo quando mecieren, quiten todas las cascas que están secas encima en los borcellares de las vasijas, porque están acedas, y ellas acedan el vino, y nunca para cocerlas hinchan hasta arriba, porque se suelen salir, tengan para cada linage de vino una vasija pequeña aparejada en que desmenguen, si fuere necesario, porque muchas veces se salen, y perece aquello. Del trasegar qualquier sabe el tiempo conveniente. En este tiempo del cocer se puede dar al vino qualquier olor gentil y suave, artificialmente unos quebrantan clavos de especia, y en un pañecito limpio de lino los cuelgan de un hilo dentro en la vasija, quando cuece el vino, y otros ponen gengibre, y canela, otros echan musco; mas esto si lo echan, es mejor al vino claro, quando lo guardan, y con estos preciosos olores se ayuda mucho à conservar de otros malos sabores y olores, que no hay cosa que tan presto conciba en sí qualquier olor, ò sabor bueno, ò malo, como el vino, y si primero lo tiene bueno, impide mucho à lo malo.

Pueden asimismo cocer càscaras de peros de neldo, y camuesas en mosto, ò vino muy claro y frio, y asentado echarlo den-

dentro en el vino, quando está trasegado, y lo quieren embarrar, y pueden traer la flor de las cáscaras de las naranjas, quando están maduras, y tenerlas en buen vino un buen rato, digo la superficie de las cáscaras, y despues colarlo, y echen aquel vino con lo otro que se guarda, y no cuezan las cascaras de las naranjas, porque toma aquel vino algo de amargor del cocimiento, y lo que cocieren sea en vasija de barro nuevo. Para guardar el mosto todo un año, y que esté tal como si estonces lo sacáran, dice Columela, que tomen del primer mosto que corriere de las uvas que esté muy colado y claro, y lo metan en un cántaro ò botija, que esté muy pegada por dentro y fuera, y tapen la boca de suerte que no pueda entrar agua, y metanlo en un pozo ò algibe de agua dulce, y pasados quarenta dias saquenlo del pozo, y estará mosto perfecto, y guardase por un año, esto dice que es bueno para muchas cosas, y bebido quita el embargo ò ahito à los niños, y si hacen con ello mostaza, se hace dulce y sabrosa.

CAPITULO XXIV.

Dá aviso para conocer si el vino ò mosto tiene agua, y para apartarla del vino.

EN una de las cosas que el vino se suele dañar, es si tiene agua, y para saber si la tiene, hay muchas maneras, asi para el mosto, como para el vino, segun Crecentino pone. La una es, echando en ello peras crudas, partidas, y mondadas, ò moras, y si nadan es puro, y si ván al hondo, tiene agua. Otro aviso, tomen unas cañas de las que llaman carrizos, que nacen en las riberas de los rios, ò sea de caña de avena, ò de junco, y esté bien liso, y untenle con aceite ò sebo, metanlo en la vasija del vino ò mosto, y si hay agua pegarse han unas gotas de ella à la caña, y mientras mas agua hay, mas grandes serán las gotas. Otra regla: deben tomar una olla nueva, y echar en ella el mosto ò vino, y tenganla colgada dos dias, y si tiene agua, sudarla ha por defuera, y si no la tiene no la sudará. Es otra experiencia: Hayan un terron de cal viva, y mojenle con aquel vino, si tiene agua esparcirseha, y si está puro estará apretado.

Buen aviso para saber si el mosto tiene agua.

Item, en la sarten que suelen freir echen aceite, y ponganla al fuego, y quando esté caliente echen el vino en ella, y si tiene agua saltará, y sino no. Otros toman el vino en la palma, y rieganlo, y si está meloso está puro, y si no se pega está aguado. Otra prueba: Unten una esponja nueva con aceite, y con ella tapen la vasija muy bien, y despues vuelvan la boca ácia baxo, de suerte que no se pueda salir nada, y lo que colare por la esponja, será el agua. Apartar el vino del agua es cosa maravillosa, y es muy verdadera, y hacese en dos maneras, y la primera es de esta manera: Echen un poco de alumbre deshecho en el vino, y tomen una esponja nueva como dixe, empapada en aceite, y tapen con ella la vasija, vuelvanla boca abaxo, y saldrá el agua pura, y quedará el vino. Las otras (Caton dice) que hagan un vaso de yedra, y lo mismo escribe Plinio, creo que ha de ser de yedra seca, y echen en ella el vino, y si tiene agua, salirseha el vino, y quedará el agua, y si no tiene agua, salirseha el vino, y quedará el vaso vacío.

Apartar el vino del agua.

CAPITULO XXV.

Cómo se hará de vino blanco tinto, y de tinto blanco, y vino dulce.

HAcese de vino blanco tinto, ò à lo que pasandolo por la casca de tinto, esto es muy mejor por ser mas claro. Vino dulce se hace, segun Aristóteles, si al cocer le echan oregano, y si han secado muchas uvas al Sol, ò si echan à vueltas muchas pasas, y aun con estas se hace oloroso, y de dura, y que no se acede asi presto.

CAPITULO XXVI.

De conservar el vino que no se dañe.

CONsérvase principalmente el vino en buena bodega, y en buenas vasijas (despues que están llenas) han de echar una tela gruesa de pez bien molida, y aun será bien que à vueltas vayan molidos algunos clavos y cominos, si no los tiene la pega, ò qualquier otra especie de buen olor y sabor. Esto digo por la guarda de vino, que no porque à los que lo aman mucho, les falta sabor para beberlo, y para los tales mas valdria mezclar hiél, porque huyesen de ello. Y à las vasijas que tienen vino, y están por enterrar, ponganles en rededor del borcellar una guirnalda de poleo, y de oregano, porque defiende mucho de malos olores. La bodega en Invierno ha de ser abrigada y caliente, y en el Estío fria. El trasegar ò pasar de una vasija en otra, ha de ser en tiempo frio, ò quando hace cierzo, ò dias claros y reposados, que quando llueve, ò hace tiempo ñubloso, no se despide bien el vino de las cascas. Crecentino dice, que quando las viñas están

en cierne, y quando los rosales florecen, se mueve la hez, y asiento del vino, mas que en otro tiempo, y que por eso en estos tiempos se conturba, y no está tal. Quando trasegaren el vino, primero lo echen en otra vasija, y desque esté alli bien asentado y reposado, echenlo en otra vasija en que se ha de guardar claro y purificado, sin que lleguen al suelo las heces, lo qual es muy necesario hacer, y aun mas de una vez en el vino que es de viñas estercoladas, lo qual hace mucho asiento, y muchas veces. Y como arriba dixe, las cáscaras de las naranjas ò peros de neldo, echados en vino, lo ayudan à conservar, y le dá gentil olor, y para esto han de cocer las cáscaras de los peros en vino, y raer las de las naranjas, y echar aquella flor en vino, y despues echar con otro aquel vino, con que vaya colado, y no echen las cáscaras.

Los que quieren guardar su vino algun tiempo, aparten la cabeza y suelo de la vasija, y lo que está en el medio de la vasija, que es de mas fuerza y virtud, esto tal debe guardar, como dice Hesiodo, y aun Macrobio escribe, que del aceite lo mejor es lo mas alto, que es la cabeza de las vasijas, y del vino el medio, y de la miel lo mas baxo, con que no sea el asiento, que algunas veces suele hacer, y muchas veces vemos que en las vasijas que están tocadas de solano está dañada solamente la cabeza, y lo de en medio está singular, y por eso algunos, quando su vino está asi algo asolanado, lo guarden hasta que resfrie el tiempo, y si no se pára acedo, con el frio pierde el solano. Mas veces de solano salta en rabano y acedo, y aunque algunos dicen que de acedo se puede tornar à su primer sabor, y de vinagre à vino, es falso, que imposible es tornar *à privatione ad habitum*, que es de muerte à vida, y el vino ha perdido la propriedad y substancia de vino, y sus calidades, y ha tomado la substancia de vinagre, y sus calidades. Y Galeno en la Glosa de los Aforismos de Hipócrates dice, que del vinagre es cosa imposible hacer vino, porque ha perdido el calor y fuerza del alma, y espíritu que llaman los Médicos quinta esencia. Puedense hacer algunas pruebas para defenderlo, que no se acede: mas pondré una receta que he leído, para tornar del vinagre vino, lo qual yo no creo si no lo viese, y si es verdad, es cosa de maravilla, y de provecho, y gentileza, y poca costa.

Receta para tornar del vinagre vino.

Tomen un celemin de nueces, y metanlas en un horno, y desque estén calientes saquenlas, y tengan aparejadas unas cortaduras de sauces verdes sin cortezas, y asi como están calientes las nueces, las echen en la vasija, y con las cortaduras la cubran, que no salga el vapor, y esté asi tres ò quatro dias, y saldrá no acedo.

Pasas sin granillos mojadas, y envueltas con arena limpia, y echarlas, y meterlas en la vasija del vino, dán al vino gracioso sabor y olor, y lo guardan de corrupcion, mayormente si son de uvas olorosas, y de buena casta y veduño. Otros cuecen el mosto en alguna vasija de barro nuevo, hasta que se gaste la tercia parte, y muy espumado, y aun alli echan algunas especias olorosas molidas ò quebrantadas, y desque está frio echenlo en el vino, y hacese algo dulce, y guardase mucho tiempo. Es asimismo bueno, que la vasija esté llena hasta el cuello, y no mas, y muy tapada, que no tenga respiradero alguno, y mas presto se acedan y dañan las menguadas que las que están llenas, como arriba dixe. Asimismo se guarda mucho de acedar de esta manera. Tomen un grande pedazo de muy buen tocino gordo, largo, sin magro, y muy lavado, que pierda la sal, y limpio, y cuelguenlo con una cuerda dentro en la vasija, de manera que esté en medio del vino, y esté alli, y quando el vino se fuere gastando, vaya abaxando la cuerda, y esté la vasija bien cerrada, y saquen el vino por el canillero, que mas presto se daña lo que se saca jarreandolo por la boca, y bazucandolo, que lo que sale por el canillero limpio, y reposado. Y aun los que sacan el vino por la boca de la vasija no meten limpio el jarro con que lo sacan. Y si ser pudiere, todas las vasijas de la bodega sean pegadas por dentro y fuera, y quando las metieren en el vino estén bien lavadas, y enjutas. Otros, para que no se acede, echan en la vasija sobre el vino en lugar de pez aceite, tanto que cubra el vino, mas para esto no ha de ser pegada la vasija, y sacan el vino por el canillero, y el aceite vase abaxando, hasta que no hay vino, y ello sale á la postre, y puedenlo coger. Y los que hacen aguas de las cáscaras despues de sacado lo puro, sepan que mientras el agua fuere mas gruesa, mas recio sale el vino, y por eso sufre que echen mas agua de la gruesa, que de la delgada.

CAPITULO XXVII.

Pone algunos avisos para saber qué tal ha de ser el vino.

ES señal de bueno quando la pez que le han echado encima molida, se vá à lo hondo, que la halla derretida en lo baxo de la

la tinaja, esto se entiende si el vino llega al Estío, que lo que llega al Invierno entera se está la pez, y si está en el Estío, cerca de aquel tiempo entero, no es muy bueno, y debenlo despachar, porque es señal que el vino tiene poco calor, y menor fuerza, y es muy buena señal si no huele à moho, si no tiene napa, que otros llaman flor, y si la tiene es bien que sea del color del vino, que si el vino fuere blanco, la napa, ò flor sea tambien blanca, y si fuere tinto, que tambien sea la napa tinta; mas quando el vino blanco tiene la napa algo vermeja, y lo tinto blanquecina, no es vino para que tengan crédito que será bueno. Asimismo por la mayor parte el asiento del vino, ò daña, ò conserva el vino: porque qual fuere el asiento ò heces, tal será ello, y podemos probar que tal será el asiento del vino de esta manera. Hagan en la cobertura un pequeño agujero que quepa una caña delgada, tan larga que llegue al cabo de la vasija, que vaya toda horadada, y tapenla por encima con el dedo pulgar, y chupen ácia arriba, la primera vez saldrá el vino, y tornen à tapar la caña, como no entre ayre, y tornen à chupar, y saldrán las heces, y vean si están de buen olor y sabor, que de tal vino podrán tener seguridad que se conserva: y por el contrario si las heces huelen mal, y tienen mal sabor. Algunos hay que dán un hervor al vino en una vasija de barro nueva, y dexanlo enfriar, y otro dia lo gustan, y qual ello estuviere, tal se cree que será lo de la vasija, ò dexarlo una noche en un jarro, que tal será qual à la mañana pareciere bueno ò acedo.

CAPITULO XXVIII.

Pone algunos remedios para los defectos del vino.

DIxe que no era señal de mucha dura la napa en el vino, aunque comunmente aquella le dá olor, mas no es aquel olor perfecto, y si la napa es vermeja en vino blanco, gastenlo luego: mas si es del color del vino, guardarseha algo mas de tiempo, mayormente con esta diligencia. Quitensela en el Invierno cada mes una vez con un cedazo pequeño, y mientras mas, mas veces se la quiten, porque si tardaren en quitarla, ella embebe vino, y con el peso vase à lo hondo, y dañalo todo. Dice Columela, que cada vez que quitaren la napa, refrieguen la boca de la vasija con unos piñones, y la cubran. Hay algunos vinos, que ò por ser de mala cosecha, ò de mal terruño están ásperos, tomen heces de buen vino, y hagan de ellas unos panecillos, y saquenlos al Sol, y molidos echenlos en la vasija, y cubranla, habiendola primero bien mezclado con ellos, y adobaráse mucho, ò tomen harina de cebada, y hagan de ella una talvina con buen vino bien batida, y echenlo dentro, meneando mucho el vino, y dende à dos ò tres dias que esté bien asentado, pasenlo à otra vasija, y aprovecharleha mucho pasarlo por buenas cascas. Quando hay rabano, ò qualquier otro mal sabor, ò si está turbio, lo mejor es pasarlo por otras cascas de buen vino. Todos los vinos de tierras areniscas son mejores caminando con ellos, que en la bodega, y al contrario es en los vinos de barriales ò tierras gruesas. Y si acaso los vinos de las tales tierras areniscas están asolanados, carguenlos en buenos odres, y caminen con ellos en dias de grande Sol y calor, y tenganlos despues en lugar frio, y perderá el solano y mal sabor, que como dicen un Sol saca, y bota fuera otro, y asimismo pierde muchas veces el solano, con guardar el vino en soterraños muy frios, apartados del Sol, y del viento solano, que éste lo daña mucho. Y si es vino que no se teme de acedar, dexenlo en el Invierno que viene, que el frio y ayre fresco lo cura mucho. Otros dicen que contra el solano que tiene el vino, es bueno tomar una botija de barro nueva, y tapenla bien, y vacía colgada de una cuerda la metan en la vasija del vino, y dexenla estár un dia, y saquenla despues, dicen que sale del mal olor, porque recibe en sí todo el mal de la vasija, y de todo el vino, y la botija no sea de barro, en que hieda el agua, sino de barro dulce, y con ser de buen sabor se trasviene. Han de procurar de quitar este vicio de solano al vino, porque demás de ser de mal sabor, hace doler la cabeza, y aun esta es grande señal para conocer el vino asolanado.

Dicen comunmente, que quando un alacrán pica à una persona, que la mejor medicina es majar el mismo alacrán, y ponerle encima de la picadura, y aun para la mordedura de la vivora, la triaca es el mejor remedio que hay, porque en la triaca entra parte de vivora, parece que el mismo veneno y ponzoña pelea contra sí mismo. Digolo por lo del vino, que estando asolanado lo saca otro mas recio Sol. El vino dulce no tiene olor, huele poco, y de dulce, digo naturalmente, ha de saltar en olor en acedo, y para asegurarlo algun tiempo pasenlo por algunas buenas cascas olorosas, porque lo convide à saltar antes en olor que en acedo. Si el uno tiene moho, tomen pan ca-

caliente como sale del horno, y tapen con ello la boca de la vasija, ò metanlo en el vino, y esto se haga tantas veces hasta que la pierda, y es bien mudarlo à otras vasijas mejores; mas lo mejor pienso que es pasarlo por buenas cascas.

Otros dicen que tomen buena quantía de mijo muy caliente, y lo metan en el vino tantas veces hasta que pierda aquel sabor, y aprovecha poner salvia à la boca de la vasija, lo qual se haga muchas veces, y esto se haga à la tarde, y à la mañana, y à la noche, y dicen que no toque la salvia en el vino, y de tal manera ha de estar que la vasija esté bien cubierta.

Asi mesmo es cosa probada colgar un saquillo dentro en el vino con un poco de sal, y yeso, y hinojo seco, ò anís. El moho es grande tacha, y muchas veces se pega à las vasijas, y para quitarsele es bien, ò repegallas de nuevo, ò echarles dentro buen vinagre, lo qual tenga algunos dias.

Otros muchos adobos hay, mas porque no son buenos para la salud del cuerpo no los pongo, y por eso no quiero escribir sino uno solo, el qual es para aclarar el vino turbio, porque los otros no son à mi parecer sin pecado, y este es gentil, y sin daño. Si el vino está turbio, con tal que no esté mas corrompido de estar turbio, tomen segun el tamaño de la vasija, tal número de huevos, que para veinte arrobas de vino, haya quince ò veinte huevos, y asi al respeto, y tomen una barreña grande vidriada, la qual esté llena de arena del rio, que sea blanca, y lavada, que salga clara el agua de ella, y si el vino es tinto, pueden quebrantar los huevos con sus yemas, aunque mejor es que vayan las claras con el arena juntamente. Y si es vino blanco aparten las yemas, porque con ellas rojea el vino, y no sale tan claro, y aun con las yemas hiede el vino, si se detiene mucho: porque ellas se corrompen presto, y sean huevos frescos, todo esto batan y mezclen mucho el arena, que vaya incorporada, y entre tanto con un mecedor meneen mucho el vino al rededor, y quiten la espuma, y echen dentro aquella mezcla, y trayganla un poco al rededor, y cubran la tinaja, y esté asi un dia, y una noche, y hallaránlo mas claro que antes estaba. Otros en lugar de arena echan en ello pez molida, y aun es mejor, mas en las mas de estas maneras de remedios, digo que el vino que de su naturaleza es bueno, esto es lo mejor, que todo estotro como es artificial no es de tanta bondad, ni dura, y por eso quando lo pudieren vender à razonable precio, mi parecer es, que lo despachen, que pocas veces acierta, y con mucha razon dice un antiguo proverbio: De vino, ni de Moro no hagas tesoro; y por la mayor parte los vinos nuevos antes que esten curados son dañosos; y para enmendar que pierdan aquellos hervores y fumosidades, que lo uno tengan sabor de añejos, y no sean dañosos, hay algunos remedios, aqui pondré dos ò tres. Es bien tomar una azumbre de ello y darles dos ò tres herbores en una olla de barro, que esté primero bien mojada, y echen aquello asi caliente en media arroba de vino nuevo, y repose una noche, y es bueno que esté al sereno, y à la mañana estará de buen sabor. Es bien derretir buena cantidad de pez, y asi cociendo la echen en el vino. Otros lo aguan con agua hirviendo, y lo dexan enfriar y reposar. Otras medicinas tiene para sus adobos, las quales no quiero decir, pues estas bastan, y aun sobran.

CAPITULO XXIX.

De conservar el zumo de agráz.

DEL agráz, el acedo que tiene es muy mas gracioso para comer, que no lo del vinagre, y aun mas sano, y en las tierras donde no hay naranjos, ni los pueden facilmente haber, guardanlo por todo el año. Tomen los agraces, quando están bien gordos y acedos, antes que punten à madurar, y majenlos en un mortero de piedra, y al majar echenles un poco de sal, y ponganlo al Sol asi dos ò tres dias, y tomen el zumo en alguna vasija vidriada ò pegada, y guardenla bien cubierta. Otros no echan sal, mas la sal lo ayuda mucho à conservar, mayormente si es de tales uvas, cuyo vino es de poca dura. Algunos lo echan en alguna vasija de vidrio ò vidriada, y encima le echan un poco de aceite, para que (como dixe del vino) mejor lo conserve.

CAPITULO XXX.

De algunas propiedades del vino.

EL vino, como dice Plinio, es sangre de la tierra. Bebido demasiadamente es dañoso, quema la sangre, y por consiguiente la simiente de generacion: amengua la fuerza, acrecienta la ira, enflaquece los nervios, mata el calor natural, y por eso mandaba Platon en sus leyes, que no lo bebiesen los guerreros, mayormente demasiado, porque enflaquece las fuerzas, y ofusca y entorpece el ingenio, dá mucho sueño: lo qual

qual no quiere la guerra, sino vigilantes, como dice de Anibal el Titolivio, ya que los casados si son dados al vino, como queman con ello la flor de la sangre de que se aparta la simiente de generacion, engendran los hijos mas debilitados de fuerza, y aun de ingenio, y saber: porque por la mayor parte cada uno dá de sí el fruto qual él es. El sabio engendra templados, el devoto contemplativos, el incontinente luxuriosos, y el vinoso borrachos, que demás que lo sacan de la simiente, los mismos padres los imponen en ello, y cada uno abeza à su hijo lo que es en él. Y porque el vino es muy dañoso, y contrario à la fuerza, y santidad, fue mandado por el Angel à la madre de Sansón, antes que se empreñáse, que no bebiese vino: y la madre del Sacerdote Samuél claramente dixo à Helí, que la increpaba, que ni vino, ni otra cosa que la embriagase habia bebido. El vino luego escalienta, mas presto se enfria el cuerpo: y de aqui es, que los borrachos son friolentos. O! si bien supiesen qué veneno es el vino, como se guardarian de ello, digo lo demasiado, que lo templado, sano y honesto es; causa muchas enfermedades, como gota, perlesía, sarna, lepra, y otras muchas, quita la memoria, añubla el entendimiento, entorpece la lengua, abrevia los dias, siembra muchas discordias, descubre muchos secretos, gasta la hacienda, deshonra las personas: y por eso Salómon, y Daniél se quitaron el vino por ser mas alumbrados en la sabiduría de Dios; y aun el glorioso Doctor Santo Domingo, por poder mejor penetrar las letras divinas y humanas, se abstuvo del vino por diez años, y aun en los Gentiles muchos para ser mas claros en sus letras, ò no bebieron vino, ò poco: que Demostenes el mas claro orador que hubo en la Grecia, preguntandole cómo habia salido tan eloqüente, respondió, porque habia gastado mas aceite en velar, que vino para beber. Pues lo que toqué de la gente de guerra, quanto mal le hace el vino, preguntenlo à San Ambrosio que lo dirá mejor que yo. Que el borracho vá vencido de sí mismo, como el vino sube, y ocupa el celebro, luego ata, y debilita los otros miembros, aunque el vino aproveche algo à los otros miembros, daña la cabeza, quema los higados, y daña el huelgo, y corrompese, y pudrense las entrañas. Si à la gente comun es tan dañoso, quánto mas será à los que tienen cargo de gobernacion, y justicia, y por eso lo defiende Dios à los Principes, y Gobernadores, que el vino demasiado torna de hombres bestias, y encesta de tal suerte, que à sí no saben regir los que mucho beben, quanto mas à otros: y por eso dice el Sábio, que tiene harto trabajo la tierra donde los que la gobiernan, son glotones, y bebedores.

En el uso del vino cada uno se habia de poner la rienda y medida, ò usarlo por medicina, como aconseja el Apóstol San Pablo à Timothéo, porque usado templadamente, ayuda mucho à la salud, y escusa muchas enfermedades. La otra manera es usar de ello como mantenimiento, y tambien es en ello necesario la templanza. Reniego yo de quien lo bebe, y rebebe por deleyte, cuyo estudio contínuo, y oficio es la gula y vino. Y lo que me pesa es, que aun haya Médicos que aconsejen en su medicina que es sano, que una ò dos veces se embriaguen cada mes, poco le faltó de decir, que sería bien que siempre estuviesen hechos odrinas: y otro, que para que no se emborrachen, es bien que al principio de la mesa coman livianos de ovejas asados, y que aunque alarguen la mano no se tomarán del vino.

Engañóse Plinio en esto que escribió, que segun se bebe en nuestros tiempos, tengo por cierto que no bastarían livianos de un buey, quanto mas de una oveja. Es vicio el del vino, que mientras mas beben, mas sedientos quedan, y asi mas se dán à ello: y asi viven vidas cortas, y llenas de muchas enfermedades, que nunca se vido hombre borracho vivir sano, ni morir viejo. O! quan agenos son nuestros tiempos de la templanza de los antiguos, y mucho son de culpar los que beben sin tener sed, como se usa hoy en dia, que ninguna animalía hay que beba sin sed, salvo los hombres. Y para no tomarse del vino en algunos convites, es bien entreponer algunas veces de agua: mas ¿quien hará esto? que mas huyen de ella, que de los perros que rabian, que aun con vino no la quieren beber, quanto mas sola por sí. Y porque segun se bebe, y gasta el vino, es por fuerza que ha de haber borrachos, pondré dos, ò tres remedios, ò con que no se tomen ò con que aborrezcan el vino.

Es bien para que no se tomen del vino, comer antes, y despues verzas crudas con vinagre, ò los livianos que dixe de oveja, mas la mejor medicina es, ò apartarse del todo, ò usar de ello muy templadamente.

Y para que aborrezcan el vino, dice Plinio, que es bien echar dos, ò tres anguillas de las grandes en un cántaro de vino puro, y que se ahoguen alli, y denles aquel vino à beber à los que se embriagan, que lo aborrecerán, y coman de las anguillas, y beban de aquel vino, y tomarán grande aborrecimien-

to

to al vino de alli adelante. Tambien dice, que es bueno cocer pescado cicial en lugar de anguillas. Esto dicho en general, es de saber, que en el vino se consideran cinco cosas, color, sabor, olor, substancia, edad. Los colores, aunque segun los Médicos son muchos, segun el Plinio son quatro, tinto, blanco, roxo, aloque, que es claro, entre tinto, y blanco, de color de sangre. El tinto es bueno para las personas enjutas: como son los colóricos, y aun algo sanguinos, y si los gotosos han de beber alguno, esto es lo mas seguro, porque es mas restrictivo, y no dexa correr los humores à los miembros. Lo blanco es bueno para las personas humedas, como son los flemáticos, y para los que son apasionados de piedra, y esto, y lo roxo es para los melancólicos.

Loan lo que en Francia llaman clarete, que como tiene el medio, es bueno para todas complexiones. El vino oloroso hiere la cabeza, y embriaga mas aína, que la hinche de humor. En el sabor, uno es dulce, otro suave, otro en brusquete, asi lo llaman los Italianos: lo qual es mejor para el Estío, porque refresca: lo dulce para Invierno: otro es suave, lo qual es mas agradable à todos, y es vino de todo tiempo. Unos vinos hay gruesos, otros delgados, los tintos son por la mayor parte gruesos, en especial lo de uvas aragonesas. Y quien usa à beber vinos gruesos, mayormente si hacen exercicio, por lo qual se escalientan los riñones, se congela arenas, y piedras, y dificultad de orinar, con que viven vida penada, y corta.

CAPITULO XXXI.

De las propriedades de la vid.

COcidas en agua las hojas de la vid, y puestas en los pulsos resfrian el calor de las fiebres; verdes, y majadas, puestas sobre las llagas, las chupan, limpian, y sanan; y puestas en la cabeza dán sueño, y confortan el celebro. El agua que de ellas corre, bebida quebranta la piedra, y si se lavan con ella los ojos, los aclara, adelgaza el cuero de la cara, y quita las lagañas: quitan el dolor de cabeza, las hojas mojadas, y puestas en la cabeza. Ceniza de las parras es muy buena para hacer emplasto con zumo de ruda, y aceite para las mordeduras ponzoñosas. Lumbre de los sarmientos es mas sana que otra ninguna, y la madera de las vides dura mucho tiempo, con tal que se corte en menguante de luna, y de dia.

CAPITULO XXXII.

De algunas propriedades de las uvas.

QUanto mas frescas son las uvas, tanto mas participan de flema, y por eso trahen hinchazones, y causan esquinancia, y dolor de muelas, mientras mas humedas son mas dañosas, y por ende las alvillas son mejores. Las moscateles dán dolor de cabeza, y quien quisiere que no sean tan dañosas, tengalas primero en agua fria un rato, y perderán gran parte de aquella furiosidad, ò estén cogidas con la fria de la mañana. Todas las uvas para comer han de ser cogidas con la frescura de la mañana, ò tenidas en agua fria un rato. Las que han sido colgadas son mejores, por no ser tan humedas. Hanse de comer en principio de toda vianda, por ser de ligera digestion. En tiempo de vendimias, y quando hay las uvas frescas, es bueno que los que muchas uvas comen, coman algunas granadas agrias, porque les corten la flema. Los Médicos dán un consejo, para que las uvas frescas ò higos verdes no hagan tanto daño: si las comen con nueces, ò almendras, ò avellanas, y por eso à las mesas de los Grandes se usan poner blanqueadas, y en agua rosada, ò de azahar, y con estos contraoperantes son menos dañosas las uvas, y higos. Las pasas confortan el estómago, y son de gentil nutrimento, y son mejores las negras, que son uvas prietas castellanas, y de viña. Aclaran la voz, y alimpian los pulmones, y son de gentil nutrimento, y las que no tienen granillo son buenas para empezar à comer, y las que lo tienen para sobre comida, y asentar la vianda, y reposar el estómago. Alegran mucho à quien las usa comer, (como dice Magvino Milanés) comidas en ayunas desopilan el higado, y adoban la mala complexîon, y ayudan à la memoria. Las cascas que están acedas, puestas sobre alguna quemadura fresca antes que levante ampolla, no la dexan levantar, y lo mesmo hace un paño mojado en vinagre. Y tambien las uvas fregadas en la quemadura. Y para las quemaduras es bueno poner luego arrope, y refrescarlo muchas veces.

CAPITULO XXXIII.

Del vinagre, y de muchas maneras para lo hacer.

HAcese el vinagre de dos maneras, una de sí mesmo, quando el vino se corrompe, y se hace vinagre. Otro hacen, y de esto he-

hemos de decir cómo se ha de hacer, porque en algunas partes es de tanto precio, y aun mas que el vino, y por eso quieren hacer de vino vinagre, y aun si vino no hay, aun se puede hacer de otros materiales, y hacese de las maneras siguientes. Una es, poner el vino al Sol en alguna vasija que haya tenido vinagre, y si no lo ponen al Sol, en algun lugar caliente, ò cerca del fuego.

Otra manera hay, que es pasarlo por cascas acedas, ò echar un poco de vinagre, ò vino, ò agua en las cascas, y esté algunos dias en las cascas. Hacese tambien, y presto de vino vinagre, calentando bien al fuego unas vergas de acero, y meterlas en el vino, y esto se haga muchas veces, y cubran la vasija que no salga aquel calor, mas esto es mal vinagre, y aun no sano, que es de mal sabor, no bueno para la salud. Y por mejor tengo yo que pongan tejas, ò ladrillos nuevos, limpios, muy blanqueados, digo muy abrasados al fuego, y asi los metan en el vino que quieren hacer vinagre, y cubran que no salga el vapor, y son buenos guijarros calientes.

Item, tomen un cántaro de buen vino, y bien cubierto, metanle en una caldera de agua, y pongan la caldera sobre la lumbre, y cueza bien, y acedarse há presto. Echando en cascas viejas vino, ò agua, sacarán vinagre contínuamente, mas siempre estén cubiertas del vino, ò agua, porque no se sequen por encima, que se dañan. Allende de esto pueden hacer vinagre muy fuerte de esta manera. Tomen guindas, y moras, quando están coloradas, y agraces gordos bien acedos, y endrinas monteses, antes que maduren, y majenlo todo junto, y despues tomen del mejor vinagre que ser pudiere, y con ello amasen aquellas cosas, y hagan unos panecillos, y ponganlos al Sol: y quando quisieren hacer vinagre, mezclen de aquellos panecillos con un poquito de vino, en tanta cantidad, quanto bastáre para hacerlo. Esta manera de vinagre, y la siguiente es muy buena para caminantes, y mareantes, que se pueden llevar el vinagre en la bolsa, y una gentileza, que à la mesa que estén, si no hay vinagre, lo harán bien presto, y si no hay vinagre para mezclar con aquellas cosas acedas, basta con zumo de naranjas bien acedas, ò limas.

Para hacer vinagre artificial.

Hay otra manera: Tomen acederas, de unas muy acedas, y majenlas bien, y hagan panecillos de ellas, y ponganlas donde se enjuguen, y al hacer los panecillos, mezclen buen vinagre fuerte, y de aquellos panecillos echen los que fueren menester en una escudilla de vino, y súbitamente se volverá vinagre.

Para hacer vinagre rosado, y de grana.

Hacen vinagre rosado, ò de grana, y esto es muy cordial, y singular en olor, y hacenlo así. Tomen buen vinagre blanco, y à cada arroba echen una libra de rosas verdes, aun de las secas se hace muy bueno, y son mejores rosas coloradas, que blancas, porque de las rosas blancas, se torna el vinagre prieto, y tienenlo al Sol bien cubierto en una vasija vidriada quarenta dias, y despues apartanlo de la rosa, y ponenlo en otra botija de barro vidriado, y guardenlo en lugar frio.

Si lo quieren hacer de grana, à media azumbre de vinagre echen una onza de polvos de grana, con que tiñen los paños finos, y tenganlo al Sol algunos dias bien cubierto, como lo de rosas, y guardenlo todo junto, que no aparten la hez ò suelo de la grana del vinagre: y si esto se hace en el vinagre rosado, es muy singular. La mezcla de la grana con el vinagre, es la mejor de todas, porque la grana es muy aromática y olorosa, cordial y caliente, y aun templa algo de la frialdad del vinagre, y esto tal es muy bueno para olér en tiempo de pestilencia, y quando hay aires corruptos. Otros hacen vinagre de flor de sauco, como yo vi en Roma, y es gentil y oloroso, y hacenlo como dixe de lo rosado ò grana: y de esta manera pueden hacer de qualquier otra cosa olorosa ò cordial. Hacen vinagre esquilitico, que es de cebollas albarranas, ò de higos: quando dixere de las cebollas albarranas, ò de las higueras, diré cómo se hace, y de su propriedad.

CAPITULO XXXIV.

De las propriedades del vinagre.

EL vinagre es frio y seco, lo blanco es muy mejor, y de mejor excelencia que lo tinto, tiene propriedad de penetrar, cortar, y pungitivo, aprieta: y puesto sobre las hinchazones repercute, ò aprieta adentro las materias, y resuelve, y deshincha: puesto à las narices, impide el vómito, y por eso es bueno para los que navegan, y para los que no pueden retener la vianda en el estómago, y dá aprieto. Si con ello lavan la carne que está algo sentida, la torna casi en su perfeccion, y si el estómago está lleno, y lo beben, ayuda à la digestion, y si le halla vacío, le impide. Las salsas que llevan vinagre, como son peregil, y otras semejantes, dán apétito, y refrescan el higado: refregando con ello los pulsos, quita

Nota quán excelentes propriedades

des tiene el vinagre.

mucho el calor, y mitiga los ardores de las fiebres tercianas. Bebido caliente es bueno luego que alguna persona ha comido alguna vianda ponzoñosa. Y si lavan con ello la boca, aprieta los dientes que se andan. Es bueno hacer de ello gargarismo para las enfermedades de la garganta, que proceden de flegma, y aun en las de sangre, como son las esquinancias y sequillas, que suelen nacer en la garganta. Bebido mata las lombrices, ò comiendo sopas mojadas en ello. Bebido quita el ahíto, mas no lo dén à las criaturas chiquitas que maman, y comen leche: quita asimesmo el zollipo. Teniendolo en la boca, quita las angustias del calor à los que están en los baños. Es bueno contra el calor del Sol lavandose con ello, bebido ò comido, quita la sed, y en las viandas saladas quita el demasiado sabor de la sal, y suple el defecto de las que tienen poca sal. Es bueno lavarse con ello la cabeza, para que no se caigan las cabellos, y es contra la caspa.

Item, es medicinal puesto en las mordeduras de los canes, y de los alacranes, y arañas, y cien pies, y de otras muchas animalías ponzoñosas, lavandose à menudo con ello, quita la comezon. Contra los empeines bebido, y puesto, es saludable, y no dexa quaxar la sangre, y por eso es bueno para en tiempo de landres, que aun la que está junta, y aponzoñada, desata y derrama. Es bueno contra la mordedura de una serpiente muy ponzoñosa, que llaman áspide, como cuenta Plinio de un mozo que llevaba un cuero de vinagre, y le mordió un áspide, y cada vez que para descansar ponia el cuero en el suelo, sentia mas el dolor que quando lo llevaba; y que viendo aquello, sintieron que era el vinagre bueno para contra aquella ponzoña, y se lo dieron à beber, y le lavaban con ello la llaga muchas veces. Y aun dicen que para el dolor de los pies (pienso que gota) metiendo los pies en ello estando caliente, se curan bien (como él cuenta de Agripa). Puestos paños mojados en ello sobre el alhombra, es muy singular remedio, mas para emplastar es bien mezclarlo con otros zumos ò aguas, porque ello solo enfria muy reciamente, y podria dañar. Pierde mucho la fuerza con pan tostado, ò con vino, avivase mas con pimienta, ò qualquiera otra especia, con agua quien quiera se lo sabe, ò con sal. Solamente puede tener un mal, que es asolanarse; mas esto con el tiempo se pierde. Es de tanta fuerza el vinagre, que con ello quebrantan las peñas, como hizo Anibal, yendo à hacer guerra à los Romanos por donde pasase su fardage, y para esto han de hacer primero grande fuego encima de la peña, y desque bien caliente, echen vinagre encima, y toda se abrirá, y desmorona como tierra; ha de ser el vinagre muy fuerte para esto, porque mas fuertemente cavará en las peñas, y luego con azadones y picos las caven, que estarán tiernas. El vinagre daña mucho à la bejiga y nervios, y guardense de ello los perláticos y gotosos, y los que tienen dolor de costado. El vinagre es muerte de la cólera, y vida de la melancolía; quiero decir, que el colérico lo debe usar, el melancólico guardarse de ello, y por eso el que está tocado de los granos, huya de ello, y deben de guardarse de lo comer todos los que tienen males melancólicos. El vinagre al que lo usa, hacele envejecer temprano. A las mugeres es muy dañoso usarlo por la dolencia de la madre. Es provechoso olér vinagre muy fino quando les ahoga la madre, que la hace huir ácia dentro. La piedra preciosa, quier sea margarita, balax, esmeralda, si la meten en vinagre fuerte, pierde sus virtudes, y muere alli, como se nota del convite que Cleopatra Reyna de Egipto hizo à Marco Antonio, Capitan Romano, que al cabo de toda la cena muy suntuosa, por hacer mayor fiesta à Marco Antonio, quitóse de los pechos un balax, que le apreciaban en una Ciudad, y lo metió en un vaso de vinagre muy recio, que habia mandado traer, alli despojó à la piedra de toda su virtud, de su espíritu, de su alma (que llaman algunos Médicos quinta esencia), y hecha esta magnificencia (que yo llamaria locura de gentilidad), echó mano de otra mas virtuosa piedra para hacer otro tanto en servicio de Marco Antonio, para hacer mas preciada la cena, y el Marco Antonio se lo estorvó. Tambien tiene virtud el vinagre de conservar carne ò pescado que no se dañe, como parece por los escaveches con que se conservan los peces, y por el adobo que se hace de ajos, oregano, sal, agua y vinagre, para detener y manir la carne, y lleva mucha razon. Ca lo que basta à limpiar lo dañado (como de suso es dicho) mucho mas bastará para conservar lo sano, que no venga en corrupcion. Asimesmo dice Plinio, que si contra una tormenta muy peligrosa de la mar (que comunmente los marineros llaman refriega) echan contra ella de presto en la mar vinagre muy fuerte quando viene cerca, que la deshace.

LI-

LIBRO TERCERO,

EN QUE TRATA

DE LOS ARBOLES,

Y PRIMERO DIRA ALGUNAS GENERALIDADES de ellos, que son comunes à todos, ò à la mayor parte de los árboles, y despues dirá mas particularmente de algunos de ellos.

CAPITULO PRIMERO.

DE ALGUNAS GENERALIDADES DE LOS ARBOLES.

VEnimos (gracias à Dios) al tercero tratado, que es de los árboles, y en éste tardarémos mas que en ninguno de los otros dos, que es por fuerza que siendo tanta la variedad de los árboles, por poco que de cada uno se dixese, sería nunca acabar; mas no entiendo decir sino de algunos árboles de los que acá en estas tierras conocemos, y por lo que dixeremos, saquen los que leyeren de otras, que no es posible (à lo menos sería muy penoso, y largo poner de todas), y porque quiero hacer principio en reglas generales que convengan, ò à todos, ò à los mas de los árboles. La primera es, que en los árboles no hay tanto trabajo como en las viñas, y hay mas provecho y deleite, y en las frutas placér, y la frescura de las hojas, los colores y olores de diversas maneras de flores, la variedad de los sabores en la multitud de las frutas, sombras del Verano, músicas suavísimas de pajaritos, que gorgean en los árboles, mil maneras de frutas, que suceden unas à otras, unas para verdes, otras para verdes y secas. No me quiero poner à relatar por entero las lindezas, los provechos de las arboledas y frutales. El que quisiere gozar de ellas en la vejez (si Dios allá le llegáre, que no hay ninguno que no haya esperanza de llegar à viejo), procure trabajar, y poner en la mocedad, y plantar, que una de las cosas en que mucho los viejos se huelgan (como dice Tulio) es con los árboles que pusieron quando mozos.

No deben aguardar à plantar árboles quando viejos, que les acaecerá como à los que se casan à la vejéz, que dexan los hijos chicos, y huerfanos. No digo que por sér viejos dexen de plantar, que aunque no lo hubiesen de gozar, mas vale dexar à los enemigos en la muerte, que demandar à los amigos en la vida, quanto mas, que no hay ninguno por vejorrito que sea, que no tenga esperanza de vivir su parte de años, y aquellos nunca asoman, pues necedad es tener esperanza de vivir, y no trabajar contínuo para sostener la vida, quanto mas siendo el exercicio de las arboledas tan santo, tan agradable, y deportoso, y de tan poco trabajo, que casi menos no puede ser, y tan provechoso, que una buena obra de poner un arbol aprovecha à presentes y venideros, y quanto vive el arbol, tanto ayuda aquella buena obra, que sembrar los campos de pan, solamente aprovecha à los que siembran, y à pocos despues de ellos, y à ese aprovecha que lo trabaja: y pocas gracias á los tales, que para sí solos trabajaron, ò quando mucho para sus hijos, mas poner árboles para hijos, y nietos, y muchas generaciones, y como otros plantaron para nos, y gozamos de su trabajo, cosa justa es que nosotros trabajemos y plantemos para nos, y para los que despues de nos vinieren, que bien mirado, ninguno nació para sí mismo solamente, que à los semejantes poco se les debe agradecer. Pues es bien que cada uno procure poner y plantar árboles. La edad mas conveniente, segun los Agricultores, es de veinte à treinta y cinco años; mas mi parecer es, que lo que en todo tiempo se puede hacer, y aprovecha que en todo tiempo se haga, y desde que un hombre sabe hacer algo, hasta que es viejo, que no se puede tener, es bien que ponga y plante árboles sin esperar edad determinada. Quantos

en su vejez han puesto árboles, de que no esperaban vér fruto, y han gozado de ellos muchos años, y quántos à los veinte años han gozado de los árboles que pusieron quando niños. Dicen asimesmo, que antes planten árboles que edifiquen casa, porque las arboledas le ayudarán à hacer casa, y no la casa à las arboledas. Mas bien me parece que quien quiera procurar tener casa en que se meta, y quando las arboledas le hicieren rico, podrála edificar mejor, aun à mi entender eso es lo que ellos dicen.

Pues quien plantare árboles, conviene (para no errar) se acuerde de aquel verso de Virgilio: *Quid quæque ferat regio, & quid quæque recuset.* Quiere decir, que mire qué plantas se pueden criar, ò se hacen mejores en cada tierra ò region, y quáles son que no pueden vivir, ò no se hacen tales, que poco aprovecharía poner naranjos, ni olivos en Inglaterra, ò Flandes, ni cerezos, ò castaños en los secadales de Berbería. En unas tierras se crian unas cosas, en otras, otras: mas pocos son los árboles frutiferos, digo que se crien en los extremos de mucho calor, ò demasiado frio, las mas cosas se huelgan con el medio, y lo mesmo es en las tierras humedas, ò secas, que en tierras donde nunca, ò pocas veces se quita la nieve, ¿qué arbol puede nacer? ò si naciere, ¿cómo podrá criarse, como dice Marco Varron? Pues donde hay extremo calor, claro es, si no hay abundancia de agua, que no se criará planta alguna, porque la mesma razon basta para contra estos dos extremos, que en el vino falta el calor por el demasiado frio, y en el otro el humor por el grandísimo calor, y sin estas dos cosas juntas mal puede crecer planta alguna. Queda qué medio es el que à los mas árboles conviene lo templado. Y para que cada planta se ponga donde mejor le conviene, es necesario saber primero su naturaleza, ò darle donde estuviere lo que naturalmente quiere en quanto por arte pudieremos, y haciendo esto imitaremos à la natura, que comunmente produce las plantas en los lugares à ellas convenientes (como dice el Teofrasto), que à las que daña el frio, las puse en tierras calientes, y à las que empece el calor, produxolas en tierras frias. Pues quien bien supiere conformarse con la natura (digo en esto de las plantas), y à quien ò la imita, ò ayuda, bien que mucho ayuda el arte à la natura, y la natura al arte. En las tierras templadas son mejores los árboles, y mejores frutas que en las demasiadamente calientes ò frias, excepto algunos árboles, cuya naturaleza es de criarse en los tales, como dicen de la salamandria vivir en el fuego.

CAPITULO II.

En qué tierras, y sitios se crian bien los arboles.

ES lo principal saber escoger la tierra para cada manera de árboles, y esta es regla comun, que la tierra que con los calores se resquiebra en el Estío, es mala, porque por aquellos resquebrajos entra, y penetra el calor à las raíces, y las seca.

Item, es mala toda tierra salobre, ò amarga, donde nacen aguas salobres, y de otro mal sabor, porque toda planta tiene en sí, y en su fruto algo de la calidad de la tierra en que se cria, que si es salobre, ò amarga la tierra, por fuerza ha de tener el fruto parte de ello, allende que en las tales los árboles por la maldad del mantenimiento que toman de tan malas tierras, siempre son desmedrados, desequidos, roñosos, de poca virtud, y substancia. Tierras duras y recias, fuertes y arenales, floxas, son asimismo malas, que en las unas no puede calar el agua à las raíces por su gran dureza, y en las otras por ser floxas, trascuelase muy aína, y en las tales tierras con poco olvido del dueño se pierden los árboles. Las tierras muy humedas son para pocos árboles buenas, si no son de los que llaman aquáticos, como sauces ò mimbreras: empero en las tales es bueno que corra el humor, que si es estante, es muy dañoso. Los mas de los árboles quieren tierra suelta y enjuta en la sobrehaz, y que debaxo tenga cuerpo y humor. Comunmente las tierras muy gruesas son buenas para pan, y las que son pegajosas, no son buenas para árboles: porque los árboles por la mayor parte quieren tierras sueltas y gruesas, asimismo quieren ayres frescos, que con ellos están mas sanos, la hoja mas verde, y la fruta mas sabrosa. Aquellas tierras son las mejores para árboles, que demás de ser de su natural buenas, tienen tanto frescor, y humedad, que sin regarse crecen bien los árboles, y llevan su fruto, y son de menos trabajo y costa, y la fruta mas sana, y mas sabrosa. Las segundas tierras son donde hay aguas manantiales, con que se riegan de pie. Las terceras, las que tienen agua hondo, y se ha de sacar con ingenio. Las tierras que dixe que eran buenas para viñas, son buenas para árboles; mas este aviso doy generalmente, que no se entiende que sea la tierra buena para árboles, si se crian los árboles bien en ella en regiones contrarias à tal arbol, pongo exemplo:

plo : la palma quiere tierra arenisca, y muy suelta, aunque en tal tierra se pongan, en Flandes no nacerian, ò yá que por ventura naciese, à lo menos no se criaria, que es menester que ayre y tierra concuerden para la produccion y conservacion de las plantas, y si un cuesco de datil se cae por ahí, en tierras muy calientes, aunque no lo curen se criará, y hará grande.

Asimismo los árboles, ò quieren mucha substancia, ò no : si quieren mucha substancia, ponganlos en tierras substanciosas, y si poca en tierras flacas, porque el arbol que quiere mucho humor y substancia, plantarle en tierras flacas, es no dalle mantenimiento, y los flacos en tierras gruesas, es ponerlos dó se ahoguen, ò no frutifiquen. Asimismo donde quiera que se cria copia de árboles monteses, es aquella buena tierra para los caseros de su linage, como donde hay acebuches es buena para olivas : donde peruetanos, para perales : donde allozos, para almendrales: y asi de todos los otros. Quien quisiere poner algun arbol, mire bien si por alli cerca hay alguno del linage que le quiere poner, sea casero ò montés : si está verde, fresco, de gentil rama, si lleva fruta, ò mire si está desequido, roñoso, de ruín cuerpo ò rama, si es estéril, y mire si es por ser mal tratado, que tal esperanza debe tener del que pone. Asimismo es buena tierra para arboledas donde se crian árboles monteses, que son grandes, hermosos, y en su género frutíferos. Y porque muchas veces pondré comparacion ò diferencia de unos árboles à otros, entiendanse siempre ser un linage, ò caseros, ò monteses. Barriales ò arcillas, si son en hondo, para las raíces son malas, y pocos árboles se crian, ni son buenas en ellas. Asimismo no planten árboles, ni otras plantas juntas donde dán goteras de canales, porque las goteras destruyen mucho à todas las plantas, mayormente quando novecitas. Asimismo no pongan árboles arrimados à pared, mas de quanto ella le pueda defender del frio ò Sol, segun la naturaleza del arbol, ni cabe zarzales, porque las paredes y zarzales comen, y disipan mucho los tales árboles, salvo si son de su natura tales plantas que lo pidan, y tengan necesidad, como yedras ò jazmines.

CAPITULO III.

De los sitios para arboledas.

TRatando de las viñas dixe, que las que estaban en los llanos cargaban mas de fruto, que las que estaban en los cerros, y esto digo de los árboles que están en valles, llevan mas fruta que los de los llanos, y los de los llanos mas que los altos. Los árboles que están en cerros, y lugares esentos y frescos, dán la fruta mejor, y con mejoria pagan la multitud. Es la fruta mas sana en sí, y aun para quien le come mas sabrosa, y de mejor olor, guardase mas tiempo, y no es menos en los árboles, que en las gentes, que los que viven en lugares esentos desabahados, viven mas sanos, con mejor color, y doblada fuerza, y aun los que ácia el cierzo, mas que los que ácia otros ayres : lo mismo es en los árboles, que á los tales no se le cae tan presto la hoja, viven mas tiempo, no crian tantos cocos en las frutas por amor del frio y ayre que lo sacude y limpia, tienen la madera mas limpia, mas linda, y mas fuerte : y aun por estár habituados á los frios, no se yelan tanto, porque están hechos à los ayres, y endurecidos de los frios. Hay en árboles algunos que echan la raíz en hondo à manera de nabo, como son los naranjos y pinos, y estos tales árboles, y los que son como ellos, quieren la tierra honda. Hay otros que echan la raíz en manera de cabellos, hecha breña, y estos tales sufren mejor tierra somera, y lo mesmo en las yerbas. En esto de los sitios, aquel que quisiere hacer alguna gentil arboleda ò huerta, procure las cosas siguientes. Lo primero, la tierra qual convenga à la naturaleza de los árboles, que ha de ser por la mayor parte suelta, y dulce de sabor y labor, y que tenga abundancia de agua, porque con ella, aun en lugares muy estériles se crian bien las arboledas, y si es fuerte es muy mejor, porque será menos costa, y si no la hay será de rio, aunque ésta es costosa, es de muy mas virtud y substancia, la postrera agua es de pozo, que los que usan agua de balsa es à mas no poder, que son muy malas, y están muy corrompidas, y no pueden dár buen mantenimiento al arbol. Procure asimismo tener buenas cerraduras, para que ni bestias la royan, que no hay en el mundo cosa tan ponzoñosa para qualquier cosa y arbol, como es el diente del animal, y porque no lo rehuellen, ni entre nadie contra voluntad del señor, y no en valde dice la Sapiencia (aunque à otro proposito) : *Hortus conclusus*. De las maneras de las cerraduras diré adelante. Sea cerca de casa, porque la visitará el señor mas veces, será mejor tratada, y sea lexos de muladar, porque el humo que sale del estiercol, echa mucho à perder los árboles quando están floridos, y quanta pro hace el estiercol à las raíces puesto en el tiempo y manera que debe, tanto daño ha-

hace el humo al arbol abahando la flor. Sea tambien lexos de donde hacen eras, y trillan pan: porque vuela la paja, y asientase en las hojas de árboles y hortalizas, y horadandolo, hacelo secar ò podrir, y haceles grandísimo daño; asimesmo para poner procure de las mejores plantas que pudiere haber, que dén mucho fruto, bueno, continuo, que no ocupa mas tierra la buena que la mala, ni quiere mas labor: y la que es mala, ò la han de quitar para poner otra buena, ò enxerirla, y asi pierdese mucho tiempo, y los enxertos no responden todas veces, y aunque respondan, tanto son mejores, quanto es la mejoría del tronco. Los árboles, cuya fruta daña el rocío (como son los cerezos), plantenlos al Oriente, y à quien aproveche plantenlos al Occidente, ò cierzo. Es asimesmo necesario que nadie dexe perder los sitios que son proprios para cada cosa, como donde hay agua poner álamos, sauces, y aquellos, que grande floxura es dexar perder aquello de que se pueden aprovechar con buena conciencia. Es de guardar, que en los árboles frutíferos no duerman gallinas, porque hinchen de sus piojos à los árboles, y dañan la fruta, y aun desmedran el arbol.

CAPITULO IV.

De las maneras de poner los árboles.

MUchas formas escribe Teofrasto de nacer, ò poner los árboles; mas de estas las tres escojo para los labradores, que las otras de nacer de su gana por los montes, y como nacen las yerbas en los campos de una oculta simiente de la tierra, ò conmixtion de los elementos, ò nacer de una astilla ò raja, como ha acontecido en acebuches, olivas, y otros árboles que tienen muy viva la fuerza de prender y nacer; mas la dexo para contenplacion de Filósofos, que escudriñan los secretos, y fuerza de la naturaleza, que para exercicio de labradores, que continuamente han de escoger, y obrar lo mas seguro. Digo, que todo arbol se puede plantar, ò de simiente (y de estas son los barbados que nacen lexos del arbol, donde no alcanzan las raices), ò de barbado de los que nacen de la raíz, arrancandole, ò de ramo. Plantar de ramo es de tres maneras: ò estaca cortada, ò rama desgarrada, ò púa para enxerir. De esto dirémos por sí adelante. Sepa todo labrador (labrador llamo à qualquiera persona que entiende en labrar el campo) que toda planta, segun testifica la sagrada Escritura, tiene fuerza para nacer de sí mesma, unas solamente de la simiente, otras de rama, otra de ramo, y simiente: y toda planta que tiene simiente, tiene fuerza en ella para nacer; mas muchas hay que la tienen tan flaca, y de tan poca fuerza y virtud, que los árboles que de ella nacen, son tardíos, llevan tarde, y mal fruto, y aun los mas de ellos salen estériles, y que para ser buenos tienen necesidad de enxerirse, y la que no lleva simiente nace de sus ramos ò raíces, que no la naturaleza en cosa alguna ordinaria es defectuosa, y cada planta tiene en sí mesma su simiente de que se multiplica.

Muchos de los árboles que llevan simiente, y aun los mas tienen fuerza en las ramas para nacer de ellas, y hacerse buenos árboles, otros no tienen virtud en las ramas, que muy falto es aquello que dixo el Crecentino, que todo arbol prendería de ramo, lo qual es imposible en el pino, y en el ciprés, nebro, y otros muchos árboles, que à unos dió Dios virtud en la rama para criarse, à otros solamente en la simiente, à otros en uno y en otro. Todo arbol que no tiene simiente, es por fuerza que nazca de algun ramo ò estaca, como los sauces. Otros tienen mas fuerza en las ramas, y mas virtud para nacer, mas tambien nacen de simiente, verdad es (como dicho tengo) que los mas son de simiente, no responden, ni salen tales como los padres, y aun asimesmo no me parece que acertó el Teofrasto en decir que ningun arbol de simiente era bueno, no se halla en la Grecia cómo sean, mas acá en España muchos vemos buenos de la simiente, como nogales, duraznos, almendros, y otros muchos. Dice que para ser buenos tienen necesidad de enxerirlos (si dixera mejores, concedieraselo), que todo arbol enxerto dá muy mejor fruta, mas no por eso dexan de ser buenos, aunque no sean enxertos, quanto mas que árboles hay frutíferos que no se pueden enxerir, y son de buena fruta, y aun los tales no pueden nacer de rama, sino de simiente. En los árboles que tienen la simiente menuda, está mas viva la virtud y fuerza para nacer en las ramas, que no en la simiente, como en las higueras, olivas, vides, verdad es, que toda la planta que nace de simiente, es de mas luenga vida que las que se crian de barbado, ò de ramo, como vemos en los cabrahigos, acebuches, y peruetanos, y en todas las monteses, las quales se crian de la simiente que las aves comen, y echan en el campo.

Todo arbol que nace de simiente (y aun los que de sí mismo nacen) son someros, y para ser buenos trasponganse. Todo arbol que ò de ramo, ò barbado, ò púa se cria, crece mas

mas aína, y es de muy mejor fruta, y muchas veces sembrando simientes de buenos árboles, nacen estériles y monteses, y poniendo ramas de monteses, salen árboles frutíferos, tanta es la diferencia de la rama à simientes. Los que mejor prenden de rama son los que tienen los ramos verdes, hermosos, lisa la corteza, llena de zumo y substancia, no digo las ramas verdes en el ser, que eso es por fuerza, sino en el aspecto ò vista como la oliva, nogal, higuera, alamo blanco, que (como dixe) tiene la corteza fresca, y lisa, no roñosa; mas los tales mejor prenden de rama vieja, que tenga muchos ñudos, porque por alli echa, y sea sana, y verde. De estos prenden bien los flexibles, que otros llaman vinces, nosotros verguías, y estos se quieren acordar, y pisar mucho. Los que de ramo no prenden son los que tienen la corteza muy brozna, y que parecen los ramos secos, como el pino, nebro, ciprés, que aun al parecer están secos, y sin virtud, es que aun en los tales prenden algunos de ramo, como el moral y arrayan; mas las ramas de los tales han de ser nuevas de cinco ò seis años, lo qual en los que dicho tengo no harán nuevas, ni viejas. Todo arbol que no se puede enxerir de púa, ò de escudete, no prenderá de ramo, y porque para poner los árboles, ocurre primero la simiente, diré primero de los que se han de poner de simiente, en qué manera, y tiempos; mas esto aviso primero, que à donde han de poner árboles, ò otra qualquier manera que sea (si no es estaca muy alta), no entren gallinas, que en el mundo no hay cosa tan dañosa à la planta pequeña. Las simientes son de dos maneras, unas cuescos, otras no, y con los cuescos pongo las nueces, y toda simiente que tiene el casco duro. Otras no lo son, ò que ò son pepitas, ò de otra manera, como de cipreses, ò laureles. Las que son duras como las primeras, es bueno que las pongan en fin de Octubre, ò hasta mediado Noviembre, porque la dureza de la corteza ò casco se quebrante, y abra, y con el humor del Invierno. Y quando asoman los calores de la Primavera, han ya echado algo de raíz, y crecen bien, excepto si no son tierras demasiadamente frias, y humedas, que en las tales se puede bien sembrar las tales simientes, desde pasado el mes de Diciembre, hasta por todo Enero, y parte de Febrero; mas todavia lleva grandísima ventaja lo que es algo temprano, con tal que no salga de tiempo. Mas si son simientes menudas, como son las pepitas de membrillos, ò de perales, manzanos, laureles, cipreses, y toda simiente flaca, ò de poca fuerza, debenla sembrar por la Primavera, que haga yá calor que ayuda mucho à despertar, y avivar las simientes, que si las sembrasen antes del Invierno, la multitud de aguas, y grandes frios, las ahogarian, y destruirían del todo. Con todo eso si es tierra muy caliente ò enjuta, podránlas poner antes del Invierno; mas ha de ser temprano, porque estén (si ser pudiere) nacidas antes de los yelos, à lo menos que estén arraigadas. De las primeras pueden hacer almaciga; mas las tales que no quieren tanto regalo, mejor es que las pongan apartadas cada una por sí, y si las pusieren juntas, haya à lo menos un palmo de una à otra, y una mano en hondo; mas las que son menudas y flacas como las segundas, para bien hacer han de ir en almaciga, digo en era, como el colino ò porrino, ò las otras hortalizas, con que vayan sembradas muy ralas.

Qualquier manera de simiente, sean cuescos ò pepitas, ò nueces de arbol sano, ni nuevo, ni reviejo, sino que esté en buena edad: asimesmo sea de mucha fruta, y muy buena, y escojan la simiente entre buena la mejor, sana, lisa, ni de fruta cocosa, ni aceda, sino bien madura, y cogida en buena sazon. Muchos usan sembrar por sí el fruto entero con su simiente, digo la manzana, ò pera, ò membrillo, y no creo que yerran en ello; mas esto es siendo el fruto de buen sabor, oloroso, dulce como los peros, membrillos, que la simiente aun toma alli de la bondad del fruto mas perfeccion que en las que son simientes acedas, como naranjas ò limas, para que nazcan naranjos, ò limones, saldrán mas acedos los frutos, que si fuera por sí la simiente, pero claro es que mas se conservará en su sér qualquier cosa estando con quien la conserva, pues como la cascara à la nuez, asi conserva aquella pulpa de los membrillos su simiente.

Del sembrar los árboles de simiente.

Esto de sembrar asi, no lo digo para en las frutas que tienen pulpa y cuesco debaxo, como los duraznos, guindos, cerezos: aunque tambien los duraznos, y melocotones, y alverchigos, y otros sus semejantes, pienso que ganarán bondad sembrado el cuesco con pulpa. Pues habida la simiente (si han de sembrar por sí tal qual he dicho) allanen bien una era ò dos, segun fuere la cantidad, mullendo bien la tierra, limpiandola de todas piedras, yerbas y suciedades, es mejor que sea en tierra que no se haya labrado jamás, porque esté mas substanciosa, que en la tal qualquier simiente prende mejor, y crece mas aína, y si la tal no se puede haber, sea tierra muy holgada, sea asimesmo suel-

ta,

ta, y muy estercolada con estiercol viejo, y podrido, y quando pudiere ser, mezclado y incorporado con la tierra; sea la era larga, y angosta, porque dende fuera sin hollarla puedan poner la simiente, cubrirla, escardarla, y limpiarla los arbolcicos. Otros ponen estas simientes en tiestos, lo que digo en lo uno, entiendan en lo otro, que no hay otra diferencia, sino ser grandes ò pequeñas eras, verdad es, que los que se ponen en el suelo, demás de la mejoría de tener mas tierra, nacen y crecen mejor, porque hay mas calor en el suelo en el Invierno, que en los tiestos. Pues aderezada y molida bien la tierra, pongan la simiente muy por orden, y con un harnero ciernanle la tierra encima muy delicadamente, quanto dos ò tres dedos en alto. Es mejor poner estas simientes en creciente, que en menguante (como dicho tengo en otras partes, y diré adelante), que por ser precepto tan provechoso, lo repito muchas veces, sea en dia caliente, que no haga frio, y si fuere tiempo que esté aparejado à llover, no lo rieguen antes que llueva, que mucho mas ayuda à abrir la pluvia, que el agua de fuentes ò pozos, y si tal no la hay, de rio es mejor, y si hubiere de ser de pozo, sea recien sacada, porque está caliente. Rieguen la era con mucho tiento, no vaya el agua de furia, que amontona la tierra, y descubre la simiente, echenle una red encima por los pájaros que lo pican y escarban. Si los tales arbolcicos nacieren espesos, entresaquenlos, porque mejor crezcan, y si hace grandes soles, cubranlos las siestas con algun sombrajo, y à la noche y mañana estén descubiertos, y en el Invierno cubranlos de noche, y estén desembarazados de dia, si no fuere muy desabrigado de yelos y frios. Muchos hay que ponen las tales simientes allá por el Estío, diciendo que el regar mucho, y grandes calores las hacen mas aína brotar. Verdad es, que no niego que entonces pueden tambien nacer; mas grande ventaja tienen las que en la Primavera se sembraron, que allende de ayudarles mas el tiempo, por ser mas vivo, estarán mas crecidas, y hechas para sufrir los frios del Invierno, quanto mas aquel grande Sol del Estío, mas ayuda à recocer, escaldar y quemar las tales simientes, que à brotar, lo uno es acertamiento, lo otro natural. ¿Y quién no verá ser muy mejor sembrar el arbol de su simiente, quando él quiere brotar, que quando se le quiere caer la hoja? que lo mesmo que obra el tiempo en el arbol, obra en la simiente. Repartió Dios los tiempos, unos para poner, otros para coger, otros para labrar, y todos para bien hacer. La Primavera (como dice Teofrasto) es un tiempo bueno, no estéril, muy aparejado para producir qualesquier plantas, porque es caliente y humedo, y el suelo ha de estar hueco y fofo, y tal ha de estar para sembrar toda simiente. El Estío es caliente y seco, y el Otoño frio y seco, y el Invierno frio y humedo, y por eso estas tres temporadas no son tales como la Primavera para producir las plantas, si no las ayudan con algo de lo que tiene la Primavera, que es calor y humor, que en el Invierno las abriguen, y en el Estío les dén harta agua: mas todavia lleva lo natural grande ventaja, y con razon, que lo uno hacelo Dios, y lo otro vá por industria de los hombres. Pues de que estén yá crecidos algun poco estos arbolitos que nacieron de simiente, ponganles sus rodrigones pequeños, porque vayan derechos, y quitenles lo que naciere por baxo, porque crezcan en alto. Porque toda planta que es nueva, tiene necesidad de crecer en alto, hasta que esté tal que no la alcancen bestias à roer el cogollo. Y los que quieren que crezca en alto, hanles de quitar las ramas baxas, con tal que siempre le queden no menos de dos ò tres cogollos, porque si uno se elare, ò lo royeren, no se pierda del todo, y aun à las veces le quitan aquel por donde mejor brotará. Asimesmo las que han de parrar y embarnecer, despuntenlas de lo alto, y asi reharán en ramas y cuerpo. Tambien se crian los árboles muy altos, si son puestos bien juntos, y hacense mas parrados, y estienden mas las ramas por los lados estando apartados. Por tanto vea el señor de quál mas se agrada, ò qué es lo que mas conviene à sus árboles y heredad.

Asimesmo toda planta nueva, agora esté en el almaciga ò no, tiene necesidad que le mullan muchas veces la tierra, que esté fofa, y hueca y blanda. Y porque arriba dixe que la era para poner las simientes de los árboles habia de ser bien estercolada, y algunos hay à quien el estiercol es dañoso, tratando de cada una por sí, diré à quál es provechoso, y à quál contrario. Mas torno à decir en el poner de estas semillas, que las grandes se ponen mejor, antes de los grandes frios del Invierno, excepto si no fuesen tierras en demasía humedas y frias. Mas en lo de las menudas, mi parecer es, que sean puestas despues de los grandes frios del Invierno que es yá por Febrero, y Marzo, si no fuesen lugares muy calientes, y aunque en los contrarios algunas veces sucedan bien, en las mas cosas se ha de poner por obra lo mas seguro, si no queremos arrepentirnos muchas veces.

Y esto quanto al poner de los árboles en general de su simiente. Del trasponer de ellos adelante se dirá. Los árboles que nacen de simiente, para que lleven mas aína, ò los enxieran en otros, ò otros en ellos. Y porque muchas veces acontece que se crian árboles en tiestos, como son naranjos, y otros de muchas maneras, y algunos de ellos son de naturaleza, que por no poder estender las raíces, se les revuelven en derredor del tiesto, y andando el tiempo enferman, y se pierden, y por tanto à los tales les vacien la tierra, y les corten las raíces retuertas, y aun si los trasponen en el suelo, quebrando el tiesto les corten las raíces retuertas, y medrarán, que de otra suerte no medrarán, y aun se pierden.

CAPITULO V.

Del tiempo para poner árboles.

EN el año hay dos ò tres temporadas para poner qualquier planta, ahora sea barbado, ò rama, ò estaca. En fin del Otoño, que es por Octubre, ò Noviembre, ò por Febrero, y Marzo, y en los lugares muy frios por parte de Abril, entiendese en los árboles que entonces no hubieren brotado. Que ninguna planta se debe poner despues que ha brotado, que en el riñon del Invierno, que es Diciembre, y Enero, pocos dicen ser bueno poner, ni trasponer árboles, ni aun otra qualquier planta, por la muy estremada frialdad. Y quando hace grandes frios ò yelos, toda persona se guarde de plantar, porque como es malo plantar por el Estío, por causa de las grandes sequedades y calor: asimesmo es muy malo con los crudos frios, que aunque algunos prendan, son muy malos y desmedrados, y si los tales se pusieran en el tiempo que debian, salieran muy singulares, y en esto bien son concordes, que en tal tiempo si no son tierras en demasía calientes, no se deba poner planta ninguna; mas en los otros dos hay alguna diferencia. Unos alaban para posturas el mes de Octubre y Noviembre, que dicen que las plantas que entonces se ponen, solamente se ocupan en echar raíces, porque segun dice Teofrasto, todo arbol en el Invierno echa, ò le crecen las raíces, y en el Verano la rama, y por esta causa estando presas y arraigadas echan muy singulares pimpollos à la Primavera, y nunca (ò por maravilla) se pierden, lo qual no es asi à las que se ponen à la Primavera, porque no pueden bien echar raíces y ramas juntamente en un tiempo, y vemos que muchas de las que en la Primavera se ponen ò trasponen, echan flor, hoja, y alguna rama, ò pimpollo: mas despues quando viene el calor recio, como no tienen fundamento de raíces, perecen las mas de ellas.

Los otros dicen que el Invierno es un tiempo como muerto, y quando yela, ni siembren, ni planten, y que la Primavera es muy vivo, porque en él resucitan y crecen todas las plantas, florecen todos los árboles, paranse verdes y floridos los campos, todas las cosas se paran lindas, alegres, hermosas y ufanas. Bien conceden que las plantas que en Invierno se ponen, ò antes (si llegan à la Primavera), son mejores, y mas seguras, mas dicen que pocas son las que pueden pasar los demasiados frios y humedades del Invierno, que como à las de la Primavera es enemigo el grande Sol y calor del Estío, asi à las que se ponen en fin del Otoño es muy dañoso y contrario el Invierno, con sus muy desatentados frios y aguas, quemando las yemas por donde habia de echar nueva rama, ò ahogando con muchas aguas aquellos poros ò lugares por donde habia de echar raíces. Y que tanto es mejor el plantar à la Primavera, que antes del Invierno, porque se pueden poner y multiplicar los árboles en ella mas que en otro tiempo. Puedenlos poner de toda simiente, ò de ramo, ò de barbado, poner, trasponer, enxerir de púa, ò de escudete, ò de simiente, ò de las otras formas. Y cierto es, que de todas estas maneras no se crian los árboles tan bien antes del Invierno, como despues. Y aunque en algunas se puede bien hacer, no en todas, como en la Primavera. Estas dos opiniones tienen verdad, y por ende debe bien mirar el que quisiere poner árboles, la calidad de la tierra en que los ha de poner, que si es muy fria ò humeda, ò si se pueden bien regar en el Estío, en tales tierras debe poner las plantas à la Primavera. Mas si es tierra caliente ò seca, ponganlos antes del Invierno. Y dice el Crecentino, que si es tierra caliente, y quieren plantar antes del Invierno, que sea la postura tardía, y muy cercana à Diciembre, y si fuere despues del Invierno, sea temprana por en fin de Enero, y algo de Febrero, esto digo en las tierras calientes. Y si son tierras frias, y quieren plantar antes del Invierno, sea temprano, porque antes que entren los grandes frios esté reforzada la planta. Y si fuere despues del Invierno, sea algo tarde, que sean yá pasados los grandes frios de Enero, y Febrero.

Las plantas que se cortan de ramo, si son por la Primavera, cortenlas quando comienzan à hincharse un poquito las yemas, ò muy

poco antes, y si se han de poner antes del Invierno, cortenlas en acabandose de despojar de la hoja, ò poco tiempo despues, con tal, que estén curadas las ramas, porque en un tiempo ha recobrado algo de virtud y substancia, y en el otro no lo ha perdido del todo. En Invierno con los grandes frios, lo mas de la virtud del arbol se recoge à las raíces. Este aviso doy general, que toda púa para enxerir, todo ramo para poner, y todo arbol para trasponer se corte en menguante de dia, y si ser pudiere en creciente de luna, y los traspongan, planten, y enxieran en creciente.

Corten los ramos de arbol que esté sano, que no sea enfermo, ni de mala fruta, desmedrada, ni cocosa. Sea de arbol, ni muy viejo, ni muy nuevo, que sea bien hecho, crecido, y sea arbol afamado de buena fruta, mucha, y contínua. Sea el ramo gentil, de buen gordor, no roñoso, tenga yemas hartas, por donde lance buenos pimpollos. Del gordor no se puede dar regla cierta, porque de unos árboles quiere mas gordor que de otros, mas el medio es como de astil de azadón, poco mas ò menos, sea de la mejor parte del arbol. Unos alaban la mitad, digo del medio del arbol, no del medio entre las ramas, sino del medio altor. Teofrasto dice, que son muy mejores (digo para prender mas seguros) los que son del pie del arbol, por tener como una propinquidad de parentesco ò semejanza de raíces, y que prenderán mas aína. Sean de la parte Oriental del arbol, que son muy mejores, cortados en menguante de dia, y en creciente de luna, por la ventaja grande que tienen los que en creciente se ponen à los de menguante, como la luna (segun parece por Tolomeo) sea muy humeda, quando crece, crecen todas las humedades, y quando es menguante, reviene, y descrece todo humor. Asi la sangre lluvia de las mugeres, como las uñas, y cabellos, y la mar, segun el curso de la luna crece, y mengua, y las niñetas de los ojos de algunos gatos. Bien probado lo tienen los que cortan madera, que esperan à la menguante, mayormente del dia, y por el consiguiente en nuestro caso. Mas aunque es bien plantar en creciente, guardense de plantar en el plenilunio, que es quando la luna es llena, porque los árboles que entonces se plantan, crian muchos gusanos, y hormigas, y carcoma entre el tronco y la corteza, y esto es general en los árboles que entonces se plantan, como en los que se cortan para madera, como dice el libro llamado: *Orsus sanitatis*, capítulo tercero.

Entre el cortar, y poner haya el menos tiempo que ser pudiere. Quando los cortaren, no haga frio, ni viento, ni grande calor, y lo mesmo sea al poner, y al poner no haga grande Sol. Y antes que los corten haganles una señal de bermellon, ò de almagre, porque sepa el ayre en que estaba, digo, que lo que estaba antes de cortado ácia el cierzo, ácia el cierzo lo pongan, y lo que ácia Mediodia vaya como estaba. Esto se guarde en toda planta que se pusiere ò traspusiere, porque de otra manera hacesele muy de mal poniendo lo que estaba usado al Sol, ácia el frio, y lo que estaba usado al frio, poniendolo ácia el Sol. Esto es en las plantas que quedan sobre tierra, que las que de todo quedan cubiertas, no se les hace daño.

Si fuere planta muy delicada, à quien son contrarios mucho los yelos, hasta que esté algo crecida, ponganle en las yemas unos cañutos de caña largos, sanos de un cabo, à manera de dedal de muger, y asi le podrán defender de los yelos, que casi los mas de los árboles, por las yemas ò cogollos se queman. Y estando de la manera que he dicho, cubiertas todo el tronco, está seguro del yelo.

El poner de los barbados es de muy poca ciencia, porque ellos ván yá presos de sí mesmos, y por eso no digo sino que los saquen en menguante de dia, y creciente de luna, y con las mas raíces que ser pudiere, y que vayan sanas, y no retorcidas, ni quebradas, y las que tales estuvieren, cortenselas, que mas daño hacen, que no es bien que vayan las lisiadas. Lleven consigo alguna tierra à vueltas de las barbajas. Haya entre el arrancar y poner el menos tiempo, y espacio que ser pudiere, y si muy lexos hubiere de ir, envuelvan las raíces en algun paño algo humedo, y asi no se les caerá la tierra, ni se ventearán. Al tiempo del poner asientenlos, ni mas, ni menos de como estaban antes, y vayan quanto mas hondos pudieren, y han de advertir, que al tiempo del poner no quede ninguna barbaja tuerta, ni revuelta con otras, ni retorcida, sino que quede derecha, porque de las tales se crian las raíces derechas, que son mas provechosas al arbol, y asientenla una à una con la mano, y pisen, y aprieten mucho la tierra junto al tronco y raíces, y lo que queda acodado por baxo, y lo de encima quede hueco y mollido.

Si hay algun arbol que es muy preciado, y de él no pueden haber barbado, pueden hacer que en qualquier ramo nazcan barbajas y raices, por muy alto que esté, y hacese de esta manera: Tomen un canastillo, y quitenle el suelo, y despues metan por él aquel ramo que quie-

quieren que barbe, y atenle muy bien en aquel lugar que han de nacer las raíces con una soga, y pongase de manera que el ramo vaya bien por medio del canastillo, y hinchanle de tierra, y rieguenle de tal manera, que continuo tenga humor, y dende à uno ò dos años que tenga buenas raíces, cortenle con grande tiento con una sierra junto por aquel canastillo, por la parte baxa, y llevenle con su tierra juntamente, y ponganle donde ha de estar, que ciertamente prenderá, sino es por mal recaudo. Otros ponen tiestos de barro; mas no es tal como el canastillo, porque aquel puedenle enterrar juntamente con el barbado, y podrirá. El tiesto hanle de quitar al poner, y esto no es tan bueno, pues si con él le pusiesen, no dexaría entrar humor al pie, ò salir lo demasiado, ni crecer las raíces.

El tiempo de poner los barbados es el mejor antes del Invierno, que es por Octubre, ò Noviembre; excepto si no fuesen tierras demasiadamente frias, ò humedas, y en esto sigan la condicion de las otras posturas.

Los que de ramo prenden son de tres maneras, los ramos digo, porque aqui no hablo de la púa para enxerir, que asimesmo se puede decir esta ser ramo, aunque sea chico, mas adelante se dirá; mas digo de las ramas para poner. Unas que cortan, y las aguzan para meterlas con mazo, y las tales quieren tener buen gordor, y ser derechas, para que no se les haga tanto de mal el golpear, y entren derechas. Estas tales para que vayan bien, debenle hacer primero el agujero con una estaca, para que mas sin pena entre, y no se le haga tanto de mal, y despues pongan la propria que ha de estar; mas mi parecer es, que para que todo arbol vaya bien puesto, y asentado, y sea mas seguro, y no reciba tanto daño maceandole, será muy mejor hacerle su hoyo, y ponerle muy bien, y aprietenle mucho la tierra por la parte baxa. Teofrasto dice, que los sarmientos prenden, como arriba dixe, con una estaca y los meten con un mazo; mas aunque prendan las tales posturas, son de poco valor, y fruto: pues asi es acá, no se ha de mirar cómo prenden solamente, sino cómo sea mejor, bien prende el puesto con mazo y estaca, mas grrandísima diferencia hay de los tales à los que ván bien asentados en sus hoyos, no atormentados del mazo. No digo yo aqui de algunos árboles que son de tan poco precio, ò son tan vivos de nacion, que como quiera que los pongan prenden muy bien, y si los tales pusiesen en hoyas, bien que serian mejores, mas sería mayor la costa ò gasto que la renta, y en todas las cosas han de mirar que la renta que se saca, y fruto, sea mas que la costa; que la heredad que esto no hace, debela con tiempo desamparar el señor, que sería trabajar, y no medrar; esto digo para los que quieren provecho del campo, que los que solamente andan por el deleite gasten quanto quisieren, que ellos no andan tanto por el provecho, quanto por el placér, pues al proposito. Los árboles que son de poca pro, si prenden muy bien de mazo y estaca, como sauces, alamos, demasiado sería ponerlos de hoyo, si no fuesen barbados.

Pues los árboles que asi se han de poner en hoyo, es muy bueno que en lo baxo tengan algun codo en que asiente, porque del tal salen mucho mejores las raíces; y si fuere madera verguía, doblenla un poco, de manera, que la hagan hacer pie, y si fuere madera recia ò estaca gorda, porque al doblarle podria hacer mucho perjuicio, dice Crecentino, que le hiendan un poco por lo baxo, y por alli chupará, y traerá harta substancia à sí, lo qual no haría tan bien quedando entera; pero aquesta manera no la tengo yo por buena: por mucho mejor tendria que fuese la estaca aguzada à tres esquinas, que no que fuese hendida, ni merecer asi la piedra dentro.

Hay algunos que presumen de Agricultores, y remachan aquello de donde han de salir las raíces, y à todo mi parecer se engaña; porque como dixe arriba de los sarmientos, vá corrompido y lisiado, y mas propinquo à podrirse, que no à echar nuevas raíces. Otros hacen algo mejor, que le pican con un cuchillo la corteza diez ò doce veces, que no pasen de la corteza, porque como en las vides sale y brota algun sarmiento por donde ha sido algo herida, de esta manera echa el arbol algunas barbajas; mas esto digo, que sea en lo que ha de estar sotierra, y en lo mas hondo. Y aun dice el Crecentino, que aunque no se haya de hincar, sino poner à mano en hoyo, vaya algo aguda, sin que lleguen al corazon y tuetano.

La otra manera de poner de ramo se parte en dos. La una es, desgarrar del arbol tirando, que saque consigo un pedazo del mesmo tronco con su corteza, como pie, con que asiente en el hoyo, y estas son mejores que estacas de rasgar, que las llaman rasgalios. Las otras llaman de uña, lo qual es como en las olivas, que junto con el pie, ò en el mesmo pie le nacen unos pimpollitos, que hacen unos pecicos redondos, como ñudos, ò propriamente como pie ò basa de pilar, y si à estos tales en qualquier arbol que fuere se

les puede llegar la tierra, para que en aquel asiento eche barbas, es excelentísima cosa para poner; mas si no se puede hacer, aderecenlos todavia hasta que tengan buen gordor. Al tiempo del poner cortenlos con todo su pie, y algo mas, y ponganlos donde han de estar, que si no es por negligencia prenderán bien, y se harán muy buenos.

Del altor de estas estacas ò posturas es, que si es en lugares donde roen, vaya tan alto, que ganado ninguno no pueda alcanzar los cogollos, mas si es en lugar seguro, lo mejor es que no salga de palmo arriba del suelo, porque toda planta quanto mas nace junta con el suelo, mas gentil se hace, y mejor: lo que ha de llevar sotierra es lo mas que ser pudiere, excepto si no fuese en tierra muy humeda. Qualquiera de estas posturas lleve una, ò dos horquillas, y si tienen cogollos ò yemas, vayan muy sanos, y sin lision.

Aun hay otra manera de poner, que se llama de pierna, y ésta no conviene à todos los árboles, es quando hay en un arbol dos ò tres, ò mas pies, y quieren entresacarlos, y en estos tales deben desmochar las ramas, y dexarle las mas horquillas que ser pudiere, y arrancarlos con las mas raíces que fuere posible, y al poner guarden todas las reglas que se han dicho, y dirán segun que mas à cada uno compete, y de esta manera se pueden trasponer grandes árboles; mas como he dicho, no en toda nacion, excepto en aquellos que son de naturaleza humedos, como olivas, naranjos, que todo arbol que es seco, no quiere ponerse sino de planta pequeña, ò rama vieja que sea estaca. Estos tales quieren las hoyas muy grandes, y ser muy mas hondos sotierra, que antes estaban.

En estos se ha de guardar asimesmo el tiempo para plantar, como en los otros que sea algo caliente, mas no seco, y si fuere fresco no sea frio, ni muy humedo, es bueno el abrego para poner árboles, y guardense mucho del cierzo (como dice Teofrasto). De quatro vientos principales que hay, el solano es caliente y seco, de propriedad del fuego. El abrego, caliente y humedo como es el elemento del ayre. El gallego, frio y humedo, y responde al agua. El cierzo frio y seco, de propriedad de la tierra. Toda planta que de si mesma nace, sea en qualquier manera, es cierto que no puede echar las raíces muy hondo, y por eso vemos que las mas de las monteses, porque son de simiente, y no traspuestas, no llegan à perfecta maduracion sus frutos, por tener las raíces muy someras, y no tener humor con que al Estío puedan sostener y gobernar su fruto, excepto algunas, cuya naturaleza es tener sus raíces sobre la haz de la tierra, como las encinas, y por eso vemos, que en éstas un pequeño ayre derrueca mas que en otros árboles grandísimo viento. Verdad es, que mucho ayuda á coger viento tener estos árboles siempre hoja. Pues tornando al proposito, todo arbol que nace de simiente, y aun los que por sí nacen por ser someros tienen necesidad de trasponerse, y aun à los mas de los que son puestos à manos les hace grande pro, y parece que se huelgan con tal mudanza (y con razon), que dexan la tierra esquilmada, y ván à otra fresca nueva y holgada, dexanlo no tal, y ván à mejor, que en qualquier poner ò trasponer, siempre han de llevar alguna mejoría, de mala tierra à buena, de buena à mejor, y nunca por el contrario; mas el arbol que muchas veces se traspone, medra poco, y bastale ser una vez bien traspuesto; mas mientras mas veces se traspone, mas mejora la fruta.

El tiempo que señalé para poner, ese mesmo es para trasponer, y primero diré de los hoyos para los árboles.

CAPITULO VI.

De cómo han de hacer los hoyos para poner, y trasponer, y en qué tiempos.

SOn concordes, y discordes todos los Agricultores en esto de los hoyos, en qué tiempo se deben hacer, unos con otros concuerdan en decir, que si es tierra gruesa, fuerte, seca, ò humeda, se hagan los hoyos hartos dias antes: y Columela dice, que sea antes de un año. Son discordes en las tierras que son floxas y flacas, en quánto tiempo antes se hayan de hacer, unos dicen, que se hagan dias antes: otros, que no, sino en el tiempo de plantar; mas la verdad es (segun yá es visto por experiencia), que es mejor que estén de dias hechos, porque en las mas de las tierras la sobre haz es la mejor, tiene mas tez, y está asoleada, curtida del Sol, y del ayre: y aun los que bien saben en poner qualquier planta que sea, al cubrir junto con las raíces no le echan de la tierra del hoyo, sino de la que está fuera. Pues si esta ventaja tiene la sobre haz, lo mismo tendrá el hoyo que estuviere de dias antes hecho. Si es tierra humeda asolearseha: si es seca, beberá agua: si flaca asimismo hará tez (como dicho tengo), y en las tierras que son asi flacas, mayormente si es tierra fria, será bueno echarle un poco de estiercol para que pudra allí, y dé substancia à la tierra, ò hinchanlas de paja, ò serosas,

sas, y denle fuego para que el agua incorpore la ceniza ò estiercol con la tierra. Si no han podido hacer los hoyos un año antes, sea à lo menos dos meses antes que pongan el arbol, y quemen en los hoyos lo que dicho tengo. Y si estuviere seca la tierra, cinco ò seis dias antes que hayan de poner el arbol, hinchan la hoya de agua, y en habiendola bien embebido, tornenla bien à mollir, porque mejor asiento haga el arbol, y dice Columela, y à mi parecer con razon, que la planta que asi se pusiere en tales hoyos prenderá mejor, y crecerá mas aina, verdad es, que aunque los hoyos estén recien hechos no dexarán de prender; mas ¿quién no verá las ventajas que los unos tienen, ò los otros en la bondad? y aun mas, que en un dia pondrán mas plantas, que en veinte otros, no ocupandose mas de en poner, y cubrir solamente, y asi no se pasará la sazon buena para las plantas.

Item, sean los hoyos muy hondos, y muy anchos. Columela dice, que son buenos angostos de boca, y muy anchos de suelo, à hechura de mazmorra ò silo, mas yo digo, que sean las bocas anchas: y si fuere tierra seca, ò cerros, sean los hoyos mas hondos que en los llanos, ò tierras humedas. Todo lo que se dixo en el hacer los hoyos de las viñas podrá aprovechar para los hoyos de los árboles, y lo que aqui he dicho asimesmo para las viñas, excepto para los árboles, porque son mucho mayores, es menester que tambien sea el hoyo muy mas ancho, y mas hondo: y tenga advertido primero cada uno, y mire qué árboles tiene de poner, y segun que cada uno fuere, tal le haga su hoyo, y asiento. Si fuere tierra muy floxa ò arenisca, echenle à vueltas unas espuertas de tierra gruesa, ò cieno de rio, es bueno para que se incorpore todo aquel tiempo que los hoyos están hechos unos con otros, y dará mucha substancia à la tierra, y si es barro ò arcilla, echarle unas espuertas de arena, y de otra buena tierra, y siempre refresquen los hoyos al tiempo de poner las plantas, digo tornarlos à cavar y mollir.

CAPITULO VII.

De la manera que se han de plantar los árboles.

ANtes que comenzáse à decir de los hoyos, habia comenzado à decir cómo se habian de trasponer los árboles grandes. Y pues están ya los hoyos hechos, vengolos à plantar: estos por haber menester mucho humor, quieren ser puestos en fin del Otoño, desmochenlos en menguante, y dexenlos estar asi algunos dias, porque suelden, y fortifiquen algo las cortaduras, y dexenles quantas mas horquillas pudieren, porque entre ellas brotan mejor, aunque algunos de ellos, aunque no lleven horquillas, brotan bien, como los cidros ò alamos blancos, y olivas; mas con las horquillas brotan mejor, y son mas seguros: lleven las mas raíces que ser pudiere, y ponganlas en los hoyos bien hondos, y para que sean mas seguros, y mas perfectos, hanlos de arrancar en la menguante del dia, que es à la tarde, y trasponganlos en la creciente del dia, que es à la mañana, y creciente de luna, y echenles estiercol muy podrido, y muy mezclado con tierra à las raíces, y rieguenlos lo que bastáre: y quando pusieren algun arbol de esta manera grande, digo pie, ò grande estaca, ò pierna, sotierren las dos partes, y quede una encima, y nunca cubra de la mitad, que sea à lo menos tanto lo que está debaxo de tierra, como lo que está encima: porque toda planta mientras mas fuerza lleva de debaxo, lanza mejor rama, vive mas, dá mas fruto y mejor, y conservase mas tiempo, y lo que habia de decir primero, prende mucho mejor. Y yá dixe, que si no es en lugar donde haya peligro de roer, que todo arbol quanto menos queda sobre el suelo, al poner, tanto prende mejor, y crece mas presto, y se hace mas perfecto. Si es planta pequeña la que trasponen de nuevo, quitenle todo lo seco, roñoso, lo demasiado, y dexenla en tres, ò quatro cogollos, porque si alguno se elare no se pierda del todo quedandole mas por dó brote, y aun de lo que naciere en los dos años primeros, no les deben quitar nada, porque muchas veces los malos pimpollos arremeten, y crecen mas que los que son buenos, y engañanse quitando los mejores, y dexando los que no son tales: por eso no les quiten nada de lo que naciere en los primeros dos años, excepto si no naciese en tal lugar, ò tan desmedrado, que claramente se viese ser malo, y antes dañar que aprovechar.

Dixe en el libro primero, hablando en la sementera de los panes, que siempre (si fuese posible) habia de ser en creciente, lo mesmo digo en sembrar de simiente los árboles, y aun en ponerlos de qualquier manera, y aun en principio de creciente, mayormente en los que se ponen, ò de simiente, ò de ramo, con que el ramo ò estaca se corte en menguante de dia, que aunque en los barbados es esto tambien muy provechoso, no es tan necesario, y digo de la creciente, porque la luna quando crece, ayuda à henchir de subs-

substancia y virtud à todas las plantas, y quando mengua las vacía y enjuga, y por eso los que son expertos en cortar madera, aguardan los menguantes de luna, y dia, porque entonces los árboles no tienen tanto humor como en las crecientes, y por eso han de plantar en creciente, mayormente de dia, habiendo cortado los ramos en menguante de dia, son mas sanas las que son cortadas en menguante de dia: todo arbol pequeño que ponen agora sea barbado ò no, le ponen en tiempo enjuto, y dias de Sol, y caliente, sea sobre tarde: porque el frescor de la noche le ayudará mucho, y aun tengale cubierto algunos dias, hasta que prenda, y se arraygue: lo qual le ayudará no solamente contra soles y calor, mas aun contra los yelos si los hiciere; mas si es tiempo humedo ò ñubloso, en qualquier hora del dia los pueden poner sin defensivo de sombra, y quando cortaren los ramos para poner, ò arrancaren los barbados, ni estén elados, ni rociados. Al poner qualquier planta vaya muy bien asentada con la mano, las raíces bien esparcidas, y cada una en su lugar, que ni vayan retorcidas, ni juntas unas con otras, y junto con el pie de la mata pongan quatro ò cinco piedras de à tres, y quatro, ò cinco libras, y algunas guijas menudas, porque en el Estío tienen con su frialdad frescas las raíces, y aun hacen que los árboles no broten tan presto, y asimesmo no se yelan tanto, como dice Paladio, hablando de los almendros, y él dice: Pongan guijas, que son mejores, y tienen por su frialdad mas humedas, y frescas las raíces, porque dixe que las pusiesen junto, no sea tanto, que no dexe espacio luengo para que echen raíces, vayan puestas no mas cerca de una mano, y no mas lexos de à palmo. Los mas de los árboles tienen esta naturaleza, que procuran echar las raíces en la sobrehaz de la tierra, y esto es muy dañoso, mayormente en los tiempos secos, y calientes, y aun en los muy frios, que lo uno como están en la haz de la tierra seca, faltales el humor, y asi se seca la fruta, y aun los árboles hartas veces, y el otro en Invierno tambien se yelan las raíces si están descubiertas, y aun es verdad, que todo arbol mientras menos humor tiene, mas presto brota, y mas presto le queman los yelos, digo seyendo de una casta todos. Esto se puede remediar, si quando los ponen no les hincheren de todo las hoyas de tierra, sino que queden en la mitad, porque echan las raíces en lo baxo, y poco à poco los cubran, digo que en dos, ò tres años acaben de hinchir la hoya, y cada un año los escaven, y los corten las barbajas someras que echan en la sobrehaz de la tierra, y esto sea en tiempo no frio, y en esto miren lo que dixe del escavar, y desbarbar las vides. Y torno à decir, que à ninguna planta nueva le amontonen la tierra al pie, que le hace mucho daño, que llaman con esto las raíces arriba, sino dexen llana la tierra, que yerran los que sus vides, y árboles acogombran tan altos, que hacen un monton de tierra al pie muy alto, con que provocan, que en el tronco que está sobre tierra, se hagan raíces, y con esto subense las raíces à lo alto, y pierdense las que están hondas sotierra, que son las que mantienen la planta, y esto usan mucho en vides, y olivas, y con esto las echan à perder, y pase en las que lo tienen yá por uso, y guardense de hacer tal cosa en las que pusieren de nuevo. Escavar es bien para que beban agua, y se enjuguen las barbajuelas someras, acogombrar no mas de quanto se iguale la tierra, y quede llana, excepto en algunos árboles que se suelen elar por el pie, y es bien que los defiendan: como son los naranjos, y todos los árboles de aquella casta.

Y dixe que todo arbol, mientras menos humor tiene, brota mas presto, y dirán algunos, que lo contrario se vé, que los árboles, y parras de casa mas presto brotan que los de fuera que están en el campo, y estos son mas regalados, y mas veces regados que los del campo, allende de esto muy mas presto brotan los árboles que están en los valles, que los que están en llanos ò cerros, pues claro es, que los valles abundan mas de humor que los altos, y por eso habian de brotar mas tarde: y en quanto en aquello dirán la verdad; mas creo yo que si los de casa, ò los de los valles brotan mas temprano, no es por abundancia de humor, sino por estar amparados y defendidos de los ayres y vientos, mayormente del cierzo, éste es el que aprieta las yemas de los árboles, y no les dexa tan presto brotar.

Otras razones pudiera decir, mas por no detenerme las callo al presente. En quanto pudieren dende chiquito, guien el arbol que vaya derecho de pie, porque será mas sano, mas hermoso, no menos frutífero, y no ocupará tanto campo, y al poner de cada planta pisen y aprieten mucho la tierra con las raíces y tronco por lo baxo, y lo alto del hoyo que quede mollido, porque pueda beber agua.

Orden de los árboles.

EN toda manera de árboles debe ir puesto cada linage por sí, y por orden: porque allende de ser mas gentiles, porque toda cosa bien ordenada agrada mas que lo que está confuso, serán muy provechosos, que si un linage está distinto por sí, labrarle han mejor en sus tiempos, regarle han mejor quando tuviere necesidad, sin regar otros à quien el agua hace entonces daño, ò no tienen en aquel tiempo necesidad de ella, y estando juntos guardarlos han mejor al tiempo de su fruta, que si estuviesen repartidos, uno acá, otro acullá.

El laurél, y el avellano, y nogal es dañosa à la vid su sombra.

Item, à pocos árboles es provechoso estár juntos con otros de diversos linages, mayormente si son contrarios, ò de mal olor: à la vid es enemigo el laurél, y el avellano: à todos los árboles, y plantas es dañoso el nogal, mayormente à los que alcanza su sombra. Por eso conviene, que como en los Pueblos bien regidos, están repartidos los oficios, que en un cabo están los mercaderes, en otro los plateros, en otra calle los herreros, en otro lugar están los zapateros, y aun en lo mejor, y mas principal del Pueblo están los oficios limpios, gentiles, y graciosos, que los oficios viles, y de mal olor han de estár muy apartados, como son pelambreros, y curtidores, y otros semejantes. Y aun los que no son de una ley, no han de estár juntos, que lo bueno no se dañe con lo malo, que en un cabo, y en lo mejor viven los Christianos, en otro los Moros, en otro los Indios. Bendito sea Dios nuestro Señor, y Redentor, que quitó yá en España esta division, por mano de vuestra Señoría, que procuró la universal convencion de los Moros en estos Reinos de Castilla, y con este mesmo zelo de traer todas las ovejas al corral de Christo, se dispuso con gran peligro à pasar la mar, y tomar milagrosamente la ciudad de Orán, por donde se ha abierto la puerta à que los Católicos Reyes de España pasen à conquistar todas las tierras de Moros, y de otros infieles, plegue à Dios por su misericordia (que como se quitó en Castilla) de quitar esta division en todo el mundo, y sea hecho un ganado, y ovil, como él dixo, y el diablo no goce de tanta presa como lleva de la mayor parte del mundo, llevando tanta multitud de ánimas sin cuento, ni número de Moros, y Indios. Pues tornando al proposito, quánta excelencia, parecer, y ventaja tenga una ciudad bien concertada, mas que otra que no lo esté, un ciego lo verá. Asi es pues en las arboledas, que mucha semejanza tiene una huerta bien repartida, à la ciudad bien concertada, que mucho mas frutifica, y mejor (segun dice Varron). Pues aparten los árboles chiquitos de los grandes, que los asombran, ahogan, y desmedran mucho, y si son tierras que se suelen elar, pongan los árboles mayores ácia aquellos vientos, con que se suelen elar en aquellas tierras, porque les haga amparo y defensa, y mayormente contra el cierzo, que aqueste es el que mas continuamente quema los árboles, y asi estarán abrigados, y para esto son buenos árboles que no sean de fruta, como álamos blancos, y negros, laureles, cipreses, que crecen en alto, y hacen buena pared, y defienden del viento, y los tales árboles vayan espesos, ò pongan otros árboles de los que no se suelen mucho elar, segun los hubiere y llevare la calidad de la tierra, de esta manera harán amparo à los frutales, ò árboles delicados, estando ellos en la solana, para esto son buenos nogales ò morales, que el moral no se yela tanto, por ser tardío, y mejor que todos pared hecha de cipreses. Todo arbol se yela mas en los llanos, que en los cerros, segun dice Teofrasto, y la principal causa à mi vér es, porque no hay cosa que tanto daño haga à las raíces como el agua en tiempo que yela mucho, y en los cerros no hay agua, ò no tanta como en los llanos. Toda arboleda ò viña labrada no se yela tanto como la mal labrada, porque en la yerba para el rocío, el qual ayuda mucho à elarlos, como agora dixe del agua. Asimesmo en los lugares que se queman del yelo, vayan los árboles mas espesos, porque el viento no los penetre tanto, y porque me parece, que un capítulo del Crecentino es general para las arboledas, y breve y provechoso, le quiere enxerir, y con el poner otras generalidades que convienen à los mas de los árboles.

CAPITULO XIV.

Pedro Crecentino, en el libro undecimo.

EN los árboles, y en todas las otras plantas hay tres maneras de nacer, que unas nacen de simiente, otras de una mezcla de los elementos, y virtud ò influencia celestial, y de esta no se ha de hablar al presente, y otras de ramos ò barbados. Los ramos que se ponen sin raíz, si son de una madera fuerte, dura, tiesa, brozna, sequiona, que no tiene venas, como el moral, oliva, arrayan, box, hiendanles un poco por aquel cabo que ha

ha de estár sotierra, y sea por medio, y por aquello hendido metanle una piedra para que no le dexe cerrar, y por alli atraerá mas virtud, y substancia, que por otra parte. Mas esto del Crecentino se entenderá siendo la tal estaca ò ramo algo duro, y viejo; mas yo por mejor habria que fuese entera, y no hendida: y de esto remitome à la experiencia.

Qualquiera arbol que lleva la simiente muy menuda y flaca, se planta mejor de ramo que de simiente, crece mas presto, dá mejor fruto, y lo mismo hace de barbado, excepto algunos, que aunque llevan simiente menuda, no pueden nacer de ramos como los cipreses, y otros algunos. Todas las plantas humedas, verguias, y las que llaman aquáticas (porque se crian bien en las aguas, y riveras, y arroyos) de qualquier manera que las pongan ò hinquen en tierra, prenden muy bien, y echan muy buenas raíces, y se hacen grandes, de esta manera son los membrillos, avellanos, sauces, álamos blancos, y las mimbreras. Todos los árboles que son de su naturaleza calientes, como son los morales, aunque sean puestos de ramos duros, prenden muy bien, porque con su calor atraen mucho mantenimiento y humor, y producen presto raíces. Los ramos de los árboles recios, que tienen la madera muy tiesa, es bueno que por donde han de echar raíces les dén algunas pequeñas cuchilladas, digo piquetes que corten no mas de la corteza, y por alli atraen mantenimiento, y brotan raíces, y esto tengo por mejor, y mas provechoso que lo hendido, que dixe arriba en este mismo capítulo. Toda planta que dá el fruto oloroso, caliente, enjuto, seco, es mejor que la planten en lugares altos, no humedos: de esta manera son las camuesas, peros, peras, y cermeños, con tal que sean lugares substanciosos: porque estas frutas, mayormente las que llegan à invernizos, mejoran mucho con el ayre; mas las que dán el fruto muy humedo, como son las guindas, cerezas, moras, membrillos, muy mejores son en llanos ò valles (como dice el Crecentino). Todo arbol, y aun todas las plantas son mas tempranas en los lugares abrigados de frio, y puestos al Sol, y mas tardías en los contrarios, y por eso cada uno debe mirar lo que mas quiere, ò ponerlo en todo por tener fruta de todo tiempo. Los árboles que llevan simiente muy pequeña y flaca, debenlos poner de ramo, ò de barbado, y aunque de simiente prenden bien, no los deben poner, porque en los tales hay estos inconvenientes. Lo uno, de muchas simientes nacen pocos, porque se pierde mucha simiente, y dá muy tarde el fruto, y hacense estériles ò montesinos. Los que de ramo se ponen crianse mas presto, y hacese el arbol casero muchas veces, aunque sea el ramo de arbol no casero. Y miren que no hay tal postura como la de ramo, si lo saben bien hacer, esto digo si el arbol es de naturaleza de los que prenden de ramo, que algunos hay como los cipreses, que aunque tienen la simiente muy menuda, no prenden de ramo. Los que llevan grande la simiente, como duraznos, y almendros, de simiente prenden mejor que de ramo, los que no llevan simiente nacen solamente de barbados, de ramos, ò de algun tronco, y enxertos. Si donde han de hacer arboleda no es lugar cerrado, ni seguro de animalías, ni ganados, hanlos de criar en otro cabo bien cerrado dos ò tres años, y desque estén tan altos que no los puedan alcanzar al cogollo bestia alguna, entonces lo traspongan, y donde criaren sea tierra dulce, suelta, y estercolada con estiercol muy podrido. Todo arbolico nuevo sea continuamente mollido, y si hace grandes sequedades, hanlos bien de regar algunas veces. Tanto espacio han de dexar entre arbol y arbol, entre vid y vid, quanto convenga à la grandeza de ellos, con la virtud, fuerza, sitio, ayre, y calidad de la tierra, y con la experiencia de aquella region. Si la tierra es seca, ò cerros, y cuestas, han de ser los hoyos mas hondos para los árboles, que en los valles ò llanos, ò tierras humedas, si es arcilla ò barro, es bien hacer el hoyo ancho, y muy hondo, y mezclar alli muy buena tierra y arena, porque en el barro puro pocas plantas prenden bien, y en esto vean lo que dixe arriba en el capítulo que traté de los hoyos de las viñas.

Notable aviso para trasponer árboles.

Quando ponen ò trasponen en alguna planta, si no es muy pequeña, ponganla à los mismos ayres que antes estaba, que lo que estaba ácia el Oriente, ò Mediodia, pongan al mismo ayre, y no al contrario. Quando ponen algun barbado, quitenle todo lo que en las raíces está llagado, quebrado, ò dañado, y cortenlo con un cuchillo. En toda planta que hubieren de poner, miren que la tierra ni esté seca, ni muy mojada, y mas vale enjuta, que hecha agua, porque se rebate, y hace barro, y à la que está enjuta, despues de puesta la planta puedenle echar algunos cántaros de agua.

En los lugares secos, cuestas, y cerros, es bueno plantar antes del Invierno, y en los valles, y tierras humedas, y que se riegan despues, y los que tienen el medio antes, y despues.

En

En qualquier manera de poner los árboles han de tener muy gran diligencia en escoger lo mejor para poner, y si es simiente, que no sea muy cocosa, ni arrugada, ni revieja, ni de fruta, ni de arbol enfermo: esta pongan en el mes de Enero, ò Febrero, no mas de quatro dedos sotierra, esto es en las tierras frias y humedas, que si fuere en tierras calientes, y enjutas, puedenle poner por Octubre, y Noviembre. Las posturas que son de ramo sin raiz, se han de poner, si es tierra fria por Marzo, que están las ramas llenas de virtud vital, y están preñadas, y si es tierra templada por Febrero, y aun por Enero; y si tierras calientes por Octubre, y Noviembre, que aun entonces no han recogido la virtud à las raíces, mas siempre la corten en menguante de dia, y creciente de luna, si fuere posible, porque será mas sana, y ponerla en creciente de luna: lo qual se puede hacer todo en el mismo dia, que en la creciente de luna pueden cortar, ò arrancar las plantas à la tarde, que es menguante de dia. El ramo que hubieren de poner, no le han de retorcer, ni hacer otro semejante perjuicio, salvo, si es verguío, acodarle, y si es de madera dura ò vieja, yá dixe lo que le habian de hacer. Todo ramo que se ha de poner, si fuere muy largo, tengan tal aviso en él, que si fuere posible salga muy poco de tierra, ò haciendole el hoyo muy hondo, ò acomodandole. Y si hay yemas por lugar baxo, cortenle lo alto, porque toda planta, quanto mas baxo brota, tanto es mejor: y asi los que son expertos cortan los sauces, olivas, vides, álamos blancos, naranjos, cidros, limas, laureles, y otros semejantes, y hallanse bien con ello, si es en lugar seco: la postura de los árboles, no les corten nada, sino ponganlos tan hondos, que alcancen adonde tengan las raíces humor y substancia bastante, y desque estén bien presos que pasen dos ò tres años, los pueden cortar junto al suelo. Esto es el capítulo del Crecentino, y aun añadidas algunas cosas para la declaracion de él, tras él continuaré algunas otras reglas generales de la manera que ván éstas, aunque vaya sin orden. En muchos linages de árboles hay machos y hembras: conocese el macho en tener las hojas menores, mas angostas, mas duras y agudas, el fruto menor, el cuesco ò pepitas mayores, menos carne ò púlpa en el fruto, y brotan ò enflorecen mas aína, por tener mas calor, y son ñudosos en las ramas y tronco, menos zumo: y la fruta de los machos no es tan sabrosa, ni tan provechosa como la de las hembras. De estos tales hay un provecho, allende del fruto, que aunque sea igual en otras plantas, es mas evidente, mas claro: conocese mejor en las palmas y alfocigos, que si no hay entre muchas hembras un macho, ò encima de la hembra no ponen una ò dos varas del macho, no brotan, ni dán su fruto tan bien: y pues esto es en las palmas, de creer es, que no será menos en los otros árboles, que la natura en estas cosas que son ordinarias, no crió cosa superflua. Pues será bien que entre muchos árboles, de los que hay en linage machos, y hembras, pongan entre muchas hembras un macho: porque pienso que con el olor y ayre de él, brotarán las hembras mejor, ò enxerir hembras en machos, porque ellos son de su naturaleza mas calientes y secos que las hembras, y con esto atrae mas nutrimento à las raíces, y habrá substancia de que puedan los troncos y ramos frutificar mejor: mas querria que fuese el enxerto sotierra, y siempre procuren en quanto pudieren, poner árboles hembras antes que machos, porque dán mas fruto y mejor, y son en llevar mas contínuas.

El tiempo de las posturas.

Cómo se conoce en los árboles el macho, y la hembra.

Nota de las plantas que no brotan sin tener macho.

De los árboles caseros, y monteses.

ASimesmo en los mas de los árboles hay caseros, y montesinos, mayormente en aquellos cuya fruta pueden las aves comer entera con su simiente, como las cerezas, guindas, ciruelas, uvas, aceitunas, que de la simiente que se cae crian. Todos los monteses cargan mucho de fruto, mas que los caseros. Mas como al tiempo de madurar (que es al Estío) les falta el humor, nunca, ò muy pocas veces lo maduran perfectamente, y es desmedrado, desequido, roñoso, empedernido, encogido, sin zumo, sin sabor, sin gracia, porque toda planta que nace, asi de simiente caída, y aun las que nacen de sí (como de raíces) por tener las raíces someras, no madura su fruto, como los peruetanos, y otros semejantes. Mas las que maduran antes que entren los calores y sequedades, como los cerezos monteses, ò las que en fin del Otoño, como los acebuches, por tener yá suficiente mantenimiento, pueden madurar perfectamente su fruto; por eso toda planta, ò casera, ò montés que nace de sí, de su simiente, y las que nacen de sí mesmas por tener las raíces en la sobrehaz, tienen necesidad de trasponerse. Cómo las montesinas se hacen caseras, es de esta manera. Lo primero cortandole todo lo reviejo, desvariado, lo roñoso, las espinas, los resecos, y dexarle dos ò tres brotones, pimpollos nuevos. Lo segundo, cavando, y estercolandola muy bien, y regarla si lo hubiere menester, si es vieja cavenla muy hondo, y si no-

Para hacer los árboles monteses caseros.

vecita, lo mejor es trasponerla. A la que es vieja, de mas de cavarle muy hondo, hanle de hender dos ò tres raíces de las mas principales, y meter por aquello hendido una piedra guija ò pedernal, que pase de un cabo à otro, que por aquello hendido atrayga nuevo, y suficiente mantenimiento por las raíces al tronco, y aun esto se hace en los árboles caseros, quando son viejos, que tienen duras las raíces, y por su dureza no pueden chupar ò traer tanta substancia quanta han menester; mas lo mejor para hacer buenos los estériles monteses, es el enxerir, y trasponerlos despues tan hondos, que el ñudo del enxerto quede cubierto de tierra. Asimismo se emiendan mucho, haciendoles un agujero en el tronco, que llegue hasta el corazon, y meterles por alli una cuña de madera, mas esto es mejor quando pecan de mucho humor. Lo mismo hacen à los caseros que de mucho humor están perdidos, y llevan el fruto ruin y cocoso, mas el agujero vaya al soslayo ácia arriba, para que el humor cuele mejor. Esto es como las sangrias en las personas, y en otros animales. Todo arbol frutífero es de menos vida que el estéril en su género, porque el fruto quita mucha parte de la substancia, y fuerza. Esto es asi en los árboles, como en los animales, que las mugeres, yeguas, vacas, cabras, ovejas, y todo animal machorro que no concibe, viene mas, y mas frescas que las que paren; y las que poco paren, mas recias, y mas sanas que las que mucho paren, aunque de esto no se puede dár regla general, porque algunas veces vemos lo contrario: asi es en los árboles muy frutíferos, que viven menos tiempo que los que poco fruto llevan: y aun acontece, que quando un arbol en un año lleva mucho fruto, luego enferma, y se seca, mayormente si es viejo: y como los árboles montesinos si los labran y aderezan, se hacen caseros y frutíferos; asi tambien los caseros se hacen montesinos, y se pierden si los olvidan de labrar, que una regla es de los contrarios, y toda cosa se conserva en su estado, teniendo aquello con que se crió, y faltando aquello es por fuerza que se pierda, ò haga alguna grande mudanza. Toda planta, y por la mayor parte todas las plantas, que están cerca de agua corriente, y las que abundantemente se riegan, están mas frescas, llevan mas fruto, y durales mas la hoja, y están mas sanas.

No es regla cierta.

De los árboles veceros, y cadañegos.

SON muchos árboles veceros, mas no por su naturaleza, sino, ò porque no les basta la virtud y substancia de la tierra en que están à darles tanto mantenimiento, à que juntamente en un año echen en rama, que llaman nudir, y lleven fruto: de esto hay experiencia, que trasponiendo los tales à mejor tierra, lleva cada año mas fruto que antes, à veces, ò son veceros, aunque estén en buena tierra, si son muy altos de cuerpos, y muy grandes, aunque sea mucha là bondad de la tierra, no puede bastar à juntamente nudir y desfrutar. Experiencia de ello, que desmochando los tales, quitandoles lo superfluo y desvariado, mayormente los ramos que suben muy altos y desvariados, à los quales con mas trabajo sube el nutrimento y virtud, se ha visto el arbol que era vecero ser muy mejor cadañero, que vecero. Falsísima es la opinion de algunos, que dicen, que la oliva es vecera de su calidad y natura, que si tal fuese, en todo cabo lo sería, y en toda hechura, vemoslo en unas regiones veceras, y en otras cada año llevar mucho mas fruto. Mas à esto dirán que lo hace la diferencia de la tierra, luego no es naturaleza del arbol. Qué digo en una misma tietra, en la misma heredad unas veceras, otras cadañegas, es la causa la hechura de ellas, y tamaño de ellas. Las muy grandes, altas, desvariadas, son las que ha años llevan, mas las enanas, parradas, redondas, cada año desfrutan, uno bien, otro mejor: si es por culpa del tiempo que les llueve quando están en flor, ò les hace viento, que no hay en el mundo cosa que tanto daño haga à los árboles quando florecen, à las olivas y vides quando ciernen, y aun à los panes, como esto que he dicho, que es agua, ò viento recio que sacude mucho. Pues tornando al proposito: todo arbol en qualquier linage que sea, es mas frutífero siendo enano, recogido, que los que son altos, y aun tratanse mejor, cogese mejor la fruta, sin peligro del que la coge, ni daño del arbol, que ni le aporrean, ni le desgarran: lo qual es en grandísima manera dañoso à la vida del arbol, que no durará tanto à la vista, à la copia de fruto, y aun à la mejoría, que mientras mejor tratado es qualquier arbol, no solamente dá mas fruto, mas aun mejor. Pues qué diré de los que tal suerte aporrean, ò consientan aporrear sus olivas, que dexan mas rama en el suelo, que en el arbol, quitandoles todo lo nuevo en que llevan el fruto, y atormentando lo viejo, sino que los tales son enemigos de sus haciendas, y lo que me parece de los árboles asi tratados, que aun veceros me maravillo que sean, porque les quitan en lo que han de llevar la fruta, y no en un año, mas en quatro tienen que hacer en nudir, y criar nueva rama. Y no lo callaré

El daño que se ha ce en arrendar sus viñas.

ré al proposito, que pocas veces se vió uno que mucho quisiere holgar estár rico, ni medrado, labro yo mis olivas, y poseolas un año, y trabajole todo en ellas, y por no trabajar en el coger, arriendolas à quien por no dexar una sola aceituna (que del arbol no tiene cuidado) busca quien mejor los quebrante, y aporree: y hace bien en sacudirle, que buen dinero le cuesta, vieralo su dueño. Otros arriendan sus viñas, por estár ociosos en la plaza, murmurando de unos, mintiendo de otros, à ninguno dexan estár en su estado, disfamando mugeres, jugando, en egando. Digo que arriendan sus viñas, y dán la ganancia à otros, y ellos vienen muertos de hambre à casa à reñir con sus mugeres, pues el que arrienda la heredad, no está de valde, que por sacar de ella, ò lo que le cuesta, ò buena ganancia, al podar dexan hartas varas los podaderos, que aunque echen à perder la viña, él no cura sino que le dé harto fruto, de esta manera desmedra el señor, pierdese la heredad, y aquel gana en ella, cuya no es, todo por no trabajar, y de esta manera alcanzan las heredades al señor, y no el señor à las heredades: y los árboles que asi tratan, en muchos años no tornan: pues quiero tornar al proposito que llevaba. Aquel arbol se conocerá ser vecero, que estando en tal tierra, que segun su natura y calidad le convenga, y siendo bien limpio, y bien tratado, no lleva sino à años; mas esto digo que de los tales pocos serán veceros. En ponerlos en las tierras que les convienen, adelante se dirá tratando de cada uno.

Vengo ahora à decir qué es lo que se les ha de quitar, cómo, y quando.

QUanto à lo primero, en todo arbol es mejor el podar en menguante, porque han retirado mucha virtud à las raíces, y asi no pierden tanta fuerza, hanles de quitar todo lo reseco, viejo, roñoso, retuerto, porque alli se hacen nidos de gusanos y hormigas, y aun estos defectos que he dicho, no dexan medrar, ni crecer el arbol, no dexando bien pasar el mantenimiento por sí con su dureza à lo superior, ni dexan dár tanta fruta, ni tan buena: que los árboles que andan renovados, demás de ser mas hermosos, son mas frutíferos, y de mejor fruta, mas madura, mas sana, y mas sabrosa: quiten asimesmo las ramas muy desvariadas, entresaquen las espesas que cierran el arbol, y las que le abren mucho, y procuren formar el arbol derecho, redondo, copado, que dará mas fruto y mejor, y el arbol es mas hermoso, y ocupa menos tierra. Y porque todo arbol por la mayor parte dá su fruto en lo nuevo, dexenle las ramas nuevas, y buenas, quiten las muy altas, y en quanto pudieren dexenle copado y redondo, y muy limpio de reviejos, de reseco, y retuertos, y de ramos juntos, y caballeros. En los árboles no es tanto saber el podar, como en las vides, porque cada arbol muestra muy à la clara el buen ramo, y quál es el malo, y quál es el que le hace bien, y quál mal, y conforme la grandeza del arbol con la fuerza y bondad de la tierra, que mayores son en las buenas, que en las floxas y flacas, y mayores en las tierras humedas, y que se riegan, que en las secas, desmochando lo demasiado, vivirá mas tiempo, y dará mas fruto y mejor, hanles de podar para bien conocer lo seco, y aun porque es menos daño del arbol, desque hayan cogido la fruta, hasta que comience à brotar, y si entonces no la han hecho, sea quando la fruta está algo crecida y tiesa, que no se cayga; mas mucha ventaja tiene el primer podo que dixe del primer tiempo.

No se pode, ni cave el arbol estando con flor.

En ninguna manera toquen en el arbol quando tiene flor, porque recibe grandísimo daño, ni entonces le corten nada, ni aun le caven, y quando cortaren algun ramo, aguarden à que ni yele, ni llueva, ni viento, ni grande Sol, sino un tiempo amoroso, gentil, y bien templado, y corten bien todo la reseco y afistolado, que entre tanto que está alli no puede medrar el arbol, y embarren las cortaduras con barro, mezclado con estiercol de vacas ò cabras. Y si es ramo delgado, que de un golpe le pueden cortar, bien es que le corten con un cuchillo; mas si es ramo viejo ò gordo, mayormente en tiempo de fruto, cortenle con una sierra delgada, y quede la cortadura lisa y igual, y bien redonda, ò al soslayo, y soldará mas presto, y cubrirá mejor la corteza, y no llana ácia arriba, que el agua no pare, ni la pudra. En todo arbol, si consiente hijuelos ò pimpollos baxos como en las higueras, olivas y granados, perderseha lo alto, porque no hay virtud para mantener uno y otro, y quien quisiere que los pimpollos crezcan bien, corten el tronco, y quien quisiere conservar el arbol en el sér que tiene, alimpiele bien de los pimpollos, porque la virtud estando dividida ò repartida, tendrá poca fuerza para entrambas partes, y estando entera y uñida, ayudará bien à la una de ellas. Y si el arbol fuere viejo, y le quisieren restaurar, dexenle uno ò dos pimpollos, de los que nacen en mejor lugar y mas baxo, y asimes-

mo si fuere malo, ò estéril, porque en lo nuevo se hagan algunos enxertos; mas si es bueno, y de buena edad, mi parecer es, que le quiten todo lo que le hace daño, y aun los árboles que tienen estos pimpollos quando chicos tardan mucho en crecer, y no son tan frutíferos, ni salen bien medrados. A los arbolecitos que se ponen de nuevo, no les deben quitar, ni desmochar cosa alguna al primero, ni segundo año, porque muchas veces acontece echar por los lados mejores yemas que por el cogollo principal, y quitan por yerro lo mejor, dexenlos arraygar, y pasado algun tiempo los limpien, y guien, porque entonces por tener mas fuerza, echará mejor por las yemas que le guiaren, y aun en aquellos que tienen la corteza gorda, y verde, y viva, como naranjos, laureles, olivas, higueras, álamos blancos, y otros semejantes, es bien que à los tres ò quatro años los dejarreten por baxo, digo despues de traspuestos, y sea la cortadura por sotierra, porque mas crecen en un año asi dejarretados, que en quatro. Acontece muchas veces, que en algunos árboles, mayormente en las olivas yá viejas, nace algun pimpollo mas verde, alto, liso, lindo, y estos muchas veces (como los hijos tragones y viciosos) nacen por mal de sus padres, gastando lo que tienen, y dexandolos à puertas, y despues, ni ellos son para sí mesmos, ni para otros provechosos; pues asi es muchas veces en las plantas que nacen aquellos pimpollones que chupan la virtud de todo arbol, y desecanle, y ellos están verdones, no son para llevar fruto, pues vea el señor del arbol, que si aquel pimpollo es tal que en él quede la virtud y fuerza del arbol, que tenga las ramas bien hechas, muchas yemas buenas, y buenos cogollos, y si el arbol fuere, ò tan viejo, ò tan mal hecho, que haya menester reparo, dexe el ramo, porque se corte el arbol, mas si es ramo desvariado, largo, sin yemas, de mala hechura, sin muestra de ser bueno, mayormente en arbol que ha menester conservarle en el estado en que está, corten el pimpollo como à enemigo de todo el arbol.

Los mas de los árboles, si son viejos, ò enfermos, y los cortan por el pie, brotan de nuevo, y remoceanse, no tan solamente en las mas ramas, aun perecen las raíces viejas, y nacen otras nuevas, y queda el arbol del todo nuevo, que lo seco no dexa crecer bien el arbol con su dureza, ni pasar el mantenimiento adelante à la rama (como dixe arriba) mas aqueste remedio de cortarle es bueno para si el arbol no es en tanto grado viejo, que esté en lo último, y postrimero de su vida, que yá no tiene calor, ni humor, ò tan seco, y podrido, que carezca de toda virtud, que à los tales mejor es arrancarlos de raíz, y poner otros en su lugar.

Los mas de los árboles viejos echan al pie algun pimpollito, si alguno de estos es bueno, es señal de vivir, que hay virtud, corten el arbol, para que se haga el pimpollo, y si los pimpollos que echa, son menudos y desmedrados, arranquenle del todo, y miren bien lo que el Evangelio dice: Que le corten, y echen en el fuego, y dexe el lugar para otro bueno.

Hay algunos árboles, que por ser muy llanos, ò por ser muy hondos en las horcaduras, que quando llueve recojen en sí toda el agua, y retienenla alli, y despues por estár asi detenida, se pudre aquello, y hace hueco el arbol donde está el agua. Para esto vean si lo hueco es por parte de arriba, y despues de visto, abranlo dende arriba hasta abaxo, hasta que lleguen à lo sano, quitando todo aquello que asi estuviere reviejo, hasta que lleguen à lo vivo, y embarren las llagas con barro, y con estiercol de cabras, todo mezclado, y asi no parará alli el agua, ni se hará mas hueco, antes cerrará lo que estaba hueco. Mas si se hace el hueco, porque toma mas substancia con las raíces de la que puede dixerir el arbol, y repartir à las ramas, denle un barreno por baxo en el tronco, junto con las raíces, y vaya el barreno à soslayo ácia arriba, y llegue al medio del tronco, y por alli brotará mucha parte del humor que fuere demasiado. Esta manera es como quien purga, ò sangra algun hombre glotón, que despues de muy harto, se opila y enferma, y no puede dixerir nada de lo que come.

Otros hay que por ser yá muy viejos, y tener muy endurecidas las raíces, no pueden atraer à sí el suficiente nutrimento que el arbol requiere, y asi dán poca fruta, y esa que dán muy desmedrada, y sin sazon. A estos tales árboles escavenlos bien hondos, y hiendan las mejores dos ò tres raíces, y por aquello hendido atraviesenles unos pedernales ò piedras guijas, de parte à parte, y por aquellas aberturas atraerán mantenimiento al arbol, y tornenle luego, despues de hecho esto, à cubrir el hoyo de muy buena tierra, y dexenla estár asi.

Por experiencia he hallado, y es cierto, que por la mayor parte los árboles y plantas que florecen, ò brotan fuera de su tiempo natural, despues al tiempo debido no brotan, ni florecen, digo no tan bien, si no es por demasía de buen tiempo conforme à la planta, porque parte de lo que habia de hacer aquella

lla planta al tiempo natural, lo hizo en el extraordinario, y no natural. Todos los árboles que crian goma en las cortezas, es que traen mas nutrimento del que pueden dixerir, y brotanlo, como sudor, y yelase, y hacese aquella goma que vemos, los tales no se han de plantar, ni enxerir quando lo brotan, sino antes ò despues. Quando los árboles atraen mas humor de lo que pueden dixerir, si no lo brotan, y alanzan por goma, crian la fruta cocosa, y mala, porque tanto daña lo que sobra, como lo que falta. Hay otra señal de mucho humor que lanza de muchos pimpollos por lo duro, y muy medrados. El remedio que dixe es del barreno, y sea no menos grande de quanto quepa el dedo pulgar, y aun de esta manera muchos árboles que llevan la fruta amarga, por mengua de labor, se hacen dulces como los almendros. Si algun arbol de fruta sale muy alto de pie, tanto que parezca ser demasiado, cortenlo por donde parezca que puede echar mejores pimpollos, ò los tiene, porque ningun arbol muy alto es bueno sino para madera, y aun si por los lados echa algunas ramas largas desvariadas, cortenlas, y parenle redondo, y dará mas fruto, y mejor, y será mas hermoso. Yá dixe en qué tiempo los habian de podar, ò entresacar. Los árboles que no han de ser muy altos, es bien que desque hayan crecido, lo que pareciere que les basta, les quiten el cogollo alto, y asi estenderán en las ramas, y los que quisieren formar altos, mondenlos de las ramas baxas. Por la mayor parte los árboles que muchas veces se trasponen, no medran mucho, porque en echar raíces tienen harto que hacer (como dice Séneca). Todo arbol que está dividido en tres horquillas, es mas hermoso, y mejor que si mas tuviese, ò menos, porque sale igual su copa, y cubre mejor su pie.

Los mas de los árboles cargan mas de fruto à la vejez, que quando nuevos, como los almendros, y morales, creo que son como los viejos que dicen que todos son hijos, si no son prestados, mas la fruta de los árboles nuevos es muy mejor, mas sana, mayor, mas sabrosa, de mas substancia y virtud, y en el arbol que hay resecos no es tal fruta, porque el reseco impide, y no dexa pasar la virtud à la fruta, y asi al tiempo que tiene mas necesidad del humor, faltandole, queda desmedrada, y caesele, y aun el arbol no puede bien medrar, y por eso es bien que todo arbol ande en lo nuevo. Muchas veces engorda la corteza en el arbol, y endurece tanto, que no dexa engordar el tronco, y esto se vé muy claro, porque si las hienden de alto à baxo sin tocar en la madera del tronco, sino solamente la corteza, luego se abre por la cortadura, y hacen grande abertura: esto se parece muy manifiestamente en los álamos blancos, nogales, higueras, olivas, naranjos, y en todo arbol que tiene la corteza gorda, y jugosa, y lo mesmo parece en los alcornoques. Han de hender la corteza à la larga de alto à baxo, que si la cortasen al través dañarian, y no aprovecharian cosa alguna, y sean pocas las hendeduras, que como lo moderado aprovecha, daña lo demasiado. Siempre en todo arbol que han de podar miren que las ramas que cortaren, las corten juntó al tronco, donde aquella rama nace, porque la corteza que crece cubra presto la cortadura, lo qual es mejor que no dexar algo del ramo que cortan por muchos respetos que no digo al presente, pues son faciles para saber.

El bender de corteza, ha de ser por la parte que está tuerta, que es por la poda dura.

A todo arbol que quitan la corteza perece, porque con ella se cubre y defiende: como los animales con el cuero, y poco que se la quiten, queda el arbol por alli descubierto à los frios, y Sol, y sueldan tarde, y hacese por alli roñoso, y hormigoso, y perece si se la quitan toda al rededor.

Aunque en otro cabo se dixera mas al proposito, mas no se podrá decir ser fuera de proposito lo que donde quiera que se diga aprovecha. Es que él hace alguna experiencia, mayormente si nunca lo vido hacer, ò sea en plantar ò enxerir, digo que la haga mas de en uno, porque aun en lo muy seguro muchas veces se pierde la planta, quanto mas en aquello en que la planta vá, ò muy delicada, ò muy llagada. Las sanas se pierden, quanto mas las atormentadas, y muchas veces no prenden aquellas de que dán reglas y preceptos, y piensan ser por culpa del arte ò precepto, y es porque no lo saben entender, y aun bien que lo entiendan, no lo saben poner por obra, y quien en muchos hace la experiencia, aunque en algunos yerre, acertará en otros, y en esto como en los otros oficios, errando saldrán maestros.

Todos los árboles crecen en rama en el Verano, y por eso entonces se han de regar, ò tener humedad, para que con ella crezcan, mayormente los novecitos.

Todo arbol siendo cavado bien hondo dará mas fruto, y mas medrado, y à los mas hace provecho estár cavados todo el Invierno, si no son árboles muy delicados como los naranjos, y sus semejantes, à quien es el frio muy enemigo, ò árboles que tengan abundancia de agua en el Estío, que aunque à estos tales sea provechoso, no les es tan necesario como à los que no se riegan, mas guarden

den que al tiempo que yela no tengan aguas en las escavas, que ayuda à que el arbol se queme del yelo, y por tanto es bien atetillar los árboles, para que estén seguros del yelo, y puedan beber agua, con que la atetilladura sea llana al pie del arbol. El acogombrar, dice Plinio, que es mejor en creciente que no en menguante, y quando le cubrieren sea con la tierra que está holgada, apartada del arbol, y si el arbol está enfermo, escavenle bien hondo, y echenle de otra tierra nueva, virgen, holgada, de otra nacion, ò calidad que era la que antes tenia. En esto vean el capítulo de escavar, y acogombrar las viñas, y lo mesmo hagan à los árboles, quitandoles las barbajuelas someras.

La manera de atetillar los árboles.

Tambien se debe mirar que muchos árboles y plantas, aunque segun su postura y sazon, ván bien puestos, y prenden, por ser mal mirados, y mal tratados se pierden y destruyen, y por eso toda postura se mire, y trate, y guarde bien, porque muchas veces aunque no vayan bien puestas, ni con buena sazon, por ser bien tratadas, se ganan y viven, y son buenas, que la misma razon, y regla es de lo contrario.

Para los mas de los árboles y viñas, no es tan provechoso el Invierno caliente, como el frio, lluvioso, que haga yelos, y cierzos, que con las aguas toman fuerza, y con los yelos retraen la virtud à dentro, y esfuerzanse mucho, que si el Invierno es seco y caliente, abren, y despiertan, y brotan muy temprano ò muy fuera de su tiempo, y un pequeño yelo que sobreviene los quema, y destruye, y no solamente quita la fruta, mas aun la rama nueva y cogollos, y por no haber tenido suficientemente agua en el Invierno, no tienen virtud, ni fuerza para el Estío. Y caeseles la fruta, mayormente à los que maduran en el Estío y Otoño, y llevan la fruta desmedrada, y poca, y mala, y por eso para los árboles son mejores los Inviernos frios, y lluviosos, excepto à los que de su natura daña el frio. Que aquello que dixo Virgilio: *Humida solstitia, & hiemes optate serenas, Agricolæ*, que quiere decir: el labrador ruegue à Dios el Invierno sereno y enjuto, y por el Verano pluvioso. Para el pan lo dixo, y no para los árboles, por lo que he dicho les es mas provechoso quando el Invierno les llueve con cierzo, que es ayre frio, que quando con abrego, que es ayre caliente, porque el frio aprieta, y hace tomar fuerza, y el calor abre, y aunque en otras cosas aprovecha, en esto daña el tal tiempo, porque todo arbol en Invierno retira la virtud à las raices, y à la Primavera las esparce por las ramas, y por tanto si alguno quisiere enxerir en el Invierno, sea ò en las raices, ò sotierra, y à la Primavera sea sobre tierra, aunque en todo tiempo tiene ventaja el enxerto sotierra. Dice el Crecentino, que todo arbol dará la fruta mas sabrosa, y mejor, si hienden el ramo por medio, y le tornan à juntar, y atar, para que pegue uno con otro, como si fuese enxerto, mas esto se ha de hacer siendo nuevo el arbol, en ramo nuevo, y desde Febrero, hasta mediado Marzo, porque entonces saldrá mejor. Quando enferman los árboles por humor demasiado, yá dixe lo que habia de hacer, ò de los resecos: mas quando hay hormigas vean si vienen de fuera à comer los cogollos de los arbolecitos nuevos, y para esto hay remedios. Si el arbolito es nuevo, hagan una rosca de barro que ciña todo el pie, hueca, y abierta por arriba, y llena de agua, y ponganla al pie del arbol, y asi no podrán llegar. Otros ponen en rededor del pie del arbol un círculo de cal viva, como no llegue al arbol, ò de ceniza, y asi no entrarán. Otros hacen un betun ò liga con que toman pájaros, y embarran bien una cuerda gruesa, y la atan al tronco del arbol, y se quedan todas alli. Dice mas, que es bueno mojar bien una cuerda gorda de lana en aceite, y atarla al tronco, como dixe, y no subirán, mas no llegue el aceite à las raices, que es ponzoña de todas las plantas, mayormente si son nuevas, y entre tanto que haya humedad del aceite no subirán las hormigas, mas el aceite es contrario à todas las plantas, y por tanto no lo tengo por bueno. Si el nido de ellas es en el suelo, es bien echar en la boca de él piedra azufre, y oregano molido, y por mejor tengo si está el criadero apartado del arbol, echarle agua cociendo que las escalde y cueza, y si son dentro del hueco del arbol, y aquello se puede cortar, y quemar, mas si no se puede cortar, es bien golpear el arbol, y saldrán fuera, y asi las matarán todas. Y porque siempre dentro del hueco quedan ovecicos, y simientes de ellas, es bien tomar zumo de verdolagas, con otro tanto de vinagre, y echenselo dentro con un aguatocho por aquellos agujeros por donde salen, y perecerán todas, ò alpechin que no sea salado, ò ponganles unos cuernos de carneros, que sean recientes, y les hayan sacado el macho que tienen dentro, y alli se meten, y puedenlas alli matar con agua cociendo, con esto hagan la diligencia para matar la simiente que habia quedado en los huecos de los árboles.

Cómo se mejora el arbol, y dá mejor fruta.

Para que remedien los árboles que comen hormigas.

Y es mucho de procurar como en qualquier manera se desarrayguen las hormigas, por-

porque destruyen mucho los árboles, y fruta, y estos remedios se hagan en el Invierno, antes que comience à derramarse por los árboles, lo qual hacen ellas à la Primavera, y las que crian en el suelo se destruyen mucho, labrando mucho la tierra, y asi les deshacen los nidos de ellas. Es bueno contra las hormigas, y contra otras sabandijas que roen los árboles, aunque estén en los resecos, cocer torvisco, y con aquel agua (que es matadora) desque esté fria, mojar los huecos de los árboles, y echarlos en los agujeros con una jeringa, y en los nidos que están lexos en tierra, la echen caliente cociendo, que lo uno el calor las matará, y lo otro, el veneno.

Contra chinches, pulgas, piojos, y liendres. Y aun esta agua mata las pulgas y chinches, mojando con ella la madera de las camas, y regando donde hay pulgas, y es bueno contra liendres, y piojos. Otras sabandijas hay, que comunmente llaman los labradores tajamocos, otros los llaman muerde y huye, crianse en las cortezas de la madera, y encañados, roen los cogollos de los árboles quando están ternecitos, procurenlos matar todos, que no quede ninguno, ò impedir que no suban à los árboles, estos se acogen à los encañados, y alli los pueden matar.

Crianse asimesmo unos gusanillos en las hojas, y revuelvenlas, y dañase todo el arbol. Pues donde quiera que estuviere, quiten las hojas, y quemenlas, y aun si fuere ramo el que asi estuviere dañado, cortenle del todo, si no fuera ramo principal, que mas provecho es quitarle, que no por dejarle dañe todo el arbol, que una sola basta para dañarle, y perderle.

La oruga se engendra y conserva en tiempos que hace humedad, y calor, como bochorno, y mas en valles, ò llanos, que no en cerros, ni lugares esentos, y ayrosos, hanla de coger quando el Invierno está en capullos, como en una telaraña, y tambien está revuelta en unas hojas, quitenla à mano antes que avive, quemenla que si la dexan es fuego para los árboles. Tambien se guarda la oruga entre los resquebrajos de las cortezas de los árboles, y esta es peor de vér, y de tomar. Dicen, que perece con humo de cosas hediondas, mayormente de alcrevite, quando aviva, y se comienza à derramar por los árboles. Hay otra manera de oruga, que se guarda en las escobas, y otras matas baxas, hacese la simiente como unos cañutos agranujados como aljofar menudo, quien estos viere no los dexe de quemar, que es oruga, aunque no tan dañosa como la otra que antes dixe.

Asimesmo se hacen unas telarañas que se revuelven por los árboles, y los destruyen en grande manera, debenlas quitar à mano como oruga.

Contra los ñublos, y otras enfermedades, vean lo que dixe en las enfermedades de las viñas. Asimesmo viene mucho mal à los árboles por causa de la nieve, en esto vean lo que dixe en las enfermedades de las vides, y tomen aquello, y haganlo, y lo mejor es sacudir el arbol, que no quede nieve encima. Asimesmo si los árboles están enfermos (y aunque no lo estén) es muy singular cosa echarles à las raices urinas muy podridas, mezcladas con otra tanta agua, y con ellas los árboles se refrescan, y dán mas fruta, y mejor, esto se haga por Enero, y Febrero, y mediado Marzo. Esto es bueno para las frutas de pepita, como membrillos, peras, peros, y sus semejantes. Muchas veces por mucho humor crian los árboles gusano en el tronco, y luego (à los que son expertos avisados en esto) se les muestra à donde están, que levantan la corteza del arbol, y hacense como una bexiguita ò ampolla. Para esto tomen un clavo de cobre, y con él maten el gusano, si no le pueden sacar.

La yedra es muy dañosa à los árboles, mayormente à los de fruta, porque no los dexa crecer, ni engordar, antes los aprieta, y ahoga. Toda planta que desde chiquita, ò desde que la ponen se riega, quitandole aquello con que creció, perece, ò se empeora mucho, y muchas se ponen en lugares tan secos, ò tan calientes, que si quando son pequeñas no las ayudan con algun agua, siquiera hasta que haya dos ò tres años, que tengan buenas raices, es muy cierto que se secarán, ò à lo menos se criarán muy desmedradas. Pues hay otra manera de regar los árboles quando pequeños, ò recien puestos, que aunque despues les quiten el agua, no se les haga tanto de mal. Y para esto es bien, que quando ponen los árboles, ò sean chicos, ò grandes, hacer un caño de barro, y meterle en el hoyo, que vaya cerca de las raices, y quede un cabo fuera, y por alli le podrán regar. Otros ponen en lugar de caño un cuerno despuntado, otros, dos tejas, ò mas juntas, los huecos ácia dentro, otros hincan una estaca gorda, que llega à cerca de las raices, y quando quieren regar sacanla, y echan por alli el agua, y despues de embebida tornan à poner el palo, porque no se ciegue. Otros por ser lexos de donde hay agua, ò porque no quieren tomar tanto trabajo (pues por la mayor parte quien no trabaja no goza), quando ponen algun arbol sotierran juntos con él quanto una mano, una botija, ò cántaro lleno

Cómo se han de regar los árboles.

no de agua, para que en el Estío mantenga muy fresco aquello baxo, mas la tal vasija sea nueva, porque sude. Los que ponen cañas, cuernos, ò tejas, cubranlo con algo: porque ni el Sol, ni el viento, ni el frio cale por alli à las raices, que les haria daño. Los que nada de esto hacen, si quieren regar aguarden à la noche puesto el Sol, y tengan hecha escava al derredor del arbol, y echenle agua de noche, y à la mañana tornenlo à cubrir, y la vez que lo regaren hartenlo de agua, porque de la poca mas daño reciben que de ninguna, porque con la poca se escalda, si no es en lugar que se riega de continuo, que para los tales no damos ninguna de estas reglas, que de las maneras, y tiempos del regar mas adelante hablaré, placiendo à Dios, quando llegáremos à las hortalizas. Mas es de notar, que todo arbol que se riega no dá la fruta tan sabrosa, ni de tanto olor como los de sequera, y esto es por la mayor parte, y el arbol que se riega lleva mejor rama, y el de sequera la fruta, sino poca por estremo, digo por mucha humedad, ò demasiada sequedad. Muchas veces se desgarran los árboles, ò algunos ramos de ellos con su fruto, ò por vientos, ò por estár muy cargados; mas la fruta de estos tales, aunque parece madura, es sin sabor, y sin gracia, que como aquel ramo no tuvo entera substancia, ni virtud, asi no la pudo dár à la fruta.

CAPITULO VIII.

De los tiempos, y maneras de enxerir árboles.

ESta arte, y exercicio de enxerir es una obra tan singular y necesaria, quanto es sutil y graciosa. Y en toda el Agricultura, à mi vér, no hay exercicio en que mas qualquier noble persona pueda recrear, y emplear su tiempo (para no haber de estár ocioso), porque con ésta los árboles monteses se hacen caseros, los estériles frutíferos, los buenos mucho mejores, y esto causa haber cada dia nueva manera de frutos, que ni los hubo antiguamente, ni fueron criados en principio del mundo, en tanto que casi pocos menos árboles hay inventados que naturales, digo de los frutíferos. Que como de dos maneras, ò especies de animales se engendra otra tercera muy diferente de los padres, asi como son las mulas, asi los árboles se pueden enxerir en otros que hagan lo mesmo, y esto es continuo en los árboles que son muy desemejantes, y los enxieren, mayormente pasandolos unos por otros. Y de esta manera se hacen los melocotones pasando los duraznos por los membrillos: y si enxieren en almendro dulce, ò en avellano, qualquier otro arbol que tenga cuesco, lo de fuera será lo que era, ò durazno, ò prisco, ò ciruelo, ò alberchigo, ò alvarcoque, y la pepita será almendra, ò avellana, y esta es la mas singular manera de enxertos, donde en una fruta están enteramente dos frutas. Es cosa maravillosa el enxerir, que parece que con ello contendemos en igualarnos con la natura, y aun emendarnos muchas veces, que lo que ella hace malo, con el enxerir se emienda, y lo bueno mejora, y es tanta mudanza la que el enxerto hace, que las púas de un arbol enxertas en él mismo mejoran (como Plinio dice del castaño, que él llamó Coreliano), porque un Caballero llamado Corelio le enxirió, y mientras mas veces le enxieren, mejora la fruta. Dice Crecentino, que el tal arbol llevará la fruta diferente de la que llevaba primero, no solo en la mejoría del sabor, y grandeza, mas aun en la hechura, y dice, que de aqui vinieron tantas diferencias como hay en cada linage de frutas: y mientras mas baxo fuere el enxerto, mayor será la mudanza; y si fuere sotierra, mucho mayor, y mas durable. Hacerse de frutas tempranas tardías, y de tardías tempranas, es yá notorio à todos, que todo enxerto dá el fruto al tiempo que le daba el tronco en que está enxerto, ò es poca la distancia, de antes ò despues, con tal que no sean los tiempos muy extremados, unos muy tempranos de la Primavera, ò tardíos del Otoño, y el Invierno, sino que la distancia sea razonable, mediana, no mucha, tal que se pueda sufrir.

El mejor enxerto es de un semejante á otro.

De todas las maneras de enxerir es lo mas seguro, prende mejor, crece mas presto, vive mas tiempo, lleva mas fruto, siendo de semejante en semejante, como de peral en toda manera de perales, y cermeños, y de manzanos en toda manera de manzanos, peros, y camuesos, duraznos en almendras, priscos, alverchigos. Bien que todo arbol de pepita prende bien en todo arbol que lleva pepita en su fruta, como perales en membrillos, y en manzanos, y por el contrario, y el de cuesco en cuesco, como el durazno en almendro, el ciruelo en almendro, y durazno en ciruelo, y asi de todos los otros. Mas es de notar, que como no se ha de enxerir arbol de grande cuerpo en arbol de chico cuerpo, si no fuere sotierra (como adelante diré) asi tampoco no se ha de enxerir arbol de larga vida, en otro arbol que sea de corta, como almendro en durazno, sino por el contrario, porque siempre el cimiento, y fundamento

Aviso al enxerto.

sea

sea fixo. Dice Columela, que todo arbol, cuya corteza es gorda, xugosa, correosa, como los que han de ser para escudere ò cañutillos, prenden unos en otros aunque sean de contrarias naturas, y aun en los que brotan en un tiempo, sea de escudete, ò no. Mas antes que hable de las maneras de enxerir, es menester decir los tiempos convenientes à este exercicio, y para mas los atraer à que se aficionen, vean qué cosa es alterar frutas, madurar tiempos, multiplicar especies, y que un mesmo tronco se maraville de sí mesmo, viendo en sus ramos diversas maneras de frutos, contra la naturaleza de sus raíces, y que un arbol lleve tantas generaciones de frutos quantos ramos tuviere. Asimesmo toda fruta enxerta tiene mejor sabor y olor, y si tiene cuesco le despide mejor de la pulpa, y el cuesco ò pepita es mejor, y esto dicho prosigamos adelante.

Enxerir sea en creciente de luna.

Quanto à lo primero, el enxerir para ser mejor, ha de ser en creciente de luna, y los que enxieren en principio de creciente prenden mejor, y los que al fin de la creciente, digo en quarto último (con que no sea en el plenilunio) llevan mas presto fruta, y aun en ese año.

El buen enxerir sea en la Primavera.

Es bien enxerir por la Primavera, quando los árboles comienzan à botonar, y antes que abran las yemas, y entonces es lo mas cierto, y mejor, porque en aquel tiempo los árboles sudan, y hinchan, que el enxerir por Estío, ò brotar, no es tan seguro, ni tan bueno, y prender los enxertos entonces, es acertamiento, y de lo tal no se debe dár regla, excepto en los enxertos de escudete y cañutillo, y los que se hacen en la corteza, que como dice Columela, aquel es proprio tiempo (como adelante se dirá), asimesmo no deben enxerir en fin del Otoño, que es poco antes del Invierno, porque en aquel tiempo pocos enxertos prenden, y aunque prendan, los frios del invierno que sobrevienen, los destruyen, y aun los echan à perder, y si en el Estío quieren enxerir, sea en tierras frias y frescas, donde haga el tiempo algo semejante à la Primavera, y si en fin del Otoño, ò por el Invierno enxieren, sea en lugares calientes y abrigados de vientos, y en solanas. Y porque como dixe arriba, todo arbol tira la virtud à las raíces, y en Verano la estiende por el tronco y ramas. Quien en Invierno enxiriere sea en las heces, ò sotierra, ò en lugar donde le pueda bien allegar la tierra, porque los abrigará mucho, y defenderá del frio, vientos y yelos, y à la Primavera sea en las ramas y tronco, aunque segun razon, en todo tiempo es mejor el enxerto, mientras mas baxo fuere, y mejor enxérir es sobre tarde, que de mañana, y que quando enxieren no haga frio, ni yelos, ni vientos, si no fuere gallego, con que sea muy sobrado. Con abrego y cierzo es mal enxerir, y tampoco haga mucho Sol: y si gran Sol hiciere, cubra el enxerto con alguna sombra, ni tampoco llueva, porque el agua es enemiga de los enxertos (digo à la púa, y à la llaga), y por eso para enxerir ha de ser en un tiempo amoroso, templado, gentil, y templadamente caliente, y en este exercicio se requiere haber mucha experiencia, para que vaya bien hecho, y acierte, y vean que el arbol ò tronco en que han de hacer el enxerto, sea nuevo, fresco, y que tenga buena sazon, porque en los tales, demás de prender los enxertos, hacense muy medrados y frutíferos. Y porque hay muchas maneras de enxerir, primero diré de las que llevan púa, y qué tales han de ser las púas.

Lo primero, han de ser de arbol muy singular, muy frutífero, de muy buena fruta, y muy contínua, nuevo, ò de ramas nuevas de la parte del Oriente, donde nace el Sol al mes de Junio: y antes que corten la púa haganle una señal con un poco de almagre, ò con otra cosa, con tal que no reciba la púa daño alguno, y de aquella manera lo asienten ácia los ayres que estaba en arbol, cortenla quatro ò cinco dedos mas larga de lo que ha de ser, porque al tiempo del enxerir esté fresca la cortadura. Sea la púa algo gorda, substanciosa, no quede en el enxerto muy luenga, tenga muchas yemas gordas y espesas, tenga dos ò tres horquillas, no sea roñosa, ni desequida, ni tuerta, ni ñudosa, y si se ha de poner en arbol, ò ramo viejo, ò duro, vaya calzada en lo viejo de otro año, porque concierte mejor uno con otro; mas mucha ventaja tienen las púas novecitas, y el tronco fresco. Y si ramos nuevos no hay, desmochen el arbol, para que de nuevo alcancen nuevos pimpollos; y el año siguiente hagan los enxertos en aquellos nuevos pimpollos. Y si han de llevar las púas lexos, puedenlas llevar metidas las cortaduras en un nabo gordo, ò en barro, ò en paño mojado, de manera que vayan frescas, y sin lision, y asi se guardarán algunos dias. Y porque dicen estos Doctores, que la púa sea conforme à la edad del arbol, no me parece bien, dixe lo que ellos dixeron, y mas pongo mi parecer, y hablo con experiencia, que siempre à todo poder sea la púa nueva, de no mas de año (esto digo para los árboles, no para las vides), porque estas son mas ciertas para prender, y pocas de ellas se pierden, y las que en viejo ván cal-

zadas, no prenden todas veces, ni salen tan buenas, aunque prendan, y para que haya aparejado para púas nuevas, procuren siempre rama nueva.

Y muchas veces acaece querer enxerir algunas púas tempranas en árboles tardíos, y porque vengan en tiempo que ellas no hayan brotado demasiadamente, antes que el arbol en que las han de enxerir. Cortenlas en menguante del dia, y de la luna, porque se conservan mas, y sea quando hacen señal de engordar las yemas, ò que han echado poco, y sotierrenlas en lugar que esté cerca de agua corriente, ò en lugar humedo, con tal que no les éntre el humor. Y al tiempo que el arbol en que las han de enxerir brotare, estarán tan frescas como si entonces las cortáran, y asi se guardan mucho mejor que batidas en barro mojado, ni en nabo. Y sepan que muy mejor se encierrán, y juntan púas tempranas, y arbol tardío, que por el contrario: no digo temprana en madurar la fruta, sino en florecer ò brotar. Mas para que la púa temprana espere el arbol tardío, hase de guardar como he dicho, que si no se guarda, por mas seguro tengo púa tardía enxerta en arbol temprano, porque el arbol continuamente crece, lo qual no hace la púa, y como la púa ha de ser muy escogida, asi sea el tronco si ser pudiere, porque mientras mejor es el tronco en que enxieren, mejor sale el enxerto, y la fruta: por eso mejor es enxerir en árboles caseros, que monteses, y mejor en frutíferos, que en estériles, que mientras mejor es el fundamento, mejor sale el edificio que sobre él se funda. Y porque muchas veces los que enxieren, por no lo saber hacer yerran, ò por no les suceder los tiempos quales eran menester se pierden los enxertos, por eso no dexen de probar, que errando aciertan, mayormente en este exercicio del enxerir, y deben primero mostrarse en árboles monteses de poco precio, aunque sean tales, y tan grandes, que no se pueden trasponer, que lo uno deprenderán como quien se ensaya en esgrima, para que siendo bien diestro en las armas, venga bien diestro al verdadero combate, pues enxeriendo en tales árboles, aunque se hayan de quedar alli, hará bien à pastores, y caminantes allende de deprender.

Y habiendose exercitado, y deprendido en los monteses, venga en nombre de Dios á enxerir en sus jardines, y árboles preciados, y siempre prueben, que mucho ayuda la natura à los que prueban, y hacen experiencias en cosas nuevas, y mucho aprovecha para acabar una cosa tener esperanza de acabarla, y salir con ella.

Una de las maneras de enxerir llamamos de coronilla, y esta no se puede hacer sino en árboles que tengan la corteza gorda, jugosa, correosa, como son la higuera, la oliva, el naranjo, el nogal, el alamo blanco, peral, manzano, avellano, y los semejantes, que los que tienen, ò delgada, ò resquebrajada la corteza, no se pueden enxerir, ni de coronilla, ni de cañutillo, ni de escudete. Este enxerir de coronilla se hace de esta manera, dicese coronilla, porque se hace en la corona del arbol. Corten el arbol muy sutilmente con una sierra, ò con herramienta aguda, de tal suerte, que ni el arbol hienda, ni la corteza reciba daño, y esto ha de ser por donde el ramo ò tronco esté sano, nuevo, verde, fresco, liso, sin ñudo, ni carcoma, ni por lugar retuerto, ni duro, y despues alisen la cortadura con un cuchillo, que queden iguales corteza y madera, y vaya algo acostada ácia donde se han de poner las púas. Y porque ni la madera, ni la corteza hiendan, atenla primero con una correa ancha cerruna, y tengan aderezada una cuña delgada, y aguda, con que aparten la corteza del tronco, esta es buena de hueso. Dicen Vicencio, y Paladio, que es muy mejor de hueso de Leon, que de otro ninguno: no sé por qué, si no es por ser muy recio, y metanla sutilmente entre el tronco, y la corteza, honda quanto dos dedos, y vaya con mucho tiento, no rompa la corteza, y tome la púa, y agucela tanto quanto ha de entrar, y vaya de entrambas partes aguda, y de las otras dos sana con su corteza, que vaya llana como una paletica, y metala sin premia por donde estaba la cuña, porque no arrugue la corteza de la púa. Otros no la adelgazan por ambas partes, salvo por la parte que toca al tronco: y por la parte que toca à la corteza, raen la corteza de la púa un poco, porque incorpore mejor, no raygan mas de quanto entra dentro. Y para enxerir de esta manera no ha de ser calzada la púa en viejo, y no vá mucho, aunque no raygan la púa: mas yo por mejor tengo que sí, y habiendo entrado tanto quanto está delgazado, y algo mas, hase de embarrar por encima, y poner sus paños, y ligaduras por amor de las aguas, soles, y vientos, y si fuere sotierra es muy mejor, y lleguenle la tierra atetillada. Y si el tronco fuere tan gordo que puede llevar mas de una púa, pongan mas, con tal que haya no menos de quatro dedos de una à otra, y puede ser cada púa, ò espiga de su linage, para que haya en un tronco diferentes maneras de frutas. Esta es muy gentil manera de enxerir; mas no se puede hacer, sino quando el arbol suda: porque entonces

se

se aparta muy bien la corteza del tronco, aquel sudor ayuda à prender y soldar. Esta se hace bien si son tierras muy frias por Marzo, y parte de Abril, y en las tierras muy calientes por Febrero y Marzo, y siempre antes que las púas ò espigas echen. En esto mire el que enxiere la calidad de las tierras, y de los sitios y tiempos, que en las tierras ò tiempos frios ha de ser mas tardío, si es por la Primavera, que en las tierras ò tiempos calientes, porque es cierto que lo caliente es mas temprano que lo frio, porque el calor abre, provoca, y despierta el frio, cierra, aprieta y adormece, y por esto no es bien plantar, ni enxerir antes del Invierno, si no es en tierras y sitios calientes, mas en lugares frios, ò en árboles que de su natural son frios, ò se suelen quemar, y en lugares humedos, nunca planten, ni enxieran por Invierno, y si fuere, sea temprano, porque esté preso antes que yele, y cubran bien el enxerto, y esto se guarde en todas maneras de enxerir y plantar. Esta manera de enxerir, y la de cañutillo y escudete, son muy buenas para en los árboles que tienen la madera bronca, desequida, y que de sí mesma hiende, ò hueca como las olivas, higueras, y nogales: esto digo si tuvieren tal corteza qual dixe arriba que habia de ser.

Enxerir de cañutillo. Hay otra manena de enxerir, que llamamos cañutillo, y esta es para los árboles que tienen la corteza como los que enxieren de escudete ò coronilla, asimesmo han de ser en tiempo que despida la corteza, que es casi por mediado Junio, y por San Juan, y en las tierras que son muy calientes, antes hacese de esta manera: Corten la púa que tenga dos ò tres yemas, y corten el cogollo, y muy delicadamente le retuerzan la corteza, de tal manera, que sin lesion se saquen del macho, como quien descalza una calza ò borcegui, y si el cañutillo no se despide bien de la madera, metan entre corteza y madera un cañon muy delgado, y traiganle al rededor sutílmente. Si quieren, tengan aparejada una escudilla de agua, que no esté muy fria, sino algo quebrantada al Sol, y echen alli aquella corteza entre tanto que quitan otra tanta corteza, ò un ramito, tan gordo como ella en el arbol que ha de ser el enxerto, y sean de un gordor, porque venga justa y igual, y metanle sin premia, y ponganle barro encima, como las yemas no queden cubiertas: y es bien cebar primero el cañutillo ò escudete por de dentro, si es higuera con leche de higuera, para que pegue mejor: y si es de otro arbol con un poco de agua en que haya estado à mojar alquitira (que los Boticarios llaman goma dragaganti), y al poner del cañutillo es bien que tiren la corteza de la púa en que le enxieren, digo que la tiren ácia abaxo, como quien desuella el ramito, y tanto desuellen de él, hasta que el cañutillo que meten esté justo, y de esta manera no será menester cebar el cañutillo con goma. Esta manera de enxerir para ser muy buena es, quando los árboles sudan mucho, y despiden bien la corteza del tronco, lo qual se hace bien por Abril, Mayo, y Junio, segun la calidad de cada tierra, y hase de hacer antes que abran las yemas, y sude el arbol.

Enxerir de escudete. Hay otra manera de enxerir, que llamamos escudete, y ésta no se puede hacer, sino en árboles que sean de la calidad que dixe, que habian de ser para enxerto de coronilla ò cañutillo, que tenga la corteza grande, xugosa y correosa. Esta manera de enxerir se hace de dos maneras, digo de asentar la yema. La una es, desque los árboles sudan, y las yemas engordecen, han de arrancar la yema que parece que quiere brotar, y sacarla con un poco de corteza al rededor, y en el arbol que se ha de hacer el enxerto, han de escoger un ramo verde de buena disposicion, y susbtancioso, y en aquel quiten otra tanta corteza, de manera que ajuste, y esto es mejor donde apunta otra yema en el ramo, que aunque se pueda hacer en qualquier parte del ramo, es mejor donde apunta yema en lo baxo à la sobaquera del ramo, porque alli acude mas substancia, que lo hace prender. Y porque las yemas que se han de enxerir no se conservan tanto como las púas, mayormente si las ha de traer de otro cabo algo lexos, y no todas veces se sacan justas, tanto que igualen à donde las han de poner, es bien que lleven consigo el ramo de donde las han de sacar, y si unas no vinieren, podrán sacar otras, y asi estarán frescas quando las quisieren enxerir.

La otra manera del escudete es mejor de todas. La otra manera de asentar las yemas es mucho mejor, y mas cierta, y aun mas fixa, que es abrir la corteza, dandole una cuchillada atravesada, que corte toda la corteza, y no mas, y del medio de aquella cuchillada dar otra ácia baxo, y apartar un poco las dos junturas baxas, y por alli meter la yema con su pedazo de corteza, cortada à manera de un escudo, hasta que ajuste por lo alto un rostro con otro, y la corteza del arbol tome y abrace debaxo de sí todo el escudete, y quede fuera la yema solamente, esto hecho atenlos, y aprietenlos bien con su cuerda, ò correa de higuera ò torbisco, ò espartos mojados, porque junte y hermane, y quede justo el escudete con el tronco, que no quede bolsa, ni vexiga, y embarrenlo bien sin cubrir la ye-

ma, y es bueno barro amasado con estiercol de cabras. Siempre tengan este aviso al sacar los escudetes, que un macho que tienen por dentro de la yema, que es ánima de la yema, que siempre vaya en él, y no quede en el palo de donde se sacan, que toda yema que vá sin él no vale nada, ni puede prender. Este enxerir de escudete ha de ser en ramas nuevas, ò muy verdes, y en tierras calientes en el mes de Marzo, Abril, ò Mayo, en esta nuestra tierra es bueno por Junio, y en esto sigan al tiempo en que cada arbol suda, que esta es regla mas cierta y conveniente à todas las regiones. En todos los árboles que hubieren de enxerir de escudete ò cañutillo, procuren que sea en ramo nuevo, y que las yemas sean de ramo nuevo, ò de esa Primavera, ò del año pasado, y en los árboles que tienen delgada la corteza, como almendros, ciruelos, duraznos, alverchigos, y sus semejantes, ha de ser la yema del pimpollo que brotó esa Primavera, y en semejante nuevo: en los otros que tienen la corteza gruesa y susbstanciosa, como la higuera, naranjos, cidros, olivas, sauces, alamos blancos, nogales, y otras semejantes, &c. ha de ser yema de año, y en ramo de año, y si los tales árboles no tienen nuevos, cortenlos por baxo, porque por alli echan nuevos pimpollos en que hagan los enxertos, y cortenlos en principio de la Primavera, y para los que hubieren de enxerir en ese año, estarán de sazon para el Mayo, y Junio, y los otros al año siguiente. Y desque los otros enxertos hubieren algo crecido, que se vea que están presos, les corten las ligaduras, y crecerán mejor, y mas libremente, y ponganles sus amparos de rodrigones, porque no desgarren, lo qual hagan en toda manera de enxertos, mayormente en los de escudete, porque desgarran mas presto.

Otra manera hay de escudetes, que son de yemas que echan los árboles por el cuerpo en el tronco, digo en lo viejo de mas de dos ò tres años, y estas son buenas para enxerir en lo viejo de otra tanta edad de la manera que dixe que fuese hecho el escudete. Muchas veces no hay de estas yemas, y para eso es bien desmochar un ramo, semejante al que se ha de enxerir, y en aquel que se desmochare, echará yemas: y desmochenle quince ò veinte dias antes del enxerir: porque para entonces habrá brotado, mas si el ramo que se ha de enxerir si es almendro, ò ciruelo, ò durazno, ò qualquier otro semejante brotare unos cogollitos junto con la hoja, quitenselos quando nacen, y el ramo estará liso para recibir mejor lo enxerto.

Del enxerir de mesa.

Hay otra manera de enxerir, que llamamos de mesa, que es en el tronco, como dixe en las vides, que asi se ha de hacer en los árboles, excepto que no es menester cortar el arbol algunos dias antes, como es en algunas vides que son muy viciosas, y demás de esto, si el tronco fuere tan delgado en que han de enxerir como la púa, igualenlos muy bien, de tal manera que las cortezas de entrambas partes del tronco, y púa vengan iguales unas con otras, y asi saldrán mejor, y si fuere el tronco tan gordo que sufra mas púas, ponganselas como dixe en las vides, y si fuere muy gordo, puedenle hender en cruz, y de cada parte poner la suya, mas mejor es en tronco nuevo y fresco, que en tronco gordo y viejo, y es bien apretarlas y atarlas, y poner su barro y defensivos, y cubrirlas por cima por amor de las aguas, soles y vientos: y es bien que si ván dos púas en el tronco, que vayan adelgazadas igualmente: digo que cada púa de cada parte lleve corteza, lo que ha de entrar en el enxerto, ò casi tanto en la parte de dentro, como de fuera, y asi las apretará mejor en el tronco: mas si no lleva mas de una púa, vaya mas gorda la parte de fuera, que de dentro del tronco, y atenlos como he dicho.

Del enxerir de barreno.

La manera de enxerir de barreno, asi como he dicho en las vides, asi se hace en los árboles, por esto no la repito aqui, pues basta haberlo dicho en otro cabo: mas siempre el barreno vaya muy soslayo ácia baxo, hasta parar en el tuetano ò corazon, digo en el medio del tronco en que se hace el enxerto.

Estas maneras de enxerir que dixe de coronilla, de mesa, y de barreno, son de púa, y si el que enxiere quisiere que el arbol que enxiere, salga, y se forme enano, y parrado puede enxerir la púa de cabeza, adelgazando lo que ha de entrar, como si lo hubiese de enxerir de otra manera, y embarre la cortadura de la púa que queda defuera, y atela con algo, porque no la penetre alli el Sol, ni los vientos, lo qual haga sin lision de las yemas, ò ponerle un cañuto, y aun las púas se pueden enxerir en verzas, de unas que tienen el tronco gordo y humedo, como son unas que llaman Castellanas, y sea de esta manera. Deshojen la verza con un palo tan gordo como ha de ser la púa, hagan un agujero por el tronco abaxo, y basta quanto tres dedos, y por alli metan la púa, habiendola aguzado primero casi todo lo que ha de entrar, y embarrenla encima, como à qualquiera de los otros enxertos, y rieguen la verza muchas veces por el pie: y porque el tronco perece presto,

to, y se pudre, cubranle todo de tierra, ò arranquenle de alli, y trasponganle donde esté cubierto casi todo de tierra, que no se parezca, sino parte de la púa, y asi la púa desque convalezca echará raíces en la tierra, como si fuese barbado, despues de podrido el troncho. Esta manera de enxerir, mas es para probar, que para provecho.

Enxerir de pepita, ò simiente.

Hay otra manera de enxerir, que es de pepita ò simiente, y ésta se hace mejor en árboles que tengan la corteza gorda, como los que son para enxertos de coronilla, y escudete, y puedese hacer entre corteza, y tambien en todos los árboles de barreno, esta fue à caso, que aves comieron frutas con pepitas ò cuescos, y se asentaron en árboles, y echaron la simiente en algunos resquebrajos de los arboles, y nacieron, y crecieron alli, y de esta manera (segun dice Plinio) nacieron cerezos en sauces, laurél en cerezo, platano en laurél: y como estos à caso nacieron, nacerán todos los que mas con arte enxirieren, mas deben de dar aquellas simientes ò pepitas à las palomas, y dende à dos horas las maten, y sacar la simiente del buche, y enxerirla luego, ò tener en mojo la simiente, y hacese de esta manera. Tomen pepitas de membrillos, ò peras, ò peros, manzanas, ò de lo que quisieren, y el arbol en que las han de enxerir, abran la corteza con una punta de un cuchillo, y metan alli la pepita, y vaya la punta de ella ácia arriba, y atenla sutilmente, y pongan un poco de barro, de tal manera que no estorve al brotar, ò salir de la pepita. Puedenlas poner tan bien como dixe en el enxerto de coronilla, cortado muy bien el tronco, y poniendolas en derredor entre la corteza, y la madera como púa, y despues embarrenlas en derredor, y esta manera de enxerir ha de ir algo honda.

Galana manera de enxerir pepitas.

Este enxerir de pepitas, se puede hacer de pepita ò grano qualquiera que sea, en qualquier arbol que tenga la corteza qual dixe; y ha de ser en tiempo que el arbol sude, y por eso digo que tenga la corteza gorda, y xugosa, y correosa, y aun puedese hacer por parte del Estío, y tambien se puede enxerir en el tronco, haciendo un agujero en él, y metiendo por alli la pepita ò grano de naranjo, y de sus semejantes, y estas pepitas pueden enxerir en tronchos de verzas. Otra manera hay que dicen de cuescos, mas hanles de quitar primero la madera, como à los de ciruelas, duraznos, alverchigos, y los de su arte, y los naranjos, y sus consortes se enxieren bien asi, y todos estos suelen prender naciendo en las hendiduras y resquebrajos, y huecos de los árboles, y donde hayan dado un barreno.

Otra manera de enxerir.

Otra manera de enxerir hay, pue llaman juntar, y hacese de esta manera. Quando están dos árboles juntos, tan cerca el uno del otro que puedan juntar dos ramos de ellos, como juntar dos dedos de una mano, tomen aquellos dos ramos que sean verdes, frescos, nuevos, y substanciosos, y lisos, y à cada uno le raigan hasta en medio del corazon ò tuetano, de manera que junten muy bien, y parezca como un ramo hendido, y despues juntado estén muy juntos y iguales, y atenlos, y embarrenlos encima bien, y desque haya pasado tanto tiempo que estén bien juntos, y consolidados, corten las ligaduras, y otro año siguiente corten el un ramo por baxo junto à la juntura, y deben cortar el que mas flaco pareciere, y embarrar las cortaduras. La fruta de este tal enxerto tendrá en sí algo de la fruta de entrambos árboles en olor, y sabor, y esto es bueno para árboles semejantes, y es para bastardar peras y cermeñas, mas que otra fruta.

Tambien se pueden enxerir unos árboles en otros de puntas (como dixe de las vides), y es manera para que no se pierda ningun enxerto. De qué manera prenden todas las plantas unas en otras, sin perderse ninguna, yá lo dixe en el enxerir de las viñas que es pasar uno por otro: empero porque de esta manera (dicen Paladio, y Pedro Crecentino), que si enxieren los duraznos en sauces, que el fruto no llevará cuesco, quiero repetir algo de ello (quanto al pasar uno por otro, yá está dicho), y de aquella manera se bastardan mucho las hechuras de las frutas, mezclanse los sabores y olores, mudanse los tiempos, madura la fruta enxerta quando maduraba la del tronco en que se enxirió, ò es poca la distancia con que no sean tiempos muy estremados, ni muy lexos el uno del otro (como arriba dixe), y asi enxiriendo árboles tardíos en tempranos, se harán tempranas las frutas, y por el contrario. Esta es la fruta que mas provecho dá à su dueño, y que mas gracia tiene, ò que sea tan temprana que anticipe à todas las otras frutas de su linage, ò tan tardía, que quando aquella madurare no haya memoria de otra de aquella suerte, y asi habiendo poco ò nada de aquella suerte de fruta, será mas preciosa, y mucho mas tenida: y para madurar mas los tiempos del madurar, es bien tornar à enxerir las púas que ha echado el arbol asi enxerto, agora sean tempranas, ò tardías segun las quisieren hacer.

Para enxerir en sauce, durazno.

Para que los duraznos no lleven cuesco, tomen un ramo de sauce tan gordo casi como

mo un astil de azadon, sea bien verde, y tan largo como seis ò siete palmos, y plantenlo en arco que hinque entrambas puntas en el suelo, y rieguenle hasta que prenda, y planten debaxo de el un durazno, y desque estén entrambos bien presos, dén al sauce un barreno por medio, y por alli metan el ramo del durazno (y pareceme à mi que suelda mejor hendido que no barrenado), y lo que del durazno quedare metido en el sauce, sea de lo viejo de un año, y vaya raído un poco, aprietenlo, y atenlo, y embarrenlo por encima con su barro, y cortenle todos los ramos baxos, porque eche la virtud en el enxerto: mas no le toquen en el pie, ni tronco, y rieguenlos muchas veces: dende à un año los desaten, y despues que vean que están justos, y tan hermanados, que el durazno se puede mantener de sauce, corten el durazno muy sutílmente por baxo, junto con el sauce, y arranquen el sauce, y tornenle à cubrir mucho de tierra, que quede cubierto el enxerto y ñudo, y rieguenlos muchas veces: porque el sauce, aun sin frutificar, quiere mucha agua, quanto mas llevando tan grande fruto como el durazno. Mas yo por mejor tendria que cubriesen el sauce con tierra despues de haber jarretado el pie del durazno, que no que le arranquen, y le tornen à trasponer. Y porque los duraznos, priscos, alverchigos, y sus semejantes tienen flaca la madera novecica, lo pasado donde es la juntura, sea por lo mas de año, que está mas recio, que ciertamente aprieta mucho à lo nuevo de un año, y por aquello se suele perder, y lo novecito no sufrirá que lo raigan por donde ha de incorporar, como lo otro que es mas recio. Otros en lugar de sauces ponen mimbres, no he probado lo uno, ni lo otro quál sea lo mejor, creo que llevará ventaja el que fuere mas hueco, y menos amargo: de esta manera los duraznos ò priscos no llevarán cuesco, segun dicen los Autores susodichos: y pienso yo que como fuere en aquello, asi será en todas las frutas que llevan cuesco ò pepita. Porque si es verdad que se consume un cuesco tan grande, y tan duro como el durazno ò prisco, de creer es, que mas ligeramente se consumirán los cuescos de las aceitunas, los granillos de las uvas, las pepitas de los membrillos, y peras, y manzanas, los cuescos de las guindas, y cerezas, y de todas las otras frutas, y siempre la púa que pasaren, vaya quanto mas pudieren à soslayo ácia arriba, que no atraviese derecha, como dixe el pasar de las viñas.

El Crecentino pone otras dos maneras à mi vér no tan seguras. Corten un palo de sauce muy verde, largo de tres palmos, y del gordo que arriba dixe, y denle un barreno hasta lo hueco, y será muy mejor con membriqui, porque no hace escobina como la barrena, y la que hiciere saquenla toda, y tomen la púa, y adelgacenla al derredor todo lo que ha de entrar en el barreno, ò poco menos, y metanla alli justa, y ponganle su barro, y rieguenle muchas veces. Por mejor tendria que sin cortar el ramo se hiciese el enxerto en él, y desque estos enxertos estén presos, cortenlos ò arranquenlos de donde están, y trasponganlos à otra parte, ò dexenlos en el mesmo arbol.

Otra manera de pasado.

La otra manera es muy segura, que es pasando la púa por el sauce, estando el arbol junto al sauce, y desque bien presos, cortar el sauce, y trasponerle à otra parte, ò dexarle alli, como mejor le pareciere, y si enxieren parras en sauces vayan calzadas en lo viejo del año antes.

Otros dicen que es mejor hacer esta manera de enxertos, para que no haya cuesco ò pepita, en una zarza gorda en lugar de sauce ò mimbre. Aqui se siguen algunas reglas generales, que son proprias para los enxertos.

Todo arbol que puesto de ramo prende, aunque sea pocas veces, prenderá enxerto, y el que no prende de ramo, no se curen de enxerirle, que el trabajo es por demás, salvo si no fuese enxerto, ò de punta, ò pasado. En todo arbol es mas duradero, y mas cierto lo natural, que lo artificial, digo que dura mas, y es menos trabajo, y lo mesmo en los enxertos, y por eso vemos, que los enxertos, los mas se pierden por tiempo, y tornen los árboles à su natural, salvo en aquellos que ván sotierra.

Reglas generales para el poder.

Todo enxerto sea por lugar, y cabo liso, ò donde no ayuda ñudo, porque en el ñudo pocos enxertos prenden, y aunque prendan no son tan buenos: y tambien torno à decir que sea en arbol, ò tronco nuevo.

En toda obra de árboles, ò podar, ò desmochar, ò enxerir, es muy necesario traer las herramientas muy agudas. Las herramientas que el que enxiere ha menesser son de diversas maneras, como hay diversas maneras de enxerir, y si es en lugar donde pueda usar de sierra para cortar, es buena, porque con ella cortan mas sin pena el tronco, y hará igual la llaga ò cortadura, mas que con otra herramienta. Un puñal para hender el tronco, un cuchillo ò pujavante muy agudo para alisar y formar la mesa. Una cuña, y si se hallare de algun hueso recio, ò de encina ò box. Un escoplo grande de hierro, aun-

aunque el hierro muchas veces dexa herrumbre, y es causa que no prenda el enxerto. Si enxieren de barreno es bueno un taladro mejor que barrena y gubia, como dixe en los enxertos de las viñas.

Los enxertos de escudete y cañutillo no han menester mucha herramienta. En toda manera de enxertos han de quitar todas las ramas que están cerca, porque se llevan la substancia, y el enxerto queda enflaquecido, y si no se las quitan es grande aparejo para perderse los enxertos, aunque se hayan hecho en buen tiempo y sazon, y estén bien presos, y yá que no se pierdan quedan desmedrados, por ende digo que los limpien en todas maneras, y aun les han de quitar los ramos que les hacen sombra demasiada, que echan à perder los enxertos novecitos, y todos los pimpollos que nacen de nuevo en el ramo enxerto, y tengan aviso de no quitar à vueltas las yemas de los enxertos. Los árboles que llevan goma, como son ciruelos, se han de enxerir, ò antes que comiencen à lanzar la goma, ò despues que la han acabado de sudar, esto se entiende si es entre corteza: y los árboles en que están enxertos muchas maneras de frutas, bien que ellos son muy gentiles, mas son de poca vida, y si donde enxieren hay peligro de ser roidos los enxertos, vayan altos como no los puedan alcanzar, encapuchenlos de manera con zarzas, ò cosas que espinen, que las bestias y ganados se aparten de ellos, y si es lugar cerrado vayan baxos, y no hay tales enxertos como los que ván sotierra. Si el tronco es viejo y gordo, y quieren enxerir en él, y es arbol de corteza gorda, enxieranle de coronilla, porque es mas seguro que hender el tronco; y por mejor tengo que hagan que echen nuevos pimpollos para enxerir en ellos. Para embarrar los enxertos, es bueno barro de uno recio, mas vaya bien amasado, y mezclado con arena, porque no hieda, y con estiercol de vacas, y mejor es de cabras, bien amasado y incorporado; y si lo amasan con agua en que hayan cocido tornisca, no criará gusanos, que muchas veces roen los enxertos: los quales se crian muchas veces en el estiercol asi amasado.

El barro para embarrar los enxertos.

Para atar los enxertos son buenas unas mimbres delgadas, hendidas por medio, que duran mucho tiempo sin dañarse, ò cuerdas de cáñamo, ò correas de higuera, ò de tornisca, mas si es arbol grueso, ò vid de buen cuerpo, donde se hacen los enxertos, y el enxerto es de hendido, no hay necesidad de ligaduras, porque el mismo arbol aprieta harto de sí mesmo (esto digo si es de masa), y los trapos que pusieren sobre el barro vayan mojados, y el agua bien esprimida, y si alcanzare la tierra, cubranlos con ella, como no pare alli el agua, y guardenlos de vientos, y grandes soles, y de aguas, que ésta les daña mas que cosa ninguna.

En el plantar y enxerir se hacen buenas, aunque las planten y enxieran fuera de sus tiempos naturales, y esto es por grande acertamiento, ò porque accidentalmente les sobrevino un tiempo muy semejante à aquel en que propriamente habia de hacer, que si se plantó ò enxirió en el Estío, le acudió un tiempo semejante al de la Primavera, humedo y fresco, algo lluvioso, ò algunos ñublados por donde el Sol no los quemáse, secase; ò si plantó ò enxirió en tiempo muy frio, y por los yelos del Invierno, que entonces sobrevino un tiempo amoroso, gentil y caliente. Pues quien en tiempos asi extraordinarios quisiere plantar ò enxerir, procure tales remedios, y busque tales lugares que suplan la falta del tiempo, mas segun razon y verdad, aquello tiene sazon y ventaja, lo qual se hace quando el tiempo lo demanda.

Nota este aviso del enxerir.

Y siempre en el enxerir tengan aviso que nunca enxieran arbol de mayor cuerpo en otro de menor, cerezo en guindo, peral en cermeño: porque desque el enxerto vá creciendo, pesa mucho, y el tronco en que está no tiene fuerza para sufrirle, y por eso se debe hacer por el contrario, arbol de pequeño cuerpo en otro de mayor, el menor en el mayor, y si quisieren enxerir grande en chico, sea sotierra: porque en la púa enxerta nazcan despues raíces, y de alli tome fuerza, y cimiento, para llevar la carga del cuerpo.

Asimesmo no enxieran arbol de grande fruta en arbol que lleva menuda fruta, como de peras gordas en arbol que las lleva menudas: porque de aquella suerte la fruta no se aventaja en la grandeza, salvo siempre enxieran menor en mayor, y crecerá la fruta mas que antes era. Y si como tengo dicho quieren enxerir mayor en menor, sea sotierra: esto es para hacer la fruta mas medrada y gorda, mas si es por no mas de la mejora del arbol, aquella mejoría será por dó quiera que sea hecho el enxerto, mas todavia lleva ventaja sotierra (pudiendose hacer). Cerca del enxerir olores, no es menester repetirlo aqui, pues yá lo dixe en el enxerir de las viñas.

CAPITULO IX.

De los almendros.

Viene yá el lugar en que se ha de tratar de cada arbol por sí, y porque han de ir por el A, B, C, que los que comienzan en una letra vayan juntos, y por ser la primera la A, y por comenzar en cosa dulce de buen sabor, comienzo en el almendro.

LOS almendros son de una de dos maneras, ò dulces, ò amargos, quieren todas las tierras enjutas, secas, guijarrales, y tierras, ò suelos duros, y aun en arcillas se crian, quieren estos árboles tales tierras, que casi para otro linage de árboles son sin provecho, que en tierras gruesas, y humedas, y sueltas, ò no llevan fruto, ò muy poco, y pocas veces, que toda su virtud echan en vicio sin provecho, y enloquecen. Quieren sitios ácia Mediodia, asimesmo quieren lugares altos, y tierras calientes, porque en lo frio quemanse con el yelo: para los almendros son muy buenas las laderas ácia el Sol, que el cierzo les es muy contrario. En lo caliente se crian muy bien, y dán mucho fruto. En lo templado no tanto, en lo frio se crian muy mal, y dán poco fruto, y si alguna vez los quisieren poner en tierras frias, no sea la simiente de las almendras de aquella tierra que para poner son vanas, ò à lo menos no son muy buenas, sino traiganlas de tierras calientes, porque de alli son mejores, y toda simiente se ha de traer de donde es mejor, y tiene mas fuerza, crianse bien donde almendrales monteses. Este arbol es mas temprano que ninguno, tanto que por Marzo tiene fruto, y por eso toda obra que en él se ha de hacer de plantar, ò labrar, ò podar, ò enxerir, ha de ser muy temprano antes que brote, salvo el enxerir de cañuto ò escudete, de él en otro, ò de otro en él, lo qual se ha de hacer por Mayo, ò Junio, quando el arbol suda, y despide bien la corteza. Las maneras de plantar los almendros son tres (no hablo ahora del enxerto), prenden de ramo, segun dice Teofrasto, y esto acierta pocas veces, y quando prenden, es buena en las posturas de ramo. Vean lo que dixe en el capítulo tercero de este libro, y asi se haga de esto. Otra es de los barbados que nacen al pie del arbol, y de las raíces; esta es la mas segura, y de ramo, ò de barbado, sea en fin de Diciembre, ò en principio de Enero, y lo mesmo digo del enxerir, y con este arbol han de estar sobre aviso, que si un poco se olvidan, yá habrá brotado quando acuerden. Mas porque este arbol tiene la simiente muy granada, es mejor ponerle de simiente, que es de su almendra, este se hace de la forma siguiente. Sean las almendras de arbol nuevo, y ellas nuevas, pesadas, en sazon cogidas, de tierra caliente, porque son mas naturales, sean anchas, largas, no tengan la corteza dura, porque abra presto, que las que son duras, prendense antes que salgan fuera, ponense en los tiempos siguientes. En los lugares calientes se siembran por Octubre y Noviembre; en los frios por Enero y Febrero: en los templados antes y despues del Invierno; estas se han de poner en hera, como arriba dixe, que otros llaman almaciga: porque mejor se crien hagan la hera en lugar no humedo, en tierra suelta sin piedras, esté algo estercolada. Para este arbol es mejor estiercol de puercos, que otro ninguno, tanto, que tiene ello tanta fuerza, que de almendros amargos hace dulces, estercolandolos con ello (como diré mas abaxo), y por eso desque hayan hecho la hera rieguenla algunos dias con agua en que hayan deshecho este estiercol: desque enjuta, tornenla à mollir, porque incorpore uno con otro. Quieren la tierra muy mollida, y antes que las pongan tenganlas tres ò quatro dias en estiercol de puercos ò cabras deshecho en agua, y otros tantos en agua miel, con tal que haya poca miel, porque la miel quema mucho, ò en leche de ganados. En la hera haya algo de arena mezclada, porque tiene algo de propriedad de la guija, y en los guijarrales el almendro se halla muy bien. Hanlas de poner de esta manera: Estando la hera bien mollida sotierrenlas en hondo quatro ó cinco dedos, la punta ácia abaxo, y dice Magón (segun refiere Plinio), que la juntura de las cáscaras vaya ácia el cierzo, que es contra Mediodia, no sé por qué (pues ván sotierra puestas), y porque quieren escardarse y limpiarse à menudo, pongan à cada una señal donde está, que sea un pequeño rodrigon, porque no yerren arrancando el cogollo del almendra, pensando que es yerba, ponganlas un palmo apartadas, quierense regar de diez en diez dias, hasta que se hagan grandecitos. Hacense que tengan la cáscara delgada y tierna, que entre los dedos la quiebren, que los Agricultores llaman Tarentulo, donde trataré de los avellanos, y alli se dirá tambien para las almendras, y en el capítulo de los nogales. Guarden no roigan los almendros quando chicos, que se hacen amargos, y no crecen. El trasponer no ha de ser antes que haya dos años, y aun haceles mu-

mucho provecho trasponerlos dos ò tres veces (segun dice), mas à mí me parece obra demasiada, y aun dañosa, y quando los pusieren no haya mas de veinte pies de un almendro à otro, y no menos de quince, y porque el yelo les hace mucho daño, quieren estár espesos, y haganles el hoyo muy hondo, porque echa muy honda, y grande la raíz. El tiempo que dixe para poner, eso mesmo digo para trasponer, y si los quieren plantar para que quede alli, y no trasponer, los hagan el hoyo algo mas hondo que hasta la rodilla, y muy mollido, y alli en lo hondo pongan el almendro, y cubranle no mas de una mano; y despues que haya nacido y igualado con la tierra, pueden henchir todo el hoyo, y asi no tendrá necesidad de trasponerse por quedar bien hondo, y aun estas vienen y crecen mas presto. Dice Paladio, que si quando las siembran les abren la cáscara muy sutilmente, y en el almendra escriben alguna letra, ò hacen alguna señal con bermellon (y esto será bueno una cruz), y despues tornan à juntar la cáscara, y la embarran con estiercol de puercos muy bien, y la ponen como las otras, que el almendro que de alli saliere llevará las almendras con aquella mesma señal: esto se puede hacer tambien, quando despues de haber estado el almendra algunos dias sotierra, abre la cáscara, sacando el almendra, y despues tornarla à juntar, y embarrarla, como dixe, y ponerla como de primero.

Los almendros dulces se hacen amargos, dexandolos de labrar mucho tiempo, ò royendolos, mayormente quando chicos, y los amargos se hacen dulces en qualquier de las maneras siguientes, que con la labor se hacen buenos.

Para que tornen los almendros amargos dulces.

La primera es de enxerto, y el almendro se puede enxerir de las maneras que dixe que habian de enxerir, mas las mejores para él son coronilla, ò canutillo, ò escudete, y aun bien prende de mesa, mas para mesa requiere ramo muy nuevo. Otra manera es escavandole el pie, y en el tronco hacer un agujero que vaya algo al soslayo ácia arriba, y llegue hasta el corazon, porque por alli purgue una aguaza, y limpiensela muchas veces, ò hinchanle aquel agujero con miel, y atiestenle una cuña encima muy justa, y esta hagan en creciente, porque la sustancia que sube lleve consigo de aquella dulzura, y sea poco antes que quiera brotar el arbol.

Otra manera: Escavenle bien, y echenle en la escava estiercol de cochinos, junto con las raíces, mas esto sea en Invierno, porque este estiercol quema mucho, y esto se haga tantas veces, hasta que endulce, que dice el Teofrasto, que en tres años endulzarán, y vaya el estiercol deshecho en agua. Si dán poco fruto, escavenlos, y en las raíces haganlos un agujero ò dos, y metan en cada uno de aquellos agujeros un pedernal, de tal suerte, que quando sobresanare le cubran la corteza, à lo menos que se quede dentro, ò en aquel agujero meterán una cuña de madera. Teofrasto dice, que ha de ser de alcornoque. El Crecentino dice, que sea de tea, mas no vá que sea de una madera, que de otra, con tal que sea madera que no pudra presto, y por eso es muy bueno que la cuña sea verde, porque mas se conservará sotierra, que siendo seca. Este arbol es tan temprano en florecer, que las mas veces se halla burlado, porque sobrevienen los yelos, y le queman, y para que no se quemen hay estos remedios siguientes. Uno, que todo el Invierno tenga escavadas las raíces, y beberán agua, y mientras mas humor tuviere, mas tarde brotará, y asimesmo apretarán las raíces con los frios, y no brotarán los almendros tan presto. Otro, que les escaven muy hondo, y en las raíces les echen unas espuertas de guija menuda, y si es blanca es muy mejor, que es mas fria, y con aquesto tardará en brotar. Otro remedio. Poner el almendra tarde, que es por Febrero, que al tiempo que ella naciere, brotará el arbol que de ella nace, que como las bestias que tarde nacen, tarde pelechan, y no comienzan à mudar el pelo antes que venga aquel tiempo en que nacieron, asi será en las plantas que no brotarán antes que venga aquel tiempo en que nacieron de simiente, que si fuere tardío naceran tarde. Este arbol es mejor de un pie que de muchos, y quiere ser cavado muchas veces, mas sea Invierno, que en ninguna manera le deben cavar quando está en flor, que pierde la flor, ni tampoco le rieguen, ni estercolen entonces, que se le cae toda, ò la mayor parte de flor. Tiene aqueste arbol tan tierno el pezon de la flor, que aunque no haga vientos, ni llueva, con solo ñublado se le cae la mayor parte de la flor, mayormente si es con un abrego ò bochorno. Este arbol dá mas fruto quando viejo, que quando nuevo, mas es mejor el fruto del nuevo. Dice Alberto Magno (segun refiere el Crecentino), que si en el tronco del almendro hacen unos agujeros con una barrena muy delgada, y en ellos les lanzan unas púas de oro, darán mas fruto, y mejor; mas quien aquesto hiciere, ò sea secreto, ò ponganles buena guarda, que no se las hurten, y no le amarguen las almendras. Hacense muy tiernas y

Para que los almendros dén fruto.

Remedios para que no se quemen los almendros.

sabrosas, si antes que comiencen à brotar les echan en las escavas agua tibia. Han de podar este arbol, y entresacarle todo el reviejo, y lo verde que le hace daño, segun que arriba he dicho, y esto le aprovechará mucho (mayormente si están enfermos), son muy mejores los enxertos que otros ningunos. Yá dixe, que daban, y recibian en sí toda manera de enxertos, y de quáles se hacia mejor.

Reciben en sí toda manera de ciruelas, ò albarcoques, alberchigos, duraznos, priscos, endrinos, guindos, cerezos, y otras muchas frutas, y aun hacense en ellos mas tempranas. Tiene el almendro esta excelencia, que en él se dobla la fruta. Que en un cuerpo haya dos frutas enteras, se hace de esta manera: Toda fruta que tiene cuesco, como ciruela, durazno, prisco, alberchigo, enxerta en almendro llevará dos frutas enteras, que la pepita será almendra, y lo de fuera lo que era de antes, ò ciruela, ò duraznos, ò qualquier de las otras: mas esta manera de enxertar para doblar la fruta, se requiere que sea de mesa, ò pasado (como dixe en el capítulo de los enxertos, y diré en los duraznos), y ha de ser en almendro dulce. Las púas del almendro, por ser tempranas, se guardan bien para enxerir en otro arbol mas tardío: y miren cómo dixe que se habian de guardar las púas en el capítulo de los enxertos. Dice Paladio, que se enxieren bien en castaños, mas aunque prendan no pienso que se hará bueno, porque quiere tierra, y ayres frios, y el medio calientes, excepto si no estuviese el castaño en solana, y donde no le cogiese el cierzo. El enxerir de ellos sea en fin de Diciembre, y cubranlos mucho, y si es tierra fria, sea mediado Enero, excepto el escudete, y cañutillo, que ha de ser en la caliente por Mayo, y en las templadas por Junio (y à mi vér todavia en creciente). Los almendros son de poca substancia, y si no les quitan los pimpollos baxos, luego se seca el arbol, porque tiene menor virtud este que ninguno otro, para que pueda mantener à sí, y à otro. No están de coger las almendras hasta que se despiden de la cáscara, que es por Junio y Agosto, y si no la sueltan, echenlas entre paja, y apartarse há. Guardense mucho tiempo con su cáscara, mayormente si las lavan por encima con agua salada, ò marina, y las tornan à enxugar al Sol, y pararse han blancas. Mientras son mas nuevas, son mejores para comer, y mas sabrosas, y aun mas sanas, y mientras mas viejas son peores, por sea muy aceitosas, mas recobran mucho de aquella bondad si dos dias antes que las hayan de comer las echan en agua, que tornan como leche, y tienen poco tamo, y asi quando están verdes (digo quaxada la pepita) dán mantenimiento al cuerpo, mas que quando secas, y quando están asi frescas amansan el calor del estómago, y engordan mucho à quien las usa comer, y si las comen antes de beber, impiden el embriagar del vino, mayormente las amargas. Son mejores las almendras que las nueces, porque no son tan aceitosas, confortan mucho la vista, limpian el pecho, resuelven, y desatan las vascosidades de los miembros interiores, aprietan las encias, mayormente mascadas con su cáscara de dentro. Son buenas, comidas en principio de toda vianda, si las comen verdes con sus cáscaras traen un dolor, y pesadumbre de cabeza. La leche de ellas, mayormente la de las amargas, puesta en los riñones les quita el dolor. El aceite de las almendras desarruga el cuero, y ablandale, y dale gentil lustre. Bebido quebranta la piedra, y mezclado con miel, quita los barros de la cara. Echado en las orejas, quita la sordéz, mata los gusanos en las orejas, y quita el zumbido de ellas, y mas los de las amargas. Si comen las amargas, dán sueño, y gana de comer, provoca, y despiertan la orina y flor; en la camisa de las mugeres, puesta por baxo, mayormente el aceite de las amargas, es bueno para el dolor de la madre. Majadas, y puestas en la cabeza, quita el dolor, y el aceite de ellas sana los empeines. De la madera de los almendros se hacen muy buenos astíles para hachas de armas, y del tronco buenos mazos, y bien recios para carpinteros. Son muy buenos los almendrales para donde hay colmenares, porque florecen presto, y con ser tempranos acorren la hambre de las abejas, y labran muy mucho en ellos, y la miel de aquesta flor es muy singular. Las amargas, ò su aceite puesto sobre las señales de las heridas, y sobre los cardenales, los sana, y dá buen color, como dice el mismo Avicena. Hay una enfermedad, que se llama hormiga, que cunde mucho; para ésta, y para los empeines son buenas las almendras amargas, majadas con miel y vinagre, puestas encima, ò el aceite de ellas, lavando la cabeza con ellas, y vino, quitan la caspa.

Las propiedades del almendra.

CAPITULO X.

De los avellanos.

LOS avellanos son de dos maneras. Unos montesinos, y estos dán las avellanas menudas, y muy duras de cáscara, y de buen

buen sabor, dulces. Los caseros son de dos hechuras, que unas hay largas, y estas son de mejor sabor, y aun maduran mas aína que las redondas, tienen mas blanco el fruto de dentro, y todos ellos sufren ayre algo caliente, mas mejor nacen en lo templado, y muy mejor en lo frio: y segun dice el Teofrasto, sufren los avellanos el Invierno por áspero que sea, sin daño alguno de yelos, y por eso los deben plantar para reparo de los árboles, que se suelen elar de aquella parte de donde suele hacerles daño el yelo, digolo si los han de plantar en la heredad, mas ellos son árboles pequeños, y no pueden amparar á los que son mayores. Son mejores en los altos, que en llanos, y dán mas fruto, y aunque se crian en tierras gruesas, llevan grande ventaja en las sueltas y areniscas, quieren estar cerca de agua, ò donde se rieguen. Es buena tierra para los avellanos caseros donde nacen los monteses, porque naturalmente cada cosa produce la natura en las tierras ò ayres que mas le convienen, y aun donde nacen alisos, y otros árboles que se crian cerca de agua. Los avellanos nacen de una de tres maneras, ò de las mismas avellanas, ò de los barbados que echan al pie, ò de ramo, y aquesta tercera pocas veces prende, y quando acierta sale muy buena, porque toda postura de ramo (como arriba dixe) dá muy mejor fruto que de otra qualquiera manera. Es muy bueno echar mugrones de los pimpollos de los avellanos, y desque barbados cortenlos de las madres, y desque yá crecidos algo, trasponganlos à otra parte.

Cómo se han de poner los avellanos.

El poner de ramo sea asi: Sean los hoyos bien hondos, y mollidos en lo baxo, porque todo arbol que lleva nueces (y llaman nueces los Agricultores à las avellanas, almendras, piñones, nueces, castañas, y à todas las demás frutas de aquesta suerte) echan la raíz muy honda, y para que puedan ahondar, es bien que esté el hoyo bien hondo, y mollido. Pues hecho el hoyo, tomen el ramo que no sea muy nuevo, ni viejo (y si tiene algo de duro por baxo, echará de alli mas presto barbajas, con tal que no sea seco), y acodenle en el hoyo quanto dos palmos, y antes que le pongan denle unos piquetes con un cuchillo, en lo que ha de estar acodado, que no corten mas de la cáscara, porque de alli echará mas aína las raíces: y esto hecho, asientenlo muy bien, y cubran la mitad del hoyo, si es en tierra enjuta. Los barbados han de ir asentados, y las raíces muy asentadas, y igualmente como nacen, que no vayan retorcidas, ni aburrujadas, y aprieten mucho la tierra. No les hará daño que al poner les echen unos granos de cebada, y lo mismo hagan los que de ramo pusieren. En toda postura queden las yemas sin lision alguna, y no los pongan cabe vides, que lo uno, y lo otro recibe mucho daño. Las avellanas se han de poner en eras, para que dende en dos ò tres años las traspongan, y esté la era muy mollida, y cubranla dos dedos no mas de tierra, y si no lloviere, rieguenlas á las veces sobre tarde. Para que las avellanas nazcan tales, que tengan la cáscara tan tierna y delgada, que con los dedos la quiebren, puedenlas poner de qualquier manera de estas.

Avellanas còma se siembran.

La una, quiebren la cáscara muy sutilmente, como no se atormente el avellana, y asi sin ella la pongan, y si hay temor de hormigas, envuelvanla en un poco de lana, como dice Columela para las nueces; mas si las hormigas no temen, no la pongan, que mejor nacerán sin ella, y si hay humedad no vendrán hormigas, y por eso en quanto pudieren no lleven lana. La otra manera es: Sembrar en la era simiente de cañahejas, y desque hayan nacido, y estén algo nacidas, hiendan el tronco, y metan en él el avellana sin cáscara, y desque bien metida, cubranla bien de tierra, y esto se puede tambien hacer donde nacen las cañahejas, y desque hayan bien nacido trasponganlos en otra parte. Qualquier de estas maneras de plantar se pueden hacer por los meses de Octubre y Noviembre, si es lugar caliente, mas si es frio, sea por Febrero las avellanas, y por Marzo los ramos, ò barbados; mas las avellanas que plantan sin cáscara, siempre sean, ò por Febrero, ò hasta mediado Marzo, y nunca antes del Invierno. Haya de un avellano à otro, ò doce, ò veinte pies. Enxierense bien de escudete, coronilla, ò cañutillo; mas lo mejor es de mesa, y vaya el enxerto muy baxo sotierra, porque los pimpollos que nacen al pie del avellano sean de arriba del enxerto, y serán mejores. Enxierense en pocos árboles, y aun pocos árboles en ellos. Y si enxieren en avellanos duraznos, ò alberchigos, ò ciruelos, ò otros semejantes, se doblan en ellos la fruta (como dixe en los almendros), hànse de enxerir la primera vez de mesa en avellano, ò almendro, y despues se pueden tomar de alli púas ò escudetes, y enxerirlos en otros árboles de los otros, como ellos, y los primeros, y postreros llevarán doblada la fruta. Dice Teofrasto, que los avellanos darán mas fruta, y mejor, si los dexan todos sus pimpollos que echan à la raíz, mas esto es falso, que todo arbol mientras mas limpio está, y des-

embarazado, mas fruta dá, y mejor, que todo lo que habia de echar en aquellos pimpollos, y rama demasiada, todo lo convierte en fruto: y aun él mismo se contradice en el libro tercero de su historia de las plantas. De esta manera el avellano se hace mayor, mas frutífero, y mejor, podandole à menudo aquellos ramos y pimpollos. Asi que siempre le tengan limpio, y en dos ò tres pies no mas, y todo lo demás lo corten.

Los monteses se pueden hacer caseros, trasponiendolos ò enxiriendolos, y los caseros y frutíferos se pierden olvidandolos. Son árboles que viven mucho tiempo, y que retornan sobre sí, si los tornan à labrar. Las avellanas son calientes y secas: mas no son tanto, ni tan aceitosas como las nueces, y son de mas tardía digestion, y dán mejor mantenimiento que las nueces, hinchan el vientre, y son de recia digestion, mayormente si las comen con aquella camisita que tienen dentro; mas si ván mondadas son mejores, y mucho mas si son tostadas. Son mejores las nuevas que las añejas por no ser tan aceitosas. Están buenas de coger quando se comienzan à apartar las avellanas de sus camisas ò capillejos, y ponganlas à que se enjuguen al Sol, y guardarsehan bien, y tenganlas en lugar que no sea humedo. Si comen muchas de ellas engendran cólera, dán sueño, y aun dolor, y pesadumbre de cabeza. Son buenas tostadas contra unas destilaciones que caen en el pecho, y descienden de la cabeza; majadas, y bebidas con agua miel, son buenas contra la tose antigua.

Propiedades de las avellanas.

Para las mordeduras ponzoñosas, y para otras muchas ponzoñas, y picaduras de escorpiones, aprovecha mucho comerlas en ayunas, mayormente comiendo juntamente unas hojas de ruda, y higos pasados, y esto es muy bueno para en tiempo de pestilencia, y quando andan ayres corruptos. Dice el Crecentino, que de las ramas de los avellanos por ser muy verguías y correosas se hacen buenos arcos para cubas, y arcos para tirar, aunque yo pienso que son floxos, y de poca fuerza.

CAPITULO XI.

De los alberchigos, ò albarcoques.

LOS alberchigos ò albarcoques, son unos árboles que en algo tienen la rama y hoja semejante à los ciruelos y duraznos, mas no son tan ñudosos, y la fruta de ellos parece en algo duraznos. De estos hay unos que son lampiños, lisos, sin vello, que algunos llaman duraznos pelados, y estos sufren tierras ò ayres algo mas frios que los otros que tienen vello. Mas estos árboles cargan mas de fruta en las tierras calientes, quieren tierras sueltas, y algo areniscas, y abundancia de aguas. Algunas veces prenden de rama, mas porque éstas pocas veces aciertan, y tambien echan barbados à las raíces, es la mejor postura de su simiente, y debenla sembrar en las tierras calientes por Octubre ò Noviembre, y en las que fueren mas frias por Enero y Febrero, y sea en era, como dixe de los almendros, excepto que no les echen estrercol de puerco, sino de otro muy podrido, y muy mezclado, y haya tanto de un cuesco à otro, como dixe de las mismas almendras, y rieguenlos muchas veces, y desque estén algo crecidos, transponganlos antes que echen flor, que estos árboles florecen luego tras los almendros, como dice Plinio, y por eso quieren toda labor temprana. Enxierense de coronilla, escudete, y cañutillo, muy mejor que de otra suerte, porque tiene la corteza gorda y jugosa, y la madera algo seca. Si los enxieren en almendros, ò en avellanos de mesa, doblan la fruta, no los planten en lugares ayrosos, que con el viento quiebran, que tienen la madera algo brozna. Quierense regar muchas veces, son árboles que presto dán fruto, y presto perecen. Hanles de mondar y alimpiar los resecos, y ramos desvariados.

Cómo se enxieren los albarcoques, y alberchigos.

Para que hagan el cuesco delgado, miren lo que dixe en este capítulo de arriba de las avellanas; y para que no tengan cuescos dentro, lo que dixe de los duraznos en el capítulo de los enxertos de este libro tercero. Su natural enxerir es en priscos, ò duraznos, ò ciruelos, ò almendros, mas son muy mejores en ciruelos, y mucho mas en almendro que en otro arbol, como dice Paladio, y en avellano, y de pasar en todos como dicho tengo, y como dice Columela libro 6. capítulo 8. Enxierense en todo arbol que tenga la corteza como ellos, ò en los que llevan fruta semejante, y en aquel mismo tiempo que ellos. Suelen criar en ellos muchas hormigas, y para ellas, y las otras enfermedades, vean donde traté de algunas enfermedades de los árboles en general. La fruta de estos árboles no es tan humeda como los duraznos, ni priscos, y son mas calientes y olorosos, y por eso confortan mas la cabeza, y el estómago, y por una acedía que tienen son mas agradables que los priscos, mas à mi vér no tienen comparacion con los duraznos. Quien de ellos mucho hubiere comido, si siente embarazo, coma sobre ellos sus pepi-

Las propiedades de los albarcoques, y alberchigos.

pitas, que asi hacen en Italia, que despues que han comido alberchigos, priscos ò duraznos, se comen à la postre las pepitas. La madera de este arbol, es casi como la de los almendros; enxertos de pasado, ò mesa en almendro dulce, tendrá dulce la pepita.

CAPITULO XII.

De los azufayfos.

CONviene à los azufayfos ayres calientes, y lugares abrigados, y en los semejantes dán fruto, y harto, quieren tierras sueltas y floxas, y aun casi estériles, que en las tierras gruesas, y muy fértiles, no se hacen muy buenos. Sus posturas son de quatro maneras, ò de barbados, ò estaca, ò ramo, y estas tres han de ser por Marzo antes que broten, como tengo dicho arriba en las posturas de los árboles, y si son tierras frias aun se pueden poner por Abril. La otra manera de sembrar es de simiente, que son unos cuescos que tienen dentro en su fruto, ò sembrar la fruta entera. Hanlos de poner en almaciga ò era, hondos quanto un palmo. Dice Paladio, que los pongan de tres en tres, no sé por qué, pues al tiempo de ir cada uno por sí, y quando pusieren los cuescos vayan ácia abaxo. Ha de estár la era mollida, y estercolada con estiercol y ceniza, y quando nacieren limpienlos mucho de yerba.

Su postura de los cuescos es por el mes de Abril, como dice Plinio, y Severino, y aun por Marzo. No la han de trasponer hasta que estén tan gordos como el dedo pulgar, y sea el hoyo bien ancho, y no muy hondo. Echan estos árboles muchos barbados al derredor, y de ellos son buenas posturas. Enxierense de escudete, ò coronilla, ò cañutillo, y tambien de mesa, y puedense enxerir por Abril ò Mayo: y porque tienen la rama delgada y flaca, sean los enxertos ramos gordos, y de los mejores, si están enfermos, y algo tristes: Dice Paladio que les hará gran bien rascarles un poco las raíces con un almohaza, para que les descostre lo duro de la costra y refresque: que asi se tornan frescos y alegres, ò echandoles en las raíces boñigas de bueyes, que estas sean en poca cantidad, y muchas veces. Asimesmo es bueno, que en Invierno les hagan unos montones de piedra al derredor del tronco, y quitenselas quando hiciere grandes calores, que es desde Mayo en adelante. Las azufayfas no están bien de coger, hasta que están coloradas, y si en cogiendolas las rociaren con buen vino añejo, dice Paladio, que no se arrugarán. Guardanse bien en cántaros pegados, y embarradas las bocas, y puestas en lugar enjuto, ò colgadas en sus ramos, y envueltas en su hoja, mas esto es cosa larga. Son calientes, y algo humedas, son buenas contra la tose, y el agua en que se han cocido es buena para los que tienen dolor de costado, ò tose, porque son muy blandas, y pectorales, y ablandan mucho el pecho, y hacen dixerir aquellas materias, y alanzalas fuera, y lo mismo hace el jarave que se hace de la decoccion de ellas.

Propriedades de los azufayfos.

CAPITULO XIII.

De los algarrovos.

SON los algarrovos unos árboles que llevan por fruto unas baynillas de hechura de habas, con unos granillos dentro, y de estas las cáscaras son de comer, que los granos son muy duros: y que yo sepa, no son para mas que para sembrar. Estos árboles se crian en tierras calientes, y riberas de mar, con tal que sean calientes, y ácia Mediodia, como es la costa de Málaga y Almería, y tierra de Valencia y la Africa. Son asimesmo buenas para estos árboles las tierras donde se hacen palmares, quieren asimesmo tierras secas, criaránse bien en cerros y llanos, y quieren sitios ácia Mediodia, y aun si se pueden regar se hacen buenos. En las tierras que son templadas, aunque se hacen grandes, y echan mucha flor, no la traen, ni llegan à la frutífera, y en las frias no pueden vivir: ponense de ramo desgarrado ò estaca, ò barbados y simiente: puedense bien poner de qualquier manera de las tres primeras, por Noviembre, y por Febrero, y los de simiente por Febrero, en eras (como yá he dicho), y quando estén algo gordos trasponerlos. Quieren los hoyos bien hondos, y anchos. Estos árboles echan flor muy hermosa, y debenlos guardar quando están floridos, que entonces les corran muchos ramos: esto se entiende donde hay pocos que lo disipan. Tienen la corteza gorda, enxierense bien de coronilla, cañutillo y escudete en almendros, ciruelos, duraznos. Y porque los algarrovos quieren los ayres que los almendros, aunque no sufren tanto frio, enxierense bien almendros en algarrovos, ò algarrovos en almendros. De las enfermedades de este arbol vean arriba, mayormente para las hormigas, no los deben estercolar, que no tienen necesidad de estiercol, y aun no lo sufren, salvo si no se regaren. Han de coger su fruta quando estuviere bien dulce y leonada, y guardenlo en los zarzos ò lugares en-

enjutos, y estendido. Quien come las algarrobas verdes antes que se sequen, hacen hacer cámara, y dañan mucho el estómago, y si despues de secas se comen, restriñen el vientre. Estas se guardan mucho tiempo, y aun acorren à la hambre y falta del pan, y quando hay abundancia de ellas, es muy buen mantenimiento para los bueyes y bestias.

CAPITULO XIV.

De los arrayanes.

SON los arrayanes unas plantas que tienen el medio entre árboles y matas, aunque no se pueden llamar árboles, porque no crecen en alto, y no vá nada que los llamen como quisieren. Son de dos maneras, ò blancos, ò negros, aunque segun Plinio, hay muchas diferencias de ellos; empero principalmente se parten en estas dos: Todos quieren ayre caliente, y aunque en lo templado ò frio nacen y se crian, son para vista, que ni llevan en tales ayres flor, ni fruto. Quieren tierras sueltas, areniscas, aunque tambien se crian en gruesas. Puedense plantar de quantas maneras dixe que se podia plantar qualquier arbol, ò de los barbados que nacen al pie, ò de ramo desgarrado, y este sea de cinco ò seis años, ò de estaca, ò de simiente, y aun se pueden tumbar algunos ramos sotierra, y desque hayan barbado, cortenlos de la madre, y desde à un año, ò entonces los traspongan, ò allegarles la tierra al pie para que alli barben, ò hacerlos que nazcan en alto, poniendoles una cesta con tierra. Ponense de ramitos de los que son de tres ò quatro años, y hanles de quitar primero las hojas con unas tixeras, y ponerlos en el suelo, ò en tiestos, y apretarles bien la tierra. La postura de estos es la mejor por Noviembre ò Enero, mas por mejor tengo que sea de ramito de seis años, y no le quiten el cogollo. De las ramas de poner, miren como dixe arriba, de como nace de simiente de las maneras siguientes, ò en era como he dicho de los otros, ò tomar de aquellas uvillas buena cantidad, y que sean de las mas gordas, y estrujenlas bien entre las manos, y frieguenlas con una soga gorda de esparto viejo, de manera que en la soga queden pegados los granillos, que son la simiente, y entierrenla à la larga en un sulco hondo casi un palmo, y en tierra bien labrada, mollida y estercolada con estiercol bien podrido, y de esta manera nacen muy espesos, à manera de una pared, y rieguenlos muchas veces, que el arrayan quiere mucha agua, y mayormente que le rieguen entre dia, y si quando son grandes los riegan con agua caliente, no criarán granillos en las uvillas, segun dice Teofrasto. Hanlos asimesmo de escardar muchas veces. El poner de plantas puede ser antes del Invierno, y à la Primavera, y el de simiente, desde mediado Febrero, hasta en fin de Marzo, y si es la tierra fria por todo el mes de Abril. Si salen muy espesos, entresaquenlos, mas no antes que hayan dos ò tres años, aunque estos árboles, por tener pocas raíces, se quieren sembrar muy espesos. Reciben mucho provecho ellos con las olivas, y las olivas con ellos. Y por eso en las huertas donde hay olivares, plantan, y deben plantar algunos arrayanes à vueltas. Hay de ellos blancos, y prietos, los que son negros, tienen la hoja muy menuda, à manera de box, y son muy mejores que los que son blancos, y de mucha mas virtud en sus propriedades de medicina. Asimesmo hay monteses y caseros, y los monteses son tambien mejores, y de mas fuerza, y los monteses se hacen tambien caseros, ò trasponiendolos à mejor tierra, ò labrandolos, y los caseros se pierden dexandolos de labrar, mayormente tienen necesidad que à menudo los limpien, y monden lo viejo y seco, que como las olivas tienen necesidad que las poden, y aunque naturalmente nacen en las tierras que dixe, bien se hallan en buena tierra, con tal que no sea pegajosa, sino suelta y gruesa, y bien estercolada. Quierense regar mucho. Los arrayanes tienen contínuamente hoja, y un verdor muy alegre, y por eso son buenos para claustros de Monasterios, y jardines de deleyte; puedenlos tundir que se hagan acopados y llanos encima como mesa, y vergueanse los ramos de ellos, que asi nacidos como están, pueden hacer de ellos sillas, y otras cosas gentiles, como las habia en el Palacio Real de Granada, y en la casa de Generalfe, que son las que los Griegos y Latinos llaman Topitaria ò Pera. Solamente pueden recibir en sí enxertos de mesa, ò de barreno, ò pasado. Enxierense en naranjo de coronilla, ò mesa, mas el tal enxerto sea sotierra, porque no se queme en el Invierno con los yelos. Son árboles que viven mediano tiempo, que no son de tan larga vida, como las olivas, ni cipreses. Su sombra de ellos es muy sana, cocidas las hojas del arrayan en vino blanco, y lavandose con ello la cabeza, aprieta los cabellos, y no los dexa caer, y conforta la cabeza, y aun quita la caspa, y puesto emplasto de ellas sobre el estómago, impide el vómito, y sobre el vientre, y riñones, restriñe las cámaras, y el flu-

El tiempo de poner los arrayanes.

Las propriedades del arrayan.

Aprieta los cabellos.

fluxo de la sangre en las mugeres, quando viene de flaqueza. Cociendo las hojas en agua, lavandose con ella las piernas, y el cuerpo, enjuga mucho las carnes, y ponelas tiesas, y dales buen olor. Si secan las hojas, y las muelen, y echan el polvo sobre algunas llagas que tengan carne demasiada, ò mala, la comen. Si cuecen las hojas con agua llovediza, y reciben aquel baho caliente por baxo, que no se pueda salir, aprovecha mucho contra el fluxo de sangre, y contra unos que se les sale el sieso. Asimismo lavandose con esta agua caliente las sienes y frente, ò tomando aquel vapor, dá sueño, ò cociendo unos manojos de ello en vinagre, ò en agua llovediza, retiene el vomito puesto sobre el estómago. Unos hay que tienen flor blanca, otros amarilla, la mejor es blanca. La flor comida, conforta mucho el corazon, quita el hedor de la boca, y lo mismo hacen sus uvillas, quitan el temblor usandolas à comer en ayunas. El aceite de las uvillas se saca de esta manera: Hanlas de coger quando están bien negras, que es por Septiembre, Octubre, y Noviembre, y cuezanlas en una caldera de agua, y el aceite saldrá arriba, y puedenlo coger con una cuchar, ò con unas lanas, otros las sacan mojando primero las murtas, y en una caldera las tienen sobre la lumbre un poco meneandolas con una cuchar, y despues echan agua caliente encima, y cuece, y lo que sale encima cogenlo como dicho tengo. Otros lo hacen de esta manera: Tomen dos libras de la grama, y majenlo, y tres libras de buen vino añejo oloroso, y es mejor tinto, y dos libras de olio de olivas, y es mejor de olivas verdes, y cueza todo junto hasta que se gaste el vino, y tornen à echar mas grama, y vino con aquel mismo aceite que estaba primero, y cueza, y desque se gaste el vino, haganlo otra vez que son tres veces, y cuelenlo despues, y guarden aquel aceite al Sol quarenta dias, y guardenlo: y como dixe de dos libras, pueden hacer de mas cantidad, ò menos. Tiene este aceite estas virtudes, si con ellos se untan la cabeza, aprieta las raíces de los cabellos, y no se caen, hacelos mas largos, y negros, y retiene la sangre de las narices, si untan con ello las apostemas que vienen de calor, y otro mal que llaman alhombra, y hormiga, y otros males que de calor proceden, y lo quemado sana, y retiene el fluxo de sangre que sale de las narices, es bueno para las llagas viejas que manan, quaxandolo con cera, untandose con ello, quita el mal olor del cuerpo, y aun majadas las hojas, y puestas por baxo aprovechan mucho para las almorranas. El aceite aprovecha mucho contra las mordeduras de animales ponzoñosos, y bebiendolo, y untandose con ello, mayormente de los alacranes. Las hojas de ellos dán muy lindo sabor, y olor à qualquier carne que han de asar, revolviendola con ellas: dice Plinio, que si hay vino turbio, para que lo aclaren, que empapen bien un coladero en aceite de arrayan, y cuelen por ello el vino, y que colará claro, y la hez, y asiento quedará en el coladero, y el vino no cobrará mal sabor. Las uvas de ellos quitan la tose, por ser blandas, comiendolas de mañana, y de noche quando se ván à dormir, y por ser frias y secas restriñe las cámaras, y aprovecha mucho à los que escupen sangre. Y si estas uvas echan en el mosto es muy bueno para los que tienen cámaras, y hacense de esta manera: Deben coger las uvas de arrayan quando estén maduras, con tal que no estén rociadas, ni mojadas, y ponganlas à enjugar al Sol, y es mejor si son sin granillos, y tomen del mosto, que sea de uvas hebenes, y cogidas con el Sol bien calientes, y à cada arroba echen una libra de aquellas uvillas, y desque hayan bien cocido naturalmente, aparten lo uno de lo otro, y guarden el vino en una vasija bien pegada y cubierta, y beban de ello quando fuere necesario. El arrope de la grana de arrayan es restrictivo, y para restriñir la cámara es muy operativo. Tambien se guarda el zumo de ellas exprimiendolo por sí, y colarlo, y cocerlo hasta que se gaste la tercia parte como arrope, y guardenlo de la misma manera, y aunque no la cuezan se guarda, empero no tanto tiempo, ni es de tanta virtud, ni restriñe tanto. La principal virtud de este arbol, y de su fruto es restriñir, y quitar el mal olor, y darle bueno, y confortar. El aceite de ello impide el sudor untandose con ello, y los polvos de la murta (que es su fruto) consuelda mucho las descalabraduras, y roturas, y de ello se hace muy lindo cortido para en Verano. Y si con aceite de arrayan untan los carrillos, y quixadas hacen sosegar el dolor de muelas. Otras muchas buenas propriedades tiene el arrayan, que serian largas de contar, mas todos ayudan à apretar y confortar; la grana de ellos comen mucho los zorzales, y otros páxaros, y engordan bien con ella.

Para el fluxo de sangre de las mugeres.

Cómo se saca el aceite de arrayan.

Para el albombra.

CA-

CAPITULO XV.

De los álamos blancos.

LOS álamos son de dos maneras, ò blancos, ò negros, y primero diré de los blancos, estos se crian bien en qualquiera ayre, ò frio, templado, ò caliente, aunque muy mejor se hacen en lo frio, quieren tierras gruesas, aunque medianamente se crian en areniscas, ò tierras flacas, rehuyen barrizales y arcillas, y aunque en las tales tierras nazcan, salen desequidos, roñosos, y de mala vista, desmedrados, y aun viven poco tiempo, asimismo no se hacen buenos entre piedras: porque quieren mucho huelgo de tierra, son mas naturales en valles y llanos, que en cerros, ni en lugares altos. Quieren estár cabe agua como en riberas de rios, y alli se crian mucho mejor que en otro cabo: y aun allende de esto fortalecen la ribera, que el agua no cabe, ni coma las heredades, y mas en las riberas de arroyos, y lugares humedos se hacen buenos, mayormente donde entran en Tajo, y otros muchos arroyos, y agua, asi en heredades privadas, como en tierras públicas, que están perdidas que no dán provecho alguno, y por esto está pobre por la mayor parte Castilla, que teniendo aparejo para ser muy rica, por holgar, no quieren gozar de mas de aquello que de su voluntad se nace, y aun de aquello dexan perder la mayor parte.

Pues digo, que los álamos quieren lugares humedos y substanciosos, que en lo seco no valen nada. Hacense asimesmo muy buenos donde hay cieno: y porque echan honda raíz, quieren tierra honda. Son muy buenos en vallados, ò acequias de viñas, y aun para que suban las parras por ellos, como hacen en Italia. Plantanse de quantas maneras se puede plantar qualquier otro arbol, y tienen tan viva la virtud, que aun de una astilla que lleve un poco de corteza prenden: nacen de simiente, y de esta manera son mas tardíos, aunque estos árboles en poco tiempo crecen, y llegan à muy grandes. De simiente se plantan de esta manera: Quando los álamos florecen (aunque segun verdad aquello no es florecer, otros lo llaman mas propriamente encandelar) cojan aquellas candelillas ò espiguillas, quando están sazonadas, que se páran amarillas, antes que echen hojas los árboles, sembrarlas en lugar algo humedo, cenagoso, y haganlo de la manera que dixe abaxo, de como han de sembrar de simiente los álamos negros, y quando estén yá algo crecidos trasponganlos.

El plantar de los álamos blancos.

Plantanse asimismo de estaca, y si se han de plantar en riberas de rios, esta es la mejor postura, porque en breve tiempo vienen à perfeccion, y tambien de ramo, y para esto sea de ramo que haya de año adelante, y aun los cogollos de ellos puestos prenden, y sean las estacas baxas, si no hay temor de bestias que las royan, y donde quiera que los pusieren vayan espesos, porque se hagan mas altos, y mas derechos. Los álamos blancos son de dos maneras, unos son de naturaleza de subir en alto, y muy derechos, otros ván mas baxos, y echan mas ramos por los lados, à estos llama el Crecentino albares, estos segundos son mas vivos en prender que los otros, y de mas hermosa madera, y mas lisa. El tiempo del plantar de ellos es en la Primavera, antes que broten, y si no son las posturas de barbados, todas las otras se pueden plantar en agujero hecho con una estaca y mazo, mayormente para los que ponen de estacas gruesas, aunque todos estos echarán muy mejor en hoyos, y aun hincados palos de álamo blanco en tierra, como rodrigones, prenden. Y si estos árboles cortan ò chapodan por el Estío, ò se secan, ò reciben gran perjuicio, y por eso el podar y desmochar de ellos sea, ò por la Primavera, ò antes que entren los grandes soles, y recios calores: aunque estos árboles se pueden enxerir, es cosa superflua, pues el enxerir es para mejorar la fruta, y este arbol no le lleva, y aunque segun creo yo, bien se podrian enxerir en ellos nogales, pues entrambas estas generaciones de árboles quieren los mismos ayres y sitios de tierras, y son semejantes en la corteza, y como ellos se enxieren, otros de su manera, y aun cerezos se enxieren bien en álamos blancos. Estos árboles hacen su sombra muy sana, liviana y fresca, y atrae sueño; y aunque en Verano no haya ayre en otra parte, siempre debaxo de ellos bulle ayre alguno, y vuelven la hoja el dia mayor del año, que es por San Bernabé, que lo que han tenido ácia un cabo, vuelven ácia otro, y por eso parecen de otro color, y con esta señal pueden los labradores, y gente del campo bien conocer, quando comienzan à menguar los dias. Las hojas de estos son tambien buen mantenimiento para las vacas, y ovejas en el Invierno, mayormente en las tierras que mucho nieva, donde no hallan que pacer, corten las ramas menudas quando está la hoja verde, y casi madura, antes que comience à pararse amarilla, y enjuguenla à la sombra, y guardenla en lugar enjuto, y al tiempo de la necesidad, con ella podrán sostener algun tanto el ganado que no pe-

Nota, que vuelven la hoja los álamos el mayor dia del año.

perezca, y eso ayudará al heno y paja si lo hay, si no suplirá en algo su falta. Hanlas de coger en menguante, porque mejor se guarden, y no se pudran (como dice Plinio), y esto sea para en toda manera de hoja. La madera de los álamos blancos, es muy dulce de cortar y labrar, y por eso es muy buena para hacer paveses, y escudos, que por ser fofa cierra presto la herida, ò cuchillada, ò saetada, como el corcho, y sacado el zumo de las hojas de ellos es muy provechoso para el dolor de las orejas, echandole en ellas, y los que tienen calambre en las manos, no les vendrá trayendo un bordon de álamo blanco en la mano: y aun segun dice Plinio, tiene un rocío en las hojas en que labran las abejas, y hacen muy singular miel, hacen de la madera de ellos muy buenas armaduras de camas, muy lisas, y hermosas, y no se crian en ellas chinches como en pino.

Las propiedades del álamo blanco.

CAPITULO XVI.

De los álamos negros.

SON los álamos negros de dos maneras, unos que suben altos y derechos, y otros que se estienden en ramas, quales los suele haber en plazas de Iglesias, y otros lugares, mayormente en las aldéas, y aun alli se juntan los labradores à mentir los dias de fiesta. Todos los álamos negros de qualquier suerte que sean, se hacen en qualquier manera de ayre, ò caliente, ò frio: verdad es, que en lo templado, ò fresco, se hacen mucho mejores, y aunque en lugares humedos crecen, y se hacen buenos, tambien sufren tierras secas, y tierras recias, y flacas, y aun barrizales y cerros, llanos y valles, mas en los lugares altos quieren humedad. Estos no nacen bien sino de dos maneras, ò de simiente los que la llevan, ò de barbados de los que nacen de las raíces, mejor que de otra manera, que de ramo ò estaca, pocas veces aciertan à prender, y por eso no deben de curar de ello, de simiente se plantan de esta manera.

Al tiempo que los álamos comienzan à brotar, echan unos cogollos muy espesos, y llenos de unas como lentejas, y aquellas tienen dentro la simiente, Plinio las llama Samara. Hanlas de coger quando se paran amarillas, y enjugarlas dos ò tres dias al Sol, como no se sequen. Plinio dice, que tambien lo pueden enjugar à la sombra: tengan hecha una era larga y angosta, para que desde fuera puedan quitar las yerbas sin hollar los arbolcitos que nacieren, y esté muy bien cavada y mollida, y algo regada de antes, para que esté humedo, cubren la era de aquella simiente, y ciernanle con un harnero buena tierra, y estercolada encima, no mas alto de dos dedos, y desde à dos dias si no lloviere, rieguenlo muy sutilmente que no se arroye la tierra, y escardenlo con la mano muchas veces, porque páxaros se comen los cogollos que nacen, hanlos de cubrir con paja de encañadura, ò con una red que esté alta, ò con otros espantajos, y desque estén algo crecidos quiten la paja si se la pusieren, y rieguenlos con una escoba rociando muy bien antes que el Sol salga, ò despues de puesto, y desque estén altos tres palmos trasponganlos à otra parte, y si son para armar vides sobre ellos, como dixe en el libro segundo, donde los traspusieren no vayan hondos, porque al tornar à arrancarlos para poner cada uno con su vid, no sean penosos de arrancar, y entonces haya seis pies no mas de uno à otro, y para que alli no echen muy largas raíces, dice Columela, que los revuelvan en derredor del hoyo, y les echen estiercol de bueyes encima, y luego tierra, y la pisen muy bien; esto es para los que han de tornar à trasponer despues para las vides. Que los que trasponen la primera vez donde han de estar, ponganlos como dixe en este libro tercero en las reglas generales. Los que llevan poca simiente, ò ninguna, hanlos de poner de barbados por Octubre y Noviembre, y no los poden, ni monden hasta que haya dos ò tres años, y entonces los monden con erramientas muy agudas, que no les dexen mas de los cogollos altos: y asimismo los monden quando crecieren, hasta quanto pudiere alcanzar un hombre, porque echen la fuerza en lo alto, y mondanse muy bien subiendose en él, y viniendo mondando ácia abaxo, y todo quanto naciere en el mismo pie cortenselo con un cuchillo, y si está en lechuga quitenlo con la mano, y todo lo que cortaren vaya junto al tronco quanto mas pudieren. Han de ir las rengleras muy espesas, porque salgan derechos los álamos, aunque se pueden plantar ralos ò espesos. El poner de barbados, es de los que echan de las raíces. Estos son ligeros de poner quando son viejos, mayormente en los que están vides armadas, por estar llanos en las horcaduras cogen agua, y paranse huecos. Pues para esto dice Columela, que debaxo del brazo en que se hace la horcadura, le dén un barreno que llegue hasta la mitad, para que por alli salga aquel agua que por arriba cogió, ò por el pie: sea el agujero al soslayo ácia arriba, como dice Plinio. Estos árboles multiplican mucho

en barbados, y es bien, que porque salen espesos, escojan los que mas derecho salen, y aquellos monden para que crezcan en alto, quiten los otros que salen muy espesos, y no son tales. De estos por ser asi espesos se hacen muy buenas cerraduras para huertas, que se hacen casi como cambroneras, y son muy lindos, y por ellos arriba pueden armar vides. La hoja de los álamos negros, es muy mejor para los ganados, que la de los blancos, y mas sabrosa, y dá mas hoja, y de estos los que llevan mucha simiente no llevan barbados al pie, ò llevan pocos, y aun la hoja de ellos dicen que es buena cocida en orinas, y majada con unto de puerco, ò manteca de vacas, y puesto sobre el estómago, y vientre à las criaturas que tienen embargo, y majadas por sí, y puestas en los pulsos refrescan mucho el ardor de las calenturas. La madera de ellos es muy fuerte de labrar, y de mucha dura, y enxierense en ellos vides de barreno, como dixe en el libro segundo. Y de la madera de ellos se hacen muy singulares sillas para caballos, y mulas, y de asiento, y mazos muy recios que no hienden. De los acebuches adelante dirémos quando se tratare de las olivas, pues son de su linage de ellas.

Para el embargo de las criaturas.

CAPITULO XVII.

De los boxes.

NO me acuerdo haber visto, ni leído de otro arbol que comience en B. sino el box, y por que esta letra no quede, diré del box, mas no porque él haga mucho al proposito del agricultura. Son de la natura del arrayan, y aun parecense mucho en la hoja à los arrayanes negros, mas quieren ayre frio. Hacense de la madera de ellos muy gentiles obras de torno, y caxas chicas, buxetas, peines, cucharas, imagenes pequeñas, y tablas para escribir, muy lisas. Es la madera de este arbol de mucha dura, que es muy duro, y nunca hiende, muy hermoso, de un color azafranado: y aun tampoco le viene carcoma como à las otras maderas, y tiene en sí tanto peso, que aunque esté seco se hunde en el agua. Estos árboles por tener continuamente hoja, y aun muy hermosa, son muy buenos, y agradables para claustros de Monasterios, y jardines. Nacen, como digo, en tierras muy frias, como son los montes Perineos, y quieren lugares altos, mas que llanos ò valles. No se hacen bien en las tierras calientes, y si los trasponen se hacen caseros: Puedense plantar de su simiente, como dixe de los arrayanes, mas mucho mejor se hacen poniendolos de barbados, ò de ramosa, quitandoles las hojas, ò de estacas, ò de pedazos de sus raíces, que la naturaleza de este arbol es muy viva, de qualquier manera que le pongan prende, y aunque ellos de su naturaleza nacen en tierras duras y ásperas, sufren buenas tierras. La madera de ellos, segun Plinio, es crespa, y áspera en la raíz, y muy lisa en los ramos. Es muy mala leña para quemar, que hace un fuego mortecino. Las aserraduras del box cocidas en agua de pozo, ò de fuentes, y lavandose con ella la cabeza, aprieta la cabeza, y retiene el fluxo de los cabellos, y los tornan prietos. Pueden de ellos hacer paredes ò mesas, como dixe de los arrayanes. Y si alguna enfermedad tuvieren otros, curenlos como à ellos, mayormente se quieren mucho limpiar, y entresacar. Podránse enxerir en otros árboles, mayormente en arrayanes, ò de barreno, ò mesa, y aun de coronilla y escudete.

CAPITULO XVIII.

De los cerezos, y guindos.

LOS cerezos son de muchas maneras, y de todos son mejores unos que llaman sodlares, en otros cabos llaman garrovales, porque llevan las cerezas mas gordas, mas coloradas, y sabrosas, y aun por ser mas tiesas y duras, son mejores para caminar con ellas lexos. Todos los cerezos quieren ayres frios, y tierras humedas, y sueltas. En las tierras templadas se crian medianamente, y en las calientes muy mal: y si en las tales no hay abundancia de agua contínua, son los árboles desmedrados, y la fruta muy menuda y mala, y en las tales es bien plantarlos en riberas de rio ò acequias que tienen agua, y aun en todo cabo quieren mucha agua, si no son tierras muy frescas. Son mejores en los cerros, y mayormente si son humedos que en otro qualquier sitio, aunque en los llanos y valles se crian muy buenos con las condiciones sobredichas. Puedense plantar de sus barbados, de ramos desgarrados: y aun dice el Paladio, que puestos ramos de ellos por rodrigones en las viñas, se hacen buenos árboles, donde dá à entender, que de ramos ò estacas se pueden plantar. Asimismo se pueden plantar de sus mismos cuescos, y de estos nacen muy ligeramente. Mas para que los tales sean buenos, tienen necesidad de enxerirse, porque como tengo dicho, de pocas plantas grandes sale buena simiente. Todo poner ò trasponer de ellos, será por medio del Invierno, y si fueren tierras muy frias pue-

pueden diferirlo hasta que medie Enero. Aquesto es en las plantas, que en los cuescos en toda manera los han de poner por Diciembre ò Noviembre, aun antes. Ya he dicho cómo se han de poner, y de qué suerte, en era, como los que arriba he dicho, que se planten de simiente, mas la tal era no tenga estiercol. El trasponer de ellos ha de ser desde mediado Octubre, hasta todo el mes de Diciembre, y si son tierras frias, como dicho tengo, por Enero. Quieren ser los hoyos muy hondos, y apartados unos de otros como treinta ò quarenta pies, trasponense bien los cerezos, ò barbados, ò monteses por Octubre ò Noviembre, y por Enero los han de enxerir desque estén bien presos. Enxierense bien ellos, no todo arbol que tenga gorda corteza, como alamos, sauces, ciruelos, plantanos, castaños, y laureles: estos se enxieren de coronilla mejor que de otra suerte, y de escudete, y los que se enxieren en laurél tienen un sabor gracioso, y gentil, aunque algo amargoso. Puedense asimismo enxerir de escudete; y si (como he dicho) pasan por los cerezos sarmientos, llevarán uvas muy tempranas, y lo mesmo se podrá hacer en qualquier otra fruta mas tardía, mayormente en guindas, por serles semejantes. Enxierense asimesmo de mesa, y hanles de quitar todo el vello ò corteza que tienen en derredor del enxerto, y porque estos árboles sudan goma, ò los enxieran antes que comiencen à sudar, ò despues que han sudado del todo, porque de otra manera la goma ahoga los enxertos. Enxierense asimesmo de cuesco en qualquier otro arbol (como dice Plinio) del que à caso se enxiriò en sauce. Hanse de enxerir por el Invierno (como dicen estos Autores) y es bueno por Diciembre. Podránse criar muy bien estos en tierras calientes, habiendo mucha agua al pie: porque los cerezos en esto son contrarios de los guindos, que el guindo quiere agua del cielo, el cerezo que le rieguen, y harten de agua contínuo, ò sea la tierra humeda y substanciosa, y que si à las cerezas desque maduran les llueve, todas se abren, y pudren. Y si à las guindas riegan, se hacen acedas, y esles mas provechosa el agua del cielo, que del suelo. Enxierense asimesmo de esta manera, para que nazcan sin cuescos. Tomen los cerezos quando son novecitos, y cortenles quanto un palmo encima de tierra, y hiendanlos por medio hasta el suelo igualmente, y saquenles el tuetano muy bien con un cuchillo hasta el suelo, esto hecho tornenle à juntar muy igualmente, y atarle, y embarrarle la juntura y cortadura, y desde à un año que esté sana y soldado, cortenlo algo mas baxo de donde fue la primera cortadura, y enxieran aquellas púas ò espigas que nunca hayan llevado fruto, asi nacerán cerezas sin cuesco (segun dice Paladio, y Crecentino); pienso yo que para que nazcan sin cuescos será bueno lo que se dixo de los duraznos en sauce, y para que tengan el casco del cuero delgado, lo que dixe en las avellanas. Puede enxerir medicinas en ellos, que se hienden un ramo de cerezo, y le sacan el tuetano, y en su lugar ponen escamonea, tendrán las tales cerezas virtud de relaxar ò ablandar el vientre, digo hacer cámara, y si alli ponen azul ò qualquier otro color, saldrán del color que pusieren (como dice el Crecentino), y como se hicieren estos árboles, y su fruta, creo que se podrá hacer en otros árboles y frutas, y lo mesmo se hará poniendo qualesquier buenos olores ò sabores, como dixe en el libro segundo del enxerir de las viñas: en lo de enxerir colores, yo no le tengo por cierto. Y aun el Crecentino dice que se pueden enxerir por Marzo, esto ha de ser en las tierras muy frias, y en toda manera de enxerir sea quanto mas baxo pudiere. Enxierense bien de escudete y coronilla al tiempo, y como los otros árboles. Quieren ser muy cavados, y muchas veces, si tienen reviejos, ò resecos, ò ramos espesos, todos los entresaquen, y limpien muy bien, y si tienen en sí humor demasiado, denles un varreno cave el suelo al soslayo ácia arriba, hasta el corazon. Si tienen hormigas saquen zumo de verdolagas, y con otro tanto vinagre echenselo con un aguatocho ò xeringa donde ellas están, ò tomen heces de vino añejo, y con ellas mojen bien donde están las hormigas, y esto no se haga estando el arbol en flor, ò echenles agua de tornisca, si les dañó el grande Sol, rieguenlos de noche muy bien con agua de pozos y fuentes. Para las otras enfermedades que tienen, vean en las generalidades de arriba lo que se dixo. Estos árboles no quieren estiercol, antes con ello reciben mucho daño, asi ellos, como su fruto. Dice Plinio, que si les echan cal al pie maduran temprano, mas no sea viva, porque no los queme. Dice asimismo Abencenif, que para que maduren temprano, hagan en la raíz un agujero, no mas ancho de quanto quepa en él un cuesco de cereza, que le metan alli dentro, y que es probado: asimismo si se riegan los árboles con agua tibia, madura mas presto su fruta, mas los árboles viven poco tiempo. Hanlos de hacer tan altos de pie, quanto un estado, porque son árboles peligrosos al coger

Nota en qué arboles se enxieren los cerezos.

Para que las cerezas no tengan cuesco.

ger de la fruta, no los deben subir muy altos, y hanla de coger la fruta con una escalera alta de tres pies, para que ni el arbol desgaje, ni haya peligro en la persona que coge la fruta. Tienen estos árboles, mayormente quando son viejos, la corteza del tronco tan gorda, que de ella se puede hacer una cuna para criatura, como dice Teofrasto, y aun vasos para colmenas. Las cerezas verdes ablandan el vientre, digo verdes, quando están maduras, y no secas, y si con sus cuescos las comen, hacen hacer cámara de mañana, secas restriñen el vientre. La sombra del cerezo es muy mala. Dice Plinio, que en su tiempo se hacian muy mal los cerezos en Roma: y estando yo en aquella ciudad vi contínuamente, que las cerezas Romanescas (que asi llaman à las que alli se crian) valian un tercio mas por libra que las forasteras: de donde podemos entender, que con los tiempos se mudan las naturalezas de las tierras, y aun los árboles, que lo que en otro tiempo no se criaba en una tierra, si porfia con ello se hace con tal que la tierra ò ayres no les sean muy contrarios, ni pasen árboles de extremo à extremo, sin primero pasarle por el medio, perque mejor se vaya conformando; digo que de tal tierra le traspongan à otra casi como ella, y asi poco à poco: y en los cerezos trasponganlos tambien en tierras calientes, y aunque ellos no sean buenos, planten de sus mismos ramos, y estarán hechos à sufrir calor, y enxieranlos de sí mismos, y adobarsehan, y asi podrán pasar muchos árboles à tierras contrarias de su naturaleza. La goma de los cerezos deshecha en vino blanco y agua, ablanda la tose antigua, dá buen color al rostro, aclara la vista, dá apetito, y con solo el vino blanco aprovecha contra la piedra. Las cerezas engendran malos humores en el estómago, y lombrices en el vientre.

CAPITULO XIX.

De los guindos.

SON los guindos una manera de cerezos, y aun los Latinos, asi los llaman cerezos acedos, y por eso habiendo dicho de los unos, brevemente diré de los guindos. Los guindos sufren qualquier ayre, ò caliente, ò frio, ò templado, y en las tierras enjutas son mejores que en las humedas, y en las areniscas y sueltas son muy buenas, aunque tambien se hacen muy buenos en las tierras gruesas, con tal que sean sueltas: de manera que en todo ayre, y tierra se crian bien, salvo en lo muy humedo, porque se hacen muy acedas. Estos árboles son muy vivos de su naturaleza, y prenden, y multiplican como zarzas. Ponense de cuescos, y de ramos, y mucho mejor de barbados que de otra suerte: mas dicen los que tienen experiencia, que son mejores guindos los que nacen de cuesco, que los que se crian de barbados, que no salen de su pie, mas no se hacen tan presto. Son los mejores guindos los pequeños, enanos, copados, y que llevan las guindas gordas, y tanto coloradas que tornan en prietas, y el pozon corto, y una canal en medio. Y de estas tales han de escoger la simiente para poner los guindos. Hay unos que llaman garrovales, y otros los llaman griegos, llevan las guindas muy gordas, y parecense estos tales árboles à los cerezos en todo, y estos quieren tierras como dixe de los cerezos, que aunque se hacen buenos en qualquier tierra que se riega, muy mejores son en tierras frescas, no faltandoles agua, y enxierense bien en ellos, y asimismo todos los otros guindos, y aun madura la fruta mas temprano, asi enxertos, segun he dicho arriba. Son tan vivos los guindos, que aun las puntas de ellos soterradas, barban y prenden. Rehuyen en estos árboles de tierras duras, enxierense en todas maneras de enxerir que tengo dichas. En estos árboles caen pocas enfermedades: porque ellos no son delicados, y si algunas tuvieren miren para ellas los remedios que he dicho. Las guindas mientras mas maduras, son mejores: lo qual no es asi en las cerezas, que si pasan de maduras luego se pudren. Las guindas son mas saludables que las cerezas, son muy contrarias à la flema y cólera, que luego la cortan y deshacen. Hanlas de comer de mañana, y primero que toda vianda, y asi dán apetito. De ellas son mejores las menos acedas. Son buenas refrescadas en agua fria, porque demas de ser muy limpias, aun refrescan asi mas, y matan mas la sed, y calor. Guardanse bien pasadas al Sol, y asi son muy buenas para los que tienen tercianas, porque quitan mucho la sed, y contra la cólera son muy buenas, como he dichò. Estos árboles se hacen buenos en las viñas, y quieren ser cavados, y labrados, y limpios, y que les quiten todos aquellos hijos ò pimpollos que echan por baxo, y al rededor. Quierense sembrar ò plantar espesos. El agua de las guindas destilada por alquitára es cosa muy saludable para los ojos, lavandolos con aquella agua, que aclara la vista, deshacen unas telas que se hacen, quitan la tericia y verdor de los ojos: es mejor de las guindas que aun no están bien maduras. Son las guindas una fruta tan sana (dexo

Propriedades de las guindas.

Para los ojos.

la

la gracia de su sabor) que me parece à mí, que mil guindos no bastarian para una casa y que un cerezo es mucho, y sobra para una ciudad, segun son malas.

CAPITULO XX.

De los castaños.

LOS castaños son de muchas maneras en la hechura y mejoría de los frutos, mas todos ellos en esto se parecen, que quieren tierras frias, y aun en lo caliente se crian, con tal que sean tierras humedas. En los valles ò cerros se hacen buenos, y en lugares ayrosos mas que en llanos, mayormente si los tales cerros ò altos están ácia el cierzo: porque estos árboles mas quieren sombras que solanas, salvo si son como digo tierras frescas: quieren tierras floxas, muy sueltas, casi que parezcan arena, mas no quieren arena; y tambien se crian en un legano humedo, ò en unas pizarras humedas, y que se desmenuzan entre manos: no pueden sufrir barrizales, ni arcillas, ni gredas, ni ninguna tierra gruesa, dura, ni pegagosa, ni seca demasiadamente, que aunque se hacen en tierras duras y barrizales, no medran si no fuere el suelo humedo. Estos árboles se pueden plantar de ramo, y de los barbados que nacen al pie del arbol, mas estos no salen tan buenos, ni tan frutíferos como los que ponen de simiente, y por esto es lo mejor poner las castañas; porque lo uno salen mejores árboles, y mas ligeramente se hincharán un monton de los que de simiente se plantaren, que de los barbados: y aun los que de los tales ramos, ò barbados se ponen, para hacerse buenos tienen necesidad de enxerirse, lo qual no tienen los que de las castañas pusieren: no digo yo que estos tambien enxertos no sean mejores, pues que todo arbol enxerto mejora mucho la fruta, como arriba he dicho, y puedense trasponer las plantas por Noviembre. Pues para plantar las castañas, han de hacer lo siguiente: Han de escoger las castañas de las mejores, mas gordas, y mas sabrosas, y de unas que de su natural se mondan, y quedan limpias de la cáscara interior: sean bien gordas, porque de las menudas, ò no nacen, ò se hacen las plantas muy desmedradas, y mejores son de unas redondas, que de las llanas, y porque muchas se pierden, que no nacen, es bien que aparten buena cantidad de ellas, y sean como he dicho de arbol que mucho cargue de fruto, aunque en cada erizo lleve muchas castañas, y buenas, y estas tales ponganlas à enjugar à la sombra en algun cabo enjuto, y desque estén enjutas amontonenlas en algun cabo apartado, y enjuto, y cubranlas bien con arena de rio, y dende en treinta dias quitenles el arena, y echenlas en una caldera de agua fria; y las que nadaren son vanas, y hanlas de quitar, y las buenas, y sanas que están macizas vanse al hondo. Pues luego las sequen, y tornense à enjugar, y cubrir de arena, como antes, y dende à otro tanto tiempo pruebenlas, como dicho he, quitando las malas, y guardando las buenas. Dice el Crecentino, que esto se haga dos ò tres veces, hasta que venga el tiempo en que se han de poner. Otros las guardan en cántaros, con su arena, sin mojarlas, tengolo por mejor, con tal que las pongan entre el arena algo enjutas. El tiempo de ponerlas, es por todo el Mes de Noviembre, y de Diciembre, y aun por Enero; si son tierras muy frias, es bueno desde mediado Febrero, hasta mediado Marzo: y para esto ha de estar la tierra muy mollida, y cavada bien hondo, y hecha como sulcos bien hondos, que es mejor que no eras (como los árboles que he dicho arriba), y sea en tierra alta, acostada, porque no pare el agua allí, que los pudre, mayormente antes que nazcan, y asi los pongan. Dice Plinio, que las han de poner de quatro ò cinco juntas, y la punta vaya ácia arriba, y cubranlas algo de tierra, y ponganles unas cañas al rededor, y si ponen cada castaña por sí, junto con cada castaña pongan una vara, ò caña, para que sepan donde está, porque se quiere mucho limpiar de las yerbas. La tierra donde se han de hacer los tales sulcos para poner las castañas sea muy semejante à aquella en que se han de trasponer las nuevas posturas, y sea algo humeda y enjuta, y no le echen estiercol, que este arbol no lo tiene necesidad, y si alguno echaren, sea muy podrido, y viejo, y muy mezclado con tierra, que no se conozca casi haber estiercol, y sea de vacas. Hanse de cavar quando nuevos mucho, y el trasponer no sea hasta que hayan dos años, y vayan bien hondos los hoyos, porque echan muy hondas raíces; acaece (como dice Crecentino) quererlos poner en tierras que siembran pan, aunque mal se hacen en tales tierras, si no son livianas, y floxas, en tales lugares trasponganlos ralos, y mondenles las ramas baxas, que suban altas, y no asombren la tierra, y vaya por sus liños, como dixe de los árboles en que arman las vides en el segundo libro, que traté de las viñas. Hanse de trasponer à la Primavera, mas si son para poner en monte, para que de solo cas-

Para sembrar castañales.

El tiempo de sembrar las castañas.

ta-

tañar aproveche, vayan mucho mas espesos: porque tambien allende de haber mas arboleda por estar asi, hacense mas derechos, y muy mas altos, y de mejor madera, mas no à menos de quarenta pies, el uno apartado del otro. Y despues dende à un año que están traspuestos, los monden muy bien, y quitenles todos los ramos baxos, para que mejor se hagan, y mas altos. Echan aquestos árboles muy muchos pimpollos en el pie, y à las raíces, y en algunas partes, los que los ponen los tumban à manera de mugrones de vides, para que bien barben, y trasponenlos à otro cabo. El podar y limpiar de los arbolecitos, y aun de los grandes, es bien que sea à la Primavera. Estos árboles se pueden enxerir de coronilla ò escudete, ò cañutillo, mejor que de otra manera. Dice Paladio, que se pueden enxerir almendros en castaños, esto será de qualquier manera de estas tres que he dicho, mejor que de otra alguna, mas sería necesario que el tal castaño esté en solana: porque el almendro quiere Sol, y tierras calientes, y templadas. De mejor gana enxeriria cerezos en castaños: porque entrambos son árboles que quieren tierra fria. Y para que qualquier enxerto dure mucho, y lleve mucha fruta, han de ser los árboles en algunas cosas muy semejantes. Estos dos alamos en esto se parecen, en nacer, y criarse mejor en tierras frias que en calientes, y aun las tales cerezas serán algo mas tardías enxertas en castaños, que en sus árboles, ò será bueno enxerir frutas tardías en ellos, como peras invernizas, y perazas, y camuesas, que tambien quieren tierras frias, y frescas: y el enxerir de ellos sea tardío, quando sudan las cortezas, que se despide bien la cáscara. Si toman las púas del mesmo arbol, y las enxieren en el mesmo castaño, serán mejores las castañas. Y mientras mas veces las enxirieren, tanto serán mejores. Enxierense bien en sauce entre la corteza, y los que en él se enxieren, vienen algo tarde: y de esta manera se enxerirán en alamos blancos, y en otros árboles de su manera, y asimesmo en nogales. Si algunas enfermedades tuvieren, miren lo que dixe arriba en las reglas generales. Quando son grandes no tienen necesidad de cavarse, aunque no les hará daño, mas quando chicos quierense cavar muchas veces, y mollirles la tierra. Si los cortan ò chapodan, brotan mucho, y rejovenecen, y aun en muchas partes donde suelen armar las viñas en alto, mas se aprovechan de los castaños para de sus pimpollos hacer rodrigones, y madera para armar las vides, que para fruta, porque la madera de ellos dura mucho sotierra, y en agua, y esto hacen donde vale cara la otra madera, ò no la pueden haber. No están de coger las castañas antes que ellas comiencen à caer de sus erizos, y entonces las varean, y las que caen con sus erizos, es bueno amontonarlas asi, y estén algunos dias asi, que ellos se abren. Y aun dice el Crecentino, que estas tales se guardan mas tiempo verdes, mas si fuese lugar cercado, donde puercos, ni javalíes pudiesen entrar, mejor sería para el arbol, y aun las castañas serian mas sazonadas, que ningun arbol madura juntamente su fruta, y aun serían sin costa, y sin peligro de los que varean dexarlas caer, y entonces están de sazon quando el erizo se abre de su gana. Las castañas son de grande mantenimiento y substancia, y dán grande fuerza, y aun en muchas partes (como en el Delphinado) hacen pan de ellas, secandolas, y moliendolas como trigo, y su harina es muy sabrosa, y aun comida de mañana restriñe el fluxo del vientre, guardanse muy bien al humo en zarzos, y si comen muchas de ellas, engendran gruesos humores y melancólicos en el estómago, y opilan las venas. Asadas se ablandan mucho, y pierden aquella malicia que tienen, y son buenas sobre mesa, que asientan el vómito, reposan el estómago, y ayudan à dixerir ò orinar, y confortan el vientre. Ellas son recias de dixerir, y mas à los que son de complexion flemática, salvo comidas con miel ò azucar antes de toda vianda: quando crudas son dañosas à los que tienen tose. Son provechosas apiladas, y bien cocidas, y asi calientes, comidas de mañana con miel, y asadas son de buena disgestion. Quien come muchas, y mayormente cocidas, le acedan el estómago. Si ponen la harina de ellas con vino ò vinagre sobre la hinchazon de tetas hace gran provecho. Son tales, y de tan grande mantenimiento las castañas, que dice Galeno, que despues del trigo dán mas substancia al cuerpo, que otro ningun pan, y los puercos que con ellas ceban, son de muy sabrosa carne, y mas que los de bellota. Si queman las cortezas de las castañas, y las hacen polvos, y las ponen con arrope à las criaturas en la cabeza, multiplican el cabello, y lo mesmo hacen sus hojas, y los erizos. Guardanse bien las castañas verdes cubiertas de arena, y en lugar enjuto. Las cáscaras de dentro que están junto con la castaña, cocidas con agua llovediza, ò de fuente, y que gaste la tercia parte, y bebida restriñe el fluxo del vientre. La sombra de los castaños es tan mala y pesada, que aun destruye las otras plantas que están debaxo de él. La madera del cas-

Para las tetas.

Para que nazca el cabello à las criaturas.

ta-

taño es de grande dura, asi para sotierra, como para encima, y nunca se carcome, ni tiene otros gusanillos (con que se corte con sazon), y es muy singular para maderamientos de casas, y aun para agua es buena, que dura mucho, y por eso se hacen de castaños buenas canales de molinos, y buenas cubas para vino. Dice Paladio, que no tiene otra tacha, sino ser pesada madera. De los castaños se hacen buenos varales para varear otros árboles, como son nogales, olivas, y encinas. El agua que pasa por las raíces de los castaños, es muy mala, y cruda, hace papos. Y aun los castaños á quien no toca el agua, llevan mas sanas las castañas, y mas sabrosas, y guardanse mas tiempo verdes, y sin gusanos. Estos árboles se queman pocas veces del yelo, por eso son buenos para amparos de los que se suelen elar, poniendolos aquella parte donde elar se suelen.

CAPITULO XXI.

De los ciruelos, y endrinos.

LOS ciruelos son árboles bien conocidos, de ellos hay caseros y monteses, y de los caseros hay muchas diferencias de maneras, mas todos ellos en ayres frescos y templados se crian mejor, que en las tierras, ò muy frias, ò muy calientes. A donde hay abundancia de agua, se hacen buenos, y aunque en los cerros se hacen buenos, son muy mejores en los valles ò llanos. Quieren tierras gruesas, algo humedas, y en las tales llevan la fruta mucho mejorada y gruesa, mas que en las tierras flacas y ligeras, con que sean tierras sueltas. Quieren guija en lo baxo, y en lo alto tierra limpia de piedras. Plantanse estos árboles bien de barbados, de los que nacen al pie del arbol, mas mucho mejor de sus cuescos. Estos árboles no se plantan bien de ramo, que de muchos prenden pocos, y no se hacen buenos, ni asimesmo de estaca. Los barbados de ellos sean bien escogidos, y gentiles, y derechos, y si es tierra caliente donde lo han de poner, sea la postura por Octubre, y Noviembre, y Diciembre, y si es tierra, sea poco antes que broten, y sea de los barbados que nacieren mas lexos del arbol, y estos son mejores que otra postura. Dice Abencenif, que es su plantar propio en las tales tierras por Febrero, y por Marzo. Haganles las hoyas (y si es en tierra humeda) hondas no mas de tres palmos, mas si es tierra seca vaya algo honda à quatro, aunque (segun Crecentino dice) no echan muy honda la raíz, ni han menester honda la hoya, y lo mesmo dice Plinio, y aun esto se vé por experiencia, porque con vientos se suelen arrancar, aunque Teofrasto dice, que los pongan bien apartados el uno del otro, no me parece bien, porque estos árboles se suelen elar, y mientras mas juntos estuvieren, menos daño les hara el yelo. Y aun Crecentino dice, que no vayan muy apartados. De los cuescos se ponen de la manera siguiente: Si ponen los cuescos para trasponer, sotierrenlos no mas hondo de un palmo en tierra mollida, y pueden poner por el Invierno, si es tierra caliente, y enjuta à la Primavera, ò si es fria y humeda, que es por Febrero, y algo de Marzo, y los que asi ponen à la Primavera, tenganlos tres dias en remojo en lexía, que no sea recia, ni fuerte, y asi nacerán mas presto, y dende à dos años los traspongan. Y dice el Crecentino, que al trasponer, ò sean barbados de raíz, ò de cuescos, que los unten las raíces con estiercol de vacas, y si plantan cuescos para no los haber de trasponer, vayan hondos, puestos quanto à la rodilla, y cubranles poco, y al año siguiente, que ellos habrán crecido, igualen la tierra, y esto como dixe de los almendros, mas estos tales cuescos se han de poner à la Primavera, ò que haga tiempo enjuto, porque si fuese tiempo muy mojado, ò como en el medio del Invierno, cogería agua el hoyo, y ahogarsehan los cuescos con la mucha agua, ò podrecersehan. Sembrando unas ciruelas gordas, prietas, que llaman porcales, nacen muy bien, y enxierense en ellos muy bien las de frayle, y zaragocies, y aun todas las otras. Y dice el Crecentino, que de ciruelos se puede hacer buena cera, ò cerradura para heredades, casi como de zarzales, que aunque no son pungentes, si ponen muchos cuescos, hacen espesa la mata, y no dexan pasar, y para esto son mejores los ciruelos, que hacen muchos pimpollos. Y demás de la cerradura habrá fruta para comer, y aun para cebar los puercos, y estos tales se han de plantar de esta manera. Donde ha de ser la cerradura hagan una acequia honda, quanto à la rodilla, y alli echen muchos cuescos à la larga, y cubranlos un poco de tierra, como he dicho, y si à vueltas ponen algunas zarzas, son muy fuerte cerradura, y al año siguiente, igualen de tierra el acequia ò sulco, y para esto asi hacer donde quiera que venden esta fruta, habrá abundancia de cuescos, aunque hayan de cerrar grande parte de tierra, ò traspongan los ciruelos espesos, y no les quiten los hijos que echan, que son machos. Mas como tengo dicho en otra parte, presto perece el arbol à quien no quitan,

Del sembrar los ciruelos.

tan, y limpian los pimpollos baxos. Los ciruelos quieren ser de un pie, y no alto, y acopado de rama, para que con su sombra cubra el pie, y lo tenga fresco, y estos árboles aunque mas presto maduran la fruta que está ácia el Sol, es muy mejor la que madura à su sombra, y de mejor sabor, y de mas dura, ni cria gusanos, como la que está ácia el Sol, ni se añubla, y por eso es bien que estén espesos, porque menos Sol dé à la fruta, no digo que quieren estos árboles sombra, mas si es tierra cascajosa y fria donde están, y les echan estiercol, ni se les caerá la fruta ni criará cocos en ella, con tal que esto sea en tierras frias, que en las calientes no sufren estiercol, ni les hace provecho, antes en las tierras calientes con ello crian fruta de mal sabor, y gusanienta, y enferma. Esto digo del estiercol de ganados, que ceniza, ò qualquier otro cieno, le hace grande provecho, mas si es tierra que se riega, quieren estiercol con que sea podrido. Enxierense bien estos árboles de todas maneras, y quierense enxerir, ò antes que suden goma, y esto es por Enero, ò quando han dexado de sudar, que es aun por Mayo ò Junio, y enxierense muy mejor ellos de mesa y escudete, que de otra manera. Enxierense bien en priscos ò duraznos, y aun ellos serán mayores, y mas sabrosas las ciruelas, y tambien en almendros, mas en ellos no crecen mucho, y reciben en sí tambien almendros, y duraznos, y alberchigos, ò albarcoques, y manzanos, y peras. Enxertos en almendros llevarán las pepitas almendradas, mas sean enxertos de mesa ò pasados, y lo mesmo es en los avellanos. Enxierense en robles ò castaños. Los que se enxieren en albarcoques ò alberchigos, llevan la fruta semejante à los albarcoques. Enxertos en naranjos maduran su fruta temprano. Los endrinos quieren tierra mas fria que los otros ciruelos, y aun mas humeda, y estos se hacen mejores en serbales que otros ningunos. En todo arbol se pueden enxerir ciruelos, y todos los otros en ellos, como arriba he dicho en el capítulo general de los enxertos, y muy mejor en ciruelos monteses, que en otro arbol, y trasponer despues los ciruelos. Estos árboles son mejores puestos si la tierra tiene tal aparejo ácia gallego, mas que ácia otro ayre (como dice Abencenif), por donde podremos bien verseles en algo contrario al Sol, como arriba he dicho. Si es tierra caliente donde está, y tienen cascajo à las raíces, y les hace daño, digo en la sobrehaz, quitenselo todo, y en su lugar echarles tierra limpia de piedra. Si les echan à las raíces heces de vino, ò de vinagre, llevarán mas dulce la fruta, y mas sabrosa. Los ciruelos tienen algunas enfermedades, y si están como tristes y marchitos, echenles al pie alpechin, que no sea salado, con otra tanta agua ò ceniza, y esta es mejor de sarmientos, y esto sea en tiempo frio, porque si fuese en tiempo caliente y seco, con esto recibiria daño, ò orina de hombres bien podrida, con otra tanta agua, y si la fruta se le cae, en una de las principales raíces hagan un agujero, y metan en el una cuña ò tarugo de un madero verde de acebuche. Estos árboles suelen tener muchas veces gusanos, ò hormigas, para esto es bueno hacer una mezcla de almagre, y vinagre, y con ello embarren donde estuvieren, mas de esto no les echen mucho, porque como mata los gusanos, dañaría el arbol, y lo que por remedio se pone, siendo demasiado, sería dañoso. Para las otras enfermedades vean lo que dixe arriba. Asimesmo en los ciruelos se suelen arrugar las hojas en algunos ramos, y alli donde se crian gusanillos y arañas, y de un cogollo se daña un ramo, y de un ramo todo un arbol, y aun los vecinos de cerca, porende donde hubiere estas hojas asi arrugadas, cortenlas antes que mas dañen, quemenlas luego, que aunque dexen los ramos en que están, quedan enfermos, y en harto tiempo no tornan en sí, ni dán provecho, y enconan el arbol.

Los ciruelos son árboles que no viven muchos años, mas en el tiempo que duran son de mas ganancia que otros, porque vienen presto, y llevan mucha fruta, y si tienen tierra, segun quieren de naturaleza, son porfiados en el vivir, que por males que les hagan, no perecen. Aprovecha la naturaleza de la tierra, si es conforme al arbol, mucho mas que la labor, asi para mucho vivir, como para bien de fruta. Estos árboles, ò han de estar en tierras algo humedas, ò regarse muchas veces, y cavarse bien continuo. De todas las ciruelas son mejores unas que llaman damacenas, porque vinieron primero de Damasco, y erró el que trasladó de Latin en Castellano el libro que Bartolomé de Inglaterra compuso de las propiedades, donde dice, que las ciruelas damacenas son aquellas que nosotros acá llamamos endrinas, pues es muy cierto las ciruelas damacenas ser muy luengas, y de la hechura de las que acá llamamos zaragocies, delgadas de entrambas partes, y gordas en medio, y aun son del mesmo sabor, y dulces un poco. En muchas partes à las zaragocies llaman damacenas blancas, y las endrinas son muy prie-

prietas y redondas, gordas, y algo acedas. Las verdejas que llaman, son gordas, y como verdes, y asi toman aquel nombre. Sufren mas tierras calientes que otras, son sabrosas, tienen una acedía, mas son de recia digestion, y quierense comer pocas de ellas. Las que llaman mongis, ò de frayle, son de hechura de las zaragocies, salvo que son mas largas, y quieren tierras mas frescas que otras, como sotos y riberas, y son sanas, y de la mesma manera son que las zaragocies. Hay prietas gordas, que por ser de poco precio llaman porcales, son de la manera que las otras que llaman verdejas, en querer semejante tierra y ayre, mas no son tales, ni de tal sabor, mas casi todos los ciruelos en esto se parecen, en que la tierra que para unos es conveniente, se podrán criar en ella los otros. Todas quantas maneras hay de ciruelas y endrinas, se quieren coger y comer con su flor, para tener gracia: lo qual no se requiere en las otras frutas, y lo mesmo en las uvas. Para guardarse son buenas las zaragocies y damacenas, y las de frayle, y estas se pasan de esta manera. Hinchan una cesta de ellas estando bien maduras, y tengan una caldera llena de lexía de ceniza de sarmientos hirbiendo, y si quieren, echenle un poquito de aceite, y metanlas alli, y luego las saquen, y tiendanlas al Sol en sus corchas ò zarzos. Otros las pasan en lugar de lexía por agua marina, ò un poco salada, cociendo. Otros las echan enjutas al Sol, y todas estas son buenas para los que tienen sed en algunas calenturas: echadas en agua, y comidas, ablandan el vientre: cocidas en agua, ablandan la tose, y hace dixerir las materias de ella aquella agua bebida: y son buenas para los que tienen dolor de costado. Tambien son buenas las endrinas para pasadas, mas muchos las pasan con cuescos, mas toda fruta que despide el cuesco, es mejor pasada sin él. No las han de pasar por agua cocida, sino echarlas al Sol, son despues algo acedillas, y quitan la sed: y verdes y secas son muy buenas, y saludables contra la cólera. Otros las enhilan, y asi las enjugan al Sol, y otros las enjugan en hornos, y otros cortan los ramos que están llenos de las endrinas, y los cuelgan donde les dé ayre, y alli se pasan, lo mesmo se hará en las ciruelas zaragocies. En esto haga cada uno segun mejor parecer tuviere. Las ciruelas comidas antes de otra vianda, ablandan el vientre, ò secas, ò verdes (no entiendan verdes por madurar) y para esto son mejores las damacenas, y sus semejantes, y si antes que las coman las tienen un rato en agua fria, hacen purgar la cólera por baxo, refrescan el estómago mas; si muchas comen, aunque sean de las mejores, harán daño. Las endrinas pasadas restriñen el vientre, y dán apetito, y las monteses le restriñen mucho mas, y por esto las dán à los que tienen cámaras, y aun si cuecen mucha cantidad de endrinas monteses en vino dulce, hasta que se gaste la mitad, bebiendo un vaso de ello restriñe mucho las cámaras, aun lo mesmo hace la corteza de su raíz asi cocida y bebida. La goma de los ciruelos tiene muchas virtudes, y mas de los damacenos, y comida en ayunas quebranta la piedra de la vexiga, y adelgaza las materias gruesas, y las corta, ablanda el pecho, y restriñe el vientre, porende la deben comer los que tienen fluxo de vientre, y consuelda las llagas, y si las deshacen con vinagre, deshacen los empeines, y mas en las criaturas chicas, tiene mas fuerte operacion, si à vuelta le echan un poco de miel ò azucar, y conforta la vista y estómago, alcoholandose con ella: y si del zumo de las hojas hacen gargarismos, aprieta la boca, y no dexa correr materias flemosas à las agallas, ni al gallillo. Si de estos árboles quieren haber posturas de barbados, dexen à cada uno un par de ellos, y no mas, y estos serán los mas derechos, y dende à dos años los traspongan como hemos dicho. De los cidros dirémos adelante en el capítulo de los naranjos.

Cómo se pasan las ciruelas pasas.

Las propriedades de las ciruelas pasas.

CAPITULO XXII.

De los cipreses.

LOS cipreses son unos árboles que en la hoja se parecen mucho à la savina, y tienen el pie alto y derecho, naturalmente son mejores en las tierras calientes, y en las templadas se crian medianamente, mas en las frias no se crian, ò salen muy desmedrados, y ellos tardan mucho mas tiempo en crecer en las tales, que en las calientes, y no se hacen tan grandes, ni de tal madera, son mejores en altos y laderas, mayormente ácia el Sol, que en los valles y humbrías, y de mejor madera. Este arbol solamente nace de simiente, que ni echan barbados al pie, ni otros pimpollos de que se puede plantar, ni tampoco se puede poner de ramo. De simiente se ponen de esta manera, en un lugar bien enjuto, y que esté estercolado de muchos dias antes, y el estiercol tornado yá tierra, y muy mezclado con tierra hagan una era, cavada bien honda con un azadon, y muy mollida y igualada, y limpia de todas las piedras, y sea luenga, y an-

gosta, porque desde fuera puedan hacer lo que será necesario, sin entrar dentro, ni hollarla, y han de coger las agallas del ciprés, ò por Enero, ò Mayo, ò Septiembre, porque entonces tienen sazon, que este arbol tres veces echa agallas, y estos tres tiempos están de coger, y sequenlas al Sol, y quebrantenlas, y sacarán de ellas una simiente muy menuda, y pueden poner por sí cada partecita de las que hace el agalla, ò de la simiente. Saquen buena cantidad, porque se quieren sembrar espesos, y enjuguen asimesmo la simiente al Sol, y en el mes de Abril, si es tierra muy caliente, y si templada siembren esta simiente por Mayo, y en dia sereno, y sin viento, que aun si el dia que lo siembran rocía, recibe mucho daño, y con un harnero espeso le ciernan la tierra por encima muy delicadamente, y muy igual, y no mas alta de un dedo ò dos quando mucho, porque si muy alta le echan la tierra, por ser la simiente menuda y flaca, no tiene fuerza para salir, y pierdese: y en este tiempo, hasta que haya nacido, guardenlo mucho de hormigas, que lo comen mucho, y si algunas vén ir, matenlas, y vean lo que dixe contra ellas en las reglas generales de este tercero libro, y hasta que nazca lo han de rociar muy livianamente cada tres dias, antes que el Sol salga, ò en anocheciendo, y esto es mejor, y es bien rociarlo con una escoba, porque vaya igual el agua. Despues que ha nacido no quiere agua, sino pocas veces, porque si mucho le riegan perecen, ò no se hacen tales, y aunque quando grandes reciben mejor el agua, la demasiada no les es provechosa. Hanlos mucho de escardar sin tocarles à las raíces, ni entrar en la era, porque el que pisaren, luego perece: y en naciendo la yerba, luego la quiten, antes que tenga fuerza, porque despues de grande llevarian consigo el ciprés. Y porque quando nacen, y son chiquitos, los quema el Sol, pongan fuera de la era unas horcas, para poner unos sombrajos encima, y sean tan altas, que pueda andar por baxo una persona quando fuere necesidad de escardarlos y mollirlos, y de la sombra no tienen necesidad mas del primer año y segundo, para que los guarde del Sol, y del frio, y yelos de noche. Quando son chicos se quieren cavar y mullir mucho, y quando grandes no tienen necesidad de cavarse, ni de otra cosa, antes (segun dice Paladio) toda labor les es dañosa, mas creo yo que no les hará daño labrarlos y traerlos bien. Trasponense quando han cinco ò seis años, y mientras mas nuevos se trasponen, se hacen mejores. No prenden si los trasponen grandes. Dice Teofrasto, que echan las raíces en la haz de la tierra, y pequeñas, por eso deben hacer el hoyo ancho, porque mas anchas las echen y fuertes: y si es tierra humeda, no muy hondo, mas si es tierra seca, sea honda quanto quatro palmos. En estos árboles hay macho y hembra, y el macho crece mas alto, y ván sus ramas cogidas y apretadas, y por esto son mas hermosos para jardines ò claustros. Puedense plantar unos con otros, y tresquilarlos, y hacerlos llanos de copa, como mesas, mas es muy mejor su altura, que lo que tiene el ciprés bueno, es la altura tan recogida, como se nota en muchas partes de la santa Escritura. Su trasponer de ellos es por Marzo y Abril, y no tardan mucho en crecer. En muchas partes hacen ricas selvas y arboledas de ellos, para despues vender la madera, por ser de la mas preciosa madera, que se halla, y el lugar para hacer tal arboleda sea en tierra dura, no humeda, y si hay en lugar algo costero, y ácia el Sol, aunque bien se hacen en llanos, que no sean demasiado humedos. No quieren estiercol, antes les hace daño. La madera del ciprés es de muy singular olor, y es preciosa para arcas, nunca se carcome, ni cria gusanos, ni se hiende, si no hubiera fuerza, y aun donde están sus agallas ò hojas no habrá polilla, ni gusanos en las ropas, y por esto es muy singular para guardar ropa, que le dá olor, y la guarda de polilla, y parece siempre que está nueva esta madera. Dura mucho tiempo, tanto que casi parece ser eterna, mas trae su olor algun dolor de cabeza, si es mucha cantidad, y suda muchas veces esta madera, segun dice Teofrasto. Dice el de Proprietatibus, que si le cortan, torna à echar rama nueva, mas no es asi, que antes se seca. Y Plinio dice, que cortado ò desmochado el ciprés, nunca torna à brotar, y por eso los Gentiles los apropiaban à los muertos. En la isla de Creta, que agora llaman Candia, donde hay montañas de ellos, que alli nacen naturalmente, aunque los cortan, tornan à echar. Este arbol no se puede enxerir, ni en sí, ni en otro, si no fuese pasado, y aun asi no creo que prenderán. Enfermedades no tienen estos árboles, solamente les han de forzar que vayan derechos desde chicos.

El ciprés no se puede sembrar sino de simiente.

Quándo se hande trasponer los cipreses.

La virtud de los cipreses.

El aceite del ciprés endurece y aprieta las encias, quita el dolor de los dientes, restriñe las cámaras, y sana las llagas de la matríz, y aprieta las llagas que manan, y las sana, y es bueno para las quemaduras. Todas las cosas del ciprés restriñen, sus hojas majadas, y puestas en las mordeduras ponzoño-

Nota del aceite del ciprés.

ñosas aprietan, y si alguno escupiere sangre haga polvos de las agallas de ellos, y bebalos, que consuelda mucho; y bebidos estos polvos con vino de mañana, alargan el huelgo à quien lo tiene corto (segun dicen), y las hojas verdes majadas consueldan las llagas. Las agallas majadas, y con harina de cebada vueltas con masa, sanan el alhombra: puestas encima, aprietan la caspa, y fortifican los cabellos, y aun restriñen el romadizo. Majadas bien estas nueces, y mezcladas con higos pasados, comen, y gastan la carne demasiada que nace en las narices. Cocidas con vinagre, quitan el dolor de los dientes, y los polvos de ellos bebidos en vino sanan el fluxo del cuerpo, y ayudan à retener la orina à los que tienen una enfermedad que llaman estrangurria; y majadas sus hojas, y puestas en el vientre, restriñen las cámaras. El humo de esta madera es muy sano contra todos los malos olores y ponzoñosos, mayormente en tiempo que hay ayres corruptos y pestilenciales.

CAPITULO XXIII.

De los duraznos, priscos, y melocotones.

LOS duraznos y priscos, son árboles que quieren tierras calientes, con tal que tengan humor, y tambien quieren tierras areniscas, y sueltas, y humedas; y si tales ayres y tierras alcanzan como he dicho, viven mas tiempo, y dán mejor fruto que en lo frio, ni ventoso, y con los vientos reciben mucho daño, que lo uno les desrueca mucho la flor, y lo otro, desgarra mucho, mayormente quando tienen fruto, y por eso les han de poner para ser mejores en valles ò solanas, ò lugares guardados de vientos. Son árboles que presto vienen, y presto se hacen viejos, y aunque se pueden plantar de ramo, ò de algunos pimpollos de los que suelen echar al pie, pocas veces aciertan, ni aun salen buenos, y por aquesto es muy mejor, pues que tienen muy gorda simiente en los cuescos, ponerlos de ellos, y si los ponen para que se hayan de quedar donde los sembraren, vayan puestos hondos, quanto hasta la rodilla en un hoyo, y echenlos poca tierra encima, y desque nacido, vayanle echando tierra, como fuere creciendo: al año siguiente igualen el hoyo, asi echará las raíces en lo baxo, no tendrá necesidad de trasponerse, mas si los ponen para que nazcan, y haberlos de trasponer, hagan una era grande, y bien larga, y cavada bien honda, y si le echaren estiercol, sea muy poco, porque con el estiercol crian la fruta algo cocosa; si es tierra templada ò caliente, y seca, siembrenlos por el Mes de Octubre ò Noviembre; y si es tierra fria por Enero ò Febrero, y algunos los siembran en las calientes por Septiembre, y aunque ellos nazcan donde quiera que caen puestos à mano, y en tiempos convenientes son muy mejores. Todo el Invierno antes de Navidad es buen tiempo para poner los cuescos en qualquier tierra que sea. Vaya un cuesco apartado de otro quanto un pie y medio, ò dos pies, y vayan hondos quanto un palmo, y puestas las puntas ácia baxo, y mientras mas à menudo los regaren, mas presto nacerán; mas el tal regar sea à prima noche. Quando chicos los han de escardar y cavar muchas veces, y las que quieren poner donde no se han de regar, ponganlos en hoyo, como dixe arriba. Estotros trasponganlos desque ovieren dos años, y hagan el hoyo hondo y angosto. Ponganlos asimesmo espesos, porque se guardan mas del viento unos con otros, y del Sol demasiado. Si quando los siembran los tienen algunos dias antes en agua azafranada en mojo, y los riegan despues de sembrados con agua de azafrán, hasta que nazcan, saldrá la fruta amarilla, y muy linda. Y asi creo que saldrá de qualquier otro color, y para esto es bien que pongan pepitas sin el cuesco. Otros para que nazcan colorados, toman unas zanaorias muy grandes, y en una de ellas meten la pepita, y asi la entierran y sacan zumo de otras mas, y con ellos riegan la pepita, hasta que nazca, y de esta manera sale el fruto que parece sangre en su color, y de estos colores he visto esta fruta en Italia. Para que nazcan escritos (segun dice Paladio), siembren los cuescos, y desque comiencen à abrir, saquen la pepita, y escriban en ella lo que quisieren con vermellon, y tornen à juntar bien su cuesco, y enterrar como antes estaba; esta es cosa maravillosa, si es asi, y si los enxieren en plantanos, se hacen colorados (como dice el mesmo Paladio en el capítulo de arriba). Sabores y olores reciben en sí, como dixe de las vides y otros árboles. Enxierense los duraznos y priscos de escudete, ò coronilla, ò cañutillo, muy mejor que de otra suerte, porque tienen la corteza gorda y buena, y su madera es brozna y seca, por eso no es tal para enxerir en el tronco. Y dice el Crecentino, que en las tierras frias se enxieren por Enero, y en las calientes por Noviembre; mas muy mejor, y mas seguro es por Mayo ò Junio, si es tierra fria, y si es caliente en principio de Abril, que hace ca-

Para que nazcan muy colorados los duraznos.

lor, y sudan los árboles, salvo si no fuere de púa en mesa, que de esta suerte ha de ser antes que brote, y lo mesmo en el barreno ò pasado. Si los enxieren en membrillos, y esto sea pasiandolos por el membrillo (como dixe arriba en el capítulo de los enxertos), dán otra manera de fruta, que llaman melocotones, de mas excelente sabor que el durazno, y son tiesos, y buenos para caminar. Hanse de sembrar enteros, como son con pulpa, porque nacen mejor que de los cuescos solos, que tienen el cuesco no perfecto.

Los priscos se enxieren bien en ciruelos, y alli prenden mejor, y los duraznos en almendros, y de esta manera enxertos, la pepita será almendra, y lo mesmo hacen enxertos en avellanos. Mas para que la pepita se haga almendra, ha de ser enxerto de mesa ò pasado, y afirman los que tienen experiencia, que si el cuesco del tal durazno tornan à sembrar, que de él nacerá almendro, y no durazno, y à mi parecer lleva razon, y lo mesmo será de los otros árboles, que de esta manera fueren enxertos, digo ciruelos, alverchigos, albarcoques, y otros que tengan cuesco. Enxertos en laureles viven mas tiempo, y en ellos se pueden enxerir de toda suerte: empero mejor en la corteza que en el tronco. Para que no lleven cuescos, enxierense en sauces, y de esto vean como dixe, que se habian de enxerir en las reglas de los enxertos. Y tambien dice Abencenif, que si en la raíz hacen un agujero, y meten en él un palo de mimbre, que llevarán la fruta con un cuesco muy pequeño. Si quando están en flor los riegan tres ò quatro dias arreo sobre tarde cada vez con un buen tarro de leche de ganado, y es mejor de cabras, llevarán la fruta mayor, y es mas sabrosa, muy singular para hacer presentes à grandes señores. Estos árboles han de ser de pie y copados, para que se cubran del Sol, y son mas seguros de vientos, si están en tierra seca tienen necesidad de regarse, mas si es humeda, no. Mas en las secas quieren mucha agua, y rieguenlos de noche. Tienen asimesmo mucha necesidad de mondarse y limpiar los resecos por Noviembre: y dice Paladio, que si los cortan algun ramo verde, que les hace mucho daño, esto es algun ramo gordo, y en tierras calientes, mas si es en tierras frias ò templadas, antes le será provechoso, siendo ramo desvariado, ò no nuevo. Si estos árboles están enfermos, tomen heces ò asiento de buen vino añejo, con otra tanta agua, y echenselo en las raices. Si tienen hormigas, ò otros gusanos, tomen ceniza, y alpechin no salado, y embarren con ello à donde están, y orina de bueyes, con un poco de vinagre, y con ello mojen bien donde está el agua de torvisco. Para que no les hagan daño las eladas, dicen que les echen estiercol al pie. Si la fruta se les suele caer, echenle una cuña de lentisco en la raíz, antes que florezca, ò denle un barreno en el tronco, y metanle en él un palo verde de sauce. Si dán la tal fruta arrugada, ò mala en el medio, hiendan la corteza à la larga un poco de alto à baxo, por dos ò tres partes, y desque hayan algo sudado, por allí embarrenlo con barro, y con paja, ò con arcilla. Esle muy provechoso contra muchas enfermedades que les cuelguen de los ramos esparto, porque alli se llegan los gusanos, y los pueden matar. Estos árboles, por la mayor parte, porque el yelo les hace daño, tambien los vientos, quieren lugares enjutos por el yelo, y abrigados del viento, y mas del cierzo que de otro. Y suelen asimesmo cargar mucho, y por eso perece mas aína, y no dán tal fruta, hanle de entresacar de ella lo mas desmedrado, y donde están mas espesos los duraznos y priscos, porque lo uno, los que quedaren no se caerán, y serán mas medrados y gruesos, y mucho mas sabrosos y substanciosos. Han de escavar quando la hoja se les quiere caer, para que cayga, y se recoja en la escava, que hace mucho provecho, es de mas excelencia para ellos, que otro ningun estiercol, y porque quando cargan de fruta desgarra, y quiebra muchas ramas, hanles de poner sus sustinentes ò horquillas. Pasados prenden en todos árboles, y de esta manera se pueden hacer tempranos ò tardíos; enxeriendolos en árboles que sean mas tempranos que ellos, ò mas tardíos. Los duraznos y priscos se pueden guardar abiertos y secos al Sol, como higos, y porque el durazno no se abre de aquella manera, que no despide el cuesco, tomenlos, y con un cuchillo hiendanlos al rededor, por donde vá una canal, ò atravesados, y retuerzanle, y despedirá el cuesco como los priscos, y puedenlos pasar al Sol, y desque estén algo al Sol, pasenlos à la sombra, porque no se desequen mucho, y si los mondan para pasar, son mas tiernos, y de mejor digestion. Otros los echan en miel, como son fuerza, ò en azucar. Para que se guarden algunos dias verdes, tomenlos quando están algo duros, y echenles en el hoyo del pezon pez caliente, y ponganlos en alguna basija bien cubierta. Otros les dán una camisa de cera, y los ponen en lugar guardado de ayre, ò envueltos en yelo, y esto tengo por mejor que todo. Son de mas excelente sabor los duraznos, que los priscos,

Para hacer operaciones.

Para guardar duraznos.

y

y aun mas sanos, y de mejor digestion y sabor. Hanse de comer en ayunas, ò antes de toda vianda, y beber sobre ellos un poco de vino, porque el vino les quita aquella malicia que de sí tienen, y muchos los echan en vino à mojar, y no beben aquel vino, porque en ello dexan el mal que tienen. Otros los ponen mondados à serenar en vino blanco, y à la mañana los comen, y beben otro vino, y de esta manera mueven el vientre. Sobre la vianda son dañosos, comidos verdes, digo no secos, antes de comer dán apetito, hacen orinar, ayudan la digestion, y quitan el dolor de la boca y estómago. Despues de comer son buenos los pasados, que asimesmo hacen dixerir, su olor conforta mucho el corazon, y son buenos contra el dolor del corazon, mas si muchos comen, engendran flema, y son pesados. Guardense verdes (segun Plati), echandolos en sal deshecha en agua que llaman salmuera, y otro dia saquenlos y limpienlos bien, y echenlos en un cántaro con sal y vinagre, y una yerba que llaman axedréa. El zumo de las hojas de los priscos bebido, mata los gusanos, y la conserva que se hace de la flor, hace purgar, que es purgativa: majadas las hojas, y puestas en el vientre y estómago, matan las lombrices, el aceite de sus pepitas aprovecha contra el axaqueca, y contra el dolor de las orejas: y majadas las pepitas con un poco de vinagre, y aceite, quita el dolor y ardor de la cabeza. Estando seca esta fruta dá mucho mantenimiento al cuerpo, empero engendra malos humores; habiendo comido muchos de ellos, si comen trás ellos sus pepitas, no hacen tanto daño, y esto usan en Italia. El zumo de las hojas, bebido con vino ò vinagre, es bueno contra las ponzoñas, y mata asimesmo las lombrices. Las flores del prisco comidas, ò el zumo de ellas bebido, hace purgar el vientre, y si es mucha cantidad, le corrompe. Estos árboles son malos donde hay abejas, que à ellas hace mucho daño, digo los priscos. Viven los priscos y duraznos mucho tiempo, si son enxertos en almendro, digo mas tiempo que los que son puestos por sí, que ellos por sí son de corta vida.

Nota que los duraznos se han de comer antes de otra cosa.

Para las lombrices.

Las propriedades de los priscos.

CAPITULO XXIV.

De los encinos.

BRevemente quiero decir de las encinas, porque ni son árboles regalados, que hayan menester mucho cuidado, ni labor, y tambien porque ellos, por la mayor parte, se nacen por sí. Mas en España es la gente de poco cuidado, que por la mayor parte no se saben aprovechar, sino de lo que naturalmente se nace, y si comienzan à cortar un encinal para leña, no saben entrecriar unos árboles nuevos entre tanto que gastan lo viejo, y quando hubieren gastado lo uno, estará lo otro de sazon. No sé si lo hace alguna mala constelacion que tenemos los Españoles, ò poco cuidado de lo venidero.

Pues las encinas quieren mas ayres calientes, que otros, y en los templados se hacen bien, aunque no tan grandes. En lo muy frio no se crian, ò se hacen muy desmedradas, asi ellas como la fruta. Quieren qualquier tierra, aunque mejores son, y mejor nacen en tierras sueltas ò areniscas, que las gruesas, pesadas y barriales. En qualquier sitio se crian bien, ò altos ò baxos, y tierras enjutas. Puedense poner de dos maneras, ò de barbado, ò de su fruta, que de ramo muy pocas veces acierta. Los barbados se han de poner quando hubieren dos ò tres años, y el hoyo no sea muy hondo, y sea ancho, y hanse de poner por Enero y Febrero, y para esto sean de los barbados que nacieren algo lexos de las encinas que son mejores, y saquenlos con las mas raíces que se pudiere. Las bellotas para poner han de ser cogidas con sazon, bien curadas y gordas, de buen sabor, dulces, y tenganlas à que se enjuguen à la sombra, y desque se paren algo enjutas, las pueden sembrar en una de dos maneras, ò en almaciga para trasponer, y de esta suerte vayan à palmo, ò en la tierra que han de estar, y de esta manera no vayan tan espesos. Ponganlas no mas hondas de à palmo, y digo que vayan espesos, porque quando chicas son muy flacas, y estando juntas mejor se defienden unas con otras: las que siembran en tierra bien arada, como quien siembra trigo, y los tornan à arar encima en qualquier manera que sea, guardenlas mucho que no sean roidas, porque tardan mucho en crecer, y mondenlas debaxo, porque hagan en alto, y salgan presto de este peligro: y si muy espesas salen, desque grandes algo puedense entresacar, aunque estos árboles bien sufren estar algo espesos, verdad es, que no salen tan grandes. Quierense desmochar, y renuevan mas, y si por el pie le cortan perece. No le suelen venir enfermedades, salvo si les llueve quando está la fruta en capullo, que entonces crian una enfermedad que llaman melosilla, que daña toda la vellota, y la derrueca, mas à esta no hay remedios en mano de hombres, sino de solo Dios: tambien

Para poner encinares.

bien les viene oruga, y es muy mala enfermedad, que queda para muchos años. La vellota es muy recio mantenimiento, y de mucha substancia, y engorda mucho, y en algunas partes antes que supiesen sembrar, ni coger pan, pasaban con ellas (como dice Virgilio), y el ganado con ellas engorda mucho, y hace carne tiesa, sabrosa, y de buen peso, y acorren mucho à los estériles de pan, y guardanse bien en lugares enjutos, y desque secas las muelen, y hacen pan de ellas en muchas partes, y son buenas sobre mesa, son mas dulces asadas en ceniza caliente, que de otra manera. Sacan agua por alquitara de vellotas verdes algo machacadas con sus cascaras, y à vueltas unos cogollos tiernos de encina, si de aquella agua bebieren los que tuvieren cámaras, y de ellas les echaren ayuda, las restriñe maravillosamente, y para esto es bien cocer los cogollos en vino tinto, y hacer emplasto de ello, y recibir el vapor por baxo, y para los que no pueden retener la orina es bien ponerles este emplasto en las verijas. Las goteras que caen del encina, son muy pesadas, y dañosas à qualquier planta que esté debaxo de ellas. La madera de ellas es muy recia para hacer arcos de carretas, y para hacer cuñas, tarugos ò clavos; desque son viejas (y estos árboles viven mucho tiempo) tienen esta madera muy hermosa, que parece pintada de gusanillos, y no tiene otra tacha, sino ser pesada. Hacense de ellas gentiles obras, mayormente curueñas de vallestas. La brasa ò carbon de ellas, es de mas dura que otro ninguno: de la manera que estas plantas se ponen, se pueden plantar qualesquier otras que de bellotas se plantan, mirando los ayres, y tierras que le pertenecen, como son árboles y alcornoques.

CAPITULO XXV.

De los fresnos.

LOS fresnos son árboles que en qualquier ayre se crian bien, que en lo caliente ò frio se hacen buenos, mas muy mejores en lo templado. Asimesmo se crian en qualquier tierra, aunque sea seca y dura, como guijarrales y arcillas, mas mejores se hacen en las tierras gruesas, y algo humedas, y aunque en los montes son buenos, mayores se hacen, y mas altos en los valles y llanos. Verdad es, que la madera de los que se crian en lugares enjutos y altos, es mas recia que la de los que se crian en valles, y lugares humedos. De manera, que en todo ayre y tierra se crian bien, y se hacen buenos, aunque en unos algo mejores que en otros, como dicho tengo. El plantar, ò poner de ellos, es de tres maneras, una de los barbados que echan al pie, ò de ramo, como he dicho de los otros árboles. Y los tales ramos lleven consigo algo de viejo como raja desgarrada ò cabeza, porque de aquello viejo salen mejor las barbillas. Y de estas dos maneras se pongan antes que comiencen à brotar, que sera por Febrero: y en esto sigan la condicion de aquella tierra ò region, ò en mas tarde ò temprano. De simiente se ponen de esta manera. Han de coger la simiente de ellos, que son unas vainillas, de la suerte que dixe que cogiesen la de los alamos negros, y de aquella manera se pongan en sus eras, y las cubran como allá dixe, y sea en lugar bien cerrado, donde, ni los huellen, ni los ganados los puedan roer, y desque hayan dos ò tres años, trasponganlos, y si son para hacer lanzas de la madera de ellos, vayan algo espesos, y procurenlos de mondar en lo baxo, para que crien en lo alto, y corten los ramitos muy justos y juntos al tronco principal, y asi no hacen daño, y tambien les hagan que vayan derechos, y las lanzas que de ellos se hacen son muy mejores que de otra madera. Y para esto ponganlos en lugar donde tengan algo de humor, y vayan tan altos de pie, que en el pie hayan mas altura que de una lanza bien larga: y lo mesmo ha de ser para qualquier otra madera; mas si son para armar sobre ellos, no vayan mas alto que un estado. Si los trasponen en lugar alto ò seco, vaya el hoyo mas ancho y hondo, que en lo humedo y llano. Lo principal para que estos árboles aprovechan es para madera, y para esto hanse de cortar en la menguante de Enero. Las lanzas se han de hacer de donde no tenga ñudo, porque por el ñudo se tronchan; para qualquier otro maderamiento es bueno, con tal que no toque en tierra: porque con el humor se corrompe presto y pudre. Enxierense bien en los fresnos todo género de peras y manzanas, y esto de escudete mejor que de otra suerte, y cañutillo y coronilla. Las varas de ellos se pueden chapodar cada tres años, y son buenas para enrodrigonar las viñas, y dicen que de ellos se hacen arcos bien verguíos para cubas. El zumo de las hojas de los fresnos, bebido es bueno contra la ponzoña de las culebras, y en tanto grado es contrario el fresno de ellas, que no llegan debaxo de su sombra, como dice Plinio, y el Crecentino, y Bartolomé de Inglaterra en su libro de Proprietatibus rerum. Puestas sus hojas

Las virtudes del fresno.

jas majadas sobre el estómago, retiene el vómito, mayormente cocidas en vinagre, y puestas sobre el vientre restriñen las cámaras que vienen de falta de virtud, digo por flaqueza. Tienen cierta simiente, la qual bebida en vino ayuda mucho contra el dolor del higado y bazo. Hace sudar el agua que está entre cuero y carne, y usandolo esto muchas veces adelgaza y consume la gordura de personas gordas, y las hace tornar delgadas. Los fresnos son de dos maneras. Unos cortos, y tienen la madera ñudosa. Otros son altos y lisos, y de muy buena madera.

CAPITULO XXVI.

De los granados.

GRanados, son árboles que quieren ayres calientes ò templados, que en los lugares frios no se pueden criar, y aunque se criasen no llevarian fruto. Su fruto es de tres diferencias ò maneras en su sabor, dulces ò agrios, ò en medio que llaman agrio-dulces: mas aunque en el fruto hay esta diferencia, no la hay en el arbol para en las maneras de sus labores, que todos quieren una manera de ayre y tierra, sufren qualquier manera de tierras, ò gruesas, ò recias, ò gredales, ò arcillas, y aun en arenales se crian bien, con tal que sea una arena gruesa, substanciosa, y si es tierra tal qual les convenga, sufren qualquier sitio, ò altos, ò valles, ò llanos; y son de tal calidad, que en los lugares que son ásperos y peligrosos, con muy poca substancia que la tierra tenga, basta para bien frutificar, y no quieren lugares muy humedos: porque aunque con el humor los granados se hacen lindos, y muy crecidos y verdes, llevan las granadas muy acedas, y de poca dura, aunque ventaja tienen los granados que están en buena tierra suelta y substanciosa para mejor género, mas para guardar las granadas, son mejores las de tierra enjuta y arenisca. Los tiempos de sus posturas son dos, que en los calientes y secos se ponen por Noviembre, en los templados y frios por Marzo, y algo de Abril. Las maneras de plantar son tres: La una, de ramo, y ésta es la peor; y la segunda de barbado, y ésta es algo mejor; la tercera de estaca, y ésta es la principal, que ponerlos de grano, no es cosa que valga, ni aproveche: porque lo uno, muy pocos prenden, y tardan mucho en nacer y crecer, y nunca llevan fruto, que salen locos, y que tienen por fuerza necesidad de enxerirse para valer algo. Pues el estaca para poner sea de buen arbol frutifero, y de buena fruta y mucha, continuo; sea del gordo de un astil de un azadon, y larga quanto dos palmos y medio, y aun tres. Esta se puede poner de dos maneras: La una, metiendola con un mazo, y vaya ella primero bien aguda por donde ha de entrar, y es bien que con otra estaca, ò de hierro, ò de palo, y aun primero muy bien hecho el agujero, porque éntre mas sin pena, y no recibe tanto daño en macear, y la cabeza que queda fuera, quede bien lisa y redonda, y en ñudo, porque por alli echan mejor: y esto se mire en todas las estacas, y vaya embarrado con estiercol de puercos, todo lo que ha de entrar sotierra, y aun la cortadura de arriba, y no quede encima de tierra mas de una mano. Mas muy mejor es hacer el hoyo, y asentarla alli, y habiendose de poner en hoyo, vaya de esta suerte. Tenga el estaca (si ser pudiere) algun codo que asiente en el hoyo, porque de aquel mas presto salen las raíces, y vaya algo picada y aguda, y vean que la estaca no vaya al revés puesta, que la qué vá al revés, no dá tanta fruta. Mas segun dice Abencenif, tiene esta propriedad la estaca que asi pusieren, que no se abrirán las granadas de ella, y serán los árboles baxos y copados. Mas aunque los Agricultores dicen, que las estacas de los granados, y de otros arboles, vayan hendidas, y puestas una piedra en lo hendido por lo baxo, por mejor tengo que vayan no hendidas, sino agudas naturalmente. Dicen asimesmo los Agricultores, que quando pusieren el estaca, pongan junto con ella tres ò quatro piedras, y que no se abrirán las granadas, esto es quando chicas antes que lleguen à maduracion. Es muy buena la postura de la Primavera, y que sea quando el granado quiere brotar, que apunta yá algo. Quierense poner espesos, con tal que haya de uno à otro no menos de diez pies, que tienen cortas raíces, y no se impiden. Entre olivas se hacen buenos, y entre arrayanes, y aun ellos hacen mucho provecho à las olivas, que el olor de las balaustias (que asi llaman à la flor de los granados) hace bien desfrutar à las olivas: porque todos florecen juntamente, debe hacerlo que hace la palma macho à la hembra, que con su olor la empreña. La hondura para poner la estaca ò barbado, sea en la tierra humeda, y llana dos palmos y medio, y en las secas y cerros tres palmos, crecen presto los granados. Tiene este arbol las raíces en la sobrehaz de la tierra, y por eso quando los ponen quede algo de hoyo, porque echen las raíces baxo, y quando fue-

La postura de los granados.

Granados para que no se abran.

fuere creciendo, vayanle hinchendo, y sean copados, no altos, porque con la rama cubran el pie, y el tronco: asimesmo sea de uno ò dos, y nunca de mas de tres pies. Todos los pimpollos y barbados que echan al pie, y al tronco, se han de quitar, de manera que siempre los granados estén muy limpios, y aun tambien los entresaquen, porque mientras menos rama les dexan, mas fruto dan y mejor. Quitenles todo lo que está desvariado, y lo demasiado, entresaquen los ramos muy espesos. Los que están en lugares humedos, ò que se riegan muchas veces, que tienen grande abundancia de agua, dán las granadas muy acedas, y no de buen sabor (digo los acedos), son mejores en lugares enjutos, y que las rieguen quando hay necesidad de agua. Si llevan malas granadas, desmedradas, y de mal sabor, y pequeños granos, y mucho ramo, ò muy acedas, tomen estiercol de puercos, y de personas, y orinas de hombres bien podridas, y echenselo en la escava por el Invierno, y hacersehan de malos granados buenos, y de buenos mucho mejores, y que tengan los granos gordos, y casi que no tengan távera dentro, y sabrosos. Si son muy acedas las granadas, escaven los granados, y echenles en la cava estiercol de puercos, y dende en dos años las llevarán mas dulces, y es de tanta virtud el estiercol de los puercos (segun dicen Agricultores) para adobar los granados, y su fruto, que no hay otro tal como ello, y aun si los usan estercolar muchas veces con ello (mas sea en Invierno, porque todo estercolar quiere ser en Invierno) no llevarán civera en los granos. Y tambien les es muy provechosa cosa estercolarlos con orina. Si sacan zumo de verdolagas, y leche treceña, y antes que brotan las untan mucho con ello el tronco, dice Paladio y Crecentino, que llevarán muchas granadas. Dice asimesmo, que si son muy acedas, que les hinquen à los granados en la raíz una cuña de teá, ò en las escavas.

Granadas para que sean sabrosas, y de poca civera.

Tambien el estiercol de puerco, mezclado con estiercol de asnos, echado en la mesma escava. Si se les suele caer la flor, tomen orina podrida, y otra tanta agua, y echenselo en la cava tres veces al año, y hagase en tiempo frio, y basta cada vez un cantaro, ò por orina pueden echar alpechin no salado: y dice Paladio y Crecentino, y Abencenif, que si se les cae la flor, que les hagan un cerco de palomo al tronco, y que retendrá la flor. Si se abren las granadas, escaven las raíces, y abran una la principal, y metan en ella un pedernal, ò pongan en el escava sotierra guija menuda, ò siembren junto al granado unas cebollas albarranas, que dicen todos que tienen esta propiedad no dexar abrir las granadas, esto creo quando son pequeñas antes que maduren. Y aun dice el Teofrasto, que ellos ayudan à los granados à brotar y madurar mas presto.

No llevarán los granados orugas dentro, si quando ponen la estaca hienden quanto quatro dedos ò cinco, y le sacan el meollo, y la tornan à juntar y atar, y embarrar con un poco de estiercol de puercos, y todos los pimpollos que nacieren en lo baxo hanselos de quitar, y solamente dexen los que nacieren en quanto es lo hueco, si los escavan bien hondo, y les echan ceniza en el escava, y los riegan treinta ò quarenta dias contínuos, se hacen muy maravillosas granadas. Si les echan lexía floxa al pie, los árboles se harán muy frescos, y llevarán muchas granadas, y muy singulares. Muchas veces quando los granados están en flor, llueve, y las flores que tienen ácia arriba las bocas, hinchense de agua, y si sobreviene ayre frio que enjugue aquella agua, no hace daño, mas si luego trás el agua viene el Sol, ò calor, calienta aquella agua, y escaldanse las flores, y caense: para esto es bueno quando llueve acorbar los ramos ácia baxo, y no pára el agua en los vasillos. Y dice el Teofrasto, que para que naturalmente se acorben los ramos ácia baxo, que es bien plantar las estacas al revés, y no se añublarán, ni escaldarán las flores. Si cabe el granado entierran una olla nueva, y acorban en ella un ramo del granado quando está en flor, ò quando están las granadas chicas, y vaya de tal suerte, que metan la granada con su ramo dentro en la olla, no mas de quanto la granada éntre, y aten el ramo, como no pueda rehuir, y tapen la olla, de manera que no le éntre agua en tiempo que las otras granadas están de coger, estará aquella de la grandeza de la olla (segun dicen los Agricultores); mas Teofrasto dice, que la cáscara es la que crece y engorda. Enxierense (segun dice Plinio) de quantas maneras hay de enxerir, mas dice Paladio, que no se pueden enxerir en otros árboles, porque este arbol tiene la madera muy seca, hanle de enxerir en ramos nuevos, y muy frescos, y las púas sean recientes, y nuevamente cortadas, porque ellas tienen poco verdor y humor: y despues de las haber cortado, tardan algo en enxerirlas, y pierdense. Su proprio tiempo de enxerir es quando brotan, digo en el enxerto de mesa, y por Marzo, y en principio de Abril, que es de escudete: quando el arbol mas sudare ha de ser.

Es-

Estos árboles quieren ser mondados con mucho cuidado, à lo menos cada dos años una vez. Quierense escavar en cogiendo el fruto, porque la hoja caiga en el escava, entonces le echen el estiercol de los puercos, porque con el agua del Invierno se deshaga, y incorpore muy bien con la tierra, y entonces le han de cortar los pimpollos baxos, y conocerán bien quáles son las ramas que han de quitar antes que se les caiga la hoja, y por el mes de Mayo los acogombren, que es tornales la tierra al pie, no amontonada, si no la tiene de uso, sino llana. Si tienen hormigas ò gusanos, untenles las raíces con hiél de bueyes, y luego morirán, y miren los remedios contra las hormigas en las reglas generales, y para los gusanos, si los sacan con un clavo de cobre morirán aquellos, y no nacerán otros tan presto, y si están al pie las hormigas ò los gusanos, echenles alli estiercol de puercos, mezclado con orina de asnos, y luego perecerán. Para que no se hiendan despues de maduras, es bien quando yá están maduras retorcerles los pezones, como no se quiebren, y aun en muchas partes los dexan asi en los granados, y se guarda todo el año, mas los granados reciben mucho perjuicio, y porque no se caiga del granado, ni acabe de quebrantarse el pezon que está retorcido, aten las granadas à los ramos con algunos espartos, ù otra cosa semejante, y porque no las coman los páxaros, ni cuervos, echenles encima de los granados unas redes de esparto, esto es donde hay pocas, y son preciadas. Mas mejor se guardan en casa, y están mas seguras. Con todo eso para que estén todo el año muy frescas, guardense en el arbol de esta manera: No las quiten del arbol, y envuelvanlas bien en paja de centeno, y aten la paja, como esté que no se caiga, y encima embarrenlas bien con barro de los olleros vuelto con paja, y dexenlas asi hasta que sean menester; mas esto se haga en tiempo sereno, y sin rocío, y ceñidas, y embarradas muy bien, y desque enjuto el barro, tornenlas à embarrar otra vez, porque no hienda, y desque bien enjuto cuelguenlas en lugar frio, y quando fuere menester tenganlas en agua, porque pueden quitar el barro, y asi estarán tambien frescas. Guardanse mucho tiempo si toman agua marina, y si no la pueden haber sea una salmuera, y tenganla en una caldera sobre el fuego, hierba muy bien, y metan alli los colgajos de las granadas, y no las tengan mas dentro de quanto la cáscara mude el color, y tenganlas tres dias colgadas al Sol, donde no les dé agua si lloviere, ni rocío, y pasados estos tres dias, cuelguenlas en lugar frio, y quando las hubieren de gastar, tenganlas una noche antes en agua dulce à mojar, y dice Apicio, que se guardan si las meten en agua hirbiendo, y luego las saquen, y las cuelguen: tambien se guardan metiendo los pezones en pez hirbiendo, y colgarlas al humo entre paja, ò entre cebada en una tinaja, como no se toquen unas con otras, y la tinaja esté embarrada en arena: de la mesma manera se guardan que entre la cebada, y guardarsehan muy mejor cogidas en menguante, que en creciente, y cogidas con sus pezones ò ramos, muy mejor que sin ellos. Los granados dulces viven menos tiempo que los acedos, y aun las granadas dulces no se guardan tanto tiempo como las agrias. Hacense de agrios que tengan el medio entre el sabor agrio y dulce, que llaman agrias dulces, enxiriendo los agrios en los dulces, Tambien dice Columela, que se guardan en una basija puestas à lechos, como no se toquen, entre aserraduras de álamos ò encinas, y que la basija esté bien embarrada. De los granados se hacen buenas cerraduras para las heredades, porque se hace de ellos la mata mui espesa, y con sus espinas no dán lugar à que pasen, allende de guardarse con ellos la heredad, son gentiles en su verdor, tambien provechosos en su fruto.

La flor de los granados que los Médicos llaman balaustrias, tienen estas propriedades siguientes, y aun otras mas. Lo primero, aprietan, y por ende cocidas en vino hacen lavatorios para los dientes, que los aprietan, y adelgazan las encias carnudas y hinchadas, y retienen el vómito cocidas en vinagre, empapen una esponja, y ponganla en el estómago.

Propriedades de los granados.

Contra el fluxo de sangre de las mugeres, ò contra las cámaras, cuezanlas en agua llovediza, y reciban aquel vapor por baxo. Si las muelen, y beben en vino, restriñen la sangre que sale del pecho, matan los gusanos del vientre, tienen virtud de soldar las llagas antiguas, viejas, secas, y hechas polvos, y echadas encima. Guardanse secas en una basija de vidrio por espacio de dos años. Las cascaras de las granadas tienen la mesma propriedad que las flores, aunque no en tanta perfeccion. Las granadas mas pertenecen para medicina, que para vianda, y aun que para comer sean de buena substancia, dán poca. Las acedas son buenas contra las enfermedades cólericas, como son tercianas.

Item, para algunas enfermedades que vienen de flema, como las esquinencias, aunque vengan de sangre, comiendolas, y ha-

ciendo gargarismos con el zumo de ellas, y son buenas para las criaturas que tienen sarampion ò viruelas, comiendolo, ò haciendo gargarismos como he dicho, reposan el vómito, y dán apetito, son buenas para en tiempo de pestilencia, ò quando hieren las esquinencias. Amansan, y amatan el calor del higado, y confortan los miembros. Son buenas para los que tienen tericia, que les quita aquel color verde comidas, y echando el zumo de ellas en los ojos: y si sacan el zumo de las acedas, y lo cuecen con miel, hasta que se haga como ungüento, aclara mucho los ojos untandolos con ello. Todas las granadas despiertan la orina, y mas las acedas. Las dulces son buenas para los que tienen quartanas, porque engendran cólera. Los granos de las granadas con miel, son buenos para quitar el dolor de los panarizos. Las dulces son mejores para comer. Las otras dañan el estómago, si de ellas comen muchas. Los granos de la granada con miel, puestos en el oído, quitan el dolor de él: y si los cuecen con vino, y los majan, y hacen emplasto en el oído, aprovechará contra las apostemas que alli nacen: comidos quitan mucho la embriaguez. De las granadas acedas majadas se hacen buenos emplastos para sobre los carbuncos, y otras nacidas pestilenciales. Las dulces hinchan mas que las agrias: y ablandan, y reposan la tose. Otras muchas propriedades tienen las granadas, que por no ser prolixo callo; y aun porque casi se pueden reducir à estas que he dicho. La madera de los granados es de muy linda color, y de dura. Duran los granados muchos años, porque aunque se pierde el tronco, siempre torna de raíz. Las cascaras de granadas tienen virtud y propriedad de restriñir, y por eso si tocan los ojos con las manos que han tocado las cascaras, hacen ceguera.

CAPITULO XXVII.

De las higueras, y cabrahigos.

SON las higueras árboles que quieren ayres calientes, ò templados, y que en los frios, ò no se crian bien, ò no llevan fruto mayormente para quien quiere hacer higuerales para caudal y hacienda, y aun en lo muy caliente, si son tierras muy secas, no valen cosa alguna, porque con el calor mucho, y grande sequedad, secanse los higos, y caense antes que lleguen à la perfecta maduracion. Y por tanto en las tierras muy calientes sea el suelo algo humedo, y en las tierras, ò templadas, ò frias, sea seco, digo enjuto, porque en las tierras frias, si la higuera tiene mucha humedad, hacese muy viciosa, y tiene los ramos y cogollos muy tiernos, y luego en Invierno los quema el yelo. Por eso en las tierras frias estén enxertas las higueras, y si en las tierras frias las quieren poner, plantenlas ácia el Oriente, ò ácia Mediodia, porque las defiendan del cierzo, quanto ser pudiere, ò del ayre que las suele quemar. En qualesquier tierra se crian, y hacen buenas: verdad es que en las tierras medianas, pedrizas, y cascajales, y enjutas, los higos se hacen muy dulces y sabrosos, y en las gruesas y humedas, aguanosos, y no de tan buen sabor. Mas miren que las higueras que llevan el fruto enjuto, como unos que llaman doñigales, que tienen los higos muy colorados por dentro, quieren algo de humor, y las que llevan brebas tambien de la mesma manera, mas las que tienen el fruto muy meloso y humedo, ponganse en tierras enjutas. Las tierras cálidas son muy buenas para las tales. Las higueras que llevan los higos chicos, hanse de plantar en lugares enjutos, gredales ò barrizales: mas las que los llevan gordos y peciluengos, quieren tierras gruesas y substanciosas, y aun estercolarse. Las higueras que antes se despojan de la hoja que acaban de madurar todo su fruto, tambien se han de poner, ò en tierras gruesas ò humedas: porque por falta de humor ò substancia, se les cae la hoja, esto digo de las higueras que de su naturaleza son tales, que no à las que por enfermedad se les cae.

Y los doñigales quieren tierras calientes para que maduren bien sus higos, que si las ponen en tierras ò sitios frios, dexan muchas por madurar. Asimesmo han de plantar en las tierras frias las higueras que maduran temprano, como son las sayuelas, y las que llevan muy meloso su fruto, esto es para los que son para hacer paseras.

Higueras, el tiempo de ponerlas.

En las tierras calientes se pueden bien poner tempranas ò tardías. Guardense de ponerlas en tiempos frios. Los tiempos del poner son en la Primavera, y en el Invierno. En las tierras frias se han de poner por la Primavera, y ésta sea quando el cogollito de la higuera quiere comenzar à brotar, que está algo hinchado, antes que abran. Y si es tierra muy fria, será desde mediado Marzo, hasta algo de Abril. Si templado desde Febrero, hasta mediado Marzo. Las posturas en Invierno donde es tierra caliente, han de ser por Octubre ò Noviembre. Las maneras del poner son dos, de barbado, y aquesta es mejor en Invierno que no à la Pri-

ma-

mavera. La otra se parte en mas maneras: porque la higuera puede plantarse de todas las maneras que dixe que se podia plantar un arbol, mas unas hay mejores que otras. Las de su simiente no es cosa que cumple, porque lo uno tardan mucho en nacer, y nunca salen buenos árboles de ella, salvo higueras locas, que llaman cabrahigos, y para ser frutíferos tienen necesidad de ser enxertos, mas quien de grano quisiere plantar, haga de esta suerte: Tome una soga vieja de esparto, tomen los higos quando están bien maduros, y frieguen bien la soga con ellos, y desque esté llena de granillos, sotierrenla a la larga tres dedos en hondo, y desde a un año que nacieren, trasponganlos, y desque grandecitos, enxieranlos. Ponense de estaca, la estaca sea gorda quanto un astil de azadon, de edad de tres ò quatro años, bien verde, tenga muchas yemas, porque las higueras que tienen la corteza muy lisa, no prenden bien, ni son frutiferas, y tengan cortos trechos. Esta estaca han de cortar quando la higuera quiere comenzar à brotar, y si pudieren llevar en lo baxo un codo en que asiente en hoyo, será muy bien, porque de aquel nacen mas presto las raices, y si no le tienen, la estaca vaya aguda por baxo, con tal que lo agudo no toque en el tuetano. Y si la parte baxa fuere hendida, y metida una piedra en lo hendido, aprovechará mucho para ayudar a prender, y lo mesmo hagan à la que tiene pie (segun dicen los Agricultores), mas à mi parecer mejor es sana que hendida. No se ha de poner ninguna estaca de higuera con mazo, que tiene flaca madera, y luego hiende, ò quiebra, sino en hoyo, y aun asientenle unas piedras en lo baxo, quede el estaca poco sobre tierra, y toda cubierta de arena, y embarrada la cortadura de encima, mas la postura de estaca no es cierta las mas veces. Si la plantan de ramo es mejor desgarrado, que cortado, y lleve consigo todo aquello que con él desgarraron, y sea de tres años el ramo, y aun mas viejo de cinco y seis años, y ñudoso, y asientenle bien, y sea de lo mas alto del arbol, y de la parte del Oriente ò Mediodia, y lleve tres horquillas partidas igualmente: las quales vayan cubiertas de tierra, excepto todos los cogotillos, y asi saldrá la higuera muy bien hecha, ò de un pie solo, sea asi partida. Y algunos las cubren todas de tierra, mayormente si es lugar frio, para que no se yelen en el Invierno, y las descubren por el mes de Abril, y aun esta manera de postura es muy buena, porque de muy baxo sale lo nuevo. Toda postura de higuera vaya honda, y quede poco sobre la tierra: si los ramos que ponen los ponen donde barben, y desque hayan pasado dos ò tres años los trasponen à otra parte, serán muy mejores, y mas recios, y frutíferos, y si es tierra muy caliente donde las ponen quando chiquitas, porque el Sol no las seque, ponganles algunas sombras, y si es muy fria, porque el yelo no les queme los cogollitos en el Invierno quando son chiquitos, en cada cogollo pongan un cañuto de caña, como dixe en las reglas generales de este tercero tratado. Y quando quisieren brotar quitenselos, porque impiden mucho los soles y yelos, para que por alli no se quemen del frio, ni del calor los arbolcitos, y esto es muy provechoso, y aun necesario donde hay cortaduras, porque por alli reciben mucho daño las plantas nuevas. No se planten higueras donde hay aguas detenidas, ni albañales, porque luego se podrecen las raices. Tambien nacen de pedazuelos de sus raices sembrados, no hondos, y quando han nacido que hayan un año ò dos, trasponganlos à otra parte. Quieren las higueras los hoyos altos y anchos, y buen rato de una à otra, mayormente sean hondos para los que se han de poner en las cuestas. Prenden las higueras puestas de punta, y para que sea mas segura, no corten la rama del arbol, sino acorbenla, y metanla quanto mas pudieren en un hoyo, y desque haya bien arraygado aquello y cortenla à la Primavera que brote, y embarren la cortadura, y desde en un año trasponganla en otra parte.

Esta tal higuera será enana, y estenderá los ramos por los lados, y tornarlosha ácia baxo, y aun llevará mucho fruto. Tambien la pueden poner en principio de punta, cortandola del arbol, mas no será tan segura, ni frutificará tan presto como la otra. Si quando son yá grandecitas al tiempo que comienzan à brotar les cortan los cogollos principales, poblarsehan mas de rama, y serán mas recias, y aun llevarán mas fruto, de qualquier manera que pongan la higuera, no la monden al primero, ni al segundo año, y al tercero jarretenla por baxo, y echará mas rama en un año, que en tres. Lo mesmo es en los laureles, naranjos, cidros, y en todos los árboles que cortados tornan à brotar. Esta fruta tiene gracia como todas otras en ser temprana ò tardía. Será temprana enxerta en moral, tardía será si quando los higos están chicos del gordor de una haba se los quitan todos muy sutilmente tornará la higuera à echar otros de nuevo, los quales vendrán à madurar tarde quando no haya otros. Esto será para en los que son para comer, que no para los que han de pasar, que en aquellos

toda manera se ha de tener para que maduren antes que vengan las aguas. Si quando brotan las higueras las escavan, y les echan en el escava almagre, y es mejor tierra bermeja ò alpechin, ò estiercol de personas en lugar de orinas podridas, darán mas fruto, y mas sabroso, y la higuera será mas verde y linda. Las higueras que están en montes, y lugares frios, no tienen mucha leche, y por eso viven poco tiempo, y las que están en valles ò llanos, y tierras gruesas, tienen mas substancia, y viven mas tiempo. Las higueras que se riegan mucho, están verdes, mas los higos no son sabrosos, ni buenos para pasar, si tienen huelgo de tierra, estienden mucho las raíces, y si están entre grandes piedras, revuelven al rededor, y tienenlas muy hondas, son muy mejores de un pie, mayormente en las tierras frias, y salga derecho, y no será tan aparejado à criar hormigas. Despues aquel pie salga copado en tres ò quatro horquillas, y si es tierra caliente, puede tener mas pies. Contínuamente poden las higueras, y echarán nueva rama, que en lo nuevo echan mas fruto y mejor, sean copadas, redondas, baxas, y no altas de rama, antes sea ancha por los lados, que por lo alto, hanle de quitar todo lo seco, hormigoso, gusaniento, y todos los pimpollos baxos, salvo si la higuera fuere vieja, y el pimpollo que echare tuviere muestra de muy bueno, y entonces deben de cortar la higuera, para que aquel pimpollo crezca presto, y haciendo estas diligencias de limpiarlas, aunque las higueras son árboles que viven poco tiempo, vivirán mucho, y llevarán mucho fruto y bueno. Quieren asimesmo cavarse muchas veces, y escavar, y en el escavar, y en el escava echarle estiercol, y si es de aves, es mucho mejor, y el estiercol se ha de echar en Invierno, y muy podrido. La mayor enfermedad que las higueras tienen, es criar hormigas, à esto les aprovecha si es pequeño lugar donde están, tomar aceite ò manteca de vacas, y con almagre bien incorporado ponerlo donde están, y mueren todas, esto sea en Invierno, mas miren como cosa de aceite, ni manteca no entre en el hueco del arbol, que hace mucho daño, y es bueno contra ellas el agua de torvisco, echada en los huecos donde están, y en los nidos con hiél de buey, y mojen los agujeros hasta que éntre en las concabidades donde están, y morirán. Si por mucho humor ò vicio, que à las veces no lo pueden dixerir, se les suelen añublar y caer los higos, quando quieren brotar, hiendanle la corteza del tronco de alto à baxo por dos ò tres partes, hasta que lo hendido llegue al tronco, y aun si es nueva, de esta manera engordará el pie, con tanto que no sean muchas las cuchilladas, ni en los ramos, que lo que se hace por medicina, si pasada de la razon, tornasele en daño. Mas pienso yo que los higos se añublan por sequedad y falta de virtud, y para esto es bien que las higueras vayan puestas hondas, y si están someras, echenles tierra al pie, que tengan bien cubiertas las raíces, ò se rieguen: verdad es, que hay naturaleza de higueras que añublan mas que otras, y las que se suelen regar, si les quitan el agua se añublan los higos, y aun se secan. Si de enfermos se les caen los higos, tomen almagre ò tierra bermeja, y alpechin, no salado, y si no lo hay, en su lugar echen agua, y echenlo en el escava, y les echen dos cántaros de almagre, y si por agua le echaren alpechin, es mejor, mas no sea tanta cantidad como de agua, y de esta manera los higos no se le caerán, y darán mas y mejor fruto, y las higueras serán muy frescas, y à la Primavera junten la tierra al pie del arbol. Cal muerta puesta en Invierno al pie de la higuera en la escava, la rejovenece mucho. Colgando de ella ramas de ruda ò altramuces, dicen que no se le caerán los higos. Dice Teofrasto, que si no lleva higo, que la escaven, y le corten algunas de las raíces menores, y le echen ceniza, y la tornen à cubrir, y que llevará fruto, esto sea en Invierno (y aun con la ceniza están muy frescas, y no crian gusanos, ni hormigas puesta en el escava, cubierta con tierra), y si no quieren cortar la raíz, abranla con algo, y metan en lo hendido una cuña ò piedra, y tornenla à cubrir, aun de esta manera, de estériles se hacen frutíferas mas aína, y aun maduran mas presto si junto con ellas siembran cebollas albarranas. Si las hormigas vienen de fuera, majen cebollas albarranas con unto de puerco, y unten con ello el pie del arbol quanto un palmo, y no subirán: esto se haga en el mes de Marzo. Dice Abencenif, que si cuelgan flores de lirios de las higueras, que no se les caerán los higos.

El tiempo de enxerir las higueras.

Enxierense las higueras de escudete, coronilla y cañutillo, y aun en mesa de escudete. El mejor enxerir es por Junio, y las tardías en madurar mas tarde, porque entonces sudan, aunque siempre se pueden enxerir quando brotaren, y las que llevan brevas se han de enxerir antes que ellas comiencen à madurar, porque se les enjuga despues la leche, y no prenden los escudetes. Y si el escudete fuere de algun brazo de uno ò dos años, y aun de tres, es muy mejor que el nuevo, porque tiene mas fuerza para conservarse que no

se

se seque, esto es de los que echan por el cuerpo, que muy mejores son los que son yemas nuevas de ramo nuevo, y rayanle un poco de la corteza de la parte que ha de entrar só la otra corteza, porque mejor incorpore y prenda con la leche, y cebenle con mucha leche quando le quisieren asentar, y aun despues tambien. Y aun puedense enxerir tambien por las vendimias, esto es en las tierras calientes, y en todo tiempo que brotare. De cañutillo se puede enxerir por Mayo y Junio. De coronilla se puede enxerir quando quiere brotar. De mesa se ha de enxerir antes que brote, y ha de ser en ramo nuevo: y la púa para enxerir en coronilla ò mesa, sea de año, y no mas nueva, y vieja, y sea de la parte mas alta del arbol, porque de alli son mas verdes, y de la parte Oriental. El poner de las púas, sea como dixe en los capitulos generales del enxerir: y el enxerir sea siempre en lo nuevo y jugoso, como dicho tengo. Puedense bien enxerir en cabrahigos, y lo mejor es de escudete, mas hanlas de cebar mucho de leche, porque tiene el cabrahigo, ò poca leche, ò ninguna, y cortenle todas las otras ramas altas, y baxas, porque toda la substancia vaya al enxerto. Enxierense bien asimismo en morales, y los morales en ellos, mejor de púa entre la corteza, que de otra suerte, y bien de escudete. Dice tambien, que se pueden enxerir en plantanos, estos no los he visto, y en ellos de toda manera se puede enxerir. El enxerto en la higuera ha de ser en lo alto de ella, porque alli es lo mas verde, ò en lo baxo si hubiere pimpollo verde en ella. En lo demás, vean lo que se requiere para cada manera de enxerir, como arriba dixe en la manera de los enxertos. Enxierense en Abril en mimbreras, manzanos, membrillos ò perales. Enxerta la ruda en la higuera se hace muy linda (como dice Aristóteles en sus Problemas), y aun mas medicinal que otra ninguna. Y aun colgados ramos de ella en las higueras, no criarán gusanientos los higos.

Hay otra diligencia, que es para que los higos no se caygan antes que vengan à perfecta maduracion, y aun para que maduren mas presto que las encabrahiguen: y esta diligencia dice Teofrasto que no es necesaria en las tierras flacas, ni en las regiones que son sujetas al cierzo, salvo en las tierras gruesas y calientes. Las maneras de adobar las higueras ò encabrahigarlas, asi con cabrahigos, como sin ellos son muchas, mas la principal, y donde este nombre se tomó con los cabrahigos ò higueras locas, y ésta es de dos maneras. La una es, coger los higos locos à diez ò doce dias de Junio, y si las higueras, ò el tiempo es tardío, por Julio, y ensartarlos por los pezones, y colgar de cada higuera quatro ò cinco sartas de ellos, que de los granos de los cabrahigos se engendran unos mosquitos que entran en los higos, y los hacen bien madurar y presto, y no caerse: y aunque la naturaleza de los cabrahigos es nunca madurar, tienen esta propriedad, que hacen madurar los higos. Empero porque sería alguna vez trabajo, mayormente si las higueras son muchas, encabrahigarlas de esta manera, y no hay tantos cabrahigos, quantos serian necesarios, es bueno entre las higueras plantar otras higueras locas, que lo mismo se hará de esta manera, que de la otra; con tal que sean de las que llevan fruto: y los cabrahigos son mejores los de las higueras prietas que blancas, y mejores los de los lugares pedrosos y ásperos, que los de llanos ò tierras gruesas: y es de verdad, que las higueras locas que llamamos cabrahigos, no maduran su fruto perfectamente, ò pocas de ellas lo maduran, aunque muestran en él alguna señal de maduracion, y esta señal unos la tienen temprana, y otros tardía, otros tienen el medio. Pues à las higueras tempranas, ponganles los cabrahigos tempranos, y asi à las otras segun sus tiempos: porque no todo cabrahigo hace à toda higuera, que el tardío no aprovecharía à la temprana, ni por el contrario: y si cabrahigos no hay, es bueno quando quiere hacer señal de madurar la higuera, cerner polvo, ò moverlo, de manera que los higos tomen algun poco de ello, que los hace mejor madurar, y aun ser mas sabrosos. Si sotierran cuernos de carnero al pie de la higuera, que sean frescos, tienen la misma propriedad que los cabrahigos: y las higueras que están cerca de caminos donde hay polvos, no tiene necesidad de encabrahigarse, ni las que de su naturaleza son enjutas, como son los doñigales. Y si no hay cabrahigos para colgar de las higueras, es bueno colgar unos palos de una madera que llaman abrotano. Puedense guardar algunas generaciones de higos en las higueras, para que à la primavera estén buenos de comer, lo qual es asi: Muchas veces al Otoño quedan muchos higos en las higueras por madurar, mayormente en las que llaman doñigales, envuelvan los que asi quedan en sus hojas, ò en heno, ò en unos cascarones de huevos, y embarrenlos por cima, y asi se conservarán los que no pueden madurar à su tiempo natural. Dice Plinio, que en Misia, que es una Provincia fria, los guardan para la Primavera en sus árboles, dice que

son

son chicos, y les cubren de tierra quando las higueras brotan, que entonces maduran. Por mejor tendria cubrirlos de la rama, y despues tierra, que quede la higuera hueca por baxo, y no tomarán los higos el sabor de la tierra. Para pasar son mejores los higos blancos, que no los prietos, porque son mucho mas melosos, ò los que tienen el medio entre entrambos colores, que ni son bien blancos, ni prietos, y mejor son de sequera, que de regadío crian gusanillos. Quando ellos están verdes, antes que comiencen à madurar, si los cuecen en agua miel ò azucar, como limones, nueces, es muy gentil conserva, y guardanse mucho tiempo, y aun despues de maduros, con tal que estén algo duros, se guardan bien echados con miel, como no se toquen unos con otros. Maduran presto si por el ojo les meten un palillo de oregano mojado en aceite, ò si antes que estén hinchones rocian bien de noche las higueras con agua, y sea muchas veces, y asi maduran mas presto. Los primeros higos, de mas de ser mas preciados, por ser primeros, son mejores, y mas gordos, y hermosos. Las maneras de pasarlos son muchas. La una, si no hay Sol, estiendan ceniza en un corredor, y encima de ella pongan hojas de la higuera, y sobre ellas los higos, y el calor de la ceniza los enjugará, y vuelvanlos de una parte à otra, porque se pasen de toda parte, y desque bien pasados, echenlos en sus toneles ò seras. O si hay priesa de pasar muchos, estiendanlos en algo al Sol, y estén alli hasta mediodia, y despues esté un horno caliente, como para cocer pan, y metanlos alli sobre unas tablas, y no sean de pino por la resina que sudan (son buenas corchas), y desque los secan asi se guardan bien, mas no los dexen alli secar mucho, ò en habiendolos cogido, meterlos una noche en horno que haya cocido pan aquel dia, y cubran el horno, y otro dia saquenlos, y echenlos al Sol à que se acaben de pasar, y de esta manera aunque haya muchos les pueden dar cobro, y son mejores de esta manera que destotra primera: mas los higos que se pasan en horno son secos, y no muy sabrosos. La otra manera es muy mejor, que es quando ellos están tan maduros, que se cuelgan ácia baxo, cogerlos y echarlos al Sol en algunos zarzos, y desque estén bien pasados, dexarlos resfriar, y echarlos en sus toneles à guardar, ò en basijas que hayan tenido aceite, y en los tales no criarán gusanos: mas en todas maneras de pasarlos, deben guardar que no les dé agua, ni aun rocío. Y donde los guardaren tengan los muy apartados, y guardarsehan mas tiempo. Si entre los higos ponen hojas de laurél, ò de priscos, no criarán gusanos, y aun las de laureles dán gentil olor, ò las hojas de los naranjos ò cidros, asi entrepuestas les ayudarán à guardarse mas tiempo. Las brebas tienen muy mal humor, y son tan humedas, que antes se podrecen, que se pasan, ò tardan mucho. Y aun dicen, que es tanta su malicia, que los puercos las conocen, y no las quieren comer: mas esto remitolo à la experiencia, que yo no lo afirmo: y aun son las brebas una superfluidad de las higueras, por eso los que las comen, no coman muchas, y echenles à vueltas un poco de sal molida y canela, y no serán tan dañosas. Quanto son mejores las brebas, tanto en el tal arbol son peores los higos, que lo que sobra en la mejoría de lo uno, falta en la de lo otro, y aun los higos de las higueras que llevan brebas causan bexigas en la boca, mas que los de las que no las llevan, y mucho mas los que dicen de pie de pollino, que en otros cabos llaman godenes, y para que no hagan tanto daño, es bien echarles un poco de agua fresca encima, que lave la leche, ò comerlas tan maduras, que no tengan leche. Los higos verdes dán mucha substancia al cuerpo, y mantenimiento mas que las otras frutas, son de ligera digestion, mas engordan gruesos humores, despiertan la orina, y el vientre, y hacen sudar. Los higos verdes majados con salitre, y algo de harina, quitan las berrugas. La leche de las higueras, bebida con suero, alimpia los riñones de las arenillas que se crian en ellos, y la leche de las higueras puesta sobre las picaduras de los alacranes, aprovecha mucho, y si majan higos por madurar, con sus hojas y vinagre, y las ponen sobre la mordedura del can rabioso, aprovecha mucho, y hecho emplasto de ellas con yeros sobre la mordedura de la mustela (que es un animal como huron, que llamamos comadreja) es bueno. Es asimesmo muy buena la leche de ellas para las picaduras ponzoñosas de las abispas untandose con ella. Tiene asimesmo propriedad la leche de las higueras de quaxar la leche de los ganados, y aun con ella se solían quaxar antiguamente para hacer quesos, y era el queso de muy buen sabor. Para esto han de tomar uno ò dos ramos de higuera bien verdes, y picarlos con un cuchillo por muchas partes, que salga la leche, y echarlos en ellas. Majadas las hojas de las higueras con las hojas de las amapolas, y puestas sobre la herida, sacan los huesos quebrados. Las hojas alimpian mucho los dientes fregandolos con ellas, y sea por la parte mas blanda, porque no dañen,

Conserva de higos.

Cómo se pasan los higos.

Las propiedades de los higos.

ñen, ni descarnen las encías, y alimpian mucho el vidrio. Si de la leche de ellas, y de una yema de huevo hacen emplasto, y le ponen por baxo, purga y limpia la madre, y despierta la flor en las mugeres. Los higos pasados dán mucho mantenimiento al cuerpo, y suplen mucho la falta del pan, tanto que pueden bastar por pan (como dice Séneca en una epístola suya), dán sed, dañan el estómago, mas aclaran la voz, y el pecho, y son buenos para quien no puede resollar, y alimpian los pulmones: y las mesmas propriedades tiene el agua en que se han cocido, y ablandan la tose, y es buena el agua de ellos para quien tiene dolor de costado: si hallan buena disposicion en el cuerpo, crian buena sangre, y si mala, hinchan y crian ventosidades, y quien mucho los usa comer criará muchos piojos: dán buen color à la cara, y el agua de ellos adelgaza el cuero, y quita las arrugas. Si toman un par de higos pasados, y una nuez, y veinte hojas de ruda, y un poco de sal, y todo junto lo comen por la mañana, es cosa muy probada contra toda ponzoña, que ninguna ponzoña que despues comiere ò bebiere, no le podrán empecer, y aun es muy gentil preservativo para en tiempo de pestilencia: y esto fue hallado escrito entre los libros de Mitridates Rey de Ponto, quando le venció Pompeyo, y despues ha sido probado, y salio muy verdadero (como los Médicos dicen), y en la experiencia se muestra. Si muchos de ellos usan comer, engordan opilaciones en el higado: majados, y puestos encima de las hinchazones, las hacen venir en maduracion, ò resolverse presto, y hacen sanar las llagas afistoladas. La madera de la higuera es muy humosa, y de mal humo, mas su ceniza puesta en las quemaduras, siendo amasada con cera y aceite rosado, dexa muy poca señal. Dice Avicena, que si cuecen carne con la leña de la higuera, la deshace. Las higueras si no tienen suelo humedo, no tienen pesada sombra, y por tanto se pueden bien plantar entre las viñas. Los cabrahigos no tienen enfermedad, y tienen las propriedades de las higueras, y aun con mas fuerza, y quaxan la leche de la mesma manera, echando unos ramos dentro. Y dice Plinio, que si hacen una guirnalda de un ramo de cabrahigo, y la ponen al derredor del pescuezo à un toro, que le hará que no se mueva, por bravo que sea. Hacese vinagre de los higos de esta manera: han de coger los higos que sean muy maduros, y echenlos dentro de una tinaja, y dexenlos alli estar algunos dias, y todo el zumo que saliere de ellos, cuelenlo muy bien, y despues echenlo en vasijas que estén muy bien empegadas, y que tengan buen olor, y nunca criará moho, y de esta manera sale muy fuerte vinagre: pero el guardarlo no esté en lugar humedo. Otros para hacer mas, echan agua à vueltas de los higos, y cuelanlo, y danle un herbor, y espumanlo, y echanle à vueltas un poco de sal, para que no crie gusanos, y guardanlo como lo otro. Tienen los higos verdes esta propriedad, que aunque los coman sobre toda vianda, si hay vómitos los echarán al cabo (como dice Aristoteles), y por eso cuelan à baxo antes que toda la vianda. Estos árboles si no están donde ocupen por baxo, son mejores baxos que tengan haldas, porque en aquellas dán mas fruto.

Contra la pestilencia, ò ponzoña.

CAPITULO XXVIII.

De los laureles.

SON los laureles de muchas maneras en sus propriedades, mas en la manera de la labor, todos son unos. Son árboles muy hermosos, que contínuamente están verdes, son sus hojas muy olorosas, adornan mucho los jardines, los claustros de Religiosos, y los patios de las casas, y aun en las tierras ò lugares donde suelen plantarlos, porque donde ellos están, no cae rayo, y por eso el Emperador Tiberio, quando tronaba, se ponia una guirnalda de laurél en la cabeza por estar seguro de rayos. Comunmente quieren ayres calientes ò templados, que en los frios pocas veces, y mál se crian, mas si en las tales lo quisieren plantar, tengan Sol, que aunque estos árboles quieren sombras, no quieren sitios, ni tierras muy frias: y los ramos de ellos, despues de cortados, se mantienen frescos y gentiles, y muy graciosos, mas que otros ramos de otro arbol, y por eso son buenos para enramar y adornar las casas en tiempo de placeres y regocijos. En las tierras calientes se hacen muy buenos, con tal que si ser pudiere, tenga el pie à la sombra, mayormente si está donde no se riega muy contínuo, porque estos árboles quieren el agua muy contínua ò suelo humedo y susbtancioso, y crianse con la sombra.

Contra rayo es el laurel.

Plantanse de muchas maneras, y de todas sale bueno, que asi se hace de simiente, como de estaca, y como de rama, empero las principales son tres. La una, es barbados, que el laurél echa de pie, y ésta es la mejor de todas, y su postura sea por el fin de Otoño, mayormente si es tierra seca, ò que no se riega, y sea puesto bien hondo, porque quan-

Laureles cómo se plantan.

quanto mas ser pudiere alcance agua ò humedad con las raíces, mas si es lugar humedo, ò donde mucho se riegue, bien los pueden poner por Enero ò Febrero, y aun por Marzo, y de la mesma manera se pueden poner de estaca, y en los mesmos tiempos, mas sea el estaca bien gorda, y bien verde, y aun lleve algunas horquillas, y entierren bien sotierra, y encima de tierra no quede mucho de ella, y por la parte baxa vaya bien aguda, lleve algun codillo en que asiente, y quede quando pusieren la estaca algo de hoyo al rededor, para que coja agua, y rieguenlas muchas veces, porque el laurél es de su naturaleza caliente, y si lo riegan mucho pierdese. Quando chiquitos quieren sombras para defenderlos del Sol, y aun si es tierra fria estén algo cubiertos, porque no se yelen, aunque estos árboles pocas veces se suelen elar, si no es grande la demasía, y frialdad de los yelos. Tambien se ponen de ramo desgarrado, como he dicho arriba en las reglas generales, y aun de ramo no prenden todas veces; y si el ramo lleva algo del tronco ò raíz, aquello desgarrado prende mejor. La otra manera de plantarlos es de su simiente, que llaman uvillas ò vayas de laurél. Hanse de coger quando están bien negras de bien maduras, y ponerlas donde se enjuguen, mas no amontonadas, porque no se escalden unas con otras: pues hagan una era muy bien cavada, y muy bien estercolada, que este arbol quiere estiercol, mas sea bien podrido el estiercol. Plinio dice, que sea un sulco hondo quanto un palmo donde las han de sembrar, mas no vá nada que sea sulco ò era, con tal que todo sea bien mollido, bien cavado y estercolado: y dice mas, que por quanto aquella pulpa que las uvillas tienen, suele criar moho, y no dexa nacer los granillos que están dentro, que las rieguen hasta que se quebrante el hollejo de la vaya, que aquella untuosidad que está en el hollejo, ahoga la simiente, y por eso le quitan de todo punto que quede bien mondada. Si esta era ò sulco pueden hacer debaxo del mismo laurél, muy mejor nacerán que en otra parte, que aunque la sombra del laurél es dañosa à todas las plantas que están debaxo, à las suyas proprias ayuda, alli nacen mas aína, cubran las uvillas casi un palmo, rieguenlas muy bien, y desde tres años que hayan nacido las traspongan. Mas porque los laureles tienen muy cerca de su naturaleza la raíz, procuren al tiempo de trasponer, trasponerlos muy presto, ò sembrarlos de principio donde han de estar ò sembrar cada grana con una cesta, y desque esté bonito, enterrarla con su tierra: han de estar espesos, mas no à menos de diez pies uno de otro, y no à mas de quince. Esto es para si han de hacer arboleda por sí de ellos, que es muy linda la espesura ò selva de ellos, y de sus pimpollos, ò simiente se puede hacer. Qualquiera tierra sufren, con tal que tenga humor, mas mejores son en tierras gruesas, con que sean sueltas: han de ser los hoyos no muy anchos, mas bien hondos. Enxierense en ellos cerezos entre corteza, y aun de cuesco, y él tambien de su simiente pueden enxerir, mayormente si hay algun hueco en el arbol con tierra, donde pongan la simiente. No planten cabe ellos vides, que las echan à perder. Hanlos de hacer altos de pie, quanto un estado, y poco han menester mondarse, porque poco envejecen, ni tienen enfermedades, salvo los pimpollos que echan al pie les quiten, y puedenlos bien plantar en otra parte, y si son para trasponer, no los traspongan mayores de dos ò de tres años, salvo si no hubiere mucha agua, porque se pierden de otra manera, ni menores del año, porque se hacen desmedrados, aunque prenden. Mas quando alguna vez se secaren por el tronco, cortenlo junto al suelo, y rieguenle, y de las raíces torna à brotar. Este arbol era antiguamense en tanto tenido, que quando los Capitanes habian vencido algunos, en señal de victoria traían ramos, y guirnaldas de laurél en la cabeza: sus propriedades en medicina son muchas, y buenas. El aceite del laurél se hace de esta manera: Quando las vayas están bien maduras, cuezan buena cantidad de ellas, y de las hojas en una caldera bien limpia llena de agua, y toda la grasa que nada por encima es el aceite. Hanlo de coger, y apartar del agua sutilmente con lana ò pluma, mientras mas verde, y mas reciente es mejor. Otra manera enseñan los Boticarios (segun trata el libro llamado Tesoro de Boticarios), que es tomar la grana del laurél, desque muy madura, y quitar todo lo de encima, y aquello majenlo mucho en un almiréz, y ponerlo despues en una caldera sobre la lumbre, meneandolo mucho, hasta que muestra tener aceite, y luego exprimirlo en una prensa: y siempre es bueno majar primero las vayas, porque sale mas aceite. Esto aprovecha para el dolor ò encogimiento de los nervios, que viene de frio: asimismo es muy singular cosa para contra el pasmo que viene de frio: empapando con ello lanas, y poniendolas en el celébro y cuello, y en el miembro que está malo, y se teme que pasmará, y contra la xaqueca que viene de frio. Este aceite es muy caliente y penetrativo: es asimesmo muy bueno pa-

Laureles cómo se siembran.

Las propriedades del laurél, y cómo se hace su aceite.

Para el pasmo, y xaqueca.

para untar los perláticos, y aun contra el bazo, untando con ello los empeines los sana, y quita la comezon del cuero, y hace que no crien piojos. Si de sus granos ò corteza beben peso de un castellano, quebranta la piedra quando chica, y lo mismo hace la raiz bebida, mas no lo beban las preñadas, que las hace malparir. El aceite es bueno contra la modorra que viene de frio, y aprovecha mucho al dolor de las orejas que viene de frio, y al zumbido de los oidos. Los granos de él aprovechan mucho contra una pasion, que es tener corto huelgo, mayormente con miel, y alargan el huelgo, y son buenos para las llagas de los pulmones. Si el huelgo está dañado, usen à tomar dos ò tres vayas de laurél à la mañana, y otro tanto à la noche quando ván à dormir, y no beban sobre ellas, y esto se haga muchas veces: dicen que mejor es tomarlas enteras, y miren para esto si el estómago las puede digerir. Si comen las uvillas, entre diez ò doce dias, quitan la tose, mas las preñadas se guarden de ello, que les hace daño, y es peligroso. Las uvillas majadas, y puestas por baxo, atraen la camisa de las mugeres, y si cuecen sus hojas, y reciben el baho por baxo, aprovecha mucho à la orina, y flor, y aun para algunas enfermedades de la bexiga, y de la madre. Untarse con su aceite donde han mordido abispas, ò alacranes, ò cosas ponzoñosas, es bueno. Contra las ponzoñas comidas, ò bebidas, es muy bueno bebido. Las hojas del laurél dán muy gentil olor, y sabor en los escaveches, y adobos de los pescados, y carnes, y quando asan alguna carne, si la revuelven algunas hojas, la hacen sabrosa y olorosa. La madera del laurél es caliente, y si friegan un palo de él con otro de yedra, enciende lumbre, y esto hacian las espias en los lugares que iban à espiar, para hacer lumbre, y no llevaban pedernal, por encender mas secretamente la lumbre. La madera del laurél es liviana, y tiene varas largas, y derechas, y buenas para bordones de viejos, por tener poco peso. Si entre las ropas ò libros, ponen hojas de laurél, no se apolillarán, ni habrá otros gusanillos que lo roen; estos árboles siendo desmochados, echan muchos renuevos y pimpollos. Hay unos árboles montéses que llaman loros, que en la hoja parece mucho al laurél, algunos dicen que son laureles monteses. Las abejas no labran en su flor. Son muy hermosos à la vista, creo que en ellos se enxerirán bien los laureles caseros. En los laureles hay machos y hembras, los machos aunque cargan mucho de flor, no llevan las uvas que llaman vayas, las hembras sí, por eso en ellas se hagan los enxertos.

Para los zumbidos de los oidos.

Para los que tienen corto el huelgo.

CAPITULO XXIX.

De los morales.

LOS morales quieren ayres calientes ò templados, y en lo muy frio no se hacen, y si en los lugares frios los quieren plantar, sea al Oriente, ò à Mediodia, quieren tierra gruesa y substanciosa, con tal que sea enjuta, porque aunque con el humor el arbol crece, las moras no son tales, ni de tan buen sabor como del de sequera, y por eso quien pone moral para su fruto, ponganle en lugar enjuto, mas si ponen morales para gusanos de seda, ponganlos donde bien se puedan regar, ò tengan humor, porque echarán mas hoja, y la guardarán mas tiempo verde: hacense muy mejores, y de mas grandes moras en casa, por tener mas substancia que en el campo, salvo si la tierra no es muy gruesa. No se hacen buenos en arcillas ò barrizales, y aun apenas prenden, y si la tierra donde están no es gruesa, echenle estiercol al pie en el escava por el Invierno, y llevará grandes moras. Este arbol no se debe plantar en viñas, porque todo el Verano se acogen alli muchos tordos, y aunque no haya moras, quedan rebezados y acostumbrados, y à causa del moral, destruyen las viñas.

Del tiempo del poner los morales.

Ponense en dos ò tres tiempos, segun la tierra en que se han de poner, que en las tierras calientes se han de poner por Octubre y Noviembre, y en las templadas por Enero, y Febrero, y Marzo, y en las frias, por parte de Abril, con tal que si la planta que se pone ò traspone, agora sea barbado, ò no lo sea, si es grande, se ponga por Octubre y Noviembre, mas si es pequeña y flaca, sea por la Primavera, que será segun el aparejo de la tierra, ò por Febrero, ò Marzo, ò antes ù despues, segun pareciere.

Los morales son de dos suertes, unos llevan moras blancas, y estos quieren mucha agua, son los que llaman sicomoros, y en Castellano moreras. La una postura de los morales es de simiente, que son los granillos que tienen las moras, y aunque de estos salen los morales monteses, es para si lexos quieren llevar la simiente, que las plantas no se pueden llevar muy lexos, digo como si à las Indias, ò à otra parte, ò Islas, para donde se hayan de plantar, para hacer seda. Para esto embarren una soga con las moras quando están bien maduras, y aquella se puede guardar hasta el principio del Oto-

ño, y hanla de poner en lugar bien enjuto; y de tierra bien mollida y estercolada, y de la manera que dixe que se habian de plantar las higueras de granillos, y rieguenlos pocas veces, y dende à tres años que hayan nacido, los traspongan, y si hay para enxerirlos serán buenos, y si no la mucha labor les hará suplir la falta que tienen, por ser de flaca simiente.

La otra manera de poner es de barbado, y sea en lo mas nuevo que ser pudiere, y pequeño, porque mejor prenden los que son grandes. La otra es de estaca, del gordor de un astil de azadon, y luenga quanto tres palmos, y vaya bien aguda. Esta pueden poner con mazo, habiendo primero hecho el agujero con otra algo mas delgada. Lo baxo del estaca vaya embarrado con estiercol de vacas, y aun si les echan ceniza abaxo con tierra prenden mas aína, y se hacen mejores. Prenden tambien de ramo cortado ò desgarrado. Si la ponen à la Primavera, dice Paladio, que es mejor postura à veinte y quatro dias del mes de Marzo, y por aquel tiempo, que falte poco, será buena. Quieren los hoyos hondos, y que no se acaben de cubrir, quieren tener buen trecho de unos à otros, porque estienden bien los ramos, quieren ser de un pie, que son mejores. Quieren para ser muy buenos cavarse mucho quando chicos, y estár escavados todo el Invierno, y si entonces, y en la Primavera les echan heces de vino en el escava, haceles mucho bien, y maduran mas presto. Los morales quando grandes, no tienen necesidad de ser cavados, verdad es, que les hará mucho provecho, y aun quitarles las barballas que echan en la sobrehaz, porque si no se las quitan quando son chiquitos, pierdense las baxas, y ellos crecen mucho, y muchos de esta manera derrueca el viento: rieguenlos pocas veces, porque con el agua se hacen aguanosas las moras, y dañanse mas presto. Estos árboles quieren mas lugares baxos, y llanos que altos. Hanles de mondar cada tres años. Son muy amigos de vides, y en ellos se pueden bien armar parras, sin perjuicio del arbol, mayormente de aquellos que son para hacer seda. Los morales son mas tardíos en el brotar, que otro arbol ninguno, y por eso nunca se yelan (digo pocas veces) que hasta que cese el frio, ò brotan, y quando ellos se yelan, con mal quedan los otros árboles. Y por brotar estos árboles tan tarde, y sin peligro, los llaman antiguamente los mas prudentes de todos los árboles, y aunque tarde brotan, deshojanse mas presto de la hoja que los otros árboles, y mas presto los viejos que los nuevos, y mas presto los que están en tierra seca, ò que no se riegan, que los de la tierra humeda, y por eso los que los ponen para seda, ò los rieguen mucho, ò sea en tierra humeda, que lo uno, brotan mas aína, y lo otro, durarlesha mas la hoja, y será mas tierna, y asi la comerán mejor los gusanos. Verdad es, que una de las cosas con que los morales mas se pierden, y dañan es, con quitarles la hoja, mayormente la de los cogollos, y la alta, porque con esto se secan mucho. Las enfermedades que tienen, veanlas, y sus remedios para ellos, segun he dicho arriba.

Enxierense de algunas maneras, aunque segun Plinio dice, no hay árboles en que menos maneras de enxerir quepan, empero enxierense bien de escudete, ò de coronilla, que en el tronco, por ser madera brozna y dura no prenden tan bien. Enxierense (como he dicho) de escudete y coronilla, morales en higueras, en fresnos, en hayas, y castaños, y duraznos, y aun en olmos, mas en estos mejor de barreno, mas hacense en los olmos muy grandes, y peligrosos, tambien se enxieren en alisos. Reciben bien en sí higueras de la mesma suerte y vides, y la mejor manera de enxerirse las vides en ellos es de barreno ò pasado. Son los morales de muy larga vida, que si les tratan sin deshojarlos, y los labran, duran muchos años, y tambien su madera es muy recia, y dura mucho, que nunca se carcome, y de ella se hacen muy gentiles obras, como mesas, sillas y caxas: y desque es muy vieja esta madera párase prieta, digo de morales viejos, es asimesmo madera caliente. Las moras quando están maduras tiñen mucho las manos, y no hay cosa con que tan bien se quiten, como fregandose con las que están coloradas. Si majan las hojas del moral, y las ponen en las quemaduras, aprovechan mucho. Si las ponen asi majadas en alguna picadura ponzoñosa, es bueno, y si verdes no hay, ponganlas secas, cocidas primero. El zumo de las hojas del moral quita las manchas del aceite. Si cuecen en agua llovediza hojas de moral, y de vid, y de higuera prieta, y con esta agua lavan la cabeza, torna los cabellos prietos. La corteza del moral bebida en vino, es bueno para quien ha comido beleño. Y cocida la raíz del moral en agua, y bebiendola, ablanda el vientre, bota fuera las lombrices. Y si cuecen la raíz, y las hojas en agua, y se lavan la boca con aquella agua, quita el dolor de los dientes. Las moras quando están maduras ablandan el vientre, y hacen hacer cámara; mas dañan el estó-

Las virtudes del moral, y de las moras.

ma-

mago: y hanse de comer ante toda vianda, porque son de ligera digestion, y si hay otra vianda antes, corrompese: y si las comen frias en ayunas, quitan la sed, y aun hacen purgar la cólera por baxo, y despiertan la orina. Hacese de ellas un arrope, y si es con azucar es mejor, que es bueno para los males de la boca y garganta, haciendose gargarismos con ello. Y si hechan sal en las moras, y las secan, son despues buenas para las cámaras. Y aun las que no están asimesmo maduras son muy buenas para las cámaras por tener virtud de restriñir el vientre. Las moras se han de comer las primeras, porque despues soleanse, y son dañosas. Las moras son malas para los que tienen calentura, porque ligeramente se convierten en el humor de que la calentura ò fiebre procede. Dice Platina, que se guardarán verdes hartos dias, sacando zumo de ellas, y mezclandolo con arrope, y ponerlo en un bote de vidrio, y las moras dentro bien cubiertas.

CAPITULO XXX.

De los membrillos.

LOS membrillos se hacen mejores en tierras frias ò templadas, que en las calientes. Quieren suelo humedo, y en las calientes aun no se contentan con el humor del suelo, mas aun quieren abundancia de agua, y por eso estos árboles se han de plantar en las acequias ò cauces, dó pasa el agua, y en las riberas de rios y arroyos, que en las tierras calientes, si no los usan regar desmedrados se hacen, y secos, y ahogadizos. Quieren tierra gruesa, substanciosa, y aunque se pueden bien plantar en cuestas, mejores son en los llanos, y mejores en los valles. Los tiempos para ponerlos son dos, que si es tierra fria, los pueden poner en Enero y Febrero, y aun por Marzo: y si caliente, por Octubre y Noviembre: y si tierra templada, por un tiempo, y otro; mas muy mejor por Octubre y Noviembre: y por muy buena postura tengo la de Octubre y Noviembre, si la tierra no es demasiadamente fria, y si tiene abundancia de agua, puedense asimesmo poner por la Primavera, y aunque sea tierra muy caliente. Ponense de pepitas, que sean de membrillos, bien maduros y sanos, y hagan una era bien cavada y mollida, estercolada con estiercol muy podrido, y alli pongan las pepitas espesas, y cubranlas quanto una mano, y primero que las pongan lavenlas muy bien de aquella ligamaza que tienen al rededor, y rieguenlos cada semana muy bien, y la vez que los regaren hartenlos mucho de agua, y si nacieren muy espesos, entresaquen los mas desmedrados, porque los otros tengan mas huelgo. Algunos usan poner el membrillo entero. Verdad es, que los que asi nacen, llevan su fruto mas oloroso, y muy mejor. Desque hayan tres años, trasponganlos con todas sus raíces, y en toda manera de poner ò trasponer membrillos, vaya el hoyo muy hondo, porque tenga mas humor: y tengan las raíces mas en el agua. Ponense asimesmo de ramo, mas son tardíos, mucho mejores son de estaca, y mejor es barbado de los que nacen al pie, y mas presto llevan. Los que dixe que se ponian de simiente, tienen necesidad de enxerirse para que sean mejores. Los membrillos quando chicos quieren estiercol, y muy podrido, y quando grandes les es mejor ceniza, y echada en el escava, ò echarlos un poco de arcilla. Quieren estar espesos, con tal que no se toquen unos à otros. Hanse de cavar mucho, y muchas veces, y estén en escava todo el Invierno, que si no los cavan pierdense mucho, y hacen la fruta muy desmedrada y cocosa. Si los riegan mucho llevarán los membrillos gordos y zumosos, y maduran mas a ína que si les falta agua. Con la sequedad están muy empedernidos, y quiten los pimpollos que echan al pie, que los membrillos mejores son de un pie, y baxo, que de muchos. Sean copados, porque con su rama cubran el pie, que antes estiendan por los lados, que suban altos, y mondenlos mucho, que no les dexen nada de reviejos. Hanse de enxerir por Febrero, y reciben en sí casi toda manera de árboles, y tienen esta excelencia, que toda fruta que en ellos se enxiere, es sabrosa, y de muy buen olor, y ellos enxertos en otros árboles no mejoran. Recibe en su púa de granado, y servales, y de otro arbol que lleva pepita, como perales, cermeños, peros, camuesos, y los de su generacion. Y los de púa enxieranlos de coronilla, ò de mesa, junto con el suelo, porque tengan mas humor, y adelante andando el tiempo quando sudaren, los pueden enxerir de escudete. Puedese el membrillo pasar por el sauce, y no tendrá pepitas, y viene bien, que entrambos son árboles que quieren mucha agua. Si enxieren duraznos en ellos pasandolos, se hace la fruta que dixe melocotones. Enxertos unos membrillos en otros mejoran mucho la fruta. Si están enfermos echenles en el escava alpechin no salado, con otra tanta agua, ò tomar cal viva, y greda, y amasarlo bien, y embarrar con ello el pie del arbol. Es asi-

El buen poner de los membrillos.

Enxerir los membrillos.

mesmo bueno enterrarle al pie de sus membrillos como estiercol, que les ayuda mucho, no se han de coger hasta que estén bien maduros. Guardanse de muchas maneras. La una es, tomar los membrillos cogidos en menguante, porque toda fruta que en menguante se coge, se guarda mas tiempo, que la que es cogida en creciente, y sean cogidos con sus pezones, y sean asimismo cogidos en dia sereno, y bien maduros, y con un paño limpienlos bien de aquel vello que tienen, y componganlos bien en una tinaja nueva, y desque llena, ponganles algo encima, porque no naden, y echen en la basija miel muy buena, y muy clara: y desque estén cubierros de la miel, tapen la basija, y embarrenla bien, asi se guardarán: y la miel se adobará tanto, que la pueden dar sin daño à los enfermos. Y no es necesario abrirlos como muchos hacen, para sacarles las pepitas, que dicen que por alli se comienzan à dañar, que la naturaleza de la miel no los dexa dañar. Guardanse en una tinaja entre yeso molido, y cernido, como no se toquen, ò entre cebada, ò centeno, ò mijo, y embarrada la basija, ò envueltos en hojas de higueras, y embarrados encima, y puestos en lugar frio, donde no haya humor, ni humo, y colgados en parte fria, y donde no entre ayre, porque el ayre los corrompe, ò metidos en una arca bien tapada, que no entre ayre, y embarrada, y puesta en lugar frio. Donde quiera que los guarden no haya otra fruta de otro linage con ellos, que se podrirán mas aína.

Cómo se guardan los membrillos.

Guardanse asimismo en mosto, y aun en tinaja de vino, y danle gentil olor, mas acedan el vino. Tambien se guardan entre ropa, y la ropa huele bien, y aun le mata la polilla. Guardanse tambien hechos pedazos, y sacado lo de dentro, en miel: mas si pudieren partanlo con un cuchillo de caña, ò de hueso, que el hierro le hace daño. En conserva se hacen de muchas maneras. La una, haganlos quatro partes, y quitenlos el cuero, y pepitas; y ponganlos en remojo en agua llovediza, ò de pozo de fuente, y cada dia se la muden, y estén alli tantos dias, hasta que se trasluzan algo, y pierdan aquella dureza, y luego cuezanlos en agua un poco, y quitenlos de alli, y ponganlos à enjugar à la sombra, encima de alguna tabla ò paño limpio: y desque enjutos cuezanlos en azucar, ò buena miel, y desque cocidos saquenlos de alli, y ponganlos à la sombra que se enjuguen, y enfrien por sí, y ponganlos en una olla nueva, y echen encima su azucar ò miel muy clara, cocida.

Para que hagan conserva de membrillos.

Otra es, hacerlos asi pedazos, y mondarlos, y cocerlos bien en agua, y asados son mejores, que es mas virtuosa la conserva, y desque cochos ò asados, majarlos bien en un mortero de piedra, y porque no sean granillosos, puedense colar por un cedazo ralo, y echen buena miel, y cuezanlos hasta que se haga bueno, y asi caliente lo echen en sus caxuelas, para que alli se yele. La otra manera es mas costosa, mas es noble y delicada, que es abrir los membrillos, y sacarles todo lo de dentro, y majarlos bien en un mortero, y ponerlos en una prensa, y sacarles todo el zumo, y colarlo, y repose, y aparten lo claro, y cuezanlo con azucar hasta que espese, y si espesar no quiere, echenle una goma que llaman alquitara, que lo quaxará muy bien, y ella es pectoral, y si vá deshecha esta goma en agua rosada, ò de azahar, ò qualquiera otra agua cordial, y bien oliente, es muy mejor, y avueltas le pueden echar algo de almizcle: y si avueltas le echan à esta conserva un poco de azafrán, tomará linda color, y es sano, y alegra, y al cocer echenle unas rajas de canela fina: las quales saquen despues, y esto hecho, echenlo en unas tazas de vidrio. Las propriedades suyas son muchas y muy buenas. Comidos ante toda vianda, restriñen el vientre; y por eso se los deben dar para que los coman à los que tienen cámaras. Y comidos sobre la vianda, hacen lo contrario, y por tanto los que tienen necesidad de hacer cámaras, comanlos despues de comer. Lo mismo hacen sus conservas, y confortan el estómago, y el corazon. Verdes son contrarios à toda ponzoña, asi ellos comidos, como su zumo, puestos en la mordedura de alguna ponzoñosa cosa, y aun el olor de ellos quita la fuerza à toda ponzoña, y por eso es bueno contra la yerba de ballesteros, si los comen los que están heridos de ella, y lo ponen encima: impide el vómito, y restriñe la sangre à los que la escupen. Asados debaxo de rescoldo son muy buenos, mas no tienen tanta virtud para restriñir como los crudos. Comidos sobre beber, impide la embriaguez. Cocidos só el rescoldo, y echados en vino, son mas blandos, y de mejor digestion, y asi lo deben comer los flacos de estómago. Verdes dán apetito, y à quien mucho los usa comer, causan una pasion que llaman cólica, y dolor de los nervios, y retienen los menstros de las mugeres. Las pepitas de ellos son muy buenas para ablandar la garganta à los que están roncos. El vello de ellos, quitado, y cocido en un poco de vino, y mezclado con cera, sana los car-

Para hacer carne de membrillos.

Para hacer mermelada.

Propriedades de los membrillos.

bun-

bunculos, y barros. El aceite de los membrillos se hace, friendo los membrillos hechos tajadas en el aceite: esto restriñe, y es confortativo, es para contra las cámaras, y vómito muy singular emplasto, en el estómago, y vientre, y riñones, y pulsos: y si se hacen en aceite arrayan, será mas restrictivo. De estos árboles se hacen buenas cerraduras, y espesas, para que bestias no entren en las heredades, y son provechosos de fruto.

CAPITULO XXXI.

De los manzanos.

SON los manzanos de muchas maneras, que unos son invernizos, que maduran tarde su fruto, otros tempranos, otros agrios, y otros dulces, y en cada manera de aquestos hay muchas diferencias, mas la labor toda es una, sufren qualquier ayre, ò caliente, ò frio, ò templado, mas mejor se hace en lo templado, y si en lo caliente los han de poner, ò quieren regarse mucho, ò tener tierra humeda, y mejores son donde la tierra es tan substanciosa y gruesa, que no tiene necesidad de regarse, que no donde se riega. De estos árboles hay una casta de pequeños, y aun estos se hacen buenos en tiestos grandes, y maduran alli mas temprano; son de buen olor, y muy provechosos para enfermos que dán apetito, y confortan, dán mas fruto quando son viejos. De estos manzanos los que maduran al Invierno, que son camuesos, peros reales, y peros de neldo, y perazas, mejores se hacen en tierras frescas y valles, y aun todos los manzanos mejor se hacen en valles y llanos, que en cerros, y si en cerros los ponen sea ácia Mediodia, salvo si la tierra no fuere muy caliente, si en tierras secas, ò areniscas, ò calientes se han de poner, rieguenlos, que otramente no dán fruto, y el que dán sale desmedrado, y desequido, y cocoso. Quieren tierras gruesas substanciosas, con tal que tengan humor, ponense en dos tiempos, que en las tierras calientes, y donde no se han de regar, los ponen por Octubre y Noviembre, y si es tierra fria por Enero, y Febrero, y Marzo, mas si se pueden regar quando chicos, mejor postura es de ellos por la Primavera, que por el Invierno, que es el fin del Otoño. La una manera del poner de ellos, es de pepitas, hanlas de coger de fruta sana y crecida, y bien madura, y de arbol nuevo, que los manzanos son árboles que viven poco tiempo, y à la vejéz llevan la fruta desmedrada. Pongan las pepitas como dixe que habian de poner las de los membrilllos, y de aquella manera las aderecen, digo de regar y escardar, y desque estén algo bonitas, trasponganlas donde han de estar, enxieran de qualquier otra fruta que quisieren de manzanos ò peros, y si antes que los traspusieren estuvieren tales que puedan sufrir enxertos, muy mejor es enxerirlos alli, y desque presos trasponerlos. Ponense tambien de ramo desgarrado, mas esta tal postura las mas veces no acierta, y lleva tarde. Ponense asimesmo de los barbados que nacen al pie, y mientras mas lexos están del arbol son mejores, y aun en todos los árboles es asi, y donde estos no hay lugar de ellos, en manzanos monteses chiquitos enxieran buenos manzanos, y desde à un año que estén presos trasponerlos, si manzanos no hay, en peruetanos, que este arbol dá y recibe todas las maneras de enxertos que dixe arriba. Enxierense bien todas maneras de manzanos en ciruelos, perales, peruetanos, espinos, membrillos, duraznos, álamos, plantanos, sauces, segun los tiempos que dixe arriba, y enxertos en sauces no llevan pepita, y pueden bien en un tiempo tener muchas maneras de frutas. Los enxertos en perales ò membrillos serán mejores enxertos en arrayanes: llevarán las manzanas verdes, puedense en ellos enxerir olores, mas mejor en perales que de otro arbol (como diremos à su tiempo), y en los manzanos por tener la corteza gorda, es muy facil enxerir de escudete y coronilla, y aunque todos son buenos enxertos, estos son mejores. Quando chiquitos se han de regar pocas veces, y cada vez queden bien hartos de agua, y cavarlos al derredor, y procuren que echen las raíces algo hondas, que siempre procuran echarlas someras, y asi quando los escavaren les quiten las barbajas que tienen en la sobrehaz, y porque si tienen la tierra dura en el Estío, se pára empedernida, cada mes del Estío las labren, y amolleten la tierra, y quando mayores una vez en el Estío, y otras dos, la una entrando el Invierno, y la otra à la Primavera, mas quando son grandes no tienen necesidad de cavarse, y por esto estos árboles son buenos para prados de yerba, pues no han menester cavarse, pero haráles provecho si les echan estiercol podrido envuelto en ceniza. No se quieren regar muchas veces, y quando los regaren hartenlos de agua. Al trasponer vaya à veinte pies uno de otro, no digo de los enanos, y vaya el hoyo hondo quanto quatro palmos en la tierra humeda, y en seca cinco. Tenga el pie alto quanto medio estado, porque en quanto ser pudiere con la rama cubran el pie, si la natura-

Manzanos cómo se ponen.

le-

leza del tal arbol lo sufre, sea copado, y no tenga mas de un pie, y si mas tuvieren, no se junte el uno al otro, por causa que luego se causan enfermedades, mayormente hormigas. Para las enfermedades que tienen de hormigas y gusanos, saquenlos con un clavo de latón, y no nacerán. Y para la oruga, miren los remedios dichos en las generalidades. Tambien los gusanos y hormigas mueren haciendo barro con estiercol de puercos, y hiel de vacas, ò con orinas de hombres, embarrar donde están, ò untando bien aquello con hiel que quede bien empapado donde están, y si tuvieren gusanos los manzanos, escavenlos bien en el Invierno, y echen en el escava estiercol de cabras, y orinas de personas, y esté asi unos diez dias, y despues echenle mucha agua fria de noche, y morirán, y para las hormigas de agua de torvisca. Si quando los ponen untan las raíces con hiel de vaca, ò cebolla albarrana, no nacerán gusanos. Si se les suele caer la fruta, escavenlos, y en la mas honda raíz hiendanla, y metan un pedernal, y no se les caerá: si cargan mucho de fruta, quando está menuda entresaquen la mas desmedrada, y donde está mas espesa. En las tierras frias si las manzanas se les caen, echen en el escava estiercol, ò orina de puercos. Cortenles todos los reviejos y resecos, y los ramos espesos, y los que están juntos unos con otros, y los pimpollos que echan al pie, que estos árboles viven poco tiempo, y menos los que maduran temprano que los tardíos: y menos los dulces que los agrios, y si esto no hacen, menos tiempo viven, que siendo limpios, y bien tratados: y quando son viejos dán poco fruto, menudo, cocoso, y desmedrado: y quando esto vieren, cortenlos, y en su lugar pongan otros nuevos, que sean buenos. Verdad es, que enxertos en perales serán de mas larga vida, y de mejor fruta. Dice Abencenif, que si unas manzanas que hay coloradas, quando están verdes las escriben con buena tinta, y quitando la tinta quando estén bien coloradas, quedarán las señales de las letras blancas. Y dice, que si entre los granados ponen manzanos, que se harán las manzanas coloradas, y mucho mejor se hará enxiriendo los manzanos en granados, pasandolos por granados, y si en el escava del manzano pusieren estiercol de cabras, y vino añejo, llevarán las manzanas coloradas, y matará los gusanos del arbol. El Crecentino dice, que se hacen coloradas enxertas en moral. Si en tierra caliente se les cae la fruta, echen en el escava estiercol de puercos en principio del Invierno. Hay unos manzanos que maduran à la Primavera, dice Teofrasto, que mejoran los tales mucho la fruta, si los riegan con agua tibia. Las manzanas que maduran en el Verano, no se guardan mucho, y por eso no las han de coger hasta que estén bien maduras, mas las que se cogen en el Invierno, como son muchas maneras de peros, y camuesas, y perazas, si se cogen para guardar, sean algo tenientes, que no vayan verdiones, y puedense guardar como los membrillos entre cebada, centeno, ò paja, ò yeso, ò en una cámara fria, donde no entre ayre, tendidas sobre paja, y cubiertas encima con paja, ò metidas cada una en un pucheruelo pegado, y embarrado encima. Esto es donde hay pocas, y son preciadas, y envolverlas en unas hojas, y embarrarlas encima, y ponerlas en lugar enjuto. Verdad es, que las manzanas del Invierno con ser cogidas à mano sin lision se guardan tiempo harto, mayormente cogidas con sus pezones, y pegados los pezones con pez hirbiendo, y puestas en una cámara alta entre hojas de nogal, y los pezones estén ácia arriba.

Manzanas cómo se guardan.

Manzanas cómo se harán coloradas.

Hacese vino de manzanas, que llaman sidra, quando están bien maduras, y dulces, cogerlas, y maxarlas en un axaraíz, y echarles agua alli, y poner sus prensas para que se escurra, y echarlo alli en sus basijas pegadas, echen poca agua, y saldrá muy buena sidra, y despues echen mas para despensa, como quien hace aguas. Es vino de buen olor, y hace digerir bien, mas no es de mucha dura, y quita mucho la sed. Esto hacen mucho en Vizcaya. Hacese asimesmo vinagre de ellas, cogiendolas antes que maduren, y si las hay monteses son muy mejores, y amontonarlas quatro ò cinco dias, y despues echenlas en una tinaja, y echenles agua de fuente, ò llovediza, y cubran la basija un mes, y dende adelante saquen por baxo, y será vinagre, y echen tanta agua por encima quanto vinagre sacaren, y será bueno, y no faltará. Las manzanas que maduran en el Invierno, son buenas, que confortan el estómago, y mientras mas son olorosas son mejores, y mas confortativas, que quitan el calor, dán apetito, y son buenas contra el vómito. Las que maduran temprano, si las usan à comer mucho, dán dolor de nervios: y aunque en alguna manera todas lo tengan, mucho mas las que maduran à la Primavera. Las que no tienen olor, y son ásperas de sabor, dañan el estómago, y aun el cuerpo, y hacen causar muchas enfermedades, mayormente quartanas, y otras enfermedades que proceden de flema. Las acedas son de ligera corrup-

rupcion, verdad es, que todas confortan el estómago, mas mucho mas las olorosas. Las hojas, y ramos, y corteza, tienen virtud de restriñir. Las manzanas consueldan las llagas, y aun retienen los humores que ván à ellas, y todo ello es bueno contra las ponzoñas.

CAPITULO XXII.

De los naranjos, cidros, limas, y limones, toronjas, y azamboas.

LOS naranjos, y estos otros árboles, de su naturaleza y calidad, son árboles muy graciosos en su verdor de hojas, olor de flor, y vistas, y provecho de fruto, y en todo muy agradables, y provechosos. Digo que son tales, que no se puede decir ser perfecto jardin donde no hay algunos árboles, mayormente naranjos, y aun estos entre todo género de árboles sufren tierras algo mas frias que los otros, y aunque en sus maneras son muy diferentes, son muy parecidos en la labor. Todos quieren ayre caliente ò templado, y si los han de poner en lugares que declinan à frios, sea en solanas, y lugares abrigados del frio, mayormente del ayre cierzo, y de todo ayre que suele elar en aquella region que los ponen, y en quanto ser pudiere siempre los pongan ácia el Sol, y si la tierra fuere fria, cubranlos bien el Invierno. Mas esto sepan que si no los pueden bien cubrir todas veces, mejor será dexarlos siempre descubiertos, porque estando avezados, menos daño les hará el frio, que si estuviesen un tiempo guardados, y otro no, mas si pudiere ser que en las tales tierras estén cubiertos todos los Inviernos, mejor es, porque no se les yele nada, y asi dará mas fruto, y mejor: esto digo, para en las tierras templadas, ò frias, porque en las calientes y abrigadas no hay necesidad de cubrirlos en tiempo alguno. Es bien hacer unas ramadas muy espesas sobre unas horcas, y asi estarán los árboles defendidos, y podrán por baxo gozar de su vista de ellos. Quieren riberas de mar mas que otras partes, y en ellas se hacen muy buenos. Quieren mas valles, y laderas que cerros, y si en laderas los hubieren de poner, sean acanelados como valles ácia el Sol, porque en todas maneras tengan defendidas las espaldas y lados del frio. Son mejores en tierra gruesa, con tal que sea tierra suelta, que en tierra flaca, ni floxa (aunque qualquier manera de tierra sufren) con tal que ni sea barrial, ni arenisca, y todos estos árboles quieren tierra que tenga virtud y substancia, y negra, y tal tierra les cumple que embeba bien el agua, porque quieren regarse mucho, que si los riegan muchas veces, y bien, hacense mas sanos, y mas alegres, y mas frutíferos, y si no es tierra gruesa, no bebe bien el agua, y estase encharcada, y hacelos enfermar, y parar amarillas las hojas, y para esto ayuda mucho el estiercol, lo qual han ellos mucho menester, con que sea bien podrido, porque con ello se pára la tierra mas hueca, y ellos medran mucho. Y porque toque en el regar si es Invierno, querria yo que no tocáse al tronco del arbol, esto se entiende si es tierra en que se yela el agua, sino que esté el arbol atetillado, y que el agua ande apartada del pie, y esles provechosa para regarlos en Invierno agua que no esté muy fria, sino de pozos, ò fuentes. Los tiempos mas proprios para los poner, son por Febrero y Marzo, y los que se ponen de simiente se pueden bien sembrar por Abril, y si es tierra fria por Mayo, y siempre los pongan quando está la simiente de perfecta maduracion, y mientras mas calor hubiere, mas presto nacerán, con que les dén humor suficiente. Pues para poner bien los naranjos, hagan de esta manera. Hagan una era larga, y angosta, y vaya cavada honda hasta la rodilla, porque estos árboles echan honda la raiz, esté mollida, y estercolada con estiercol podrido, y alli pongan los granos cada uno en su agujero, hecho con un palo hondo quatro ò cinco dedos, y haya de un agujero à otro cinco ò seis dedos, y los mas lexos à palmo, y alli pongan los granos de las naranjas, ò de qualquiera de los otros árboles, dicen que vayan las puntas ácia baxo (no sé por qué) pues de ellas sale el cogollo, y es bien que en naciendo vaya derecho ácia arriba. Dicen mas, que si ponen quatro ò cinco granos juntos, que salgan por estrecho, que de todos ellos saldrá un tronco, como dixe en el capítulo de las palmas (digo lo que dicen algunos Agricultores), mas no tengo por cierto, ni lo uno, ni lo otro. Dixe que la tierra para hacer era habia de ser muy estercolada con estiercol muy podrido, y alguna ceniza deshecha en agua, no cernada, que yá no tiene virtud. Lo mesmo digo para donde se han de trasponer. Y si estos granos usaren regar con agua que esté un poco tibia, que haya perdido el frio, ò con agua de pozos ò fuentes, entre tanto que sale caliente, nacerán, y crecerán mas presto, y si los sembraren en tiestos tengan buen hondo y anchura, que echan honda la raíz. Muchos usan poner la naranja entera, pareceme que no hacen bien, porque los que asi nacen por estár juntos, nacen, y crianse desmedrados,

El tiempo de poner naranjos.

dos,

dos, y si es naranjo ò lima aceda, y por gobernarse el grano en lo acedo, salen despues muy acedas, y si quisieren poner alguna naranja, ò lima, ò cidra, vaya magullada, y asi nacerán mas presto, y aun muchas veces las naranjas, limas, cidras, y otras frutas que están en los árboles quando ellos brotan, brotan los granos que tiene la fruta dentro. Es bien sembrar entonces aquella fruta asi como ésta, y nacerá mas presto, y mejor. Y siempre para sembrar escojan de las mejores en casta, sabor y grandeza, que sean los granillos gordos y sazonados, que si pudieren haber Cordovesas, pues aquellas en Castilla tienen mas nombre, las pongan. Toda simiente se ha de buscar y traer de donde es mejor, no siendo muy discordes los ayres y tierras. Estos árboles se han de limpiar y escardar de yerba quando son chiquitos, y remollirlos, que tengan la tierra hueca. Hanse de trasponer à donde han de estár à los tres años, y no los traspongan antes, porque son muy seguros, y mejores, y sea la tierra qual he dicho.

Los cidros, las limas, y azamboas, prenden mejor de estaca, ò ramo desgarrado. Dicen, que si ponen los ramos de estos árboles de punta, que prenden, y salen enanos, y estos tales tienen mucho aparejo para cubrirlos en el Invierno. Puedense trasponer estos árboles, aunque sean bien grandes, desmochandolos bien que queden en sus horquillas, y con sus raíces principales, en buenos hoyos, y con su tierra bien estercolada, y bien podrida, y pisada, y regandolos suficientemente, como los ví trasponer en Cordova, desde San Agustin al patio de la Iglesia mayor. Los que de estos árboles se trasponen, ò desgarrados, ò de estacas, dicen que es bueno para que vayan embarrados con estiercol de novillos, y cortadas las espinas. Su trasponer de ellos ha de ser, que en las tierras muy calientes sea despues de mediado Enero, y en las templadas por Febrero, y en las frias por Marzo: y rieguenlos bien, mas por mejor tengo la postura del mes de Octubre y Noviembre, si la tierra es caliente y temprana. Al trasponer sean los hoyos hondos, porque hacen muy hondas las raíces, en las tierras frias los ponen en unos grandes tinajones, en unos carretones baxos, y de dia, y quando hace buen tiempo los sacan al Sol, y quando hace frio, y por el Invierno los meten en alguna cámara abrigada, mas estos han menester que los rieguen en el Invierno con agua reciente de pozo, ò de fuente, ò que esté un poco quebrantada al fuego, y que les echen pro de estiercol, porque no dexe elar la tierra, ni las raíces. Puedense tundir, y hacer mesas de ellos como de arrayanes, quieren mucha labor, que sean cavados muchas veces, y limpiarlos de los reviejos, y resecos, y asi llevarán mas, y mejor fruto, y en Invierno se han de cubrir mucho de tierra, porque si se elare el tronco, le puedan escavar, y escavat por baxo, para que torne, y mientras mas alta estuviere la tierra, menos daño hará el yelo al tronco y raíces, y es bien echar mucho estiercol al pie, porque no dexe elar el pie del arbol, mayormente si está en umbría: quando se yelan cortenles todo lo elado, y lo que está negro, ò se pára blanco, porque torne à echar presto nueva rama. El cortar sea con una serrucha, porque quede mas igual la cortadura, y alisarla despues con un cuchillo, no quieren estár apartados mucho unos con otros, ni entrepuestos entre otros árboles, si no son arrayanes, que à los unos las eladas les hace provecho, y à los naranjos daño, y si ellos se cubren, à los demás hace daño. A los otros les puede venir daño de la mucha agua, y à los naranjos es provechosa, porque con el abundancia de ella llevan mas fruto, y mejor, mayormente en las tierras calientes, especialmente las limas, que en un año llevarán cinco ò seis frutos, que unos están en flor, otros chicos, otros mayores, y otros en perfeccion, y nunca les falta azahar. Esles muy provechoso estiercol muy podrido, mayormente ceniza de calabazas, y quemar las matas de las calabazas, y echarles su ceniza al pie, y todo estercolar sea en principio de Invierno. Y dicen que le es muy provechoso soterrar cuernos de carnero al pie del arbol, y aun si están los árboles algo enfermos, con ellos les irá muy mejor. Enxerirse unos en otros, como los naranjos en limas, y limas en naranjos, y en naranjos, y cidros, y si es de hendido, puede ser por Marzo, y Abril, por Mayo de coronilla, por Junio de escudete: enxierense bien de sus pepitas, con barreno, ò entre corteza. Y en todo enxerto de pepita vaya la punta ácia fuera, porque pueda mejor brotar, y si no es fresca tenganla en mojo quatro ò cinco dias porque enternezca. Dice Paladio, que se enxieran en peral y moral, y de la misma manera se enxieran en membrillos, y manzanos (como dice Abencenif), y dice él mesmo, que si enxieren cidros en granados, que se hacen bermejas las cidras, y de muy lindo color. Y si enxieren los limoncitos que llaman cetis, en naranjos, ò cidros, ò en limas, ò en penciles, se harán muy mayores, y mientras mas veces los enxieren, mas gordos se hacen: y

Naranjos cómo se hande enxerir.

muy

muy mejor es que los enxieran en cidros, porque toman mejor olor y sabor, y enxertos estos árboles en sauces ò mimbreras, no llevarán pepitas. Enxertos todos estos árboles en cidros, llevarán el fruto mas oloroso, y mayor, mas ha de ser como dixe, antes que los cidros se traspongan, y si no han sido enxertos antes del trasponer, vayan muy hondos, como dixe arriba, digo los enxertos, porque si lo alto se elare, torne à echar de sotierra, y por encima de donde fue enxerto otros nuevos pimpollos, y si está tan alto que no les alcanza la tierra, rehinchenles unas esteras y trapos, para el Invierno, de manera que se cubran por donde fueren enxertos, y ponganles sus sustinentes, y rieguenlos mucho, que dicen, que mientras mas se riegan, que menos se yelan, con tal que el agua se embeba toda, que si el agua quedáse al pie, elarsehia, y dañaria à los troncos, y por eso es bien que en Invierno tengan un caño al pie por donde les echan agua, y asi podrán estár acogombrados quanto alto quisieren, y por el caño entrará el agua à las raíces, que cubran la boca del caño, porque no éntre ayre por ella. Las cidras, y limas se plantan mas ácia el Mediodia que los naranjos, porque ellos les tengan las espaldas ácia el cierzo. Es para ello necesario, si están en tierras que se suelen elar, que porque mas lo quema el viento, que tenga muy altas paredes que los defienda, y otra defensa diré yo de mi parecer, que es mas hermosa, y es casi eterna. Los cipreses suben muy alto, y hagan de ellos tres ò quatro carreras, la una desmentida de la otra, y ponganlos à la parte que se suele elar por las espaldas, y lados, y los naranjos en medio, y esto demás de ser hermoso, es provechoso: lo qual se requiere mucho en los jardines. De estos árboles (excepto de los naranjos) se pueden echar mugrones como de vides, y de los naranjos se echan, mas no tan bien, que estotros echan muchos pimpollos y varas al pie, y estos se pueden tumbar sotierra, que vayan acodados, y hanlos de trasponer estos à los quatro años, y no antes, asi se multiplican mucho. Para las enfermedades que tuvieren vean las reglas generales, y si les nevare encima, sacudan toda la nieve, porque los quema, y les hace mucho daño, mayormente si sobreviene yelo, que los destruye. Si ponen las cidras quando son chicas en un caño largo, y atan el caño como la cidra no pene, y hacese tan larga como al caño, y asi se hace en las limas. La flor de los naranjos es de mucha virtud y olor, y si hay mucha cantidad se puede coger poniendo unas sabanas dabaxo de los naranjos limpias: de ellas sacan agua destilada, la qual es muy confortiva por su olor, y por ser caliente para el dolor de estómago, y de hijada, que viene de frio, y la conserva que de ella se hace con miel (y es mejor azucar) hace lo mesmo: es asimesmo buena el agua de la azahar contra los dolores de las paridas (que llaman entuertos) si la beben, y el agua que se saca de las cáscaras de las naranjas, y de las limas, y cidras quando chiquitas, que sea de los árboles, es provechosa para lo mesmo, aunque no es de tal sabor. Y si à vueltas destilan cogollos de cidras y azamboas, harán lo mesmo. Dañanse algo las naranjas, digo que se enjugan quando viene el nuevo azahar, mas despues que viene el zumo à las nuevas viene à las viejas, si no se han quemado del yelo. Puedese el fruto guardar en los árboles, si es tierra caliente, ò si ellos están cubiertos, mas los árboles reciben daño, que mientras mas presto se las quitan, mas bien les hacen, mas crecen, y medran, y mas cargan de flor y fruto. Puedense guardar entre arena, ò entre yeso, y aun dicen entre paja. El acedo de todas es mejor lo de las chiquitas, que llaman cetis, por ser mas sabroso, mas suave, arómatico y confortativo, lo segundo lo de las naranjas, lo tercero lo de las limas, quando son nuevas, qne tienen gentil olor, lo peor es lo de las cidras y azamboas, que por ser muy acedo no es para comer, salvo por algunos adobos. Las limas gordas y naranjas, se pueden hacer en conserva enteras, comiendolas primero en agua, y despues sacarlas, y estrujarlas bien el agua, y cocerlas en su miel ò azucar, mas hanles de estrujar primero el acedo, y despues cocidas en agua. Las cáscaras de las naranjas se hacen de esta manera: Si son frescas hanlas de cocer primero en un poco de agua, y despues en agua-miel ò aguazucar, hasta que estén bien cocidas, y se haya embebido el agua, y si no les quitan la flor de encima, son mas calientes, aunque no tan hermosas: si son cáscaras viejas, duras, detenidas, echenlas à mojar quatro ò cinco dias, hasta que se páren gordas y tiernas, y cuezanlas despues tanto en agua, hasta que hincandoles un gordo alfiler, se caygan de él, y echenlas luego en agua fria, para que se paren tiesas, y saquenlas de alli, y desque se hayan enjugado, cuezan como dixe de las otras. Esta conserva es muy buena para el dolor del estómago, y del vientre, y para el dolor de la madre. Otros hacen estas conservas para en bote, muy majadas en un mortero de piedra, y cuezanlo con su miel y agua, ò con azuzar. Todas estas conservas no son de hacer

Conserva de naranjas.

tanto costosas, quanto son provechosas y necesarias : y muy mejores conservas se hacen de las cáscaras de las zamboas y toronjas, y de las limas, que son mas hermosas, mas calientes , mas sabrosas y suaves ; y aun las limas , y cidrones , y naranjas chiquitas , quando se caen , son excelente conserva para males que proceden de frio : cuezanlas primero en agua , y despues como he dicho de las otras.

Cómo se ha de hacer el diacitron.

De las cidras se hace el diacitron , que es una conserva muy excelente , y muy confortativa. Lo acedo de estas frutas cocido en azucar con su cáscara se torna dulce , ò echandoles sal ò azucar. La pulpa de las cidras es de mala digestion , hanse de comer sobre comida , y si comen mucho de ellas, causa cólica, reposan mucho el estómago , sus hojas puestas entre la ropa , le dá buen olor. Olér los limones , ò cidras verdes , es provechoso en tiempos de peste , y lavandose con lo acedo la cara , ateza el cuero , y quita el paño , y alcoholandose con ello los ojos , quita el verdor de la tericia. El acedo de estos frutos , si es poco , corta la cólera , asienta el vómito, y despierta el apetito , y dá gana de comer: y si es demasiado , le aceda , y corrompe. Si beben un peso de un real de la simiente de las cidras con vino , miel , y agua tibia , es provechoso contra muchas ponzoñas , mayormente contra las mordeduras de los alacranes , asi bebido , como untandose con ello: y el zumo de las cáscarás bebido , dicen que es bueno contra las mordeduras de las vivoras , y majada , y puesta sobre la picadura aprovecha. Los cidros , y las limas tienen pequeña madera , mas de los naranjos se sacan tablas de gentil olor , y téz , y de mucha dura para obras muy delicadas, que ni se carcomen , ni hienden ni tronchan. La sombra de estos árboles es pesada , y dañosa à todas plantas que estuvieren debaxo.

Propiedades de las cidras, naranjas, y limones.

CAPITULO XXXIII.

De los enebros.

QUE planta es el enebro , y quán mal conocida , y por eso es tenida en poco, quán excelente es su madera , y de quánta dura, quán provechosa su grana para la salud de las gentes , y como no saben qué cosa es, asi no los estiman. Y tienen otra excelencia, que se crian sin regalo, que son árboles monteses , los quales en ninguna manera se pueden hacer domésticos, los quales pongo aqui por sus virtudes y buenas propriedades. Son semejantes en hoja à las aulagas en ser asi pungentes, aunque no tanto , sufren ayres calientes y templados , no se hacen tan bien en lo frio , si no fuese en algunas solanas , aunque en algunas partes se hacen en lo frio. Qualquiera tierra sufren , con que sea enjuta, y aun se hacen mejor en las tierras sueltas que en las gruesas , y en los altos que en los llanos , ni valles ; puedenlos plantar de barbados , ò de simiente , como laurél , salvo que no los rieguen , ni echen estiercol. El trasponer y poner de barbados , ha de ser antes de los grandes frios , y la postura de la simiente será quando las uvillas de los enebros estén bien prietas , y las de los otros estén bien rubias , que unas y otras estén bien maduras, no quieren hondo el hoyo , salvo à tres palmos poco mas ò menos. Son en las hojas muy semejantes à los cedros , salvo que no son tan agudas , y ellos en su madera , y en muchas propriedades son muy semejantes à los cedros, que si sahuman con el cedro , huyen del humo las sabandijas ponzoñosas. Y Virgilio dice, que en los establos donde hay ganados quemen cedro , porque huyan las serpientes , y lo mesmo tiene el enebro , y aun es bueno el olor para en tiempo de ayre corrupto de pestilencia , y aun en algunas partes llaman al enebro ciprés macho , y la Glosa de Nicolao de Lyra , sobre el capítulo nueve de él , y *tertio Regum* , dice que ninguna serpiente se llega à la sombra de los enebros , y por eso es seguro dormir debaxo de ellos, y si friegan las uvillas en la mano , ò las untan con aceite de enebro , que no las morderán las serpientes ponzoñosas , y la madera tiene un color lindo rubio , y olor de cedro , y la madera de la raíz es muy aromática y hermosa , es madera de grandísima dura , y si es cortada con tiempo y sazon , jamás se envejece , ni carcome. Hay de ellos grandes y pequeños , y à los grandes llaman machos , y llevan la grana como colorada , y los chicos dicen que son hembras , que llevan la grana negra , esta grana es de mas virtud , y la madera es mejor la de los machos por ser mas grande. Otra tercera generacion hay , que es la sabina , no hablaré de ella ahora.

De los enebros grandes se hacen obras muy ricas , y enmaderamientos excelentes, y de mucha dura , como de los cedros , y duran mucho tiempo sobre tierra sin corrupcion , y aun sotierra. Son árboles calientes, y no dura sobre ellos yelo , ni nieve. Si hacen arcas de su madera son muy buenas para que no haya polilla en la ropa que alli guardaren. Suelen hender la madera de los enebros , y hacen de ellos tablas delgadas , por ser esta madera de tapa dura , que se hacen bien de ella imagenes , retablos , aunque pequeños:

ha-

hacense de esta manera cucharas, y son provechosas para la boca, y aun si asan carne en un palo de enebro, con que sea seco y viejo, le dará gentil olor y sabor. Si quieren que suba en alto, monden, y quiten los ramos baxos. Hay como dixe, machos y hembras, son enanas, que no crecen. Los machos hacen pie, y de estos es buena la madera. Estos árboles no tienen necesidad de regalo ninguno, aunque no les hará daño si los limpiaren y cavaren hasta que crezcan en alto. Las uvillas de ellas son muy buenas para la tose de causa fria, y dolor de pechos, que le ablandan, y ayudan à digerir y desopilar las opilaciones frias, y las acedias, aprovechan al dolor de la hijada, y contra las paperas, y para todos estos efectos se han de comer en ayunas, y cociendolas en vino, y bebiendolo asi tibio alimpia las opilaciones frias del higado, y mata las lombrices. Y porque las enebrinas son muy calientes, si son muchas escalientan el celebro y riñones, y por tanto usenlas templadamente, y son mejores para los flemáticos que para los coléricos, ni sanguinos, y asi esfuerza el estómago, y hace muy buena digestion, y muy buen pecho y voz, y con las lágrimas de los ojos que viene por frialdad y flaqueza de la cabeza, y aclaran, y confortan la vista, avivan el entendimiento que está entorpecido por muchas humedades, y si hay fluxo de humores se restriñen, dà buen sueño de bien dormir, crian buena sangre, y ayudan mucho à la digestion, y son buenas contra la ponzoña comida y bebida, y contra sus flemas y melancolías, y contra las ventosidades. Botan las arenas de los riñones y bexiga, y aprovechan contra las enfermedades de los miembros interiores que vienen de frio. Hacen orinar, y si los compañones están dolientes por causa de frio, los fortalecen. Impiden la perlesía y apoplexía, y aun sanan, y son buenas contra todas las enfermedades que vienen por mucha flema ò frio, y conservan mucho la salud. Y para todo esto es bien tomar ocho ò diez de ellas, y no mas quando se ván à dormir, ò à la mañana en ayunas, hanlas de tomar en Invierno: su cosecha de ellas es por fin de Septiembre, y de Octubre y Noviembre, hacen mudar la tose, y arrancar bien del pecho, que son buenas contra las frialdades del pecho, y de la madre, y despiertan la regla à las mugeres que la tienen detenida, mas no las usen las preñadas, que por ser muy abridoras causan abortativos, y si las usan mucho, hacen orinar sangre: comidas quitan el mal olor de la boca, que viene del pecho, y dán buen olor al huelgo, que son aromáticas: restauran la memoria que está flaca, por las humedades de la cabeza. Lavandose las partes baxas con cocimiento de enebros, y de su grana, aprovecha mucho contra las almorranas, y higo: secas estas enebrinas, y hechas polvos, y bebidas en un poco de vino por las mañanas, hacen lo mesmo, mas no en tanta perfeccion, y desopilan el higado y bazo. Son de mas perfeccion en sus operaciones y propriedades, las que son de natura prietas, que las rubias, que las prietas, son de los enebros que llaman hembras, que son baxos. Si hacen fomentacion del cocimiento aprovecha al mal de la madre, y si cuecen sus ramos y uvillas, todo junto en vino, ò en agua, y asi caliente lo echan en alguna basija que tenga sabor de moho, y tapen la boca que no salga el vapor, lo quitará todo, ò traygan la basija al rededor, porque ande à todas partes, ò meneenlo bien con un lavador. De la madera de los enebros verdes, quemandola en algo cabe donde puedan coger lo que corriere, se hace un licor que llaman aceite de enebro, es bueno para untar las animalías que están roñosas, y aun para quitar los gusanos donde están, untandolos con ello, y aun es bueno contra las mordeduras ponzoñosas, y contra los empeines. Y puesto en la muela que duele quita el dolor, y hace desflemar. De la goma ò resina que sale de ellos se coge la grasa para los que escriben en pergamino, porque la tinta no corra mas de lo necesario, y para hacer bizmas contra el vómito, y cámaras: y si la beben sana la tose, y es muy bueno para los que escupen sangre. Las uvillas son buenas (si las usan) para las mugeres que suelen tener ahogamiento de madre. Dice Bartolomé de Inglaterra, y el Vincencio en la glosa del Psalmo: *Ad Dominum cum tribularer*, que si cubren brasas de encina (y sea nueva) con ceniza de enebro, que estarán vivas un año entero. Si de aceite de su grana (lo qual se hace como lo del laurél) bebiere cada dia una dragma, vale contra la quartana, y piedra de la vexiga y riñones, y contra la gota coral, y es contra el pasmo que viene de frio, y contra la perlesía, untandose con ello los miembros que están paralíticos, y desopila muchos humores. Quita los piojos y liendres untandose con ello, y lo mesmo hace el aceite que se hace de las raíces y madera, y usando las uvillas aprovechan contra la gota coral, ò mal caduco.

Las propriedades de las enebrinas.

Para la tose, acedia, dolor de hijada, y opilaciones.

CAPITULO XXXIV.

De los nogales.

LOS nogales son asi dichos de una palabra Latina, nocere, que en Castellano quiere decir nocir ò dañar. Porque son árboles que con su sombra por ser pesada, hacen mucho daño à los otros árboles, y plantas que están debaxo de ellos, y aun tambien à las personas, que si uno duerme debaxo de algun nogal, se levanta pesado, y con dolor de espaldas y cabeza, y aun las hortalizas à quien alcanza la sombra de los nogales, siempre están desmedradas, y de mal color, como enfermas. Es bien que despues que los nogales se han despojado de la hoja la quiten toda de alli, si han de sembrar nueva hortaliza de simiente, porque la hoja asi mezclada daña mucho, y es bien hacerla estiercol, y no harán daño, ò no tanto. Qualquier ayre sufren, mas en lo caliente quieren tener agua. Hacense mejores en lo templado, y muy mejores en lo frio. Quieren tierra prieta, suelta, y en la gruesa se hacen buenos, mas en ninguna manera los pongan en barrizal, que perecen, mas si no hay otra tierra, sino barro, donde los han de trasponer, hagan un hoyo, y hinchanle de buena tierra, y alli traspongan el nogal, porque al prender las raíces no toquen en el barro, y asi se emendará mucho la contrariedad del suelo, y el nogal crecerá bien, y si esto no hacen, sean ciertos que quantos en barrizal pusieren se perderán. Quieren estár cerca de agua, verdad es, que si la tierra es substanciosa, mejor les es que donde se riegan, y antes tengan agua corriente al pie, que encharcada. Quieren valles y lugares à pie de cerros, y si en cerros los ponen, sean en valles que se hagan en los mesmos cerros. Ponense en dos maneras. La una de ramo, como las higueras, y sean ramos viejos, y queden algunos cogollos de fuera: qué falsa es la opinion de los que dicen, que el nogal no se puede plantar de ramo, que yo le he puesto, y ha prendido, y para esto vaya el ramo desgarrado, lleve un buen codo debaxo, de que salgan las raíces, el qual vaya algo picado con un cuchillo, y aprietenle bien la tierra. El tiempo en que de ramo se han de poner, es por Enero, y si es tierra fria por Febrero, y si de nueces los ponen, que es la mejor postura, aunque de ramo se hace mas aína, se pueden poner desde que se han cogido, hasta todo el mes de Enero y Febrero, habiendo consideracion que si la tierra fuere caliente, los pongan por Noviembre, y si es fria por Enero ò Febrero, mas los que por Noviembre se ponen estén algun dia al Sol, porque se les enjugue una humedad dañosa que tienen, y si las han de poner para no trasponellas despues, hagan un hoyo hondo quanto à la rodilla, y ponganles alli en cada hoya la suya, y cubranla hasta quatro ò cinco dedos, y quanto fuere creciendo, asi vayan cubriendo el pecito, y si las han de trasponer, no las cubran sotierra mas de una mano, y ponganlas todas la juntura ácia baxo, y rieguenlas de manera, que ni les falte humor, ni estén muy humedas, ni encharcadas, y quando ponen las nueces, pongan primero debaxo un casco de teja, para que tope la raíz en ella, y doblará, y de alli echará muchas raíces. Esto es bueno para las que son para trasponer, y no para las que ponen para quedar alli, y no vaya la teja junto con la nuez, sino que haya tierra mollida en medio quanto dos ò tres dedos, y las que ponen por Febrero estén dos dias à mojar en un poco de agua, para que nazcan mas presto. Dice Abencenif, que si cinco dias antes que las pongan, las ponen à mojar en orina de un mozuelo de hasta doce ò catorce años, que despues llevarán las cáscaras tan delgadas, que las quebranten con los dedos. Y dice Paladio, que lo mesmo hará si al tiempo del poner les quebrantan la cáscara tan sutilmente, que el meollo no reciba perjuicio, y le envuelvan unas lanas carmenadas, porque las hormigas, ni gusanos no lo coman, y asi la entierren quanto una mano, y la rieguen. Mas yo he puesto almendras y nueces sin cáscara, y sin lana, y nacen mejor que con la lana. Y si yá está el nogal que lleva fruto, y quieren que lleven las nueces las cáscaras delgadas, rieguenle por un año entero con lexía fria cada mes tres veces. Esto aprovecha siendo novecito, y no quando yá es grande y viejo. Hanse de trasponer quando hayan dos ò tres años, mas si los trasponen à lugar donde haya peligro de ser oídos, no los traspongan, hasta que estén tan grandes, que no les alcance bestia ninguna, y yo los traspuse de diez años, y salieron muy singulares, y sin poderles dañar bueyes. Hanlos de desmochar para trasponerlos, y dexarlos en las horquillas, esto es si fueren grandes, que à los chicos no. Quieren llevar las raíces quanto mas enteras ser pudieren, mayormente las barbajas quieren el hoyo muy hondo, y ancho, y grande para que pueda estender las ramas, que el nogal antes se procure campero, que alto, por el grande peligro del coger. Y si es tierra caliente ò seca, sea la postura por

Nogales cómo se han de poner.

Nueces que sean tiernas de cáscara.

por Invierno ; y si fria, y donde se pueda regar, por Enero y Febrero : y aun si es muy frio lugar, por parte de Marzo : y mientras mas veces los traspongan siendo chicos, tanto mejores se hacen : y al trasponer embarren las raíces con estiercol de bueyes. En las tierras frias quieren ceniza las raíces, y en las calientes cieno, que el estiercol escaldalos. Tengan el pie hasta las ramas, de altura de un estado. Quando pequeños hiendan la corteza de alto à baxo, como dixe en las higueras, y engordará el pie. No tienen necesidad de cavarse, ni de otra labor, salvo de entresacar las ramas espesas. Mas dice Paladio, que si desde chicos los usan à cavar, y escavar, que no se harán huecos, y para esto aprovecha tambien hender algo del arbol desde la horcadura hasta abaxo, mayormente si la horcadura es llana (como dixe que en otros árboles se hiciese), y vaya algo ancho à manera de un canal que à poco tiempo cierra. Acontece muchas veces, que el viento derrueca algunos nogales, y porque estos árboles mas presto se hacen de nuevos, desmochenles todas las ramas, y hagan un hoyo muy hondo, y muy ancho, segun pareciere que cumple, y desmochenle algunas raíces, y tornenle à plantar, que en muy poco tiempo brotará, y se hará muy gentil : esto dice Plinio, que se haga à los nogales y olivos. Si otras enfermedades tuvieren, miren las reglas generales. Enxierense bien de escudete y coronilla, y cañutillo en sí mismos, y aun tambien se enxerirán en castaños, y en los avellanos, y vean los tiempos que dixe de enxerir : hablando de los enxertos en otros árboles dixe, que les habian de cortar las barbajas que echan en la sobrehaz, mas à los nogales no les quiten ninguna. De las nueces hay muchas maneras, unas muy gordas, estas son las peores, no digo peores para comer, sino que el arbol no carga de estas mucho, mas son de mejor sabor, y mas tiernas : otras medianas, y estas tienen la mejoría, que toda nuez para simiente se ha de coger de buen tamaño, ni de las gordas que tienen grande cáscara, y chico meollo, sino que el meollo hincha la cáscara, y que tenga las piernas largas, y el ramo de dentro delgado, y la cáscara tambien, y que no sea trabajoso de sacar el meollo, y sean de arbol viejo, con tal que no sea enfermo, y cada uno mire para poner la casta que le agrada mas. El coger no sea antes que se despojen de la cáscara de fuera, que mientras mas sazonadas las cogieren, menos se dañarán, ni serán aceitosas. Cogenlas apaleando, salvo si están en lugar cerrado, donde no entren puercos, y las esperan que se caygan, y duran mas, por ser mas sazonadas. Si las cogen con su cáscara verde, amontonenlas un dia ò dos, y despedirlashan. Para varear los nogales son buenas varas de castaño por ser largas y verguias, mas guardense mucho de peligro de caer, que la caída del nogal es muy peligrosa, por ser alta. Si salen prietas, lavenlas en un poco de aguasal, y ponganlas al Sol à enjugar, y pararsehan blancas de cáscara, y lindas, y duran mas (como dixe en las almendras). Guardanse de muchas maneras. Estarán verdes un año entero, y mas si en acabandolas de coger les quitan la cáscara dura, y las echan en una tinaja de miel, y la miel tambien se adobará mucho para las enfermedades de la garganta. Y si quando secas las echan sin cáscara à mojar en buena agua dulce dos dias, y si se la mudan dos ò tres veces, se tornan como quando eran nuevas, muy tiernas y blancas. Guardanse bien entre paja, ò entre arena enjuta, y no se harán tan aceitosas, y entre sus hojas secas, y aun en una arca de nogal, que su madera las conserva mucho, y si las guardan entre cebollas, conservanse bien, y quitan aquella quemazon à las cebollas. Las que están agujereadas quebrantenlas luego, y guarden los meollos à parte si quisieren hacer aceite, que si las dexan asi, comense dentro de gusanos. Mientras mas viejas las nueces, son peores, y mas ventosas, por ser mas aceitosas, y dán dolor de cabeza, y si muchas comen, travan la lengua ; por eso no coman muchas de ellas los que tienen perlesía en la lengua, mas perderán mucho de su malicia echandolas en agua, como dicho tengo. Si antes de haber comido otra cosa toman una nuez ò dos, y dos higos pasados, y unas hojas de ruda casera, y unos granos de sal, es buen preservativo para en tiempos corruptos de pestilencia, y contra qualquier ponzoña que despues coman. Y majadas con ruda, y sal, y ajos, y miel, es bueno contra la mordedura del can rabioso, comido, y puesto en la mordedura, y aun la nuez mascada en ayunas, y con ella untando la mordedura, aprovecha. Las añejas dañan el estómago, son de mala digestion, y engendran humores coléricos, y muchas hacen sueño, y aun modorra, por eso en tiempo que anda esta enfermedad, guardense de las comer. Si de nueces nuevas majadas hacen algun emplasto, sobre algun cardenal que sea de herida, le quita. De las nueces se hace aceite, y en Italia lo usan mucho : de las viejas se hace, mas muy mejor es de las nuevas. Hacese de esta manera : majan mucho

Nogales cómo se enxieren.

Nueces cómo se guardan.

Preservativo para el tiempo de pestilencia.

las

las nueces, hasta tornarlas en zumo, y si à vueltas echan un poco de azeite, ò de olivas, ò de nueces, mas presto se tornan aceitosas, y metanlas en una talega de estopa recia, y con agua hirbiendo en una prensa lo sacan: siendo nuevo es de buen sabor, mayormente para en cosas crudas. Lo añejo de ello daña la garganta, y es bueno contra el fuego que llaman de San Anton, y à la erisipela, que es alhombra. Las hojas majadas, sacando su zumo, aprovecha à los oidos echandolo dentro, y lo mesmo hacen las cáscaras verdes, y tambien el aceite. Y si de las hojas ò corteza del arbol beben un poco en ayunas, aprovecha contra una enfermedad que llaman estrangurria, que es dificultad de orina. Las cáscaras verdes quitan la tiña quando comienza. Y si queman las cáscaras, y las muelen, y con ellas vino, ò aceite, y untan las cabezas à los niños, les hace venir cabellos; y lo mesmo hace el aceite. Y si con la corteza de la raíz de nogal friegan los dientes, los limpian, y blanquean, y se aprietan. De la madera del nogal se hacen muy lindas tablas, mas no son para vigas, que lo uno son muy pesadas, y tuercen, y mientras mas viejo es el arbol, la madera es mas prieta y mas hermosa. Las vigas que de nogal se hacen, si se quieren quebrar primero, rechinan recio. Es muy recia madera, y de mucha dura. De las nueces quando ternecitas, se hace una gentil conserva cociendolas en agua, y despues en miel ò azucar, con canela y clavos, y hanlas de mondar, que se hacen secas si no se mondan, y punzarlas con una punta de cuchillo, para que les cale bien el agua al cocer, y la miel ò azucar: de esta manera son buenas para el dolor del vientre ò estómago. Los nogales son árboles de mucha renta, y de ninguna costa, que no tienen necesidad de ser vistos, sino quando los van à desfrutar, y por eso donde la tierra es aparejada, poquedad es no ponerlos. Si con las cáscaras de las nueces amargas untan las orejas à los perros, no tendrán moscas, y tiñen los cabellos.

El aceite de nueces es bueno para la erisipela.

Para la estrangurria, y tiña.

Conserva de nueces.

CAPITULO XXXV.

De las olivas, y acebuches, y aceitunas, y aceite, y alpechin.

SON tantas las excelencias de este arbol, que soy cierto, que para las decir bien, y declarar, antes me faltarán palabras, que materia. ¿Qué provision, ò despensa hay buena sin aceite? tanto que en el Psalmo es puesta por una de las tres principales, que son pan, vino, aceite. Otras provisiones hay para abundancia, el aceite es de necesidad. ¿Quántas medicinas se hacen de ello? ¿y para quántas, y quàn diversas maneras de enfermedades? ¿Quál unguento casi no lo lleva? ¿Quántas maneras de guisados se hacen con ello? ¿quál triaca es mas provechosa contra las ponzoñas, asi comidas, como las exteriores? Demás de esto alumbra las Iglesias, alanza las tinieblas, torna de la noche dia. Pues si las aceitunas son buenas, y quanto adornan los convites, diránlo los buenos bebedores: pues con todas estas excelencias tiene este arbol otra mayor, que es mucha facilidad en el nacer, y es arbol de mucha vida, que es casi perpétuo, lleva presto, y aunque le dexasen sin labrar muchos años, no perece, y entretanto frutifica algo, y en tornando sobre él, luego él retorna sobre sí, y de viejo se hace nuevo, y de enfermo sano, de seco verde, de estéril frutífero. Era antiguamente en tanto tenida la oliva, que por honrarse los Capitanes, hacian corona de ellas, y guirnaldas en señal de victoria, y al que mejor habia peleado coronaban con oliva: y aun tambien era la oliva señal de paz, como parece por el Genesis, quando Noé echó de la arca la paloma, y volvió con un ramo de oliva en el pico, en señal de paz. Pues estos ponga quien quisiere dexar ricas heredades à sus herederos, que son de poco trabajo, y de mucho provecho y dura, y trato seguro, que el aceite aunque sea viejo, no se asolana ni aceda, y si vale barato, puedese guardar seguramente hasta que valga mas dinero, y dentro en casa vienen à rogar por ello. Quieren estos árboles ayres templados, que en lo muy caliente en demasía, que es hirbiente, no se hacen, ni tampoco en lo muy frio, mas con todo mas sufren algo de calor, que de frio, y si la tierra es muy caliente, pongan los olivares, si hay aparejo para el cierzo, y si fria ácia Mediodia, y si templada ácia Oriente, ò gallego, ò muy mejor es ácia gallego, que ácia otro ayre, porque es templado y fresco, quieren tierras algo ayrosas, mayormente de este ayre que he dicho, que es el que viene de Poniente, que llaman céfiro, quieren cerros que no sean muy enhiestos, sino que estén algo acostados, que en lo muy alto no se hacen muy buenos, ni en los valles, mayormente si son humedos, ahogados, y no ayrosos, y si los tales cerros son de barro suelto, son muy buenos, no de barro de olleros: en los llanos mas se hacen grandes y gentiles, que muy frutíferos, mayormente si es tierra muy gruesa

y

y no suelta y substanciosa. Mas como de ellas haya muchas maneras, partiremoslas en dos, ò para comer, como son las gordales, ò para aceite, como son las otras generaciones de ellas. Las gordales quieren mas llanos que cerros, y mas tierras gruesas que magras, y quieren mas tierras calientes que las menudas. Y si à las menudas ponen en tierras muy calientes y gruesas, hacense los árboles ñudosos, y lo mesmo es donde hay contínuo humor. Es buena para ellas donde hay guija, envuelta con tierra y barro (no de olleros), algo de arzilla, y legano grueso debaxo, y en la haz es tierra, mas sobre todo para olivares son tierras cálidas, y aun donde ha habido horno de cal se hacen muy lindas, que la cal es muy singular para las olivas, echandosela alguna vez en la escava, con tal que no sea viva, sino muy muerta y vieja. Hacense buenos encinales, con tal que sean lugares areniscos, mas no los pongan donde han arrancado alcornoques viejos, ni cabe ellos, por que de las raíces de los alcornoques quedan unos gusanos en la hoya que roen la raíz de la oliva, y perece; y si alli las quisieren poner enciendan primero fuego en las hoyas, para que se quemen todas las raíces de los alcornoques, y esté el hoyo hecho de muchos dias, y estercolado con ceniza y estiercol, y algo de cal muy muerta à vueltas, todo esto esté muy podrido, y muy incorporado con tierra. Son tan enemigas las olivas de los alcarnoques, que si las plantan cerca, ellas mesmas rehuyen, y apartan las ramas de su natural à otra parte, y no llevan tanto fruto. Quanto daño reciben de los alcornoques, tanto, y mas provecho reciben de los granados quando los granados florecen: el olor de las balaustras (que asi se llama su flor) hace mejor brotar y florecer las olivas, deben plantar los granados, y los arrayanes: y no sin causa aqui en Talavera vemos plantados granados entre los olivares por los antiguos, que debian saber este secreto. Si son tierras para sembrar pan, donde ponen los olivares, vayan muy anchos los liños de cierzo à Mediodia, y asi podrán sembrar pan, ò lo que quisieren en los entre-liños, para que le dé bien el Sol, y lo mesmo digo para las viñas, y para otras arboledas. Muchos usan plantar viñas juntamente con las olivas, y mayormente donde las olivas suelen hacerse tarde, porque quando el olivar viene ha de ser perfecto, dá fruto la viña, y aun está yá vieja, y puedenla quitar, y si quisieren que se conserve siempre, vayan (como dixe) bien apartados los liños de las olivas, porque si están espesas con las vides, se perderán de sí mesmas, que la sombra de la oliva es pesada y dañosa: porque es sombra espesa, y contínua, y asimesmo las olivas tienen someras las raíces, y grandes, y para que no haga tanto daño, es bien poner las olivas à la parte del cierzo, y la viña quede à Mediodia, y asi no recibirán daño de la sombra. Conviene quanto à lo primero, que sea lugar cerrado, donde han de criar olivar nuevo, porque si las roen bueyes ò cabras, y qualesquier otros animales, quando son pequeñas, ò se secan, ò nunca medran, y se hacen estériles y acebuchenas, y crecen muy tarde, y hacense muy desmedradas, y tan dañosa y enemiga es la cabra, que aun lamiendolos se dañan mucho, que su saliva de ellas es muy dañosa, quanto mas royendolas.

Olivas son enemigas de alcornoques, y amigas de granados.

La manera de poner las olivas.

LA una manera de poner las olivas es de su mesma simiente, que son sus cuescos, mas las que nacen de esta manera crecen tarde, y hacense acebuchenas, y para ser buenas, tienen necesidad de ser enxertas, y trasponerse despues, y darles mucha labor, que aun los acebuches con labrarlos mucho, y podarlos, y mondarlos se adoban algo, quanto mas las que desde chiquitas son labradas y curadas, aunque sean de simiente: hanse de coger para esto las aceitunas bien granadas, y sanas, y bien maduras, y del linage que las quieren (y como dixe en las vayas de los laureles), ò quitarles la pulpa, porque no las dexa nacer, ò darlas à comer enteras à algunas aves, y despues echar los cuescos limpios, y tengan una hera cavada y estercolada con estiercol muy podrido, y alli pongan los cuescos una mano en hondo, y rieguenlos bien cada semana una vez, y desque hayan dos años, trasponganlos à otra parte, y mientras mas veces las traspusieren, y mas las labraren, mejores se harán, y de que tengan buen gordor, los pueden enxerir, y trasponerlos tan hondos, que la enxeridura quede bien soterrada: como fuere creciendo el enxerto ò postura, asi le vayan cubriendo de tierra hasta igualar con la otra tierra, y no mas, y si la tierra es de ayre fresco, ò se riega, pueden trasponer los barbados si son chiquitos, sin cortarles nada: mas esto no es para las tierras calientes ò secas. Las olivas son tan vivas en prender y nacer, como qualquier de los otros árboles, porque prenden de quantas maneras dixe en las reglas generales que podrá nacer un arbol, que como dixe nace de si-

simiente, de ramo, de estaca, de pedazos de raíces, de trozos, de piernas, y aun de hastillas que llevan corteza.

Los tiempos para poner las olivas. Los tiempos para poner estos árboles de postura son estos: Si es tierra caliente y seca, ò enjuta, ò donde no se han de regar, sea por Noviembre, y Enero, y Febrero: y si tierra fria y humeda, y donde se riega, puede ser por Febrero y Marzo, y aun si es muy fresca tierra, por parte de Abril, en lo templado por Enero y Febrero. La principal manera de poner es de barbados, estos se hacen de los pimpollos que echa la oliva al pie, y todo barbado tanto es mejor, quanto mas lexos nace del arbol que se produce. Estos barbados en las olivas se hacen de los pimpollos que ellas echan al pie (y como dixe), los mas lexanos son mejores para trasponer, y à los que echa al pie en la raíz, llegueles la tierra, porque no hagan raíces, y barben, que aunque estos pimpollos hacen daño à las olivas, porque les chupan, y ellos medran, y las madres desmedran y perecen, bien pueden dexar à cada oliva un par de ellos, para tener posturas que planten en otra parte, ò para rehacer la oliva si estuviere vieja ò enferma, cortandola por baxo, y que quede en los pimpollos nuevos, y haráse presto, y desque aquellos pimpollos estén de gordor de un astil de azadon, trasponganlos donde ellos han de estár, y desmochenles las ramas, que solamente queden en las horquillas, y llevenlos con quantas mas raíces pudieren, y con parte del tronco de la raíz, y cubranlos con algo por amor del yelo, y del Sol, hasta que haya mas del año. Otra manera es de estaca gorda, y sea quanto gorda quisieren, y no mas larga de quatro palmos, ò cinco quando mas, y agucenla bien la parte que ha de entrar, y embarrenla con estiercol de novillos, y metanla sotierra, y queden en escava, y poco encima. Esta si es tierra que no tenga piedra, se puede poner con mazo, habiendo primero hecho el agujero con otra guia, mas mucho mejor es en hoyo, y que vaya la tierra muy pisada y apretada junto à la estaca, que esto es lo que las ayuda mucho à prender à ellas, y à las posturas de todos los árboles. Y dicen los Agricultores, que prenderán mas presto las estacas si las hienden por baxo, y les meten alli una piedra para que no cierren, y esta sea guija. En esto de poner las estacas hendidas por baxo, digo lo que dicen, mas yo no lo habria por bueno, y por no errar, remitolos à la experiencia. En toda estaca ò trozo que queda sotierra al tiempo del brotar, apartenle la tierra, porque mas recios, y mas fixos son los pimpollos que echa en descubierto, que estando cubierta de tierra, porque los tales son pegadizos, y si qualquier ramo que pusieren, llevare debaxo un codo, para que como pie asiente en el hoyo, prenderá mejor, porque echará alli mas presto las raíces. Y siempre la cortadura de la estaca sea por encima de donde esté ella ñudosa, no lisa, sino que por los ñudos rebiente cogollos. Y si es lugar donde no puede estár cerrado, la mas segura postura es de unas piernas altas y gordas, con que sean nuevas y sanas, sacadas con sus raíces, y vayan bien hondas sotierra, muy pisada la tierra, y queden tan altas sotierra, que no las alcance ganado à roer: y aunque de estas se hacen las olivas mas presto que de otra manera, no salen tan perfectas, por ir fundadas sobre viejo. Y si de piernas han de poner el olivar, sean nuevas, sanas, ñudosas, y bien verdes, y para piernas quieren ser tierras humedas, ò que se rieguen, ò de ayres frescos. Y si dende à tres años que están puestas, las jarretan sotierra (con tal que las guarden de roer), crecerán mas en un año, que en seis otros. Y donde no puede haber abundancia de estacas, ò de posturas y barbados para hacer olivar, tomen los ramos que pudieren haber, que sean gordos como el brazo, y cortenlos poco mas de palmo con una sierra, y agucen la parte baxa, y tengan tierra bien estercolada con estiercol muy podrido, y metanlas con un mazo, que no dexen nada encima, y rieguenlas, y desde à tres años las pueden trasponer, y al tiempo que han de brotar descubranlos un poquito, como dixe arriba. Y este sea aviso general en toda postura que se pone, ò de trozo, ò de estaca, asi en olivas, como en todas las otras plantas, que la cortadura de encima por dó ha de brotar, sea cerca de ñudos verdes y buenos, que otros llaman ojos, porque por alli brotan mejor. Y si al poner de estos trozos y estacas, se quedan descubiertas, siempre las embarren, y pongan algun amparo, porque por alli las suele penetrar el Sol, y los yelos, y perecen. Y dicen, que la parte baxa vaya embarrada con estiercol de bueyes y algo de ceniza: tambien es bueno poner trozos de acebuches, ò raíces de olivas. Y los acebuches desque estén presos, trasponerlos à donde han de estár, y enxerirlos sotierra. Y dice el Teofrasto, que si ponen los trozos ò estacas de acebuches entre piedras, que prenden mejor que entre sola tierra, y por eso es muy bien ponerles unas guijas en lo baxo. Trasponense de los tres hasta los cinco años. Y las de acebuches pueden enxerir

des-

despues de traspuestas y presas, y tambien antes: siempre quede cubierto en lugar del enxerto, mejor es si hay cerca algun acebuchal, enxerir los ramos mejores por la parte mas baxa y cercana de la raíz, y quando estén bien presos, arrancarlos con sus raíces, y trasponerlos bien hondos, que la tierra cubra bien el enxerto. Otros en acabandolos de enxerir los trasponen, que dicen que llevan mas substancia suficiente para prender el enxerto, mas no lo apruebo, porque la tal postura ha de dividir la substancia en echar raíces, y criar el enxerto: y claro es, que *virtus unita fortior est se ipsa divisa*. Y por eso me parece mejor, y es mas razonable, ò por la postura, y desque bien presa, y que haya echado nueva rama, enxerirla alli, ò enxerirla donde está, y desque bien presa trasponerla, y todo enxerto para ser muy bueno, vaya sotierra, como tengo dicho antes de ahora, esto en todas plantas, mayormente en las olivas que se enxieren en acebuches, porque ha acontecido quemarse un olivar que estaba enxerto en acebuches, y por ser enxerto sobre tierra, quemaronse las olivas, y quedaronse acebuches como antes eran. En qualquier manera que pongan las olivas, si ván en hoyo, es bien que el hoyo esté hecho un año antes, y sea hondo, y ancho, que echa la oliva las raíces someras, y vaya la planta puesta en medio del hoyo, y en lo baxo pongan guija menuda entre la tierra, y algun estiercol muy podrido, y quando hacen los hoyos: y si está como dixe, de un año antes, echen paja, estiercol y tierra buena, para que alli pudra, y se incorpore, y al poner, despues de haber asentado bien las raíces, si las tiene la postura, echarles tierra, y pisarla mucho: y si acaso las estacas no brotaren, que parece estar secas, escavenlas bien hasta llegar à lo verde, y en el Invierno echarles un poco de ceniza, y de estiercol bien podrido muy mezclado con tierra, y si no llueve, rieguenlas bien una vez cada semana, y otro tanto haga en el Estío: y en el Estío sea de noche, salvo si no es caño, como diré mas adelante en el capítulo del regar, que la oliva si se usa regar, prende mejor, crece mas presto, hacese mas grande, y dá mas fruto, porque dá mas flor, y no se le cae tanto, renueva mas de rama, y aun es en llevar mas contínua, y asi es en los mas de todos los árboles, aunque en muchos no es tal la fruta del regadío, como de sequera, digo en los otros géneros, que no en las olivas: y esto es lo que dice el primer Psalmo: Que el arbol que está cave el agua, por donde corre, está mas fresco, dá el fruto medrado, y en su tiempo.

Algunos usan al tiempo de poner las estacas y trozos pequeños, poner unos granos de cebada, que dicen que ayudan mucho à prender y arraigar. Asimesmo pueden poner algunas estacas, que sean de largo de uno ò casi dos palmos, y que de en medio de ellas salga virote ò pimpollo, y tienen la tal estaca en el hoyo à la larga, como el pimpollo vaya ácia arriba, y pisen mucho la tierra, como del pimpollo quede algo descubierto, y si fuere necesario, rieguenla algunas veces, y como fuere creciendo el pimpollo, le vayan echando tierra. En toda manera de poner, y mas en las estacas y trozos, vaya la corteza sin lision, y quiten lo roñoso y seco, si alguno tiene. Son tan vivos árboles en prender y nacer, y si se pierden y dañan en rehacerse, que es cosa maravillosa. Es la clemencia de Dios, que aquello nos multiplica que nos viene provecho, y no multiplica tanto lo que es dañoso, y aun lo mengua sin sentirlo nosotros. Que no hay tantas aguilas como gallinas, aunque mueran mas gallinas que aguilas, ni hay tantos lobos como ovejas, aunque ellos multiplican mas que ellas, que una oveja pare una ò dos, quando mucho, y una loba seis y siete. Pues tornando à nuestro proposito, digo que parece que por ser la oliva tan provechosa, tiene muchas mas maneras de plantarse que otro arbol ninguno. Y si ser pudiere, ò enfermare aqueste arbol que tratamos, por grande que sea una oliva, ò si la arranca el viento, haganle un hoyo ancho y gordo, y desmochenle las ramas, y cortenle las raíces quebradas, y tornenle à poner en el hoyo (como dixe en el capítulo de los nogales), y pisenle mucho la tierra al rededor, y esta diligencia hagan presto, antes que las raíces se sequen, ni venteen: aunque estos árboles mas se mantienen y conservan verdes, estando cortados, que otro. Y porque estos árboles tienen las raíces muy someras en la haz de la tierra, la hoja contínua muy espesa coge mucho viento. Suele el viento derrocar muchas olivas, mayormente las que son altas, y las que están en lugares ventosos, y por eso es bien retornarlas à poner, como he dicho, y las tales rieguenlas mucho, porque prendan. Los olivares vayan puestos por liño, porque demás de ser mas hermosas, caven mas árboles, y labranse mejor. Y quando chicas remullan la tierra cada mes una vez, porque esté mas hueca, mayormente si es tierra dura, ò no se riega. Han de estár escavadas todo el Invierno, y en el escava le echen estiercol podrido en principio del Invierno, que aunque algunos dicen que

les hace daño en las tierras calientes, es burla, y si les hace daño es, porque no lo echan como deben, porque ha de ser en principio del Invierno, y bien podrido, que con ello se pára la tierra hueca, y tiene tempero, y humedad al Verano, y no sea tanto estiercol donde no se riegan, como donde se riegan, y en Mayo las acogombren, ò por Abril, digo acogombrar à las que están usadas à ello, que esta es una labor à mi parecer muy mala, salvo en algunos árboles que de su naturaleza lo tienen menester, como naranjos, y sus consortes, y aun à estos no les es bueno, si no están en tierras muy frias: y à todos los árboles les es dañoso el acogombrar, y mas à las olivas, porque les hace echar someras las raíces, que las lleva à la sobrehaz, y mientras mas alta hacen la acogombradura mas se suben las raíces. Asi digo que el que hace olivar nuevo, no use acogombrar, sino quede la tierra al pie igual de la otra, y asi aun tendrá mas humedad, y es mi parecer, como dixe atrás en el tratado del labrar de las viñas.

Acogombrar los árboles es dañoso.

La forma, y tamaño que han de tener las olivas.

QUieren ser las olivas no mas altas de pie, de quanto no se pueden alcanzar à roer, y no las formen altas de rama, sino baxas y acopadas, y cortenles los ramos altos que ván desvariados, que chupan mucho à las olivas, y ellos no llevan fruto, ò poco y malo de coger. El tiempo para desmochar, si es tierra caliente, ha de ser desde cogida el aceituna, hasta el mes de Febrero ò Marzo, y en las tierras que son tardias, frias y lluviosas, por Abril y Mayo, y siempre sea en dias enjutos y reposados, y siempre antes que renueven. El desmochar, ò sea con sierra, ò sea con herramienta muy aguda, y quiten los ramos desvariados, y los viejos, que frutifican poco por ser viejos, que las olivas en lo nuevo dán su fruto, y por eso anden contínuo renovadas, y asi son mejores parradas y enanas, porque llevan mas fruto, y quitenles los reviejos y resecos, y si nace algun verdion liso, alto, que chupa el arbol, y no lleva el fruto, tambien se le quiten, salvo si la oliva es vieja, y es menester renovarla ò enxerirla, que para lo tal será bueno el tal ramo, cortando la oliva vieja. Quieren siempre las olivas estar en lo nuevo, que es mas sano y mas frutífero, y de mas medrado fruto; que el arbol ò ramas viejas dán poco fruto y desmedrado: asimesmo les quiten los ñudos con un cuchillo, y si muchos tiene la oliva, y está con ellos muy medrada, cortenla luego, para que de nuevo eche, y siempre vaya la cortadura redonda, porque mejor echan al rededor de la cortadura, si vá redonda, que de otra manera. Asimismo quando las escavaren, cortenles las barbajas que están serenas, porque no engorden, ni deshagan las raíces debaxo, y limpienlas de todos los hijuelos con cuchillo à raíz, porque hacen mucho daño à la oliva, salvo los que son para rehacer la oliva, (si fuere vieja), ò los que son para poner en otra parte. Y quando chicas, si las riegan, se harán mas presto, mayormente si están en tierra dura, seca y caliente, y es mejor para regar agua de rio, que de fuentes, ni pozos, ò pase el agua por estiercol ò cieno. Y aunque todos los árboles que están en lugares ventosos, quieren estar espesos, porque asi se defienden, y guardan mejor unos con otros de los vientos, no es asi en las olivas, que ellas quieren estar apartadas unas de otras.

De estercolar las olivas, y de sus enfermedades y curas.

YA dixe que era bueno, quando regaban las olivas, mezclar con el agua estiercol ò cieno, porque es el cieno provechoso, que engruesa la tierra, y no quema las olivas, y esto es bueno para en tierras calientes, y para donde no se riegan las olivas. Y para las tierras frias, ò que se riegan, es buena manera de estercolar con ceniza, ò con estiercol de cabras y orina podrida, y todo estiercol que echaren vaya podrido, que si vá vivo, quema y escalda: y estercolarseha de tres en tres años. Si están enfermas, echenles en el escava en el Invierno alpechin no salado, con otra tanta agua, à las grandes quatro cántaros, y à las pequeñas la mitad. Tambien se puede hacer esto por Febrero, Marzo, Abril, aunque no estén enfermas, les es muy provechoso. Tambien les hace provecho, que en el Invierno les echen en las escavas las raeduras de las pelambres, y aquella suciedad, y aun esto les hará tener el fruto, si se les suele caer, y no llegar à perfecta maduracion, y aun quita las hormigas del pie del arbol. Si está comido ò reseco el pie, saquenle todo lo reseco, y lo que estuviere podrido con un cuchillo, hasta llegar à lo verde, porque entretanto que está asi, no medra ninguna cosa la oliva, y embarren aquello muy bien, porque no la tome el Sol por alli, y tornará à reverdecer, y el barro

ro vaya amasado con alpechin no salado, mas si es mucho lo seco, tengo por mejor que la corten por el pie, y echará de nuevo, y haráse nueva la oliva, que si es tanto, ò mas lo malo que lo bueno, es mejor cortarla quanto mas baxo pudiesen, y en el escava echenle estiercol muy podrido, y harta agua, que las que se estercolan quieren mucha agua, salvo si no es tierra que sea muy fresca, y el estiercol muy podrido: y de aquesta manera echarán las olivas nueva rama, y se hará de vieja nueva, y de enferma sana, y de reseca fresca y verde, y de esteril será frutífera. Y si hay peligro de que sea roída, vaya bien alta la cortadura, mas grande es la ventaja que lleva la que jarretan por baxo, y mas si vá sotierra. Los ñudos que parecen púas, se hacen muchas veces de mucha fertilidad del suelo, y à esto es gran provecho desmochar las olivas, porque en rehacer las ramas nuevas, echará la virtud que echaba en los ñudos: y el que desmochare sus olivares à los tiempos, y forma que debe, tendrálos nuevos, y frutíferos, y tendrá provision de leña que de ellos podrá sacar. Otras veces acontece, que se hacen ñudosas por la grande sequedad y ruindad de la tierra, y para esto es tambien bueno cortarlas baxas, y formarlas pequeñas, y que les hagan escavas bien hondas, y echarles alli tierra nueva y gruesa, y estiercol que sea muy podrido, y regarlas algunas veces. Muchos hay que las dexan estár con sus nudos, porque en algunas ellos se caen andando el tiempo: si la oliva enferma por mucha humedad que tiene al pie, echenle en el Invierno en el escava unas espuertas de cal muy muerta. Si quando chicas las han roido, vean si por baxo de dondo están roídas hay algun otro pimpollo sano, y cortenla por encima de él, y crecerá mas aina, aunque sea menor el sano, que el que está roído. Si alguna oliva se ha quemado con fuego, escavenla, y cortenla por el escava, y rieguenla mucho, y tornará à echar nuevos pimpollos. Si dá poco fruto, haceles provecho estar todo el Invierno en escava, y sea el escava honda, que descubra mucho de la raíz, y echenles en el escava un seron de estiercol de cabras bien podrido, y si son pequeñas, la mitad: y si todavia se están estériles, dénles unos barrenos en las raíces gordas, ò hiendanselas, y metanles alli unos pedernales, ò guijas, ò cuñas de tea, porque no cierren, y por alli chuparán substancia para el arbol, que muchas veces las raíces viejas están tan duras, que no pueden atraer por su dureza nutrimento à las ramas: y tambien en lugar de piedras pueden meter por alli una cuña de acebuche verde con su corteza, y encima echenles alpechin no salado, bien mezclado con agua, mas lo mejor es jarretarlas y enxerirlas en las ramas que echáre nuevas. Al trasponer las plantas grandes ò estacas que quedan sobre tierra, ò las piernas vayan puestas al ayre que antes estaban, porque dañanse mucho si se ponen ácia el cierzo, y asi es de los otros vientos, que se seca, y hacese hormigoso, ò se pierde la planta (mayormente si queda mucho sobre tierra), y por eso al poner de las piernas tengan este aviso, que de tres partes, las dos queden sotierra, lo mesmo es en las estacas (salvo si no fuere tierra muy fresca), ò que se rieguen, ò donde se teme que serán roídas de ganados.

De enxerir las olivas.

ENxierense bien las olivas en sí mesmas, ò en acebuches. Las maneras principales de enxerir son tres. La una, de coronilla. La otra, de escudete. La otra, de cañutillo: y estas dos posturas son mejores en la creciente de Abril y Mayo, si es tierra muy caliente: y si templada ò fresca, por Junio; algunos los enxieren tambien por principio de Octubre, mas los enxertos de entonces, pocas veces aciertan, y por eso no es de dár regla de ellos. Estas dos maneras de enxertos de escudete y cañutillo, se han de hacer en ramo nuevo, y que tenga la corteza gorda y xugosa, y aun si el tronco está bien verde, en él se puede hacer el enxerto, y aun en el pie y raíz para escudete, si fuere bastante el verdor y substancia de tal miembro. La oliva tiene la madera brozna, y por eso no es buen enxerto en ellas de mesa, ni de barreno; salvo si no fuese en ramo muy nuevo y fresco: enxierense muy bien en acebuches, y en estos sea el enxerto muy baxo, quanto el arbol lo pudiere sufrir, agora sea para trasponer à otra parte, ò para quedarse alli (como dicen que ha hecho el señor de Orillana, que en un acebuchal muy grande, enxiriendole ha hecho un olivar muy grande y de mucha renta); para enxerir de coronilla, sean las púas del medio del arbol, que tienen mas virtud y substancia que las altas, y aun son buenas las de los pimpollos que salen al pie, y tengan las púas muchas yemecitas. La manera de enxerir de escudete siempre sea en ramos nuevos, y muy verdes, y segun la edad del ramo que enxieren, tal sea la yema que ponen en él que en el ramo vie-

Las púas para enxerir sean del medio del arbol de la mesma edad del enxerto.

viejo pongan escudete de ramo viejo, que tenga la corteza gorda, y en el ramo nuevo por el consiguiente, yema de su edad, porque concuerdan, y asi serán mas seguras. Y en esto vean las maneras de enxerir que dixe arriba, y siempre el enxerir sea en creciente, y en estas dos, que son de escudete y cañutillo, quando el arbol suda, que despide la corteza, y en dia claro y reposado. En estos árboles hay machos y hembras: los machos son muy verdes y frescos, tienen la hoja mas angosta, mas verde, y mas carnuda, digo de mas cuerpo, y frutifican menos que las hembras, y prenden mejor: tienen el fruto mas pequeño, y mayor cuesco en él, pues estos deben plantar, y de estos son mejores los trozos que dixe que se pusiesen para trasponer, digo que planten de estos, porque arraygan mejor, y los enxertos prenden mejor en ellos, y despues enxieran en ellos buenas generaciones de olivas, como quede el enxerto sotierra, y hacense buenas ellas, gordales ò cornatillos, que aqui en Talavera llamamos oxnales, que estas olivas (digo los machos) atraen por ser mas vivas mucha substancia, con que hacen frutificar bien à las enxertas en sí, y si no las han de enxerir no las pongan, que valen poco, y en todas maneras si las enxieren sea sotierra, como dixe de los acebuches. Los acebuches viven muchos mas años que las olivas, y son mas sanos, y las olivas enxertas en ellos tienen aquella propiedad que viven mas años, y con mas vicio y verdor. Dice Paladio, que tambien se enxieren en árboles. Puedense tambien pasar por sauces, y no llevarán cuescos, como dixe en el capítulo de los enxertos. Donde las olivas se riegan, dán mas aceitunas, y no se les caen tantas, y aun dán mas aceite, aunque no es tal como las de sequera: las que dán mas aceite son las de cornatillo, y aun es mejor, mas son mas duras de labrar, y caense de ellas mas que de otras ningunas, mayormente en años secos.

El enxerir es mejor en las olivas machos, que en las hembras.

El tiempo de coger la aceituna para hacer muy buen aceite, delicado, y de buen sabor y claro, es quando el aceituna está verde, que se comienza à parar negra, y aunque quando prieta dá mas aceite, es mejor lo de las verdes, que quanto mas dura está la aceituna, tanto sale mas grueso, y de peor sabor, y asese à la garganta, y aunque de las verdes no sale tanto, con la bondad y perfeccion de ello se compensa la falta y mengua de la medida: y si es el año lluvioso, se pierde mucho del aceite, y crece el alpechin, y por eso han de dar priesa al coger quando hay muchas aguas. Las maneras de coger son muchas, mas la principal es à mano con escalas sin herir, ni aporrear las olivas, que precepto antiguo era que la oliva no la aporreasen, ni aun la escurriesen apretadamente, como quien ordeña, que si la aporrean, recibe mucho daño, porque la quitan lo nuevo, y ternecito donde lleva el fruto, y à esta causa no llevan todos los años igual fruto, porque por estár estragadas, un año crian rama, y otro dán fruto, y llevan mucho menos que llevarían si no las aporreasen, y por eso son mejores las enanas que allende de dár mas fruto, cogese à menos costa y peligro, y con menos daño del arbol, y si no alcanzaren à cogerlo à mano, sacudan el olivo con una verdasca ò caña à pelo, y no contra pelo, porque no dañen, ni quiebren la rama, que donde las aporrean, quiebran la rama, y atormenta los ramos, y lo tal luego se seca, y el arbol en mucho tiempo no torna en sí. El varearse sea en dias claros, serenos, que la oliva no esté mojada, ni elada, que recibe mucho daño, y se hacen ñudosas, y quiebran mucho. Otros las dexan estár en sus olivas, hasta que ellas se caygan, mas no saben lo que hacen, que mientras mas están en el arbol, mas poco aceite dán, y aun esquilman mucho el arbol para el año siguiente, que todo arbol, tanto recibe mas provecho, quanto mas presto le quitan el fruto despues de maduro; mayormente aquellos árboles, cuya fruta no se suele tanto caer despues de madura, como son las olivas, y naranjos, y otros. Si el Invierno es enjuto, hay mas aceite, que si es mojado, porque con el calor crece el aceite, y si despues de prieta y madura llueve mucho, mengua el aceite, y crece el aguaza, que llaman alpechin, y asi quando lloviere mucho, dense priesa à cogerla, y dexenla poco en el suelo que se dañan, y si se paran sucias, lavenlas con agua tibia, y enjuguenlas al Sol, y saldrá mas aceite de ellas, y donde las echan à podrir para hacer despues el aceite, sea lugar bien costero, y solado de piedra ò ladrillo, para que corra bien todo el alpechin, que no pare en las aceitunas, que les daña mucho.

El tiempo de coger el aceituna para el aceite.

Adobos de aceitunas.

LOS adobos de las aceitunas para haberlas de comer, son muchos, mas diré los mejores, que son dos ò tres, y estos bastan para satisfacer à nuestra gula. Tomen las aceitunas quando están bien verdes, antes que hagan señal de rayar para pararse prietas, y tenganlas à mojar diez ò doce dias en agua clara. Algunos dicen, que es me-

El adobo para las aceitunas.

mejor de rio, mas no vá nada que sea de rio, ò de fuente, ò pozo, con que sea dulce, y de buen sabor, y mudenle las aguas à tercero dia por un agujero baxo, y no metan las manos dentro, y tomen sal blanca, limpia, y tenganla en mojo, hasta que se deshaga, y cuelenla por un coladero aquella salmuera, y echenlo en tanta agua, quanto se cubran las aceitunas. Dicen que para esto es mejor agua de rio, digo para la salmuera, y la salmuera esté tan fuerte, y no mas de quanto la sufra bien la lengua con buen sabor, y alli le echen su acedo, porque la sal y acedo las mantienen frescas, y verdes, y tiesas. Y si no las quieren tener primero en mojo (aun es mejor) sino que de principio las echen en salmuera y acedo, y lo mismo se hace si de principio las quebrantan, y les echan el adobo. Es buen agrio para ellas limas, agrio de cidras, azamboas, aun buen vinagre blanco. Es bien para dár gracia al adobo, echar à vueltas hojas de limas, y cidras, y laureles, y otras bien olientes, y ramos de olivas, y acebuches, que las ayudan à estár frescas, y no echen ramos de arrayan que las hace zapateras, que saben á cortido, echen à vueltas racimos de grana de hinojo y anís, que les dá gentil olor y sabor, y otras yerbas bien olientes, mas esto es para las aceitunas que se han de gastar luego, porque estas yerbas ayudan como son calientes, à corromper, y para las aceitunas que han de llegar al Estío, no hay otro adobo, sino buena salmuera, y agrio harto. Y guardense no metan las manos en tiempo alguno que las pierden, y mas si son de muger.

Las aceitunas se endulzan presto, si las quebrantan, y les echan agua hirbiendo encima, mas no son de dura, y para todo género de adobo en las aceitunas, es bien que al comer les echen harto oregano, que demás de ser sabrosas, es muy provechosa, y no dexa trabar tanto la lengua. Otra manera de adobar es, quebrantarlas livianamente, como no se quebrante el cuesco, y echarlas en agua quatro ò cinco dias, y mudarles el agua cada dia una vez, y despues aprensarlas algo para que salga el agua que tienen dentro, y echarles el adobo que dixe à las de arriba. Estas no son tan dañosas para la dentadura, como las primeras que dixe que se echasen enteras.

Otros por no quebrantarlas, las punzan ò hienden, y es mejor con un cuchillo de caña, que de hierro, porque toman herrumbre y mal sabor, y siempre donde tuvieren à mojar las aceitunas, ò quando están en adobo les echen buena cantidad de cogollos de olivas ò acebuches, yá dixe el por qué. Y en cogiendo las aceitunas para de presto, dice Columela este adobo: Cojan las aceitunas verdes, ò en tiempo de vendimia, y quebrantenlas como dixe, y tenganlas un rato en agua bien caliente, y desque hayan estado alli saquenlas, y exprimanlas, y echenlas en una vasija en que echen este adobo, simiente de hinojo, que está verde entonces, anís, ramillos de lentisco, en lugar de su simiente, y sal cocida, y bien molida, y despues hinchan la vasija de buen mosto fresco colado, y porque las aceitunas no naden, ponganles encima de ellos un manojo de hinojo, que sea verde, para que las tenga à baxo, y al tercero dia estarán buenas de comer. Tambien son buenas cogerlas verdes, y tenerlas en agua, y sacarla por baxo, y estén tanto tiempo, hasta que estén dulces, si están quebrantadas con sal, y lima, y oregano, son sabrosas, y à estas es mas necesario echarles los ramos de olivas, porque las conservarán mas. Guardanse verdes, si quando se comienzan à parar prietas las cogen del olivo, y las echan en buen aceite, donde aun las sacarán tan frescas, como si entonces las hubiesen escogido, y limpiandolas de aceite, y echandoles sal están buenas de comer. Tambien se guardan en miel, si las echan verdes, y quando las quisieren sacar, podrán hacer de ellas nuevo aceite, y pienso yo que de esta manera se podrán guardar qualesquier frutas que estén sanas, como son peros, peras, camuesas, membrillos, quitandoles primero lo cocoso, porque por alli se corrompen. No me curo de otras maneras que hay de adobos, que estas bastan. Todas las aceitunas son de mala digestion, mayormente à los que tienen frio el estómago, y no se debian comer sin oregano, que es provechoso demás de ser sabroso; quierense comer pocas, porque son muy dañosas.

Adobo para que en tres dias se puedan comer las aceitunas.

Del hacer aceite, y sus propriedades.

DIxe, que mientras mas verdes están las aceitunas, que es mejor el aceite, y nunca en el arbol se páran tales, que luego puedan labrar el aceite, y por eso hanlas de coger con tiempo, y amontonarlas en un cabo limpio, y es bien que esté ladrillado, y algo costero à una parte, porque corra de alli el alpechin à otra parte, y haya donde se pueda coger, que es muy singular cosa, como luego diré, porque si el alpechin está detenido con las aceitunas, daña mucho al sabor del aceite: y si à las aceitunas echan sal despiden mejor el alpechin. Es el aceite

de

de mejor sabor, y no empalaga tanto: y si está mucho tiempo por labrar el aceituna, meneenla de un cabo à otro, y no se escaldará, ni tomará moho, y vaya el aceituna muy limpia de hoja. Unos hacen aceite, que dicen de talega, echando el aceituna en una talega de estopa recia, y con agua muy caliente, y pisan mucho el aceituna, y sale el aceite sin quebrantar el cuesco, y esto es mejor, porque no toma el sabor de la pepita, ni requema, y mientras el aceituna está mas por labrar, mas rancioso sale el aceite. Si al tiempo que hacen aceite entra el viento ò frio, no sale tanto aceite, por eso los molinos de aceite sean bien cerrados, que haya calor dentro, y haya mucha lumbre, y es bueno de los mesmos cuescos. De todo el aceite es lo mejor, y mas sabroso lo que sale primero, y desque asentado, ponganlo en basijas limpias, y lugar caliente, que el aceite es de natura contraria al vino, que el vino quiere bodega fria, el aceite caliente, y siempre le quiten el suelo, por que de él lo seco rompe, y mientras mas purificado está, menos toma de rancio. Es lo mejor del aceite lo de la cabeza de la vasija, y de la miel lo hondo, excepto lo del suelo que es tierra. El aceite se guarda por muchos años, mas mientras mas nueyo, tiene mejor sabor, y lo de las aceitunas verdes es mas sano, y esto se llama onfacion. Si el aceite está mohoso, frian unos terrones de sal en aceite, y asi calientes los echen dentro, y cubran la vasija, que no salga el vapor, y luego estará bueno. Si tiene mal olor, maxen unas aceitunas verdes sin cuescos, y echenselas dentro, y si no hay aceitunas tomen unos cogollitos de olivas, y echenselos dentro. Dicen, que algo quebrantados, mas yo por mejor habria que no, porque amargan mucho. Algunos echan uno y otro, y aun sal à vueltas, y todo lo meten en un saquillo, y lo cuelgan dentro en la vasija, y dende à tres ò quatro dias pasan el aceite à otra vasija. Otros meten un ladrillo viejo bien limpio, y bien caliente al fuego, ò unos panecillos de cebada, que estén calientes, y que estén atados con algo, y despues que aquesto han hecho dos ò tres veces, echan dentro sal tostada, y desque bien asentado trasieganlo à otra vasija, mas esto mengua la mitad. Si ha caido algun raton, ò otra cosa alguna dentro, que le dé mal sabor, y mal olor, metan dentro un manojo de culantro granado, y esté algunos dias, y si no se quitare aquel vicio, tornen à poner de nuevo, que se lo hará perder, mas esto tal no habia de ser para comer, sino gastarlo en otros usos que hay, y aun es bueno trasegarlo en vasija que haya tenido vinagre. Si está rancioso, tomen un pedazo de cera blanca, y calienten un poco de aceite muy bueno y claro, y echenla dentro, que se derrita, y asi como está lo echen caliente en lo vasija, y echar dentro sal muy tostada y caliente, y cubran bien la vasija, y embarrenla, y con esto se adoba mucho qualquier aceite, y pierde mucho del mal sabor; si le echan dentro agua hirbiendo, y pierde mucho del rancio, y no se ase à la garganta si lo lavan primero muchas veces en agua fria. Todo aceite hace soltar, y desenconar mucho los miembros, mayormente del frio, tanto que si en tiempo de frio se untan con ello escalienta mucho las manos, y por eso los Capitanes en tiempo de frio han hecho untar las manos à su gente al tiempo del pelear, para perder el frio, y combatir mejor.

Cómo se guarda el aceite, y se adoba.

Las propiedades del aceite.

Dice Avicena, que si los gotosos se untan con aceite, que les aprovecha mucho, es mejor mientras mas viejo, por ser mas grueso, y tiene virtud de resfriar el ardor de la cabeza, si lo beben en ayunas, y mata las lombrices, ò las brota fuera del cuerpo. Es muy singular cosa el aceite contra toda ponzoña bebida, y ablanda el vientre, mas daña el estómago: pára prietos los cabellos. Donde hay aceite, no llegan cosas ponzoñosas, ni moscas, ni pulgas, ni arañas, y si llegan, mueren con ello, que es ponzoña contra los animales ponzoñosos, conservase con ello la madera, que si está bien empapada en ello, ni cria chinches, ni entra carcoma en ella.

Dice Plinio, que lo mesmo hace el marfil. Si uno entra so el agua, y lleva aceite en la boca, ò en alguna vasija, que no se derrame, y en lo hondo lo suelta, verá todo lo que está debaxo del agua. Todo aceite es muy liviano, y nunca se hunde so el agua, y dicen que por eso los mareantes cargan de ello de buena gana, y dicen que no se hunde navío que vaya cargado de aceite, porque siempre porfia à andar sobre el agua, no sé cómo puede ser, pues metido en odres se vá à lo hondo, aunque suelto nada por encima: y si el aceite es muy lavado en agua ò vinagre, es bueno para quitar el dolor de las quemaduras, lo de acebuches es mas delicado, y si lo tienen en la boca, guarda y conserva mucho el buen olor y blancura de los dientes, y los aprieta, y es bueno para impedir los sudores. Todo aceite daña la garganta, es contrario à la voz, mientras mas añejo, mas. Es bueno el aceite de acebuches para los que están enfermos de modorra. El aceite toma de presto qualquier ca-

li-

lidad de aquello con que lo mezclan, que si le mezclan con cosas frias, como son rosas, se hace frio, y si con caliente como ruda, eneldo, manzanilla, toma su propriedad, y asi de otras.

Las propriedades de las aceitunas. Las aceitunas son de recia digestion, y siendo comidas sobre toda vianda ayudan à digerir, y reposan mucho el estómago, dán apetito, y no dexan subir los humos del vino à la cabeza, si no es tan demasiado que sobrepuje à las aceitunas, aunque coman una hanega, mas los que tienen mal de corazon, ò mal caduco, y males de melancolía, no las coman mucho, que son dañosas, y mas estas prietas. Las verdes son mejores para el estómago que para el vientre, y las negras son mejores para el vientre, que para el estómago, y por eso han de comer las negras ante toda vianda, y las verdes despues.

Si tragan enteras las verdes antes que las adoben, hacen lanzar las arenas de los riñones, y bexiga. Las negras dañan la vista, y son malas para la cabeza. Si de las verdes que están adobadas con salmuera, y maxadas hacen emplasto, y lo ponen sobre las quemaduras del fuego, no dexan levantar bexigas. Las hojas y cogollos de las olivas y acebuches, tienen virtud de alimpiar las llagas, maxadas, y puestas encima, y de apretarlas no dexandolas crecer, y maxadas, y puestas con aceite en la cabeza, quita el dolor, y puestas por sí maxadas sobre el ojo, sanan la lagrima: y sacando el zumo, y puesto por baxo con lana, restriñe el fluxo de la sangre à las mugeres, y es bueno aquel zumo para las llagas que manan podre, y para el fuego que llaman de San Anton, hecho emplasto de las hojas maxadas, aprieta el cabello, sana la caspa, sana el alhombra, y otra enfermedad que llaman hormiga.

Para el fluxo de sangre.

Si cuecen con miel la corteza de la oliva (y es mejor la corteza de la raíz), y echan à vueltas algunas hojas, y lo comen los que escupen sangre, les aprovecha. Todas estas virtudes tiene el acebuche, y aun es de mas perfeccion, y aun aprovecha contra el menear de los dientes, y si cuecen los cogollos de olivas, ò de acebuche en agua ò vino, y tuvieren aquella decoccion en la boca, aprieta los dientes que se menean, y à esta causa quita el dolor de ellos, y lo mesmo hace el zumo, ò mascar las hojas y cortezas. La flor del acebuche maxada, y puesta sobre los empeines, los sana: y si los cogollos de él son cochos, y puestos con miel sobre la cabeza, aprieta el cuero que está apartado del casco. Las aceitunas del acebuche verdes, restriñen las cámaras. La ceniza de la oliva con enxundia, quita las hinchazones. La madera de la oliva, ni se carcome, ni se envejece, y mucho menos la del acebuche.

Las olivas vuelven la hoja al tiempo de los solsticios del Estío, y del Invierno, que es quando los dias crecen, y menguan. Hacen señal de mucho fruto quando al tiempo que despide la oliva su azahar, y parece la flor en el suelo horadada que se trasluce, es que queda el pezon en lo arbol, que es el aceituna. Y quando lo mas alto de ella florece bien, cargará bien todo el arbol de aceituna, porque en aquella parte suele siempre llevar menos. Guardase el aceite en basijas vidriadas, y asimesmo en las tinajas, si estando calientes las enceran por dentro, hasta que embeban la cera, y estén ellas bien cocidas, lo qual es mucha limpieza, y poca costa, y si están bien enceradas, ni bebe la basija, ni la pasa el aceite.

Nota esta propriedad.

Del alpechin.

EL alpechin es el zumo ò aguaza que corre de las aceitunas quando están amontonadas para hacer aceite, esto tiene muchas virtudes, como luego diré, y por eso es bien poner diligencia en cogerlo, haciendo donde el aceituna está, un enladrillado costero, porque no páre en el aceituna que daña al aceite, y esté donde se recoja el alpechin. Esto es de seis maneras, de aceitunas verdes, ò negras, ò salado, ò sin sal, ò crudo, ò cocido. Lo crudo que no tiene sal aprovecha à la labor del campo, echandolo en las escavas de los árboles, mayormente à las olivas, mezclado con otra tanta agua, y sea en poca cantidad: porque quanto aprovecha siendo poco, tanto daña si es mucho, que la esteriliza, y donde quieren que no nazca yerba lo echan, y lo salado hace lo mesmo: mas no lo echen à los árboles, que la sal daña mucho, y han de echar el alpechin en Invierno à los árboles con agua. El alpechin dá muy gentil tez al suelo, y no hay pulgas donde riegan el suelo con alpechin, ni tampoco ratones, ni topos, y por eso allanan con ello las eras para pan. Si con ello, y con hiél de vacas mojaren bien la madera de las camas no habrá chinches, y esto podrán bien hacer en el Andalucía, donde hay mucha abundancia de chinches, y tienen harto alpechin, si con ello (mayormente siendo cocido) untaren bien, y se embeba la madera, estará muy linda, que ni se carcome, ni pudre, ni se apolillará la ropa, mojando bien con ella las ba-

Propriedades del alpechin.

basijas, no se embeberá el aceite, y en las basijas asi mojadas se guardan bien los higos pasados, que ni se escaldan, ni crian gusanos, y guardan otras semillas. El calzado vacuno, y coyundas en ello, se ablandan mucho, y duran mas: con ello se hace barro para embarrar las troxes por amor de los ratones. Trayendolo en la cabeza, aprieta los dientes, y para esto es mejor lo de las aceitunas verdes, y aprovecha contra usagre que llaman Ignis sacer, ò fuego de San Anton, y para lavar à las criaturas el vientre por el embargo, y ponerselo encima. El alpechin de las aceitunas verdes es bueno por baxo en unas lanas à las mugeres, para el ahogamiento de la madre. De las negras sale mas, y mejor alpechin, y es bueno contra los espolones que nacen de frio, y para esto lo cocido es mejor que lo crudo, y cuecese en una caldera, hasta que espese como miel, y esto tal mezclado con un poco de buen vinagre ò vino añejo, cura bien qualquier mal de boca y dientes, hace purgar las orejas, y las sana, y aun puesto en lana en qualquier miembro desconcertado, le sana, y el alpechin asi cocido es mejor mientras mas viejo, y es bueno para muchas llagas viejas. Puesto en un paño de lienzo sana las fistolas. Puesto por baxo, sana las llagas de la madre, y del sieso. Es bueno contra la gota de pies y manos quando comienza. Dice Paladio, que si lo cuecen hasta que espese como miel, y lo ponen en un barreño de noche donde hay ratones, que vendrán à ello, y se quedarán pegados como con engrudo, y si mojan con ello las basijas de hierro, cobre ò metal, quando no se ván, que no tomarán orin, habiendolas primero bien limpiado, y dexarán el que tuvieren, y despues que las limpien tendrán mejor lustre que antes. Muchas otras virtudes se podrán decir de las olivas, y sus partes, mas esto baste al presente, que querer decir todas sería casi imposible. Guardase el alpechin cocido en ollas con miel ò arrope.

Para el fuego de S. Anton.

Para la gota.

CAPITULO XXXVI.

De los árboles paraisos.

DE este arbol no hallo nada escrito, mas lo que sé, asi por experiencia, como por dicho de personas que saben algo de ello, diré aqui. Son árboles que dán lindo olor, y con aquella suavidad de quando están en flor compensan, y pagan la falta de la fruta, que de su natural no llevan. Algunos dicen, que estos son los que llaman lotos. Quieren ayres templados ò calientes, que en lo frio no se crian, y si en los tales los quisieren poner, sea donde les dé el Sol. Qualquier tierra quieren, mas mejores se hacen en las gruesas. Ponense de tres maneras. La una, de su simiente en eras ò tiestos, y cubierta quanto tres dedos ò quatro, y regarse mucho, que quiere mucha agua para nacer, por eso quierense bien regar. Su postura sea en principio de la Primavera, y trasponganlos quando hayan dos años. La otra, de barbados, de los que nacen al pie, y mientras mas lexos nacieren, son mejores. La tercera es de ramo desgarrado, como higuera, y vaya puesto hondo, que no quede sino los cogollitos fuera, y acodado lo baxo. Y estas dos posturas tambien sean à la Primavera, con tal que sean antes que comience à brotar, porque despues faltan mucho los cogollitos, si se ponen despues de haber brotado. Mas esta de ramo, es la peor manera de poner, porque pocas veces es cierta. Quieren quando chicas, regarse algunas veces, mas quando grandes no tienen necesidad de agua. Son árboles que desgarran mucho, por eso haya mucho tiento quando à ellos subieren, no quiebren ramos, y las piernas. Son en su flor de muy singular olor, y toda fruta que en ellos se enxiere, muy olorosa, mayormente las peras ò manzanas. Recibe enxerto de coronilla y escudete, que de mesa ò barreno, por tener la madera brozna, no salen todas veces ciertos. Asimesmo es en este arbol muy bueno enxerir de pasado, mayormente de parras, y todo enxerto sea en los nuevos, y vaya si ser pudiere, por sotierra, mayormente lo de escudete y coronilla. Son gentiles árboles, linda sombra, y graciosos para patines, y plazas de Iglesias, y claustros de Religiosos; quieren las hoyas bien hondas. Otros linages de árboles paraisos hay, que tienen la hoja cenicienta, como de salvia, ò sauce, aunque menor, mas estos no son tales, ni tan hermosos como los primeros que he dicho, los quales tienen la hoja que parece de fresno, digo no tales en la vista, y son de mejor olor los de las hojas pardas.

CAPITULO XXXVII.

De las palmas.

PAlmas son unos árboles muy nobles, y antiguamente las usan traer en las manos, en señal de paz, y de victoria, y aun à los Martires y Virgenes en señal de haber vencido y triunfado del mundo, y de las concupiscencias carnales, les ponen, y pintan en las manos ramos de palmas, demonstrando sus

sus victorias. Son las palmas de muchas maneras que unas son frutíferas, otras no, otras machos, y otras hembras: y en las que son frutíferas, unas hay que llevan dátiles rubios, otras blancos, otras pardos, y otras colores diferentes. Unas son muy altas, otras baxas por el suelo, que llamamos palmitos, otras tienen el medio: todas quieren ayres muy calientes, para que madure bien su fruto, y si tal tierra tienen de calor, crianse facilmente sin regalos, con tal que se rieguen, y aunque se hacen en las tierras templadas, no llevan dátiles, y si los llevan, ò no los maduran, ò tarde, y mal, y antes pasa todo el Invierno, que los maduren. En las regiones medianamente frias, no se crian, y si se hacen, crecen tarde, y desmedradas, y chicas, y nunca llevan fruto. No curen de ponerlas en las muy frias, porque no se crian, y aun es casi imposible pasarlas del Invierno: son mejores en las riberas del mar, que en otro cabo. Quieren tierras areniscas, salobres, salitrosas, y tales que casi no sean buenas para otras plantas, con tal que tengan humor. Donde la tierra no es salobre, ò les echen un poco de sal cerca de las raíces, ò las rieguen con agua salobre ò salada, y las tierras que son buenas para los palmares, por la mayor parte no son buenas para otros árboles; verdad es que son buenas, y bien crecidas en buenas tierras, mas no maduran bien el fruto, que con el mucho vicio se dañan. Mas aunque en estas nuestras tierras no las hayamos de poner por el fruto, pues no lo llevan, ò muy tarde, ò mal, ò nunca, siquiera por su nobleza, y verdor, y por tener ramos de ellas para llevar en las manos el Domingo de Ramos, las debemos plantar en nuestros jardines.

La postura de las palmas. Ponense de cuescos, y de ramos, y diré la postura de ramos, aunque creo que no acertará en esta tierra, porque aunque no falta la disposicion del ayre, y tierra, y para que de ramo nazca y se crie una planta tan delicada en esta tierra, faltando lo principal, que es el ayre, no me parece que aciertan, que mucho hace la conformidad de la tierra, ayre, y cielo, asi para producir la planta, como para su conservacion; mas diré lo que dicen los Agricultores, para si alguno lo quisiere probar, y primero diré como primero se pongan de cuesco. El proprio tiempo para poner los cuescos es desde Marzo, hasta Mayo y Junio, aunque en qualquier tiempo se pueden poner, mas este es el tiempo principal, porque entonces mas despiertan à nacer con el Sol. Pues tomen los cuescos de los dátiles nuevos, y conocerán ser nuevos, si cierta telita blanca que tienen junto al pezon no se les ha caido, que mas presto nacen los nuevos, que los viejos, y crecen mejor: asimesmo sean dátiles gordos, y cogidos en buena sazon, lo qual conocerán en ser los dátiles de buena carne, no arrugados, y de gentil color, y que casi se trasluzgan, y tengan cuesco blanco, y la telita que tiene al derredor blanca, los quales pongan de esta manera.

Hagan un hoyo tan hondo como hasta la rodilla, y bien mollido, y si algun dia antes que pongan los cuescos, los tienen à mojar en un poco de agua salobre, ò que le hayan echado unos granos de sal, ò en orina de un niño nacerán mejor, y en cada hoyo pongan un cuesco, y dicen, que porque de un cuesco no nace tronco recio, sino delgado y flaco que pongan quatro ò cinco cuescos, de tal manera juntos, que unos agujeritos que tienen, que parecen ombrigo, donde nace el tallo, vayan juntos, que no nace el tronco por la canal, y porque no se aparten atenlos unos con otros, de manera que salgan juntos, porque dicen, que de muchos pimpollos estando tiernos, se hermanan, y se hace un tronco y que las raíces se enxieren, y hermanan unas con otras, y se hacen unas, y para esto es menester que aquellos ombriguitos vayan mas juntos. Dice Crecentino, que se juntarán bien si los plantan en una taleguita de lino bien apretada, mas lo mejor es ponerlos juntos, y encima ponerles una basija de barro, como embudo, para que con su campana las recoja, que no broten por diversas partes, y asi se hermanen, y el caño de él sea largo quanto un palmo, y no ancho, porque aprieten, y la campana sea pequeña, y el caño de él no sea ancho, porque por alli se aprieten, y hermanen, siendo ternecitos, y antes que cuezan el embudo, vaya hendido por mitad de alto à baxo, y despues de cocho atenle con unas cuerdas fuertemente, porque al tiempo de haber de sacar la palma de él despues de hermanadas la desaten, y sea sin lision de ella, y no le quiten hasta que el caño esté bien lleno, y aun despues los cogollos hinchan en el caño, y ellos mesmos harán quebrantar las cuerdas, y el embudo quede cubierto de tierra, digo la campana de él. Dicen que asi se hace un tronco de muchas simientes, mas yo no tengo por cierta esta junta (como dixe en el capítulo de los naranjos) de qualquier manera que los pongan, ò los rieguen con agua salada, ò los pongan cerca un poco de sal, y à vuelta de la tierra mezclen un poco de ceniza, y usenlos regar, porque el agua no vaya à parar

rar à los cogollos, que los pudre, echen à parte el agua, como tenga humedad, y à los que ponen el embudo que dixe, no les echen el agua por el caño sino por derredor de la campana, como vaya à dar à las raíces, y no al cogollo. Estos árboles no quieren estiercol, y si se lo echan, sea podrido, y regarlos mucho, y mas lo han menester en las tierras calientes, que en las templadas, ò algo frias, quieren algo de arena à vueltas de la tierra, si es gruesa, y es tierra arenisca que le mezclen algo de tierra gruesa en el hoyo, y si las trasponen, saquenlas con todas sus raíces, y porque echan la raíz muy honda, quede por baxo la tierra muy honda, y muy mollida, hasta que ellas alcancen algo de agua, y mejores se hacen donde tienen el agua somera: trasponense bien quando chicas, con que lleven todas sus raíces, mas por mejor tengo que desde principio las pongan à donde han de estar. Es buen trasponer desde Febrero en adelante, y ponganles un rodrigon bien tieso, y recojan las ramas, y atenlas todas al tronco y rodrigon, y asi crecerán mas presto, y se formarán mas derechas, y siempre las vayan mondando de las hojas colaterales, y asi engordará el tronco, y crecerá el pimpollo, mas no las toquen en el cogollo principal, que ò perecen, ò se hacen estériles, digo que no se le corten. Ponense tambien de ramo, de los que tienen mas cerca del cogollo, que tenga fuerza, y entierrenle, que no le quede sino la punta de fuera, y aprietenle bien la tierra. Paladio dice, que sea por Abril ò Mayo esta postura: esto será para donde ellas nacen naturalmente, que pienso que puestas de ramo, no se harian en estas regiones. Algunas veces echan algunos barbados al pie, de aquellos será mas segura la postura, sacandolos bien con todas sus raíces, y tambien pueden desgarrar algun ramo con algo del tronco, y sea parte de lo que está mas junto al cogollo, mas ni aun esto tengo por bueno, y todavia me refiero al poner de los cuescos, ò de barbados. Hanse de poner estos árboles al Mediodia, ò al Oriente, ò que esté del Cierzo bien amparado con paredes, ò otros amparos, si es tierra fria de Invierno. En estos árboles hay machos, y hembras. Conocese el macho en florecer, ò brotar primero que la hembra, y aun en tener las ramas mas redondas y tiesas ácia arriba, que las hembras las tienen mas estendidas y acopadas. La hembra no concibe, si el macho no está cerca de ella, y al tiempo del brotar ella tiene los ramos mas ácia el macho. Ha de estar entre muchas hembras un macho, y si no lo hay cerca al tiempo del brotar, corten dos ò tres ramos al macho, y ponganlos à la hembra encima de la copa, y aun del polvo que el macho tiene al pie, aprovecha puesto sobre la hembra: y si entre las hembras hay algun macho, y se quiebra, ò le cortan, ellas perecen, ò se hacen estériles. Conocense los cuescos machos para ponerlos, que siendo de un ramo son delgaditos, y longuezuelos, y probandolos à cortar con un cuchillo, los hallarán mas duros que los que son redondos y gordetes. Dice Alberto Magno (segun alega el Crecentino), que si al tiempo de poner los cuescos quando los ponen asi juntos, para que de muchos cuescos salga un tronco, ponen à vueltas un cuesco macho, para que se hermane con las hembras, que despues la tal palma no habrá menester ayuda de otro macho para frutificar. Yo por imposible tengo que salga un tronco no mas de tantos cuescos, digo lo que dicen, y mas mi parecer, y si à las palmas hembras les ponen encima los racímos de los dátiles machos, les harán madurar, como los cabrahigos à las higueras. Quierense cavar y labrar quando chicas, y muchas veces, y aun tambien à las grandes les hace provecho, y regarse, como he dicho con agua salobre ò salada, mayormente en las tierras que son gruesas, porque la sal les hace mucho bien, y aun ponerles cada año un poco de sal por tres ò quatro partes cerca de las raíces, como no las toque, porque el agua se deshaga, y la lleve consigo. La mejor agua para las palmas es la de fuentes, la segunda de pozos, porque quieren regarse con agua fria, la tercera de rio, ò de arroyo: la peor de todas es llovediza, y aun mejores se hacen donde no llueve, que donde suele llover, que mas provechosa es el agua del suelo, que del cielo para ellas, que quanto provecho les hace la una en las raíces, tanto daño les hace la otra en el tronco. Paladio dice, que las palmas se enxieren por Mayo, mas yo no alcanzo qué manera de enxerto lleven, ni he hallado quién me lo sepa decir, aunque lo he preguntado à personas que son expertas en las palmas, si no fuese de cuesco en barreno, y para esto es bien tener el cuesco algunos dias en mojo, y despues lanzarle por arriba cerca del cogollo con un barreno en el tronco del arbol, como quede el agujero del cuesco ácia arriba, porque brote, y cubranle con un poco de barro, y lancenle hasta lo vivo, mas no por el cogollo principal, sino cerca de él. Son árboles que tarde crecen, y tarde llevan fruto, porque viven tarde à perfeccion: y segun dicen algunos, no frutifi-

Palmas hay machos, y hembras.

fican hasta cien años, porque aun hasta entonces no están hechos, no obstante que dice Plinio, que en algunas partes frutifican à cinco años, mas aquello causalo la grande disposicion de la tierra y ayre, que se corresponden, y ayudan, y aun generacion de palmas, cuya naturaleza es llevar presto. Mas tornando à la razon comenzada, como son árboles que crecen tarde, asi son árboles de larga vida, que viven trescientos y quatrocientos años, y mas, y en la vejéz frutifican mejor que en la juventud, porque entonces son en mas perfeccion. Son árboles que nunca enferman, ò pocas veces, ni tienen hormigas, ni gusanos, mas si algunas veces les aconteciere enfermar, miren si es por mucho humor; que aunque este arbol quiere regarse muchas veces, y aun casi contínuo, quiere la tierra enjuta, y no muy humeda, ni encharcada, que quiere tierra que trascuele presto el agua, y entonces echenle sal al pie, para que enjugue algo, y echenle arena à vueltas de la tierra, para que ayude à colar el agua. Tambien es bueno si está marchita, escavarla en el Invierno, y echarla al pie heces de buen vino, ò cascas, y tornelo à cubrir, ò cortarle las raíces y barbajas que están someras, y no le dán provecho, antes son dañosas. En el Invierno tienen necesidad de cubrirse, y esterrarse los pies, y las ramas, mayormente si están en tierras frias, rebozandoles, y rehinchandoles algunas esteras de esparto, ò de juncos, y con esto lo uno los guardarán del frio, y lo otro saldrán los cogollos blancos. Y acontece à las palmas que antes pudren, que se secan quando nuevas. El primer fruto que llevan, no tiene cuescos, y aun en todas primero se forma la pulpa que el cuesco. De las palmas que no son frutíferas se hacen grandes tablas y arcas, y aunque de todas se hace recia madera, de las estériles es muy recia, y sufre grande peso, y nunca se tuerce, sino ácia arriba contra el peso, y es muy hermosa, y de humo muy enojoso. En las estériles podrán enxerir las frutíferas, sabiendo cierta la manera de enxerir que dixe de cuesco, ò qualquier otra que supieren, y en los machos hembras. Las otras son pequeñas que no suben en alto, sino enanas como gamonitos. Estas en algunos cabos llevan simiente, y puedenla sembrar de ella, y de los barbados, y saquenlos muy arraigados, estas totalmente aprovechan para palmitos, y para hace esportillas, sombreros, y otras obras de sus hojas, y aun tambien las pacen los ganados, y aun para segarlas para Invierno, y rociadas con salmuera para entretener el ganado, que no muera, ò perezca de hambre. Las palmas que no se usan regar, si quando tienen fruto las riegan, dicen que se les cae el fruto, y cada vez que las regaren se les caerán poco à poco. Los cogollos de las palmas grandes son muy preciosas para comer, mas es grande gula destruir una palma por comer su cogollo, y para que haya palmitos donde ellos no suelen naturalmente nacer, es bien sembrar muchos cuescos en los jardines à donde estén defendidos del frio, que esté un palmo uno de otro, y regandolos serán mas tiernos, y desque estén de ocho ò diez años los pueden arrancar, y entre tanto poner otros que crezcan, que poquedad es esperar à que todas las cosas vengan de donde suelen naturalmente nacer: y esto es gentileza para convites, necesidades, y presentes. La palma es tan recia, que si quando siembran el datil, ò en otro qualquier tiempo le ponen un gran peso encima, si no hallare otro cabo por donde brotar, levantará el peso, aunque sea grande, con tal que no sea en demasía, ò saldrá, y rebentará por otro cabo. Los dátiles mejores son los blancos, que tiran algo à rubio. Al tiempo del comer quitenle una telita que tienen entre la pulpa, y el cuesco, que hace mala digestion. Mientras mas añejos son peores, y los de tierras calientes son mejores, verdes son ásperos, y ahogadizos, aunque en algunas partes son dulces y suaves. A quien mucho los usa, engendra sangre gruesa, y son de dificil digestion, opilan el higado y venas, y el agua de ellos ablanda el pecho, y ellos tambien, y aclaran la voz, dán dolor de cabeza, si comen muchos embriagan, dañan los dientes y encías. De ellos sacados los cuescos se hace gentil conserva, cocidos con miel ò azucar, y son de mejor digestion que de otra suerte: quando son verdes, comidos debidamente, como lo demasiado no dañe, restriñen las cámaras, y si comen mucho, aprietan la garganta, y ahogan. En algunas partes hacen vino de ellos, como dixe de las manzanas, son de mucha substancia, y donde hay muchos, suplen la falta del pan.

Notese esta propriedad de la palma.

Propriedades de los dátiles.

CAPITULO XXXVIII.

De los perales.

LOS perales son de muchas maneras, y muy diferentes en sus frutos, tanto que seria dificil, ò casi imposible contarlas, y cada dia se verian mas, porque en estos árboles la manera de enxerir mezcla mas una fruta con otra: aunque son de tantas mane-

ras, todos quieren, y llevan un labor. Unos son tempranos mucho, como las cermeñas, que generacion de peras son, otros son tardíos, otros mas tardíos, y aun otros nunca maduran perfectamente la fruta en el arbol. Y aunque en las tierras calientes se hacen, mejores son en las templadas, y muy mejores en las frias y ayrosas, y alli son las peras mejores, y guardanse mas tiempo. Y si en tierras frias ò frescas los ponen, quieren tierras gruesas y substanciosas, y si en lugares calientes, quieren tierra suelta, y no barriosa, y si tuvieren barro mezclenle buena tierra y llevará muchas peras, y medradas, y sabrosas, no digo barro de olleros, que en ello no se hace bien planta alguna, y en la flaca, desequida, y de poca virtud, mayormente si la tierra tiene algo de salobre, que en la tierra dulce y gruesa, como he dicho, se hacen muy lindas, y aun las peras que son duras y malas, si están en mala tierra, se hacen buenas, trasponiendolas à tierra gruesa, mas si la tierra es muy gruesa y aguanosa, envicia mucho los árboles, y llevan poca fruta, y de mal color y sabor. Los mejores tiempos de su postura son à la Primavera, esto es en la tierra fria, y donde se pueden regar, que en las tierras calientes y secas, mejor es por principio de Noviembre, y en los lugares templados, puedense bien poner por un tiempo y otro. Las maneras de poner son tres. La una es de pepita, como dixe en los manzanos, y aun esta tarda mucho en crecer, y no llevan tan perfecto fruto, son de muy larga vida. Y si los tales quieren que lleven presto fruto, desque estén bonitos, enxieran púas de ellos en otros, ò perales, ò peruetanos, y llevarán mas presto fruto, y mejor, y de esta suerte de muy buenas peras pueden presto haber muy buen fruto. Y si no las quieren enxerir, labrenlos mucho, y desque grandecitos, trasponganlos. Quierense poner uno de otro treinta pies, porque hagan buen campo. Otra manera de poner es de los pimpollos que nacen cerca de los perales, y tanto son mejores, quanto mas lexos están del arbol. O tomar peruetanos de los pequeños, y enxerirlos en ellos, y desque presos trasponerlos, ò trasponerlos antes que los enxieran, y desque presos enxerirlos de buenas púas, y para esto es bien trasponerlos por en fin de Octubre, porque estando arraigados à la Primavera, los pueden enxerir. Otra manera es de ramo, como dixe en las reglas generales de las posturas, mas de ramo pocas veces prenden, salvo si no le riegan tanto, que tenga humor bastante, y no demasiado. Y tenga el ramo algun codo por baxo, porque asiente como otras veces he dicho. Enxierense bien de mesa, mejor que de otra suerte, y sean las púas nuevas del Oriente, de muchas yemas, horcadas (quales dixe que habian de ser en el capítulo de los enxertos), y sea en ramo nuevo, y sea la manera del enxerir segun la manera de florecer y llevar, que como unos son mas tempranos que otros, ò mas tardíos, asi el enxerir sea algo mas temprano, ò mas tardío en unos que en otros. De mesa se enxieren quando las púas comienzan à hinchar las yemas, ò por Febrero, ò por Marzo, y aunque se puede enxerir quando están en flor, ò en principio del Invierno, muy mejor, y mas segura es la Primavera. Enxierense bien de pepita, juntar, ò de escudete, por Mayo y Junio. El enxerto de coronilla no prende bien en este arbol, bien que ellos de coronilla prenden bien en otros. Enxierense bien en almendros de escudete, y en espinos se hacen muy buenos y de buena fruta, y en ellas sea, ò de mesa, ò de escudete, y en manzanos se enxieren bien, mas mejores son manzanos en perales, asi los árboles, como la fruta, que perales en manzanos, ò en membrillos, mas llevan poca fruta, y aunque muy buena, en ellos crecen poco. En castaños, fresnos, y otros árboles, asimesmo en sauce, como he dicho en las generalidades, y en ellos no tendrán pepita. Asimesmo dixe en la manera de enxerir las vides y árboles, que se pueden enxerir olores y sabores, para que sus frutos tomasen en sí aquel olor ò sabor. Y es verdad, que en ningun arbol, ni fruto tan bien se hace, ni hay fruta que tan bien tome el sabor y olor, como las peras y cermeños, y de aqui vienen las peras almizcladas, ò de sabor de canela ò rosas, y de qualquier otros olores. Pues vean como dixe que se hiciese, y aun las enxertas en membrillos tienen lindo olor, y las que están en lugar enjuto, son muy mas olorosas que las que usan regar. Enxierense bien de pepitas, como dixe en el capítulo de los enxertos. Son árboles que quieren mucha labor de ser muy bien cavados, y estár todo el Invierno en escava. Y si antes que comienzen à florecer los cavan muy bien, y los riegan quando florecen, y casi no se les caerá flor alguna, mayormente si los riegan con asiento de buen vino, mezclado con otra tanta agua, y aun si por todo el Invierno tienen en el escava cascas de buen vino, y que alli pudran, es muy bueno: si están en tierra humeda, que se pueden bien regar, quieren algun estiercol, y bien podrido, mas si es tierra muy seca, y que no se riega, es mejor ce-

Perales como se harán presto.

ni-

niza, que estiercol. Si llevan poco, escavenlos junto con la raíz en lo mas baxo del tronco, y en la mas gruesa raíz hagan un grueso agujero, y metan un taco ò cuña de tea, ò encina, y cubranlo de tierra, y hagan la cogombradura atetillada, y echen encima buena pró de ceniza, y esto se haga antes de los grandes frios del Invierno, y aun lo mesmo aprovecha si el peral está marchito. Si las peras son muy duras, como pedregosas, escavenlo muy hondo, y quitenle de toda parte quantas piedras y guijas tiene, y echenle tierra cernida, y rieguenle mucho, y con esto mejora mucho la fruta. Ha de ser el peral de un pie, no mas alto el tronco, ni mas baxo de un estado, y ellos sean copados redondos, y siempre los tengan en lo nuevo, y frutificará mas y mejor, que estos árboles por la mayor parte no son cadeñegos, mayormente los muy grandes de cuerpo, y si hacen esto que digo, aprovecha para llevar mas fruto. Quando mucho cargaren, entresaquen la fruta mas desmedrada, peras cocosas, roñosas, las muy espesas, y en los que maduran temprano entresaquenlas por Mayo, y en los tardíos por Junio. Son árboles que tienen medio en el vivir, que ni son de tan larga vida como las olivas, ni de tan corta como los manzanos. Suelen tener gusanos y hormigas, los quales perecen, y no nacerán mas, echando donde están muchas veces hiél de toro en las raíces, y los remedios que dixe arriba. Para otras enfermedades, si las tuviere, miren los remedios que dixe en el capítulo de las enfermedades de los árboles.

La oruga los destruye mucho, y es muy necesario al Invierno quitallas unas hojas que les quedan secas colgadas, porque en aquellas se engorda, y en viniendo el calor se aviva, como los gusanos de seda, y comen todos los cogollos del arbol, y lo mesmo hacen en los manzanos, membrillos, y ciruelos. Cogense en diversos tiempos, segun que cada manera de ellas suele madurarse, mas suele mucho tronchar la rama, y por eso al coger haya tiento, y mas quiebran mientras mas viejos son. De las ramas baxas se pueden bien coger à mano, y de las altas, si son los perales baxos, con escaleras de tres pies.

Unas se cogen perfectamente maduras, otras no maduran si no las ponen entre paja. Las que son duras y ásperas, son mejores cocidas, ò en azucar, ò miel, ò só el rescoldo, que no crudas, que de otra manera son pesadas. Puedense bien guardar como dixe de las manzanas y membrillos. De las peras, mejores son las olorosas. Los peruetanos secos, aprovechan mucho contra las cámaras, y aun cocidos en vino, mayormente tinto, ò agua lluvia, y puestos por emplasto, y bebido el vino, aprovecha à lo mesmo.

No hay otra fruta de tanto peso como las peras, y mientras mejores son, mas pesan, y de la mesma manera pesan en el estómago, por ende es bien comerlas en fin de toda vianda, asimesmo ayudan à dixerir, y antes de la vianda restriñen. Quien mucho las usa comer crudas, se les hace una pasion mala y peligrosa, que llaman cólica. Si las comen en ayunas, beban encima algunos tragos de buen vino. Tienen grande virtud, asi las peras, como sus hojas y ramas, contra la ponzoña de los hongos y setas, que toda se la quita, cociendolas con algo de ello, y mucho mas la pierden cociendolas con peras. *Propriedades de las peras.*

Dice Bartolomé de Inglaterra en el libro de *Proprietatibus rerum*: Las peras sin vino, son ventosas, ò beber aloja con canela sobre ellas, en lugar de vino. Las que no están bien maduras, majadas, y puestas en las llagas, las limpian, y las sanan, y aun restriñen la sangre que corre de las narices, y llagas. Hacense de las peras muy gentiles conservas, y carne, y es mas delicada que la de membrillos, y asadas só el rescoldo son muy buenas con canela y azucar, y para esto han de ser las que de su naturaleza son tiesas. Los peruetanos mas que otra cosa, cocidos en agua llovediza, y puestos sobre la boca del estómago, impiden el vómito, y puestos debaxo del ombrigo restriñen el vientre. La ceniza de los perales, y mas la de los peruetanos es buena bebida para los que se ahogan por haber comido hongos, ò de unas setas ponzoñosas. De la madera de los perales se hacen gentiles tablas. *Carne de peras, ò conserva.*

Hacese vino de las peras, majandolas bien, y poniendolas en una talega de estameña, y ponerlas en una prensa, lo qual es muy bueno para el Invierno, que en viniendo las calores se aceda. Hacese vinagre tomando peruetanos, ò peras por madurar, de unas acedas, y amontonarlas por quatro ò cinco dias, y despues meterlas en una tinaja, y echar agua llovediza, ò de fuente, y cubrir la vasija, y dexarla treinta dias, y tanta agua le echen, quanto poco à poco le sacaren de vinagre, segun Paladio.

CAPITULO XXXIX.

De los pinos.

SON los pinos árboles monteses, que por la mayor parte nacen, y se crian sin trabajo, ni cuidado de las gentes. Tienen la hoja en manera de cabellos larga, y delgada, y siempre verde. Son de dos maneras, unos estériles, que aunque llevan piñas, no llevan dentro piñones, otros que llevan fruto: qualquiera ayre sufren, mas en lo muy caliente no se hacen, y en lo muy frio se hacen bien grandes, y en las tierras gruesas pegajosas no se hacen tales como en las que son sueltas y areniscas, y aun en las tierras casi estériles, y para otros árboles no buenas, se hacen buenos, donde es cerca del mar, siendo lugar arenisco, y buenos pinares. Y si en tierra gruesa los hubieren de poner, sea suelta. Quieren mas cerros y lugares ayrosos, que valles, sufren lugares humedos, y secos. Los estériles que no llevan simiente en las piñas, dicen que nacen sembrando las piñas quando están como maduras antes que abran. Los otros se ponen de piñones, que no nacen, ni pueden nacer de otra manera, ni de ramo, ni estaca, pues barbados ningunos echan de la raíz: y en las tierras que son calientes y secas, se ponen por Octubre, y por el mes de Noviembre: y en las tierras frias y humedas se ponen por Febrero y Marzo: la manera del poner es, donde quiera que los han de sembrar aren muy bien la tierra, y muy honda, como si hubiesen de sembrar trigo, y sembrarlos como trigo, y tornarlos à cubrir. De manera, que el arado vaya liviano, que queden cubiertos à palmo, y los piñones sean bien sazonados, y sacados de la piña sin fuego.

El poner de los pinos.

Dice Abencenif, que antes que los siembren, los pongan cinco dias en orina de un niño, ò tres dias en agua, y nacerán mas presto. Y dice asimesmo, que si quando los ponen en un hoyo pequeño les echan à vuelta unos granos de cebada, que se harán mas altos en un año, que en tres sin ellos. Los que salieren muy espesos, quitenlos de manera que los otros no reciban daño, que si quando chicos los quitan un ramito del cogollo, ò les hacen perjuicio en la raíz, se secan, y se quiebran, no tornan à brotar por baxo, y aun son tan delicados, que no se quieren trasponer. Verdad es, que trasponiendolos mejoran mucho los que prenden. Pues para los que han de trasponer, hagan de esta suerte. Tomen un tiesto ancho y hondo tres ò quatro palmos, horadado por baxo, y hinchanle de buena tierra, algo estercolada con estiercol muy podrido, y alli pongan los piñones, y desque hayan nacido, quiten los que no parecen tales, y quede el mejor, y dende à un año ò dos, hagan un buen hoyo, y metan alli el tiesto, y quiebrenle, y quiten los cascos, y sea el hoyo bien hondo, porque echa las raíces muy hondas, y rieguenlos alguna vez, hasta que se hagan grandecitos: y porque es bien crezcan siempre les monden las ramas baxas, por lo que es ya viejo de mas de un año, y cortenlas junto al tronco principal, y los guarden mucho, porque quando chicos, ni los huelle ganado, ni se frieguen à ellos, otra labor no ha necesario. Verdad es, que los que están en lugares que se labran, cargan mas de fruto, y mas crecido, y sabroso, y mas los camperos que los que están espesos. Enxerir no se pueden en manera alguna, si no fuese pasado. Enfermedades tienen, que só la corteza suelen criar unos gusanos, y si le usan quitar la corteza, no los tendrá, y vivirá mas tiempo, y crecerá mas. Otra enfermedad es, que se tornan todos tea, y luego perecen, y mayormente tornandose la raíz tea, para esto aprovecha cortarles junto á la raíz, por donde salga la resina. Verdad es, que los que llevan fruto, dán poca resina. Siempre tienen piñas, unas que nacen, otras mayores, otras perfectamente maduras. Todos dicen que los pinos son muy buenos para todas las plantas que están debaxo cerca puestas, y que las ayuda mucho. Mas Plinio dice, que daña mucho con su sombra, y goteras. Para la yerba para ovejas sabemos que son buenos, porque debaxo de su sombra se hace de muy buen sabor, y cria la lana mas delgada y fina. La madera de los pinos cortada en buena sazon, es de grandísima dura estando en lugar enjuto, y si verde la meten en edificios só agua, dura muchos años. Son mas recios los que están ácia Mediodia, que los que están ácia Setentrion, y la madera que es de los árboles viejos, no tuerce tanto como las de los pimpollos, aunque sea mas delgada: la madera del pino cria chinches, lo qual no hará si la mojan bien en alpechin, ò en aceite, y con aquello no se carcome, y será de mas gentil color. Las piñas se han de coger quando están bien sazonadas, y dexarlas algun dia que se enjuguen, y con un poco de fuego se abren, y luego las quiten los piñones, y mejor es sacar los piñones de sus cascaras, que mas se guardan que en ellas. Guardanse sin dañarse con sus cascaras metidos en alguna vasija nueva entre arena ò tierra bien enjuta. Los piñones

Las propriedades de los piñones.

nes mientras mas menudos son mejores, tornanse muy blancos, y dulces, y tiernos, aunque sean viejos, y dañados, y amarillos, si los tienen dos dias à mojar en agua, y si la mudan muchas veces, y de esta manera quitan mucho la sed, y dán buen mantenimiento y substancia al cuerpo; antes de comer dán apetito, y despues asientan el estómago, esfuerzan mucho, y acrecientan la simiente de generacion y sangre, y aclaran la voz, y aprovechan à la tose antigua. Aprovechan mucho à las arenas de los riñones y vexiga, y restriñen las cámaras y sangre de las mugeres, engordan mucho. Hecho emplasto de ellos con axenxos sobre el estómago, le confortan: comidos purgan los pulmones, y aclaran la voz. Son buenos para los que tienen una enfermedad dicha etica, que es los que están secos, y limpian los miembros interiores espirituales, ayudan mucho à desopilar el higado, mas si son añejos y amarillos, en lugar de aprovechar dañan, y dán sed, y no son provechosos, como los que son frescos ò refrescados, y las telitas de los piñones son dañosas. Restriñen asimismo mucho las piñas verdes y las hojas; y aun las cortezas cociendolas en agua, y tomando aquel vapor por baxo. Haciendo polvos las hojas, y echados en las llagas las consuelda. Cociendo las raíces del pino en agua, y haciendo gargarismos hace desflemar mucho. Limpiar los dientes con tea ò palo de pino, es bueno, que no se descarnan, mas antes los aprietan algun tanto.

Para las arenas de los riñones.

Para los eticos.

Otras muchas propriedades tiene el pino, que por no ser prolixo las callo.

CAPITULO XL.

De los servales.

LOS servales se hacen mejores en lugares frios y humedos, que en los calientes; que en lo caliente si no tienen humor, hacense estériles. Quieren mas lugares altos que valles, y por eso para ellos son buenas unas cuestas donde hay humor, à lo menos quieren estar cerca de montes. Quieren tierras gruesas, ponense de estaca ò de ramo, en los tiempos y maneras que he dicho. En los lugares calientes por Octubre y Noviembre, y en los frios por Enero y Febrero. De sus servas estando bien maduras, se ponen, y se hacen muy buenos árboles, y en las tierras calientes se pongan en estando maduras, que es por Octubre ò Noviembre; y en las frias por Enero y Febrero, y aun desde Diciembre en adelante, y por Marzo, y aun si la tierra no es humeda, por todo el Invierno no se pueden sembrar.

El sembrar de las servas sea en sus eras, como he dicho de otras plantas, y cubrirse una mano, y regarlas bien: hanse de trasponer al principio del Invierno, quieren los hoyos hondos y anchos, que echan la raíz en la haz de la tierra, haya grande campo de uno à otro, lo uno porque hagan cuerpo; y lo otro, porque unos con otros no se impidan el ayre, que con ello reciben mucho provecho. Quierense bien cavar y limpiar, y en tiempo seco regar. Verdad es, que con la mucha labor las servas se hacen mas dulces y tiernas, empero no tan olorosas. Ha de ser de un pie, como de los perales dixe. Enxierense tambien los servales en sí mismos, en membrillos, en espinos, en manzanos; y el mejor enxerir es por Marzo y Abril, ò de coronilla, ò de escudete, y por Marzo de mesa. Enferman algunas veces por tener algunos gusanos rubios y vellosos: y dicen Paladio, y Crecentino, que echan mucho à perder el arbol, y que los saquen sin daño del arbol, los que pudieren, y los quemen alli junto, que el olor hará huir à los otros, ò morir. Bien será echarles hiél à vuelta de donde están, ò hacer las diligencias que dixe que se hiciesen en los otros árboles para semejantes enfermedades, y si de mucho humor los engendra, haganle un agujero en el tronco junto à la raíz, para que por alli desagüe algo. En ellos hay machos y hembras, los machos son sin fruto, y las hembras frutíferas. Las hembras si no llevan fruto, hiendanles la raíz, y metan un buen tarugo de tea, y echen ceniza y tierra encima. Las servas son de dos hechuras, algo largas como huevos, y estas son algo acedas, y las redondas son mas dulces y olorosas. Las servas maduran mejor cogidas que en el arbol. El guardar de ellas es de dos maneras; unos las cortan con sus ramos, y asi las cuelgan, mas el arbol recibe de esto mucho perjuicio. Hanse de coger quando comienzan à madurar, y meterlas en unas ollas empegadas con pez por de dentro y fuera, y cubrirlas bien, y pegar con pez los pegaderos, porque no les pueda entrar humor, y enterrar las ollas boca à baxo, en lugar enjuto sotechado, ò al Sol, y no mas de quanto queden bien cubiertos, y pisenlas al derredor la tierra un poco. Esto sea en muchas basijas, y bien apartada una de otra, porque quando una hubieren de sacar, no toquen en la otra, ni se menee, que se dañan las que quedan. Otros las guardan en arrope muy cocido, y les ponen unos manojos de hi-

Servas cómo se guardan.

hinojo, ò semejante cosa encima, porque no naden las servas, sino que estén só el arrope, y enyesen la boca de la basija, que no entre ayre. Guardanse mas tiempo, si quando comienzan à madurar las hacen dos ò tres partes, y las pasan al Sol, y guardan en alguna basija, y quando las quisieren comer echenlas en agua un poco, y tendrán gentil sabor.

Propriedades de las servas.

Si cuezen las servas verdes en agua, y con aquella agua mezclan vino que sea dulce, y lo beben los que tienen cámaras, restriñe mucho, porque las servas aunque estén muy maduras, restriñen el vientre, dañan el estómago, aunque dán apetito, y ablandan, y sanan algunas llagas, si las hay en los intestinos. De la madera de los servales, por ser muy maciza, y de lindo color, se hacen muy gentiles obras, y recias: y las curueñas de ballestas de este árbol son muy preciadas, su proprio nombre de esta fruta es sorbas, perque quando las comen, casi las sorven, y algunos hay que piensan que se llaman servas, porque mucho se guardan, lo qual no es asi, que se corrompen y dañan mas presto que otras frutas.

CAPITULO XLI.

De los sauces, y de las mimbreras.

LOS sauces son de muchas maneras, que unos son mimbreras, otros son sauces; en los sauces unos son blancos, otros prietos, otros altos, otros baxos, mas aunque en sus hechuras hay tantas diferencias, son unos en tener una labor, y en querer la misma tierra. Verdad es, que tienen diversas propriedades, que unos son buenos para una cosa, otros para otra. Quieren lugares humedos cerca de acequias, riberas de rios, y manantiales, y si no los ponen en lugares aguanosos no crecen, ni valen nada. Y asimismo quieren sombrías, digo que en ellas se hacen mejores que en otras partes. En qualquier tierra se hacen buenos, que no sea barro bermejo en la arenisca y suelta, y mejor se hacen en la gruesa. Si la tierra es caliente, pueden los poner por Octubre y Noviembre, mas muy mejor es por Febrero y Marzo, que la buena postura de ellos es quando quieren comenzar à brotar, que están yá llenos de virtud y substancia, y sea en todas maneras antes que comiencen à brotar, que son mejores, y sea en creciente de luna, con que los corten en menguante de dia. Las maneras de poner estos árboles son muchas: ponense de sus ramos y trozos, que simiente no llevan ninguna, que una que echan luego se vá volando, como molso, y aun son tan vivos en prender, que al rebés puestas las estacas prenden. Puedense poner de trozos cortos, como dixe en las olivas, mas mejor es de estacas, que los trozos son para donde no pueden haber abundancia de estacas. Las estacas para poner, sean las mas gordas que pudieren, y muy verdes, y sea tan alta que no sea menor de quanto ha de ser la altura, ò del sauce, ò de la mimbre, porque si baxa queda la cortadura, ò alta, alli hace cepa en derrededor de ella, y no crece mas el árbol, y si son baxas lleva mas rama que los altos. Hanlos de poner haciendo primero un hoyo, ò agujero con una estaca, y metan alli la estaca del sauce bien aguda, y atiestenla con un mazo, y si el agujero queda mas ancho que la estaca, rehinchanle de tierra. Haber de plantar estos árboles de barbados, sería gran costa, y cosa demasiada, pues de estacas asi prenden bien, y se hacen buenos: siempre quando los ponen los corten los pimpollos que echaren por baxo, porque en derredor de la cortadura le nazcan, y alli hagan cepa, y siempre al estaca le corten la punta, que de otra manera no se hacen buenas, y si son baxas tendrán ventaja, que sin escalera las podrán podar ò desmochar, allende de llevar mas rama, mas tienen peligro de ser roídas, por eso donde están seguras de bestias sean algo baxuelas.

Sauces cómo se ponen.

Las mimbres se ponen de estaca, mas muy mejor es de mugrones, haciendo unos hoyos cerca de la cepa, y alli tumben mimbres, sacando puntas ácia otra parte, que aunque de trozos tambien se ponen, que sean de à palmo, ò poco mas, y nacen bien, mejor es de mugron donde se puede hacer: y quando corten las mimbres para poner, sea antes que brote nada, y en dia sereno y enjuto, y si ván majadas ò rociadas, dañanse: y las que han puesto de mugron, cortenlas con la madre quando haya un año: y à otro siguiente las traspongan, si se han de trasponer. Los sauces mimbres crecen presto, y no viven muchos años. Las sauceras, si tienen tal suelo qual les convenga, estando en tierras donde hay poca leña, son de mucho provecho y renta, y aun Caton por mas principal las pone que los olivares, porque rentan sin trabajo, ni costa, y sin peligro de tempestades. La principal labor es saberlos bien hacer de buena hechura, aunque mas vá en el poner, no vayan muy espesos, que no toque el uno al otro, y al tiempo del poner que vaya el estaca al ayre que estaba, como he dicho otras veces. Asimesmo, que vaya derecho de pie. Los sauces, si son para haber leña de ellos, hanlos de desmochar poco antes que quie-

Sauceras son de grande provecho para leña, y otras cosas.

quieren despojar de la hoja, y luego hacer sus manojos, porque la hoja no se caiga, y ponerlos à secar, y aquesta es muy gentil manera de leña, que es liviana y sana: mas si son para provecho de la mimbre, hanle de podar por la menguante de Enero ò Febrero, antes que comience à brotar: y lo mesmo es en las mimbres, mas si han de mondar las mimbres, para hacer de ellas obras blancas, hanles de cortar quando hayan brotado, y en menguante, porque entonces despide la cáscara mejor: y las mimbres se tienen de cortar en dia enjuto, que si rociadas ò mojadas las cortan, dañanse mucho, y aun el arbol recibe grande daño. Si cada año las podan, echan la rama gorda, larga, y medrada: y si los dexan algun año por podar, echan la rama corta, y muy menuda: y al tiempo de podar las ramas chiquitas y delgadas, hanlas de quitar junto por donde nacen à la raíz: y à los ramos gordos dexenles quanto una mano de tronco, y sea el corte redondo. Podandolos contínuo, echan la rama mas gruesa, y mas medrada, como las vides. Asimesmo si en el tronco hay algo de seco, podrido y comido; todo se lo saquen, y corten hasta llegar à lo verde, y tornará à sanar, y echar nueva madera. Reciben en sí algunas maneras de enxertos, como dixe en el capítulo general de las maneras de enxerir, y aun la fruta que cuesco ò pepita tuviere, enxerta en sauces no la tendrá (segun Paladio, y otros). La manera de enxerir en ellos despues del enxerir de pasado, es de coronilla. En ellos prenden bien manzanos, y se hacen los duraznos sin cuescos: y cerezos se enxieren de cuesco en algun hueco, mas mejor de coronilla. La madera del sauce es muy dulce y blanda de cortar, y por eso es buena para hacer talla de ella, y aun es buena para hacer escudos, porque luego cierra la herida que en ella dán. De los sauces que están sanos, y son altos, se hacen razonables vigas para enmaderamiento de casas, y se hacen buenas cubas para vino, y tajadores pequeños, llanos como platos, y aun donde faltan corchos para colmenares, de los sauces viejos que se páran huecos, se hacen buenas colmenas. Dice Paladio, que si en canastos de sauce hacen el aceite en lugar de capuchos, que sale muy mejor. Son de mimbres muy recias ataduras, y el sauce vuelve sus hojas como el álamo blanco, flor que echa antes, que se pára vana y vuela: dada à beber à los que escupen sangre, es buena, mas hace perder la virtud del engordar, asi à los hombres, como à las mugeres: y aun sacando zumo de las hojas, y bebido, templa la luxuria, y aun si mucho la usan, la quita del todo. Cociendo las hojas y corteza en vino, es bueno para los nervios encogidos. El zumo de las hojas bebido, es bueno contra las cámaras: y aun para lo mesmo aprovecha el polvo de su corteza bebido en vino tinto; y aun aquel polvo sana las llagas podridas, que tienen virtud de consolidar, y aun para las llagas que se han hecho en los intestinos: para el escocimiento de las cámaras, aprovecha bebido: y si hay berrugas, tomen aquellos polvos, y con vinagre bebanlo, y pongan emplasto de ello sobre ellas, y las sanará, y para estas, que son dentro del cuerpo, aprovecha bebido: y para las de fuera, emplasto. Los ramos de los sauces son frios, y por eso son buenos para colgar en la cámara del que tiene calenturas, mayormente tercianas, y rociarlos con un poco de agua, que resfrian el ayre y refrescan, y confortan al enfermo. En la madera del sauce toman los cuchillos gentiles filos, y cortan con ellos muy suavemente: y de la madera de los sauces grandes, se hacen gentiles hastas de lanzones, hermosas, livianas, y de mucha dura. El provecho y renta de ellos es hacer leña, como dixe arriba, que no de los que llaman sauces gatillos, que son chicos, y no suben en alto.

Las propriedades del sauce.

LIBRO QUARTO,

EN QUE TRATA

DE LAS HUERTAS,

Y SUS SITIOS,

Y DE LA MANERA DE LOS ESTIERCOLES, y estercolar, y de las cercas y cerraduras de las huertas, y de las maneras y tiempos del regar, y de algunas hortalizas.

CAPITULO PRIMERO.

POR uno de dos fines son las huertas, hortalizas, y frutales: ò solamente por deleite y provision de casa, ò por tanto, digo para vender la hortaliza y fruta. Si para casa, sea en el mejor lugar que hallaren, que para sola provision no es menester grande sitio. Mas si es para vender la hortaliza, procuren que sea cerca de algun pueblo, tal donde se pueda expender y gastar, que si la huerta está donde se puede bien vender la hortaliza, es de mucha ganancia, y si no es muy perdidoso trato, y sea lexos de donde suele haber eras de trillar pan: porque la paja que vuela, asientase sobre las hortalizas y árboles, y haceles mucho daño, y por eso cerca de huertas de hortaliza, ni arboledas, no consientan hacer eras. Quieren tierra gruesa, con tal que sea suelta, que si es espesa, y dura, y apretada, y muy pegajosa, à la Primavera criará buenas hortalizas, y en el Estío, si no hay agua suficiente y abundante, arde mucho la tierra, y secanse las hortalizas: y por eso para huertas no son buenos barriales, ni arcillas, que se secan mucho en el Estío, mas que la tierra en tal manera sea gruesa, que quando la aren no haga grandes terrones, sino que quede menuda, como si fuese arena. Es señal de buena tierra la que en ella nace mucha yerba, y fresca, yezgos, zarzales, en fin toda tierra que para pan es buena y gruesa, lo es para hortaliza, con que sea tierra gruesa. Es menester que la tierra para la huerta sea muelle, porque si dura fuese, las mas de las semillas se perderian antes que naciesen, y no nacerian tan bien, mayormente las que de su natura son tardías en nacer, y son muy delicadas. Verdad es, que el estiercol hace parar hueca, y muelle la tierra, y para todas las plantas, y principalmente para las hortalizas se requiere tierra gruesa y substanciosa. Y todas las huertas quieren tierra dulce de sabor y de labor. Es buena la tierra negra, mas con ser buena ha de ser enjuta, que si son manantiales ò lodachares, no es tierra buena. Han de huir de las tierras donde de su naturaleza nacen yerbas y árboles venenosos, porque à las hortalizas se les pega mucho de aquella ponzoña. Y si la tal tierra fuere naturalmente un poquito acostada, para que mejor se pueda regar es bien, y sea tierra de buen sabor. Pues habida esta tal tierra, convienela cercar, porque ni ganados, ni bestias no entren à roer, ni pacer las hortalizas, ni tampoco puedan entrar à hurtar. Luego dirémos de las maneras de las cerraduras.

CAPITULO II.

De las maneras de las cerraduras.

LAS cerraduras para huertas ò viñas, ò otras heredades, son de diversas maneras, segun lo demandan, y requieren la calidad del lugar, ò la necesidad del sitio, ò la voluntad del señor de la heredad, ò su posibilidad. Las mejores cerraduras son de pared, no digo de tapias, que son costosas, que para habellas de reparar traen à las veces mas costa con-

consigo qüe provecho à la heredad, y cada año se han de rehacer, mas ha de ser de piedra ò ladrillo. Y si para aquesto no bastare la bolsa y facultad del señor de la heredad, procure hacer cerradura que llaman viva, como luego diré. Dixe que es mejor la cerradura de pared, porque ocupa menos lugar, y no daña tanto los árboles que están cabe ellos, como con los zarzales o cambroneras. Allende de esto en las paredes no se crian conejeras, culebras, ni otras animalias ponzoñosos ò dañadoras, mas no las pudiendo hacer todas de cal y canto, mas vale de zarzales, que no que esté por toda parte la heredad abierta: y estas cerraduras naturales ò vivas son mas seguras, de menos costa, y de mas dura que otras ningunas, y si por caso se queman, tornan à nacer.

Como se hacen las cerraduras de las heredades.

Pues para las haber de hacer, tomen las moras de las zarzas quando estan bien maduras, y porque de solos zarzales no son buenas cerraduras, por tener las vergas delgadas y flacas, y por eso no se levantan en alto, sino que se tienden por el suelo, sean las moras de zarzas gordas, y que tienen gordas espinas, y muy retuertas, y con ello haya simiente de escaramujos muy maduros, y de simiente de espinos, y aun si de solos espinos y escaramujos se puede hacer, será mas fuerte, y ocupara menos tierra que con zarzas. Verdad es, que la zarza en compaña de estos no se estiende tanto, y aun echando a vueltas la simiente de rosales blancos, que es de la manera de los escaramujos, ayuda bien. Pues habidas todas estas simientes bien maduras todas juntas, tomen unas sogas de esparto, viejas son mejores que nuevas, y tomen harina de yeros, y con un poco de agua amasen bien todas estas semillas con la harina, y desque bien mezclado todo, que ni las simientes del escaramujo, ni las otras queden enteras, embarren bien las sogas con ello, de suerte que queden bien llenas de granillos, y pongan à enjugar en una cámara alta donde nadie no los toque. Y entre estas semillas, no pongan simiente de algun arbol frutífero, porque por coger la fruta, deshacen la cerradura, ni aun junto con las cerraras no ha de estar, que convida à los que pasan á que hagan daño. Pues caven ò aren bien la tierra donde se han de poner, y sea por el fin de Septiembre, y vaya bien hondo cavada, y hagan dos ò tres sulcos, hondos quanto medio pie, y de uno a otro haya un pie ò dos, y si es tierra seca donde las ponen, sea en principio del Invierno, digo por Octubre, y algo de Noviembre; y si es tierra fria y humeda, porque haya pasado el frio, sea por quando las golondrinas comienzan à venir, y si hay agua en los sulcos, saquenla, ò haganlos entonces de nuevo, con tal que la tierra todo el Invierno haya estado cavada, y no vayan las sogas cubiertas mas de una buena mano, y no vaya apartada la tierra, porque puedan mejor nacer, nacerán à los treinta dias, y porque la yerba en el Estío les hace daño, que lo seca mucho, entresaquenla bien sin daño de las plantillas, que aun están tiernas, y rieguenlas alguna vez quando son pequeñas, mayormente si no llueve, y dende à dos años que ha nacido, cortenlas junto con el suelo, y echarán mas hijos, y aun crecerán mas: mas si de solas zarzas hacen las cerraduras, hinquen unos ramos de otra cosa entre ellas, porque à ellos se arrimen, y suban en alto. Si la cerradura fuere para algun jardin de deleite, donde no haya temor de bestias que entren, ni de quien mal haga, pueden hacer la cerradura de arrayanes, puestos asi en sogas de sus uvillas, que hacen gentil pared. Esto se puede hacer en una parte de las huertas, ò si hay pared, poner junto con ella jazmines ò yedra, que la cubren toda, y está verde, y aun para los jardines estando cerca de casa, son buenas cerraduras de rosales blancos, que son gentiles en su flor, y provechosos, y tienen hartas espinas. Si quieren poner cambroneras, hagan una buena acequia bien honda hasta la rodilla, y pongan alli barbados, y ramos de cambrones: esto se haga en principio del Invierno, y cubran luego de tierra el acequia. Si la heredad es cerca del rio, y el agua se teme que romperá y robará la tierra, ò entrará por la heredad, y que la dañará, planten junto con el agua sauces y mimbreras, y álamos blancos, que tengan la fuerza del agua, que no rompan la tierra, ni hagan daño à la heredad, y vayan espesos en dos ò tres ordenes ò liños, y entre ellos echen mucha tierra, que hagan grande vallado, porque aunque el rio crezca, no pueda entrar, y con las raíces y troncos estará fuerte la tierra, y aun à vuelta de la tierra echen grama verde desmenuzada, porque hace mucho cespede. Y donde quiera que hicieren vallados, se haga esto, porque abraza la tierra. Si es la tierra enjuta ò arenisca, con que sea substanciosa de mediano humor, pueden hacer la cerradura de granados muy espesos, que espinan, y son provechosos. Esto es para donde no es lugar pasadero, ni temen que gente haga daño, salvo para el amparo de las bestias y ganados. Otras cerraduras se hacen en las tierras, que es hacerle en derredor una zanja honda y ancha, para que por

baxo sangre, ò chupe toda el agua de la tierra. Y asi de esta tal cerradura habrá este provecho yá dicho, allende de la cerradura, y ha de ser tan ancha que ninguno la ose saltar, y à la parte de dentro tenga su ribazo de tierra. Muchos donde se puede hacer, cercan de agua sus heredades, y es muy bueno, con tal que sea tan ancha que no la puedan saltar. Los vallados son mejores en tierra suelta, no arenisca, que en la tierra gruesa, porque la gruesa con los calores en el Estío se hiende y desmorona, y luego se desgarra, y en qualquier manera de vallados y fosos que hagan, si es la tierra humeda y aguanosa, hanse de hacer en principio del Otoño, que es por Septiembre, y si es en tierra seca, hanlos de hacer lloviendo, y en todos los vallados que hicieren, mezclen pedazos de grama verde quantos mas pudieren, que con ella se harán mas fuertes y duraderos, como he dicho. Muchas maneras de cerraduras hay, allende de las dichas; mas en quanto yo he hallado, aquestas son las mejores, escoja el señor de la heredad la que mas viere que le cumple. Tambien se pueden poner barbados de zarzas para hacer pared, y tumbarlos como mugrones.

CAPITULO III.

Del agua, y de los tiempos, y maneras de sacar, ò hallar agua, y las señales de buena agua ò mala.

LA huerta para que sea buena y gananciosa, no basta solamente ser de buena tierra, y cerca de buen pueblo, mas aun ha de tener abundancia de buen agua dulce, y de muy buen sabor: porque el agua es la vida de las plantas, y mientras mejor es el agua, muy mejor, y mas frescas y sabrosas se crian las hortalizas que con la mala agua, y si hay cerca fuente natural que mane bien, y dé agua à basto, es muy bueno: porque se escusa de mucha costa, y habrá asi mas abundancia, ò si hay cerca rio alguno de donde con algun ingenio saquen agua, y la traigan à la heredad que se ha de regar, y si faltan entrambas estas cosas, el postrimero remedio es hacer pozo, el qual tanto será mejor, quanto mas cerca y somera tuviere el agua, con que no sea en valle, ò lugar hondo y humedo, porque el pozo que es muy hondo, de mas de ser trabajoso al sacar el agua, no es tan buen agua, porque participa menos del ayre y Sol, y el ayre y el Sol ennoblece mucho el agua. Y pues aqui se hace alguna memoria del agua, pareceme que será bien decir las señales del agua buena ò mala, y de dó se sacará mas presto, y porque me pareciò bien un capítulo de Crecentino, pondré algo de él. Las aguas mejores son las de buenas fuentes, que nacen en tierras desembarazadas y altas, adonde no puedan acogerse otras suciedades de fuera, y asi son mas limpias, y las aguas que ván por guijas son mejores que las que ván por cieno, porque del cieno toman mal olor y sabor, y mejor la que vá por tierra limpia, como arenisca, que la de guija, porque mas se cuela y alimpia, y es bien que vaya descubierta al Sol y ayre, porque con ella mejora mucho. El agua que corre ácia el Oriente, mientras mas lexos está de donde nace, es mejor, no pasando por cabo que la dañe. La que viene de lugar alto, es buena, y muy mejor que la que nace en valles, ni llanos, y aun es mas delgada, y mas liviana, y aquella es buen agua que mas presto se enfria, ò se escalienta, y aun lo que se cuece en las tales aguas delgadas se cuece mas presto que lo que se cuece en las aguas gruesas, y mientras mas delgada es el agua, mas presto se enfria y calienta, y recibe en sí qualquier calidad. El peso es una manera de conocer el agua, (y allende de ser clara, y sin sabor) la mejor es la mas liviana. La una manera de conocer el agua por el peso es pesando iguales medidas. La otra, tomar dos paños de lino de una tela de igual tamaño y medida, y mojarlos cada uno en su agua, y desque no goteen pesarlos, que aquel pesará mas que se moje en agua mas pesada. Tambien se conoce al tacto, que el agua al tacto gruesa, será mas pesada que la que no lo fuere; y es señal de buen agua la que no hincha, y se dixiere presto: y para beber es bueno cocer el agua porque se adelgaza la groseza y vascosidad de ella, y ha de cocerse en basija de barro que esté limpia. Y dicen los que de esta arte hablaron, que el agua cocida por sí no hincha, y que se dixiere mas presto, y no daña como la cruda: y aun se hace mas clara, y la vascosidad y horruras de ella vase à lo hondo. Las aguas llovedizas son muy buenas, mayormente las que vienen en el Estío con truenos y relampagos. Verdad es, que el agua llovediza se corrompe presto, y su corrupcion es causa de corromperse los humores en el cuerpo del hombre, y aprietan mucho el pecho, y daña la voz; mas si el agua llovediza fuere cocida, no se corrompe tan presto, y cogida en el invierno. Las aguas de los pozos, ò que vienen sotierra, no son como las de las fuentes, por no tener ayre, ni Sol, y las que son usadas son mejores que las que

Señales de buenas aguas.

no

no se usan, y mientras mas hondo es el pozo, es peor el agua. Todas las aguas que vienen por mineros de plomo, son malas, y hacen venir cámaras, y tambien son malas las que pasan por los mineros de qualesquier metales. El agua de lagunas ò estanques, es muy mala, y peor que otra ninguna, que si el agua de los pozos, por estar honda, es mala (no siendo naturalmente mala), emiendase con menearla, y sacarla de continuo, mas el agua de las lagunas en el Invierno engendra flema por su grandísima frialdad, y en el Verano y Estio es caliente, y por aquel calor y corrupcion que tiene, engendra cólera y calentura: y como son agudas, corruptas, y putridas, causan bazos, y enfermedades putridas y malas, y dificiles de sanar. Lo mesmo hacen las fuentes encharcadas, que corren poco ò mala, y como están detenidas, crianse en ellas animalias venenosos, y de beber tales aguas se causan enfermedades mortales, y hinchazones, y hidropesias, y enfermedades de diversas maneras. Y las mugeres que usan beber tales aguas, no purgan bien, y empreñanse mal, y tienen malas preñeces, paren con mas trabajo, y aun paren las criaturas enfermas, y de mal color, y à las veces piensan que están preñadas, y están hinchadas, y tienen males en la madre, que es una falsa preñez, y no queda que decir mas, sino que son aguas pestilenciales. Las aguas que crian sanguijuelas, comunmente son malas, porque son gruesas y cenagosas, aunque algunas de ellas son buenas, y las sanguijuelas son muy dañadoras y peligrosas, y no las habrá en el agua dó echan buenos peces y anguilas que las comen, y aun el agua por el movimiento de los peces será mejor, excepto que sabe à cieno: mas si las sanguijuelas son muchas y grandes, peganse à los peces, y llaganlos, y aun los matan, y es bien donde hay muchas sanguijuelas que echen unas seras de cal viva dentro en la fuente ò pozo, porque las quema y abrasa, y disipa del todo, y despues alimpien el pozo ò fuente de la cal. Quien quisiere echar peces en los pozos, sea en Invierno, porque por estar entonces caliente el agua, se hallarán mejor que no en el Verano, que por estár fria luego morirán, viniendo ellos de lo caliente. El agua que se derrite de las nieves ò yelos, es cruda, gruesa, indigesta y mala, y causa muchas enfermedades, y daña mucho à los que tienen dolor en los nervios, mas si la cuecen pierde toda aquella maldad, groseza y pesadumbre. Y es notorio, que el agua para ser buena, no ha de tener olor, ni color, ni sabor de alguna cosa, sino que sea muy clara, y de la calidad del ayre, que en qualquier olor tome nuevo color, y parezca ser de aquel color, y tengan por averiguado, que el agua que llaman zarza, que parece algo mezclada con leche, no es buena: porque donde está detenida se corrompe mas presto que otra ninguna, y cria sapos, y otras savandijas ponzoñosas. De lo qual es señal muy cierta unos hilos que en ella se crian, que parecen cuentas, y de ser mala el agua zarza, es señal muy evidente que los que la usan beber, tienen mal color en la cara, y en todo el cuerpo; y digo que los sapos, escuerzos, renaquajos, y otras suciedades se crian en ellas mas presto que en otras aguas. Toda agua de su naturaleza es una, mas la diferencia de su bondad ò malicia, viene de los lugares por dó pasa. El agua salobre aprovecha para los que se hacen gordos, porque los hace enmagrecer y adelgazar, tambien adelgaza los papos que están gordos, si no están quebrados. El agua fria ayuda à la digestion, y dá apetito, mas daña los nervios, mayormente los de los dientes, la que está caliente daña el estómago, corrompe la vianda, y hacela nadar en el estómago, y causa vómito. Las aguas que vienen de alumbreras, no dexan venir su flor à las mugeres, y causan calenturas. Las aguas gruesas y turbias, causan piedras y arenas en los riñones y bexiga: no harán tanto daño comiendo con ellas cebollas ò ajos, ò mezclandolas con buen vino, ò con un poco de buen vinagre. Las aguas que pasan por azufre, aprovechan à las postemas de las junturas, y à las durezas, y quita los empeines, y las berrugas. El agua marina quita la comezon y sarna, y empeines, y aprovecha en las enfermedades de los nervios, bañandose en ella quita el cogimiento y pereza de los miembros, aun aprovecha contra la gota coral (que es mal caduco), tomando el vapor de ella que sea bien tibia. Las de alcrevite aprovechan al dolor de la madre, tomando el vapor por baxo, y la marina aprovecha para si alguno ha sido mordido de alguna vivora, ò culebra, ò animal ponzoñoso, estando metido en el mar, y recibiendo las ondas, y lo mesmo aprovecha contra la mordedura del can rabioso, enjuga las piernas y llagas de ellas, mas hace prietas las señales de ellas. Quien quisiere hacer agua artificial, en falta de la natural, para alguna medicina, puedelo hacer facilmente (como dice el Galeno en el libro de *Simplicibus*), como en defecto de marina echar sal, y hacer sulfureado alcrevite. De las aguas que de su naturaleza salen fue-

Nota de los peces para estanques.

Las propiedades de las aguas.

ra

ra de tierra, no es menester decir, como son fuentes y rios, y aguas corrientes, mas pues no hay éstas en todas partes, es necesario hacer pozos, y si no son para beber las personas, procurenlos hacer en lugar alto, habiendo alli agua, porque es alli mas delgada, mas si es para ganados, ò para regar, haganle donde haya abundancia de agua, y lexos de estiercoles, y otras suciedades, y siempre procuren asentar donde hubiere buenos ayres, y abundancia de buen agua, porque es la mayor parte para tener salud, y vivir larga vida, que donde es mal agua, y mal ayre, debrian de huir, como enemigo muy contínuo, que combate con la muerte. Y pues el agua es grande parte del mantenimiento, hase de procurar buena, que la mala daña mucho, que es ponzoña que entra por la boca, y por eso daña mas, y mata mas presto. Las señales donde hay agua son estas: en el mes de Agosto ò Septiembre, antes que salga el Sol, pongan la barba junto al suelo, y miren ácia el Oriente, y de donde vieren que del suelo sale algun vapor, como niebla, alli habrá agua, y señalen el lugar donde es, que es cierto que alli está mas cercana, aunque parezca estár seco por encima. Es asimesmo señal de agua donde de su naturaleza nacen cañas, sauces, carrizos, alisos, yedras, junqueras, y otras plantas que no se pueden criar sin abundancia de agua. Es asimesmo buena señal si hay alli rocío, no habiendolo en otras partes, ò que alli lo hay mas en cantidad, ò que alli está la yerba mas verde que en otra parte en derredor. Mas aunque hay señal de agua en unas tierras mas que en otras, es de saber, que unas son mejores que otras, y si puede ser, deben escoger la mejor: si es greda ò barro, debaxo suele haber poca agua, y no de buen sabor: si es legano será el agua cenagosa, y de mal sabor, y muy honda. En el arcilla sale poca agua, mas es buena. La tierra negra tiene poca agua, mas es de buen sabor: y en los cascajales suele haber poca agua, mas es delgada, y de buen sabor, y donde juntamente hay cascajo y arena, habrá mucha agua, y será muy buena. Son mejores aguas las que nacen al pie de algun cerro, que las que hay en valles ò planuras, por la mayor parte son gruesas y pesadas, y salobres, y de mal sabor, digo si son valles llanos, y no costeros: y para probar si hay agua, caben un hoyo ancho quanto tres pies, y cinco en hondo, y pongan alli una vasija de metal, cobre, ò plomo, ò estaño, untada con un poco de sebo por dentro y fuera, y pongan la boca abaxo, esto hagan quando el Sol se quiere poner, y tapen el hoyo con unas cañas y hojas, como quede bien cubierto, y otro dia saquen la vasija, y si en ella hallaren algunas gotas, es muy cierta señal de agua. Esto se ha de hacer por fin de Agosto, y en tiempo enjuto. O tomen un jarro, ò qualquier otra basija de barro, que no esté cocido, y esté bien seco, y ponganle alli (como dixe del vaso de metal), y no vaya untado, y cubranle bien como al otro, y si hay humor estará deshecho à la mañana. O poner un poco de lana, y cubrirla, y si à la mañana torciendola sacaren agua, es señal de haber harta agua. O poner una escudilla llena de aceite con su mecha, que sea buena, encendida, de manera, que sin tocar en ella pueda bien arder toda la noche, y ponganla alli baxo, y quede cubierta, como tenga algun respiradero, y si à la mañana, teniendo aceite y mecha, estuviere apagada, es señal de agua, mas si se está viva, es señal de tierra seca. Estas pruebas que he dicho, se han de hacer en los tiempos que he dicho, estando la tierra bien seca. Asimesmo donde hay montes de arboledas, selvas y espesuras, si los cortan y arrasan, y los labran, manarán fuentes, aunque no las haya habido antes, porque la substancia y humedad que se empleaba en producir los árboles, se convierte en aguas y fuentes manantiales, y arroyos, mas acontece muchas veces haber agua, y no salir buena, y conocerán qué tal es, de esta manera. Antes que desciendan à lo hondo metan un candil encendido, y si lo mata el olor del agua, es mala, si no, es buena, que las aguas de los mineros echan un vapor como humo, que mata el candil, y aun ahoga à la persona, si no huye presto. Tambien se prueba el ser buena, si la echan en una basija de cobre ò latón lucia, y si no dexa manchas es buena, y si las dexa es mala: y es señal de buena, si el agua cuecen en una caldera limpia, y no hace asiento, ni horruras en lo hondo. El agua donde hay yeso, por la mayor parte es salobre, y de mal olor y sabor, y aun huele mal. Es señal de agua salobre si no se cuecen en ella las legumbres, como son garvanzos, lentejas, arvejas, y todas las demás, antes se páran empedernidas, que en el agua dulce se cuecen, no en otra. Conocese asimesmo ser buena, como dixe arriba, en ser muy clara de color, y las otras propriedades, que no sea cenagosa, que esté fria en el Estío, y caliente en el Invierno. Si los que la usan beber están sanos del pecho, y tienen clara la voz, que tienen buen color en el rostro, si no tienen malos los pulmones,

Para hallar agua.

Para conocer qué tal es el agua.

si

si no tienen mal de hijada, ni riñones, ni bexiga. Pues viendo comunmente estas señales en todos los que de ellas beben, hayan por cierto ser buen agua. Pues habida yá el agua qual quieren, ò mejor pudieren, agora sea traída de otra parte, ò con caños, ò acequias, ò natural, procurese si es para regar la huerta, que esté algo mas alta que ella: porque mejor pueda correr, habiendo algo de ventaja que si estuviere llano. Y si es pozo de anoria, con la tierra que de él sacaren pueden hacer anden para la bestia, y caerá el agua en el alberca, la qual sea la mas alta que ser pudiere, y han de procurar quanto mas pudieren que sea en medio de la huerta, porque mas sin trabajo, y mas presto se regará, y con menos agua, y à menos costa. Y si el pozo es de buen ladrillo muy cocido, será el agua mas sabrosa, que si fuere piedra.

CAPITULO IV.

Cómo se ha de regar la huerta, en qué tiempo, y cómo, y quál es mejor agua para ello.

QUE tal ha de ser el agua para regar las hortalizas, y todo lo demás, todos ò los mas Agricultores dicen y concuerdan, que sea dulce, y de buen sabor, porque mientras mas dulce y sabrosa fuere para beber, tanto será mejor la hortaliza que con ella se regare, y mejor sabor, porque la que es muy salobre, deseca, y es muy contraria à las plantas, que las hace roñosas, y algo amargas. Y mucho mejor será la hortaliza, árboles y frutas con el agua, que es muy buena para beber, que con la que no tiene buen sabor.

Asimesmo para regar ha de ser el agua medinamente fria, que la que está algo caliente, en lugar de refrescar, escalda la hortaliza, y es muy cierto que la hortaliza que con agua fria se regare, estará mas alegre, y será mas sabrosa. La mejor de todas las aguas para la hortaliza es la llovediza, si viene en tiempo, que ni escalde, ni haga daño, porque lava la hortaliza del polvo, gusanillos y piojuelos que la comen, y aun es mejor el agua que viene de noche, porque no escalda la hortaliza, esto es en el Estío, y mejor agua la que viene con cierzo, porque ésta mata mas presto los gusanillos y piojuelos, mas pues no llueve siempre quando es menester, es necesario buscar otra manera de regar. El agua de rios, la que viene por acequias, es muy buena para regar, salvo que dicen, que cria mucha yerba, y el agua para regar no sea detenida ni corrompida, que es mala, y daña mucho la hortaliza, y aun casi todo lo que se regare con ella, y asimesmo porque el regar destruye y disipa mucho la tierra, que se lleva la flor de ella, y dexa solamente el arena, y parase la tierra tiesa y dura, y empedernida, por eso la tierra que se riega, ha menester mucho estiercol, y aun rehacerla de buena tierra. De la manera que se haya de estercolar diré en el capítulo que se sigue, pero es muy bien, que quando regaren, echen en el alberca estiercol muy podrido, y cieno de rio, ò de otra parte, y quando regaren meneenlo mucho, porque el agua vaya muy turbia, y esta es muy gentil manera de regar, que juntamente se riega y estercola, y engrasa la tierra, que aunque no es tan bastante como echar estiercol, porque no pára tan hueca, ni tan espongiosa la tierra, empero penetra mucho, y cala con el agua, y hacela muy gruesa, y de mucha substancia. Y asi escriben que hace el Nilo en Egypto, el qual es muy turbio y cenagoso, (como dice el Galeno, y otros Autores). Y esto es muy gentil manera de regar para los panes que se suelen regar, que pase el agua por algun cieno ò estiercol muy podrido, y aun es bueno echar en el alberca tierra gruesa, y muy holgada, porque el agua lleva lo bueno al regar, y si hay arena quedase en lo hondo del alberca, mas quiere todavia estiercol, que lo pare hueco, y de esta manera se puede sacar de qualquier tierra la flor, y lo mejor de ella, deshaciendo tierra en agua, que el arena queda en lo baxo, y el agua se lleva lo bueno. Esto se hace muy bien en tierras que están muy podridas con estiercol, ò con cieno de las calles, que todo esto es muy provechoso para los sembrados y huertos, mayormente si lo lleva el agua, como he dicho. El agua para regar no sea salitrosa, ni salobre, ni de otro mal sabor, porque es muy dañosa, y digo que le echen à vueltas estiercol de establos, lo qual su calor ayuda mucho, y pára la tierra espongiosa. Y si el agua para regar viene de nieve, ò de fuentes, que son demasiadamente frias, es bien detenerlas en alguna alberca, para que pierdan algo de aquella crudeza y frialdad. Y para estas tales aguas es muy necesaria la mezcla del cieno, y de estiercol que he dicho, porque de sí mesma es mas estéril que las de los rios. Los tiempos aparejados, y buenos para regar son, ò à la mañana antes que salga el Sol ò casi, y mucho mejor es à la noche, porque mas tiempo goza la planta del frescor del agua, que lo uno, el

Sol

Sol no la deseca tan presto, y refresca mas; que si la riegan con el Sol, no solamente se seca luego, mas en lugar de resfriar, y refrescar, escalda, y si el agua vá caliente, hace lo mesmo, y por eso es bien que vaya fria, y en tiempo que haga su efecto de refrescar, con tal que como dixe, no sea fria demasiadamente, mas si fuere entre sombras, ò cosa que continuamente se suele regar, no le harán tanto daño, aunque la rieguen entre dia, como dañará en lugar descubierto al Sol, y en lugar que se riega pocas veces. Las veces que hubieren de regar, dexenlo harto de agua, que mas vale regar pocas veces, y bien, que muchas, y dexar la tierra sedienta, que mas quita la sed un buen golpe de agua, y mas aprovecha que muchas gustaduras ò tragos: y en ninguna manera rieguen en el Estío, sino como he dicho.

Item, ninguna cosa se debe regar quando está en flor, sino por el pie, porque si el agua dá en la flor, la daña y escalda. Si con agua tibia (que no escalde) riegan en Invierno las semillas, como son peregil, y otras semejantes, mayormente las que son tardías en nacer, nacerán mas presto, mas son de poca dura. Y si en Invierno por caso regaren los árboles y hortalizas, y otras yerbas, no sea quando yela, ni cerca de la noche, porque si en la noche elare, antes esté embebida el agua, y no se envedrie al pie del arbol, ni de la mata: y esto baste asi brevemente de los tiempos y maneras del regar, juntamente con lo que dixe arriba en el libro tercero.

CAPITULO V.

De las maneras de los estiercoles, y tiempos, y manera de estercolar, y cómo, y dónde se han de hacer los lugares para pudrir el estiercol.

ARriba en el primer libro prometí, que aqui trataria de las maneras de los estiercoles y tiempos de estercolar, y aunque entonces era bien decir de ello en el tratado del pan, lo de alli diré aqui, por no repetirlo tantas veces, y sea este capítulo general de las maneras principales de estercolar, asi para panes, como árboles, huertas y viñas, que lo que en uno se dixere, casi del otro se podria entender y exercitar de la mesma manera, y este es un provecho grande, que pocos le procuran, y los que lo hacen, mal, y sin tiempo, que por acrecentamiento, ò caso aciertan. Que la verdad es, que por culpa de los que labran la tierra, no frutifican tanto como haria si fuese bien estercolada, y nunca se cansaria, y en una huebra cogerian mas fruto que en dos, y aunque à unos frutos sucedan otros, como vimos que los Moros hacian en la Vega de Granada, y continuamente vemos en las huertas, esto es por la substancia que el estiercol pega à la tierra. Y aunque Teofrasto dice (y dice verdad), que para bien ò mal frutificar, mas vá en los temporales, que en la tierra; pero mucho vá en la buena ò mala disposicion de ella, que si el año de sí es bueno, y halla la tierra bien aparejada, mejor frutificará, que si no lo estuviese, y si el año acude abieso, todavia llevará ventaja. Verdad es, que las tierras estercoladas en los años faltos de agua, no llevan tanto, ni tan buen fruto como en los años lluviosos, ò donde se riega, porque el estiercol es caliente y seco, y si no hay humor, antes daña en los tales años, mayormente à las plantas que son pequeñas, como son mieses y sus semejantes, y por eso donde no se riega, y es tierra muy seca, mejor es cieno ò ceniza, que no estiercol de animales, salvo si no es tan podrido que haya perdido mucha, y aun la mas parte de calor, y vaya echado, y repartido como lo ha menester la calidad de la tierra, como diré mas adelante en este capítulo: mas entre los árboles no es tan dañoso, con tal que vaya echado en Invierno, y muy podrido, porque el Sol no tiene entre ellos tanta fuerza, porque si son muchos, cubren el pie con su sombra, y alli no arde tanto, y porque generalmente la ceniza es muy provechosa, y no daña en muchas partes, mayormente en Italia cerca del Pado, que es un rio de ella, sacan este estiercol, y lo queman, y hacen ceniza (como Plinio dice), y con la ceniza estercolan sus tierras, porque la ceniza dá mucha virtud, y no quema la tierra, como hace el estiercol, si no hay mucho humor, que para donde se riegan las tierras, ò en las huertas, mejor es el estiercol que sea podrido, porque ello con el agua pára muy hueca la tierra, y si son tierras frias, mientras mas nuevo es, dá mas calor, que es lo que ellas quieren, con tal que vaya podrido, y las tierras que se riegan, si son muy humedas, han menester mas estiercol. Y esto aviso para que vean el provecho del estiercol en la labor de la tierra, de mas de dár substancia, que si una tierra sin estiercol se usa regar, el agua la aprieta mas que un pison, y la daña, y echa à perder la planta, y si lleva estiercol la pára hueca, y conserva mas el humor, demás que las tierras que se estercolan, llevan el fruto mas temprano.

Pri-

Primero, pues, que diga del tiempo, y manera de estercolar, diré de algunas maneras de estiercoles. Lo mejor de todo para engrasar, y dár mucha substancia y virtud à la tierra, es lo de las aves, digo gallinas, y muy mejor de las palomas, que lo de las aves de agua, como anades y ansares, es muy malo, y daña mucho la tierra, y la quema: lo de las palomas es excelente, que echando poco de ello, abona mucho la tierra. Lo segundo dicen, que es lo de las personas, y esto usan mucho en Milán, mas porque es muy caliente, han lo de mezclar con los otros estiercoles, que por sí solo daña la tierra, que la escalda, mas yo no estoi bien con el parecer de los que lo alaban, lo uno por su mucho hedor, lo otro, porque ni pára hueca, ni fofa la tierra, como lo de los animales caseros, y de otros. Dixe arriba de la orina podrida, la qual es mejor para los árboles, que otra manera de estiercol, y si está en podridero medio año, es muy bueno. El estiercol de asno es mejor para las huertas que de ninguna otra bestia, porque comen de espacio, y quebrantan mucho la cebada, y por eso crian poca yerba, y trás ello lo de cabras y ovejas, y luego lo de los caballos y mulas, siendo bien podrido, que si es nuevo, como los caballos tragan la cebada casi entera, cria mucha yerba, y por eso es bueno nuevo para los prados, y muy podrido para las huertas. Lo de los bueyes ha de ser mezclado con otro para ser bueno para pan. Lo de puercos es muy malo, salvo para los árboles que dixe, y para las hortalizas, siendo muy podrido, y deshecho en el alberca, y mezclado con otro, mas para el pan no hay tal estiercol como la ceniza, y aun en muchas partes el mesmo estiercol queman para echar la ceniza en el barvecho, que la ceniza no cria yerba, por eso deben en el barvecho quemar paja, leña, retama, estiercol, y todas las cosas que pueden hacer ceniza. Para los panes y viñas dicen, que es muy bueno sembrar altramuces. Para los panes, dice Crecentino, que los siembren por Junio, y que poco antes de la sementera los derruequen, y aren la tierra, y que la engordan mucho. Cómo se hubiese de hacer para las viñas, yá lo dixe tratando de ellas. Mas el estiercol de las palomas y gallinas, que dixe que era muy singular, no lo han de echar en el campo ò tierra à montones como lo otro, salvo pocos dias antes de la sementera sembrarlo à puños por el campo, como quien siembra trigo ò cebada, porque de otra manera no bastaria, y aun esto se puede asi hacer con el estiercol de cabras y ovejas. Otra manera hay de estercolar las tierras de pan con agua turbia, que las engruesan mucho, y que aquella agua vaya algo turbia, digo que en aquella agua hayan deshecho cieno ò estiercol bien podrido, ò tierra gruesa, y aun si la tierra es arenisca, echarle à vueltas tierra gruesa, y por el contrario, y si estiercol no pueden haber (que para las huertas necesario es lo de animalías), dice Crecentino, que en el Invierno echen paja de qualquier rama, ò juncos en lugares donde pasa gente, ò en los corales donde duerme ò huella ganado, alli se envolverá con el lodo y agua, y alzenlo dende à tres ò quatro dias en montones, y enjugandose bien, botenlos en el campo ò tierras que se han de estercolar, y alzados aquellos montones, echan mas paja, y si es lugar donde hay helechos, y yezgos, y cegutas, puedenlos echar à podrir, ò qualquier otra cosa, como cardos y yerba, y aun el lodo de las calles es muy bueno. Y esto tal pueden echar en las tierras, poco antes de la sementera, que no cria yerba, mas pára tener abundancia de estiercol, no se puede hacer sin tener muladares en que se recoja y pudra, y esto es necesario al labrador, mayormente si tiene tierras flacas, ò tan pocas, que pueden poco holgar, que con la huelga mucho se rehacen las tierras. Pues si es huerta, ò en casa de campo, que llamamos granja ò alquería, sea algo apartado de casa, mayormente de la puerta por amor del mal olor y vista, mas no sea tan lexos que se haga pereza echar en ella vasura de casa, sea apartado de árboles, que el humo que de ellos sale à la Primavera, daña mucho entonces à la flor, y despues à la fruta. Asimesmo ha de ser lexos de pozo de beber, que corrompe mucho el agua, mas sea el muladar en lugar baxo, hecho à manera de hoyo, porque alli se recoja siempre agua, asi de la vertida, como de llovediza, y si no lloviese, procuren de echar alli agua de otra parte, y si fuere de rio, ò de alguna laguna que esté tibia, engrasa mucho el estiercol mas que la fria. Y en este tal muladar que echen quanto estiercol pudieren, y todas las inmundicias de casa mezclado uno con otro, y con el agua podrida, y será bueno. Y porque es malo el estiercol nuevo que cria mucha yerba, son necesarios dos muladares, para que entre tanto que lo uno se gasta, que está podrido, hagan otro de nuevo, para que suceda uno à otro, y porque el Sol hace mucho daño al estiercol, que lo seca mucho, quiere estar el muladar à la sombra, por eso defiendanle del Sol quanto pudieren, habiendo mucho humor en el muladar, podriránse las simientes de yerbas, mas no ha de

Quál es el mejor estiercol para huertas.

Estiercol nuevo es bueno para los prados.

Cómo se han de estercolar las tierras.

ser tan viejo, ni mas podrido, que pase de año, porque pierde mucho la virtud. Asimesmo el estercolar sea en menguante, porque no criará yerba, ò no tanta como si en creciente lo echasen, y por eso manda, que dó quier que nazca yerba, como son en los prados, estercolen con estiercol nuevo, y en creciente, y esto han de guardar mas en las tierras para pan, y en arboledas, de estercolarlo en menguante, que no en las huertas, porque alli contínuamente escardan, y sacan la yerba, lo qual no se puede hacer asi en los panes. Y porque conviene en todo tener regla para no errar, sepan que la tierra que no se estercola, y peca algo de fria, se yela mucho mas: si mucho la estercolan arde, mayormente si es tierra algo caliente y hornaguera, y asi en las tierras calientes echen menos estiercol que en las frias, menos en las secas que en las humedas, y en lo muy humedo estiercol de palomas, ò hojas de cipreses donde hay monte de ellos, menos en las gruesas que en las flacas, y mas en los cerros que en los valles, y mas vale estercolar muchas veces que una, que lo poco se puede emendar echando mas, y lo demasiado no se puede quitar, y daña à las veces, y esto es como quien echa sal en la olla, que à lo poco pueden enmendar, y lo mucho no lo saben todos quitar. Asimesmo en las tierras que se riegan, han de echar mas estiercol que en las que no se riegan: y si tienen tierras frias, repartir à ellas lo de animalías y gallinas, y palomas: y à las calientes y enjutas del lodo ò cieno, y semejante, que no arde, y el tiempo de estercolar, allende de ser en menguante, como arriba he dicho, ha de ser en Invierno, ò en tiempo frio, ò ñublado, y echarlo en sus montones, y al esparcir ò estender los montones, no estiendan mas cada dia de quanto se puedan cubrir, porque pierde el estiercol la substancia, y poco antes de la sementera lo estiendan, y si la sementera ha de ser por el Otoño, han de estercolar las tierras antes de él, ò si es de tremesino, ò para simientes que se siembran à la Primavera, ha de ser el estercolar por Invierno, y aun en todas maneras de estercolar, y tiempos es mejor por el Invierno, porque con el agua se incorpora mucho el estiercol y la tierra, y si es estiercol viejo, lo pueden bien echar antes de la sementera, mas si es nuevo, que no ha estado en podridero, ha de ser por el Invierno: y para los árboles y viñas ha de ser el estiercol viejo, y escavarlos en el Invierno, porque lo tengan en el escava, y en aquel tiempo se mezclará bien, y quando venga la Primavera habrá perdido el calor, y esto se ha de hacer asi en todos los árboles que quieren estercolarse, mayormente en los que no se riegan, y esto baste brevemente dicho de las maneras de estiercoles, y tiempos de estercolar.

CAPITULO VI.

Del repartimiento de la huerta.

HAbiendo yá cercado tanto campo quánto cada uno viere que le pertenece, ò quanto la facultad y oportunidad del lugar demanda, y ser pudiere, que el pozo ò fuente esté en la mitad, como yá he dicho arriba, han de repartir la huerta en muchas partes, asi ordenadas, que toda se pueda regar, y han de nacer unas regaderas maestras, que por toda la huerta lleven el agua. Y porque hay árboles que se quieren mucho regar, como arriba he dicho, y algunas yerbas que no se plantan cada año, como rosales, lirios, apio, y llantén, y otras semejantes, que se crian con agua, estas tales pongan en las regaderas maestras, junto con ellos, porque alli tendrán mas contínua agua, que en las tablas: y en las tablas pongan los que no han menester tanta agua, aunque en quanto ser pudieren las tablas para la hortaliza, han de ser desocupadas, y desembarazadas de sombras de árboles, y de raíces, que mucho daña la sombra à la hortaliza, asi en su bondad del sabor, como del crecer, y hacerse grande, y mucho vá en poner cada cosa en el lugar que le conviene. Y muchas veces por no saber esto ponen los árboles y plantas que quieren Sol, en la sombra, y por el contrario, y por eso conviene saber qué árboles ò yerbas quieren sombra, y quáles sol, y quáles agua, y quáles enjuto, para que cada cosa se ponga en su lugar, y esto hecho, teniendola bien cavada y estercolada, y echas sus eras, vengamos à decir de las hortalizas. Y las eras para poner de primero las semillas, sean angostas, porque las puedan escavar sin hollarlas.

CAPITULO VII.

En que generalmente habla de algunas enfermedades de las hortalizas, y otras particularidades.

DIxe arriba en el primer libro, que conviene sembrar el trigo en creciente, porque se hará muy mejor que sembrado en menguante. Lo mesmo avisa Crecentino en las hortalizas, diciendo, que en crecien-

ciente se debe procurar sembrar, con tal que si ser pudiere, sea en el primer quarto de creciente, y lo que del sembrar se dice, se entienda del trasponer, y con el trasponer crecen mucho mas, y hacense de mejor sabor, mas no sea cerca del plenilunio, ni en él: y aunque dice el Teofrasto, que se hacen mejores las hortalizas, poniendo à mano la simiente, que no arrojandola, mas esto creo que será en algunas, y no en todas, porque del poner à mano, no creo que haya otra ventaja, sino ponerlas derechas como han de nacer, y esto se podrá hacer en los melones, y cardos, y rabanos, y en las semillas que tienen la simiente crecida, y se ha de poner rala. Asimesmo muchas hortalizas mejoran mucho tresquilandolas, como vemos en las cebolletas, mas si las cebollas tresquilan, sea en tiempos serenos, porque si llueve, entra el agua por las cortaduras, y las pudre, y tambien se tresquila el porrino, y aun peregil, y yerbabuena. Quando las hortalizas crian piojuelo, ò qualesquier otros gusanillos, si lueve bien encima, luego perecen, ò poner montoncillos de estiercol nuevo entre ellas, que alli se acogen, y alli pisen el estiercol, y morirán. Estas sabandijas, por la mayor parte se crian en tiempos humedos, y en lugares guardados de todos los vientos, mas para que no nazcan, asimesmo para contra otras animalías, que no coman las simientes sotierra, ni roigan las raíces, hay algunos remedios, y esto aprovecha no solamente para las hortalizas, mas aun para el trigo. Dicen, que tomen zumo de una yerba que nace en los tejados, que ellos llaman sedo, el Maestro Antonio de Nebrixa la declara yerbacanilla, y yerbapuntera, y saquen el zumo de ella, y poca agua si quisieren, y echen à mojar la simiente en ella una noche, y otro dia la siembren, y lo mesmo se hace con zumo de siempreviva, y no las tocarán oruga, ni otros gusanillos: y lo mesmo hacen con zumo de cogombrillos amargos, y un poco de agua, ò con alpechin no salado, ò con hollin de chimenea y agua: y con esto no trocarán las raíces, ni las hojas. Si tienen la simiente en mojo en buen vino, no tendrá gusanillos despues: y si con hiél de toro mojan las simientes, no comerán las semillas antes que nazcan.

Para que no crie piojuelo la hortaliza.

Dice Paladio, que si en una concha de galapago, y sea reciente, tienen las semillas à secarse, que no criará piojuelo, ni otras sabandijas, ò sembrar entre las hortalizas yerbabuena, mayormente entre las verzas. Y aun dice, que si majan beleño, y sacan el zumo, y lo mezclan con vinagre fuerte, y con un guisopillo lo echan en las hortalizas, que matará unas pulguillas, ò pulgon de la hortaliza: y si queman entre las hortalizas pajas de ajos, huyen las orugas, ò quemando piedra azufre. Las hormigas huirán de la huerta moliendo piedra azufre y oregano, y echarlo en el agujero de ellas: ò si vienen de fuera, poner ceniza ò cal por donde entran; mas muy bien es echarles en el agujero de ellas agua bien caliente, mayormente de torvisca. Contra los topos es bueno enterrar unos cántaros que estén derechos boca arriba, y iguales del suelo, y ellos piensan que son sus agujeros, y entran, y no pueden salir. Dice Paladio, que vean los agujeros donde están, y que los tapen todos salvo el mayor de ellos, y que tomen una nuez gorda, y la horaden, y saquen todo lo que tiene dentro, y que la hinchen de piedra azufre molido, y pajuelas, y cera, y la pongan à la boca del agujero dentro encendido, y procuren con un cañuto soplar el humo ácia dentro, y con aquello se ahogarán los topos, ò huirán, y los ratones del campo perecerán, si à la boca del agujero echan pró de ceniza de alcornoque, de manera que tapen algo el agujero, y criarán sarna, y morirán. Las culebras huyen quemando cosas de mal olor, como galvano, cuernos de ciervo, ò pelos, y uñas de cabras, y otras semejantes cosas. Muy singular cosa es para los escarabajuelos que dañan la hortaliza, y otras sabandijas, tomar un vientre de carnero reciente, y lleno de vitualla como se está, y cubrirle un poco de tierra en la huerta, dende à dos dias hallarán alli allegados todos los escarabajuelos y mosquitos, y otras animalías que dañan, y à dos ò tres veces que esto hagan, no quedará nada de esto en la huerta. Es muy bueno sembrar garvanzos: entre las hortalizas nacen muchas veces caracoles, y esto se puede coger à mano, ò tomar alpechin ò hollin deshecho en agua, y con un guisopo echarselo. Contra los ñublos aprovecha mucho si en las huertas por muchas partes hacen humo con paja, ò con otra cosa. Todas estas animalías, mayormente el piojuelo y oruga, se crian entre los árboles, mas que en los lugares desembarazados; y estos si son grandecitos, cogellos à mano, y quemarlos, y sino, las mañanas quando hace algo de frio sacudan la hortaliza, que estarán encogidos con el frio, y caerán ligeramente en el suelo, y alli los rehuellen: y dice Columela en este mesmo lugar, y aun Paladio, y porque al vulgo parece cosa de hechicería, no la queria poner, mas es cosa natural, y no es

Contra los topos.

mal. Dicen, que si la hortaliza tiene piojuelo, que una muger quando tiene su flor, dé dos ò tres vueltas descalza en rededor de la era, y caerá todo el piojuelo: y no es de maravillar, pues tanta es en aquel tiempo su ponzoña, que mancha un espejo si à él se mira, y aun muchas veces le quiebra, como por experiencia se vé, pues no es mucho que mate el piojuelo.

Las simientes de las hortalizas se han de guardar en lugar muy enjuto, y donde las guardaren no derramen agua, que se dañará mucho con la humedad. Dice el Teofrasto, que las semillas de las hortalizas no crian gusanos dentro de sí, como el trigo y otras. Otra cosa tienen necesaria las hortalizas, que cada y quando que tuvieren yerba, se quiten, ò con la mano, ò con la escardadera, mas sea con tiento, como ni huellen la era, ni descubran las raíces de las yerbas, ni las arranquen, y el tiempo de escardar ha de ser quando la tierra esté no muy mojada, que se rehuella y rebate, ni quando muy seca.

El tiempo del trasponer de la hortaliza.

El trasponer de la hortaliza, allende de ser en creciente (como he dicho), sea en tiempo humedo ò ñublado, ò sobre tarde: porque con el frescor de la noche repare algo, y siempre la arranquen en menguante de dia, que es à la tarde, y rieguenla dende à rato que esté traspuesta, si hace tiempo seco, que si à la mañana la trasponen haciendo Sol, párase marchita, y no prende tan bien, y aun pierdese mucho de ella, y la que queda, como está yá chica tomada del Sol, no crece tan bien, ni se hará tan buena como se hiciera. La huerta para la hortaliza quiere estár muy estercolada à los tiempos y manera que he dicho, y muy mollida y cavada, que con sobra de buena labor le hacen dár unos frutos trás otros, y aun mezclado unos con otros, como dice el Crecentino. El trasponer se hace de dos maneras (no hablo agora del puerro, salvo la lechuga, ò verzas, ò semejantes), con un palo hacer el agujero, y meter alli la raíz de la planta, ò con hacho agudo levantar un poco la tierra, y meterla alli debaxo, y tornar à apretar bien la tierra, y siempre en las hortalizas que pusieren, y en todas las yerbas quede el cogollo descubierto sobre tierra, porque si queda cubierto con tierra, ahogase, como no tiene por donde brotar, y perece. Asimesmo se han de trasponer algo chicas, porque prenden mejor, por tener las raíces mas tiernas, y hacense por eso mejores. En todas las hortalizas que se siembran de simiente menuda, como son colino, lechuguino, nabos, cebollino, zanahorias, rabanos, mostaza, y otras semejantes, tomen la simiente, y mezclenla con harta cantidad de tierra ò arena, de manera que entre gran cantidad de tierra ò arena, y vaya poca simiente, y mezclenla mucho, y asi la siembren: porque si sola sin esta diligencia la siembran, cae muy espesa, y nace à manchones en un cabo mucho, en otro poco, y en otro nada, y si vá como digo, cae igualmente, y no mas espesa, ni rala de lo que es menester, y sale mas medrada, y criase mejor, y esto se guarde en todas, y principalmente en las semillas que no se han de trasponer, que estas tienen remedio, que al trasponer se enralen, mas todavia llevan ventaja si ván sembradas como digo. Pues habiendo dicho en suma estas generalidades de las hortalizas, vengamos con la gracia de Jesu-Christo à tratar particularmente de algunas de ellas por sí.

CAPITULO VIII.

De los ajos.

SON los ajos de dos maneras: unos llaman blancos: otros castañuelos: no difieren en la labor, mas de quanto lo blanco se querria sembrar algo mas temprano que lo castañuelo, quieren tierras gruesas, con tal que sean dulces y amorosas en la labor, y aun en las tierras nuevas se hacen mejores que en las que están usadas y cansadas, y si no hay tierras nuevas, sean holgadas, que aunque se hacen razonables en las tierras estercoladas, como son las huertas donde se riegan, no son de tanta dura, ni tales, porque ninguna cosa que se cria con estiercol, se conserva ò guarda tanto, como la que se cria sin ello, y mucho menos los ajos que otra cosa: porque los hace escaldar, y dañarse presto. Y porque los ajos se crian mejor entre las hazas de pan, que en las huertas, allende de ser mas sanos que los de las huertas, por muchas causas, y por ser de sequera, quieren tierras ò cadales, tierra fofa y hueca, mollida y muy labrada, y tierra parda mas que prieta, ni dura, y aun quieren mas tierras calientes que frias: unos hay de regadío, como los que ponen en las huertas, otros de sequera, y los que son de sequera se hacen tambien buenos en regadío, y no se hacen bien los de regadío en sequera.

Los ajos son mejores entre el pan que en las huertas.

Los tiempos de poner son dos, ò por Octubre ò Noviembre, y esto es en las tierras secas y calientes, y mejores se hacen puestos en tiempo enjuto, mas en las tierras frias, humedas y lluviosas, donde se riegan,

gan, debenlos sembrar por Enero y Febrero: porque con lluvia y humor pudrense los de antes puestos, y si la tierra que se riega, es caliente, puedenlos poner por Octubre y Noviembre, y hasta Febrero, y siempre quando los pusieren haga tiempo caliente, templado, amoroso: y si à donde los ponen han de regar, vayan hechas sus eras maestras, y las otras como para hortaliza: y si no se han de regar, vaya su tabla llana, y en toda parte vayan puestos por su orden, como liños: porque los entre liños puedan andar, y escardarlos, y remollir sin hollarlos, y haya de un liño à otro casi medio pie, y por el liño vaya un ajo de otro quatro dedos por lo menos, y cinco à lo mas, y otros quatro dedos de hondo. Si los ponen en creciente serán mejores, y no tan quemajosos como en menguante.

Dicen los Agricultores, que si los ponen quando la luna está en el otro emisferio (que es que no parece sino que está sotierra), que no serán tan quemajosos en el sabor, ni olerán tan mal, y que lo mesmo hagan al cocer. Y à un amigo mio he oído afirmar, que si quando los ponen, meten en cada uno sin tocar en el corazon ò machuelo, un clavo de especias algo quebrantado, que los ajos tendrán parte de aquel sabor y olor, y esto se haga dó no se riegan, y y si mojaren los ajos dos dias antes que los siembren, en miél y leche, que serán mejores y mayores.

Asimesmo dice Abencenif, que si los mojan un dia antes que los siembren, en buen mosto, que serán mas sabrosos. Para poner han de escoger los ajos gordos, bien grandes, cogidos en buena sazon, que tengan las barbajas largas y blancas, que no estén como quemadas, ni tiñosas. Hanse de escardar mucho, y en menguante: porque mejor se pierde la yerba, y quantas mas veces los escardaren, tanto serán mejores, y crecerán mas las cabezas: y su escardar sea desque tengan tres porretas en adelante, y antes que haga masion ò hastil: y dicen, que si quando están yá bonitos, les retuercen el tallo, que harán mayor cabeza, porque la virtud se torna à dentro: mas yo no lo tengo por bueno, y pienso que por alli se podrirá la cabeza, digo lo que dicen, y pongo mas mi parecer. Los que se riegan, hanse de regar una ò dos veces cada semana, y sea de noche quando haya bien resfriado, y cada vez hartenlos mucho de agua, que si los riegan poco, y con el Sol escaldanse, y si alguna vez les lloviere poco, quando hace grande Sol, rieguenlos luego encima, porque de otra manera se abochornan y escaldan. Muchas veces à los ajos, y aun à otras hortalizas, las comen por baxo unos gusanos que llaman rosquillas, estos se crian las mas veces por abundancia del estiercol: el principal remedio es cogerlos à mano.

El coger de los ajos sea quando la rama esté bien enjuta y seca, y ellos hayan estado sin regar algunos dias, porque estén bien secos, y que, como dixe, la luna esté sotierra, que no parezca, y en menguante en dias claros, y aun guardanse mas si los cogen despues de medio dia bien tarde, y en cogiendolos estén un poco al Sol, porque se enjuguen, y despues los pasen à la sombra: porque si están mucho al Sol, el Sol los recuece, y escaldanse, y son de poca dura, y asi se guardarán mas los ajos: guardanse metidos entre paja, ò al humo, con que no sea demasiado, y mejor al ayre cierzo, ò tener aguasal un poco tibia, y meter alli los ajos, y colgarlos al ayre para que se enjuguen, y estos dicen que se guardarán mas tiempo, y serán de buen sabor, y no serán muy quemajosos, mas no valen nada para sembrar. Echan los ajos algunas veces simiente en el tallo, y de esta simiente nacen mas tarde, y el primero ni segundo año, no salen buenos los que se siembran de aquella simiente, ni vienen à perfeccion, y no es bueno sembrar de los que llevaron simiente, porque por haber echado la fuerza en la simiente, no la tienen en los ajos, que son vanos, y asi no se hacen buenos.

Propriedades de los ajos.

Los ajos tienen muy singulares virtudes y propriedades, aunque mal olor, mas aun aquel olor no es sin provecho, aunque es muy aborrecido de todas las damas y galanes, porque del olor de los ajos huyen las serpientes y animales venenosos, y aun aprovecha contra la mordedura ponzoñosa. Majandolos, y poniendolos en la mordedura, y bebiendo el zumo de ellos, se derrama la ponzoña, y por eso los llaman triaca de labradores. Tambien aprovecha de la mesma manera para las mordeduras de los canes y lobos rabiosos, y asi bebido el zumo con vino, es bueno contra el ayre corrupto, y comidos por la mañana hacen lo mesmo, son muy buenos para desopilar el higado, haciendo salsa con ellos con yerbas que abren y desopilan, como el peregil, y otros semejantes, y provocan la orina cociendo sus ramas, y recibiendo aquel vapor por baxo, como quien sahuma. Despierta los menstruos ò reglas de las mugeres: y de la mesma manera hace salir las peras, si del zumo hacen medicina ò clister: es bueno contra la ciatica, contra las lombrices aprovecha mucho

cho si hacen salsa de ellos con pimienta y peregil, y yerbabuena, y vinagre. Contra la dificultad de la orina, y dolor de hijada, cuezan los ajos con sus ristras en vino y aceite, y ponganlo quanto mas caliente lo pudieren sufrir, algo baxo del ombrigo y verga, y sobre el lugar que duele. Los ajos dán dolor de cabeza y sueño, acortan la vista, son ventosos, y encienden luxuria, los demasiados queman la sangre, mayormente en los coléricos, y hacen lepra, y dán grande sed. Asados ò cocidos, ablandan la tose, alargan el huelgo, y aclaran la voz, y son provechosos para el dolor del pecho que viene de frio, y hacen arrancar la suciedad del pecho.

Para la tose, y el pecho, y la voz.

Tomando el zumo de ellos en la garganta, sacan las sanguijuelas que están asidas alli, dañan à las personas secas y coléricas, y son mejores para los humedos y flemáticos. Asimesmo son muy buenos para ayudar à soldar las quebraduras en los niños, y asi los deben comer ellos, y si maman, comanlos las amas que les dán leche, y aun si una vasija está algo respendada, no se saldrá, si la refriegan con unos ajos crudos. Son singulares para los que tienen hitericia, y para eso comanlos crudos, y con ellos beban vino blanco. Cochos son buenos y sanos. Crudos siendo con medida y regla, dán mucha gracia y sabor à qualquier guisado, y si los ajos están un poco à la lumbre, no huelen mal, y si los guisan enteros, no huelen mal, como los que son majados: y para que no huelan mal, es bien calentarlos un poco al fuego, y vayan medio asados ò herbentados enteros en agua, mondandolos primero que los herbenteen. Son buenos los ajos contra el agua mala, que no daña si los comen, sanan los empeines refregandolos con ajos, y asi quitan la ceguera y pepita de las gallinas: otras muchas propriedades tienen los ajos, las quales dexo de poner por no ser prolixo, y porque estas son las mas principales. Dicen comunmente, que son buenos contra la pestilencia.

CAPITULO IX.

Del apio.

EL apio es una yerba medicinal, que en algo parece en las hojas à una yerba que nace en el agua que llaman friera. En qualquier tierra se hace bueno, ò caliente, ò fria, con tal que tenga harto humor, y por eso se debe sembrar al rededor de las albercas y cauces de agua, cerca de arroyos y fuentes, y lugares humedos, y en aguas que crian cieno, y en aguas salobres. Tarda mucho en nacer, que por temprano tarda quarenta dias, y mas presto nacen de simiente vieja, que de nueva; puedenlo bien sembrar por Febrero, y dende en adelante, y por Marzo, y Abril, y Mayo, y por el Estio, mas el que entonces lo sembrare, debelo ayudar con agua. Dicen, que si toman quando lo han de sembrar, tanta simiente quanta pudieren coger con tres dedos, y la ponen en un paño de lino ralo, y lo ponen en un hoyo angosto, nacerá muy grande mata de ello, y las hojas de ello nacerán demasiadamente crespas, si habiendolo sembrado lo pisan bien, y aprietan la tierra bien, ò le ponen una lancha pequeña encima, dicen que la levanta. Si lo traspusieren, sea chico, que quando grande no prende bien, si no tiene mucha agua. Quiere asimesmo la tierra bien estercolada y podrida: tiene una raíz principal, la qual hace la mata quando es vieja. Del apio hay muchas diferencias, macho y hembra, de huertas y montes. Tienen virtud de abrir las opilaciones del higado y bazo, despierta la orina, y hace sudar. Tiene mucha semejanza en las propriedades al peregil, salvo que no es de tan buen sabor, y no es tan seco. El apio daña la cabeza, y à los que tienen mal caduco, que llaman gota coral, les hace mucho daño, que aviva mucho aquella enfermedad, y mayormente en los niños: y por eso las madres no lo coman quando dán leche. Mascado dá gentil olor à la cabeza, y si las preñadas lo comen, dáles vómito: majado y con miel puesto, aclara la vista, y quita el dolor de los ojos. Si los peces están enfermos en las albercas, echen dentro apio majado, y ramos de ello, ò gurullos de harina, masado con zumo de apio. Bebido ello, ò su simiente, ò raíz con vino claro añejo, despierta la orina, y flor de las mugeres, y quebranta la piedra de la vegiga. Cocido en agua, y bebida aquel agua, limpia los riñones, y bebido el zumo (y es mejor de la raíz) con vino, quita el dolor de los lomos. Echadas unas gotas del zumo en los oídos, los purga. La simiente del apio es buena para los hidrópicos, que alimpia el higado, y le dá color. Si comen el apio, alarga el huelgo, y incita la luxuria. Y dice Avicena, que las que dán leche no lo coman, que les corrompe la leche.

Propriedades de apio.

CA-

CAPITULO X.

De los asensios.

SON los asensios yerba que tiene el color de ceniza, ò cenizos, y es yerba en el sabor amarga, mas medicinal. En la manera que se han de poner, hay poco que decir, quiere la tierra bien labrada, y en qualquier ayre se cria, mas mejor en el frio. Puedese poner de unos barbados que echan al pie, y aun de los ramillos hincados nacen, y tambien de su simiente. Siembranse por Febrero y Marzo, no se quiere mucho regar ni labrar, porque con el vicio no son de tanta fuerza y virtud en sus operaciones medicinales, quierense mucho mondar. Los asensios son de muchas maneras, mas todos concuerdan: en sus propriedades son calientes y secos, son abridores, despiertan la orina y flor de las mugeres, puesto por baxo con apio y altamisa, dán apetito puestos en emplasto en el estómago, reposando el vómito, dando apetito de comer: y el xarave de ellos aprovecha contra la hitericia, desopila el hígado y bazo; su zumo hace todas estas operaciones, mas por ser amargo, toman el agua de ellos sacada por alquitara. Y el xarave de ellos, dice Avicena, que aprovecha bebido contra las almorranas, y el zumo de ellos aprovecha bebido contra ponzoña de los hongos, y de ello huyen mucho las chinches. Es bueno contra las quartanas y calenturas. Es bueno bebido el zumo ò emplasto contra las lombrices, ò bebido con zumo de hojas de priscos, y contra la dureza del bazo; cuezanlo con aceite, y ponganlo encima. Asimismo son muy provechosos al estómago, ò bebido, ò emplastado (como dice Galeno en su libro de *Simplicibus*). Si hay algo cardeno en la cara, ò qualquier otro miembro, tomen zumo de asensios, y polvos de cominos con miel, y hagan emplasto. Bebiendo su zumo aclara la vista, y puesto en los ojos aclara, y quita el paño. Dán sueño los asensios, aun con solo el olor. La ceniza de los asensios hace prieto el cavello envuelto en unguento rosado. Si ponen un manojo de asensios entre la ropa, no la daña la polilla, ni aun la roerán ratones: y aun si su zumo echan en la tinta, no roerán ratones, ni polilla los libros que con aquella tinta se escribieren. Si echan en un buen cántaro de mosto ocho onzas de asensios maxados, y envueltos en un panecico, y lo dexan estar alli quarenta dias, y despues lo quitan, y ponen el vino en alguna vasija bien pegada à guardar, tendrá mucha virtud contra la pestilencia, y dará apetito. Hase de coger la rama en unos manojos por el mes de Mayo, y secarlo à la sombra. La simiente de ello se coge quando están llenos los vasillos de ella, y sequenla al Sol, como el Sol no la queme, ni desubstancie.

Para la tinta de escribir.

CAPITULO XI.

De las acelgas.

LAS acelgas quieren, y sufren qualquier ayre, mas mejores se hacen en tierras frias. Quieren tierra muy gruesa, y humeda, y muy estercolada, como podrida. Su sembrar de ellas es en su simiente, ò de unos cogollos que al pie echan. Puedense bien sembrar de simiente por Febrero, y dice Columela, que las deben sembrar quando los granados esten en flor, y aun bien las pueden sembrar por todo el Estío. Hanse de trasponer quando tengan quatro ò cinco hojas, y mientras mas veces las traspusieren, tanto serán mejores, y de ellas hay blancas y negras. Las blancas son de muy mejor sabor, y mucho mas tiernas, y dicen que se hacen blancas, si quando las trasponen, embarran las raices con estiercol fresco. Y dice Abencenif, que sea de vacas, y que las rieguen: mas si son de natura de las muy verdes, que tornan en negras; no creo que con esto se tornan blancas, y si las apuercan, harán blancos los tallos: hanlas de escardar muchas veces. Si las siembran de simiente vieja, nacerán mas presto que de la nueva, como dixe del apio: y si las siembran en el Estío, nacen al septimo dia, y si en el Invierno, al decimo. Al escardar, miren que no les hieran la raíz, que no tiene sino una sola. Puedenlas bien sembrar entre las otras hortalizas, que no tienen necesidad de tener apartado por sí lugar, sino, ò por los sulcos, ò entre las eras, quieren mucha agua. Si bien las labran, hacense grandes, y donde una vez las siembran, si no las arrancan verdes, nunca se pierden, ni tienen necesidad de tornarlas a sembrar alli, que de la simiente que de ellas cae, tornan à nacer, y de la simiente de una mata nacen unas acelgas, que al primer año no llevan simiente, ni hacen tallo ò mastil, y estas son muy buenas para comer; mas las que luego al primer año espigan, no valen nada, ni de ellas tomen simiente para sembrar, sino de las primeras que no llevan al primer año simiente, y aquellas que luego espigan, arranquenlas, que son sin virtud, y no valen nada.

Guar-

Guardase bien su simiente quatro años, y de alli adelante no es buena para sembrar. Son frias y humedas. No dán al cuerpo tan buen mantenimiento como las lechugas, enflaquecen, y debilitan mucho el estòmago, ablandan el vientre, y si mucho las usan comer, dán dolor de tripas. Son buenas para los cólericos, y personas calenturientas, mayormente de tercianas. Quitan la sed, son de mal sabor para comer à los sanos, y para que tomen buen sabor, dice Marcial, que echen pimienta, ò echen otras especias. El zumo de ellas quita las liendres, y otras suciedades de la cabeza, y aprieta los cabellos. Puedense en el tronco de ellas enxerir púas de árboles, ò pepitas, como dixe en el capítulo de los enxertos del libro tercero. Las acelgas que son algo de su naturaleza blancas ò amarillas, se tornan mas blancas, si quando están en penca antes que tallezcan, las apuercan bien todos los tallos con tierra muy bien estercolada, y asi se hacen mas tiernos, y mas sabrosos.

CAPITULO XII.

De las alcaparras.

ALcaparras son unas matas que se estienden mucho por el suelo, y llevan unas cabezuelas como de xaras. Estas de su naturaleza nacen en muchas partes, mas donde no las hay, las deben sembrar, porque son muy singulares, asi en vianda, como medicina, como luego diré. Qualquier tierra sufren, mas mejores son enjutas, y hacense mejores en lo seco que en lo humedo, y por eso vemos que nacen de su gana en los muros y cercas, y entre los lucillos y piedras, y lugares no labrados de algunas sementillas que llevan los páxaros. No se hacen tan bien en lo muy labrado, salvo si la naturaleza del ayre, y tierra no las convida mucho à ello, porque ellas de su naturaleza no quieren labor, aunque las de los labradores son mejores, y los tallos mas tiernos. Quieren mas tierras calientes que frias. Asimismo para las alcaparras son buenos lugares areniscos: y porque con su zumo y amargor enconan y dañan la tierra, como dixe que hacian los garbanzos: y asimismo, porque donde una vez se arraigan, estiendense, porque se multiplican mucho como los rosales colorados, ò zarzas; es bien que donde las han de sembrar, les hagan primero un círculo de ladrillo y cal para cada mata, porque no se estienda mas de lo necesario, esto es, si las ponen en algun huerto, que si es en el campo, bien es que se estiendan. Siembranse de dos maneras. La una es de su simiente, la qual lleven dentro de algunos alcaparrones gordos, que estas matas llevan dos frutos juntamente en un tiempo. Las menores cabezuelas son las que echan unas rosas blancas, y de buen olor, y estas no llevan simiente. Las otras son mas gordas, y en aquellas llevan la simiente, pues de las gordas se coja la simiente al tiempo que están maduras, y bien sazonadas, y no se han de coger antes que abran aquellos caparrones, y desque abiertos tenganlos à enjugar al Sol, porque se curen, asi curados los deben sembrar. Quierense sembrar en tierra algo dura, y no regarse, ò muy poco. De su simiente se siembran por Marzo, Abril, y Mayo, por mediado Septiembre. Tambien se pueden poner ò sembrar de unos barbados que echan, y esto es mejor à la Primavera, quando brotan, y tambien son como las zarzas, que qualquier rama que se soterrare, barbará: y pues de la punta que se sotierra como mugron echa raíces, de alli se puede trasponer al año siguiente, como quien traspone barbado de cepa. Y si quieren que el tal mugron barbe en un tiesto ò cesto lleno de tierra, sotierren la punta en él, quedando presa la raíz, ò pasen la rama de parte à parte por el tiesto, ò cesta que esté llena de tierra, y despues pueden quebrar el tiesto, ò soterrar el cesto: y de estas tales posturas ò barbados, se pueden poner en otras partes: mas toda manera de poner de alcaparra sea algo honda, porque en el Invierno se queman del frio, y se consumen en su nacimiento: y la postura de los barbadillos ò raíces, sea à la Primavera. No quieren otra labor sino que el Invierno les corten todas las ramas y raíz del suelo, despues de secas, porque estando limpia tendrá mayor fuerza y virtud, y nacerá mas presto, y echará mejores tallos. Hacense mejor en solanas, que umbrías. En el Estío tienen flor, y en entrando el Invierno se secan, y consumen só la tierra. Las que siembran à mano, son mejores y de mejor sabor que las monteses. Antes que echen las cabezuelas quando tienen los tallos tiernos, son buenos de comer como esparragos. Las cabezuelas pequeñas se han de coger, ò para comer, ò para adobar, antes que echen flor, ò abran, y en muchas partes las curan para guardar, mojandolas primero en agua caliente bien salada, que pierdan aquel verdor, y desque estén enjutas ponerlas en sus eras ò barriles, y echarlas harta sal entre medias, y ansi se conservan: y para comerlas lavenlas

Alcaparras cómo se siembran.

en

en agua caliente dos ò tres veces, que perderán la sal. Algunos les dán un herbor para que enternezcan, y despues las echan en agua fria, y asi pierden la sal, ò tenerlas en vinagre algunos dias las que están cocidas, despues expriman el agua, y echen vinagre y aceite, perexil tierno, y yerbabuena, y algo de azucar. Esta es una ensalada muy excelente, asi al gusto, que es sabrosa, y dá apetito, como à la salud, y puedense dár à los enfermos que están sin gana de comer. Los que las usaren à comer, ni tendrán dolor del higado, ni del bazo, porque desopilan mucho, y son buenas contra la perlesía y temblores, y desatan todos los embargos y bascosidades de los miembros interiores: mucho mas los tallos son buenos contra la hitericia, y por ser abridoras avivan la luxuria, y por eso no las deben mucho usar (mayormente las verdes) los que desean merecer con Dios en castidad. Son contrarias à la melancolía, despiertan la orina, y la regla de las mugeres, que las alcaparras tienen virtud de abrir, y resolver, y gastar las bascosidades, y adelgazarlas: y alimpia, à quien mucho las usare comer, aunque tenga mal de bazo, le purga, y alimpia, y sana, y el zumo de ellas hecho ayuda, ò cristel, mata las lombrices ò gusanos del vientre, y lo mismo hacen ellas comidas. Dice Avicena, que para la ciatica es bueno que hagan ayudas con el zumo de las cortezas de las raíces de ellas. Si en vino blanco toman peso de dos dragmas de la corteza de su raíz, purga el bazo maravillosamente por orina y cámara: lo qual se haga, y tome por espacio de treinta dias. El zumo de ellas echado en los oídos, los purga, y aviva el oír, y mata los gusanos de las orejas. Las alcaparras saladas, como he dicho, son buenas para los que tienen poco huelgo, y dicen, que comidas son buenas contra las ponzoñas comidas: y si por las mañanas mascaren sus raíces, harán purgar por la boca la humedad demasiada de la cabeza, y quitan el dolor de los dientes, que viene de frio: à los que primero las comen, las primeras veces son de mal olor y sabor, mas despues son agradables, y sabrosas, y provechosas. El aceite de las alcaparras aprovecha à las durezas y opilaciones del higado y bazo, mayormente à las que vienen de frio, y casi à todas las enfermedades de ellas: es caliente, abridor, y resolvo.

Las propriedades de las alcaparras.

CAPITULO XIII.

De las borrajas.

LAS borrajas son una yerba que tiene la hoja de la hechura de la buglosa ò lengua de buey, asi ancha, aspera, llena de espinas. De ellas hay monteses y caseras, mas todas son de una hechura y propriedad. Son mas saludables que ninguna otra hortaliza, y de ellas se puede bien decir, y con verdad, que en muchos cabos no son preciadas, porque sus virtudes no son conocidas, las quales son muchas, como luego diré. Quieren tierra gruesa y humeda, que sea substanciosa. Lo principal que ellas quieren es, que la tierra sea bien labrada, y por eso pertenecen à las huertas, y entre los liños de las viñas: son de tal calidad, que en una huerta, ò en qualquier otro cabo, no es menester sembrarlas mas de una vez, que ellas se multiplican mucho, con tal que como digo, sea la tierra bien labrada y humeda, ò que se riegue: y en todo tiempo las pueden sembrar donde se riegan: y si asi fuere, ellas son de tal calidad, que antes será menester arrancarlas, que sembrarlas, que aun las hormigas llevan simiente, y la esconden, y alli nace. Hanse de sembrar de su simiente por Abril y Mayo, y asi vendrán tempranas, ò por Agosto y Septiembre, y serán mas tardías, y por todo el año, echan flor en muchas veces, y asi maduran una simiente mas temprana que otra, y guardase la simiente para sembrarse dos años, y porque se cae, y se ha con trabajo, deben coger las matas, y ponerlas en una sabana à enjugar al Sol, y dende à cinco ò seis dias las sacudan en la sabana, y quedará alli la simiente. Enjuguenla al Sol, y guardenla en lugar no humedo. Tambien se hallan algunos granos de ello al pie de la mata, que son longuezuelos, y tienen una coronilla blanca. Esta simiente se ha de coger si las quieren plantar en otra parte, ò para alguna medicina. Trasponense quando pequeñas, y el mejor trasponer es por Octubre, y Noviembre, y Diciembre, y antes que comiencen à hacer tallo en tiempo humedo, ò regarlas, porque prendan: y porque mientras son grandes, son llenas las hojas de espinas, son buenas para cocidas con carne, y quando chicas para ensaladas. Alegran mucho el corazon, y purifican la sangre, dán mucha alegria, tanto que de ellas dice un verso: *Ego sum borago, quæ gaudia semper ago*, que quiere decir: la borraja soy yo, que siempre gozo dó. Y por eso son muy bue-

Borrajas cómo se siembran.

Propriedades de las borrajas.

buenas para las personas que tienen mal de corazon, y asimesmo son buenas para los flemáticos y melancólicos. Crudas engendran muy singular sangre, y mas cocidas con buen carnero ò capones, y por esto son muy buenas para los viejos, confortan mucho todos los miembros del espíritu, y los pulmones, alargan el huelgo, y si beben la simiente de ellas en vino, alegra mucho el corazon, y si las usan à comer muchas veces, quitan la hitiricia. De las flores de ellas se hacen muy singulares ensaladas, mezcladas con un poco de perexil y yerba buena, y singular letuario y xarave para el mal de corazon, y para el higado. Para que en el Invierno las haya que no se quemen del yelo, echenles à vueltas estiercol de establos, que sea reciente, y con su calor las defenderá del yelo, lo qual hagan à las otras hortalizas que se suelen elar, como yerba buena. En las borrajas labran mucho las abejas, y es muy singular miel la que de alli labran, y ellas llevan mucha flor, y en muchas veces, y por esto deben plantar esta yerba en los colmenares, y aun quando la borraja florece, no hay casi otras flores yá en que labren las abejas.

Nota de las borrajas para el mal de corazon.

CAPITULO XIV.

De los cardos.

CArdos hay de muchas maneras, mas aqui no hablo, salvo de los cardos de comer, digo de las huertas, que en algunas partes se llaman arrafices: qualquiera ayre sufren, mas mejores se hacen en tierras calientes, que en las frias, porque en las que son muy frias quemanse de los yelos, y paranse huecos: hacense muy buenos en los Inviernos lluviosos, y aunque se hacen buenos en tierras sueltas y pegajosas: y aun allende de haçerse buenos en las tierras gruesas, tendrá esta ventaja, que por la dureza de ella no lo horadan tanto los topos, ni roerán las raíces de los cardos sotierra, y aun ellos naturalmente se crian en tierra gruesa, prieta, y muy buena (como dixe en el primer libro de esta obra), poniendo las señales de esta buena tierra, y cada cosa tanto se hará mejor, quanto mas conforme será la tierra en que la quieren plantar, à la tierra en que naturalmente se cria: y pues los cardos naturalmente se crian en tierras muy gruesas, en las tales los deben sembrar, y poner. Quieren tierra muy estercolada, mucho humor, y asi serán mayores, y mas tiernos. Si al tiempo del poner la simiente, quebrantan un poco la punta, dicen Crecentino, y Paladio, que nacerán los cardos sin espinas, y si la simiente remojan en agua rosada, y despues la tienen à enjugar, y la siembran, tendrán los cardos aquel olor: y lo mismo podrán hacer en otros qualesquier olores y sabores: y si mojaren la simiente en leche, saldrán muy dulces, mas porque la leche se aceda, mudenlo dos ò tres veces. Hanse de sembrar en creciente, y hayan advertencia, que al tiempo del poner, ò sembrar la simiente, vaya derecha como ha de nacer, que si revuelta, nacerán los cardos chicos, y desmedrados, y duros. No han de poner la simiente mas honda sotierra de quanto es el altor del dedo pulgar al trabés los que son para trasponer, aunque esta planta pocas veces se traspone: mas los que no son para trasponer vayan mas hondos, y cubran la simiente de manera, que aquella tierra que queda encima, quede muy mollida, y si la tierra estuviere bien estercolada, se hacen mas grandes, y mas tiernos, y mejores. Ellos se siembran de dos maneras, ò de su simiente, ò de unas plantas pequeñuelas que echan al pie como hijuelos, mas de estas tales no salen tan buenos, ni tan tiernos como de simiente. El sembrar de simiente es lo mejor por Marzo, y principio de Abril: y el poner de ellos sea, que los pongan por liño en acequia larga, por amor del regar donde regarse tienen, ò en tablas entre otra hortaliza, y vaya una mata puesta de otra un buen tronco, por amor del aporcar, que la tierra de en medio se parta para cubrir el cardo, digo de los entre liños, que con la mitad de la parte del medio liño, y con la mitad de la otra parte se cubra el cardo, y por el liño vaya una mata de otra dos pies, porque al aporcar vaya una acostada sobre otra, y en cada mata vayan siete ò ocho granos de su simiente puestos en tanto espacio como palmo y medio, porque pueda cada una de ellas ensanchar y crecer: y dende algunos dias que hayan nacido, si algunas fueren desmedradas y chiquillas, quitenlas, porque dén lugar à las otras, y queden à lo menos quatro ò cinco cardos. Los que se trasponen, agora sea de la raíz de la madre, agora de los sembrados, se pueden trasponer por Mayo, de los pimpollos que echan al pie, ò de los que nacen de simiente à la Primavera, ò por Octubre, de los que echan entonces, que el cardo si tiene mucho vicio, echa muchos pimpollos: y al trasponer dicen que les corten con un cuchillo algunas de aquellas barbajuelas que son muy luengas, y embarren muy bien toda

El sembrar de los cardos.

da la raíz con estiercol de vacas. Es muy bien quando chiquitos escardarlos mucho, mas quierense mucho labrar, y limpiarlos de la yerba: mas quando grandes no hay necesidad, porque ellos la ahogan y destruyen. Y no me parece bien lo que el Crecentino dice, que las pueden bien trasponer por Octubre entre las hazas del pan que está nacido, porque claro es que le ahogarán, y ocuparán mucha tierra. Hanlos de aporcar por el fin de Septiembre, y por Octubre, en lloviendo, ò regar la tierra para que se pare fofa y mollida: y los que se aporcan por fin de Septiembre, maduran presto, porque la tierra entonces está mas caliente, y madura mas presto que en el Invierno que está fria. Quieren quando chiquitos estiercol bien podrido, ò ceniza en las tierras frias, y los que en el Invierno se trasponen: y porque ellos ocupan mucho tiempo la tierra, pueden poner entre los entreliños (que son como eras) melones, cebollas, verzas, rabanos y hortalizas, que se arrancan antes que ellos crezcan mucho. Los que dexan para simiente, quitenles siempre los hijuelos, porque crezcan bien, y crien la simiente bien medrada, y quando vienen las grandes calores, cubran la copa del alcachofa con algunas hojas, que el Sol quema la simiente, mas esto es mas necesario en las tierras calientes: en las muy lluviosas las cubran con algo que no entre el agua en aquella copa, que pudre la simiente. Y despues de haber cogido la flor de ellas, que es muy buena para quaxar la leche, que esté bien seca la simiente, quebranten alcachofas encima de una sabana, y alli la limpien como pan, y guardenla en lugar enjuto. Los cardos para simiente sean de pencas gordas, anchas y tiernas. Quieren bien regarse, ò estar en lugar humedo, y ese mismo dia que los sembraren, los han de regar. A esta hortaliza dañan y destruyen mucho los topos que andan sotierra: y comen las raíces y tronco, luego perecen: para ellos es bueno regar mucho la tierra que se harte bien de agua, porque el agua les ahogue, y tener gatos en la huerta entre el cardo, y aun gozques que caven las topineras, ò comadrejas mansas; mas lo mejor es agua, ò mirar donde los topos cavan, y cavar un poco trás ellos un buen hoyo, y junto con la boca del agujero pongan un arcaduz ò cantaro enhiesto, puesta la boca del cántaro ò arcaduz junto à la topinera, ò un poquito mas baxo, y por encima de la boca, y agujero unos palos y hojas que lo cubran como esté escuro y hueco, para que por baxo, que vienen reculando, por el agujero, caigan en el arcaduz, y requieranle cada mañana, y de esta manera en pocos dias no quedará ninguno, y ponerle à la boca unos espartos envueltos en masa y rejalgar, y luego lo roen, y mueren: mas guarden no lo topen perro, ni gato, que lo comerán, y morirán. Dice Paladio, que tambien huyen mucho si les hinchen las bocas de las topineras con almagre bien moxado en zumo de cogombrillo amargo, ò cavandolas al rededor por donde andan, que luego huyen con la claridad, habiendoles cortado los agujeros por dos ò tres partes. Asimesmo dicen, que es bueno contra los topos y ratones, poner cogollos de adelfa en las topineras, que los gustan, y mueren y huyen de ello: y lo mismo es bueno contra las hormigas. Tambien se toman los topos con ballestillas como ratones, puestas à las bocas de las topineras. Los cardos son muy buenos para comer, que asientan mucho el estómago y vianda, y à esta causa dixo el Portugués, que los asnos tenian mejor estómago que los hombres, porque comen menos cardos: engruesan mucho la lengua, entorpecen mucho la habla, desopilan el higado, hacen orinar, dán sueño, dán apetito, son confortativos de la madriz ò madre. Por ser calientes, y porque tienen virtud ò propriedad de quaxar la leche, como hace la flor, no los deben comer mucho las mugeres que dán leche, que les hará quaxar la leche en las tetas, y causan algunas enfermedades de mucho dolor: y aun tambien se deben guardar de comer cardos y alcachofas quando comen leche, porque esta yerba tiene propriedad y fuerza para la quaxar en el cuerpo, lo qual es muy peligroso, y las mas veces mortal. Los cardos comidos, dán buen olor à la boca.

Quándo han de aporcar los cardos.

La flor de los cardos quaxa leche.

Para cazar topos.

Las propriedades de los cardos.

Nota, qué dañoso es el cardo comido sobre leche.

CAPITULO XV.

De las coles.

LAS coles ò verzas son de muchas maneras y hechuras como vemos, mas todas quieren una labor, y aunque se hacen muy buenas en todo ayre, muy mejores se hacen en las tierras frias, como las hay en Alemania, y aun en las tierras frias no crian tanto piojuelo como en las calientes, y aun quieren mas algo de cuesta, que muy llana tierra, y por eso dice Paladio, que las deben poner en los caballetes de las eras, y de las otras hortalizas, que alli se hacen muy mejores que en otra parte de la era. Quieren tierra gruesa y substanciosa, bien holgada,

ò bien estercolada, y en la tierra de mediana manera suelta, se hacen, aunque no tales. En la arenisca, y dura, y barro, hacense muy desmedradas y duras, salvo si la estercolaren mucho. Y Plinio dice, que si las riegan y estercolan, que se harán mayores y mas tiernas, mas que no serán tan sabrosas como sin ello, esto es donde la tierra es muy aventajada, que donde es mala y flaca, tienen mucha necesidad de estiercol. Ha de ser para las berzas tierra muy sin piedras, y sin guijas, y aun si la quieren toda hortaliza. De los repollos la mejor postura es por la Primavera, y aun no se deben poner en otro tiempo, que vienen à madurar al Invierno, y con el frio cierran mejor, mas las otras generaciones de berzas en qualquier tiempo se pueden poner, que en todo el año se hacen buenas. Los repollos tienen necesidad de la tierra mas estercolada que las otras coles. Si ponen las coles ò repollos ácia Mediodia, hacense mas presto, mas si las ponen ácia el Cierzo ò Septentrion, aunque no crezcan, ni maduren tan aína, son mayores, y de mejor sabor; que el frio y yelo, dán mucha gracia y sabor à qualquier linage ò manera de berzas, y las enternecen mucho. La simiente para poner, sea nueva, que si de quatro años pasa, nacen nabos (segun que dice Abencenif, y Paladio), y dice el mesmo Abencenif, que tornando à sembrar la simiente de aquellos nabos, tornarán à nacer coles: y aun el Crecentino dice, que se guarda hasta diez años. Quieren ser las eras muy bien cavadas y estercoladas para sembrar el colino, mas sea el estiercol bien podrido, y mezclado, y incorporado con la tierra. Y para que ni hormigas, ni pájaros coman la simiente ò el colino, quando nacen, mojen primero la simiente en zumo de yerbamora, y para esto aprovechará lo que se dixo de los remedios de las hortalizas en el capítulo siete de este libro: hanlas de sembrar mejor, y mas presto. Quierense mucho regar, hasta que nazcan, y despues no tanto: y para hacer almaciga, siembren el colino en lugar caliente ò abrigado, y aun todas las mas semillas lo quieren asi, porque mas aína y mejor nacen. El trasponer sea desde que tenga seis hojas, y Paladio, y Crecentino dicen, que si algo mayorcillas las pusieren, no prenderán tan presto como las chicas, mas que se harán mayores, y mas gentiles, mas si las trasponen en tiempo frio ò fresco, que no hace soles grandes, bien les pueden trasponer grandecitas: mas si es tiempo caluroso, mejor es ponerlas pequeñuelas, que no se sequen antes que prendan: y si en tiempo frio las trasponen, sea de mañana despues de haber salido el Sol, que haya quitado el rocío de la tierra, mas si es en tiempo caliente, sea à la tarde despues de haber caido la fuerza del Sol, y luego las rieguen bien encima, que se aviven un poco: mas el mejor trasponer es en tiempo ñublado y humedo, que molline un poco, y asi no se pararán lacias, ni marchitas, lo qual es asi en todas las hortalizas. Al trasponer, cortenles las barbajas largas que queden cortas, porque al trasponer no queden revueltas, ni tuertas que se hacen las berzas desmedradas. Puedense trasponer, haciendo el agujero con un hachon bien puntiagudo, y metan la raíz abaxo, y apretar la tierra encima. Los repollos para encogerse ellos en sí mismos, y apretarse, hanlos de trasponer espesos, mas las otras berzas grandes y anchas, que llaman castellanas, quieren grande campo, porque se estienden mucho, ò si las pusieren espesas, entresaquenlas quando se hicieren mayores, y si les llegan la tierra al pie, como quien acogombra arbol, hacersehan muy mayores, y al trasponer no cubran, ni sotierren todo el tronco, que se daña. Y dice Columela, que al trasponer embarren las raíces con un poco de cieno de fuente, ò de rio, ò estiercol bien podrido, y que de esta manera se harán mas cocheras y tiernas. Hanse mucho de estercolar y escardar, y limpiar quando chiquitas, que despues ellas ahogan, y destruyen toda la yerba. Dice Plinio, que entre todos los estiercoles no hay otro para las berzas como el de los asnos, y lo mismo dice Abencenif. Quierense bien regar, y si las riegan con agua salobre, son muy sabrosas y tiernas, y lo mismo hacen sembrandolas en tierra salobre, y el mejor regar es de noche, mayormente si son chicas, que las grandes hacen sombra al pie, y no les daña el agua con el Sol: y si quando son grandecillas toman el polvo de la tierra salobre, y se lo echan encima de las hojas, y à la raíz quatro ò cinco veces, vendrán mas presto en perfeccion, y serán mas sabrosas. Adobalas mucho el salitre, que las hace estar mas verdes, y mas tiernas, y mas sabrosas: esto se les puede echar en dos tiempos y edades de ellas, y en dos maneras. La una, quando son chiquitas en colino, moler el salitre, y cernerlo ligeramente encima: y la otra, deshacer el salitre en agua, y con gisopo rociar las berzas, y aun esto quita mucho el piojuelo. Dice Teofrasto, que si entre las berzas siembran matas de yeros y altramuces, que no criarán orugas ò piojuelos. Si secan el estiercol de ovejas ò palomas, y ceniza

En qué tiempo se ponen los repollos.

El trasponer de los repollos.

El estiercol para las berzas.

(y

(y es buena de higueras, ò de oliva), y lo hacen todo polvo, y lo echan en las coles que tienen piojuelo, huirán de alli, ò morirán: ò cocer hojas de olivas ò acebuches en agua, y rociar con ellas las berzas, ò si sahumaren donde están con cera y piedra azufre, y con cuerno de ciervo, ò de cabras, morirán los gusanos y sabandijas. Asimismo, si son pocas las berzas dañadas de estas suciedades de gusanillos, es bien arrancarlas antes que enconen las otras, y esta es la mejor medicina, perseverando que no nazcan mas: y porque estas enfermedades de orugas y piojuelos se crian mas en lugares abrigados y humedos, que donde coge el ayre, alli deben plantar unas que tienen la hoja lisa, y en lugares ayrosos las que tienen las hojas crespas, que si estas tales ponen donde suelen criar piojuelos, dañanse mucho, y son muy recias. Si la tierra es gruesa y humeda, puedenlas bien trasponer entre las hazas de los sembrados, entre los liños, y en las viñas, mas sean apartadas de las vides, porque dañan si están cerca, à las vides. Si las coles se siembran por principio de Septiembre, ò por Octubre, vendrán à ser buenas à la Quaresma, y no llevarán simiente, porque las cuece el yelo, y si las siembran mas tardias, serán muy tiernas para sufrir los yelos del Invierno, salvo si la tierra fuere muy caliente, y donde no hay yelos. Si en Invierno deshojan las berzas, ò si las descogollan, darán unos pimpollos ò bretones à la Primavera, mejor que si no las desmochasen de los que los bretones nace la simiente, y si aquellos pimpollos cortan del tronco tantas quantas veces nacieren, hasta que aquella fuerza de la simiente se gaste, tornarán à echar otras hojas ò pencas de nuevo, muy lindas y gentiles, que el tronco de la berza vive mas de año, y es tan recio que en él pueden enxerir púas, y pepitas ò simientes de otras yerbas, como dixe en los enxertos del libro quarto, si se labran y riegan. De los repollos no salen asi como en las otras berzas, y porque en los repollos aquellos son mejores, que cierran y aprietan mucho, y despues tornan à abrir, de los tales es bien, ò luego despues de haber cerrado se abren, mas à los repollos no les tienen la cabeza con la mano quando cierran, que luego se abren. Pues el repollo que vieren que está muy bien cerrado y duro, antes que comience à podrirse, cortenle toda la parte de arriba como corona, y cortenle las hojas con un cuchillo, y asi no podrirá, y echará los pimpollos ò bretones de la simiente. En toda manera de simiente de berzas de qualquier suerte que sean, es la que echan por la parte mas baxa, y de los pimpollos que echan à lo mas baxo del tronco, y por eso quando echan los pimpollos, despuntenlos todos, porque por baxo tornen à echar nuevos cogollos para simiente, y esto se guarde en toda manera de coles: mas las berzas que han de guardar para simiente, no las han de cortar el cogollo del tronco. Pone Marco Caton maravillosos loores, y grandes propriedades de las berzas, digo las palabras de Plinio, y son tantas, que Crisipo, y Pitágoras hicieron entonces tratados de ellas, y el mismo Caton dice de ellas, que en virtud y buenas propriedades sobrepujan à todas las otras hortalizas, y de ellas, las mejores son las muy verdes y crespas, y tienen los tronchos y venas algo coloradas, que estas son de mas virtud. Las que tienen la hoja ancha no son tan buenas, y los repollos no tienen virtud. Quanto à lo primero, son contrarias al vino, que impiden y quitan la embriaguez, que si las comen crudas antes de beber, no dexan embriagar, aunque beban mucho vino: ò si despues de haber bebido las comen, quitará la embriaguez, aunque haya bebido mucho, mayormente si lás mojan en un poco de buen vinagre (como dice el mismo Caton), y aun lo mismo hace su simiente bebida: mas mi consejo es en confianza del remedio de las berzas, que no beban mucho vino, que si mucho beben, ni crudas, ni cocidas, no impedirán la embriaguez, segun pienso, y aun ví por experiencia, que este remedio será quando mucho para los que se escalientan un poquito, no para los que se hacen odrinas. Los troncos crudos comidos, alimpian mucho los pulmones, y aclaran la voz, y lo mismo hacen las hojas, aunque no tanto como el troncho. Si con el agua en que las han cocido, lavan los miembros y nervios encogidos, los estiende y sana, y purgan mucho el vientre, y la flema, y los miembros que tiemblan, fortifican mucho lavandolos bien con aquel agua. Para la flema dice Caton, que hagan unos manojos de las berzas, y los metan en agua hirbiendo, y desque tornaren à comenzar à herbir, no los dexen mas de quanto anden cinco ò seis pasos, y saquen las hojas del agua, y maxenlas, y saquen el zumo, y cuelenlo en una jarra de barro, y ponganlo una noche al sereno, y echenle unos granos de sal, y unos granos de cominos molidos, y el que lo ha de beber, acuestese sin cenar, y lavese bien las piernas y manos con agua caliente, y bebalo à la mañana, y paseese tres ò quatro ho-

Para que las berzas crien bretones.

Para que el repollo dé simiente.

Propriedades de las berzas.

Berzas son buenas para la embriaguez.

Contra la flema.

horas, y quando le viniere gana de vomitar, haga vómito, y purgará tanta cólera y flema, que él mismo se maraville donde tenia tanta, y purga mucho la cabeza. Y dice Plinio, que bebido el zumo con vino tinto, purga la cólera. Todas las verzas tienen esta natura y propriedad, que maxadas, y puestas sobre hinchazon, la sanan. Sobre las llagas las purga, y limpia, y sana: madura las hinchazones, y las abre: y si asi maxadas las ponen encima de las llagas encanceradas, las alimpiará y sanará, mas à las tales llagas tenganlo primero à mojar en agua caliente, y esto se haga dos veces al dia, y habiendo bien lavado la llaga, ponganle las verzas maxadas dos veces encima, y asi sana bien los miembros afistolados. Para las llagas que están solapadas deben hacer lo mesmo, y aun los polvos hechos de unos tronchos, mayormente de unos que son monteses, secados en un horno, comen qualquier carne demasiada y podrida, y una carne que nace dentro de las narices, que llaman pulpo, sana muy bien, oliendo los polvos ácia dentro. Majada, y puesta sobre los empeines, los sana. Si no oyen bien, maxen las hojas, y saquen el zumo, y mezclado con vino tibio, lo echen en los oídos, y aclararsehan: y si hay algun miembro desconcertado, lavenle bien con agua caliente dos veces al dia, y maxen la verza, y ponganla alli. Si hay algo magullado, lavenlo primero bien con agua caliente, y pongan la verza maxada encima dos veces al dia. Y si los niños chiquitos las comen, mayormente los tronchos asados, se sueltan mas ama à andar: y sanan las llagas de las tetas asi maxadas, y puestas encima. A los que escupen sangre, son buenas comidas. Y si con la orina que hiciere uno que las coma crudas, lavaren los ojos, aclara mucho la vista: y si beben la simiente de las coles, tienen virtud contra la ponzoña de los hongos ponzoñosos que han comido. Purgan mucho el bazo comiendolas, y bebiendo vino blanco con ellas. Crudas comidas, dán abundancia de leche à las paridas. El zumo de ellas retiene los cabellos, ablandan el vientre, si son mal cocidas, y si están muy cocidas le restriñen. Puestas las hojas maxadas sobre culebrillas, ò semejantes males, que crecen como las culebrillas, no las dexan crecer, y quitan las señales de las heridas. Puestas sobre la mordedura de perro rabioso la sanan. Despiertan y provocan la orina, y camisa de las mugeres. Otras muchas virrudes tienen largas de contar, y con estas tienen asimesmo, que dañan la dentadura, y dán algo de mal olor à la boca, y dán sueño, y aun comidas acortan la vista. Son asimismo malas para los que tienen venas rotas en las piernas, que llaman varices que las engordan, ni los que tienen llagas melancólicas y zaratanes. En la olla son mas sabrosas, retorcidas con la mano, que cortadas con cuchillo, porque el hierro las daña mucho, dandoles un sabor de herrumbre, y endureciendolas.

Para las llagas.

Nota para que los niños se suelten mas ama à andar.

CAPITULO XVI.

De las calabazas.

QUieren las calabazas tierra gruesa, humeda, bien estercolada, y bien cavada, y lo principal que quieren, es tener mucha agua, haciendose mejores en solanas, que en sombrío, con tal que tengan humor bastante. Estas tambien se pueden sembrar donde no se hayan de regar, aunque no tan bien como donde pueden haber agua, y para en los tales lugares dice Columela, que en Febrero hagan unos sulcos hondos casi un pie, y estercolados con estiercol bien podrido, y à mediado Marzo siembren las pepitas, y cubranlas poquito, y rieguenlas bien hasta que nazcan, y como fueren creciendo, asi las vayan cubriendo de tierra, hasta que los sulcos igualen de tierra, y las que asi sembraren, serán muy tempranas, y de mejor sabor, que las que se riegan. Puedense sembrar asimesmo por fin de Marzo, y por Abril, y aun por Mayo las pueden poner, mas las que tan tarde sembraren, tienen necesidad de mucho estiercol y agua, para que con la calor y virtud del estiercol, y humedad, vengan à ser tan tempranas como las que se sembraron por el mes de Marzo, y al tiempo que las ponen, una noche antes que las siembren, echenlas en agua, y las pepitas que nadan por ser vanas, echenlas fuera, y las que fueren à lo hondo estense esa noche en agua, para que se enternezcan, y nacerán mas presto que si las sembrasen secas. Y si las remojaren en leche, ò en agua miel muy aguada, saldrán las calabazas muy dulces y sabrosas. En la simiente de las calabazas hay un grande secreto, y diferencia, que como la calabaza à unos cabos es larga, y à otros angosta, y à otros llana, asi son las pepitas de cada una de estas partes, que tal nacerá la calabaza, segun del cabo que es la simiente, que si la pepita es del cuello, nacerá la calabaza larga, y si del vientre ancha, y la tal simiente para que nazcan anchas, se ha de sembrar de punta, y para que sepan de qué parte es la simiente, desque bien se-

El tiempo del sembrar las calabazas.

Nota esta propriedad de las calabazas.

seca la calabaza, abranla, y hallarán la simiente cada qual pegada en su parte. Y siempre la simiente sea de las primeras calabazas que nacieren, y de las mas cercanas à las raíces, y para haber calabazas muy temprano, tomen estiercol harto nuevo, y hinchan una era de ello, y pongan encima un lecho de tierra buena, bien podrida, y entre aquella tierra pongan las pepitas mojadas, como dixe, y esto se puede hacer desde Febrero y Marzo, y de noche cubran la era por amor de los rocíos y eladas, y de dia descubranla al Sol, y desque nacidas, trasponganlas dó quisieren, con tal que lleven harto de aquella tierra y estiercol. Hanse de trasponer quando tenga tres ò quatro hojas, y ponerlas por donde se asgan, y suban, que por el suelo dañase, y aun si pisan la mata de ellas, dañase mucho. Y si las siembran para comer, mientras mas largas y delgadas, son mucho mejores, y mas tiernas, y mas sabrosas, y por aquesto estas tales se han de sembrar de las pepitas del cuello, y que vayan puesta la punta ácia arriba, que aquellos cornecillos vayan ácia baxo puestos. Si les echan algun polvo encima, hacense tambien muy dulces y sabrosas al gusto, y por el tanto es bien que las siembren cerca de camino, y aun con el polvo están muy frescas. Dice Columela, que donde hay las calabazas (mayormente quando están en flor) no llegue muger que tenga su mes ò flor, que les hacen mucho daño, mayormente si las toca. Aristóteles dice, que si siembran las calabazas junto à un pozo, y desque están las calabazas nacidas, las trastornan dentro del pozo despues que hayan despedido la flor, que las calabazas comienzan à crecer, y tapen el pozo bien, que se guardarán verdes todo el año, mas vean que no toquen en el agua. De las calabazas se hacen gentiles sombras en Verano, poniendolas en armaduras, como parras, y colgadas de árboles que no llevan fruto como son sauces, y otros árboles semejantes, y puestas en alto dán mejor fruto, y mas sabroso que tendidas por el suelo, y menos simiente. Crecentino dice, que si quando las matas han algo crecido, las despuntan, que echarán mas pimpollos, y en ellos mas calabazas, y aun serán mas tempranas; y lo mesmo es en los melones, cogombros, y pepinos. Para simiente se han de guardar de las mas crecidas, y las que primero nacieron, y hanlas de dexar colgadas en su vid hasta el Invierno, y despues colgarlas al Sol, ò al humo, que de otra manera con la humedad pudrirseha la simiente, mas no les dé mucho calor à las que colgaren al humo, que se escalentarán antes que se enjuguen. Guardanse para quando no las hay si las raen la cáscara verde, y les quitan las pepitas, y de las pulpas hacen unas tiras como tasajos, y las secan al Sol, y despues en cocina se páran muy buenas en la Quaresma, y aun son mas sanas, que no tienen tanto humor, ni frialdad como quando verdes. Quando verdes son frias y humedas, y por eso no son buenas para las personas flemáticas, y humedas, y melancólicas, sino para los cólericos y enjutos, y por ser frias y humedas, quierense guisar con especias y yerbas calientes y bien olientes, como axedrea, y yerbabuena, y peregil, y hinojo. Son buenas para los que tienen calenturas, mayormente tercianas, y templan el calor. Son buenas cocidas, ò con carne, ò fritas, que pierden mucho la frialdad y humedad. Son de muy ligera digestion, y corrompense muy presto en el estómago, quando está indispuesto, y presto se traspasan en la calidad y natura de aquello con que se guisa. Si mucho las usan comer, engendran cólica, mayormente en las personas frias, y por eso hanlas de guisar con especias y miel. Las pepitas son frias, y son buenas para purgar los riñones de las arenas, y desopilan el higado, mondadas, y majadas, y cocidas con un poco de agua de cebada, y bebiendola. Hacense muy buenas pepitas de ellas, y guardanse en su vigor y virtud, por tres años. Dice Abencenif, que las siembren bien hondas, y lo mesmo hagan à los cogombros, y que quando estuvieren de quatro hojas, tornenlas à cubrir hasta el cogollo, y dice, que quando estuvieren algo crecidas, las escaven, y las horaden las raíces con unas púas de espinos, y tornenlas à cubrir. Dice mas, que si las siembran hondas, y quando fueren creciendo las cubren hasta la punta, y que esto se haga tres ò quatro veces, que los cogombros y calabazas que asi fueren sembrados, nacerán sin pepitas, y que para que sean muy tempranas, las siembren en Invierno en unos tiestos horadados con buena tierra y estiercol, y las rieguen con agua tibia, y de dia las pongan al Sol, y de noche las metan en lugar abrigado, y escalentando el tiempo, quando las otras se suelen sembrar las trasponga, quebrantando el tiesto, y enterrandola en la tierra asi entera, y para que la tierra vaya bien entera, cinco ò seis dias antes no la rieguen, y en trasponiendolas luego las rieguen, y si las sembraren la punta ácia abaxo, llevarán mas calabazas (segun dice el mesmo Abencenif). Y si remojan las pepitas en cosa laxativa, ò cosa olo-

Propriedades de la calabaza.

ro-

rosa, las calabazas tendrán aquella virtud, y olor. Para que no haya gusanos, ni piojuelos, dicen que aten asaferida en un paño, y tenganla à mojar en agua, y con aquella agua la rieguen, y no las tendrán. Entre sus propriedades no es menester decir que son buenas para echar vino, que esto bien lo saben los romeros, y los que cavan las viñas, y para echar vino en ellas, son las mejores las que son muy lucidas de tez, y quanto mas viejas fueren, tanto son mejores, y hanlas de empegar por dentro con pez, y escoger las mas gordas de casco.

CAPITULO XVII.

De las cebollas.

QUieren las cebollas tierra muy gruesa y substanciosa, y muelle, y dulce, en la labor muy suelta, que parezca arenisca, y tierra fria, y si es tierra recia y dura, no pueden crecer, y por eso es bien que con ser tierra gruesa, sea suelta, y quiere que la tierra esté muy estercolada, y holgada, y mullida, y cavada, y limpia de piedras y yerba, y aun no basta que la tierra esté cavada una vez, sino dos ò tres, y si no está la tierra estercolada de antes para la sembrar ò trasponer, entonces la estercolen, con tal que sea con estiercol podrido. Dice Abencenif, que las cebollas se hacen bien en las tierras bermejas, con tal que sean tierras sueltas. Siembranse de dos maneras, la una de su simiente, y la otra de las mesmas cebollas, trasponiendolas, y de las cebollas que tallecen, y tornan à poner, nacen mas simiente, y hacese pequeña la cebolla, y las que se siembran de simiente, hacense mayores, y dán poca simiente, y por eso para simiente pongan de las viejas que tallecen.

En qué tiempo se han de sembrar las cebollas.

Pues habida buena simiente, y habiendo estercolado bien las eras, donde han de sembrar el cebollino, hanlas de sembrar por Septiembre, Octubre, y Noviembre, y aun para tardío se puede bien sembrar por Febrero, y siembrenlas en dia claro y reposado, y que si ser pudiere, ande viento solano, ò gallego (segun dice Paladio), y siempre las siembren en menguante de luna, y despues de medio dia.

Si despues de haberlas sembrado las lloviere, no las rieguen, mas si hiciere tiempo enjuto, rieguenlas, y en el Invierno si están recias nacidas, ò muy chiquitas, cubranlas con algo de noche, y si hiciere dia caliente ò templado, y sereno, descubranlas, y si no, no las descubran. El trasponer ha de ser quando yá ellas están bonitas, que pues unas se siembran mas tempranas que otras, asi ha de ser el trasponer, segun el tiempo como se sembraron, y siempre en menguante. Puedenlas trasponer entre otras hortalizas, mas mayores y mejores se hacen por sí. Al trasponer hanlas de despuntar las porretillas, si son largas, y cortarlas harta parte de las barbajuelas, que les dexen un dedo al través no mas de ellas, y no las traspongan hondas, que las cebollas crianse en la sobre haz de la tierra, y prenden tan presto, que aunque no las sotierren, hincan las raíces en el suelo, y vive, y esto es poco, pues reverdecen, y brotan colgadas en el ayre. Hanlas de trasponer (si ser pudiere) en tiempo nublado, y à la tarde, y si fuere tiempo enjuto, rieguenlas à la tarde, desque haya enfriado el dia. Son tan vivas las cebollas, que si trasponen el tallo por sí con su cabezuela y barbajas, y se aprovechan de los cascos, prenden, y asimesmo prenden y crecen, si cortan la cabeza con dos dedos, mas antes que comience à tallecer, aquello siembren, que prenden. Hanse de trasponer ralas, porque crezcan mas las cabezas, y como dixe, cortarles algo de las porretas, mas el cortar sea en tiempo que no llueva, que si llueve, entrase el agua por las cortaduras de las porretas, y muchas veces pudre por alli, ò escaldase la cebolla. Hanlas de escardar y mollir mucho, porque tengan la tierra fofa y hueca, y asi crecèrán mas, y son mejores si siembran entre ellas axedrea ò yerbabuena, algunas matas de ella, ò tomillo salsero, ò qualquier otra yerba de buen olor. De ellas son mejores las redondas, y mas dulces, y por la mayor parte las blancas mas dulces que las coloradas, aunque esto no es contínuo, ni regla cierta, que muchas veces son las coloradas mas dulces, mayormente en el Andalucía: otras veces mas quemajosas, y esto demas de ser la simiente de aquella propriedad, tambien vienen à ser dulces de criarse en buena tierra con mucha agua y estiercol, y asi se crian grandes, y el casco gordo y dulce, y de las tales en qualquier casta de ellas se ha de tomar la simiente, y donde ellas no tienen la tierra, qual he dicho, ni el agua muy abundante, crianse chicas, los cascos delgados, y muy quemajosas, y las tales huelen peor, y dán dolor de cabeza, por ser mas humosas al célebro. A las que quedaren para simiente ponganles algun arrimo para que la porreta no quiebre, sino que la aten como se tenga. Las que tallecieren en casa, puedenlas poner ò plantar en qualquier tiempo, mas muy mejor es quanto mas pres-

presto se hiciere, porque crecerán mejor, y mas presto, y estas son mas dulces que las de simiente. El regar de ellas ha de ser por la noche, quando haya resfriado el tiempo, y muy mejor es despues de haber pasado la media noche, que antes, porque se escaldan si se riegan con calor (como dixe de los ajos), y quierense hartar mucho de agua la vez que se regaren. Hanlas de coger quando las porretas estén bien enjutas, y en menguante de luna, y en dia reposado y claro, y despues de medio dia, y asi se guardarán mas tiempo, y si las dexan estar mas tiempo, tornan à tallecer ò podrecen, y habiendolas cogido, tenganlas al Sol, porque enjuguen. Dice Abencenif, que en habiendolas cogido, las metan en agua caliente, y las pongan á enjugar, y que se guardarán mas tiempo sin tallecer, mas yo no lo tengo por bueno. Plinio dice, que las metan entre paja, y dice Abencenif, que sea de cebada, y que estén apartadas unas de otras, y se guardarán mas tiempo. Otros dicen, que se guardarán mas si las cortan las cabezuelas, mas yo pienso que por alli se podrirán. Dice Abencenif, que si quando las trasponen, les ponen debaxo una rejuela ò casco de cántaro, que harán mayores cabezas.

Cómo se guardan las cebollas.

Propriedades de las cebollas.

Las cebollas tienen muchas propriedades buenas, y aun tambien malas. Si las comen, desecan el agua mala, dán buen color à la cara à los que las usan comer. Si las majan, y ponen con miel en las berrugas, dicen que las arrancan: provocan la orina, avivan la luxuria, despiertan la purgacion de las mugeres, mayormente cocidas, y asi hacen abundar la leche à las que crian.

El zumo de ellas echado por las narices las purga: asadas ò cocidas, quitan la tose, aclaran la voz, y hacen bien arrancar las bascosidades del pecho, porque de qualquier manera que las coman, alimpian el gañon, que aunque son flemosas hacen arrancar. Crudas dán apetito, y ayudan à la digestion: majadas, y puestas sobre las quemaduras, les quita el dolor, y puestas de la mesma manera con sal y ruda, sobre la mordedura del perro rabioso, aprovecha, y contra las picaduras de las abispas, y otras sabandijas ponzoñosas. Las cebollas dán sueño, y aun si mucho las usan comer, dán modorra, y por eso en tiempo de modorra no las coman, mayormente crudas. Dán dolor de cabeza, hacen perder mucho de la memoria, turban el entendimiento, hacen soñar sueños pesados y espantosos, son ventosas, fregando la cabeza con ella cruda, es bueno contra la tiña; el agua de ellas sacada por alquitara aclara la vista, y lo mesmo hace el zumo, no lo he probado (digo lo del zumo), ni lo tengo por cierto, porque aun el olor de ellas quando las parten, daña la vista, y hace escocer los ojos. De su simiente con miel se hace alcohol para los ojos. Las cebollas desopilan el higado, quitan la hitericia, y dán sed. Dicen, que si ponen una cebolla partida sobre carne cruda, que no llegarán moscas donde alcanza el olor de ella, ni se crian queresas, y los que tienen heridas ò llagas viejas, no las coman, mayormente crudas, que enconan mucho las llagas, y aun con la mano que han tocado cebollas no toque las llagas ò heridas. Las que se guardan para simiente, hanse de coger despues que estén bien prietos los granillos, y no antes, y secar las capotas al Sol, y guardarlas. Las cebollas tallecen en menguante, y crecen, y en creciente afloxan, lo qual es contra la natura de las otras plantas; y por eso, como dixe, las deben de sembrar en menguante, y para haberlas de comer crudas es bien hacerlas ruedas, y tenerlas à mojar en agua fria, y es mejor si es corriente, y si no, mudensela algunas veces, y despues en un poco de vinagre, y asi serán mas dulces, y no serán humosas, ni olerán tanto como hicieran sin esta diligencia.

Las cebollas se siembran en menguante.

CAPITULO XVIII.

De las zanahorias y chirivias.

ESTas dos maneras de raíces pone Placentino en un mesmo capitulo, aunque ellas son diferentes en sus colores, que las chirivias son blancas como nabos, salvo que son mas delgadas, y largas. Las zanahorias son de la hechura de los nabos, ni mas, ni menos, salvo ser unas de color de naranjas, otras muy coloradas, tanto que tornan en prietas. Quieren la tierra gruesa, susbtanciosa, con tal que sea suelta, que si es tierra dura, no pueden hacer buena raíz, que todas cosas que echan raíz, quieren la tierra suelta, arenisca, asimismo que esté muy honda cavada, y mollida, y limpia de todas raíces y yerbas; mas las chirivias quieren la tierra algo mas gruesa, y aun mas fria, que con el frio se hacen ellas buenas, quieren tierra estercolada, y con estiercol muy podrido. Las chirivias muchos las siembran por sí, otros entre los nabos y zanahorias. Las zanahorias se siembran por Mayo y Junio, y aun por Agosto, y aun bien se pueden sembrar mas tardías, que en las huertas todas las mas de las semillas se pueden sembrar en qualquier tiempo, por tener la tierra bien estercolada,

El tiempo de sembrar las zanahorias.

y abundancia de agua, mas las chirivias se siembran mas tardias, que se pueden bien sembrar por Octubre, y Noviembre, y Diciembre, y aun por Febrero, para que vengan à la Primavera. Hanse de sembrar en sus eras, para que se puedan regar, si alguna agua les faltare, y sembrandolas, luego las rieguen, y siembrenlas ralas, porque hagan buenas raíces, que estas plantas no se trasponen. Verdad es, que si quando chiquitas las traspusieren en tierra bien cavada y bien aderezada, que se harán muy mejores, mas esta diligencia es demasiada. Si el tiempo les hiciere seco, rieguenlas cada semana una vez, hasta que estén bonitas, que despues por tener la raíz honda, no tiene necesidad de regarse. Verdad es, que antes le hará provecho que daño, y aun à las que son para simiente, muy provechoso les será trasponerlas quando chiquitas con su tierra, y que vayan muy ralas, que asi se hacen buenas, y sea la simiente de las zanahorias ò chirivias, que tienen el corazon muy delgado, y la frente chica, que llaman hembras, y de aquellas, y de las mas crecidas, y si ser pudiere, que las siembren en principio de creciente. Las zanahorias y chirivias son calientes, y de dura digestion, y de poco mantenimiento al cuerpo. Son buenas guisadas contra la tose, y hidropesía, y dolor de costado. De las unas y otras, se hacen buenos guisados cociendolas, y sacandoles el macho, y en cazuela, ò freirlas con su harina ò masa rala, y líquida envueltas, y son buenas asadas só el rescoldo, y limpiandolas bien, y cortandolas menudas, y con aceite, y sal, y vinagre, y con canela se hace muy gentil ensalada, envolviendole en unas hojas de perejil y yerbabuena. Hacese de las zanahorias muy gentil letuario, sacandoles el corazon, y cociendolas en un poco de agua, y despues de frias echarlas à cocer en miel ò azucar, enteras ò rajadas, y aun majadas, y echarles à vueltas canela, gengibre, ò qualesquier otras buenas especias, y para esto son mejores las rubias, que las coloradas, por ser mas tiesas.

Letuario de zanahorias.

Propriedades de las zanahorias.

Todas tienen virtud de hacer orinar, mayormente las zanahorias, y despertar la flor de las mugeres, y cortar la cólera, y aun las zanahorias, por ser calientes, y hacer orinar, son buenas para las bestias en Invierno, que las purgan, y quitan la tose. Las hojas de las zanahorias son purgativas, y adelgazan mucho, y corrompense si se dán en mucha cantidad à las bestias, y por tanto haya consideracion de lo que fuere necesario, y las hojas de las chirivias majadas, y puestas sobre las picaduras de las abispas aprovecha mucho. Todas ellas crian sangre mala y gruesa, y por eso no las usen mucho los que tienen bubas, almorranas, ò otros semejantes males. Hinchan algo, y avivan la luxuria, y son asimesmo ventosas. De las zanahorias son mejores las que tienen color vivo como sangre; que son mas tiernas que las otras. Con las zanahorias cocidas, y con salbado, engordan mucho las bestias, y esles provechoso.

CAPITULO XIX.

De los cogombros, y pepinos.

LOS cogombros y pepinos, se siembran de una manera, y quieren la mesma tierra, y por eso los pongo juntos en un capítulo. Quieren la tierra qual dixe de las calabazas, y en aquellos mesmos tiempos se siembran, que es por Marzo y Abril. Quieren tierra humeda y substanciosa, y estercolada con estiercol muy podrido, y que el estiercol esté muy mezclado con la tierra, y para que salgan muy dulces y sabrosos, mojen dos dias la simiente en la leche de ovejas, ò en miel (mas mejor es leche), y saldrán blancos, y muy tiernos. Puedenlos sembrar en sequero, y en regadío: los que riegan, hacense mas presto, mas muy mas sabrosos son los de sequero. Si les echan polvos, se hacen muy gentiles, y sabrosos, y dulces, y desque estén nacidos, si los regaren, sea como el agua no toque mas de en la raíz de la mata, que si en ellos toca, hacense aguanosos, y malos. Hanlos de labrar y escaldar el pie de la mata, y la otra yerba no es necesario quitarsela, que aun dice Paladio, que les hace pró, y quando les escardaren, ò en otro qualquier tiempo, miren no huellen la cepa de ellos, que se hacen amargos.

Pepinos, y cogombros, cómo se siembran.

Dice Columela, que donde no se han de regar, los siembren de esta manera: Hagan un sulco bien hondo quanto casi dos palmos, esto es en el mes de Febrero, y pongan en lo hondo de él unas pajas: despues en el mes de Marzo echen encima de la paja tierra muy bien estercolada, y la simiente encima, y tornenle à echar mas tierra encima, y como fueren creciendo, asi le vayan echando tierra, hasta igualar el sulco, y de esta manera durará su fruto todo el Estío, y será de mejor sabor que regandose. Y de qualquier manera que los siembren, pongan junto seis ò siete pepitas, como no se toquen unas à otras, que se dañan, y asi dará grande cepa. Dice Paladio, que si mojan la simiente un ra-

Palad. Nar. 109. Ab. 103.

rato en aceite de sabina, y la refriegan con una yerba que llaman culex, y no sé, ni he podido hallar qué yerba sea, y quien supiere qué yerba es, y cómo se llama, yo le ruego, y pido de gracia, que la declare aqui, y ponga su nombre, que en ello hará à Dios servicio, y à mí merced. Pues majada aquella yerba frieguen la simiente con ella, y nacerán los cogombros sin pepitas. En lo de mojar la simiente con aceite, no me parece bien, digo lo que dicen, y aviso con mi parecer. Dice Abencenif, que para que no haya simiente, que quando las ramas estuvieren quanto un brazo sobre tierra, que las tornen bien à soterrar todas, salvo la punta, y que esto hagan tres ò quatro veces. Dice mas, que si sembraren la simiente de los cogombros y pepinos la punta ácia baxo, llevarán mas, y siempre para haber de sembrar estas semillas, las remojen primero en agua, ò en leche, ò en qualquier otra cosa, hasta que comience à tallecer y brotar, y asi nacerán mas presto. Para haber cogombros y pepinos tempranos, tomen unos tiestos de barro, horadados por baxo, y pongan en ellos buena tierra, bien estercolada con estiercol bien podrido, y alli siembren la simiente, y rieguenla con agua tibia, y quando hiciere Sol, saquenlos al Sol, y quando frio, metan los tiestos en lugar abrigado, es bien en establos entre estiercol, y esto se puede hacer mes y medio antes de la sementera de estas semillas, y al tiempo que hubieren de sembrar los otros de simiente, hagan buen hoyo, y quebranten el tiesto sutilmente, y pongan alli aquella cepa con su tierra, y prenderá muy bien, y llevarán grande ventaja en ser mas tempranos, y de esta manera dice Plinio, que à Tiberio, Emperador de Roma, los daban todo el año. De esta manera se harán melones tempranos, y otras hortalizas que se suelen sembrar. Otra manera pone el Teofrasto, y dice: que despues que los cogombros ò pepinos han llevado su futo, que les corten las ramas, y cubran bien las raíces con tierra, como estén guardadas del frio, y no se parezcan, y que al tiempo que siembran los otros nacerán ellos, y que por tener ya las raíces hechas y arraigadas, serán mas tempranos que los que de nuevo se sembraron, que las raíces de los cogombros viven mas de año (como Aristoteles dice), y si de los que se sembraren en sequero remojaren su simiente en cosa olorosa, serán olorosos, y si en cosa laxativa, serán laxativos. Si quando los cogombros estan en flor los meten dentro de una caña horadada de parte à parte, serán tan luengos como ella, y si meten los pepinos en una olla pequeña, que tenga dentro qualquier rostro ò figura, la misma tendrá el mesmo pepino impresa en sí, y para que sean muy tempranos, dice Columela, que siembren unas ramas de zarzas gordas en lugar bien abrigado, y vayan algo hondas, y desque bien presas, cortenlas bien sotierra, como no les dañe la raíz, y que en lo hueco de ellas metan la simiente de estas hortalizas, y que luego lo cubra con tierra bien estercolada: esto es como quien enxiere de pepita, y alli nacerán muy bien, y haráse mejor donde naciere alguna zarza sin anrrancarla de alli, jarretandola para poner las pepitas. De los cogombros sea la simiente de los mas largos y delgados, y de todos los que primero nacieren, y están mas cerca de la raíz. Los cogombros son muy enemigos del aceite, tanto que si cerca de ellos lo ponen, aunque estén colgados, se recorvan ácia arriba como anzuelo, y si les ponen agua debaxo, se estenderán. Donde hay cogombros y pepinos, mayormente en flor, dice Columela, que no allegue muger que esté con flor, como dixe en el capitulo de las calabazas: mientras mas verdes, y mas pequeños, son mejores los pepinos y cogombros, que desque están grandes y maduros, no valen nada, que por ser pepitosos son mas dañosos.

Para haber cogombros, y pepinos muy tempranos.

Otra manera mas facil para los tempranos.

Dice Abencenif, que si los remojaren bien en salmuera, que estarán frescos todo el Verano. Aristóteles dice en sus Problemas, que si los siembran dentro del pozo, y quando ellos están chicos los trastornan dentro del pozo, como no lleguen al agua, y cubrieren el pozo, que todo el año estarán verdes, como dixe de las calabazas, mas ha de estar el pozo muy cubierto, que no entre ayre alguno. Los cogrombros son mejores que los pepinos, que son de mas ligera digestion, como pocos de ellos, y quando chiquitos quitan la sed, mas si en ellos se desordenan, son muy duros y indisgestibles, y engendran largas enfermedades, refrian el calor, quitan la sed, y no son tan dañosos à los que trabajan en el campo, como à los que están ociosos à la sombra holgando, y son muy malos para las personas flemáticas y humedas. A los pepinos la sal les quita mucho de su maleza y aquosidad, y los cogombros se quieren comer con miel, y anis. Son mejores los pepinos y cogombros de sequero, que de regadío, por no ser tan humedos. Si algunos tuvieren desmayos que procedan de causa caliente, oliendolos luego les hacen tornar en sí, y si hay ardor de los ojos pongan unas tajadas de ellos encima,

Propiedades de los cogombros y pepinos.

y quitarleha el ardor. Mas porque con su muy gran frialdad no dañen, tenganlas poco tiempo puestas. Las hojas majadas, y puestas encima de la mordedura del can rabioso, aprovecha. Plinio dice, que las mezclen con un poco de vino, y de la mesma suerte aprovechan contra la mordedura del ciento-pies. Las hojas de ellos alimpian mucho las manchas de la cara, y majadas, y mezcladas con buena miel, sanan los empeines.

CAPITULO XX.

Del culantro.

EL culantro quiere y sufre qualquier tierra, mas mientras mas gruesa es, mejor se hace, y en las huertas se hace muy viciosa, mas no tan bueno por el vicio, como entre las hazas de pan, y tierras nuevas donde no hay estiercol, ò no tanto como en las huertas. Quieren ayres calientes, mas que frios, esto es una manera de especias muy buenas, como luego diré. Si lo siembran para haber de ello la grana, hanlo de sembrar solamente à la Primavera, mas si lo siembran para comerlo verde, puedenlo bien sembrar por Febrero, Marzo, Abril, y Mayo, y aun por todo el año, salvo en el Invierno, que entonces por los grandes frios no nace. Nace mas presto de simiente vieja, que de simiente nueva, y para que mas presto nazca, es bien mojar primero la grana un dia ò dos en agua. Si lo siembran de simiente nueva, antes que se seque, nacerá mas presto que de simiente vieja, y de la que estuviere curada. Puedenlo bien sembrar por sí entre otras hortalizas. Es para todo mejor lo que nace en solana, que lo que se cria en sombría, por no tener tanta humedad. Para donde se han de sembrar, es mejor estiercol de cabras ò de ovejas, que otro ninguno: seco es caliente, y verde es frio, segun dice Avicena, aunque entre él, y Galeno hay harta contienda sobre si verde es caliente ò frio. Si verde, y majado lo ponen sobre algunas hinchazones calientes, las resuelve y desata: conforta mucho la cabeza, y aprovecha mucho al desvanecimiento del celebro, y mas lo seco que lo verde, principalmente al vaguido que viene de calor, y aun tambien al que viene de flema, dá sueño, y mas lo verde que lo seco: lo verde aviva la luxuria, y lo seco la quita. Dice Marco Varron, que si majan culantro, y con vinagre lo mezclan, y ponen en él la carne, que todo el Estío se conservará sin dañarse. Si lo majan, y con vinagre lo ponen sobre los incordios, resuelvense. Si lo ponen majado, y mezclado con miel, ò con pasas sobre las culebrillas, ò semejantes cosas, las atajan, y sobre las quemaduras con leche de muger. Si la grana mojan en buen vinagre, y la enjugan, confitandola reposa mucho el estomago, y no dexan subir los humores à la cabeza. Comido sobre vianda tostado, reposa el vómito. Si verde comen mucho de ello, dá tristeza en el corazon, y lo verde para comer ha de ser de lo novecito, que lo talludo y granado, no tiene muy buen olor, ni sabor. Si algunas veces los canes comen de esta yerba con su simiente, les hace mucho daño, que les es ponzoñosa, y si su simiente verde ò seca, fuere bebida con vino dulce, enciende mucho la luxuria, mas guardense de ello, especialmente de lo demasiado, que hace encender, y daña mucho (segun dice San Isidro); esta simiente seca, dá buen olor à los guisados, conforta el estómago, y es contra la ventosidad muy buena, y quita los regueldos acedos. Bebida la grana de ello con agua de borrajas, aprovecha al temblor del corazon, y impide el escupir de la sangre. El culantro acorta la vista, y el agua ò zumo de ello, reposa el latir de los ojos, echandolo encima. Lo seco es bueno para los que tienen mal caduco, que llaman gotacoral, porque alegra mucho. Lo preparado, comido despues de comer, aprovecha contra el mal olor de la boca, que procede del pecho, el mucho uso de lo verde, mayormente es muy dañoso, como dice Dioscorides, y aun lo pone entre las ponzoñas.

Para resolver los incordios, y sanar la culebrilla.

Propriedades del culantro.

CAPITULO XXI.

Del hinojo.

SIembrase el hinojo de su grana ò simiente, aunque tambien se puede plantar de sus raíces, trasponiendolas quando son chicas, enteras, y aun quando grandes, si sacan bien la cepa entera, y si por Febrero lo quieren sembrar, sea en cabo abrigado, caliente, y por Marzo puedenlo poner en lugares mas frios, aunque ello todo ayre sufre, y toda tierra, mas mejor se hace en ayre caliente que en lo frio, y en la tierra arenisca mejor que en la gruesa y pegajosa, y no quiere barro, y asi tambien quiere cascajales, y aun tambien se pueden sembrar por Diciembre, mas sea en lugar caliente, y tierra enjuta. De simiente nueva nace mejor que de la simiente vieja. Hay en Italia (mayormente en Florencia) una manera de hinojo muy dulce y preciado, que quando

do verde es muy gentil de sabor y olor. Si quando siembran la grana la meten en un higo pasado, nacerá de alli el hinojo dulce y suave al gusto, mas que de otra manera, ò que quando el Invierno viene le corten todas las cañas junto con el suelo, y las cubran bien con estiercol de bueyes, será muy dulce el hinojo. Al sembrar, porque de un grano ò dos nace la planta muy flaca, siembren juntos ocho ò nueve granos, y aun si lo mojaren en leche dos dias, ò en agua-miel, saldrá dulce, no de tal sabor como si lo sembráran dentro de un higo (como dicho tengo), esto quanto al sembrar de ello, si tiene vicio, hacese muy grande, mas no de tanta virtud como lo que está en lugar enjuto. Siembrase en la Primavera, y aunque en otros tiempos se pueden sembrar, entonces es mejor, quiere tierras sueltas, y areniscas, y cascaxales, mas que tierras gruesas: y el trasponer de ello será quando pequeño, que quiere comenzar à brotar.

Propriedades del hinojo. El hinojo tiene muchas propriedades buenas: primeramente aclara la vista, y alimpia los ojos lavandolos con agua de ello, ò mascandolo en ayunas, y con aquella saliva limpien, y laven los ojos. Plinio dice, que las culebras quando salen à la Primavera de sus cuevas, donde han estado todo el Invierno, que se friegan à las matas del hinojo para aclarar la vista, y despojarse del cuero, y que la gente viendo aquesta experiencia, conoció ser bueno para la vista, que quita mucho el paño de los ojos, y el ardor, y comezon. Siendo verde, ò cocido en agua lo seco, y bebiendo aquella agua, hace abundar mucho la leche à las que crian, mas mucho mas lo verde, comiendolo es abridor que hace orinar, y desopila al higado y bazo, y despierta la flor ò meses de las mugeres. El agua ò vino en que se ha cocido la grana, quita el dolor del estómago, que viene de frialdad ò ventosidad, y le conforta, y ayuda la grana mucho à la digestion: aprovecha mucho ella comida à las calenturas antiguas: bebida con ello agua fria, aprovecha mucho à la hinchazon del estómago, y quita el vomito, segun dice Avicena, y Plinio, mas Maguino dice lo contrario. Verde entra bien entre otras yerbas en ensalada, mayormente frias, y seco en muchos guisados y adobos: cocido con vino es bueno para las mordeduras de algunas sabandijas ponzoñosas, fomentado con ello la mordedura, y majada la raíz es buena contra la mordedura del perro rabioso puesta encima, y bebida la grana en vino, es buena contra la picadura de los alacranes, y otras dañosas, y poniendo majada la raíz encima, ò la rama, echando el zumo en los oídos, mata los gusanos, hace brotar fuera las arenas de la bexiga, y aun quebrantada la piedra, mayormente si se engendran de frialdad. Hacese una goma en las cañas del hinojo, lo qual puesto en los ojos los aclara mucho: y si algun diente duele, puesta en él, mitiga el dolor. Otras muchas propriedades tiene largas de contar, ello es de muchas maneras, mas en las propriedades, qual mas, qual menos, todos las tienen unas. Su simiente ò grana, se coge en principio del Otoño, y se guarda bien por tres años. Para sembrar, nueva quiere ser: ello es de recia digestion, y aun si mucho lo usan comer, corrompe algo la sangre, y dá poco mantenimiento, mayormente verde.

CAPITULO XXII.

De las lechugas.

LAS lechugas quieren tierra gruesa y suelta, y muy estercolada con estiercol muy podrido, y muy cavada, y puedenlas sembrar por todo el año, si huviere abundancia de agua, mas la mejor postura de ellas es à la Primavera, y aun en el principio del Otoño se hacen, mas no tales, y si las quisieren poner en fin del Otoño, para que vengan al Invierno, sea en lugares abrigados y calientes, y solanas, y bien estercoladas con estiercol muy podrido, que aunque à las lechugas no las queme tanto el yelo como à las otras verduras, no nacen si hace grandes yelos, y no medran tanto despues de traspuestas, y están desmedradas y revegidas: siembranse en eras como las coles, y para quando se siembra el lechuguino, es bueno estiercol de palomas, que esté muy podrido, y sea poco en poca cantidad, y muy mezclado con otro, porque por sí quema mucho, que siendo echado moderadamente, ayuda mucho à nacer, y si es demasiado, y vá vivo, quema las hortalizas. Esto es tambien muy bueno para el cebollino y peregil, y para las hortalizas que tardan en nacer, que con ello nacen mas presto, y con este estiercol quieren las eras mas agua. El lechuguino viene muy presto, que à quatro ò cinco dias viene nacido, y à lo mucho tarda seis. Las lechugas son de muchas maneras y hechuras, mas todas quieren una labor: y las que son tanto verdes que tornan en negras, y las que tienen las hojas muy coloradas, se pueden mejor sembrar en el Invierno: y otras que son muy crespas, se siembran por Enero y Febrero:

ro: y otras mas largas por Marzo y Abril: y quien las quisiere tener para el Invierno, siembrelas en lugares muy abrigados y solanas. De todas son las mejores las mas crespas, por ser mas tiernas, y mas sabrosas, y tras ellas otras que se cogen, y aprietan en sí las hojas, como repollos: verdad es, que éstas tallecen muy mas presto que otras ningunas. Las que tienen las hojas muy mas duras, sufren mejor el Invierno, y se pueden sembrar mas temprano que las otras. Trasponense bien las lechugas quando tienen seis hojas, y si quando las trasponen les embarran las raízes y tronchos con estiercol de vacas ò cabras, ò de ovejas, haránse mejores, y serán mas sabrosas, y hanlas de cortar las barbajuelas que estuvieren muy largas, y aun si las han puesto, y no les pusieren el estiercol, como dixe en las raíces, puedenlas escavar, y echarlo en torno del pie. Bien sé qué dirán algunos hortelanos: Demasiado me estaba yo en andarme en esas longuerias, hagalo el que quisiere, que aqui no forzamos à ninguno. Esto les sé decir, que serán las lechugas mayores, y mas sabrosas y tiernas con ello, que sin ello.

Dice Paladio, y aun Plinio, que tomen unas cagarrutas del estiercol de cabras, y con una alesna las hacen huecas, y les sacan sutilmente todo lo que tienen dentro, y en aquello hueco ponen una simiente de lechuga, y otra de mastuerzo, ò de rabano, y oruga, y albahaca, y despues embarran aquella pelotilla con mas estiercol de aquello mesmo, y la ponen en tierra bien estercolada, que el rabano crecerá ácia abaxo, como suele, y que la lechuga tendrá en sí algo del sabor de las otras plantas ò simientes. Mas estos se han de hacer en las lechugas que no se han de trasponer, y es para presentar una lechuga por excelencia. Y para que lo prueben personas deseosas de experiencias y secretos naturales, y lo exerciten los que tienen cargo de jardines de grandes señores, que no es de mi consejo que lo haga el hortelano que vende en la plaza por tanto lo bueno como lo malo, y à mi parecer esto será mejor, y mas perfectamente, y tomará mejor el sabor de aquellas semillas de esta manera que diré: Tomen anis ò hinojo, albahaca ò mastuerzo, y otras semillas que huelen bien, y estas quebrantenlas un poco, como no nazca ninguna, y tomar algo de cantidad de estiercol de las cabras, y amasenlo bien, y metan alli en medio la simiente de lechugas en medio de las semillas quebrantadas, y todo ello entre el estiercol amasado, lo qual sea, ò de cabras, ò de ovejas, y asi lo siembren, y despues de nacidas, que estén bonitas, las pueden trasponer. Esto tal es mejor en las lechugas que no se riegan, sino en las que se ponen à la Primavera en solanas, porque el agua quita mucho del olor y sabor à qualquier planta, y por eso asi en las frutas, como en las yerbas, son mucho mas olorosas, y aun mas sabrosas las de sequera que las de regadío. Y es necesario regar (si quieren hacer esto en el Estío, ò en otro qualquier tiempo) que esté la tierra humeda quando se sembraren, y no lo rieguen hasta que nazca, que será al sexto dia, ò por ahí, y en aquel tiempo tomará parte de aquellos olores de las otras yerbas, y por poco que entonces tome, siempre crecerá con la yerba, que como Teofrasto dice, por poca que sea la mudanza en la planta quando chica, ò en la simiente, siempre crece con el arbol y yerba, y que de la manera que fuere la simiente, de tal manera crecerá la planta de ella, y en aquel estiercol que aparejan con aquellas semillas majadas, pueden poner muchos granos de lechugas, porque toman la virtud, y despues se pueden muy bien trasponer cada uno por sí, y asi se pueden multiplicar en muchas lechugas aqueste olor, y sin costa, ni trabajo (si es verdad que alli toma aquella virtud, y olor), y dice mas Paladio, que se pueden muy bien hacer de otra manera, que arranquen la lechuga quando ya estuviere algo bonita, y le quiten las hojas mas baxas, y en aquellas llagas pongan aquellas semillas olorosas, excepto de los rabanos, y embarren bien todo el tronco con estiercol, y que la tornen à poner, y regar, y que saldrá como dixe. Hay unas lechugas que no crecen en alto, sino que estienden las hojas por baxo, como enanas. Dice Abencenif que se harán estas lechugas mucho mas anchas, y muy mayores, si en alguna solana estercolaren bien la tierra, porque éstas sufren mas el frio del Invierno, y alli las siembren ralas, ò las traspongan chiquitas, y que las estercolen muy bien con estiercol de vacas, y desque comenzaren à crecer, echenles encima del cogollo un poco de estiercol, y parárán asi mucho mas.

Dice Columela, que estas tales lechugas se harán mas anchas, si quando son chicas les ponen encima del cogollito una tejuela que no le dexe crecer, ni levantar en alto, y dice que se harán las hojas blancas, si quando son chicas les echan arena menuda de rio ò de mar entre las hojas, y las cogen, y atan que junte una con otra como capullito ò repollo, esto se hace muy bien en las lechugas que llevan blanca la simiente, y no

en

en otras. Hacense mas sabrosas las que no se riegan, mas tales no son para mas de la Primavera, y en lugar muy estercolado: y con estiercol muy podrido, al tiempo de trasponer, ò sea en tiempos humedos, ò las rieguen luego encima, y si hace Sol, es mejor trasponerlas à la tarde, y si es dia ñublado en todo el dia: quieren las del Estío mucha abundancia de agua, quierense trasponer muy ralas, porque ensanchen, y asi no tallecen tan presto, y si están espesas, entresaquenlas como fueren creciendo, y si desque chiquitas se páran talludas, trasponganlas otra vez quando comienzan el tallo, y con esto por prender, se pierde algo el tallecer, y aun de aquella manera se hacen mas tiernas, y mas sabrosas, aunque el espigar de las lechugas, y aun de todas las otras hortalizas, mas lo causa el tiempo caluroso de la Primavera, y soles, y casi todas espigan por Mayo, mas que otra hortaliza, que aunque una planta sea vieja, no espiga tan presto en Invierno, como las nuevas à la Primavera. Hay una manera de lechugas crespas, que tienen la hoja harpada, como sierra de aserrar, y aun Platina las llama lechugas cerradas: en Roma las llaman endivias, acá vulgarmente las llaman lechugas Romanas, otros las llaman escarolas, estas verdaderamente son chicorias, y asi tienen algo de aquel amargor, estas se siembran allá para el Invierno, y trasponense ralas, porque se estienden por el suelo, y sea por dos ò tres temporadas el sembrar y trasponer, para que haya de ellas en todo el Invierno, y desque estén grandes, recojanlas todas cada una de por sí, escavandolas primero que queden en una raíz, y aten las hojas por las puntas, y cubranlas de arena blanca, como quien acogombra cardos, mas muy mejor es con tierra gruesa, y muy estercolada, y muy podrida, y hacense bien en sombrías, y maduran mas si el Invierno es pluvioso, despues de maduras las sacan blancas, ò amarillas como cera, muy tiernas, y muy sabrosas, y de amargas que eran, se tornan dulces; y si esto no les hacen, creceles el tallo, y están duras y verdionas, amargas y sin sabor. Hanse de sembrar las lechugas si son para trasponer, por sí solas en sus eras, y si no para trasponer, puedenlas sembrar entre otras hortalizas, como son rabanos, nabos, coles, y para esto vayan ralas, y bien hondas, y estas son solamente para el Invierno, mas las lechugas mucho mejoran si se trasponen: dice Paladio, que es mejor arrancarlas à mano, que no con escardadera, y quieren mollirse muchas veces, porque crecerán mas, y serán mejores.

De las escarolas.

Propriedades de las lechugas.

Las lechugas se llaman asi de este nombre de leche, ò porque tienen mucha leche, y entonces no valen ellas nada para comer, mayormente crudas, porque si las mugeres que crian las usan comer, les hace tener abundancia de leche. Dán sueño crudas ò cocidas, son buenas un poco estrujadas del agua para ensaladas, para personas delicadas y enfermas, y viejos, con aceite, y poco vinagre, y sal, ò azucar, y para templar su frialdad, mezclenle un poco de canela molida. Las lechugas, y toda verdura, crian la sangre aguanosa, ellas, y su simiente acrecientan la leche, y para ser buenas sea de las que tienen el hecho muy contrario del nombre, digo que no sean muy lechosas: las lechugas mientras mas verdes son mejores: porque son mas nuevas. Dice Crecentino, que si muelen bien la simiente de ellas, y la mezclan bien con leche de muger, que haya parido hija, y la ponen en las sienes, que traen sueño al enfermo que no pudiere dormir, y aun lo mesmo hace la simiente bebida con leche, y es mejor con agua à los que tienen calenturas, digo con agua, porque beber leche no es sano para todas enfermedades. Para una enfermedad que se llama erisipela, que en Castellano llamamos alombra, y para unas apostemas calientes, quando estas enfermedades no son recias, majen las hojas, y ponganlas encima, y aprovecharlesha mucho: y para los tales apostemas es bueno mezclarles un poco de aceite rosado. Verdes las lechugas refrescan mucho el cuerpo, y quitan la sed, y por esto son mejores para el Estío, que para el Invierno: refrescan el cuerpo, y quitan mucho la fuerza y furia de la luxuria, y aun bebida la simiente con agua, quita presto las poluciones, porque refresca los lomos, y los templa, y les quita mucho del ardor, y asi quitan la luxuria, y acrecientan la sangre. Crudas causan sarna y comezon, son mejores para los coléricos, que para los flemáticos, ni melancólicos, son de facil digestion, mas las cocidas son buenas, cocidas con carnero ò aves, provocan la orina, y crudas impiden con su frescura algo de la embriaguez, y quitan mucho la sed. Por eso el Emperador Augusto como era sabio (mas que algunos señores de nuestro tiempo, que buscan achaque para emborracharse), quando tenia sed, por no beber comia un cogollo ò troncho de lechuga. Las lechugas con vinagre son apetitosas y refrescan, mas à quien mucho las usare acortan la vista, y si ser pudiere, que no las laven para comer, si están limpias es mejor, porque pierden mucho de su bondad,

Para el sueño.

Para la erisipela.

y

y con el agua hacense ventosas, y pierden algo de la substancia, suavidad y sabor. Para las ensaladas, mayormente en el Invierno, es bien mezclarles algunas yerbas calientes, como son peregil, yerbabuena, cogollitos de oregano, almoradux, agedrea, y otras yerbas semejantes, porque no sean tan frias.

Gorja de Angeles llaman esta conserva.

De los tronchos de ellas se hace muy buena conserva, mondandolos bien, y cociendolos un poco en agua, y despues en azucar, esto es excelente conserva para los que tienen tercianas, y otras enfermedades que proceden de cólera, porque refrescan mucho.

CAPITULO XXIII.

De la mostaza.

AUnque se haga la mostaza en qualquier ayre, mucho mejor se hace en los lugares calientes, que en los templados, y en los templados que tienen el medio entre frio y calor, muy mejor que en los frios: quieren antes solanas, que otros sitios, ni lugares. Quieren asimismo tierra gruesa, y muy cavada, y muy mollida, y muy labrada, que aunque en qualquier manera de tierra se haga, en la gruesa y muy labrada se hace mejor. Esta semilla es de tal calidad, que donde una vez la siembran, no es menester tornarla à sembrar mas veces, porque de los granos que de esta caen estando madura y sazonada, se multiplica y torna à nacer, porque luego que cae en el suelo reverdece el grano. Esta semilla se siembra por dos temporadas, que si la tierra es caliente y enjuta, se puede sembrar por Octubre y Noviembre, y si fuere tierra fria, ò donde se riega, puedese bien sembrar por Febrero y Marzo: quiere tierra con estiercol muy podrido, hacese muy singular en las tierras nuevas y holgadas. Ha de ser para sembrar la simiente nueva, que de la simiente vieja nace muy mal, y aun es de mal sabor para comer: y conocerán ser la simiente nueva, que en partiendo los granos están verdes por de dentro, que si lo de dentro está blanco, es simiente vieja. Si un dia antes que la siembren la tienen en mojo en leche de ovejas, saldrá dulce, mas à mi vér, lo mejor que tiene la mostaza, es ser fuerte, con que no sea amarga. Los mostazos quando chicos, se quieren mucho escardar y limpiar de la yerba, y mullir la tierra al pie de cada mata. Dicen que no traspongan lo que es para simiente, que no sale tan buena, ni tan perfecta, mas los que son para comer, si los trasponen, dán la simiente mas granada, y han de trasponer las matas quando están de quatro ò cinco hojas. Y porque dixe que para simiente no es bueno lo que se traspone, lo que por sí nació de la simiente que se cayó del año pasado, aquello traspongan para comer, y siembren de nuevo para simiente, digo lo que dicen, mas pienso yo que será muy buena la simiente de las matas que trasplusieren, y que no solamente no será vana, mas muy granada y mejor: y quieren ir las matas ralas para que se crie mejor. Dice Paladio, que le hace provecho el polvo, y quierense regar algunas veces, si fuere la tierra muy seca, y quando están secos los mostazos, les es dañosa la pluvia: y porque los paxaros hacen mucho daño, que comen, y sacuden, y derruecan, procuren, ò de tomarlos, ò de espantarlos. La mostaza es muy mejor cogida en menguante de luna, que no en creciente, que no es tan quemajosa, y guardase mas tiempo. Yo no hablo de gustos agenos, mas á mi gusto, y aun pienso yo que à provecho de todos, mayormente de los que son flemáticos, tanto es mejor, quanto fuere mas fuerte. ¡O qué excelencia que tiene esta semilla, y para sus loores qué se puede mas decir, que haber comparado Christo nuestro Redentor la Fé verdadera al grano de la mostaza! Esta semilla es en cantidad pequeña, empero grande en propriedades y virtudes; es muy caliente, y muy saludable al cuerpo, y mucho mas para los flemáticos, que para los que fueren de otra complexion, porque tiene virtud de gastar y adelgazar los humores biscosos y gruesos, y alanzarlos fuera, que corta la flema, y purga maravillosamente la cabeza, y hace estornudar. Dice Beda sobre el capítulo 17. de San Lucas, que si muelen la mostaza, y vaya bien molida, y la mezclan con miel, y vino, y que con esto hagan gargarismos al Sol en los baños, que purga maravillosamente la cabeza de los humores gruesos. y demás de esto, que escusa muchas enfermedades que proceden de estos humores. Es la mostaza algo reumatica, por ser humosa, es muy gentil salsa de Invierno, que demás de ser sabrosa, es abridora y caliente, y bota y alanza fuera las bascosidades, y frialdades del pecho, y de los miembros interiores, y esto hace en qualquier manera que sea comida, y es mas fuerte mientras mas fuerte vinagre le echaren: abre los miembros interiores, desopila el higado que está opilado por causas frias, y tambien desopila el bazo emplastada, y para esto es bien majar las hojas del mostazo quando están tiernas,

Propriedades de la mostaza.

y

y con enxundia de puercos ponerlo asi encima del bazo. Si alguno tuviere corto el huelgo, y voz, por alguna causa fria y viscosa, cuezan para esto la grana del vino, y sea hecho templadamente, y bebalo à las mañanas, que es cosa admirable. Asimismo para perlesía de la lengua que es parte ò especie de apoplegía, y para la perlesía de los otros miembros, es bien meter la mostaza en un saquillo, y cocerla en vino, y fomentar con ella asi caliente el lugar que está encogido ò enconado. Cociendo la yerba, ò la grana en agua, y tomando aquel vapor por baxo, despierta la purgacion à las mugeres, y las limpia de muchos males de la madre, y puesta con vinagre sobre las mordeduras de los alacranes, quita el dolor, y quebranta la piedra; y debenla usar aquellos que tienen mal caduco, porque resuelve y deshace las opilaciones de que procede aquella diabólica enfermedad: dá apetito, porque es abridora, y ayuda à gastar y dixerir, quita la ponzoña à los hongos y setas, ayuda mucho à los hidrópicos, quita el sueño demasiado, aclara la vista, limpia los cabellos de la caspa, y si la mascaren, quita el dolor de los dientes y muelas, conforta el estómago, y expele las ventosidades; y cocida en vino blanco, y puesta asi caliente en un saquillo sobre las vedixas, quita el dolor y dificultad de la orina: y del humo de ella huyen las sabandijas ponzoñosas. Majada la yerba, ò cocida la grana, y puesta asi caliente sobre dó hay sangre muerta, que en nuestro vulgar Castellano llaman cardeno ò cardenales, los quita y desbarata, alimpia la cara, y lo mismo hace su decoccion: y aprovecha à la tiña, y quita los empeines y sarna. Bebida el agua de ella en ayunas aviva el entendimiento. La mostaza dá sed, y enciende la luxuria, y es muy singular cosa contra las quartanas, y para esto es bien que la dén molida en ayunas en caldo de una ave: lo qual hagan algunos dias, ò tomen las mañanas una pequeña cucharada de ello, con unos tragos de vino blanco ò miel, y asi mengua mucho, y mitiga el frio à los quartanarios: debenla de usar los que tienen lamparones, y mal caduco, y todas las enfermedades que proceden de flema ò melancolía; y comida en grana, quita el mal olor de la boca que viene del pecho, y los que usan la grana, sea en poca cantidad. Y la mostaza en salsa, y mejor en grano, ayuda mucho à la digestion, y es maravilloso remedio contra el embargo de los niños, y de los grandes, y quita las acedías del estomago: molida, y bebida con aguamiel, quita lo ronquera, y alimpia el gañon, y alimpia los miembros espirituales, y aclara la voz, y hace arrancar del pecho, y escupir. De las hojas quando son ternecitas, en Invierno se hacen ensaladas, mezclando con las otras yerbas frias. Cocidas con carnero ò con gallinas, son buenas para los que tienen dolor de hijada, ò quartanas, y arenas, y otros males interiores, y lo mismo hace la grana. Son grandes y muchas sus propriedades, y mas de la grana que de la yerba, mas usen de ella moderadamente, que lo mucho mas veces daña, y guardase la grana por cinco años en su vigor y virtud. Alabó esta semilla Pitágoras, mas que todas las otras yerbas. Tiene propriedades de ir al celebro; y molida la grana, y puesta à las narices hace estornudar.

Para alargar el huelgo.

Para despertar la purgacion à las mugeres.

Para los cardenales.

Para los quartanarios.

Para el embargo de los niños.

Para dolor de hijada, y quartanas, y arenas.

CAPITULO XXIV.

De las mielgas ò alfalfa.

ES una manera de pasto las mielgas para las animalías, que en muchos cabos nacen de su simiente, y en toda parte las debrian de sembrar, porque con ellas engordan mucho las animalías flacas, y si están enfermas, las curan y mejoran, que las comen muy bien. De una vez que las siembran duran diez años, aunque cada año las sieguen seis veces: y aun Plinio dice, que duran por espacio de treinta años. Quieren tener la tierra muy gruesa, que han menester mucha substancia, y adonde se rieguen, y por eso es bien sembrarlas donde sea la tierra enjuta, y haya abundancia de agua para las regar quando necesario fuere, y para donde las hubieren de sembrar, aren muy bien la tierra por el mes de Octubre, y entonces la estercolen con estiercol muy podrido, y quiten todas las piedras: y estando asi arado en el Invierno podrirá mucho la tierra, y por Febrero la tornen bien a arar, y à quitar las piedras que mas hubiere, y quebranten mucho los terrones, que quede todo igual; y por Marzo tornen otra vez à ararla, que es terciar, y entonces echenle estiercol muy podrido si no lo han echado antes: y por Abril tornen otra vez à arar, de suerte que la tierra quede bien mollida, y sin terrones, y hagan unas eras largas quanto cincuenta pies, y anchas diez pies. Y si por Marzo las hicieren, que se queden hechas por Abril, no vá nada en ello, y han de ser las eras asi largas y angostas para las poder bien regar y escardar, sin entrar en ellas, por no trehollarlas. Pues esto asi he-

cho, siembren la simiente en fin de Abril, ò por Marzo, y vaya espesa la simiente, aunque ello despues ocupa mucho, que crece bien, y hace grandes matas, y en sembrando la era luego la cubran, que por poco que esté descubierta, le hace mucho daño el Sol, y el cubrir sea con un rastro de palo, que el hierro le hace daño, segun dicen, yo creo que no hace mas palo que hierro: y despues de la haber sembrado, si naciere yerba, quitenla à mano con algun rastro chico de palo, que si quando chica la tocan con hierro, recibe mucho perjuicio: y aunque quando chica esta yerba haya menester tanto regalo para nacer, dobla la paga bien despues, asi en su mucho durar, como en el grande provecho que dá de sí, pudiendose segar tantas veces al año. La primera vez que se hubiere de segar sea tarde, que haya echado de sí alguna simiente, que esté ya la mata bien firme.

Sieguenla muchas veces, porque estará mas tierna, y mas fresca, y crecerá mas, y regarseha por la mayor parte luego que las han segado, y siempre le quiten todas las yerbas, y luego que las comienzan à dar à las bestias, denselas poco à poco, que si del principio les dán mucho, hinchan, y crian mucha sangre: y siempre lo sieguen en flor antes que endurezca. Pues hechas aquestas diligencias en el sembrar, y labor de las mielgas duran diez años, y cada año se segarán seis veces. Son muy buenas para los ganados que estén muy flacos, y para las reses que crian, que acrecientan mucho la leche; quando está ya grande, pueden deshacer las eras, con tal que dexen la tierra llana como se pueda regar, y de la manera que he dicho de las mielgas se haga del alfalfa, que se siega muchas veces, y pienso que el alfalfa es aquello que los Agricultores llaman citiso, que se labra de la mesma manera, y es para los mesmos efectos, y agora no lo hay en Italia, donde antiguamente habia mucha abundancia de ello.

CAPITULO XXV.

De los melones.

LOS melones quieren ayres y lugares calientes, mas que frios, y en los lugares frios ponganles en solanas, y lugares que estén defendidos del frio, quieren tierra gruesa, que tenga mucha virtud y substancia, que sea jugosa, y no humeda, y en arenisco se hacen, mas no tales como en las tierras gruesas, y no quieren que la tierra esté trabajada, ni cansada, y por eso los melones son mejores en tierras nuevas que en otras; y para que los melones sean muy buenos, demás de ser el ayre caliente ò templado, hanlos de sembrar en tierras nuevas, gruesas, y muy holgadas, no quieren la tierra estercolada con estiercol de animales, porque con ello se corrompe mucho el sabor, y olor, y bondad de los melones, y si la tierra en que los han de sembrar, tuviere necesidad de estercolarse, ha de ser con estiercol muy podrido, y mucho tiempo antes que se haya de sembrar, porque haya perdido aquel mal olor y sabor del estiercol, lo qual imprime y daña mucho à los melones, y muy mejor es quemar alli paja, ò leña, ò estiercol seco, ò qualquier otra cosa que haga ceniza, lo qual se haga en el Invierno, porque se incorpore con la tierra, y la engrase y sazone, y aun estiercol de ovejas y cabras, no dán tan mal sabor à los melones como lo de establos, y dá mas virtud à la tierra, y por eso es bien que si la tierra para melonares se hubiere menester estercolar, que duerma alli qualquier de estos ganados un año antes, mas muy mejor es si puede pasar sin estiercol alguno. La simiente para sembrar ha de ser de unos melones que tienen la corteza gorda y dura, y tienen harto verde junto con la corteza, porque los tales menos se toman del solano, que otros ningunos, y no se dañan tan presto: esta condicion tengan allende de ser muy buenos en el sabor, porque los que se abren, aunque sean muy buenos en sabor, no son tales para simiente, como los que están enteros. Asimismo ha de ser la simiente buena y bien granada, lo qual se prueba echandola en agua, que la que fuere vana nadará, y la buena y sana se irá à lo hondo. Para sembrar sea la simiente la mas nueva que ser pudiere, que la que es muy vieja luego se enceita, y por eso no sea de mas de año, y siempre la simiente se tome de los melones que nacieren junto à la raíz de la mata, y de los primeros que nacieren, y si en sacando las pepitas del melon, y enjugandolas, las metieren entre rosas secas ò almizcle, ò qualquier otro olor, y están alli hasta el tiempo de la sementera, de ellas nacerán los melones de aquel mismo olor: y si quatro dias antes que las siembren, las tienen en agua miel ò azucar deshecho en agua rosada, ò en leche, con que se lo muden, nacerán los melones dulces, y de aquel olor, ò en agua rosada en que hayan deshecho almizcle: mas esto tal de estos olores, mejor es para en melonares que son de sequera, que para los de regadío, porque el agua

Qué tal ha de ser la simiente para los melones.

agua mucho pierden del olor las hortalizas, y mucho mas los melones: y como dixe en el capítulo de las calabazas, sea la simiente de los melones, que demás de ser buenos, nacieren mas cercanos de la raíz, lo qual sea regla general para todas estas semillas.

Dice Aristóteles, y el Teofrasto, que las matas de los pepinos y cogombros se pueden guardar de un año para otro, si despues que han llevado su fruto, les cortan las ramas cerca de la raíz, y las cubren de tierra, como no se yelen, que al año siguiente al tiempo que sembraren los otros, nacerán aquellos, y serán muy tempranos: lo mismo digo yo que se puede hacer en los melones, y serán mas tempranos que los que aquel año sembraren de simiente. De los melones, unos son blancos por dentro, otros colorados: y aunque todos son mejores en sequera que en regadío, los que son blancos no son tales comunmente para regadío como los colorados, y son mejores para sequera: asimismo la simiente ha de ser de los melones que primero nacen, y maduran, salvo si no fuere para melonar tardío, que entonces ha de ser de los melones tardíos. Y siempre la simiente sea del medio del melon ácia la coronilla, y no de la parte del pezon, ni de la cama, porque está corrompida, sino de lo alto: y como dixe de los que nacieren mas junto à la raíz de la mata, porque son mas substanciosos, y de mejor grana. Para los melonares ha de ser la tierra muy desembarazada de árboles y sombras, y muy labrada y limpia de toda yerba, muy quebrantados los terrones, y muy igualada y llana. Son buenos los valles que están en solana, y quieren tierra algo acostada, mayormente si es tierra lluviosa, à causa que si lloviere no pare el agua en ellos: si los ponen en regadío, hagan una regadera larga y angosta, y en ella pongan las pepitas cinco ò seis juntas en un hoyo, y vayan apartadas la una de la otra quanto tres dedos, y un hoyo de otro quanto un buen paso, y de esta manera la mata se estenderá por la tabla enjuta, y guienla para ello, y al tiempo de regar solamente se mojarán las raíces, y no los melones, y asi no se dañarán tanto como si el agua les mojase, porque mojando se hacen mayor que harina. Siembranse por Mayo, mas quien los que quisiere haber muy tempranos, siembrenlos en unos tiestos grandes, ò en unos cestos anches, y haga como dixe de los cogombros y pepinos, soterrandolos despues: si en lugar bien abrigado y caliente, ponen unas plantas de zarzas gordas, y que sea lugar bien estercolado, y el poner de ellas ha de ser por el principio del Invierno, y quince dias de Marzo las escaven y corten una rama, no tocando en las raíces, y con una punta de una cosa delgada abran el tuetano de la zarza quanto puedan meter una pepita de melon, como quien enxiere la punta ácia fuera, y la tornan à cubrir con tierra bien mezclada con estiercol muy podrido, dicen que nacerán los melones muy temprano (como dice Columela que hacian en Egypto), y esto mesmo dice que se puede hacer en cañahejas, sembrandolas muy temprano, y que alli serán muy tempranos, y aun en la zarza durará la raíz mas de año; mas yo no tengo por buenos, ni sanos, ni aun sabrosos los melones que sembraren en cañahejas, porque ellas son ventosas acá en España, no sé si es asi en Egypto. Suelen venir à los melonares algunas enfermedades, vean para ello lo que dixe en el capítulo donde traté generalmente de algunas enfermedades de las hortalizas. Si comenzaren à tener piojuelo, arranquen de raíz la mata que lo comience à tener, porque no inficione à las otras matas. Hanse de escardar y limpiar mucho de la yerba, y mollir mucho la tierra cerca de la mata y raíz, mas tengan aviso, que no huellen las matas, que se echan à perder en grande manera, y nacen los melones amargos, ò se seca la mata, y es bueno, y aun necesario despuntar las matas quando están en flor, porque echen mas flor, y mas melones, y aun quando tienen melones, y asi echará redrojos, que son buenos para tardíos. Es necesario haber contínuo buena guarda en los melonares en todo tiempo, especialmente porque no los hurten quando grandes. El coger de ellos ha de ser por la mañana, antes que entre el Sol, y aunque están los melones tendidos en el suelo, tienen esto, que en madurando hacen señal de despedirse del pezon, y los que han de llevar fuera, corten antes algo que estén maduros, que ellos madurarán despues perfectamente, con tal que no los calen con hierro, que los calados con hierro no maduran bien despues, y antes pudren que maduran. Una generacion hay de unos melones pequeños, y algunos de ellos son grandes, y son amarillos, de los quales se guardan bien algunos por el Invierno, colgados en unas redes, y hinchen la casa de buen olor estando asi colgados, mayor-

Para que vengan los melones temprano.

Nota este aviso.

El tiempo de regar los melones.

mente quando vienen à madurar, y para guardarlos hanlos de coger no maduros: dicen comunmente, que es buena señal de ser buen melon si le amarga el pezon, y tiene la coronilla dura, y es de buen peso. Los melones son de muchas hechuras, mas todos de una calidad: si el melon es bueno, es una de las mas excelentes frutas que hay, y no hay otra en sabor mejor que ellos, y si es malo, es la peor: son los buenos comparados à las buenas mugeres, y los malos à las malas, que no hay medio, ni el medio vale nada.

Propriedades de los melones. Del melon se ha de comer poco por ser de dura digestion, y engendra malos humores, y es dañoso, que si comen mucho, corrompe el vientre, y dá cámaras de sangre, y enternèce las encias y dentadura, y si al comer les echan un poco de sal ò azucar, y canela, no harán tanto daño, y cobran mejor sabor. Los melones son apetitosos, y moderadamente comidos, demás de dár apetito à los enfermos que le tienen perdido, confortan el estómago, hacen despedir las arenas de los riñones. De ellos se hacen gentiles conservas, partiendolos en tajadas, y quitarles todo lo que no se ha de comer, y echandoles azucar ò miel caliente por encima, y mudandosela cada dia, hasta ocho ò nueve dias, y la postrera que ha de quedar, vaya cocida y fria, y echen encima canela y clavos. Las pepitas de ellos son frias, y causan sueño, y son buenas para quien tiene calor demasiado en los riñones, porque despierta la orina, y limpia la vexíga y riñones de las arenas y piedras. Si en la cámara que hay pan reciente, ponen melones, se daña, y ahila luego.

Conserva de los melones.

CAPITULO XXVI.

Del mastuerzo, y sus virtudes.

EL mastuerzo toma este nombre, porque quando lo comen, hace torcer las narices, y como dixe en las hortalizas por la mayor parte se pueden sembrar casi por todo el año, salvo en los grandes frios del Invierno, asi es en el mastuerzo que se puede bien sembrar por todo el año, mas muy mejor por Enero, y Febrero, y Marzo, que en otro tiempo, y tambien por el mes de Septiembre, y aun nace por el Invierno, aunque no tan bien como à la Primavera, que si no está en lugar abrigado, con los muy grandes frios se quema, y por aqueso es muy bien sembrarlo, ò tan tremprano, que quando los frios vinieren, esté bien crecido; ò tan tardío, que hayan yá pasado los frios quando lo hayan de sembrar, y lo que siembran antes del Invierno, vaya bien ralo, porque encepe, y à la Primavera espese. Ello requiere la tierra muy estercolada y holgada, y sembrarse muy espeso, y no sembrar fino solo. Nace al quinto, ò à lo mas tarde al sexto dia: muy mas presto nace de simiente que sea vieja, que no de la nueva, y en sembrandolo, hanlo de cubrir poco, y hanlo de regar luego, y si mojan medio dia la simiente en leche, saldrá el mastuerzo mucho mas dulce al comer, aunque su virtud principal está solamente en aquel humo que en sí tiene, y por el tanto yo no me curaria de lo mojar en leche, ni en otra ninguna cosa. El mastuerzo que es verde, aviva mucho la luxuria, y quando seco, digo su grano, la apaga y amortigua. Siendo verde tiene mucha semejanza à la mostaza, y aun tambien seco, que es caliente y seco, calienta el estómago, y el higado, y bazo, y si tienen opilaciones, los desopila. Dá apetito de comer, y hace orinar y purgar las mugeres, echa las lombrices que están en el vientre à fuera, y otros gusanillos, mayormente bebiendo en vino cada mañana la simiente y zumo, alimpia los pulmones de todo lo que tienen, alarga el huelgo à los que le tienen corto, y aprovecha mucho contra el mucho suspirar que viene de alguna dolencia, purga la cabeza, que hace estornudar, poniendolo en polvo à las narices, aviva el ingenio, deshace la perlesía de la lengua, mascando la simiente; y tenerla só la lengua, quita la tose, y puesta su simiente sobre algun otro qualquier miembro paralítico, lo sana (como atrás dixe de la mostaza), y haciendo de ello clister, aprovecha contra la ciática. Majado, y puesto en la cabeza, ò si no, comida ò bebida la simiente, retiene y aprieta los cabellos que se caen, quita los empeines y sarna, y majado con miel desarraiga el fuego de San Marcial: verde, y cocido con la carne, es muy bueno, y echado en la ensalada, templa la frialdad de las otras yerbas, y de ello huyen las sabandijas ponzoñosas, y si lo majan, y lo ponen en las picaduras de los alacranes, y de otros gusanos venenosos, es muy bueno, y aun huyen del humo de ello. Si no pueden orinar, cuezan la simiente ò yerba en vino ò aceite, y ponganla en las vedijas. Purga mucho la cólera, y aun hacela salir por baxo: tiene asimismo virtud de consolidar las quebraduras mayormente en las criaturas chicas, y por eso deben de deshacer esta tal simiente en la leche, y darsela à beber, y aun las amas ò madres que las crian, deben usar

Para el que no puede orinar.

Para consolidar las quebraduras de los niños.

usar à comer mastuerzo, que hará mucho provecho al que la tal quebradura tiene, y mas virtud tiene la grana que la yerba, y no la coman las preñadas, que viene muy grande daño à las criaturas que están en el vientre. Verde daña el huelgo, si comen de ello mucho, y lo usan muchas veces: maxado, y puesto con una poca de agua salobre, digo (la que baste) encima de las apostemas que vienen de fiema, y en los carbuncos los sana: puedese muy bien guardar la simiente, asi para medicina, como para sembrar, cinco años.

CAPITULO XXVII.

De los nabos.

LOS nabos son de dos maneras en su hechura, que unos son delgados y largos como chirivias, y los otros son gordos, y aun de ellos hay unos redondos, casi de hechura de las cebollas, nosotros en castellano à todos los llamamos de una manera, que no tenemos para ellos mas de un nombre, y en Latin à los delgados llaman *rapi*, y à los gordos *rapa*, y aun el Crecentino, à cada linage de ellos hace su capítulo por sí, mas pues en castellano no tienen mas de un nombre, juntemoslos en un capítulo. Todos quieren una labor, sufren qualquier frio, que todas las cosas que crecen à raíz, se hacen mejores en lugares frios, que en calientes, porque el frio no dexa crecer en hoja, y es por fuerza, que lo que habian de echar en hoja y rama, que lo echen en raíz, y à esta causa los nabos se hacen mayores, no digo mejor en la tierra fria que en la caliente. Y de aqui viene, que en los Inviernos calientes no duran tanto los nabos, porque luego tallecen, y aun con el frio son mas sabrosos. Asimesmo quieren tierra gruesa, substanciosa, con tal que sea muy suelta, y muy mollida y cavada, para que pueda estender y hacer gruesa raíz, y que sea tierra bien estercolada y podrida, que en la tierra que es dura y apretada, aunque sea gruesa, ò no nacen, ò son muy desmedrados, que con la dureza no pueden crecer. Y los nabos delgados se hacen mejores en tierras algo acosadas que sean areniscas, y muy sueltas que en otro lugar, y los gruesos en valles, ò en tierras gruesas, porque han menester mas substancia y virtud, por ser mayores, y lugares humedos. Aunque segun dicen los Agricultores, que la calidad de la tierra hace buenos nabos: otros, que en sembrando simiente de nabos gruesos en tierras muy delgadas, se hacen muy delgados en tres ò quatro años, y por el contrario. Los nabos quieren tierras enjutas, digo los delgados, y los gordos y redondos tierra humeda, y son muy grandes en lugares que hay muchas nieblas, y por ende les conviene la tierra tal qual al mijo y panizo, y aun en muchas partes los siembran entre las hazas de ello. Mientras mas cavada y mollida estuviere la tierra, mas largos se harán: yo los he visto de cinco ò seis palmos en largo, por ser la tierra bien suelta y cavada. Quieren lugar desocupado, porque las sombras no les hacen provecho, antes daño, y los que quieren que nazcan delgados (porque los tales son mejores para comer), siembrenlos espesos, y los que se han de hacer gruesos, siembrenlos ralos, porque la simiente de los nabos es menuda, y si la siembran por sí, iria espesa, mezclenla con tierra para sembrarlo como dixe en el capítulo siete de este libro quarto, y saldrán muy dulces y sabrosos, mojando primero su simiente en leche, ò en arrope, ò aguamiel, por espacio de dos ò tres dias.

Si los siembran en tiempo de sequedades, dice Columela, que unos mosquitos roen las hojas que salen tiernas, los echan à perder, y que para aquello aprovecha mucho mojar la simiente en agua, y en hollin, y en qualquier de las tres medicinas que dixe arriba.

El tiempo del sembrar los nabos.

Siembranse los nabos por Julio y Agosto, y en las tierras humedas, ò donde se pueden regar, mas si es tierra seca, hanlos de sembrar en principio de Septiembre, y para que nazcan, rieguenlos algunas veces quando chicos, si la tierra no es humeda, y si los siembran espesos, entresaquenlos quando están chicos, y aquellos traspongan en otra parte, y haránse muy buenos, aunque esto es dificultoso de hacer. Y dice Paladio, que se harán muy grandes los nabos si los arrancan, y les quitan todas las hojas, y aun las corten si hacen algo de tallo, y los sotierren en unos sulcos apartados unos de otros, y los pisen bien la tierra encima, y hanlos de poner de la suerte que ellos están en sus eras: y aun Teofrasto dice, que enterrados se guardarán bien hasta el Estio, y aun lo mesmo dice de los rabanos. Los nabos se pueden bien sembrar en las tierras que han cogido pan en aquese año, y aun sembrar pan donde han cogido los nabos, mayormente pan tremesino, que ellos engrasan mucho la tierra: y dice Crecentino, que en la Lombardía, muchos siembran nabos de los gordos, y desque están crecidos, aran bien la tierra que pudran, que estercolan maravillosamente la tierra. Dice

ce mas, que en el mes de Octubre han de coger los mejores como salgan enteros, y que les quiten las hojas, y los tornen à plantar, y que llevarán muy singular simiente al Estio que viene. Si hacen un buen agujero con una estaca, y ponen alli la simiente, y la riegan, y la cubren con paja y estiercol encima, tan grande saldrá el nabo, como es al agugero, segun dice Abencenif. Los nabos delgados son los mejores, por ser de mas lindo sabor, y de mas gentil mantenimiento, y de muy mas ligera digestion, y no tan humedos, mas para los labradores muy mejor es sembrar de los gordos, porque allende de bastecer la casa mas que los delgados, tambien son buenos para engordar los bueyes en Invierno; y dice Columela, que aquesto se usaba mucho en Francia. Guardanse nabos, ò soterrados en lugar enjuto, ò amontonados con su tierra, y aquesto es en los gordos, que en los delgados muy mejor se guardan lavados que con tierra, y asi limpios entre arena. Guardanse bien de otra manera (como dice el Crecentino), lavandolos bien, y echarlos en un tonél ò tinaja à lechos, y à vueltas echar sal molida, y anís, y hinojo, y axedrea ò yerbabuena, habiendo puesto un lecho de los nabos, y otro de aquellas semillas, y sal, hasta que la vasija se hincha, y ponganles una buena pesa encima, y esté asi ocho dias, y despues hinchan la vasija de agua fria como se cubran bien, y asi se guardarán todo el año. Los nabos dán mayor mantenimiento al cuerpo que ningunas otrasraíces, crian sangre melancólica, y hinchan, y hacen ventosidades: son mucho mejores cocidos con carne que de otra manera, y los que son gordos, pierden mucho de su maleza cociendolos primero en otra agua, y mudarsela, mas no me parece bien. Avivan mucho la luxuria, y provocan la orina, y confortan maravillosamente la vista, es muy bien comerlos en mostaza, que no les dexa causar opilaciones en los poros. Si en el caldo de ellos lavan los pies, es muy singular cosa para los que tienen gota. Las hojas son buenas para los ganados, ayudan mucho los gordos, mayormente à la falta del pan. Para los sabañones y espolones, pongan el nabo muy caliente encima, y los quita, y maxados con sal aprovecha à qualquier mal de los pies. Bebida la simiente, y majada en vino, es buena contra la ponzoña de las serpientes, y contra las ponzoñas comidas. Los nabos por ser ventosos, son dañosos à los que suelen tener cólica y dolor de hijada, y al mal de la madre, los mas delgados, son mas sabrosos, y menos dañosos.

Cómo se guardan los nabos.

Para los gotosos.

Para los sabañones.

CAPITULO XXVIII.

Del oregano.

Siembrase el oregano de su simiente, que es muy menuda, y trasponiendo sus matas, quieren comunmente lugares ásperos, y entre piedras, y tierras que sean flacas y sueltas, y en ellas se hace mejor que en las gruesas, y para que nazca mejor, se ha de regar algunas veces hasta que nazca, y se haga bonito: quiere tambien algo de estiercol, y que sea bien podrido: bien sé que en hartos cabos nace sin sembrarlo, y crece sin regarlo, y sin estiercol, ni otros regalos, y aunque ello sea de tal calidad, que de su naturaleza quiera tierras ásperas, bien se hace en las huertas.

Siembrase el oregano por Septiembre, y Octubre, y tarda en nacer treinta, y quarenta dias, y mucho mas presto nace de simiente vieja, que no de simiente nueva, aunque la tiene muy menuda, que es casi invisible, y lo mejor para plantarlo, es trasponerlo montés quando chiquito, que torne à brotar de nuevo, y ponerlo en las huertas, ò lugar donde quieren, con todas sus raíces y tierra, aunque con dificultad, tambien prenden de ramo: en muchos cabos lo siembran junto con las colmenas, labran bien en ello, y de ello hacen muy singular miél, y el oregano montés es muy recio, y no de tan gentil sabor, ni tan suave como lo que se siembra y labra: pienso yo que como en las hortalizas se hace, que majando en leche la simiente sale dulce, que asi se haría en el oregano, à lo menos quitariale algo de aquel humor, ò mal sabor que tiene: en muchos cabos llaman al oregano poleo montesino. Para aprovecharse de la rama, hanlo de coger quando está en flor, y secarlo à la sombra, y guárdase bien un año entero. La simiente se coge al tiempo que ha bien madurado la hoja de ello. Quando verde, tiene el sabor de axedrea, y quando chiquito, echan las hojas de ello tiernas en la ensalada, que templa la frialdad de otras yerbas que echen frias. La simiente de ello hace concebir las mugeres, que las apareja mucho. Hanlas de beber en vino. Contra el romadizo que viene de frialdad, tomen las hojas del oregano, y sus flores, y escalentarlas bien en un tiesto sobre el fuego, que se enjuguen, y desque bien calientes, envuelvanlas en un paño, y ponganlas sobre la cabeza, y cubran la cabeza bien, y sudará, mas guardese del frio, que es dañoso y peligroso. Maxado, y bebido en vino blan-

Para romadizo.

blanco, es bueno contra la ponzoña de las arañas, y alacranes, y quita el frio del estómago, y crudeza de la digestion, y bebido con agua caliente ablanda el escocimiento del estómago.

El vino con que lo han cocido, es muy bueno para hacer gargarismo, alza las agallas, aprieta las encias, hace desflemar, quita la humedad: lo mesmo hace el oregano mascado, molido, y puesto el polvo de ello, que gasta mucho la humedad, y quita el dolor de los dientes. Asimismo hace desflemar cociendolo con vinagre, y haciendo gargarismos, y asi aprieta los dientes, y quita el dolor de ellos, y alza las agallas. Es singular co-

Para la ronquera.

ciendolo en agua, y tomarla de noche calientе contra la ronquera, que ablanda, y abre, y hace purgar: lleve azucar ò miel, quita la tose: y bebido el vinagre en que se ha cocido, y higos, alarga el huelgo. El oregano quita el dolor del estómago, y de las tripas, quita la ventosidad, conforta la digestion. Si quando está verde lo cuecen en vino, y lo ponen en los lomos y vedijas, quita la dificultad de la orina, que llaman estrangurria, desopila el higado, despierta la orina, saca las lombrices. Si lo echan en el vino, quando cuece, lo hace dulce, como dice Aristóteles en sus problemas. El oregano es muy sabroso para mezclar y adobar con viandas frias y flemosas, que es caliente, y enjuga mucho, y sabroso, provechoso para las aceitunas.

CAPITULO XXIX.

Del perexil.

EL perexil quiere gruesa la tierra, y bien estercolada, y podrida, y humeda. Siembrase de simiente, y su sembrar es principalmente por Diciembre, Enero, Febrero, Marzo, y por todo el año se puede sembrar. Siembrase à vueltas de otras yerbas, mas mejor es por sí solo. Quierese sembrar por espeso, y regarse bien: muchos lo siembran por amor de las raíces, y los tallos, ò lo siembren ralo, ò lo traspongan quando chico. El primer año, ò no lleva simiente, ò lleva poca, y asi lo deben segar el primer año, y dexar que brote al segundo, y llevará simiente buena, que al primer año todo es vicio de hoja: quiere sombras, ò lugar humedo, y si no lo arrancan de la raíz, dura mucho tiempo, y la simiente se guarda cinco años: engendra sangre muy aguda, y por eso conviene mas à los flemáticos, y melancólicos, que à los coléricos, ni sanguinos: maxado, y puesto sobre la sarna y postillas, las sana; es bueno contra la hidropesía, desopila el higado y bazo, y hace mucho purgar por la orina, quita la ventosidad de la cólica, comido quebranta la piedra. Maxado, y puesto por baxo à las mugeres, atrae la flor y saca las pares, y aun criatura si es muerta. Conforta la digestion, y ello es caliente, y por eso es mejor comerlo en tiempo frio, que caliente. Muchos cuecen las raíces de ello con carne, y son muy singulares para refrescar el higado, y es mejor usar de las raíces nuevas para comer cocidas, que de las viejas, por ser mas sabrosas, y de mejor substancia, y en llevando simiente el perexil, envejece la raíz, y por eso quien quisiere que las matas duren mas tiempo, debenlos de segar à menudo. Es el perexil muy bueno contra la hitericia por ser caliente, y alegra, y refresca la sangre, es muy singular cosa para los viejos. Maxado, y puesto con sal en la mordedura del perro rabioso, es buena cosa. La simiente de ello bebido es bueno contra la mordedura de los escorpiones. Cocida y bebida en agua miel ò vino, quita la dificultad de la orina. La raíz bebida en vino quebranta la piedra, y la bota fuera. Si sacan el zumo de ello, y lo dán à beber à uno que esté muy frio y elado, se escalientan todos los miembros. Tiene el perexil las propriedades del apio, y aun Avicena de todo hace un capítulo, salvo que tiene muy mejor sabor, y no es dañoso à los que tienen gotacoral, que nosotros llamamos epilepsia ò mal caduco, y guardense de ello las preñadas, que es muy abridor, como el apio, y hace mover, refresca mucho el perexil con los guisados, y su salsa es apetitosa hecha con vinagre, es buena para en tiempos calientes, que refresca, y asi por el vinagre torna frio, que por sí es caliente.

Nota las virtudes del perexil.

Para sanar postillas.

CAPITULO XXX.

Del poléo.

ANtes que hable de los puerros quiero poner alguna otra yerba de buen olor, siquiera que de la vecindad de ella se les pegue algun olor, y quando vengamos à decir de ellos, no nos huela mal, llevando el olor de ella reciente, y esta yerba sea el poléo. Hay dos maneras de ello, uno es macho, otro es hembra, que lo uno lleva la flor colorada, y à esto llaman hembra, es de mas perfeccion en su virtnd que no el macho, el qual lleva la flor blanca. Asimesmo de ello, hay que llaman hortelano, que es lo

que

que siembran, y de ello montés: lo que se siembra, no es tan fuerte como lo de montes, mas es mas suave, porque toda planta casera es mas suave que la montés: comunmente nace en lugares humedos, y mas quieren tierra arenisca que gruesa, aunque habiendo humor, en qualquier tierra se puede criar. Siembrase de dos maneras. Plinio dice, que lo mejor que hay en la Europa es lo que hay en la Carpentania, que es esta Provincia del Reyno de Toledo, y lo mejor que yo he visto es en esta villa de Talavera. Siembrase de una simiente menuda que tiene, y esta se ha de sembrar à la Primavera, mas muy mejor es trasponer lo montés quando está chiquito con todas sus raíces, que prende maravillosamente. Hanlo de coger quando esté florido, porque entonces tiene ello mas virtud, y guardarse bien por un año, mas hanlo de secar à la sombra; tiene muchas virtudes, y la menor de ellas es bien grande, que si echan el poléo verde entre la ropa, no criará polilla, ni otras suciedades que dañan la ropa, y aun si hubiere nacido la polilla, perece. Si lo secan (como dixe de el oregano), y lo escalientan bien en un tiesto que esté bien seco, y lo ponen asi caliente en un saquillo en la cabeza, vale contra romadizo que viene de frio, y guardese de frio el que lo hiciere, que es peligroso. Antiguamente los Poëtas se ponian guirnaldas de poléo, mas que de rosas, que quitan el dolor de cabeza; si cuecen polèo en vinagre, y higos pasados, y hacen gargarismos, quita la tose que es de frio, ò de humores viscosos y humedos, que los corta y saca. Para los que desmayan es buena cosa echar unas ramas de poléo en una redoma de vidrio, y echar alli muy buen vinagre blanco, y estar alli algunos dias, como dixe del vinagre rosado, y con ello toquen los pulsos, y tomen algunos tragos, y puesto à las narices. El vino con que lo han cocido, es bueno bebido contra el dolor del vientre y estómago, que viene de frio y ventosidad, y puesta la mesma yerba asi cocida y caliente, encima hecha emplasto, quita el mesmo dolor. El vino de ello bebido hace orinar y botar la piedra, y si lo cuecen en agua, y toman aquel vapor las mugeres por baxo, asi caliente enjuga las humedades de la madre, y les hace mucho provecho. Y dice Crecentino, que las mugeres de Salerno lo usaban mucho en su tiempo, y aun si la criatura está muerta en el vientre, la saca.

Para dolor de vientre.

Si à alguno se le turba la lengua, denle à oler la simiente de ello, y traiganlo só la lengua. Si hay temor que el agua que han de beber es mala y ponzoñosa, maxenlo, y echenlo dentro. Contra las mordeduras ponzoñosas puesto encima maxado con vino, y mayormente contra la mordedura de los alacranes, y es mejor mientras mas nace en lugar enjuto, y si ponen à la cabecera de la cama unos manojos de poléo verdes, no vienen à picar alli mosquitos que llaman picateles, que son muy enojosos. Contra las calenturas es bueno olerlo antes que vengan. Si lo huelen, quita el ardor y frio de la cabeza, y aun si uno anda al Sol, no le penetrará si trae en cada oreja un ramillo de poléo. Si quando está florido lo queman donde hay pulgas, las mata con su olor. Los que tienen bazo lo deben beber con miél y sal: los que tienen mal en los pulmones, hacelos arrancar y escupir; y maxada la raíz, y puesta dá buen olor à las señales de las heridas. El poléo alarga el huelgo, comido en talvinas, ò de qualquier otra manera. Maravillosa cosa dice de ello Plinio, y Aristóteles, que si lo cuelgan con sus raíces, que florecerá quando los dias tornan à crecer; y Pedro de *Natalibus*, Obispo Equilino, en el Catálogo que compuso, dice, que él lo experimentó, que si la mañana de San Juan Bautista por Junio, al alva cogen el poléo con sus raíces, y lo guardan colgado à la sombra, que puesto la noche de Natividad de nuestro Redentor à la Misa del gallo, que florecerá. Si cuecen un poco de poléo en agua, y toman una escudilla de ello bien caliente de noche quando se ván à dormir con un poco de azucar, quita la ronquera, y aclara la voz, y dice, que si lo comen las cabras ò las ovejas, balan mucho. Tiene en sus propriedades mucha semejanza à la yerbabuena.

Contra los mosquitos.

Contra las pulgas.

CAPITULO XXXI.

De los puerros.

EN qualquier ayre que sea caliente ò frio, los puerros se hacen muy bien: quieren tierras gruesas y substanciosas, con tal que sean bien sueltas, y por eso dice Abencenif, que se hacen bien en tierra arenisca y gruesa. Quieren la tierra muy estercolada con estiercol muy podrido, y muy cavada y mollida. De los puerros hay dos linages, y todos nacen de una mesma simiente, salvo que en la manera de labor vá à hacer los unos de una manera, ò de otra, unos llaman cabezudos, otros llaman sectivos, que no crecen en cabeza, luego diré cómo se haga lo uno, y lo otro. Siembranse los puerros en las tierras calientes por Diciembre, y

Ene-

Enero, en las frias por Febrero y Marzo, y Abril, y al tiempo que los han de sembrar en sus eras, esté la tierra muy mollida y estercolada, y aunque muchos los siembran à vueltas de las otras hortalizas, muy mejor es por sí en sus eras, y los que se siembran à la Primavera, ocupan un año entero la tierra, desde que los siembran, hasta que los cogen para comer, y puedenlos sembrar por Agosto y Septiembre, como dice el Crecentino, y vienen los tales à ser buenos à la Primavera, aunque no son tan grandes como los que se siembran por Febrero y Marzo, y los tales hanse de aporcar por el mes de Diciembre, digo ponerlos entonces en sus sulcos, y al sembrar han de cubrir las eras con estiercol bien podrido, y regarlos bien, que la simiente de los puerros tarda mucho en nacer, que brota muy tarde, y segun dice Teofrasto, no sale la simiente hasta cerca de veinte dias. Si quieren que salgan cabezudos, hanlos de sembrar ralos, y de otra manera espesos, que es que sean iguales, y gordos.

Dice Plinio, que à los tales que los han siempre de tresquilar con unas tixeras, tantas quantas veces brotaren, hasta que no crezcan mas, no tocando al tallo, y cada vez que los tresquilaren, les han de echar estiercol entre ellos que sea muy podrido, y al trasponer tornenlos à tresquilar algo de las hojas, para que la virtud retorne à dentro, y mientras mas veces los traspusieren, mejor se hacen, mas al trasponer en sus sulcos, no vayan retorcidos, que los que asi ván no crecen nada. Porque nazcan con gorda cabeza, al tiempo que los han de trasponer, cortenles casi todas las barbajas, y ponganles debaxo unas tejas, para que alli asienten, y crien cabeza.

Dice Abencenif, que al trasponer muelan unos tiestos, que aquel polvo les pongan en las barbajas, y crecerán mucho; si es verdad que este polvo es muy bueno para ellos, será bueno el polvo del ladrillo que era para solar, y embarrandolos con un poco estiercol deshecho en agua, y desque comienzan à crecer, asganlos de las hojas, y tirenlos ácia fuera, para que los solevanten un poco, que en aquello que queda vacío só las raices crezca la cebolla, esto es en los que están traspuestos en los sulcos, que tienen la tierra muy mollida. El trasponer de ellas es en dos tiempos, que el porrino se traspone en sulcos pequeños por Mayo y Junio, estando la tierra muy mojada: la otra es en fin de Septiembre, y por Octubre, hanlos de escardar mucho, y si toman muchos granos de simiente de puerros, y los atan en un pañecico, y los siembran juntos en un agujero, nacerá un solo puerro de ellos bien grande (segun que afirman); mas à mí no me parece así. Si al tiempo del trasponer toman simiente de nabos gordos, y la meten en la cabeza del puerro sin hierro, y asi le ponen, saldrá grande, y de gran cabeza. Dice Crecentino, que se harán gruesos los puerros, y sabrosos estercolando bien la tierra, y mollirla bien honda, hacer unos agujeros con una hasta de lanza de buena hondadura, apartados los unos de los otros un poco, y que alli en cada uno de ellos traspongan una porrina de principio del Invierno, y le retornen à rehinchir de tierra el agujero, y de esta manera se pueden aquellos trasponer entre las otras hortalizas, alli los han de escardar. Esto no es, salvo para pocos puerros, que es grande trabajo, aunque se hacen muy mejores. Yerran los que los trasponen unos sobre otros juntos, que de aquella manera ellos se impiden à sí mesmos que no crezcan. Asimesmo no vayan retorcidos, sino bien derechos. Los que han de ser para simiente sean de los mayores, y de los que se sembraron los mas tempranos, y dejenlos ralos donde los traspusieren en los sulcos, como no llegue uno à otro, y aun para simiente son mejores los que fueren traspuestos por sí, haciendo los agujeros con un palo gordo (como dixe). La simiente se guarda bien tres años, colgandola en lugar donde no haya humedad. Los puerros crudos aclaran la voz. Dice Plinio, que el Emperador Nero los comia, quando habia de cantar, con un poco de aceite, y si bien cantaba, decia que debia mucho à los puerros: y segun dice Crecentino, alimpian mucho el caño de los humores viscosos y gruesos, quitan la tose, y desopilan el higado, sanan el escupir de la sangre, mayormente su simiente con granos de arrayan, y alarga el huelgo, que se acorta por causa de algunas materias gruesas y viscosas: para esto ha de ser bebida con ellos agua de cebada, y aun comidos con miel. Si mucho los usan crudos, dán dolor de cabeza, dán sueño, hacen soñar sueños muy pesados y espantables, dañan mucho los dientes, dañan la vista, dán sed, encienden la luxuria, queman la sangre, quitan la embriaguez. Si echan el zumo de ellos en las orejas, quita el dolor que viene de causa fria. Majados, y puestos en las narices, retiene la sangre que corre de ellas: lo mesmo hace su zumo en ellas con vinagre y aceite, y un poco de encienso molido: despiertan mucho la orina, y meses de las mugeres, mas dañan à la vexiga,

Para la voz.

Para sangre de narices.

y riñones, y à quien los usa comer hacen despedir las arenas, y la simiente bebida hace lo mesmo, y daña la vexiga y riñones à quien mucho los usa, por tanto usen de ellos moderadamente, que es una muy ruin vianda. Si frien en aceite de alacranes las porretas de los puerros, y quanto mas calientes lo pudieren sufrir, que no queme, y lo ponen en las vedijas, hace orinar à los que no pueden. Cocidos ellos en agua, y tomando el vapor por baxo, ayuda mucho à quando la madre se encoge, y quita la dureza de ella.

Para las postillas. Majando las hojas, y poniendolas sobre los empeines y postillas, las sana, y aun la lagrima del ojo, y de la mesma manera sanan otras postillas, mayormente puestos con miel, ablandan el vientre, y aun aparejan las mugeres à concebir, y empreñarse. Comidos aprovechan mucho contra la ponzoña

Para herida. de los hongos y setas, y majados, y puestos en sal sobre algunas heridas frescas, luego las cierran: y majado, y puesto sobre algunas mordeduras ponzoñosas, las sana: cochos pierden toda la maldad que tienen. Muchas otras virtudes y vicios tienen largos de contar, y debense guardar mucho de los comer crudos las personas coléricas y melancólicas, que queman mucho la sangre. Guardanse bien los puerros quitandoles la camisa y hojas, colgandolos à la sombra, que se sequen, y despues de molido uno de ellos, y echado en la olla, le dá sabor de especias. Las barbajas de los puerros secas, y bebidas, hacen bien orinar, y botar fuera las arenas y piedra, si es chica.

CAPITULO XXXII.

De los rabanos, y del rabano vaxisco.

LOS rabanos son de dos maneras, unos llamamos vaxiscos, que tienen la hoja muy ancha y grande, y à estos los Latinos comunmente llaman raphani: los otros que nosotros llamamos rabanos, llaman radices, y de estos diré primero. Verdad es, que estos vocablos muchas veces se hallarán trastrocados unos por otros. Quieren la tierra qual dixe de las otras hortalizas, gruesa y substanciosa, con tal que sea suelta, y ellos se hacen gentiles, tiernos, y sabrosos, donde hay nieblas y humedades, y por eso se hacen buenos en los sotos, y riberas de rios: hacense muy largos, y tiernos donde hay cieno (que llaman legano) por eso en muchas partes los siembran donde los rios han hecho regonas en el Invierno, y dexado alli el cieno. Ha de ser para ellos la tierra muy mollida, cavada muy honda, porque pueda echar mas honda la raíz, asi no hallando impedimento se hacen mas largos, que si la tierra es hueca y mollida, echan mas larga la raíz, y menores las hojas: en la tierra dura, y no buena, y que está empedernida, hacen grandes las hojas, y la raíz chica, desmedrada: y si tienen huelgo de tierra, hacense gordos: quieren asimesmo la tierra muy limpia de piedras y guijas, tambien se hacen en tierras areniscas, con que tengan buena substancia. Para ellos es malo el estiercol, ò sea podrido, que con el estiercol, mayormente nuevo, hacense como llagados, y espongiosos, y no macizos, ni de tan buen sabor, huecos, y de poca dura, y mucho despues de los haber sembrado, les echen paja encima, y haceles provecho. Y si remojaren la simiente de los rabanos en arrope, ò en aguamiel, ò leche, un dia antes que los siembren, nacerán los rabanos dulces y sabrosos, aunque la simiente sea de rabanos muy quemajosos. Siembranse bien por todo el año, excepto en los frios grandes del Invierno, salvo si no fuese lugar muy abrigado, mas el mejor sembrar de ellos es por Febrero, vendrán à la Primavera, ò por el mes de Agosto, para el Otoño, y esta, y la de la Primavera, son las mejores sementeras de ellos, que por ser yá el tiempo mas humedo se hacen mejores. El sembrar de ellos sea luego despues de haber llovido, salvo si la tierra se riega: y los que se siembran cerca del Invierno, cubranlos bien de tierra, y estiercol, y paja, porque no se yelen, y asi no se harán tan presto huecos, ni espongiosos, y mientras mas hondos quedaren en la tierra, tanto mas se guardarán del yelo. Ha de ir la simiente muy rala, y arenla encima, y si nacieren espesos, entresaquenlos, que no valen nada si quedan espesos. Puedenlos bien sembrar entre las otras hortalizas, hacense bien en sequera, mas para esto ha de ser la tierra humeda y suelta, y cerca de riberas y sotos. Dicen (mas no me parece à mí) que se hacen mas sabrosos si los riegan con agua salobre, que con dulce. Dice Abencenif, que si toman una estaca gorda, y hacen un agujero en el suelo, y alli ponen una simiente de rabanos envuelta en un poco de tierra y estiercol muy podrido, que tan grande se hará el rabano como es el agujero, y encima cubran el agujero con paja y tierra, y de esta manera se guardará el Invierno sin elarse: y porque los rabanos no se hacen buenos traspuestos, por eso los han de sembrar ralos, y hondos, y dice Paladio, que los rabanos que tienen las hojas grandes y gentiles,

les, y son dulces, son hembras: y que de los tales tomen la simiente, y no de los quemajosos, aunque muchos tienen por mejores los quemajosos, esto es asi, si lo son naturalmente, que muchas veces se hacen quemajosos, sin serlo de casta, aunque sean de simiente dulce, por falta de humor, y demasía del Sol, y por el contrario se hacen dulces, que aunque de la simiente se hereda el sabor, mucho de ello se muda con la sobra, ò falta de humor. Verdad es, que si la tierra de sí mesma es humeda y substanciosa, muy mas sabrosos son los rabanos de sequera, que de regadío, y para esto ha de ser la tierra muy labrada, y aunque los rabanos no se trasponen, hanle de trasponer los que son sementales, para que sea mejor la simiente, y puedese hacer por el Otoño, para que dén la simiente à la Primavera, y la mejor simiente es de los que siembran à la Primavera.

Si les quitan las hojas, y los cubren bien de tierra, y despues les echan estiercol encima, se hacen muy grandes, y duran hasta el Estío só tierra, mas yo no haría nada de esto, porque ni la bondad del rabano está en ser grande, ni tampoco en ser viejo, ni durar mucho, pues cada dia se pueden sembrar muy bien, y tenerlos nuevos, y tiernos. Los rabanos son muy enemigos de las vides, que si cabe ellos las siembran, se dañan mucho, por eso no los deben sembrar en las viñas, si no fuese en lugar muy apartado de las cepas: y de la manera que son contrarios à las vides, asi son contrarios al vino, que nunca el vino sabe bien con rabanos, y quitan la embriaguez, comiendolos dañan la dentadura. Las hojas se quieren comer en principio, y los troncos ò raíces, despues de la otra vianda, y asi ayudan mucho à la digestion, y si antes los comen, están indigestos, y hacen nadar la vianda en el estómago, y aun comueven à vómito, y dañan mucho el estómago, y hacen regoldar unos reguel-dos muy torpes y sucios, aun por la mayor parte las mas de las hortalizas dañan el huelgo. Las hojas de ellos desopilan el higado, deshacen la hitericia, porque hacen purgar por la orina maravillosamente. Las hojas de ellos (mayormente de los que nacen à la Primavera) cocidas con carnero son saludables, con que primero les saquen la verdina estrujandolas en agua, y crudas, ò cocidas botan fuera las arenas, y aun las piedras de los riñones y bexiga, y alimpian, y refrescan los riñones. Comidos de mañana con miel, ablandan la tose, y lo mesmo hacen cocidos. Mas si mucho usan comer rabanos, dañan à la vista. Si echan el zumo de ellos con miel en los ojos, los aclara, ellos engendran ventosidad, y su simiente la deshace: el zumo ò agua dicen que es bueno contra la hidropesía. La simiente tostada, y bebida, alarga el huelgo. Son muy contrarios à las sabandijas ponzoñosas, tanto que si majan la simiente, y con ella untan las manos, no los morderán los alacranes, ni otras sabandijas, aunque las toquen y traten, y si ponen una tajada de rabano sobre un alacrán, luego morirá, y lo mismo hará su zumo puesto encima, y por eso es bien que quando mordiere algun alacrán, pongan encima de la picadura tajadas de rabano, y se las muden, que aprovecha mucho, y aun si ha comido rabanos, y le pica algun alacrán, no le dañará tanto. Aprovecha majado, y puesto emplasto con vino sobre las mordeduras de las culebras: majados, y puestos encima de los riñones, les quita el dolor: y las hojas comidas hacen que las mugeres que crian, tengan harta leche, mas à mi parecer mejor será de otras viandas. Son los rabanos provechosos, y mas la simiente contra la ponzoña de unos hongos ò setas que son malas, y mortales, comiendolos sobre ellas, majados, y puestos sobre las señales de las heridas, les dán buen color, y aun el zumo de las hojas con albayalde deshace la sangre quaxada, que llaman cardenales. Los rabanos avivan la luxuria, dañan la voz, y en muchas partes hacen aceite de la simiente para los candiles, y para medicinas, que mata los piojos de la cabeza y cuerpo, y quita las grietas del cuero. De ellos unos hay blancos, otros colorados, los blancos se crian mejor en Verano, los colorados en Invierno, aunque esto de ser colorados ò blancos mucho lo causa la naturaleza y calidad del ayre y tierra, porque aunque sean de simiente blanca, si los siembran en tierras calientes, à dos ò tres años se hacen colorados, y por el contrario. Los rabanos vaxiscos no se siembran de simiente, porque no la tienen, sino de pedazos de sus raíces, y aunque se pueden bien plantar en otros tiempos del año, muy mejor es en los meses de Noviembre, Diciembre, Enero y Marzo, quieren humedad, y por eso están bien cerca de arroyos, y acequias, y albercas: son tan vivos, que aunque muchas veces los roigan, no perecen, quieren tierra gruesa, honda, y bien cavada, y quieren tener contínuo muy cubiertas las raíces de tierra, porque asi será mejor la raíz. Las raíces son de mas virtud y eficacia, que las hojas, y es muy provechosa para opilacion del higado, asi en salsas, como en jaraves, y refresca mucho, y es muy buena cosa contra las quartanas: y dice el mesmo

Nota la virtud de los rabanos.

Crecentino, y en esto alega à Hermes Alquimista, que si sacan zumo de rabanos vaxiscos, y toman lombrices de so tierra, y las majan y estrujan, y cuelan por un panecico, y en aquel zumo templan un cuchillo, que con él cortan el hierro como si fuese plomo: maravillosa cosa es, si es verdad.

Contra la dureza del higado y bazo, cuezan las hojas en vino y aceite, y pongan las encima, y si uno está frenético, y le dá en la cabeza, y los majan, y ponen encima, recibirá mucho provecho: en las otras propiedades, ò en las mas de ellas, son muy semejantes à los otros rabanos, bien asi como en el nombre.

CAPITULO XXXIII.

De los rosales, y de sus rosas, y algunas propriedades principales.

YO no sé cómo se me pasó de memoria una tan excelente planta como son los rosales, que no escribí de ellos entre los otros árboles en el libro tercero: mas aun no se podrá decir ser tardío lo que donde quiera que se haga cabe bien, y viene à buen proposito, que aunque segun sus virtudes y hermosura, habiamos de poner à los rosales en las plantas mayores, si agora es tarde, mas vale tarde que nunca, y por eso vengan entre las hortalizas, y tendrán el señorío y ventaja entre ellas. Las rosas en sus colores son de dos maneras, ò coloradas, ò blancas, y en las coloradas unas son de mas hojas que otras, y otras de vivos colores, mas en ellas (digo en las coloradas) todas quieren una manera de tierra, una labor, y postura, y de todas, asi de coloradas, como de blancas hay caseras y monteses, y las blancas son de mas recia rama y madera, que son casi como árboles, como vemos. Qualquiera tierra sufren, digo caliente ò fria: en las tierras calientes, y algo humedas, se hacen mejores, y mas contínuas, tanto que (como dice Plinio) en algunas tierras, como son las de Murcia y Cartagena en España, las hay en mitad del Invierno, y esto causa de mas de la bondad de la tierra, no ser alli el Invierno tan fuerte como en otras partes, que con el tiempo blando y amoroso, tornan à brotar otra vez, y esto causa en otras partidas Meridionales llevar los árboles mas de un fruto. Los que quisieren plantar rosales para haber provecho y ganancia de ellos, no los deben plantar lexos de lugar donde las rosas se pueden bien vender, y haber provecho de ellas, y por eso mas provechosos son cerca de Ciudades y buenos pueblos, que no en las labranzas, donde en pocas cosas se pueden aprovechar de ellas, salvo para la vista y deleite, y por eso no son tales lexos de casa, como cerca: porque lo uno, las rosas deleitan, y agradan con su vista y olor, y estando asi cerca no se perderán, sino es por mucha negligencia, y aun se pueden hacer casi en todo suelo, mas mejores se hacen en la tierra gruesa, que es medianamente humeda, y bien substanciosa, y suelta, que el arcilla ò barro, es malo para los rosales. El poner los rosales es en dos tiempos, principalmente, que si la tierra es caliente y seca, hanlo de poner por Octubre, Noviembre, y Diciembre, y si fuere tierra fria y humeda, ò donde se pueden regar, ha de ser por Enero, Febrero, y aun por Marzo, y las que mas tarde se pusieren, llevarán rosas aquel año, lo qual no harán las que plantaren temprano, porque siendo tarde puestas, ya la mata las tiene concebidas en sí. Asimesmo quieren tierra bien estercolada con estiercol muy podrido: porque la tierra que está estercolada, es mas substanciosa. Si en el Estío tuvieren humor, mas si es tierra gruesa y substanciosa, las rosas serán mejores sin estiercol, digo de mejor olor y virtud. Los rosales se ponen de tres maneras: de ellas la primera que pongo es la peor, porque aunque de ella nacen los rosales, son tardíos en su llevar, y son asimesmo como monteses, que nacen de ellos unas rosas chicas y desmedradas, y muy ruines, lo qual es de una simiente que llevan en las cabezuelas donde llevaron la flor, aquesta simiente no llevan los rosales en toda parte, salvo en lugares que son muy gruesos y humedos. Aquesta simiente se tiene de coger quando estuviere bien madura, que es despues de la vendimia, enjugarla al Sol, y sembrarla en una era, que esté bien estercolada con estiercol muy podrido, y cubran la simiente con poca tierra, y rieguenla quando lo hubieren menester, y siempre les quiten la yerba toda que entre medio de ellos naciere, y desque estén grandecitos, hanlos de trasponer donde han de estar. Otra manera hay de poner rosales, y esta es para donde hay falta de plantas de rosales, tomen las raíces de los rosales quando comienzan à brotar, y aun esto en las tierras calientes se pueden hacer por Noviembre, y en las frias por Febrero, y en todo cabo quando brotaren, y corten las raíces à pedazos, cada uno tan largo, que lleven tres ò quatro yemas, y no menos de dos, y tengan una era bien cavada, y bien es-

estercolada con estiercol muy podrido, y alli pongan aquellos pedazuelos quanto un palmo uno de otro, y rieguenlos lo que hubieren menester, y dende à uno ò dos años los traspongan à su lugar, y asi con pocas posturas se puede presto hacer un grande rosal. Otra manera para donde no se han de trasponer. Hagan unos sulcos hondos quanto palmo y medio, ò dos, si es tierra humeda, ò se riega, y si es seca, mas hondos, y haya de un sulco à otro dos palmos, y alli estiendan las ramas de los rosales con sus raíces, y es mejor quando quieren brotar, aunque se puede hacer en qualquier tiempo del Invierno, y cubran toda la postura, salvo las puntas, quede un palmo ò mas fuera de tierra, y digo que vayan con sus barbajas, y prenderán mejor, y pisen mucho la tierra encima. Y de esta manera prenden muy bien, haciendo los sulcos tanto largos quanto quieren, y podrán hinchar harto campo con pocas posturas yendo asi tendidas, y escardenlos mucho hasta que estén grandes, y rieguenlos hasta que estén bien presos, si la tierra fuere seca, y esta es la mejor manera de poner, porque se multiplican presto. La otra manera no es tal (que aunque es cierta) no se multiplican los rosales casi nada, y aquella es mejor para los blancos que son como árboles, que para los colorados que son muy baxos, y como yerbas, mas para todos es mucho mejor tenerlos asi tendidos, y mucho mas provechoso, que de los blancos se hace muy hermosa y galana pared, y aun muy buena y segura cerradura para las heredades, que son recios de madera, y espinan mucho, y demás de todo aquesto son provechosos con sus rosas, y los colorados asi tendidos se multiplican mucho, y de aquella suerte puestos se hacen gentiles andenes, y repartimientos en los jardines, y lindes entre las heredades. La otra manera que comencé à decir no creo que hay quien no la sepa, que es poner cada planta en su hoyo, si fuere rosal blanco hondo quanto hasta la rodilla, y si colorado quanto la mitad, y ponganlos alli, y pisenles mucho la tierra, y si es tierra muy seca, rieguenlos, que no faltarán, que los rosales son de la naturaleza de las zarzas que prenden mucho, tanto que de punta arraigan. Ya dixe como los rosales blancos se multiplican mucho, y si ván tendidos tanto quanto fuere larga la postura, y soterrados salvo la punta, la qual sea de lo nuevo, y todo lo viejo vaya cubierto de tierra, y muy pisado, mas quien de ellos quisiere hacer una gentil mata, y no pared, haga un hoyo ancho, hondo, y alli pongan la postura hecha rosca, y quede cubierta salvo la punta, y pisen bien la tierra, y asi brotará en redondo por toda parte, y se hará muy hermosa mata: mas los rosales blancos quieren tierra gruesa y humeda, ò hartarse de agua muchas veces, y sufre tierras umbrías mejor que solanas, si no se riegan en las tales solanas. Hanse de limpiar los rosales cada año de los reviejos y resecos, y remollirlos, y de aquesta manera labrados, duran por muchos años, y aqueste tiempo de Enero ò de Febrero es el mejor de todos los tiempos para poner rosales nuevos, y renovar los viejos. La principal labor para los rosales es, que despues de presos y grandecitos los escaven bien, y remollirlos mucho la tierra, y mucho mas hondo que las hortalizas, y no tanto como las vides, y limpiarlos mucho de la yerba. Regar no han menester los colorados, si no fuese la tierra muy seca de substancia, y aun con el agua no son las rosas de tanto olor, ni virtud, salvo los blancos, que por ser como árboles quieren agua, salvo si están en tierra gruesa, humeda y sombría: hacense buenos con el estiercol muy podrido, y muy mezclado con tierra ò ceniza. Dixe que los blancos se quieren mucho limpiar, mas los colorados con ninguna labor abonan tanto, quanto con quemarlos estando viejos, no digo que por eso los dexen de cavar cada año, que si esto no se hace llevan muy pocas rosas, y muy chicas y desmedradas, y no de tan perfecto olor, y si las queman sea de cinco en cinco años, y por los meses de Noviembre, y Diciembre, porque se estercolan, y mejoran mucho con su ceniza, y con el agua que llueve, los que asi fueren curados llevarán mas rosas, y mejores, y si los dexan de labrar hacense montesinos, y perecen. Pueden-se enxerir en manzanos, y en almendros: en los almendros serán las rosas mas tempranas. El muy buen enxerir de ellos es de escudete ò cañutillo, pueden tambien enxerir en granados, y en zarzas, y en escaramujos, que son de la hechura de los rosales blancos, y aun muchos los llaman rosales monteses, y quien quisiere haber rosales tempranos, demás de tener los rosales en solanas y lugares abrigados, debe hacer almanta del rosal, una cava, como dixe, atetillada quanto uno ò dos palmos lexos de la mata, y rieguen bien la mata con agua tibia, como no escalde la mata, lo qual hagan dos veces al dia, y sea desque la mata ha echado la hoja, y asi dicen que habrá rosas tempranas, y bien parece que hay razon para ello, como quando de las frutas. Dice mas Abencenif, que si diximos pusieren las rosas, ò de simiente, ò

de

de sus posturas, que si à vueltas ponen ajos, que habrá rosas los siete meses del año, y que si echan al pie de los rosales zumo de hojas de olivas ò acebuches, que tendrán contínuo humedad, y no se le secarán las hojas. Dicen que se pueden guardar las rosas para tenerlas muy verdes y frescas, hasta quando quisierẹn, y esto (si es asi) es muy gentil cosa, por haber cosa fuera de su tiempo, en especial flor, ¿qué tal parecerá una cruz en una procesion ò solemnidad adornada con rosas por el mes de Agosto ò Septiembre, ò por Invierno, tan fuera de su tiempo, ò quién no las preciará mucho en tales tiempos para presentar ò medicinar, y para lo que mas quisieren? Pues segun dicen, guardanse de esta manera: Corten las rosas antes que abran, y vayan à un cañaveral, y escojan alli unas cañas gordas, y no las corten, sino hiendanlas alli, y metan las rosas alli dentro de aquellos cañutillos, y tornen à juntar la caña, y atarla, y embarrenla encima, como quede muy junta, y al tiempo que quisieren las rosas, cortenla caña. Mas ligeramente se hace de otra manera, mas yo no lo tengo por cierto, y digolo pues lo dicen. Corten à aquel mesmo tiempo las rosas, antes que abran, y metanlas en una olla de barro nueva, y tapen mucho la boca, como no entre agua dentro, y mejor será en una botija, por tener la boca angosta, y sotierrenla al sereno, mas pienso yo que mejor se guardarán de otra manera, sin cortarlas de los rosales, y meterlas en unos cañutos, y soterrarlas, acorbando las ramas, como no entre el agua; ha de hacerse esto antes que las rosas comiencen à abrir, y al tiempo que las quisieren, abran los cañutos en tiempo caliente, que luego abrirán las rosas, y de la mesma manera se podrán guardar las clavellinas, acorbando las varas del tiesto, y meterlas en una olla ò cántaro, que esté soterrado, y bien cubierto, esto es como de las rosas ò clavellinas tardías, que llaman redrojos. Las rosas verdes huelen mas de algo lexos, que de cerca: y las secas, mas de cerca, que de lexos, y mientras mas claro y sereno es el dia en que las cogieren, mas huelen: son mas olorosas en lugar caliente, que en lo frio: en solana, que en umbría: en enjuto, que en humedo. En las rosas, unas hay de mas hojas que otras: y otras de mas vivas colores, y estas son mejores, mas todas se labran de una manera, y son de una propriedad, solamente se puede acrecentar ò menguar el olor, que en lo humedo, como dixe, no son de tanto olor, ni perfeccion, como en lo que es enjuto, y solanas. Los rosales mayormente los colorados, suelen tener una enfermedad, que es que crian dentro de las rosas unos gusanillos, que son como escarabajuelos ò avejoncillos, que llaman cantarides rosarum. Y por la mayor parte suelen nacer, y criarse en tiempos de sequedades, y comen la rosa, y aun ellos son muy venenosos. La enmienda que tiene, es coger la rosa quando comienza à abrir, y quemar el rosal quando entra el Invierno, para que perezca la simiente de ellos. Las abejas labran bien en las rosas coloradas, y hacen de ellas muy singular miel, y aun es saludable para las abejas, y por esta causa muchos las plantan en sus colmenares. Decir las propriedades y excelencias de aquestas flores, y en quantas cosas entran, asi en gentilezas, como en medicinas, sería imposible, y por eso daré generalmente algunas de ellas. Las rosas blancas no tienen tan perfecto olor como las coloradas, y son mas frias, y en pocas medicinas se aprovechan de ellas, salvo mezcladas con las coloradas, y de ellas juntamente con las coloradas se saca agua rosada de muy excelente olor, y de esta manera mezcladas son muy buenas para ungüentos rosados, porque refrescan mucho. Son buenas las rosas blancas para poner entre ropa de lienzo, que dán buen olor, y no manchan como las coloradas: si son secas, y comidas, tienen virtud para restriñir por su frialdad, y son buenas para restriñir el fluxo de la sangre de las mugeres, y para restriñir el escupir de la sangre. Y el agua de las blancas es buena contra el alhombra, lavando con ella la parte erisipelada, y son buenas para letuarios, mayormente con azucar, y es muy mejor mezclado con coloradas. Las rosas se guardan enjugandolas al Sol, y despues à la sombra, hasta que se embeba toda humedad, y puestas despues en vasija enjuta y cubierta, que no pierda el olor, que es lo mejor de ellas. Las rosas confortan mucho el corazon, asi oliendolas, como bebidas ò comidas, ò puestas en emplasto, y tambien confortan el higado y celebro, y aun todos los miembros, y aun son buenas para los que tienen desmayos, y mal de corazon. Hacese de las coloradas vinagre rosado, que es muy bueno contra la corrupcion del ayre, y tiempo pestilencial, y hacese tan bueno de rosas secas, como de verdes, y aun mejor en olor. Ya dixe arriba cómo se hace, y es bueno para epitimas, y conforta los pulsos, templa los calores demasiados de las fiebres, y para comer crudo, y en muchos guisados, y para olér, reprime el vomito, oliendo las rosas confortan mucho la cabeza, y mas las secas, y conforta mucho

Las propriedades de las rosas.

cho el celébro, y para esto es bueno hacer de ellas haceruelos de almohadas, y ayudan las rosas à los miembros espirituales, porque confortan, y por eso fortalecen el huelgo, y el agua en que han cocido rosas, y lo mesmo hará el agua rosada, y el aceite rosado, hacen algo estornudar puesto à las narices. El agua rosada mezclada con un poco de buen vino blanco claro, aclara la vista, y por sí sola quita el dolor de los ojos, que vienen de calor, y refresca el rostro, mas cria paño, si es en mucha cantidad; y para que no se crie, mezclenle un poco de buen vinagre blanco. Tiene el agua rosada muchas, y muy excelentes propriedades, y las principales son confortar. Las cabezuelas de las rosas cocidas en buen vino tinto, y puestas sobre el estómago, y vientre, y riñones, y pulsos reprimen el vómito, y el agua de las cabezuelas hace lo mesmo sacada por alambique, y es muy excelente, y de mucho provecho para que la beban los que escupen sangre. Cocidas ellas, y las rosas secas, y recibido aquel vapor muy caliente por baxo, y lavandose con aquel cocimiento, es muy bueno contra las almorranas y otros males secretos, asi de mugeres como de hombres, y lavandose las piernas con aquel cocimiento las enjuga, aliviana mucho, y lo mismo hace el agua en que han cocido las rosas secas, ò las cabezas por sí, mas mejor es si vá uno y otro. De las rosas se hace azucar rosado, no cortando los caputillos de las rosas, antes que abran, sino quando están encapulladas, y las majan mucho en un mortero de piedra, y echan à vueltas muy singular azucar, y asi lo majan, y incorporan todo, algunos echan à libra de cada cosa. Dice Crecentino, que à cada libra de rosas echen quatro de azucar, y lo majen mucho todo junto. Tenganlo en una vasija vedriada treinta dias al Sol, meneandolo bien cada dia, y de noche quitènlo del sereno, y esté por las moscas y otras suciedades cubierto al Sol, con una toca bien delgada, y esto asi hecho se guarda muy bien por tres años. Esto tiene virtud de confortar el estómago, y restriñir, y refrescar mucho, y es bueno contra las cámaras y vómitos, y contra los desmayos, y mal de corazon, y contra un calor del higado y estómago, y alimpia y desopila el higado, y es bueno contra la cólera, y aprovecha mucho contra las llagas de los pulmones, y refresca mucho el estómago. Otros lo hacen seco sin majar las rosas, sino que vayan enteras las hojas, quitando primero lo blanco, y fregadas con azucar, lavando primero bien las manos. La miel rosada se hace de esta manera: Cociendo primero un poco la miel, para que se alimpie del espuma, y luego la cuelen, y tomen las puntas de las rosas, que no lleguen à aquel cabo blanco, y cortenlas menudas con unas tixeras, y echen dentro buena cantidad de ellas, quando cuece la miel, y basta una libra de rosas en quatro ò cinco libras de miel, y cueza todo junto con lumbre sosegada, y es señal de haber cocido lo bastante, quando la miel huele bien, y roxéa. Y tambien se puede hacer de rosas secas, y cuelen la miel, que no queden las rosas en ella. Otra manera pone Nicolao, segun refiere el Crecentino: tomen diez libras de buena miel blanca, y bien espumada y colada, y majen las rosas verdes, y saquen una libra de zumo, y ponganlo todo junto sobre el fuego, y desque cociere, echenle otras quatro libras de rosas cortadas muy menudas, como dixe, y cueza hasta que se gaste el zumo, y siempre lo meneen con una cuchara, cuelenlo despues, y guardase mucho tiempo, y siempre vá mejorando. Bebido con un poco de agua fria, conforta el estómago, y esfuerza por su olor, y con agua caliente alimpia: es muy bueno contra la flema y melancolía; desopila, y alimpia el cuerpo, y come la carne que está mala. Y si los que beben agua entre dia, echan un poco de miel rosada, y lo menean, y beben, no solamente el agua no le haria daño, pero hacerleha muy grande provecho, y mata la sed, y refresca mucho, y remonda. El aceite se hace de quatro maneras. La una, echando las rosas en el aceite, y ponerlas al Sol. La otra es, cocer las rosas en el aceite, y colarlo, y guardenlo. Otra es majar las rosas, y echarlas en el aceite, y batirlas mucho con el aceite, y han de ir las rosas muy bien majadas, y sea en un mortero de piedra, y despues ponerlo al Sol. Otra manera pone el Nicolao: Tomen dos libras de buen aceite, que sea claro, y echen à vuelta agua clara, y fria, y laven mucho el aceite, hasta tanto que torne como ungüento, y dexenlo asentar, hasta que el agua vaya à lo baxo, y se pueda apartar muy bien del aceite, y lavenlo asi otra vez y otra, y desque esté bien apartado del agua, tomen una ò dos libras de rosas verdes, y majenlas un poco, y metanlas en el bote en que está el aceite, ò en olla vidriada, y metan aquella vasija en una caldera de agua, que esté hirbiendo, como no entre agua en el aceite, y cueza la caldera, hasta tanto que gaste el agua, y saquenlo de alli, cuelen el aceite esprimiendo bien las rosas en una prensa. Este aceite desencona mucho los miembros

Cómo se hace la miel rosada.

Cómo se hace aceite rosado.

bros enconados y dolorosos, quita el calor del higado, y de las sienes y manos, y pies, y de los riñones, y alivia el dolor à los miembros que duelen de la gota. Este aceite rosado enfria moderadamente, y conforta los miembros enflaquecidos, y tiene otras muchas buenas virtudes y propriedades. Y porque unos aceites por ser frios y aromáticos, refrescan y confortan, y otros son calientes, pues los aceites que hacen para frios, como es lo rosado, tanto es mejor, quanto se hace en aceite de aceitunas verdes, no maduras, que llamamos onfancino, y si no hay de este aceite, tomen el mejor aceite que pudieren haber, y lavenlo muchas veces en agua fria, y es mejor si lo lavan en agua rosada, hasta que espese, y torne como ungüento: y desque apartada el agua, hagan lo rosado de la manera que quisieren, que es muy mejor que si no lo lavasen, y todos los aceites calientes, como del laurél, y ruda, y camomila, se hacen muy mejores en aceite de aceitunas muy maduras, y esto ha de ser generalmente en los aceites que se hacen con oleo de olivas, como se hace el letuario y ungüento de rosas, y sacar agua rosada. Lo uno dexo à los Boticarios: y lo otro, no hay quien no lo sepa hacer; mas avisen que tanto será mejor el agua rosada, y se guardará mas tiempo, quanto fuere mas oreada y enjuta de agua y rocío, y asi me despido de los rosales, y de sus propriedades y virtudes, que serán muy largas de contar si todas las quisiesemos decir, mas aun esta que queda pondré por ser muy singular: que el agua de las cabezuelas, que se saca estilada, es estiprica, y aprieta, y es bien traerla en la boca à quien tiene floxos los dientes por alguna enfermedad, y para los que tienen mal de boca, lavandose con ella: y para que la beban los que escupen sangre, y tienen alguna vena rompida en el pecho.

CAPITULO XXXIV.

Del romero.

EL romero es una planta, no menos en virtudes que las rosas, naturalmente nace en tierras calientes ò templadas, y si en las frias lo quisieren, sea en solano, ò donde esté amparado del frio con algun defensivo, y no se suele hacer bien en sombrías, si no es tierra caliente, ni en humedad, ni en tierra gruesa, por la mayor parte se hacen naturalmente en tierras livianas, estériles y secas, y tambien suelen nacer en buenas tierras. Suelen por la mayor parte nacer en las costas de la mar, y por eso lo llaman rosmarino en latin, que quiere decir rocío de la mar. En esta tierra, gracias à Dios, tenemos tanta abundancia de ello, que la abundancia causa que lo tengamos en poco, mas en otras partes lo ponen por muy preciado en muy excelentes jardines, como planta de muy excelentes virtudes. Puedese poner por todo el Invierno, y la mejor postura es quando quiere brotar, y si se puede regar donde se pusiere, puedese poner desde principio del mes de Octubre, hasta el fin del mes de Marzo, y es la buena postura de unos barbados que sean algo pequeños; pueden tambien trasponer las matas monteses, especialmente quando yá son grandecitas: y aunque ello en los montes nunca se labra, mucho mas crece con la labor, y está mas fresco: y si la tierra es substanciosa, no tiene necesidad de regarse mas de para que prenda, mas si se riega, tendrá mucho vicio, y dará mas flor, y haráse muy mayor la mata. Prende tambien de desgarrado, ò parte de la mata, con algo de la raíz, y trasponerla, y mejor prenden mientras mas chicas son las matas. De otra manera se pueden poner por todo el tiempo que he dicho, y sea donde se riega, que es de un ramito del mesmo romero, y no sea viejo, sino de dos ò tres años, ni menores de dos años, y hinquenles en el suelo quanto tres dedos, y aprietenles bien la tierra, y rieguenlos, y hanlas menester quando son chiquitas estas matas, que las mullan mucho, y las limpien de la yerba. No quieren estiercol, salvo tierra muy estercolada, y que el estiercol esté podrido de mucho tiempo, y mas virtud tiene sin estiercol, y por eso es mejor que le echen al pie de la mata tierra gruesa, y muy substanciosa. Dice Plinio, que crece mucho si le echan al pie raspaduras de ladrillos, ò heces de vino. El romero lleva flor, y aun simiente, que de ello hay dos maneras, que uno tiene simiente, y otro no la tiene, y pienso yo que nacerá cogiendo aquella simiente quando está madura, antes que se caiga, lo qual será por Junio, ò algo antes, y la enjuguen al Sol, y despues aten, ò caven bien las eras, y alli la siembren cubriendola muy poco, y rieguenla algunas veces, y de esta manera se siembran en fin de Septiembre, ò à la Primavera, y aun pueden arar grandes tierras, y sembarlo alli para colmenares. En Roma ponen muchos estas plantas en las viñas, que no hacen daño entre los liños y lindes, y muchos las ponen, y procuran poner donde hay abejas, porque es la flor que florece mas temprano de las flores en que ellas

El tiempo de poner el romero.

ellas labran, y florecen muchas veces, y las abejas labran mucho en ello, y la miel se hace muy singular, y aun las abejas que labran en el romero no enferman tanto como otras. El romero es caliente, y por ser aromático oloroso, conforta mucho, desopila, alimpia, y gasta las humedades, y abre mucho, y provoca à orinar moderadamente. Tiene mucha virtud, asi su rama, como la flor, y aun las raíces. La flor se guarda cogiendola limpiamente, que no lleve otra cosa à vueltas, y enjuguenla algo al Sol, y despues à la sombra, y vaya muy seca quando la guardaren, y asi se conserva con su virtud por un año ò dos, y hacen de ella muy singular letuario con azucar: y tambien se puede hacer de la flor verde, lo qual tomando à las mañanas, mayormente en Invierno, con unos tragos de vino blanco, es singular cosa para los que tienen desmayos, y mal de corazon, y dolor de estómago y tripas, que procede de causa fria, y alarga el huelgo, y para todo esto es bueno beber el vino en que hayan cocido la flor del romero.

Propriedades del romero.

Para desmayo, y mal de corazon. Todo esto conforta la digestion, quita la ventosidad, asienta el vómito. Contra la humedad del celébro cuezan el romero en vino blanco, y el paciente reciba aquel vapor, teniendo la cabeza bien cubierta, de manera que lo pueda bien recibir, mas esto hecho guardense mucho del frio, que le haria grandísimo daño, y aun sería peligroso.

Nota. Para alzar las agallas, cuezan la flor del romero blanco en vinagre, y con ello hagan gargarismos, y aun esto aprieta los dientes, y enjuga mucho la humedad de la boca.

Para la orina. Para los que no pueden orinar, cuezan las ramas ò flor en un buen vino blanco, y quanto mas caliente lo pudieren sufrir, lo pongan, que es mejor, junto con los miembros genitales. Si lo cuecen en agua, y toman las mugeres aquel vapor por baxo bien caliente, alimpia mucho la madre, y si está desflaquecida, la conforta y fortalece, y la apareja à concebir. De la flor del romero se hace un aceite ò licor como balsamo, de aquesta manera: Han de coger la flor quando está en su perfeccion, y de buena sazon, madura, antes que comience à caerse, y vaya cogido muy limpiamente, que no haya otra cosa sino la flor, ni pezon, ni una sola hoja, y metanla en una redoma de vidrio gruesa, y metan quanta mas flor pudieren, y con un pergamino ò paño bien cerrada, atapen bien la boca, como no se pueda salir ningun baho, y sea puesta aquesta redoma en un monton de arena, que esté toda cubierta, al Sol y sereno, ò en estiercol bien caliente, y alli esté treinta dias, y al cabo de este tiempo hallarán toda la flor convertida en aceite ò licor, y aquello lo cuelen y estrujen, y lo pasen à otra redoma mas pequeña de vidrio, y lo pongan al Sol y sereno otros treinta ò quarenta dias para que se perfeccionen, y dicen que se hará espeso como miel, y despues lo guarden mucho, que es muy preciado, y es casi como el balsamo, y dicen que si echan una gota de ello en agua, que no nadará como el otro aceite, mas que como el balsamo se irá à lo hondo. Otra manera me parece à mí que es mas breve para sacar este licor, y aun sacarán mas por estar mas fresco que no esperar tanto tiempo enjugandose algo la flor, lo qual harán asi: Tomen una vasija de vidrio muy gruesa de unas muy redobladas, ò de barro muy vidriada por dentro, y haya tenido agua, porque no embeba el licor, y tenga el cuello angosto, la qual deben henchir de la flor del romero muy limpia, sin pezones, y ataparla bien que no respire, y metanla hasta el cuello en una caldera de agua que esté hirbiendo sobre el fuego, y miren que no entre gota de agua dentro, y en dos horas estará convertido en licor, lo qual no hará tan presto en el arena, ni en el estiercol, y pueden tornar à echar mas flor, y despues de hecho, cuelenlo, y ponganlo al Sol, como dixe arriba. Dicen que aqueste licor tiene estas virtudes, que conforta el corazon, y dá fuerza à los miembros enflaquecidos, mayormente de la perlesía, y es bien untar con ello las manos à quien le tiemblan por falta de virtud, y untar con ello los que están perláticos, y desencona y estiende los nervios encogidos, y à los que les tiembla la cabeza, y dicen que quita las manchas de la cara, y que si alguno se untare con ello la cara desde su juventud, que no se le arrugará tanto con gran parte, como si no se untase: mas yo no tengo que será asi por ser caliente y seco, antes pienso que hará arrugas; y à los que se les comienzan à hacer telas en los ojos, y con ello se alcoholan muchas veces, y quando se ván à dormir echaren una gota sola en cada ojo que tenga algun mal, les hará muy grande provecho, y de aquesta manera deshace las nubes que se comienzan à hacer à los ojos, y el paño de ellos. Dice que si hay lágrimas, que echen alli una gota, y que todo lo sanará, deshace los drubos y hinchazones, impide que no desciendan, ni corran humores, ni frialdades, ni otras materias de algun miembro, porque todo lo gasta y consume, y

Para hacer balsamo contrahecho.

sana las llagas viejas, deshace las flemas y frialdades, quita el romadizo, aprovecha à la cólica, untando el vientre con ello, y puesto por baxo en alguna cosa aprovecha mucho à las enfermedades de las mugeres que vienen de la madre, y aparejalas mucho para concebir. Deshace qualquier apostema y dureza que esté empedernida y putrificada, y quita mucho el dolor de qualquier miembro, y el dolor de la cabeza, y enjuga las humedades de ella, y el romadizo que llaman corriza. Si hacen de la flor del romero letuario en buena miel, bien espumada, y cocida, y la persona que lo usare à comer por la mañana (mayormente en el Invierno), y en ayunas, será conservada de muchas enfermedades interiores, mayormente de las que vienen de flemas, y viscosidades, y frialdades, que todas las deshace y gasta, y esta miel hecha como la miel rosada, aprovecha mucho para la salud de todo el cuerpo, y esfuerza la digestion. Si cocieren la flor en vino bueno, y que sea tinto y añejo, oloroso y puro, y usando beber algunos tragos de ello por las mañanas, sana las enfermedades del estómago que vienen del frio y de flema, y aun tambien dicen muchos que quita la cólera, y sana todo el vómito y zollipo que viene de frio, y quita el dolor de hijada, que viene de frio. Hace echar la piedra y las arenas, sana la cólica, dá apetito, desopila el higado, purga el estómago, conforta el celébro, alegra y aviva todos los sentidos, alarga el huelgo, y hace orinar, y esfuerza todos los miembros del cuerpo, y lo mismo hace cociendo la flor en buen mosto claro, y quita el mal olor de la boca que viene del pecho ò del higado, y dicen, que si con aquel vino lavaren el rostro le mantendrán fresco, y para aquesto es mejor el vino blanco, y lavando con ello la boca alimpia la dentadura, y aprieta, y sana las llagas de la boca, y si con ello lavaren algunas llagas, las alimpia, y hechas tostadas, y mojadas en aqueste vino, y comidas à las mañanas esfuerza las flaquezas, y alegra mucho el corazon.

Tambien se puede hacer aceite con aquesta flor, echandola en buen aceite, y tendrá muchas propriedades de las que puse arriba. Y si cuecen la flor en agua llovediza, y con ella aguaren el vino, y lo bebieren los que estuvieren tisicos, que son los que tuvieren llagas en los pulmones, y escupen sangre, los sana, y es muy bueno el tal vino para los que tienen fiebres, quartanas, y para aquellos que tienen fluxo del vientre. Y si en aqueste vino echaren un poco de triaca, tendrá mucha mas virtud en sus operaciones, y será buena contra otras muchas ponzoñas que hayan comido y bebido, y para el temblor de las manos y cabeza, y aprovecha à las pasiones de las mugeres, y adoba mucho la madre, y aparejala para empreñarse. Y para los gotosos es maravilloso si lo bebieren, y lavaren con ello en el lugar donde tuvieren el mal, les quitará el dolor, y el vino en que se ha cocido la flor, es bueno contra la hitericia. Comida la flor, es bueno contra qualesquier enfermedades del pecho, y alegra el corazon, y aprovecha à muchas pasiones y ahogamientos de la madre, lo mismo hace su simiente bebida, mas ha de ser en poca cantidad. Y cogiendo estas flores por la mañana, y mezclandolas con flores y yerbas, se hacen muy gentiles y sabrosas ensaladas. Las hojas del romero verdes, y majadas, aprietan las almorranas, puestas à manera de emplasto, y cocidas en vino, y puestas alli, las enjuga y quita mucha parte del dolor, que las hojas del romero tienen propriedad de apretar, y cocidas en vino blanco, y lavando con ello la cabeza, atiesta la cabeza, aprieta el cuero, y retiene el cabello, y conforta el celébro, y enjuga la cabeza, y sana la caspa: lavandose con ello la cara, dicen que la pára fresca, y que quita las manchas de ella. Y dicen, que quemando el palo ò raíz, y que quando está hecho brasas lo muelan, y pongan aquellos polvos en un paño de lino delgado, y frieguen con ello los dientes, y tornarálos blancos, y continuandolo siempre, no tengan temor que tenga neguijon, ni gusanos, y si le tiene se caerá, y estarán los dientes muy firmes. Lavando el cuerpo, y las piernas con el agua en que se ha cocido romero, entestece las carnes, y conserva mucho la salud, y para esto es bueno hacer baños una vez cada semana, y al bañar si están enfermos, suden con ello un buen rato, y lavando asi algunas veces los niños, se crian muy bonitos. Majando los cogollos del romero quando ellos están verdes, aprietan los dientes, y aun muchas veces quitan el dolor de las muelas. Si quando trasiegan el vino echan à vueltas una cantidad de flor, no se dañará tanto, y tomará buen olor, y conservarseha mas tiempo: y para esto es mejor la flor seca, que la verde: puesta la flor entre la ropa, olerá bien, y no lo dañará la polilla. Tomando el humo de ello en la cabeza, como no se vaya el humo, hacen purgar el romadizo, mas guarden, como el humo no ahogue, ni dé frio en la cabeza, que es peligroso, y dicen que para esto es mejor quemar las cortezas del

Para el vino que se trasiega.

del romero. Sahumando con romero, desencona el ayre, y huyen de este humo todas las sabandijas y animalías ponzoñosas, abispas y moscas, y es bueno sahumar con ello las criaturas que tienen embargos, y otras enfermedades ocultas. Es bueno quemarlo por las casas y calles en tiempo de ayres corruptos y pestilencias, y quita los malos olores.

Si alguno está resfriado, haganle baños con agua en que hayan cocido romero, hasta que haya gastado la tercia parte, y sude en el baño, y echese en la cama bien arropado, y sude, y sanará, y guardese del frio: si hay llagas viejas, lavenlas muchas veces con el agua en que hayan cocido romero, porque las puaifica, aprieta, consuelda, y sana, y la mesma decoccion sana las llagas de la boca, y aprieta las encías, y los dientes, y quita el mal olor de ellas. Algunos cuecen las ramas del romero en agua para beber, y es malo, y es mucho peor en vino, y hacen mal, que es peligroso, que aprieta mucho el pecho, y ahoga, si no fuese poca cantidad de romero en mucha agua ò vino, y aun el humo demasiado aprieta el pecho. Las raíces secas, y hechas polvos, y con miel, limpian todas las llagas: son tantas, demás de estas, las virtudes y excelencias de aquesta planta, que bastarian por sí solas à henchir un libro, y trayendo consigo la flor, como toque en el corazon andarán alegres, y es comun decir, que de ello huyen los demonios.

CAPITULO XXXV.

De la salvia.

DIgo que es la salvia en la hechura de las hojas, como la yerbabuena, salvo que son las hojas mayores, y mas largas, y como pardillas, ò blanquiscas, y propriamente canas, son vellosas y olorosas, y de un olor grave, recio, y no suave. Bien sé yo en Campos, en la tierra que llaman Cerrato, donde es Baltanas y Hormillos, y toda aquella comarca, no buscarán arte para plantar esta yerba, pues de ella hay tanta abundancia en los montes que por leña la queman. Qualquier ayre sufre, asi frio, como caliente, y naturalmente nace en ruines tierras, estériles, duras, y pedregosas, mas tambien se hace en buenas tierras, con tal que no sea barrial, ni tierras muy gruesas, si no fueren humedas naturalmente. Quieren tierras enjutas, si son tierras delgadas, y si la ponen en buena tierra, y la riegan, hace grande mata: plantase de simiente, la qual lleva en aquella flor que parece campanillas, la qual se puede sembrar por Enero, Febrero, y Marzo: y por Septiembre, Octubre, Noviembre, puedenla sembrar en eras para trasponer en otra parte, ò si quieren hacer montes de ella la pueden sembrar à mano, y con arado, habiendo para la tal tierra como dixe, habiendo primero bien arado la tierra, y para la salvia no quiere ser estercolada la tierra: puedese plantar de barbados que echan, ò de un ramo, hincandole: no quieren lugar umbrío, salvo si la tierra no fuere enjuta, ni se quiere mucho regar, salvo para que prenda: y de estas dos maneras se puede poner por Octubre y Noviembre, mas mejor por Febrero y Marzo.

Hay dos generaciones de salvia. La una es ancha, grande, y hace grande la mata, y esta es la mejor. La otra es menudita, y no es tal: quierense limpiar mucho de los reviejos y secos. Esta es una yerba caliente y seca, y poco la usamos para comer, solo porque tiene un sabor muy recio, y por eso la mezclan con otra en algunos guisados y salsas. Comidas ò cocidas en agua, y lavandose con ella, conforta mucho los nervios, y es muy bueno cocerla en vino blanco, y asi caliente emplastarla sobre algun miembro paralítico, y fomentarle muchas veces con el tal vino, y puesto só la lengua, le hace desflemar, y la hace andar mas ligera y suelta, y por eso los que tienen algo la lengua turbada, y los que mucho han de hablar, como son los Predicadores, la suelen, y deben traer debaxo de la lengua, y es muy provechoso para los que tienen paraliticada la lengua, ò torpe por abundancia de flema, que hace desflemar, y correr mucho la salvia, y por eso debese traer poco rato, porque hace desvanecer el celébro, y sea por la mañana: y quien la usare traer no le dolerán tanto los dientes y muelas, y fregando con ella los dientes, los limpia. Si echan unos cogollos de ellas en el vino, dos horas antes que lo hayan de beber, alegra mucho, y es muy singular contra las frialdades, y ventosidades del pecho, y estómago, y ayuda à la digestion.

Majada, y puesta sobre las mordeduras ponzoñosas, les quita el dolor: el vino en que la han cocido, bebido moderadamente quita la perlesía, y para esto es bien cocerla en agua, y aguar con ella el vino, y es bueno contra el mal caduco, que llaman vulgarmente gota coral.

Quien usare conserva de salvia, y unos tragos de agua de salvia sacados por alquitara, sentirá mucho provecho contra la perlesía y torpedad de la lengua.

Para orinar, y dolor de madre.

Cocida en agua, y recibiendo el baho por baxo, y haciendo emplasto de las hojas asi cocidas, y bien calientes, y puestas en las vedijas, quita el dolor de la vejiga, y desencona aquellos miembros, y hace orinar, y aquel humo ò baho alimpia la madre, y dá apetito.

Comida, es caliente al estómago, y ayuda mucho à la digestion, y en sus propriedades parece mucho al romero. Las abejas labran mucho en esta flor, y de ella hacen mas singular miel que de ninguna otra yerba ò flor, y porque en Cerrato (como ya he dicho) hay mucha salvia, es alli la mejor miel que hay en Castilla.

Y al tiempo que la salvia está florida, tiene los vasillos de la flor llenos de muy singular miel. Comida, y majada, y puesta por baxo, hace brotar fuera la criatura que está muerta en el vientre, y puesta majada, saca los gusanos de las orejas y llagas, y lo mesmo dicen que hace, aunque no la majen.

CAPITULO XXXVI.

De las verengenas.

COmun opinion del vulgo es, que las verengenas fueron traidas à estas partes por los Moros, quando de Africa pasaron en España, que las traxeron para matar con ellas à los Christianos. Yo bien pienso que los Moros las traxeron de allende, pues que en quanto yo me acuerdo no he hallado palabra, ni memoria de ellas en ninguno de los autores antiguos, asi Griegos, como Latinos, ni aun en los modernos, ni en los Médicos, salvo en los Moros, y esto hace, segun yo pienso, no criarse ellas en tierras frias, ni Septentrionales; mas como el Aristóteles preguntando à unos y à otros, escribió un singular libro de *Animalibus* (como refiere Plinio), asi yo, pues en los libros no he hallado cosa alguna de cómo se han de sembrar, pregunté à los mas expertos hortelanos cómo se hayan de hacer, porque quien no lo supiere, lo pueda aprender sin otro Maestro. Esta planta, bien asi como es, es peor de todas las yerbas que hasta aqui he escrito, asi es la mas rabiosa y penosa de nacer. Quieren ayre caliente, que en lo frio no se hacen, ni lo sufren, y si en lugar frio las quisieren poner, ha de ser en parte muy abrigada, y ácia el Sol. Quieren tierra gruesa y muy estercolada para las haber sembrar, lo qual se hace de aquesta manera, y es el tiempo por Febrero, y principio de Marzo. Tomen la simiente ocho ò diez dias antes que la hayan de sembrar, y à las mañanas y noches tengan al fuego un puchero de agua à escalentar, y esté el agua tibia, como no escalde la simiente, que la pueda bien sufrir la mano, y metanla alli un poquito, y saquenla, y traiganla entre las manos al calor del fuego, y esto hagan un buen rato, y tengan un pellejo de alguna oveja, y calientenlo bien, y envuelvanla en él, y otros trapos calientes, y de noche ponganla entre la ropa de la cama, que esté caliente, y en la mañana tornenla à mojar mas veces en el agua tibia, y hagan ni mas, ni menos que la otra vez, y tornenla à envolver en sus pellejos calientes y trapos, y asi la envuelvan entre los colchones de la cama, ò la dexen trás el fuego bien arropada, de suerte que no se resfrie, y esto hagan tantos dias, hasta que comience à brotar ò apuntar la simiente. Tengan una ò dos, ò tantas eras quantas quisieren sembrar, hechas en lugar abrigado del cierzo y yelos, con alguna pared ò ramada, y que esté bien exento ácia el Sol, que le dé luego en saliendo, y por todo el dia, y cavenlas hondas quanto un palmo, y saquenles toda aquella tierra, y en su lugar echen estiercol nuevo de establos, que esté caliente entre sí, que bahee, y pisenle mucho, de suerte que quede bien llano y igual, y de altor de una buena mano y mas, y tengan aparejada buena tierra negra de unos muladares viejos, que de estiercol muy podrido se hayan convertido en tierra, y de aquella tierra le echen encima altor de una mano, y no lleve piedras, ni guijas, sino que quede muy limpia, en dia claro, dos ò tres horas del dia, que haya algo deselado la tierra, echen su simiente, y cubranla con el dedo, ò con un palillo, como quien ara ò escarba, ò echenle de la mesma tierra encima, como quien rocía ò cierne, de suerte que quede cubierto muy poco. De dia, si hiciere claro y Sol, estén descubiertas las eras: y si hiciere viento y frio, en las noches estén cubiertas, que las puedan abrigar y defender del yelo ò frio: y si hiciere tiempo enjuto, que las hayan de regar, sea en un dia claro: y el regar sea con un hisopo ò escoba, rociandolo, y esté asi descubierta la era, que se embeba bien, y enjugue el agua, y de noche tornenla à cubrir; y desque estén grandecitas, rieguenlas à pie con el agua recien sacada, y si es de pozo ò anoria, porque esté algo caliente, y si de rio, esté algo detenida al Sol, para que pierda la frialdad, y hasta que cese de elar, ò hacer frescas noches, las cubran de noche. El trasponer sea quando estén bonitas, es-

Cómo se siembran las verengenas.

El trasponer de las verengenas.

esto suele ser por fin de Abril, ò casi por aquel tiempo, y sea el trasponer en dia claro, y luego desque las han puesto las rieguen. Muchos ponen entre las verengenas muchos pies de albahaca ò tomillo salsero, ò qualquier otra buena yerba olorosa, y hacen muy bien, porque con el buen olor de la tal yerba pierden las verengenas grande parte de su venenosidad. A las verengenas quando están en flor les daña mucho la pluvia, porque se hinchen de agua los vasillos de la flor, y se le escaldan, y caen, y lo mesmo es en todos los árboles y plantas que llevan flor. Quierense trasponer muy ralas, y quando ván creciendo, quitenles las hojas bajas, y entresaquen las hojas. Las primeras que nacieren, y las mas junto al pie, dexen para simiente, y tengan el pezon mas largo, y desque estas tales están muy maduras, que yá es por San Miguel, quando arrancan las matas, cortenlas de ellas, y amontonenlas en algun lugar, para que entre sí pudran algo, y dende algunos dias, cortenles las cortezas, y mondadas metan las pepitas asi con su pulpa en una sera, y sotierrenlas en un cabo de la huerta, y alli podrida aquella pulpa, y dende algunos dias saquenlas, y lavenlas, y quedarán solas las pepitas, y enjuguenlas, y asi las guarden. Otros las meten en una tinajuela, que alli se pudran unas con otras, mas mejor es lo primero, en comenzando à resfriar el tiempo luego se queman del yelo, y se ponen duras, y no valen nada. Luego arranquen las matas, y las echen donde se pudran, para que ayuden à hacer estiercol. Las verengenas son planta muy mal acomplexionada, y de muy malas calidades, mas nosotros los Christianos mejor usamos de ellas que los Moros, ni Indios. Cociendolas con buena carne y tocino, y desemponzoñandolas con buen vino, y de estas las mas chicas (digo las menores, no las marchitas), y las que están todas cubiertas con sus caputillos, no son tan malas como las que son grandes, y están desnudas, por no ser tan apetitosas. Las cárdenas que tiran à negras, son mejores que las verdes. Las pepitas son malas, que aquellos granillos son de mala digestion, y mientras mayores, son peores. Las propriedades que de ellas pone Avicena, son estas: Quien mucho las usare à comer engendran melancolías y opilaciones en el higado y bazo, y por eso no las coman los que tuvieren mal caduco, que es gota coral, ni qualesquier otros desmayos, ni los que tienen llagas melancólicas, y zaratanes, ni mal de corazon: quitan el buen color del rostro, y páran negro todo el cuero del cuerpo, hacen tener paño en el rostro, hacen nacer apostemas melancólicas y malas de curar, acortan la vista, embotan el ingenio, y si hay venas quebradas en las piernas, que llaman varices, las hacen engordar, dán tristeza, y hacen tener y acrecentar las almorranas, hacen tener modorra, el caldo en que se han cocido se torna prieto, y es de mal sabor, y malo, porque en ello dexan mucha parte de su venenosidad y maleza.

Proprie-dades de las ve-renge-nas.

Las que fueren cocidas en vinagre no hacen opilaciones, y aun comidas hacen almorranas. De ellas se hace ungüento para las curar, hacense de las cortezas secandolas à la sombra unos polvos, los quales poniendolos encima en emplasto, las curan: el ungüento se hace de esta manera: Tomen una verengena que sea grande, y hagan de ella unas rebanadas, y frianlas en un poco de aceite, y es bien que sea aceite rosado, desque fritas echenlas fuera, y frian en aquel mesmo aceite unas cucarachas y lombrices de tierra, y unos gusanos que llaman de San Anton, que se hacen redondos como cuentas, y saquenlos fuera, y quaxen aquel aceite con un poco de cera blanca, y con aquel ungüento unten las almorranas, que à quatro veces serán sanas. *Ungüento de almorranas.*

Guardanse las verengenas herventadas en aguasal, y esprimidas, y echadas en vinagre fuerte, para despues hacer de ellas cazuelas, y otros guisados, y asimesmo sancochadas en agua, y esprimidas, cocidas con miel ò arrope, en qualquier guisado, si las quieren verdes, hiendanlas, y echenles sal, y estén en ellas un buen rato, y despues ponganles una pesa encima, y desflemarán, y no serán tan dañosas.

CAPITULO XXXVII.

De la yerbabuena ò yerbasanta.

DE la yerbabuena no hay que decir, mas de quanto su nombre declara, que por sus virtudes en nuestro Castellano le apropriaron este nombre de buena, y en otros lugares la llaman yerbasanta, y en otras partes yerba del huerto, porque tanto es de buena, que qualquier huerta no debe estar en ninguna manera sin ella. Sufre qualquier ayre, mas mucho mejor se hace en tierra caliente: y en las frias debenla plantar en lugar abrigado, porque luego que comienza à enfriar el tiempo, se comienza à quemar, y si está en solana, y defendida del frio con paredes, ò con qualquier otro amparo en el

In-

Invierno, aun está fresca, quiere tierra qual las otras hortalizas, y aunque dice Paladio, que no quiere tierra estercolada, no pienso que acierta, que la yerbabuena quiere tres cosas, Sol, agua, y estiercol, que si la tierra es bien estercolada, se hace muy mejor, con tal que sea estiercol muy podrido, y aun en Invierno no se quemarán tan presto, mayormente si le echan encima estiercol nuevo quando comienzan los frios, y aun con esto tornará à brotar mas presto, y será muy mas temprana, y asimesmo quiere humedad, y por eso dice el mesmo Paladio y Columela, que la deben plantar en lugar humedo, y junto con agua, y fuentes en los cauces por donde pasa el agua: la yerbabuena lleva una flor, y en aquella suele llevar una simiente muy menuda, y de poca fuerza, y de ella aunque puede nacer la yerbasanta, es tardía, y desmedrada, y para que la yerbabuena lleve simiente esté en lugar abrigado, y no las han de cortar. Mejor es ponerlas de sus mesmas raíces, cubriendolas sotierra, como dixe de los rosales, que no se habian de trasponer, y aunque estas raíces se pueden trasponer por todo el tiempo del año, habiendo agua con que se rieguen, muy mejor es por Enero, y Febrero, y Marzo, y en las tierras frias por Abril, y en las calientes por Octubre y Noviembre: y al trasponer vayan ralas las raíces, porque se revuelven unas con otras, y se pierden, y à esta causa quando están espesas las han de entresacar, y tienen hondas las raíces, y de una vez que se ponga la yerbabuena dura por muchos años, y tambien se puede poner de algunos ramos de ella hincados, mas estos hanse mucho de regar para que prendan, y serán ramos viejos: y aun dice Columela, que si no hay raíces de yerbabuena para poner, ò qualesquier plantas de ella, que tomen unos ramos de los mistrantos que nacen en los labrados, y que los pongan de punta, y que será de alli casi como yerbabuena, y para hacer esto sean los ramos algo de lo duro, y rieguenlos bien, que los mistrantos es una manera de yerbabuena montés, y los nombres de estas yerbas en Latin son casi unos, y puestos ellos de aquella manera perderán mucho del sabor de monteses, y no labrados. Pierde la yerbabuena si está muchos años en un lugar, porque como dixe se revuelven unas raíces con otras, y perece todo; y à esta causa cada tres años ò quatro al mas tardar, aren muy bien donde está la yerbabuena, y quiten de alli las raíces, y trasponganlas en otra parte donde esté el suelo muy estercolado y mollido, lo qual se puede hacer por todo el Invierno, y muy mejor por Enero y Febrero: y Plinio dice, que se daña si la tocan con hierro, y por eso es mejor para ensalada, ò qualquier otro guisado desmenuzada con la mano, que cortada con hierro, y no la corten, ni sieguen con hierro, ni la majen en almiréz, que daña el sabor. La yerbabuena es de muchas maneras, mas la mejor es la que es mas verde en las hojas, y se parece en ellas mucho al mistranto: la que llaman yerbabuena romana, no se planta bien de otra manera, que trasponiendola de sus raíces. Toda yerbabuena es caliente y seca, y asi verde como seca es de mucha virtud, y guardase bien haciendola manojos, y secandolos à la sombra, y moliendola, en qualquier manera que la echen en la leche no se quaja, y por eso la majan, y la ponen por emplasto sobre las tetas, y no dexa quajar la leche en ellas; y aun si está quajada, cuezanla en un poco de vino y aceite, y ponganselo encima como emplasto: y por esta causa la echan, y cuecen con la leche para comer, porque no la dexa quaxar en el cuerpo, que sería dañosa, y aun à las veces mortal, y allende de eso dá gentil olor y sabor à la leche que asi fuere cocida con ello verde, aviva mucho la luxuria: y por eso dice Aristóteles, que en tiempo de guerra no la comiese, ni aun la tratase entre las manos la gente de guerra, porque incita la luxuria, y de alli se disminuye mucho la fuerza. Bebiendo el zumo mucho de ellas con un poco de vinagre, impide mucho la sangre que sale por la boca, y de la misma manera, ò sin vinagre mata las lombrices, y lo mismo hace el agua de ella bebida, y majada, y emplastada, y puesta en el estómago, mas guardense las preñadas que no beban el zumo, que viene de alli mucho peligro à las criaturas. Deshaciendo almidon en el zumo de ella, ò en su agua, sana mucho los males de los pulmones y pecho. Echando el zumo en las orejas les quita el dolor, y mata los gusanos de ellas, y aun echando el zumo, y poniendola majada donde hay gusanos los mata, como hacen las hojas del prisco. Es cosa muy probada la yerbabuena contra las lombrices, y para esto es bien tomar los polvos de ella bebidos en qualquier cosa, ò beber el zumo, ò comer la misma yerba, todo esto en ayunas, y comer el letuario que se hace de ella, y aun emplastada sobre los lomos, y vientre, y estómago. El aceite de la yerbabuena se hace friendola en aceite, y es muy confortativo, y puesto en el estómago, y pulsos, impide el vómito, y la yerbabuena conforta el estómago, y aun oliendola quita mucho el mal olor de la boca: y para esto, y

Propriedades de la yerba buena.

Para la sangre que sale por la boca.

Para las lombrices.

Para dolor de estómago.

y para las encías que están dañadas, laven bien la boca con vino ò vinagre en que haya cocido esta yerba, y despues frieguen los dientes y encías con polvos de yerbabuena, y dá apetito, mayormente quando esté perdido por causas frias, y flemas, y para esto es bien hacer salsa de ella con un poco de vinagre, y un poco de canela, y esto es muy bueno con salsa de perexil, echando à vuelta un grano ò dos de pimienta, y reposa el vómito. Quando viene de flaqueza y frialdades, cuezan la yerbabuena y salvia en buen vino, y ponganlo asi caliente sobre el estómago, y con una esponja tomen aquel vino caliente, y exprimanla luego, y pongansela sobre el estómago muchas veces asi caliente, beba el enfermo de aquel vino, y use comer la mesma yerba algunas veces. Majada, y puesta donde hay dolor de gota, es muy buena: y puesta asi majada en la cabeza es buena contra la modorra, y es muy singular cosa contra la mordedura del perro rabioso puesta asi encima. Y aun contra las mordeduras de los alacranes, majada con sal y aceite, y un poco de vinagre, y puesta encima, y contra otras mordeduras ponzoñosas, bebiendo el zumo, y poniendola majada encima, y echada por el suelo, ò quemandola, huyen de ella los alacranes, y otras sabandijas; quita los empeines, y otras semejantes lepras: emplastandola encima es muy buena para los desmayos, y aunque procedan de diversas causas majandola, y con un poco de vinagre, si hay calentura, y asi lo pongan à las narices, y los pulsos, y sienes; ò tomar una rebanada de pan bien tostado, y majarlo en ello, y darselo à olér; y si no hay calentura, pongan en lugar de vinagre un poco de buen vino, y contra muchas ponzoñas bebido ò comido, es bueno el zumo de la yerbabuena, y si nò la hay verde, cuezanla seca en buen vino, y esto ayuda mucho à qualquier medicina que tomaren contra las tales ponzoñas: y aun dice el Crecentino, que el zumo de ella con un poco de buena miel bebido aprovechará contra las mesmas ponzoñas. El vino en que se han cocido esta yerba y salvia, bebiendolo es bueno contra la tose que procede de causa fria. Majada, y puesta en las cabezas de los niños, les sana las llagas de ellas, y matan los piojos. Y bebiendo el zumo de ellas con zumo de granadas, reposa el zollipo, y alarga el huelgo, desopila mucho el higado y el bazo: y haciendo gargarismos con su zumo, desflema las agallas, y las alanza: y echando el zumo en las narices, sana muchas enfermedades de ellas, y bebiendo aquel zumo poco antes que hayan de cantar, aclara la voz: majada, y puesta por baxo, impide que la muger no se empreñe, poniendola por baxo una hora antes del ayuntamiento. Echada entre las ropas dá gentil olor, y no dexa comer de polilla, y dá mucha gracia à muchos guisados. Otras muchas propriedades buenas tiene esta yerba, que no las pongo por ser largas y prolixas. Esto baste para este quarto libro.

Para la gota.

Para mordeduras de alacranes, y otras ponzoñosas.

Nota para la tose que nace de causa fria.

LIBRO QUINTO,

EN QUE TRATA

DE LAS CRIAS DE ALGUNAS ANIMALIAS,

Y PRIMERO DE LAS ABEJAS.

PROLOGO,

TRATA DE LAS ABEJAS, Y OTRAS ANIMALIAS.

PLaciendo à Dios, este quinto tratado será de algunas animalías que comunmente son necesarias à la vida de los hombres, para su mantenimiento y ayuda: y primero propuse escribir algo de las abejas, segun propusieron singulares Maestros, y aquel excelente Philósopho Aristóteles, y yo añadiré algo mas de lo que ellos escribieron, que se sabe por uso de algunas personas que son experimentadas en ellos. No curo decir las loas de las abejas, por no ser prolixo, mas de ser tanta su excelencia, que engendran sin ayuntamiento de macho, ni hembra, y como engendran virgenes, paren sin dolor, y dexan casta, y nos dán un tan excelente licor, como es la miel y cera: son tan limpias y tan castas, que aun no quieren ser tratadas sino de persona casta, y limpia, y fiel. Son tan diligentes y ingeniosas, que su obra es la mas sutil y graciosa que se puede pensar, trabajan de continuo, y castigan, y aun matan las holgazanas y ociosas: y pienso yo que de aqui à imitacion de ellas sacó y ordenó Amalias, Rey de Egypto, aquella ley tan excelente, de que hace memoria Herodoto, en que mandaba en su Reyno, que el que no diese cada año cuenta de qué vivia, luego muriese por ello; y por ser esta ley tan provechosa la pasó Solón en Athenas, para provecho de su República, para evitar vagamundos, viciosos, y ladrones: mas dexando esto, torno à mi proposito.

Afrenta de los holgazanes.

Tienen las abejas tanto orden y concierto, que es imposible decirlo hombre alguno, aunque muy bien lo sienta. Obedecen un señor, y con tener señor son libres, su señor con ellas juntamente vive en comunidad, como entre legion, entre ellas todo es comun trabajo, provecho, mantenimiento: y lo que es mas, que con ser virgenes y enteras, es la generacion comun: todas se encierran en una morada, como en un Monasterio, todas tienen una voluntad, que lo que una quiere quieren todas; haber de decir, ni aun pensar todo lo que de ellas se escribe, à mí es dificil, y todo lo de ellas, y sus particularidades es imposible decirlo hombre alguno, si gracia y ciencia infusa no tuviese. Lo que brevemente de ellas quiero decir, ser una manera de hacienda que hace rico à su señor, sin mucha costa, mas no sin trabajo y ciencia, y en tanta estima las tuvieron los antiguos, que los Poetas fingieron haber ellas mantenido al dios Júpiter siendo niño en una cueva, y si yo algo bien dixere en esto, deben atribuir las gracias de ello à Dios, de quien todo bien y gracia procede, y despues à aquellos singulares varones que trabajaron por dexarnoslo escrito para nuestro provecho: y si algo errare, ò bien no dixere, haya perdon, y lo que de la obra faltare, cotejen lo que sobra à mi deseo, que es de aprovechar à todos, y los que mas supieren de lo que aqui está escrito, debenlo añadir, que servicio harán à Dios, enseñando à los que no saben, que todos somos naturalmente obligados de nos ayudar unos à otros, y aunque del mundo no hayan (que de él no se debe esperar por entero) darlaha (pues siempre la dió), y muy cumplida Dios nuestro Señor, y pues que la obra de la miel, y la generacion de las abejas se hace sin corrupcion

cion, como virgenes: Jesu-Christo nuestro Dios y Redentor, en esto, y en todo nos quiera ayudar, el qual fue concebido sin corrupcion por obra del Espíritu Santo, y sin dolor nació de la siempre sin mancilla, siempre Virgen Santa Maria, quedando siempre Virgen y entera, y vive, y reyna para siempre sin fin.

CAPITULO PRIMERO.

En que dice, qué tal ha de ser el asiento para las colmenas.

LAS abejas, quanto à lo primero, quieren lugar abrigado, ácia el Sol, y por eso es bien ponerlas que estén en tal lugar, que les dé el Sol quando sale en el Invierno, que si en sombria las pusiesen, aunque en el Estío lo sufriesen con trabajo y peligro de ellas, en el Invierno perecerian. Asimesmo por las espaldas estén defendidas del viento, ò con monte, ò con paredes. Y porque quando las abejas vienen cargadas, sea en lugar hondo antes que no muy alto, con que no sea lugar abahado, que enferman en tales lugares, no muy ventoso, y à lo alto no podrian subir, y cansarseían, y por eso ha de ser valle, con tal que sea abrigado, y le dé el Sol, y sea lugar apartado de donde anda ganado, porque les huellan las yerbas, y les sacuden el rocío de las flores en que labran, mayormente las cabras son muy dañosas, no solamente en dañar y rehollar el pasto, mas aun subense sobre las colmenas, y derruecanlas, ni ovejas, porque dexan mucha lana en el monte, y revuelvense las abejas en ella yendo à labrar en las matas, ni puercos, que se refriegan en las colmenas, y las derruecan, y hacen daño. Sea lexos de montes donde retumbe la voz, y suena como persona, sea lexos de lagunas hediondas y cieno, sea donde haya mucha abundancia de yerbas y flores en que labren. Tengan asimesmo agua clara y buena, y si naturalmente no hubiere mucha abundancia de pastos y flores, halos de poner el señor de las colmenas, y si junto con la casa se puede haber tal lugar que tenga todo esto, es muy mejor, porque serán mas veces requeridas, y mas fielmente tratadas, y estarán mas seguras de ladrones que las castran, y de animales que las comen. Estén en tal lugar apartadas de muladares, y siempre aparten de ellas toda hedentina, y cosas muertas. No lleguen à ellas gallinas, que se ponen à las piqueras, y las comen, y en pocos dias despueblan un colmenar. Asimesmo las golondrinas las comen mucho, que las toman volando, y los abejorucos, y picalazanes. Ha de ser la estancia ancha en quadra, y à donde ellas estén asentadas, sea el sulco algo costero, porque quando lloviere no pare el agua, que hace daño à las colmenas, y estando el sulco asi costero, quando el Sol saliere, darlesha el Sol de lleno en lleno, y por eso cada ilera esté no mas apartada de otra de quanto en el Invierno dé el Sol al salir en toda la colmena que está detrás. Ha de ser la estancia muy limpia de yerba, porque al tiempo del Estío, estando la yerba seca es peligrosa para las colmenas si se enciende fuego, y en todo tiempo la yerba impide à las abejas quando vienen cargadas con su labor, y por eso siempre se la raigan quando naciere, como si hubiesen de hacer era para trillar pan, y si hay necesidad de paredes, ò por ladrones, ò por los osos, sean como no impidan el Sol, y algo lexos de las colmenas, por amor del fuego si acaso viniere de fuera, quemando algunos montes, y por eso donde no hacen cerca de paredes, si es montuosa, suelen hacer unas raíces bien anchas, desmontonando las matas gran parte en rededor de las colmenas. Asimesmo cerca de ellas (con tal que no les dé sombra) ha de haber dos ò tres buenos árboles, segun la calidad de la tierra, para que al tiempo de enxambrar, la enxambre que saliere, se convide à asentarse alli, y no vaya lexos. Virgilio dice, que es buena la palma, llevando la calidad de la tierra, mas à mi parecer es arbol muy alto, y sería penosa de coger la enxambre de él. Es mejor (como él mesmo dice) acebuche, ò espino, ò cidros, ò carrascos, ò almendros, y tenganlos desmochados, que no estén muy altos, ò qualquier otro arbol, con tal que no sea de mal olor como el sauco ò cornicabra, que en aquellos no se asienta, y por eso sea arbol, si posible fuere, que tenga buen olor en la hoja, porque de mejor gana se asienta en él, y aun muchos al tiempo del enxambrar los rocían con un poco de aguamiel, para que el olor lleve alli las enxambres, y no se vayan à otra parte, y si el tal arbol tuviere algun ramo alto, ò se le corten al tiempo del enxambrar, ò le aten una cuerda bien recia, para que si la enxambre se subiere en lo alto de él, con aquella cuerda puedan estirar las ramas para coger las enxambres: entiendese que sea ramo que se verguee bien ácia baxo. Porque en muchas partes hay lagartos, y culebras, y ratones, y escuerzos, y lagartijas, los quales muchas veces se ponen à las piqueras, y comen las abejas que salen ò entran, y aun en-

tran dentro las tales sabandijas, han de tener mucha vela sobre ello, y à esta causa muchos hacen unos poyos anchos, altos quanto tres ò quatro palmos, y muy encalados, para que no puedan subir por alli, y es muy bien poner y plantar ruda cerca de las colmenas, porque huyen de ella todas las cosas ponzoñosas (como dice Cornelio), y junto con las colmenas (si ellas no están cerca del poblado, ò casa del señor de ellas) esté una casa para el colmenero, la qual esté un tiro ò dos de vallesta de las colmenas, ò casi porque muchas veces se pega fuego à la casa, y por estár cerca se queman las colmenas, y haya hartos corchos bien aderezados, para que al tiempo del enxambrar estén à punto.

CAPITULO II.

De los pastos de las abejas.

DEbe el señor de las colmenas no habiendo pastos naturales, procurar de poner artificialmente árboles y yerbas en que labren, y aun de lo que asi sembraren ò plantaren labran muy mejor miel que de lo natural de montes, y por eso es muy mejor de sabor y de olor la miel de las colmenas que alcanzan labrados, y son mas sanas para las abejas, que de las que están en los montes, y deben poner flores tempranas y tardías. El romero es muy singular, porque florece muy temprano, y dá muchas veces flor, y aun la miel de ello es mas espesa y correosa que otra. Las violetas florecen muy temprano, y deben (porque estas cosas no se hacen en los montes) si no son lugares humedos, y cerca de agua, procuren huerto alguno donde las siembren y pongan, que lo que fufrieren montes, como son algunos árboles, como almendros, espinos, romeros, es bien ponerlos en los montes, mas las yerbas que no se hacen en todo cabo monteses, es bien ponerlas en huertos, y han de poner almendros, que labran mas en ellos que en otra flor, y son tempranos, y aun quando están en flor tienen un olor de miel. Salvia, borrajas, tomillos, axedrea sarpol. Las borrajas son tardías en su flor, y dàn muchas flores, como el romero, y labran mucho en ellas las abejas, haya torongil, y tomillo salsero, y espinos, oregano que es tardío, almoradux, y encinas, fresnos, retamas, y de unos piornos que llevan la flor amarilla muy olorosa, madres selvas, argamula. El madroño es planta en que mucho labran, ello acorre mucho en el Invierno à la hambre de las abejas, y la miel que de ello hacen, es de mal sabor, mas dicen los expertos, que con la antigüedad pierde aquel mal sabor, y de las hiedras sacan mucha miel. Haya azufayfos, duraznos, no priscos, que la flor del prisco hace tener cámaras à los hombres, y lo mesmo hace à las abejas, haya rosales, haya vides, mayormente hebenes y alarixes, que labran mucho en ellas, y son tardías, quando no hay que labrar otra cosa. El citiso es una yerba que yo no conozco, ni creo que la hay en España, y aun agora no la hay en la Italia (segun dicen Marcelo, y Virgilio en la traduccion del Dioscorides.) De ello dice Marco Varron, que es muy saludable à las abejas quando están enfermas, y dura en flor desde Marzo hasta Septiembre. Haya granados, yedras, que aunque la miel de ellas no es buena, sacan mucha. Haya pinos, y otros árboles que están verdes contínuo, y sepan que no es ventaja tener ocupados grandes montes con colmenas, si tienen poco gasto, que mas vale poca tierra bien poblada, y de buenos pastos, que grandes montes ò campos desiertos. Haya perales, manzanos, buenas yerbas, como escardillo y torongil: si hay olivas ò acebuches hacen mucha cera mas que miel, donde hay box es la miel muy mala, y à donde hay texos y esparto, y quitenles la leche trezna, los álamos negros, y alcaparras, ni enebros negros, ni axenxos, que de todo esto hacen mala miel.

Citiso es trebol, segun Amato Lusitano.

Deben procurar que haya de muchas flores diferentes, porque si unas faltaren, otras acierten, unas sean tempranas, otras tardías, que en estas que aqui he contado hallarán de todo, y entre tanto que ellas hallarán buenas flores ò yerbas en que labrar, no labran en lo malo, que de lo malo mas labran quando tienen necesidad, que de voluntad. Pues quando el Invierno, que es su enemigo, las tuviere cercadas, que llueve mucho, y el agua (dice el refrán) que es enemiga de la oveja y de la abeja, y asimesmo quando hace grandes vientos, debenles dár á comer à mano, mayormente si les falta el buen pasto, ò están lexos, y por eso conviene que quando el Invierno es largo, que ellas no pueden salir fuera, y se comen la miel, que les den à comer. Muchos les dán masones de harina de centeno, yo por mejor habria que fuesen de harina de trigo, que creo que los comerían mejor, y si los masaren con aguamiel, comerloshan de mejor gana, y esto les pongan à las piqueras para que alli coman, y no toquen en la miel. Otros cuecen higos pasados que sean muy buenos, en agua, y asi cocidos se les ponen à las piqueras, ò toman buenas pasas, que no sean de lexía, y mo-

mojanlas, y ponen en las piqueras, y de aquella agua en que se han cocido los higos, ponganles en algunos testezuelos para que beban de ello, que allende de serles bueno, porque labran bien alli, y beben, esles muy saludable. Huelganse mucho con orinas de personas y de bueyes, muchos se las ponen asi en unas canalejas junto con las colmenas, y aun si al tiempo del enxambrar mean los corchos, entran de buena gana en ellos: y otros ponen asi un poco de aguamiel en unas canalejas, para que alli beban el Invierno, y no se alexen à buscar agua lexos de las colmenas: y aun éstas cosas que he dicho, allende de darles muy gentil mantenimiento al tiempo de la necesidad, las mantienen muy sanas, y si están enfermas, con ello mejoran mucho. Otros usan, si la colmena está muy delgada y enferma, asen una gallina bien limpia, ò qualquier otra buena carne, y metanla por debaxo de la colmena, y dende à quatro ò cinco dias quitan los huesos, que no dén mal olor, y esto les dá mucho mantenimiento y sanidad. Y asimesmo pueden sembrar en las posadas y colmenares muchas cosas para haber de ellas el provecho de la flor para las abejas, y el provecho para las personas, y de esta manera son los árboles frutíferos, que llevan buenas flores, como son algunos de los que he dicho: en las hortalizas ò yerbas las habas (y son buenas) que florecen muchas veces. Dice Varron, que en muchos cabos quando las abejas no toman bien alguna flor en algunas huertas, majen el tomillo salsero, y deshaganlo en agua tibia, y con aquel agua, y con algun hisopo rocíen las flores ò yerbas, y esto es mejor en el Invierno que no en Verano, porque haciendose junto con las colmenas, las abejas no irán lexos donde à las veces no tornarán, y con esto labran ellas de mejor gana en ellas, mas tambien es bueno aguamiel, y porque ellas hacen la miel del rocío, y del agua, y de las flores, y yerbas hacen el vasillo, y tanto es mejor la miel, quanto es de mejor cosa el vasillo, que como al vino adoba ò daña la vasija, asi hace à la miel el vasillo bueno ò malo. Y asimesmo haya agua clara, y si está lexos, pongan en el Invierno unas canales, que no sean hondas, y en ellas haya unas piedras en que se asienten las abejas à beber, y lo mesmo hagan en los arroyos donde beben, que para ellas mejor es el agua corriente y clara, que la detenida, y esto hagan en algunos remansos donde no vaya el agua rauda, que no las arrebate, ni honda, que se ahogan, y para echar alli, son buenas piedras berroqueñas, mejores que guijas, porque mejor asen à ellas para beber, y esto baste brevemente dicho quanto al mantenimiento de las abejas, y como esto se hace, podrán poner otros árboles y yerbas, con tal que no sean amargas, ni de mal olor.

CAPITULO III.

Qué tales han de ser las colmenas.

DE las colmenas hay muchas maneras, que no pueden haber en todas partes colmenas de alcornoque, que son las mejores, porque en ellos no pasa el frio en Invierno, ni el calor en el Verano, y son mejores los corchos de solanas que los de umbrías, y de lugares enjutos mejores que los de lugares humedos; mas donde no pueden haber corchos, son buenas tablas bien juntas à manera de arca. Otra manera hay donde falta el corcho, hacerla de mimbres, y embarrarlas muy bien por dentro y fuera, y porque el barro no es bueno para embarrarlas, hayan estiercol de ganado bacuno, y es mejor de bacas recien paridas que de otras, y de novillos, y de cómo se hayan de embarrar las colmenas luego diré, mas tienen esta tacha las colmenas hechas de estiercol ò embarradas con estiercol, que crian gusanos y polillas, y por eso no son las tales buenas para Verano, ni tiempo de calor. Dice Crecentino, que son mejores de tablas hechas à quatro esquinas, que no las redondas. En otras partes hacen las colmenas de enteros huecos de árboles. En otras partes juntan unas cañahejas à la redonda, como corcho, y las atan y embarran, y son buenas, aunque suelen criar gusanos, y de qualquier cosa de madera y su semejante, es buena la colmena, que los que las hacen de barro cocido, no aciertan, porque el barro asi desierto en el Invierno es muy frio, y no hay cosa que à las abejas tanto daño les haga como el frio, mayormente en el Invierno; y en el Estío, con el Sol son muy calientes, y derriten la miel con su ardor, y aun con el ardor enferman las abejas. Otros las hacen de estiercol de bacas en sus moldes, y es bueno el estiercol de Mayo, y esto han de vér que qual fuere la enxambre, tal sea el corcho ò colmena, que à la grande enxambre le dé gran corcho, y à la pequeña sea algo mas pequeño, que claro es que no podrán pocas abejas henchir tanto como las muchas, y esto se debe conocer claro por la gente, quien tiene pocos hijos ò criados, no ha menester tan gran casa como el que tiene mucha gente, y aun donde los montes fueren ricos y abun-

dantes de buenos pastos, han de ser las colmenas mayores, que donde son pobres, y hay poco que comer, porque si la colmena es mayor de lo que la abeja puede sufrir y henchir, por ser grande, han frio en el Invierno, y aun hacen los panales, y despues no los pueden henchir de miel, y hínchense de gusanillos y telarañas, ò enmohecense con el poco continuar de las abejas, y de aqui enferman ellas mucho. De qualquier cosa que sean las colmenas, sean si ser pudiere, antes nuevas que viejas, y estén muy limpias de todo mal olor, y muy enjutas, que no tengan nada de humedad, que es cosa contraria y dañosa à las abejas, y estén bien enviradas, y con buenos tempanos, y de tal suerte estén pegados los tempanos à la colmena, que ligeramente los puedan quitar, sin dár golpes al tiempo de la necesidad. Tenga bien puestos unos atravesaños dentro, que en algunas partes llaman trenzas, en que se tengan los panales. Estén muy cerrados, que no tengan hendeduras, ni resquebrajos, que por alli les entra, ò frio, ò calor, y por eso han de estár muy embarradas, y para embarrarlas no hay tal cosa como estiercol de las bacas, y aun es mejor de las recien paridas (mayormente para el Invierno), que en el Estío algunas veces por ser caliente, es dañoso, y cria polilla y gusanos. Si la tierra es muy caliente, para las tales en el Estío es mejor el barro bermejo, y si con el estiercol de bacas les embarran las bocas de las colmenas, estarán mas sanas las abejas, y aun vienen mas, y no huirán las abejas embarrandoles las bocas con estiercol de becerro, quieren dentro escuridad, que la claridad les es muy contrario dentro de las colmenas. Y las bocas de las colmenas sean muy bien cercenadas, y muy iguales, que la boca esté muy junta con la solera, porque no entre ayre, ni alguna sabandija por las junturas. Si alguna mella tiene el corcho, embarrenle muy bien, ò hagan qualquier cosa con que la colmena esté bien cerrada y abrigada, y tengan dos piqueras ácia el Sol entrambas, apartada la una de la otra quanto un palmo, porque muchas veces se pone algun lagarto ò escuerzo, ò qualquier otra sabandija mala, que si todas salen por una piquera, todas se las comen, y habiendo dos, unas salen por una, y otras salen por otra, y asi no las comen todas. Y no sean las piqueras grandes, tanto que puedan entrar las tales sabandijas, y no tan pequeñas que las abejas se estorven unas à otras al entrar, y al salir: y à la Primavera, porque entonces labran mas, abranles mas las piqueras que en Invierno. De cómo se han de aderezar, y sahumar los corchos, dirélo al tiempo del enxambrar.

CAPITULO IV.

Cómo se han de haber las abejas.

SON las abejas de una de tres maneras, la primera y principal es de las enxambres que salen de las colmenas, y esta es la mejor, y asi diré de ella adelante.

La segunda es de las abejas monteses.

La tercera es de una maravillosa manera, la qual aunque mas parezca que pertenezca para Filósofos deseosos de saber y escudriñar los secretos maravillosos de la natura, que para los labradores que no han de hacer sino aquello de que han de esperar algun provecho, digo en labor del campo, y en estas cosas de grangería, no la dexaré de decir siquiera, y cada uno haga lo que quisiere, por ventura será menester llevarlas à las Indias, si allá no las hay, y llevar vivas tan lexos, y especialmente por la mar sería imposible, à lo menos sería demasiado de trabajo y dificil.

Pues haber abejas sin generacion de abejas, hacese de esta manera, y aunque alguno (podria ser) diga que es imposible, no se maraville, que como vemos que de un asno muerto se hacen unos escarabajos, y de las bestias caballares salen unos moscarrones, asi de los novillos se hacen las abejas, y segun estos Doctores hacese asi.

Marco Varron dice, que se hacen de becerro muerto, aunque calló el cómo, y para estos quiero poner la manera como cada uno lo dice.

Crecentino dice, que aderecen una cámara pequeña quadrada, enjuta, y bien caliente, donde el Sol le dé, y tengan unas ventanas que puedan bien cerrar, y ácia el Sol, y embarradas bien las junturas, que no les entre ayre, y aun si la cámara por dentro estuviere bien embarrada con estiercol de bueyes, será muy bueno, y las ventanas tengan un postiguillo con lienzo cerrado, para que entre claridad, y no frio, ni ayre alguno, y el becerro sea de dos años, y si fuere bermejo es mejor, y sea gordo, y tapenle mucho las narices, y muelanle los huesos à palos, sin que le rompan las tripas, y desque muerto, asi caliente abranle entre las rodillas, y metanle dentro del cuerpo romero, y yerbabuena, y tomillo salsero, y axedrea, y oregano, y otras yerbas de buen olor, y tornen bien à coser aquel cabo por don-

donde lo metieron, y cuelguen por la cámara muchas de aquellas yerbas de buen olor, y eso asi hecho, cierren muy bien la puerta, y embarrenla porque no entre ayre, y asi primero se hacen unos gusanos, despues unas abejas sin pies, en fin salen en su perfeccion, y esto se debe hacer por los meses de Febrero y Marzo, muy bien es tenerlo muy cubierto con aquellas yerbas olorosas. Abencenif dice de esta manera, y à mi vér lo explica muy mejor, y mas claro.

Tomen un becerro de treinta meses todo bermejo, que no sea en alguna parte manchado, y deguellenle, y cojanle muy bien toda la sangre, que no se pierda ninguna, y tornensela à echar por la boca, y con buen hilo recio de lino cosan la degolladura, los ojos, la boca, los oídos, las narices, y el sielso, y todo lugar por donde podria haber algun respiradero, y quede todo muy bien cosido, y aun encima peguen las coseduras con un poco de pez, y despues tiendanle, y con una vara le quebranten los huesos, y paso, como no le quebranten la hiél, ni los intestinos.

Esto hecho metanle en una cámara caliente, y que sea en quadra, y pequeña, y dentro de ella por las paredes haya muchos agujeros como hornillas, que no calen à fuera, y por toda parte quede muy cerrada, que no haya por donde salga ayre, ni entre, y el becerro quede tendido sobre algunos manojos de romero y de las otras yerbas, y cerradas y embarradas las junturas de la puerta y ventanas, dexenle alli estár tres semanas, al cabo de ellas abran la puerta y ventanas, para que les entre ayre y frescor, y desque la cámara sea bien resfriada, tornenla toda à cerrar como de primero, y esté asi otras tres semanas, y despues abran la cámara, y hallaránla llena de abejas, racimos à racimos, que andan buscando la salida, y del becerro no hallarán otra cosa sino los cuernos, y huesos, y pelos, y de los sesos, y meollos: del espinazo se hacen las maestras, y de la otra carne las abejas.

Pues tengan corchos bien aderezados: el mesmo Abencenif dice, que estén sahumados con flor de almendros y oregano, mas tanto les valdrá estár rociados con un poco de aguamiel, ò fregados con tomillo salsero, y alguna yerba semejante olorosa, y echen las abejas dentro, ò pongan las colmenas à las ventanas, y entrarsehan en ellas quando olieren la miel ò los olores, y aun si les echaren dentro un poco de panal que coman luego de principio, sería muy bien. Yá dixe en esto mi parecer, cada uno haga el suyo, que yo antes compraría colmenas, que matar un becerro, que vale mas que las abejas que de él puedan salir, y dado que esto sea cosa muy maravillosa, y digna de experimentar, dexela el labrador pobre à los que son ricos, y tienen muchas bacas, que para el pobre mas de valdrá el becerro para la labor del pan, ò si el que fuere rico no lo acertare à hacer, puede ser que se quede, no solamente sin el becerro, mas sin las abejas, y sufrirloha mejor que el pobre, quanto mas que las abejas asi habidas cuestan caro.

Otra manera pone otro Autor, y si es cierta, es mejor, porque no cuesta nada, y es de poco trabajo. Tomen un vientre de una baca nueva, ò de un novillo, ò de un ternero, que vaya entero con su estiercol caliente, y asi reciente y fresco, lo entierren en un muladar caliente, que esté algo hondo, como no respire, y esté alli quince dias, dice que al cabo de los quince dias le desentierren, y que le hallarán todo lleno de abejas; tengan aparejados los corchos, y si no hubiere maestra, ponganla de otro lugar: todas las cosas son posibles à Dios.

La otra manera para haber abejas de los montes que están en los huecos de los árboles es esta, y esto es bien para donde hay colmenares por los montes. Donde quiera que hay una fuente ò arroyuelo en los montes, vaya el colmenero, y lleve una escudilla con un poco de almagre, bien deshecho con un poco de agua, y al tiempo que lleguen à beber, con una pluma mojada en aquel almagre mojenles un poco de las alas sutilmente, y si tornaren presto es señal que están cerca, y si tardan están lexos. Para saber dónde están, y hallarlas alli donde ván à beber, llevar un cañuto de caña gorda, y abierto por un cabo, y cerrado por el otro, y echenle dentro un poco de miel ò aguamiel espesa, como quede untada por de dentro, y ponganle alli donde vienen à beber, y entrarán dentro, y desque estén hartas, atapen el cañuto con el dedo, y suelten una, y tengan cuenta de seguirla, y desque la hayan perdido de vista, y el tino por donde vá, suelten otra ácia donde ván las mas, siganlas, que ellas le llevarán donde está la enxambre. Y para sacar la enxambre dé un barreno al hueco por lo mas baxo de él, y denles por alli humo, y brotarán por arriba, y tenganles puesto à la boca del hueco su corcho, primero sahumado con buenos olores, y untado por dentro con aguamiel: y esto he puesto porque lo han escrito, mas que porque me parece bien, vea cada uno lo que quisiere, y al tiempo del enxambrar

Aviso para hallar enxambres montéses.

brar tengan algunos corchos por los montes, para que las enxambres que ván desmandadas, se acojan alli, y los tales es bien que estén cerca de algunos árboles, porque alli ellas se acogen mas aína que à otra parte, y los corchos que asi estuvieren puestos, estén fregados con tomillo salsero, torongil, y con miel, y por defuera embarrados con estiercol de bacas, y algunos les ponen dentro un panal, porque mas se enamoren à estar alli, y esto para haber las enxambres que están perdidas por los montes, y andan descarriadas.

CAPITULO V.

De las señales de enxambrar, y de los avisos que se tienen para coger las enxambres, y de las maestras.

LO primero que se debe hacer para que la enxambre no se vaya por falta de aderezo, entre todo lo que aparejen, es que el colmenero tenga abundancia de corchos, los mejores que ser pudiere, muy aderezados, sahumados con algunos buenos olores, y fregados por de dentro con alguna olorosa yerba, como son las sobredichas y otras semejantes, y embarrados por fuera con estiercol reciente de bacas, y cada dia el colmenero visite las colmenas, mayormente en el tiempo del enxambrar, que vá mucho que no se vaya toda la enxambre por negligencia, y muchas veces con el abundancia del buen año, ò mucha bondad de la colmena, enxambran algunas de ellas dos veces en el año, y aun las hijas enxambran. Una de las señales que la enxambre está perfecta, y que se quiere ir, es que salen dos ò tres dias antes, que se arrebozan ò revuelven al corcho de la colmena donde salen, y à la boca, y están alli esperando à la maestra, porque entre tanto que la maestra no saliere, ellas estarsehan asi arracimadas unas con otras, y no se irán, y en viendo el frescor de la tarde, luego se tornan dentro: verdad es, que muchas veces salen, y se arraciman, y esto no es para irse la enxambre, sino que salen las nuevas à curarse al Sol, y es facil de conocer à los que tienen experiencia, y trás esto, desque están yá bien curadas y crecidas, se ván. Pues viendo el colmenero que han hecho esto una vez ò dos, tome un corcho bueno, bien aderezado, y bien sahumado, y pongan la colmena en un reteso, tendida la boca ácia lo alto, y el corcho en que han de entrar en aquel mismo lugar la boca ácia abaxo, que casi se vengan à conformar una boca con otra, y en medio ponga medio corcho hendido, que venga como canal de un corcho à otro, que venga muy justa à cada boca, asi de la colmena de donde salen, como à la que ván, y sea larga aquella canal quanto dos palmos, y por alli verán bien al pasar si la maestra pasa. Pues habiendo puesto asi las colmenas, abran algo de la cubierta que llaman tempano, y pongan unos corchuelos, y para que entre ellos puedan dar humo à las abejas, y salgan por la otra parte, y vayan à la nueva colmena, y dén à la colmena donde salen, unos golpes con la mano, y con el humo y golpes saldrán, y entretanto que ellas ván por aquella canal, tengan aviso si sale la maestra, que continuamente donde ella vá, vá gran priesa de abejas: tanto que si con la mano no las apartan para verla, no se puede parecer, y habiendo pasado la maestra, y tantas abejas que basten para una colmena, haganlas estancar, y esta es la mejor y mas segura manera de enxambrar. La otra es aguardar à que salgan, y para esto pongan algunos corchos cerca de las colmenas, bien aderezados, y sahumados, y boca arriba, y encima de ellos un ramo de roble, ò de qualquier otra cosa, y puesto cabe algunas matas, y si el corcho está fregado con aquellas yerbas olorosas, luego se entran dentro, y aun toman bien el corcho si está fregado con orinas de hombre, que estén algo detenidas, que aun labran en ellas, y les son muy saludables. Y si ván en alto echenles polvo, ò hagan ruído con una caldera ò otra cosa semejante, ò dar con las manos algunas palmadas, y luego se abaxan à tierra, mas mejor es echarles polvo. Es señal tambien que se quieren ir las enxambres, quando al tiempo del enxambrar traen grande ruído y murmullo dentro de la colmena, mayormente à las tardes, lo qual se podria bien oír poniendo à la tarde el oído à la piquera: si salen, y se cuelgan de algun ramo de alli, la pueden coger, y si es ramo que esté alto, y no alcanzaren, cortenle con una sierra muy sutilmente, aunque siempre para en los tales casos debe haber en la posada ò colmenar una escalera alta con tres pies, para que sin tocar en el arbol puedan subir à la enxambre, y cogerla en corcho; otros les echan polvo, y asi las abaten. Y porque las abejas temen mucho la pluvia, y aun antes que venga la barruntan, continuamente salen muy muchas enxambres despues de haber llovido, ò ha hecho alguna mudanza al tiempo que ha pasado el frio, y no antes, que porque temen el tiempo venidero que será áspero, no sa-

Las abejas labran en la orina del hombre.

salen, ò ya que salen, salen pocas, hasta tanto que haya pasado, y asi por entonces tengan mas aviso, que si hasta alli no hubieren salido las enxambres, luego se darán muy grande priesa. Y siempre procuren de pasar las enxambres muy lexos de las madres, porque muchas veces reconocen el corcho de donde salieron, y se tornan à él, y donde las pasaren haya mucha abundancia de pastos, que sean buenos, y pasenlas de noche bien cubiertas con sus hatijos de red, y aun si no es lexos donde las llevaren, irán mas seguras à cuestas, que sobre bestias, y en pasandolas no les abran ese dia las piqueras, sino echenles dentro algunos masones de harina masados con aguamiel, ò pasas, ò higos (como dixe arriba), y cierrenles las piqueras porque no salgan, y reconozcan bien la morada que tienen. Y porque muchas veces ellas se ahogan estando embatijadas teniendo gran calor dentro, y no les entrando el ayre, sea el hatijo ò cubierta de unos harneros de esparto con que alimpian el pan, y podrá por ellos entrar ayre, y no se saldrán las abejas: y muchas veces acaece que en sacando las enxambres vienen tiempos fortanosos de aguas, y nieves, y vientos, y frios, y por no poder salir ellas fuera à buscar de comer, ni lo tener dentro, mueren de hambre, es necesario en aquellos tiempos darles de comer algunos masones, ò algo de lo que habemos arriba dicho. Y porque en este capítulo vendrá à proposito decir algo de las maestras, pues es necesario, escribiré algunas particularidades de ellas. La maestra es el Rey de las abejas, y debaxo de su mando están, como pueblo debaxo de Corregidor, ò egército só el mando del Capitan, que lo que les manda hacen, ván dó guia, y aun tanto la aman, que si vá cansada, la ayudan à volar y sompesar, y estando queda en un lugar, no se ván de alli, y mientras vive están en concordia, y trabajan. Si ella se muere no trabajan mas, y luego destruyen lo hecho, y lo comen, y ellas se mueren, ò se ván, y muchas veces si hay muchas maestras en la colmena, hay discordias, que en un Reyno pocas veces caben dos Reyes, y à esta causa pelean, y se matan unas à otras, y se juntan unas con una maestra, y otras con otra, y hay divisiones, y se salen, y vánse las que menos pueden, y queda la colmena con pocas abejas. Pues muchas veces acontece que una colmena al empollar cria muchas maestras, y esto es casi tanto daño como si no criasen ninguna, aunque hay mejor remedio, porque quando muchas maestras se crian, puedenlas tratar estando empolladas, estruxando los basillos donde están, que son ligeras de conocer, pues son muy mayores que los de las otras abejas, ò despues de salidas, al tiempo que han de enxambrar matarlas si hay muchas, y esto tengo por mejor que no matarlas en el panal quando están empolladas, porque quando hay muchas, aun las mesmas abejas las quieren matar, y ellas se salen huyendo, y con ellas algunas pocas de abejas, y à esto llaman pavorder.

Quando salen asi muchas maestras en muchas capitanías divididas, recojan todas aquellas abejas que andan asi descarriadas, y entre todas las maestras escojan la mejor, y llevenlas todos à una colmena con aquella maestra buena, y maten las otras maestras que son demasiadas. Verdad es, que si en una colmena pueden tener dos ò tres maestras qu estén en paz, es mejor que una sola, porque estando una maestra sola hay muy gran peligro, que si acaso se muere, luego la colmena perece, es como quien tiene un ojo solo, y aquel le sacan quedarseha à escuras, pues si las maestras están amigas, no es necesario poner paz, mas si pelean, rocienlas con un poco de vino oloroso, y con un poco de aguamiel, asi estarán en mucha paz y concordia, y por el consiguiente todas las otras abejas, que de las gobernadoras depende todo el bien ò mal de las gobernadas, y las maestras son locas, y no reposan, es bien cortarles parte de las alas con unas tixeras, y asi no pudiendo volar, de necesidad han de estar quedas, y no saliendo ellas, las otras abejas no se irán, ni desampararán la colmena. Mas à lo que à mi me parece, no les cortaria yo cosa de las alas, ni en parte, ni en todo, porque ellas tambien quieren salir algunas veces à desenojarse, ò à labrar con sus abejas (digo opiniones de algunos) à cada uno no sé lo que mejor le parecerá. Otras veces acontece, que las maestras no carrochan, digo que no empollan, y de esto viene gran peligro, y esto es claro de conocer, viendo si hay maestrales ò no, y si no las hay, de una colmena donde hayan empollado bien las maestras, corten un panal donde estén dos ò tres maestriles, que las maestras empollan en las puntas de los panales, y está el maestril coloradito, ponganlos entre los otros panales de la otra colmena, y estos no los han de cortar hasta que quieren salir, que estén perfectos, lo qual se conoce en que rebientan para salir, y tienen coloradas las puntillas ò cabezuelas, y si antes las sacasen no aprovecharia, que se moririan, mas por mejor tengo que las dexen en su panal salir à perfec-

feccion, y despues las pongan en otra colmena. Si la colmena está pobre de abejas, deben matar las maestras que empollaren, y quedarsehan alli las abejas nuevas, juntamente con las viejas, si no es colmena de mucha edad, digo de abejas muy nuevas, porque no se conforman bien unas novecitas con otras reviejas, ò quando salieren, matarles la maestra, y tornarlas à la madre para que estén en union y amistad só un capitan: empero porque como yá he dicho, es necesaria la maestra à la colmena, y habiendo muchas, es bien saber escoger la mejor para la guardar, y matar las otras. Las señales de la buena maestra, y de las que no fueren tales, que aunque todas son hijas de una maestra, no salen todas iguales en la bondad, esto es como en las personas, y otras animalías. Las que son largas son mejores que no unas que son gordillas. Mientras mas larga es la maestra, y mas delgada, y mas ceñida, es mejor, y que tenga las piernas largas y delgadas. Asimesmo hay unas muy lucias en su color, que parecen oro fino, y estas son mejores que las que tienen pintas negras, y las que están lucias y resplandecientes, son mejores que las que están despeluzadas y vellosas, y que parece que han frio. Y las maestras son de tres colores, ò son doradas, y estas son mejores, ò negrillas, y estas son las peores, ò tienen unas pintas, y de estas tienen el medio. Asimesmo quando salen muchos xavardos de una colmena, es señal que tantas maestras hay como montones y apartamientos se hacen, y es cierto que donde hubiere mayor monton, que fuere mayor xavardo, alli está la mejor maestra, y aquella guarden para la enxambre, y maten las otras, juntando las abejas todas en uno. Y es bien saber si la nueva enxambre quando la sacan del corcho lleva maestra, porque muchas veces se pasa sin que la vean, y miren que donde vá el mayor número y bulto de abejas, alli vá metida, y con la mano las aparten, que no picarán, y busquen la maestra, que es una abeja muy hermosa, larga, y muy ceñida, à manera de abispa, salvo que no tiene aguijon, y si le tiene no hiere con él, y si acaso no la hubiere, pongan la colmena boca à baxo, sobre una capa negra, ò barran bien el suelo, y rieguenle mucho, que quede la tierra muy prieta, y el agua muy empapada, y vuelvan la enxambre boca à baxo, encima de lo regado, y dende à una hora ò dos, alcen el corcho, y verán si hay maestra, que hallarán en el suelo estiercol bien blanco, que llaman carrocha, lo qual echa la mesma maestra. Y porque muchas veces están rebeldes, que no muestran aquella señal, aunque les hagan aquesta diligencia, es muy bien tornarlas à recorrer de un corcho à otro, como quando uno torna à enxambrar de nuevo, y mirar bien si vá, ò sacudirlas de un golpe en una corcha, para que alli caigan todas, y busquen la maestra. Otra señal, si hay maestra, que por la mayor parte luego asosiegan todas en metiendolas en la nueva morada, y si no tienen maestra, luego andan alborotadas, y descarriadas. Otra, que si tienen maestra, luego en metiendolas en el corcho nuevo hacen un panal, y este es el que llaman miel virgen, que es la primera que dá la colmena, y esto pocas veces falta, y luego hacen mas, y si no hay maestra, no hacen aquel panal, y cesan. Y esta falta de las maestras es luego de acorrer, porque vá la vida de la colmena en ello. La una manera será metiendo el panal con el maestril empollado. La otra, que acontece sacar de un corcho quatro ò cinco maestras, no las deben matar luego, hasta vér si falta alguna en otra parte, y las que alli sobraren, metanlas en un jarro ò puchero nuevo, y tenga el cañuto unos agujeros menudos por dó entre ayre, y refresque dentro, no se ahoguen, y esté lavado por dentro con aguamiel, ò con zumo de torongil, ò tomillo salsero, y tapado con unas pasas majadas que coman. Tengan dentro del jarro algo que coman, y algun respiradero, y donde vieren que hay necesidad echen una de aquellas maestras. Acontece, que las abejas están tan indignadas, que echandoles la maestra asi à mano la matan, y para esto es bien rociar las abejas con buen vino oloroso ò aguamiel, y revolverlas, y asi se apaciguarán, y echarles la maestra, como no vean que viene de fuera, ò echarsela de noche, y asi no la sentirán venir, ni harán mal porque no la tendrán por estraña. Dice Abencenif, qui si ponen una maestra hecha de oro en cada colmena, que vendrán alli muchas abejas, y no se irán, y siendo esto asi tan bueno, creo yo que será de cobre, ò de madera dorada, y será tan buena, y no de tanta costa, y de esta suerte qualquiera persona pobre lo podrá hacer, y tener en sus colmenares.

Señales de la buena maestra.

CA-

CAPITULO VI.

De las señales y conocimiento de las buenas ò malas abejas, y de la buena ò mala colmena, y de qué lugar han de ser las colmenas que alguno comprare para su colmenar.

HAY muchas diferencias y hechuras en las abejas, asi en el tamaño como en la naturaleza, y en el color, que unas son doradas, lucias, resplandecientes: otras prietecillas, vellosas, y como despeluzadas. El tamaño, que unas son grandes, otras pequeñas en la hechura, unas son gordas, redondas: otras delgadas y largas. En la naturaleza, que unas son monteses y brabas, otras caseras y mansas. Pues quanto al color, las mejores son las lucias, pintadas, resplandecientes, que parecen doradas, que las que son negras y despeluzadas, como vellosas, ò es señal que están enfermas, ò no son tan naturales à la labor de la buena miel, que son como bastardas y monteses, y las que son chiquitas y longuezuelas, son mejores que las redondas, porque las tales son mas floxas, y no dán tanta labor ni trabajo, porque parecen algo zanganias. Quanto à ser monteses brabas, no son tales como las mansas y caseras, porque lo uno, son malas de tratar, y lo otro, es mucho daño para las mismas colmenas, porque claro es, que las abejas mueren en picando, porque dexan mucho del aguijon, y con él las tripas, y las mansas no picando carecen de aquel peligro. Es verdad, que tratandolas de brabas se hacen mansas, sahumandolas algunas veces con buenos olores. Es señal de buena colmena la que está poblada, que lo uno tiene buen peso y multitud de abejas: conocese en la priesa que tienen à la piquera à entrar y salir, à las tardes quando yá no entran, sino que están reposando, poner la boca à la piquera, y soplar ácia dentro, y poner el oído en ellas, y si hay muchas, responden dentro gran murmullo, y si pocas, pequeño, aunque el verlas menos engaña, porque se vé la multitud, y conoce la bondad en su hechura, y quien comprare colmenas mire bien estas señales susodichas, y irle ha bien, y sea el corcho bien hecho, y si las quieren para pasar à otra parte, no sea lexos, ni à tierra de contraria calidad, de aquella à donde están, porque no se hallarian bien con el tal mudamiento, y esto causa muchas veces perderse los colmenares, pasando las colmenas de uno à otro, que esté lexos, ò al contrario suelo, y si pasarlas hubiere, sea con mucha mejoria del lugar donde ván.

CAPITULO VII.

De las enfermedades y curas de las abejas.

LAS abejas enferman, ni mas, ni menos que los otros ganados y animalías, y en ellas son las enfermedades tanto mas peligrosas, quanto las cosas son mas ocultas y dificiles de saber, y en cosa tan delicada, ò quanto debemos, y somos à cargo à aquellos singulares varones antiguos, que con puro deseo de la ciencia, y de aprovechar à los venideros se pusieron à tanto trabajo, y quanto ellos son dignos de ser tenidos y estimados, tanto son de vituperar los presentes, que aun no son para aprovecharse de lo que se está sabido y escrito, siquiera para probar, dado que verdad no fuese. Pues para conocer las enfermedades de las abejas, es primero necesario conocer las señales de la salud, porque por los contrarios venimos mejor en el conocimiento de las cosas. La señal es, que las abejas están sanas, que dentro de la colmena hay gran ruído y murmullo, y grande priesa à las piqueras, que unas entran, y otras salen con mucho hervor y diligencia, y que esto es muchas veces casi continuo, y que aquel zumbido de dentro de la colmena, y el que ellas traen de fuera es vivo y agudo, no floxo, ni cascarron, y que ellas andan lucias y tiesas, y alegres, no tristes, ni floxas como desmayadas, ni tontas, y que hacen los panales buenos y iguales, y bien llenos de miel. La señal de que están enfermas, es haber poco bullicio ni ruído dentro, no haber priesa à las piqueras, que andan despeluzadas, como vellosas y polvorientas, no lucias, ni avivadas, que andan todas como moscas con el frio, que andan sin orden, que los panales, ni los hacen buenos, ni hinchen.

Estas enfermedades, unas les vienen por parte de malos pastos que tienen, que como en el Invierno están cerradas y muertas de hambre, en viniendo la Primavera labran de lo que hallan, y si por alli hay leche trezna, ò flor, ò simiente de olmos, ò flor de priscos, con la hambre y deseo de comer y trabajar, labran en ello, y haceles mucho daño, que les hace tener fluxo ò correncia, y mueren de ello, si no son curadas presto. Dice Columela, que en una parte de Italia, donde hay muchos de aquellos olmos y priscos, no pueden durar, ni vivir mucho las abejas.

El principal remedio es quitar las tales plantas, que muy mejor es conservar la salud, que sanar la enfermedad, mas si están enfermas por lo haber comido, luego las han de remediar, porque presto obra el mal en ellas. Pues tomen granadas dulces, y majenlas, y echenlas à vueltas un poco de buen vino oloroso, y puesto aquello en unas canalejas de cañas gordas, cerca de las piqueras, ò en otra cosa, para que lo puedan bien tomar, ò pasas de viña majadas, y mezcladas con buen vino, ò higos pasados cocidos en agua. Otros cuecen unos cogollos de romero en aguamiel, y desque esté frio se lo ponen en unas cañas hendidas para que beban. Dice Abencenif, que para otras enfermedades (y no las nombra) que tomen de las balaustras que son flor de granados (y sean granados dulces), y que las majen, y juntas con miel embarren con ellas las colmenas por de dentro, y que las abejas lo comerán y sanarán. Otra enfermedad. Muchas veces se crian de las albohezas, digo de las malbas, unas mariposas, y éstas entran en las colmenas, y alli dexan su simiente, de la qual nacen unos gusanos en las colmenas, y esto es grandísimo daño de ellas, pues siempre quiten las malbas de junto con los colmenares, y procuren matar las mariposas; lo qual se hace de esta manera: Hagan una vasija de cobre, larga quanto un palmo poco mas, y sea angosta como vaso, y tenga la boca algo derramada ácia fuera, y entrará mejor, y pongan dentro lumbre con sebo ò cosa que alumbre bien como candil, lo qual hagan à las primeras noches, y aun toda la noche le pongan asi encendido entre las colmenas, que luego se entrarán à la claridad, y por ser la vasija larga no pueden salir presto, y con ser de metal estará con la lumbre muy caliente, y asi no salen, y se mueren dentro, que en qualquier parte que toquen en la vasija, se queman. Y esto no solamente aprovecha contra las mariposas, mas aun contra los osos, si vienen alli, que entretanto que hay lumbre no osan llegar de noche. Tambien contra las mariposas es muy provechoso sahumar bien las colmenas. Si las abejas se mojan con algo de aceite, luego se amortecen, mas si antes que se mueran, las rocían con buen vinagre, que sea de vino, y recio, reviven, que el vinagre las aviva, y les es muy saludable contra las enfermedades, y por eso es bien rociar algunas veces las abejas y las colmenas por de dentro, y si es rosado, es muy mejor. Muchas veces à la Primavera habiendo mucha flor en que labrar, y estando las abejas deseosas de labrar, tanto son de codiciosas de trabajar, que por enmelar, y hacer provision, no empollan, aunque pocas veces acontece esto de dexar de empollar por buen año, si no es por enfermedad. Mas si alguna vez aprovecha, que al tiempo de empollar les cierren la piquera por algun dia, como no salgan, y puedan tener ayre, que no se ahoguen, y asi no pudiendo salir empollarán, y parece que lleva razon, porque muchas veces quando empollan bien, no enmelan tanto, y quando enmelan no empollan; qué falso es lo que algunos dicen, que la maestra empolla todo el vasillo, lo qual es imposible, porque una sola abeja que es la maestra, no puede sementar tantos millares de vasillos y agujeritos, mayormente en tan breve tiempo. Y à lo que dicen, que todo lo empolla la maestra, y por ser unos agujeritos pequeños salen abejas, y siendo otros grandes salen maestras, y siendo otros medianos salen zanganos: quien no verá ser burla, que la grandeza ò angostura de los vasillos no pueden diferenciar tanto, que haga otra manera ò especie de generacion, que en el vasillo chico, si toda la simiente fuese de la maestra, nacerían maestras chicas, y en el mediano algo mayores, y en los vasillos grandes las buenas maestras, quanto mas que si todo el pollo fuese de la maestra, todas las abejas saldrán de su color. Asimismo quando el Invierno y Primavera son lluviosos, y humedos, y frios, que ellas no pueden salir à enmelar, son mejores años de enxambres. Y quando es tiempo claro y enjuto enmelan mejor, y son mejores de castro, pues esto no lo hace otra cosa, sino que estando ellas encerradas, y no pudiendo salir à hacer miel, es por fuerza que empollen. Plinio dice, que los zanganos son de la casta de las abejas que son viejas y cansadas, pues luego no son de la simiente de la maestra. Dicen que aprovechan para dár calor, y que de ellos se sirven como de siervos y esclavos, y que desque la miel está perfecta, los matan. Hay otra enfermedad, que en las colmenas entre los panales hay otros gusanillos que hacen telarañas, para esto es necesario que luego que lo vieren, quiten todo lo que asi estuviere dañado, y si rocían los panales con muy buen vinagre rosado, perecen todos los gusanos, y es provechoso para las abejas, y aun muchas veces con las grandes humedades se hacen telarañas à las piqueras, y no pueden las abejas entrar ni salir: por ende han de quitar las telarañas y limpiarlas mucho, y sahumar las colmenas con buenos olores, porque el buen olor es saludable à las abejas, y contrario y dañoso à las

las animalías ponzoñosas; mas esto es de mirar, que quando las colmenas hacen telarañas à las piqueras, ò están las abejas muertas, ò se quieren morir, que poca la freqüencia de entrar y salir, dá lugar à que crien aquellas telarañas, por ende luego las requieran, y si no están muertas las curen alimpiandolas, y rociandolas con vinagre, y aun debenlas pasar à otro corcho, que muchas veces de los corchos si son de mala sazon, se les pega mucha parte del mal, que los corchos mal sazonados crian polillas, y aquellas apeganse à los panales. Hay otra enfermedad quando no hinchen los panales de miel, luego se enmohecen y pruden, y dán mal olor, pues deben quitar todo lo mohoso y vacío, cortandolo sutilmente, como no corra la miel por la colmena, que se les pega à las abejas, y mueren, y aun de correr la miel viene que se roban las abejas unas à otras, y vienen à pelear unas con otras, y se matan. Y vean si aquel no henchir los panales viene porque la colmena tiene poca abeja, y miren si alguna colmena tiene mucha abeja, y saquen de ella, y echen en la flaca, y porque no peleen, rociandolas con un poco de muy buen vino oloroso, ò con muy buen vinagre, ò con un poco de muy buena clarea, ò aloxa muy aguda, y meneen las unas con las otras, para que mezclen bien, y no se conozcan quáles son forasteras de aquella colmena, ò quáles son naturales, y denles de comer dos ò tres dias, hasta que reposen y reconozcan la colmena. Otra enfermedad, quando por falta de calor, ò por qualquier otro accidente, ò de no tratar bien la colmena se enguerra ò muere el pollo antes que salga, ni avive, y por esto luego hiede la colmena, han de quitar todo lo empollado y muerto, y sahumar la colmena, y esto sea lo mas presto que ser pudiere, porque si tarda, viene de ello grande perjuicio y peligro à la colmena. Y asimesmo muchas veces se mojan y otorecen, dicen que es muy bueno escalentar un corcho, y meterlas dentro, y con un poco de ceniza de higueras, que esté algo caliente, y revuelvanlas muy bien, y tengan en algun lugar algo caliente, y dentro de dos horas revivirán, que dicen que con aquella ceniza reviven las moscas que están muertas de frio, mas en esto bien me agrada el parecer de Columela, que mas han de procurar que las abejas no se mueran ò enfermen, que no hacer revivir por tal manera las que asi se amortiguaren. Otras muchas veces la colmena machea, que es que crian muchos zanganos, y los zanganos no labran, ni trabajan, antes gastan y comen: ellos son comparados à los baldíos, y muy grandes haraganes, que como las abejas hacen que los matan y destruyen, asi habian de hacer à los baldíos de los Pueblos que inficionan mas que muy gran pestilencia. Y como digo, por no ser los zanganos provechosos, antes destruidores, las abejas los matan, salvo que al tiempo del empollar, las abejas labran, y ellos escalientan el pollo, para que revivan; son como los capones que crian pollitos, ò es el abeja zangania machiega, y esto viene por causas ocultas. Ya dixe que viene por ser de casta de abejas viejas, como dice Plinio, otros dicen que viene de no ser buena la flor, que son flores secas, sin substancia, ni virtud. Otros dicen, que viene por parte de la maestra, lo qual está reprobado en este capítulo con la autoridad de Plinio, que dice que es de la simiente de las abejas cansadas. Y por las razones naturales que dixe que la maestra no engendra sino maestras, mas por no detenerme en disputas de que se engendran los zanganos, pues no hacen al caso de labradores, vengo al remedio. Pues quando conocieren que la abeja es zangania, que come mas que obra, hagan una de dos cosas, ò boten fuera toda aquella abeja, y en su lugar pongan otras muy mejores, ò de dos ò tres colmenas saquen algunas abejas, y rocienlas muy bien con lo que dixe arriba, y mezclenlas todas, como se hermanen bien, y metanlas alli, y ponganles su maestra juntamente con ellas, ò si este remedio no hubiere, aprovechense de lo que hallaren, antes que las abejas lo gasten todo. Y muchas veces acontece, que por ser los temporales muy ricos de rocío y flores, las abejas hinchen la colmena de miel, y por no tener donde poner mas, comen lo hecho. Es bien requerirlas muchas veces, y las que tales vieren que están, quitenles de ello, para que pongan mas. Otra mala enfermedad hay, que les viene pestilencia tambien como à las gentes y otros ganados, lo qual se parece que en todas partes mueren muchas, pues si es por causa de mal ayre ò malos pastos, pasenlas presto à otra parte lexos de alli, donde haya ayre sano, y pastos frescos y abundantes, y sahumen las colmenas con humos de buen olor, como no sea mucho, ni muy caliente, que no ahogue las abejas, ni derrita ni desaine los panales, ni escaliente la colmena: contra los malos pastos, darles buenas cosas à comer, dicen, que es bien darles alguna miel en que hayan cocido agallas ò rosas secas, y esto tengo yo por mejor, ò los otros mantenimientos que arriba dixe. Si tuvieren piojos ò reznos, cuezan buenas manzanas dulces y olororas en buen vino

blanco, y à vueltas algunos cogollos, y desque frio con aquello las rocíen, y pongan aquel vino à las piqueras, y à vueltas manzanas de las dulces, olorosas, muy bien maduras, y beberán de aquel vino, y con todo esto despiden los piojos, y cortarles los reznos con unas tixeras, y rociarles bien con vinagre.

Item, es señal que la colmena falta, y se quiere morir, quando en las soleras caè como harina de entre los panales, tomen la colmena, y sacudanla muy bien en alguna cosa, saquen todas las abejas, y busquen la maestra, y si hallaren debaxo de las alas unos reznos, quitenselos muy bien y sutilmente con aguja ò tixeras, y rocíen las abejas y panales que están enfermos con buen vinagre rosado, y esto es provechoso contra los reznos, gusanos, y telarañas (como he dicho), y tambien es bueno contra unos piojuelos que crian las abejas y maestras: y si alguna colmena se muere por falta de virtud, sahumenla bien, y rocienla con vinagre, ò buen vino, y metan alli otras abejas y enmelarán muy presto, por tener ya hecho el fundamento, mas si murió por pestilencia, no metan ninguna, que recibirá peligro.

Asimismo quando nieva, à las colmenas cierran las piqueras y respiraderos, y ahoganse las abejas, pues nevando luego las requieran, y desvien la nieve. Si las hormigas entran en la colmena, es cosa muy dañosa, que en muy breve tiempo destruyen una, y aun muchas colmenas, es bien echarles agua hirbiendo en todo el camino por dó ván, y en los nidos, y asi perecerán presto, con que lo hagan dos ò tres veces: y para esto es buena agua de torvisca, porque aponzoña. Y si ratones comen las abejas, armenles losas y ballestillas con queso y pan, y aun esto es muy bueno contra los lagartos, y otras sabandijas dañadoras. Tambien enferman las colmenas con el mucho calor, y tiempo seco del Estío, y con ello les vá algo mal. Para esto es alzar la colmena, y barrer bien por baxo, y regar muy bien el suelo só la colmena, como se empape bien de agua, y pongan à la mañana la colmena asi sobre lo regado: y esto hagan algunas veces, y entonces no habrá menester solera hasta que el tiempo comience à resfriar, aunque una de las cosas que hacen que la colmena esté sana, es estar bien ensolerada, y bien cobijada, mas en todo tiempo requieran debaxo de las soleras, y muy à menudo, que alli se suelen criar topineras y ratoneras, y nidos de otras sabandijas y hormigueras. Asimismo muchas veces se muere la maestra, y esto pocos lo conocen, y en faltando la maestra, luego perece la colmena: y para esto aprovechará que haya mas de una maestra en la colmena, con tal, que como arriba dixe, estén concordes, y si esto no hay, mueresele la una que está sola, y conocerán que la maestra está muerta, en que las abejas andan arremolinadas sin orden, no ván à labrar, y comense lo hecho, y en acabandolo de comer luego se mueren, ò se ván. Pues hay estos remedios: Busquen otra colmena, y echensela alli, de la manera que arriba he dicho, ò à ellas echenlas en otra colmena con otras abejas y maestra: y si esto no puede ser, quitenles toda miel y cera antes que ellas lo acaben de gastar, y la que en Verano se muriere, luego la vacien, porque las polillas y ratones se comen todo lo que está dentro: y aunque arriba lo pudiera mejor decir que no aquí, dice Plinio, que se conoce ser la colmena en el pollo zangania, mas que de buenas abejas, que el vasillo del zangano es mucho menor que el de las buenas abejas, que aunque los zanganos son de mayor cuerpo que las abejas, crianse en mas chico vasillo que las abejas, porque como no son macizos como las abejas, sino como panes molletes, puedense mejor encoger, y caber en mas pequeño lugar, y los zanganos no tienen aguijon: y aun dice mas, que si à un zangano le quitan las alas, y le tornan à la colmena, que él despues las quita à los otros zanganos y abejas. Y oí decir à uno, que dicen que era muy experto en las colmenas y abejas, que al tiempo que las abejas estén empolladas, que se conoce bien qual es el pollo de que salen los zanganos, por ser muy mayor que lo de las que son buenas abejas, y que al tiempo que ellos quieren nacer, que sacan bien la cabeza fuera de los vasillos, se las pueden cortar con un cuchillo muy agudo, como quien rae con nabaja, y que estando asi muertos, las abejas los sacan de alli, y los echan fuera de la colmena. Doctrina es que yo no estoy bien con ella. Lo uno, porque no concierta con lo que Plinio dice en el tamaño de los vasillos, aunque de ello no hago mucho caso, que bien puede un experto saber en alguna cosa mas que un muy Letrado. Yo siempre me arrimo à la verdad, en quanto yo la puedo alcanzar, aunque la diga quien quiera. Y lo demás, porque tengo por imposible cortar asi las cabezas de los zanganos, y viene, que es la flor seca sin substancia, que decimos machear quando el rocío cae en las flores, sequeroso, sin substancia, ni virtud.

Y si son años ventosos, y que hace tempero de enjugar el rocío, y que el rocío no es meloso, y si está como agua en la flor, esto llamamos machear, y asi es la mayor parte del pollo zangano, y vano. Quieren las abejas aguas claras muy corrientes, para que estén sanas, no hediondas, ni sucias, ni cenagosas, ni donde se crien ranas, que las comen, porque quando ván à beber las saltean, y lo mismo hacen las culebras del agua.

CAPITULO VIII.

Del oficio del colmenero, y qué tal ha de ser.

TOdo lo principal que se requiere para la conservacion y trato de las colmenas, es que el colmenero tenga mucha diligencia, y en estremo grande limpieza en ellas, y que limpie el circuito ò lugar en que están, y mucha limpieza en el que las tratáre. Y si como deben las tratan y miran, vivirán siete ò ocho años, y darán muy buen fruto, y aun llegan hartas à diez años, y por eso no hay tiempo ninguno, ni aun dia en que el colmenero no haya de visitar las colmenas, y no mirarlas asi ligeramente, sino darles una, y dos, y tres vueltas al derredor, y entre ellas, y asi verá bien lo que es menester hacer, y con su contínua venida hacersehan mansas: y aunque en todo tiempo tienen mucha necesidad de ser vistas y requeridas, mucho mas al tiempo de la Primavera, porque entonces es quando enferman ellas mucho, y asimesmo al tiempo del enxambrar. La limpieza que ha de tener en sí el colmenero. Primeramente, que sea muy fiel, que no hurte nada; y en esto no me parece muy bien en uso, que algunos señores de colmenas tienen, que con sus colmeneros hacen partido, que tomen para sí las colmenas que se murieren: yo no sé lo que me diga ò piense en este caso, sino que pienso que hay hartos, y hartos colmeneros, que haciendoles este partido rueguen à Dios que todas las abejas se mueran, y aun ellos mismos las ayudan à morir. Con experiencia hablo, que vistohe à pastores con quien los señores del ganado hacen este trato simple, y aun por decir mejor, muy necio partido, dandoles cierta parte de la res que se muriere, y quando quieren carne, sin esperar que el lobo lo hiciese, matarla, y aun por falta de cuchillo desollarla con los dientes, vistolohe que de experiencia hablo: De esta suerte pocas haciendas crecen.

Asimesmo quieren ser tratadas con mucha limpieza, la persona que no sea sucio, ni borracho, sea casto, que aun por eso los antiguos dixeron, que la Diosa de la castidad tenia cargo de las abejas, y con razon, que pues ellas son castas y limpias, que las trate persona casta, y muy limpia, y à las colmenas no llegue muger alguna teniendo flor: quando fuere qualquiera persona à tratarlas, vaya lavado, y no haya comido ajos ò cebollas, ni vaya oliendo à qualesquier otros malos olores, que les hace mucho daño, ni aun tampoco digo que vaya oliendo à almizcle, ni otros semejantes olores, que à quien tal llevase, picarianle reciamente. Y esto quanto à la limpieza de ella, que aunque pican poco à los que han comido ajos, aquel olor es dañoso à las abejas. La limpieza que la colmena requiere fuera de sí, es que esté bien raso y desembarazado al rededor, no haya yerba, ni monte, ni ramas, ni matas junto con ellas por los peligros de fuego, y porque las estorvan quando vienen à entrar en sus colmenas cargadas de su labor. Y en eso vean que las piqueras estén muy desembarazadas, quiten si hay zarzas cerca, porque lo uno es mala miel la que de ellas labran, acogense muchas malas sabandijas, que comen las abejas, como son escuerzos, lagartos, ratones, y otras semejantes sabandijas. Y si está en buen campo desembarazado y limpio, no osarán venir las tales animalías à hacer daño, mayormente si el colmenero usare à venir muchas veces. Quite todas las ratoneras y vivares de lagartos y culebras, y tenga muchos espantajos puestos por amor de los pájaros que las comen. Hagan grandes rayos por amor de los fuegos, pongan de noche algun fuego cerca, como no reciban ellas daño, y con ello se espantan mucho los osos, y siempre procuren matar las abispas, porque matan mucho las abejas, y tambien maten unos abejones grandes que las persiguen. Tenganles muy limpios los bebedores, mayormente en el Invierno, si el agua está lexos; y maten las mariposas al tiempo que las hay de la manera que he dicho. La limpieza de las mesmas colmenas se ha mucho de procurar. Quanto à lo primero, no las traten ni toquen sino en dia claro, sereno, reposado, salvo si necesidad alguna no sobreviniere: no dén golpe con las colmenas, ni traten con furia las abejas, ni se sacuda de ellas, ni les muestre temor: hanlas muchas veces de sahumar, porque aunque el humo les es enojoso, esles muy provechoso, y esto se haga, segun dice Pedro Crecentino, cada mes dos veces, con que no sea mucho humo, y siempre las lim-

limpie de su mesmo estiercol cada mes una vez, porque es de mal olor, y las hace enfermar. Y porque entre tanto que hace grandes frios en el Invierno, no han de tocar en las colmenas mas de limpiarlas muy bien al rededor à la entrada del Invierno, y à la salida las limpien, y sahumen muy bien con boñigas de bacas ò de becerros, y otros olores muy buenos: y porque lo hacen en el mes de Mayo, es muy oloroso; de aquello guarden para las sahumar, tambien es buena cosa sahumarlas con tuetano de bacas, como dice Columela, y desque haya salido el Invierno, tornenlas à limpiar, que suele haber ratones y arañas, y algo mohoso: y si no alcanzaren à quitarselo de entre los panales con una pluma de aguila ò de ansar lo quiten muy sutilmente, y las tornen à sahumar, y despues que han empollado y criado la enxambre nueva, es necesario matar los zanganos, porque ya no traen provecho, sino daño, y las abejas no los pueden matar à las veces todos: debe el colmenero darles humo, y sacar el abeja à un cabo de la colmena, y luego conocerán los zanganos, que son mas gordos que las otras abejas, y maten los que pudieren, que pocas veces los acabarán. Ya dixe asimismo en el capítulo de mas arriba cómo se habian de sacar y matar, estando empollados, aunque no lo tengo por bueno. Para el Invierno ha de embarrar bien las colmenas con estiercol de bacas ò novillos nuevos, de suerte que no queden por donde les pueda entrar frio, que aunque ellas de dentro lo cierran con un betun muy singular, que llaman olledano, no pueden hacer tanto que no hayan menester ayuda.

Denles asimismo de comer en el Invierno algunos masones, y de las otras cosas que he dicho, que estando ellas bien mantenidas en el Invierno, empollan muy bien, y hacen buenas enxambres. Y dice Marco Varron, que en algunas partes en los colmenares tienen alguna campanilla, porque acontece muchas veces, que estando las abejas labrando en los campos, sobreviene alguna niebla ò escuridad, y andan desatinadas, que no saben por donde tornar, y asi se pierden y mueren, y que si entonces tañen la campanilla, es tanto su conocimiento, que al tino de ella tornan, la qual deben tañer dos ò tres veces al dia. El Invierno estén muy juntas unas con otras, digo las que están en una hilera, y asi no les hará tanto daño el frio, y en el Estío estén apartadas por el calor. Estas cosas tiene necesidad de saber y exercitar el que tratare las colmenas, allende de las sobredichas.

CAPITULO IX.

Del castrar, y escarzar, y hacer la miel.

Tienen tres repartimientos las abejas en sus moradas. El uno es, donde ponen la miel clara para su provision y mantenimiento, y el otro es para hacer generacion, y el de en medio para su morada.

De estos los dos se castran segun sus tiempos, que escarzar y castrar, todo es uno, salvo por ser por dos partes tiene diferentes nombres, y aun hacese en diferentes tiempos, que el escarzar ha de ser por Febrero, ò casi entonces, y el castar por Junio: y aunque unos años es mas tarde que otros, segun suceden los temporales, y segun el curar de las yerbas y de los pastos en que labra.

El escarzar se hace antes que empollen, porque si está empollado no han de tocar en ello, que sería amenguar la generacion, salvo sino hubiese conocimiento de ser pollo macho zanganio, que entonces mas provecho sería à la colmena quitarlo que haberlo de dexar, mas yo tengo por imposible conocerlo, à lo menos quitarlo sin quitar juntamente el pollo de las buenas abejas, y si no han escarzado antes de haber empollado, aun se puede hacer despues de haber enxambrado, y en el escarzar siempre quiten los panales que estuvieren muy secos y mohosos, y los que están como podridos, que si los dexan, dán muy mal olor à las abejas, y es causa que ellas enfermen. Muchas señales hay para saber que las colmenas estén buenas de castrar. La una es, que tiene buen peso, y que si ponen el oído á la piquera, no suena mucho el corcho, que mas suena quando está algo vacío, que quando está bien lleno. Que regla es muy general, y muy cierta, que lo vacío retumba y suena mas que lo lleno, ni macizo: y asimismo, que tiene los panales llenos, rubios, curados, y que no se parece la miel; porque los vasillos están cubiertos por encima con una como telita, lo qual llaman sellados, que tiene la miel perfecto olor de madura y curada, que está la miel espesa, que la colmena tiene las piqueras rubias, y muy hermosas, limpias y desembarazadas, y la mejor de todas las señales, sin verla por dentro, y sin tocarla, para saber que está buena de miel, si están muchos zanganos muertos fuera de las piqueras: y siempre el castrar ò escarzar sea de mañana, porque entonces las abejas con el frio estàn encogidas, y no pican tanto como quando hace calor, y denles algo de humo,

ò

ò con escarzos, ò con boñigas de bueyes bien secas, para que se entren ácia dentro, y lo uno dexarán castrar, y no las matarán entre los panales que sacan, y guarden que el humo no sea de cosa de mal olor, que es dañoso, y enferman con ello. Y si al tiempo del castrar hay abundancia de pastos, y de rocíos, y buenas flores, y es vicioso el año, dexenles poca miel, porque ellas tornan muy presto à trabajar, que son codiciosas, y enmelar, y hinchen la colmena, mas si hay poco pasto, quiten poca miel. Y porque muchas veces por mucha abundancia de pastos están las colmenas por Septiembre y Octubre buenas para castrar otra vez, y quizá al primer castro no estaban buenas de miel, y las dexaron para castrar al Otoño, entonces à las unas y à las otras no les quiten sino la tercia parte, y aun si el Invierno se espera recio, no les quiten nada, y siempre al tiempo del castrar mojen la cuchara ò castradera con agua, porque despida bien la miel de sí, que si asi no se hace, corre por la colmena, y por defuera, y de este correr la miel, demás de otros daños, viene que unas abejas por cogerlo y llevarlo, y otras por defenderlo se matan, y esto es lo que algunos llaman robarse las abejas. Y para que esto no venga, han de procurar que no corra la miel; lo qual se escusará si está muy bien espesa de bien madura y bien sazonada, y con que se castren en tiempo fresco sin calor: y si se roban y pelean, sahumenlas con romero, ò con otra cosa, que luego huyen y se apartan, y rociarlas con vino dulce, ò con vinagre: otros las rocian con aguamiel, y queden en quanto ser pudiere, las cortaduras muy iguales. Y para esto es menester que las herramientas anden muy iguales: y si en el castro ò escarzo hubiere algo seco, mohoso, ò empollado, apartenlo de lo bueno, porque dá mal sabor, y daña la miel, y al cortar los panales que quedaren en la colmena, no queden movidos de sus lugares, porque ellos se dañan, y aun las mas veces dañan toda la colmena. Dice Plinio, que si las colmenas se castran en plenilunio, que es en luna llena, que entonces darán mas miel, y si en dia sereno, que es la miel mas gruesa.

La miel seca de los panales, es de tres maneras, la mejor es poniendo los panales en un canasto limpio, y lo que corriere sin esprimir, es lo mejor. Lo segundo es, lo que sale esprimiendolo. Y lo tercero es, desmenuzar los panales, y echarlos en una tinaja, que tenga la boca ancha, que la miel es de tal calidad, que lo mejor se vá à lo mas baxo, salvo si es tierra, que se vá à lo hondo, y la cera y otras horruras ván à lo alto, como espuma, y se puede bien coger y esprimir, y queda la miel clara en lo baxo. La otra manera no es tan buena, que daña la miel, y aun la cera sale melosa, y de menos dura, que es cocer algo los panales en una caldera muy grande, y la cera se vá arriba, y puedenla colar con alguna estameña ò cedazo. La miel para comer, es mejor cocida que cruda, porque no hincha tanto, ni es tan colérica, y es buena para las personas humedas y flemáticas. La miel gasta la carne mala de las llagas: puesta en los ojos, quita el paño, y unas telas de ellos, que parecen como telarañas, y aclara la vista: haciendo gargaras con ella, hace desflemar las agallas: mezclada con salgema, echada en las orejas, aviva el oído. Si con miel untan la cabeza, mata los piojos y liendres de ella, y no se crian mas tan presto. La miel quita mucho la ponzoña à las cosas que guisan con ella, como son hongos y setas: y aun dice Avicena, que si la beben caliente, es provechosa contra la mordedura del can rabioso, y ablanda el vientre, y echada tibia con otra tanta agua por ayuda por baxo, hace purgar; y para esto sea de cada cosa una escudilla, y no vaya muy caliente, que sería dañoso. La miel es singular licor para los guisados y conservas, y untandose con ello el rostro, como el paño de él y la aloja, conforta el estómago, y dá apetito, corta las viscosidades. La mejor miel es la que se hace à la Primavera y por Mayo, no es tan buena la del Otoño, y la que se hace en el Invierno, es mala: señal de buena miel es, que sea clara y correosa, como trementina. La miel rosada se hace muy buena de rosas, asi secas, como verdes. La que se hace de las verdes es mas líquida, por aquella aquosidad que de ellas toma, y es confortativa y muy saludable para beber deshecha en agua, y la miel rosada es corrosiva, y por eso come la mala carne en las llagas. La miel es un licor muy suave, sabroso y dulce, y si la mezclan con un poco de sal, y no otra cosa, toma muy mal sabor, y con esto untan los pezones de las tetas, las que dán leche para destetar los niños. La miel quando es nueva, esté siempre descubierta, porque hierbe, y echa cera arriba, mas por la limpieza tenga encima un cedazo, ò un paño de lino delgado. La estancia para la miel quiere ser caliente. La cera (aunque Columela dice, que en su tiempo era de muy poco valor y precio), agora es de mucha estima, y muy necesaria para muchas cosas, asi

Propriedades de la miel.

en

en medicina, como para otros usos, y principalmente para ornamento y servicio de Dios y de sus Santos, en las Iglesias y Altares. Hanla luego de hacer, porque si despues de esprimida ò apartada de la miel, la dexan estar mucho tiempo, comese entre sí de polilla: y si quando la echan à vuelta pajas de centeno, sale mas rubia, es mas hermosa la cera de castro, que la de escarzo, recibe en sí la figura que tiene el vaso en que la echan: la que es buena, con la antigüedad de tiempo se pára muy blanca: y la que no es buena, se pára muy morena y prieta: y párase blanca la cera si la echan en agua caliente muy salada, y tambien es bueno echar vinagre blanco muy fuerte à vuelta del agua caliente, en que la derriten y ponen al Sol, y rociarla con agua fria. Si la quieren hilar en candelas, y le echan à vueltas un poquito de trementina, la hace correr, y le dá correa para que no se quiebren las candelas, aunque les dén muy muchas vueltas; mas si la trementina es mucha, corta la cera: mas hace la trementina, que las candelas sean de muy poca dura. Tiene la cera propriedad de cuajar todos aceites, y hacerlos ungüento. Tiene la cera virtud de mudar, ò de resolver hinchazones, y dicen, que à los que están de cámaras se la dán à comer, ò por sí, ò à vueltas de otras viandas, y que restriñe el vientre. Puesta una torta de cera sobre algun golpe donde haya hinchazon fresca, la amansa y asienta, saca el frio de los miembros, y ablanda, y resuelve las durezas y hinchazones de los golpes.

Para dolor de hijada.

Dicen, que las abejas secas y molidas, y bebidas en buen vino blanco puro, quita à las mugeres recien paridas unos dolores que ellas llaman entuertos, y asimesmo si toman unas abejas vivas, y las estrujan con un pañecito limpio, y aquel zumo beben con un poco de buen vino blanco puro, y sea en ayunas, quita el dolor de hijada. Hay un betun que hacen las abejas à las piqueras, y por dentro de la colmena, que los Griegos y Latinos llaman propolis: acá en nuestro Castellano unos lo llaman aleda, y otros alledano. Esto es muy oloroso, como una goma que llaman ambar ò estoraque: es muy bueno para traer en la mano como pomo para olér: lo uno es negro, otro es rubio; y esto es lo muy mejor. Tiene esta goma excelentes propriedades, saca las espinas y rajas que están hincadas en la carne, puesta encima, y ablanda las durezas de las apostemas: y ablanda y estiende mucho los nervios, que están muy encógidos, y es muy bueno para ponerlo en la nuca, que nosotros decimos el cocote, contra el embaraeamiento de ella: y hace estornudar puesto à las narices: bebido ò untado, ablanda la aspereza ò dureza del pecho. Deshecha esta goma en olio violado, y aun puesta sobre las brasas, y recibiendo aquel humo la boca abierta, aprovecha mucho à la tose antigua: y untando con ello las tetas, no dexa quaxar la leche en ellas: untando con ello las saetadas que vienen con ponzoña ò yerba, saca la ponzoña, y es muy provechosa puesta en el oído: quita el dolor de la xaqueca, conforta el celébro, y es singular cosa para el pasmo que viene de frio: puesta en la nuca es muy caliente, y tiene virtud de adelgazar los humores: y puesta en el ombligo, ò por baxo, quita el dolor de la madre à las mugeres.

CAPITULO X.

De las anades y ansares.

ES un ganado las ansares (que ganado se puede decir, pues que en muchas partes, de ellas hacen tan buenos hatos que casi parecen manadas de ovejas), digo que aunque no son de gran renta, tanto como las gallinas, son de muy poca costa, si tiene largura de prados y abundancia de agua, mayormente si es corriente, y ellas se pueden criar para dos fines, que el uno es criar muchas para vender, y para sacar ganancia de ellas: el otro es para haberlas de engordar para comer; de este postrero, aunque todos lo saben, diré mas abaxo. El primero es, que han de procurar ansares hembras, las mas anchas que hallar pudieren, que las que tienen grandes overas, son mejores para casta, y en quanto pudieren las procuren blancas para haber casta, porque son mas ponedoras que las pardas, y aun de mejor sabor, porque las pardas propriamente vienen de linage de brabas y monteses, que si bien no saben escoger para criar, siendo tanta la costa en las no tales, como en las muy buenas, no se sigue tanto provecho, mas en ser pardas ò blancas, no creo que vaya nada por decirse las unas caseras, y las otras monteses: pudo ser antiguamente aquella mejoría y diferencia, mas yá están domésticas entre nos despues de tantos siglos: y los machos sean de sobre dos años, porque las menores de esta edad no son buenas para casta, porque no engendran bien, y por la mayor parte los huevos que engendran, aun no son perfectos para sacar.

Quieren lugar donde haya mucha largura, y yerba, y agua, porque en ninguna mane-

ra

ra sin ello no puedan bien curarse, y serán mas costosas, y para ellas hanles de hacer sus hornillos, los quales procuren que sean en lugeres calientes y enjutos, y es muy bien que sea en los establos. Otros les hacen unas zahurdas, y con su paja dentro, porque estén bien calientes; mas por causa que estas aves son muy medrosas, quieren mucho la compañia de las gentes: es muy bien que les hagan los ponedores, ò à lo menos el lugar donde hubieren de sacar los pollos, en los poyos trás la lumbre, y aun de esta manera habrá la casta mas temprano, y saldrán mas presto que si estuviesen en lugar frio.

Para un macho hay no mas de tres hembras, y si los huevos de ellas echan à las gallinas las ansares, pondrán muchos huevos; y aun porque las gallinas se echan mas temprano mucho que las ansares, es bien echarles à ellas los huevos.

Han de echar à cada gallina no mas de cinco huevos, que si mas les echan, por ser grandes, no los pueden bien cubrir: y porque las gallinas no pueden bien rodear los huevos de las ansares, hanselos de rodear, porque igualmente los puedan calentar de toda parte, y à las ansares señalenles sus huevos de cada una, para que aquellos mesmos los pongan, que mejor sacan los suyos proprios que los agenos, y aun las mas veces no sacan los de otras ansares, si de los suyos no ponen à vueltas, y al tiempo que quieren comenzar à poner, lo qual conocerán tentandoles las overas: tenganlas encerradas, porque donde ponen un huevo, ponen despues todos los otros; y si les dexan los huevos en su nidal, luego se echan sobre ellos en teniendo nidada. Si se los quitan, no dexan de poner hasta ciento, y aun doscientos, y aun hasta que se abren y mueren, mayormente si son sin macho, ponen mas (como dice Aristóteles); mas son mas pequeños, y no de tan buen sabor como los que son engendrados con macho, y los tales no son para casta: y los que se engendran estando los ansares en el agua, son mas castizos, que alli se toman ellas, y lo mesmo es en las anades. A las ansares debenles echar nueve ò once, ò trece huevos, y no mas, porque los puedan bien cubrir, y siempre les mandan echar nones.

Y es muy bueno, quando las echaren, poner hortigas debaxo de los huevos, mas donde quiera que las hubieren de echar sea lugar enjuto y caliente; y si las ansares se echaren, no sea en lugar tan caliente como para las gallinas, porque ellas tienen mucho mas calor; y si mucho calor hubiese con el mucho de las ansares escaldarsehian los huevos, y no saldrán. Su proprio enclocar es desde Noviembre y Diciembre: y porque en estas tales aves los machos no se echan (como las palomas y golondrinas), y han menester continuo calor, pongan de comer y beber à la hembra à la boca del nido, porque ellas con la codicia de los hijos no se levantan à comer, y à las veces mueren de hambre, y si se levantan, enfrianse los huevos. Están treinta dias echadas, si hace frio, y si yá escalienta el tiempo, veinte y cinco no mas. Quando los ansarinos son chiquitos, guardenlos mucho de hortigas, porque si siendo tiernecitos los tocan y espinan, mueren, y en habiendo nacido sudelos bien la madre, y tenganlos diez dias en casa, dandoles à comer à mano su pan menudo, y yerbas cortadas, y lechugas, y otras semejantes cosas que sean bien tiernas; y quando los hubieren de sacar al campo, hayan algo comido, que si ván hambrientos, con la grande gana que llevan de comer, asen de qualquier yerba, y si es dura, tanto porfian à tirar, que se les quiebra el pescuezo, que son muy tiernos. Dice Marco Varron, que si dende à tres dias que son nacidos les dán à comer mastuerzo cortado, y majado en agua, que les es muy bueno. Asimesmo les dén à comer unas que parecen lentejas de agua, y son verdes, y en otras partes las llaman pamplillas, y no entren en agua hasta que hayan un mes; yá despues quando son grandecitos, saquenlos al campo donde haya mucha yerba y agua, mas guardenlos con mucho cuidado de los milanos quando chicos, y de las raposas y aguilas en todo tiempo; y porque los machos en las ansares no se echan sobre los huevos, es bien por el mes de Febrero, y por Marzo pelarles las pechugas y entrepiernas, para haber provecho de las plumas, porque en muchas partes es muy preciada para cabezales, y para otras ropas de cama, y à todos, machos y hembras, pelarlos otra vez por el mes de Agosto, para que al Invierno les haya nacido mas pluma; y la pluma es muy mejor de las ansares que andan cerca de riberas, donde se bañen, y se puedan bien lavar y limpiar, que de las que lavar no se pueden, ni bañar, pues que no es tan limpia. Sin machos pueden tambien poner las ansares como las gallinas, mas no son de casta los huevos, ni tan grandes, ni sabrosos, como los que son engendrados con macho. Para engordar, han de buscarlos nuevos de quatro ò seis meses, por ser mas tiernos, y aun engordan mucho mas que los

que son viejos, y hanlos de tener en lugar caliente y obscuro, y donde no puedan andar sino poco, que el frio, y claridad, y anchura les impide mucho que no engorden. Y lo que à ellas les engorda mucho, son brevajos algo tibios, porque en ellos les dán comida y bebida, y otros les dán trigo y agua, ò mijo mojado y agua; mas empero lo primero es mucho mejor. Hanlos de dár para bien engordarlos tres veces à comer cada dia. Engordan tambien con toda legumbre, y muy mucho con la harina de altramuces, ò con la harina de las habas, excepto con yeros. El lugar donde los tuvieren para engordar, ha de estár siempre muy limpio, porque las ansares son muy sucias, y es menester requerirlas con limpieza: y quien tuviere manada de ansares, y las enviare sin pastor y guarda al campo, denles à comer un poco à la noche quando tornen, para que siempre se abecen à tornar en aquella hora à casa. Paranse muy tiernas, mayormente la molleja y higado, si al tiempo que hay higos verdes las ceban con ellos; y aun antiguamente esto era muy preciado, y tenido por vianda muy singular. Para cebar son mejores las ansares blancas que las otras, y Paladio dice (empero esto es muy costoso, si no fuese en la Vera) que desque ellas están gordas, que tomen higos pasados y majados, y con agua les hagan unos masones, y se los dén à comer, y que dentro de treinta dias estará el higado maravillosamente tierno y sabroso: y por mejor tengo la molleja, y cocida una poca en leche, crece mucho. Las ansares son muy medrosas, y por eso quieren mucho la compañia de las personas, mayormente si están solas, guardan muy bien la casa de noche, que están en contínua vela, y en sintiendo algo luego graznan muy recio: vulgar es yá aquel noble exemplo de quando defendieron la Fortaleza de Roma, despertando las guardas que estaban dormidas, y por esto dende en adelante habia tributo en la Ciudad para las ansares que estaban en el Capitolio. Han mucho de guardar de las ansares todo lugar sembrado, porque dañan mucho, asi paciendo, como con su estiercol. De las ansares se hace muy buena cecina à vueltas de los tocinos, y ha de comerse reciente antes que se enrancie, y para esto sean muy gordas, que de otra suerte no son buenas, y asi son mejores que frescas, salvo si no fueren nuevas y tiernas, piojos les hacen mucha guerra, y para ello es bien lavarlas bien con agua de torvisca.

De las anades.

DE las anades hay poco que decir, habiendo yá dicho de las ansares, que todas son de una manera, excepto, que porque son muy atadas entre sí, no las han de dexar salir fuera, y son asi mas costosas, y por eso han de estár muy bien encerradas: y quien las quisiere tener mucho, procure donde haya agua natural corriente, ò qualquier otro estanque, ò unos arroyos que hay cenagosos, que entre aquel cieno se revuelcan, y hallan que comer: y si tal comodidad ò aparejo no vieren que naturalmente lo hayan, debenles hacer un alberca, mas ancha que no honda, y esté siempre muy bien llena de agua, porque puedan salir quando entraren, ò haya algunas gradas al rededor, por donde suban y baxen, ò esté la boca algo acostada, que puedan entrar y salir, y sea de tal manera hecha, que se pueda vaciar y henchir, porque el agua se pueda remudar, y esto se haga en algun corral donde no puedan entrar raposas, ni aun culebras, que le son muy dañosas, y lexos de la morada, porque son muy vocingleras, y mas las hembras Haya en el corral sus horquillas, ò qualquier otra cosa en que se acojan, y en el corral haya algunas arboledas, para que en el Verano les dé sombra, y muchas veces se toman los huevos de las brabas que están en las riberas, y los echan à las caseras, ò à las gallinas que los saquen, y asi desde chiquitos puestos con las otras anades, hacersehan caseras y mansas, aunque les queda un sabor de montunas, y pelenles las alas, de suerte que no puedan volar, ni huir, ò sobre el corral pongan una red de esparto, porque ni ellas puedan huir, ni entrar otras aves de rapiña. Alli les echen de comer, que quantas cosas, y suciedades hay comen, pamplillas de agua, cascas de vino, y yerbas, y trigo, y cebada: y si el corral es grande, que haya alguna yerba, es bueno para pacer, y al tiempo del anidar echarles paja dentro del corral, para que hagan los nidos.

Aqui no digo, salvo para quien quiere criar muchas, que diez y doce como quiera se crian, con tal que tengan mucha agua. Los huevos de ellas se crian bien à las gallinas, y sacan muy bien los anadones. Quando chiquitos, les dén à comer pan muy desmenuzado, y yerbas desmenuzadas y picadas, y mijo: crianse mucho los anadones con sangre de ganados, y raspaduras de tripas, y cosas de carne, y por eso se hacen buenas en casas de las triperas: despues su mantenimien-

miento es como de las ansares, y asi se ceban. Tomen anades brabas, y echenles à vueltas de las otras caseras en aquellos corrales que están cubiertos con red, que viendo comer las caseras se hacen mansas. Tomanse las ansares y anades brabas con redes y lazos, armandoles donde suelen pacer: mas Abencenif dice, que se toman de esta manera: Tomen la simiente del beleño y sus raíces, y ponganlo à mojar en agua un dia y una noche, y echen trigo à mojar en ello, y cuezan un poco en ello, y desque haya bebido de aquella agua, que esté bien hinchado, echenselo donde suelen reposar las ansares, y anades, y cercetas, y comenlo, y aduermense con ello, como embriagadas, y tomarlashan à manos, y sea mucha la cantidad del beleño, mayormente para las ansares: y esto podrán hacer para tomar otras maneras de aves pequeñas que andan en manadas. Y si cocieren trigo con piedra azufre, y lo pusieren en los cebaderos, todas las aves qne de ello comieren, se embeodan y mueren: mas si quieren acorrerlas que no mueran, denles à beber aceite. Las ansares y anades son mas calientes que las otras aves, lo qual se conoce bien en ser su habitacion en el agua, en mitad de los rios frios del Invierno. Ayudan mucho à la generacion, que acrecientan mucho la virtud y fortaleza del cuerpo, aunque son de recia digestion. Son de grande mantenimiento, y lo que en ellas es de mejor comer, es las alas, engordan mucho à quien las come, y las monteses en cecina se adoban y mejoran mucho. La enxundia de ellas es muy buena para muchas medicinas, empero esto tiene de propriedad, que aclara mucho el color del rostro. No las tengan juntas con las otras aves, porque enturbian mucho el agua, y les hace mucho daño à las gallinas y otras aves que beben de aquella agua, luego les nace pepita y ceguera à las gallinas y otras aves. Tienen esta propriedad las anades, que si una bestia tiene torzon, sana de ello trayendosela por la barriga y lomos; y aun con la vista de ellas sanan muchas veces.

CAPITULO IX.

De los pastores.

PAra haber de tratar de algunos ganados, es primero necesario decir algo de los pastores, y sus condiciones, porque es cierto que una de las cosas que comunmente mas enriquecen al hombre en este exercicio del campo es criar ganados, y si en ello hay la fidelidad que es razon, y segun Dios, y si esto falta, mas es una honra vana que provecho, que si el pastor es fiel, crece mucho la hacienda, y si al contrario se hace (creame el que tuviere ganado) que antes lo venda que lo encomiende à tales pastores, que no hay lobos que tanto destruyan como el pastor largo de conciencia, que se come el cordero, y dice que lo llevó el lobo, ò que se murió: y si es floxo, no hay penitencia con que tanto se deshagan, que por pereza no cura lo herido ni sarnoso, pierdeseles el ganado, quedando atajado algunas veces, no lo sacan à pacer à sus tiempos, no les buscan buenos pastos, y otras muchas particularidades muy necesarias al ganado: no en valde dice el viejo refran por bendicion: Dios te dé ovejas, y hijos para con ellas; porque aunque de las haciendas, por la mayor parte tienen mas cuidado y fidelidad que los criados estrangeros: muy bien nos lo demuestra Christo nuestro Redentor en su santo Evangelio, diciendo: Que el pastor cuyo es el ganado, pone la vida por lo defender, y muy bien mirar, y que es necesario que lleven à cuestas la coxa ò cansada; mas si no son suyas las ovejas, ni se cura del lobo que lleva el chivo ò el cordero, ni busca la perdída, ni cura de la enferma, ni ayuda à la cansada; y si algunos de ellos hay buenos es por maravilla: y aun osaría afirmar que no hay mas buenos de ellos que de cuervos blancos, que al reves es ahora de como antiguamente, que los pastores eran santos, Patriarcas, y Profetas. Pastor era el Patriarca Jacob, y guardaba ganado ageno, él se alababa con verdad, que en su poder habia crecido y multiplicado la hacienda y ganado de su amo, por ser él muy diligente. Y fiel pastor era Moysén quando Dios le aparecio en la zarza; pastor era Davíd quando Dios le llamó para ser Rey. Pastor era aquel justo Abél. A pastores fue primero manifestado el santísimo Nacimiento de nuestro Redentor Jesu-Christo. Pastor era el cautivo Malcho; que aunque su amo era infiel y pagáno, guardaba su ganado muy fidelisimamente, como testifica el glorioso San Gerónymo: y aun en el tiempo de los Gentiles eran tenidos los pastores por justos y santos, y aun à algunos llamaban Dioses. Y los Romanos que señorearon todo el mundo, de pastores tubieron su principio, que Romulo y Remo, fundadores del Imperio Romano, pastores fueron, y aun criados de pastores, como testifican Tito Livio, y otros:

mas ahora han faltado en otro extremo, que de muy fieles son ladrones, que hurtan quanto pueden à sus señores: de muy diligentes, en muy gran pereza: de muy devotos, en muy renegadores: y de otras muchas virtudes, en otros muy torpes vicios. Pues el señor del ganado si tales pastores no halláre, ò ande con ello, ò lo visite tantas veces que los pastores no sepan, ni tengan lugar de hacer mal. Y debense de procurar los pastores de buenos cuerpos y disposiciones que sufran bien el trabajo del campo: personas ligeras que puedan correr trás los lobos y otras animalías que viven de rapiña, y sean mancebos, que serán de mas trabajo que los viejos. Esto es mas necesario para donde hay grandes hatos de ganados, que están lexos de poblado, que para donde andàn junto con los lugares, que vienen cada noche à dormir à casa, y mas recios para los montes y espesuras, que para los lugares rasos y llanos, y tengan la voz recia, que se oiga lexos, para llamar los perros, ò para recoger el ganado. Bien creo yo, que de estas condiciones que he dicho, se hallarán pocos pastores, mas procuren de se haber con las mas de ellas, empero sobre todo conviene tener, si hay copia de ganado, un principal, à quien todos obedezcan y dén cuenta como al señor, el qual sea persona de conciencia y de saber, mayormente en todas las cosas y particularidades del ganado, el qual mande à todos, y le dén cuenta, y él la dé al señor, y este suelen llamar mayoral. Este tal sea desde pequeño, criado con el ganado, y asi sabrá mejor conocer las enfermedades de los ganados, y otras particularidades, y que sepa lo que manda que se haga, cómo se debe hacer; el qual debe ser de mediana edad, que si mozo fuese, no sería tan obedecido, y si muy viejo fuese, no podria ver ni entender en las cosas del ganado con tanta diligencia y presteza como se requiere. Sea persona templada, diligente y fiel, que el tal con su exemplo mandará mas, y será mas obedecido que con palabras, tratando bien à los que tiene só su mandado, y será amado de ellos. Y quien tal mayoral tuviere con su ganado, verá como crece y se multiplica, y siempre procuren tener pastores viejos, no digo en la edad, sino que no anden cada dia remudando pastores, porque los tales no conocen al ganado, ni aun el ganado à ellos. No echan tan presto menos la res perdida, ni la conocen aunque la vean en otro rebaño ò hato, que no solamente es necesario que el pastor conozca el ganado, mas aún que el ganado conozca al pastor, como parece por las palabras de nuestro Redentor, aunque en otro proposito, dando à entender las personas con la alegoría de las ovejas.

CAPITULO XII.

De los perros.

SOn muy necesarios para la guarda del ganado los canes ò perros, y aun de las casas: aqui no es mi intencion decir de los perros de caza, ni de los alános de carniceros, salvo de los mastines para el campo, contra los lobos y ladrones, y para la guarda de las casas, que haber de decir de los cazadores, no me parece para este tratado.

Pues no hay cosa que menos convenga al labrador que la caza. No digo tampoco que no cacen algun rato, mas es de tal condicion la caza, que engolosina y trae à sí al que comienza à darse à ella, y no hay cosa que tanto eche à perder al labrador, y aun à quien quiera, que nunca de cazador se vido hombre rico, por eso los perros de caza dexemoslos à los ricos, à los Caballeros y personas de cuenta, à los holgados que no tienen que hacer, y es mejor que exerciten la caza, que otros vicios en lo poblado. Haber de decir las excelencias de los perros, y las maravillas que de ellos se hallarán escritas en los libros, no cabrian en un libro. ¿Qué animal hay que tanto ame à su señor? ¿qué pan tan conocido? ¿qué guarda tan fiel? ¿qué compañero tan continuo? ¿qué velador tan sin sueño? ¿qué amigo tan sin dobléz, ni engaño? ¿qué enemigo tan brabo? su conocimiento, su olor, su sacar de rastro? Demasiada cosa es haber de decir sus propiedades tan buenas, pues à los mas son conocidas, conoce su señor, entienden muchas de las cosas que les dicen, llamados por su nombre vienen, y aunque los perros que dixe de caza, no son buenos para el labrador, quanto en lo del ganado es bien que entre los mastines traigan un perro conejero, mayormente si es la tierra áspera, porque estos sienten mas que los grandes, y corren bien trás el lobo en compañia de los mayores, porque son mas ligeros, y con el favor de los otros osan adelantarse: y por ser ligeros, alcanzan y detienen el lobo entre tanto que los mayores llegan, y si es tierra llana, tengan con los mastines otro mestizo de galgo y mastina, por el mesmo respeto ya dicho. Los mastines se procuren quanto mas pudieren de este talle y hechura. Han

de

de ser de grande cabeza, tanto que parezca tener ò ser un tercio del cuerpo: la cara que parezca de hombre: muy grande boca, y muy ancha, y muy abierta: los bezos grandes, que cuelguen de la boca; las orejas muy grandes y caidas: los ojos muy relucientes, vivos, que parezca que centellean, prietos, y no zarcos, de muy grande ladrido, y espantoso: de muy ancho pecho y espalda: el cuello gordo, y muy corto; el cuerpo corto, quadrado, y no luengo: los brazos gordos, y bien vellosos: los dedos largos, y bien partidos, y que asienten muy bien todo el pie y mano: y la cola larga y delgada es señal de ligero, la cola corta y gorda es señal de mas fuerza. Hay unos que llaman pesuñados, que tienen un dedo atrás, aquellos son muy mas recios que los otros, tengan las uñas duras. Las perras sean ventrudas, y tengan las tetas iguales: y si muchos parieren, matenle de ellos, ò los dén, porque mientras de menos criare, serán mejores; mas si son de buena casta, procurenlos criar todos con quanta diligencia pudieren, que es razon, que lo que es de muy buena casta, se conserve y multiplique en todo género de cosas, y lo que no es muy bueno, se disminuya. Y al proposito, para saber quáles son los mejores perros, hay estas señales, y los que mas tarde abren los ojos son muy mejores. Asimesmo dice Plinio, que si los sacan todos à otra parte de donde los parió, que el primero que toma para le tornar à la cama, es muy mejor. Sea asimesmo de una color, que los que son remendados, por la mayor parte no valen nada, salvo si no son hijos de algun muy afamado perro de aquella señal. Asimesmo dicen, que es señal de muy buen perro, que quando chico le asgan de la oreja con la mano, y le alcen, y el que mas lo sufriere sin gruñir es mejor. Y para andar con el ganado procuren los perros blancos, porque algunas veces acaece asirse de noche con algun lobo, y por ser todos de un color, ò casi, no sabe determinar el pastor quál es el perro, ò quál es el lobo: y à las veces con aqueste error piensan herir al lobo, y hieren al perro. Para la guarda de la casa, es mejor que sea prieto ò pardillo porque son mas espantosos que los blancos. Tener guzquillos en casa no me parece, pues tanto gasta uno de ellos como un buen mastin, ò à lo menos es poca diferencia: no digo que esté la casa sin uno de ellos, que la guarda mucho. Verdad es, que los guzques sienten mas que los grandes, mas que habiendo de estar un pequeño, que no hace sino ladrar toda la noche, y sin proposito, mejor sería tener uno que con sola su vista y ladrido espante, y que ose acometer qualquier persona, mas el tal esté atado entre dia, en lugar apartado, donde no vea los que entran en casa, porque no tome conocimiento con los forasteros, ni se hagan mansejones, y estando atados no harán mal entre el dia, y dormirán, y velarán bien de noche, y serán mas brabos, mas à donde los tuvieren atados sea en lugar muy oscuro, porque piensen que es de noche, y duerman. Quando chicos, luego les pongan sus nombres, porque los sepan bien conocer, y venir à ellos, y si ser pudiere, siempre sea donde no mas de solas dos sílavas, porque siendo tan corto, mas presto le oirán, y aun mas lexos suena el nombre corto que el largo, de esta manera son buenos nombres, leon, brabo, negro, blanco, gamo, y otros muchos nombres de esta manera; que no son buenos los nombres que son largos de letras y sílavas. Los que quedáren en casa chiquitos, crielos la madre, que mucha ventaja llevan por serles mas propria y semejante aquella leche, demàs y allende que la madre siempre les trae que coman, y los abriga y espulga. Y si estando parida le dan à comer pan de cebada, tendrá mucha leche, y desde chiquitos abecenlos à roer huesos, porque les harán mejor abrir y crecer la boca, y aun con el roer se hacen mas brabos, y los dientes mas recios, y si quando chiquitos los sacan juntos, y los avivan unos con otros para que peleen un poco, se hacen mas brabos; mas no los dexen mucho pelear, que si alguno es mordido de chiquito, hacese cobarde: y al tiempo del criar, han de dar bien de comer à las madres, porque tengan abundancia de leche: y desque ellos sepan comer, denles bien à comer, porque ensanchen y tomen fuerza desde chicos, y hasta que sean de año, no los lleven con el ganado, porque siendo chicos ò muy viejos, no aprovechan al ganado, y que à las veces se los comen los lobos. A ningun perro macho, ni hembra de los que quieren para casta, no los dexen juntar ò tomarse antes que hayan año, porque desmedran mucho, y pierden la fuerza: no dén à los mastines à comer carnes mortecinas de las ovejas ò cabras, porque con ellas se abezan al ganado, y muchas veces con hambre matan las ovejas ò cabras, mas si alguna carne les quieren dar, desuellenla como no vean, ni conozcan de que es, y deshecha à pedazos se la dén. Han de ser mantenidos, porque la hambre no les haga hacer

cer una de dos cosas, ò irlo à buscar à otra parte, y dexar solo el ganado, ò matar alguna cabra ò chivo, ni tampoco digo que los tengan tan gordos que no puedan correr trás el lobo, ni quitarle la res que lleva. Es bueno para ellos pan de cebada ò centeno; y si al tiempo de la leche se lo mojan un poco en leche ò suero, toman mucho amor con el ganado, y no se apartan de ello. Hanles de dar à comer tres veces cada dia: à la mañana una, quando quiere salir à pacer: otra à medio dia, donde anda paciendo el ganado: y otra à la noche, donde suelen dormir: y asi andarán siempre con el ganado. Si los perros son muy viejos (lo qual se conoce en que tienen los dientes botos, y yá prietos, y dañados, y no pueden correr), procurenlos de vender, y haber otros nuevos: y los viejos son muy buenos para guardar la casa, ò para guardar el ganado. El número de los perros que son necesarios para el ganado, cada uno lo podrá vér, segun es la tierra áspera ò rasa, lobosa ò no, donde el ganado anda, y aun segun el ganado, que mas perros han menester las ovejas ò cabras, que las bacas ò puercos, salvo quando están paridas, que en los puercos bien hay quien los defienda, y aun à las veces hacen ir gañendo al lobo; mas à lo menos ha de haber que con cada pastor ande un perro, y de cada perro tenga cargo un pastor de darle à comer, y asi le acompañarán contínuo, quando son los perros padres, y hijos, y hermanos, mayormente de una camada ò lechigada, se ayudan mejor unos à otros contra las animalías de rapiña, y no pelean entre sí tantas veces, aunque son animalías sin razon, no carecen del todo de ella, y en fin son hermanos. Enfermedades tienen los perros muchas, mas la peor y mas peligrosa es la rabia. Y à las veces levantan al perro que rabia, y aunque no es asi, le matan sin haber causa, y no en valde dice el refran: mas libra el perro que dicen que rabia: aunque no se dixo por los perros solamente. Pues la rabia despues de venida no tiene remedio alguno natural; de los sobrenaturales, que son por via de devociones, no hablo: mas para que no venga hay algunos preservativos, mas primero será bien poner las señales del perro rabioso, para que sepan conocer su enfermedad, y matarle con tiempo, y guardar de él à los otros perros y ganados, que no les muerda, ni haga daño, mayormente à las criaturas chiquitas, que no saben, ni pueden defenderse, que aunque el Aristóteles diga, que aunque el perro rabioso muerda à los hombres, no rabiarán, aunque rabien todas las otras animalías que mordiere; bien se vé lo contrario por experiencia, que bien habemos visto rabiar personas mordidas de canes dañados, y aun morir de ello si no se curan. Muchas veces la rabia viene de sequedad, y de grandes calores, y por eso rabian mas en Verano que en Invierno. Las señales de la rabia es, que no conoce à su señor, ni à su casa, y anda solitario, la cabeza baxa, las orejas caidas, los ojos bermejos, echan espumajos por la boca, dán el ladrido ronco, y ladran à su sombra, huyen de él todos los otros perros, y él huye de vér el agua, ni quiere comer, ni beber, mete mucho la cola entre las piernas, y aunque alguna vez algunas de estas señales falten, serán muy pocas, porque son señales muy añejas à la rabia, y por la mayor parte vienen juntas, digo en los perros, que de las señales de la rabia en las personas, pues no es del presente tratado, no digo, aunque una de las mas ciertas es para en todas las animalías, aborrecer el agua, mayormente la agua que es clara. Para que naturalmente no les venga, dice Columela, que tomen el perro à los quarenta dias despues de nacido, y le tuerzan de la punta de la cola las primeras coyunturas, y despues que estén muy bien apartadas de las otras, tiren de ellas, y saldrá un nervio un poco, y luego le corten, y aquel poquito de la cola con el nervecito, y no tendrá jamás rabia naturalmente, y no les crecerá la cola mas de lo que conviniere: y aun dicen algunos, que los perros à quien han cortado algo de las colas, ò naturalmente nacieren asi, que nunca rabiarán, salvo si no les mordiere algun otro perro dañado, ò algun lobo rabioso, y es muy bueno que en habiendolo mordido (que muchas rabias no imprimen tan presto su ponzoña por algunas causas, y dán mas lugar y tiempos para los remedios y curas), le dén luego treinta dias de comer entre el pan, ò entre lo que les dan à comer estiercol de gallinas, y por la mordedura puesto emplasto de unas raíces majadas de rosas que sean monteses, que nosotros acá llamamos peonia, y colgalle unas sartas de aquellas raíces al pescuezo, ò ponerles cebollas ò ajos majados, y lo que es mejor de todo, es si está algo cerca de la mar, meter alli el perro cada dia en el agua dos ò tres veces entre las hondas, que se moje muy bien: esto se ha de hacer quince dias ò veinte à lo menos, que el agua marina (como dixe en el capitulo del agua) tiene

Para conocer el perro que rabia.

ne grandísima virtud contra la rabia antes que venga, lavandose mucho en ella.

Si en el Estío persiguen mucho las moscas à los perros: lo qual acontece muchas veces, y mayormente en las orejas, que se las llagan, y con el sacudirse se las llagan mucho mas, y à esta causa no traigan hierros en el Estío, porque con ellos se lastiman mucho mas, y aun se mancan. Y para que las moscas no se lleguen, tomen de las cáscaras que tienen las nueces quando están ellas verdes, y majenlas, y con aquel zumo, y con ellas les unten las orejas, y aun donde quiera que hubiere pulgas, mayormente en los dedos, y para donde hay pulgas muchas, es bueno que lo unten con aceite, que luego mueren todas las que hay, ò huyen todas, ò cocer veleño en agua, digo su simiente y ramo, ò sacar el zumo quando verde, y lavar con ello dos ò tres veces el perro, que luego se mueren las pulgas; y lo mesmo hace el agua de torvisca, lavandolos bien con ella, mas luego los laven con otra agua, porque si tocan con la lengua en lo que fue lavado con agua de torvisca, esles dañoso, por ser venenosa. Si tienen gusanos, matarloshan con zumo de hojas de priscos. Si tienen llagas algunas, con pez derretida y mezclada con unto: y aun si tienen reznos ò garrapatas, con lo mesmo se quitan, que con la mano no se las han de quitar, mayormente si están muy metidas; si caen enfermos, que se han menester purgar, es bueno para ellos en suero caliente cocerles una cabeza de carnero con su pelo y cuero, y echarles à vueltas un poco de acivar, y coman caldo, y todo, ò con caldo de tripas. Si tienen sarna, la qual es una enfermedad para los perros, que si están flacos, nunca, ò por maravilla sale de ellos, es por esto necesario bien mantenerlos, y quando mataren alguna res bacuna, embarrarle muy bien con su sangre asi caliente y fresca, y desque se le haya secado, tornenle à lavar con ello. Esto se haga algunas veces, y en fin de ello lavarle muy bien con lexía hecha de ceniza, y es mejor de sarmientos que de otra cosa. Es bueno asimesmo echarlos algunas veces en unos tinajones, donde los curtidores tienen zumaque, y alli se levan bien, porque el zumaque enjuga mucho.

Otros los curan con mirra. Columela dice, que es bueno tomar un poco de buen yeso con otra tanta de una simiente menudilla, que llaman axonjolí ò alegria, y majarlo todo muy bien, y envolverlo con un poco de pez derretida, y con ello untar donde está la sarna, y con esto dice que se quita à las personas.

Otras dos enfermedades de ellos pone el Aristóteles, que son gota y esquinencia, mas no pone los remedios para ellos, ni yo los he hallado en otra parte alguna, quien los supiere digalos. Los perros tienen muchas veces gusanos en las tripas, es bueno darles à comer un poco de acivar con otra cosa, ò harina de altramuces. Las propriedades de ellos son allende de las dichas de su conocimiento ò fidelidad, que si toman el barro que hacen con su orina, y lo ponen algunas veces sobre las berrugas, las sana, y la sangre del perro rabioso, dice Avicena, que es buena puesta sobre la mordedura del mesmo perro rabioso, y sobre la saetada que han dado con saeta enhervolada. *Las propriedades de los perros.*

Las perras estando paridas ò calientes, se toman muchas veces de los lobos; y aun en muchas partes, como en la India, se toman tambien de leones y tigres, y de la casta que sale de aquellas mezclas y ayuntamientos salen muy buenos y recios perros, y à las veces salen à los padres, y maltratan el ganado, y lo matan. Los tales han de ser mas mantenidos, porque la necesidad no les haga hacer traicion. Son los tales perros muy buenos, muy ligeros, y vigilantes, y ladran mucho: y los que nacen de los lobos y perras, son muy enemigos de los lobos.

CAPITULO XIII.

De las cabras.

Bien sé, y la experiencia lo muestra, que entre los ganados, otros dán mas provecho à sus dueños, que las cabras, que la oveja de vellon, cordero, y la puerca en muchas veces, y en muchos cochinos, y mas vale un becerro, que tres, ni quatro, ni mas cabritos, mas todas las tierras no son dispuestas para toda manera de ganados.

Y es la verdad, que entre todas las crias, aunque otras haya (como tengo dicho) de mas ganancia, las cabras son de menos peligro, porque por comer de todas yerbas, en los años fortunosos se sostienen muy bien, y mejor que los otros ganados, y en los buenos temporales son iguales, y aun mejores que las otras crias: y la verdad es, que nunca cabra se vido muerta de hambre, que de todo comen, y aun cosas ponzoñosas, que ninguna cosa les daña, y aun en falta de otros mantenimientos lamen las paredes, y aun las derruecan, y quien quisiere tener este ganado, guarde de ello qualesquier arboledas y lugares sembrados, que la cabra es muy co-

comedera y golosa, y su saliva daña mucho, y sus dientes à qualesquier árboles ò planta que roen, y por eso es aviso antiguo (como yá he dicho arriba) que donde hay arboledas no entre, ni toque este ganado. Este ganado, no es solamente contento con prados y tierras rasas, mas aun mas quieren montes y espesuras, y en ellas tienen mas que comer, y son mejores que cuelan bien con lo espeso, sin daño de pelarse, ni espinarse, y por esto quieren el pastor muy semejante à ellas, que sea ligero, suelto, recio, osado, que pueda saltar y correr en las matas, y por los montes y espesuras, por la mayor parte ande uno delante de ellas, porque lo uno, las enseñen y guien ácia donde está el buen pasto, y vayan trás él ácia donde las quiere guiar, y aun porque ellas andan mucho, las irá deteniendo: y aun los lobos por la mayor parte las suelen acometer de la delantera quando ván paciendo, y aunque en esto se puede dár regla cierta, mas el que hubiere de tener este ganado, es bien que sepa quáles son los machos, y quáles las hembras, y de qué edad se deben tener ò vender, y quanto en ello dicen que yo haya visto, es lo que se sigue. El cabron que hubieren de guardar para casta (que comunmente llaman cojudo), tenga estas señales: Son mejores los machos que tienen cuernos. Verdad es, que parecen mayores los que tienen cuernos, y abultan mas que los otros, mas en la verdad, no es asi, antes son de mas peso, y mas gordos, y lo mesmo en las cabras, que las mochas tienen mas gordura, y dán mas leche, y con razon, que comen mas, que los cuernos estorvan mucho que no les dexan meter las cabezas entre las matas para pacer la yerba que está debaxo entre ellas, aun son peligrosas, que al tiempo que están preñadas, se dán con los cuernos por los vientres, y las hacen malparir. Mas dice Columela, que si la tierra donde pacen es caliente ò templada, es bueno el ganado mocho, y si lluviosa, y donde son los Inviernos recios, que son mejor los que tienen cuernos. Tenga asimesmo el macho la cabeza chica, las orejas grandes y caídas, y muy romas las narices, el pescuezo corto y gordo, ancho de cuerpo, y grande, tan baxo de lomos, que parezca tener una silla, grueso de piernas, no grandes compañones, grande barba, que tenga grande pelo, largo, lucio, liso, y todo de un color, que los que son remendados no son habidos por buenos. Es buen color blanco, ò muy bermejo, segun la calidad de la tierra: y en todos, asi machos, como hembras, es muy gentil señal de bueno si tienen colgadas del pescuezo unas tetillas de su mesma carne: algunos llaman à los tales mamellados: y de las mesmas señales se escojan las cabras, salvo que tengan buenas tetas, ni chiquitas, ni grandes, que aquello es lision, salvo de buen tamaño, y tiesas, que las ubres que son demasiadamente grandes, no son muy lecheras. Y si la tierra es fria, es bien que sean vellosas, y si caliente, qualesquiera. Las cabras blancas dán mas leche, mas las roxas son mas recias; y porque hay algunas cabras que paren de dos en dos, y aun algunas que paren dos veces al año. Verdad es, que el parir dos veces, mucho viene de haber muy buenos pastos; mas de las que parieren mellizos, que son de dos en dos, guardenlos para casta, mayormente el macho, porque de su simiente saldrá la mayor parte del ganado: y si alguna cabra pariere dos, si hubiere harto pasto, y ella estuviere recia, dexenselos que los crie, y si se le hace de mal, echen el uno con alguna cabra vacía: y à los cabritos abecenlos à comer temprano, para que no tengan necesidad de mucho mamar, y se pueda el señor aprovechar de la leche. Es bueno que dén à los cabritos mielgas, yedra, avena, grama ò otros pastos de buen sabor y substancia; mas estos que he dicho, son los mejores, y aun dán mucha leche à las madres. Asimesmo sale algo desmedrado el ganado de las primerizas que paren de un año, y aun ellas por ser pequeñas, se destruyen y no crecen bien si crian lo que paren, y por eso las cabras de un año, y aun las de dos, no deben de criar mas tiempo el cabrito, de quanto esté bonito para vender ò comer, y asi crecerán las madres, y se harán valientes, y aunque paran de dos en dos, los podrán despues criar bien, y no se hará el hato del ganado desmedrado, ni menudo, que mientras mas son en edad los padres y madres, mejores son y mas crecidos los hijos, con tal que no sean muy viejos, que las edades de muy nuevos ò muy viejos son muy semejantes, y ni de la una, ni de la otra es buena generacion. Y por eso, aunque la cabra puede parir de un año, no deben de dexar el tal cabrito para generacion, ni casta.

Quáles son mejores cabras.

La buena edad del cojudo, es hasta seis, ò quando mas siete años, que por ser muy luxurioso, y comenzar muy temprano à tomar las cabras, envejecen presto, y aun despues de esta edad son muy pesados, y no pueden tambien saltar, y desque se han aprovechado del de un oficio, puedenle bien castrar: aunque la verdad es, que del tal mas val-

valdrá el cuero que la carne, por ser muy butionda. Las cabras son buenas de hasta ocho años, y quien quisiere hacer nuevo hato de cabras, comprelas, si ser pudiere, todas de un señor, digo de un hato, porque mejor se conocen, y hermanan unas con otras que si son unas de uno, y otras de otro, mayormente quando grandes, apartanse unas de otras, que si chivos los compran, mejor se juntan, y aun las que son de un linage, se juntan para pacer, y para dormir. Vieneles otro daño si se compran de muchos hatos, que à las veces son avezadas à diversas calidades de tierras, que unas son avezadas à tierra fria, y otras à caliente, y à mucha agua, otras à diversas maneras de pastos: y andando juntas en un hato, ò las unas ò las otras han de andar al contrario de como eran usadas, y haceles mal. Las cabras si están muy gordas, no se empreñan tan bien como aquellas que tienen el medio entre flacas y gordas. Y dice Columela, que teniendo mucho pasto, enferman de pestilencia, y si andan continuamente mucho los cabrones con las hembras, muchas veces se empreñan: y aunque el buen parir de ellas es despues de mediado Septiembre, hasta mediado Octubre, y si se toman en el mes de Noviembre, vienen à parir en el mes de Marzo, y aquesta es la mejor de todas las crias, porque tienen mucha yerba las madres que coman, y asi con el buen pasto dán mucha mas leche. Verdad es, que solamente tienen un peligro las que en tal tiempo se empreñan, que con el frio abortan algunas de ellas, y por el tiempo que están preñadas, guardenlas mucho si las vieren pelear, porque suelen muchas veces acorbar por las barrigas, y aquello las hace que aborten. En aquel tiempo las guarden que no coman bellotas, porque hace lo mismo, que esto es en las cabras, y en las ovejas: y aunque la sal es muy buena para las cabras, y aun para todo ganado, no se la deben dár en el tiempo que están preñadas, porque las hace abortar.

Y pues de la sal he hecho mencion, diré en qué tiempo, y cómo se les debe dár: y segun dicen los expertos y experimentados, no hay tal pastor, ni tal pasto para el ganado, como la sal, porque la trae muy lucio, y lo hace mucho beber, y con el beber engorda mucho, y dán mucha leche, mas déseles de esta manera: Han de mirar que no sea en tiempo que llueve, porque si en tal tiempo se lo dán, salmueranse, sino que sea el darselo en tiempo enjuto, ni sea antes que salgan à pacer, sino antes que se la dén, hayan pacido un poco, ni en acabando de beber, salvo que despues que han comido la sal, tornen à pacer antes que beban. De manera, que siempre haya desde que comieron sal, hasta que beban, algun tiempo, y sea siempre antes de beber, porque beban mucho, y pazcan de mejor gana, y mas. Bien es dár mas à las paridas, que no à las vacías, porque dén mas leche. Al tiempo del parir tengan grande aviso y diligencia los pastores, y entonces son menester mas personas con el ganado que en otro qualquier tiempo, porque donde andan paciendo por los montes, se quedan muchas pariendo, y en viendo esto los pastores, quedense con ellas hasta que acaben de parir, y les tomen los chivos, porque en este tiempo (no sé si lo hace instinto natural que se revezan) siguen mucho las raposas y lobos à las cabras, porque yá saben que quedan pariendo, y las siguen de rastro, y si hallan las cabras paridas, comense los chivos, y en ellos toman sabor y apetito para comer las madres. Asimismo para que sepan ahijar los cabritos, es menester copia de pastores, mayormente si el ganado es mucho, que lo uno porque la tierra por donde las cabras andan, es áspera; y lo otro, porque los cabritos quando son chiquitos, son muy tiernos, y no pueden andar trás las madres, hanlos de tener entre tanto que ellas ván à pacer, y quando tornaren, sepan conocer y dár à las madres los hijos, y porque ellos mas se engorden y crezcan, avecenlos à comer desde chiquitos, dandoles mielgas, y yedras, y ramos de olivas, y otras cosas verdes, y si hace dia claro, sacandolos à pacer en algun prado y lugar sembrado para ellos: porque alli lo uno pacen algo, y jugarán, que es muy grande porte à la persona, y para ellos es bien, mas entretanto guardenlos, asi de aguilas, como de raposas, y desque grandecitos, puedenlos enseñar à comer heno y paja, y porque lo quieran comer, rocienlo con un hisopo con agua salada, y lo mesmo es bueno que dén à las madres en los tiempos fortunosos quando ellas no puedan salir de casa, que lo mesmo que Aristóteles dice de las ovejas, es bueno para las cabras, y con esto viven mas, y los establos para este ganado, y aun para qualquiera sean muy limpios, que no tengan humor, ni hagan lodo, y en habiendo algo, luego lo limpien muy bien, que esto hace criar roña, y aun comun aviso es de los Agricultores antiguos, que los grandes hatos de cabras enferman mucho mas que los pequeños, por ser animalías muy calientes, por eso sea el hato mayor que cien cabras, esto se entiende para los que duermen

en establos, que asi arden mucho unas con otras, mas para las que duermen en el campo, bien se sufre el hato mayor, y siempre los establos ò majadas sean acostadas, y en la ladera, porque la orina ò agua, si lloviere, no pare, y cada dia le limpien y barran, porque estando mas limpio es mas provechoso al ganado, y aquel estiercol será provechoso à la labor del campo. Y en el Invierno, si el dormidero de las cabras fuere en el campo, sea ácia donde sale el Sol, y aun en lugar montuoso, porque sea mas caliente, con tal que tenga cerrado por donde no entre lobo, mas muy mejor es, y mas seguro traerlo à la labranza en sus corrales bien grandes, ò hacer allá en el monte buen corral donde los encierren de noche. Los cabritos han de mamar à lo menos tres meses, y desde alli adelante anden por sí en hato apartados de las madres, y no anden por lugar espeso, porque se perderian muchos, y anden con ellos buenos perros. Dice Bartolomé de Inglaterra, que si antes que las cabras se empreñen, beben agua salobre ò salada, se empreñan mejor. Los pastos comen de toda cosa, mas esto sepan que quiere abundancia de agua, mayormente en el Estío, y mas aun si comen pastos secos, como son las coscojas, carrascas, que si comen de los tales, y no tienen abundancia de agua, luego se hinchen de roña, y la tal roña no se les quita hasta que mudan los pastos, porque como procede de dentro, no vale nada medicina exterior, hasta que se les quite aquello que causa la sarna. Para las cabras es muy bueno quemar los montes por el mes de Septiembre, porque renueven, y echen mucha yerba, y con los pastos nuevos engordan mas, y no enferman tanto. Los cabritos se han de castrar antes de año, porque mientras mas tiernos son, mejor lo sufren, y haráse mejor carne, y por esto los que hubieren nacido por Septiembre, castrenlos por Marzo, y los que por Diciembre, por el mes de Abril y Mayo, antes que entre el calor, y los que por Marzo, castrenlos en fin de Septiembre, y por Octubre, si es tierra caliente, mas esto vean que todo castrar sea en tiempo fresco, ni muy frio, ni caliente, y en menguante; y quando los hubieren de castrar, no hayan comido ni bebido: y para ellas es muy singular pasto donde hay rebollares, porque lo comen mucho, y las alimpia de la sarna, y lo mismo al ganado vacuno y ovejuno, y este es pasto fresco y proprio para Estío. Las principales maneras de castrar son estas: La una es volverles los compañones al revés sin cortarselos, y atarles una cuerda por baxo, porque no se tornen como de primero, y es la mas sin dolor. La otra es, atar bien con una cuerda el lugar de su nacimiento, y despues abrir la bolsa, y cortarselos. Esta hace mejor carne, y aun si son mas tiernecitos, tirandose los sacan un nervecito consigo, con el qual sale toda la luxuria, y aguijones de ella. Otros los estruxan con algo, y esto es muy doloroso. Y otros les cortan la bolsa y todo, habiendola primero atado como dixe, y la herramienta con que las cortan, es cuchillo bien agudo, y puedenselo quemar encima con un hierro caliente, y untarselo con manteca de vacas. El castrar es mejor por la mañana, porque estén ayunos, y no les dén à comer ni beber ese dia, ni aun los otros dexen andar, sino en los corrales ò establos les echen algunos buenos ramones de los que ellos comen bien. La ventaja de los castrados à los otros es, que tienen mejor carne que los cojudos: y qualquiera animalía que han castrado, no les dexen tomar luego las hembras, que aun les queda algo de aquel apetito, mayormente si son grandes quando los castran, porque les hace mucho daño à ellos, y aun recien castrados pueden bien empreñar (como dice Paladio de los becerros). Siguese que digamos luego de las enfermedades de las cabras.

Del castrar los cabrones.

CAPITULO XIV.

De las enfermedades de las cabras, y algunas propriedades de ellas.

ES la primera, que acontece pocas veces, mas las veces que viene trae grande daño à la cabra, y aun el cabrito que crian (porque entonces acaece), y si no lo remedian con tiempo, mueren cabra y chivo. Es un páxaro, que en latin llaman Caprimulgo, que en castellano se puede bien llamar chotacabras ò mamacabras, y suelen sentarse en las majadas ò dormideros de las cabras, y mamalas. Es señal de esto, que luego se le seca la ubre à la cabra, y aun pierde la vista. Quando esto vieren los pastores, guardenlos, que ellos vienen sobre tarde à las cabras al tiempo que han de mamar los cabritos, que la cabra pensando que es cabrito, le consiente. Algunos dicen, que estos son los que llamamos capachos, y de esta manera hay unas lagartijas grandes que maman las cabras y ovejas. Hay otra enfermedad, que mas suele acontecer, y es mas general, y mas peligrosa. Y ésta es quando muchas veces por tener grandes y buenos pastos, se ahogan

Del páxaro mamacabras.

gan de gordas. El remedio es, haberles de sacar alguna sangre de las orejas, ò de alguna vena de algun brazo, ò entre las otras venas, y es bien hacer que no pazcan todo el dia, salvo un rato à la mañana, y otro à la tarde. Si todo el hato ò la mayor parte enferma, ò de sarna, ò de qualquiera otra enfermedad, debelo de mudar à otra parte, que sea de calidad contraria de aquella donde estaban, que si alli hacia frio, las pasen à caliente; y si alli era lugar caliente, las pasen à lugar frio, y aun donde las han de pasar, repartanlas en muchos hatos; y si son pocas las que están roñosas y enfermas, aquellas aparten de las otras, y aun las enfermas untenlas con miera ò alpechin, ò con aceite y agua de zumaque, ò zumo de cebollas, y lavarla con agua de torvisco. Si las cabras tienen una sarna muy seca, que llaman perruna (y aun para qualquier otra manera de sarna), es muy bueno cocer en agua malvas verdes, y echar alli buena cantidad de heces de aceite, y mejor es aceite, y con aquello asi caliente laven la cabra dos veces al dia, y tenganla en lugar caliente, si el tiempo fuere frio, con esto ablanda mucho el cuero, y sana, mayormente si suda. Si les toma una enfermedad que llaman lobado, que es una postema, sangrenlas como he dicho. Otra enfermedad es sanguiñuelo, que viene tambien por mucho pasto, curase como la de arriba con sangria, y con poco pacer: es bueno cortarles algo de la cola, y sacarles sangre de las orejas y boca, y de entre las uñas, y donde hubiere algunas venas. Crian muchas veces unas landrillas que las ahogan, y si están muy someras que las puedan sacar, es bien, y cortenselas, y quemen la llaga con hierro caliente, ò con sebo caliente. Si crian grandes livianos, pazcan por lugar alto y enjuto, aunque esto mas viene á las ovejas que à las cabras. Las cabras siempre tienen calentura, y por eso les deben de mudar muchas veces los pastos y dormideros. Si andan como molidas y enfermas, denles sal à vueltas de pez molida, que las haga purgar y remendar, y esto hagan cada semana una vez, y asi se haga hasta que mejoren. Si tienen agua entre cuero y carne, hiendanles un poco el cuero, y saldrá: y sobre todo miren, que à los cabritos ni corderos no dexen pacer, hasta que el rocío se enjugue, que esto les hace boqueras. Remedio es, tomar un poco de cardenillo y enxundia, y mezclarlo bien, y untarles con ello los bezos. Otros toman hojas de ciprés, y las majan con ello, y con agua les lavan las bocas, y para estas boqueras es bueno lavarles las llagas con agua fria, y despues con zumo de madres selvas. Tienen muchas veces cólera en el Estio, de lo qual se hace hitericia: es bueno à la res que lo tuviere, darle à beber orina de personas, ò con un cuerno, ò mezclado con agua, que si se abeza la tal res à ella, beberlaha de su gana, por amor de la sal, y para la hitericia denles sal, que las remonda. Si se les quiebra algun pie, tomen vino y aceite, y con unas lanas sucias todo bien empapado, concierten bien la quebradura, y envuelvan el pie con ellas, y atenlo muy bien con unas cañas. Si algun lobo la hubiere mordido, miren si la mordedura es peligrosa, porque mas vale matar luego la res, que no que poco à poco se enflaquezca, y en fin muera. Laven la mordedura muy bien con agua ò vino, y despues ponganle unas mechas con miel, para que abra las dentelladas, y usenlo siempre lavar, y despues ponganle un poco de cal viva encima. Si tiene gusanos la mordedura, echenle zumo de hojas de priscos dentro, ò un poco de aceite, ò zumo de cáscaras de nueces verdes. Si tienen reznos en el vientre, lo qual es muy malo, aun para los gusanos que tienen en las tripas, mojen un poco de buen trigo en azeite, y enjuguenlo al Sol, de manera que vaya muy bien empapado, y aquello les dén à comer dos veces cada semana. Tienen las cabras algunas veces los ojos sangrientos. Dice Plinio, que es bueno punzarlas cerca de ellos con una punta de junco, ò de otra cosa aguda, y aun es bueno entonces sacarles alguna sangre de por alli cerca, y echarles en los ojos unos polvos de sal de compas ò de alumbre. Muchas enferman de modorra, y es señal de ello, que si se les abren las cabezas, les hallan encima de los sesos una bexiga llena de agua; y aunque aquella modorra no dá sueño, hacelas andar tontas. En viendo que alguna enferma asi, matenla luego, y muden à las otras el pasto en otros lugares mas enxutos. Si donde duermen ellas ò qualquier otros ganados, ò en qualquiera otra parte que anden culebras ò cosas ponzoñosas, quemarán de sus cuernos y pelos, luego huyen, ò cuernos de ciervo. Dice Aristoteles, que en algunas partes hacen que las cabras machorras dén leche de esta manera: Tomen la cabra à la Primavera (que en Invierno con los frios y eladas, y poco pasto, aun las que paren, tienen poca leche); pues con hortigas que espinen bien, fletenles mucho las tetas, y que con esto hace alli llamamiento de la sangre, y que en las tetas se convierte la

La cabra tiene siempre calentura.

La manera del purgar las cabras, y curar otras enfermedades.

Para que dén leche las cabras machorras.

sangre en leche, y á la primera vez que la ordeñan, sale sangre, despues como calostros ensangrentados, y de allí adelante tan buena leche como de las paridas. La leche de las cabras, mayormente de las prietas, es muy buena para las personas comida por las mañanas, y tanto es mejor, quanto de mejores pastos comieren: es muy singular cosa para los viejos, y para los niños, que despues de la leche de las mugeres, la de las cabras es la mejor, y aun para los tísicos, que dá mucha substancia, y consuelda los pulmones llagados. De cómo se haya de hacer el queso, todo se dirá en el tratado de las ovejas. Mas porque el queso de las cabras es sequeroso, es muy bien echarlo en aceite despues que está enjuto, y esté allí un mes, y párase tan blanco y mantecoso, como si de ovejas fuese. Y lo de las ovejas asimesmo mejora, mucho mas que todo queso; mas de cabras es dañoso á los que tienen piedra, y arenas, y mal de hijada, y á los que orinan con dificultad. La leche ablanda el vientre, y retiene las cámaras: es mejor cocida que cruda, mayormente echandole unos guijarros blancos al cocer, mayormente para los que tienen cámaras: y aun bebida la leche, es bueno contra qualquier ponzoña bebida. De toda la leche se guarden las mugeres quando tienen su purgacion, porque es muy dañosa, y aun peligrosa: y aun por entonces se guarden de comer queso. La leche ablanda el cuero; lavandose con ella quita los empeines. El suero serenado hace mucho purgar por la orina y cámara, siendo bebido por la mañana, mayormente con un poco de zumo de fumus terræ, que llamamos palomina, y sea cierto que quien de esto bebiere nueve ó diez mañanas al alba, en el mes de Mayo, y tornare á dormir un poco encima, purgará mucho, y escusará muchas enfermedades en el Estío, ó beberlo con vinagre aprovechará para lo mesmo, y para otras mordeduras ponzoñosas, mayormente lo de las cabras monteses.

Las propriedades de las cabras.

Nota esta purga.

Para blanquear, y apretar los dientes.

Los cuernos de las cabras quemados, y con los polvos de ellos fletando los dientes, los blanquea, y aprieta las encías. El quajo del cabrito que no ha parecido, es bueno para deshacer en las tetas qualquier dureza ó caseacion de leche ó sangre en el cuerpo, que tiene propriedad de quajar lo liquido, y desquajar lo quajado. Si lo beben los que tienen epilepsia, que es mal caduco, es muy bueno. Si despues que las mugeres han purgado sus meses, se lo ponen por baxo, apareja mucho á empreñar, y es muy bueno contra el ahogamiento de la madre: y aun bebido es muy bueno contra algunas ponzoñas. Del estiercol de las cabras dice Plinio, que si lo cuecen con un poco de vinagre, que puesto asi caliente sobre las picaduras de los alacranes, les quita mucho el dolor, y aun en los establos de las cabras sanan mas aína, y aun tambien aprovecha contra las mordeduras de animalias ponzoñosas, y aun los pulmones de las cabras calientes, hacen lo mismo. Estos animales vén mucho, y aun dicen que vén tanto de noche como de dia, y quien comiese de ellas, aviva mucho la vista. Puestos los pulmones de ellas calientes como los sacan de la res sobre los ojos, les quita el dolor, y la hiel de ellas aclara mucho la vista. Con la sangre de los cabrones quiebran los diamantes, mas estos no es cosa que conviene à labradores. Cociendo la sangre de las cabras con su tuetano, y bebido, es bueno contra las ponzoñas. La orina de las cabras escalentada, tibia echada en las orejas, aclara mucho el oído. La orina de los cabrones, mayormente que comen yedra, bebida, quebranta la piedra de la bexiga y riñones, y hace echar las arenas (como dice Dioscorides.) El sebo de las cabras aprovecha para muchas medicinas, por ser muy caliente. Muchas otras virtudes y propriedades tienen muy largas de contar, que por no ser muy prolixo, las dexo. La carne de los cabrones es muy singular para hacer cecina, mejor que para fresca. Cómo se haya de hacer, diráse en el capítulo de los puercos. La carne cabruna tiene un olor de monte, no bueno à los que no la usan à comer: pierdele mucho, si antes que la echen à cocer, la tienen un rato en agua fria, y al cocer no quiere cobertera. Dicen, que si una cabra usa mucho tiempo comer yedra, que su sangre mezclada con zumo de yedra, quebranta la piedra de los riñones, bebiendola, y por experiencia se halla que huyen las vacas de donde asan carne de cabra.

Para el ojo.

Para la piedra, y arenas.

CAPITULO XV.

De las gallinas.

POR la mayor parte, casi no hay muger que no sepa criar gallinas (como Paladio dice), mas entre tanta multitud de mugeres habrá alguna que no las sepa criar, y aun en algunas partes, no mugeres, sino hombres las crian. Y aun las principales gallinerías, que son en granjas y criadores de Religiosos, mas están en poder de hombres, que de mugeres: pues para ellos, y para algu-

gunas mugeres que no saben cómo se han de criar, ni otras particularidades, será este tratadillo. Primeramente diré, qué tal ha de ser el lugar para criar y hacer buena gallinería.

CAPITULO XVI.

Qué tal ha de ser el lugar para hacer la gallinería, y cómo se ha de hacer.

SEa, pues, el lugar para la gallinería en un lugar de la labranza, á donde sea lugar enjuto, y han de hacer un corral, porque muy grande ventaja llevan las gallinas encerradas á las que andan sueltas, à lo menos que no enojan por casa, ni las hurtan, que es lo peor, y las paredes sean bien altas, tanto, que no puedan volar à fuera, y el lugar ò corral sea bien ancho, y aun si fuere de arboledas, es muy bueno, porque en el Verano dará mucha sombra, y aun harta defension contra los milanos y otras aves de rapiña que á ellas se abaten, y de los árboles provecho de fruta; mas adonde aquesto no puede hacer de haber arboledas, es muy bien de atravesar por encima de los corrales, redes de esparto, ó ya que esto no sea, pongan muchas varas de vides locas que sean muy espesas, que ninguna costa es tan grande, que puede igualar con la pérdida y enojo que trae en ver llevar à los cuitadillos pollos á los milanos, y aun à las gallinas las aguilas, y buharros, y otras aves de rapiña, mayormente en las muy grandes gallinerías, que para las tales es menester lugares grandes y anchos, y en las tales los milanos tienen mas lugar de habitar. Sea lugar enjuto, que no haya otra agua sino la que han de beber, porque la humedad causa algunas enfermedades. Y es bien que toda la estancia de las gallinas, asi del corral, como del dormitorio, esté donde les dé el Sol continuamente en el Invierno, porque unas de las gallinas se desponen y no engordan, y aun enferman y se mueren, es la frialdad y humedad. Y en el Estío tengan sus sombras, ò portales, ò ramadas para contra el Sol. Y porende es bueno, que el corral sea algo acostado ácia Mediodia, y porque si llueve no pare agua, y al cabo del corral, junto con el gallinero esté hecha una buena cámara grande, segun el número de las gallinas, la qual esté ácia el Sol, y tenga su portal delante bien grande, porque en el Invierno les echen alli mucho estiercol bien enjuto en que se revuelquen, y haceles muy grande provecho, como luego diré. Y la tal cámara sea bien caliente, que el calor en el Invierno hace mucho poner à las gallinas, y sea si ser pudiere, de ladrillo toda, porque culebras, ni ratones no hagan socabones, ni otros vivares ò agujeros, y en todas maneras, y esté por toda parte muy lisa, y bien encalada, porque no puedan subir ratones, ni comadrejas à las gallinas ò pollos, ni otras sabandijas dañosas. Tenga la tal casa la puerta por donde han de entrar al gallinero ácia dentro de la casa, porque no puedan entrar de noche ladrones á hurtar las gallinas, ò sea bien fuerte (si por la parte de afuera la quisieren tener), y esté siempre con su llave: y porque las gallinas puedan entrar y salir à poner, y à dormir, tenga la tal casa en la pared só el portal unos agujeros por donde puedan bien entrar los gallos, y por la parte de afuera estén altos casi un palmo y medio, porque no puedan entrar sapos, ni cucarachas, y otras suciedades, y por de dentro esté igual con el suelo, porque qualquier cosa que dentro estuviere, pueda salir, sean los agujeros bien hechos, y con sus ventanillas ò puertas, que se puedan bien cerrar de noche, que no entren tayugos, ni otras animalias de rapiña, y aun para quando lloviere, no salgan à mojarse, y tengan bien unas ventanillas por donde les entre Sol y claridad, y se puedan encerrar de noche, ò sea de alguna red recia, ò de mimbres ralas, y tenga muchas hornillas ò ponederos, en los lugares oscuros, los quales estén metidos en las paredes. Son buenos estando hechos con unas grandes ollas, metidas en la pared al tiempo que se hizo, porque los nidales que están colgados, dado que sean buenos para en que pongan las gallinas, son malos para sacar pollos, porque se menean quando las gallinas están echadas, lo qual daña mucho, asi à las gallinas, como à los huevos, y por la mayor parte las mas gallinas, asi se quieren echar sobre los huevos donde los pusieron: las quales se puedan bien cerrar, porque otras gallinas al tiempo que estuvieren echadas, no las molesten y piquen, y tambien porque aun hay algunas gallinas locas, que reposan muy poquito sobre los huevos y pollos, para que no salgan sin necesidad, y demanden licencia. Siempre los tales nidales estén muy limpios, que de contínuo los pongan paja nueva, y siempre la miren que esté muy limpia y echada, que de otra manera las gallinas criarán muchos piojos; si no tuviese especial cuidado de mudarles cama hacerselesía mucho daño, y mayormente al tiempo que están sobre los huevos que no

las

las dexa reposar, y asi se resfrian los huevos: y si la casa donde han de dormir, puede tener humo, es muy bien, porque es muy singular cosa contra la ceguera de las gallinas: y si de otra parte no les puede venir humo, es bien quemar alli dentro un haz de retama, ò romero, ò enebro, ò qualquier otra cosa que dé mucho humo, con tal aviso que no haga daño: y por eso dice Columela, que el dormitorio esté cerca de horno ò cocina. Asimesmo es menester poner buenos maderos, bien fixos, para en que duerman, que no se meneen: y es bien que no estén mas altos que un estado. Y porque su estiercol les es muy dañoso, si se les pega á los pies, los tales dormitorios no sean de tablas, salvo de algun madero redondo de buen gordor, no quebrado, y cada ocho dias le barran muy bien, asi la cámara, como los dormideros, que lo uno es mas saludable á las gallinas, quitandoles lo piojos y suciedad. Lo otro, aquel estiercol, si lo allegan, es muy provechoso á la labor de la tierra. Y porque á muchas gallinas no les basta un gallo, y muchos gallos juntos no se consienten, es bien si el corral no es tan grande, que unos gallos puedan andar bien apartados de otros con algunas gallinas que tengan muchos apartamientos, y que tengan muchas salidas por un cabo y otro: y lo mesmo haya en el dormitorio de ellas, si no fuere muy grande; y aun si el corral tuviere algunos apartados, puedense cerrar algunos, y sembrar cebada ò trigo, y quando comenzaren à nacer, metan alli las aves, que pazcan, y entre tanto siembren otra. Esto es para donde no hay yerba que pazcan, y las gallinas se huelgan mucho, y aun están muy sanas, si tienen donde se puedan revolcar, que como los puercos se huelgan con el lodo y cieno, asi las gallinas con el polvo, y por eso en Invierno les echen só techado estiercol que esté muy seco, ò sino sea ceniza, y en Verano les caen tierra en lugar enjuto, que haya sido regado, y haya bebido el agua, y caen la tierra para que se mulla, y con ello matan mucho los piojos, y ellas en el Verano se echan de pechos en lo regado, y les es muy sano, y se huelgan mucho, y ponen mas huevos. Bien creo que alguno dirá, que yo mando muchas cosas; pero yo aviso lo que sé es menester, cada uno haga lo que quisiere ò pudiere, que la verdad es, que si las gallinas son tratadas como se deben tratar, y estando cerca de adonde se pueden vender ellas y los huevos, que son de tanta ganancia cada una como una oveja, y aun mucho mas, y no es de tanta costa, ni trabajo, ni aventura, y hemos visto algunas personas que las saben muy bien tratar, ser muy ricos con sola la caseria de ellas. Si el lugar lo sufre, es buen hato doscientas gallinas, y para ellas basta, y es harto un gallinero.

CAPITULO XVII.

Qué tal ha de ser el gallinero.

NO pueden nacer los pollos sin gallo, aunque sin gallo pueden haber huevos, esto bien sé que todos lo saben, mas mucho vá de un gallo à otro. Y pues el buen gallo no gasta tanto como el malo, es muy bien procurar de tener siempre los mejores; y una de las señales principales de ser un gallo muy bueno, es la mucha cortesia y liberalidad, y por eso es refrán antiguo, cortés como el gallo: y esto me parece á mí que es dechado que nos puso Dios en casa ante los ojos, para que deprendamos que como el gallo con un bocado llama á muy altas voces, y convida à tanta multitud de gallinas, que asimesmo deben hacer los hombres, y mayormente los que son casados con sus mugeres, y no como hacen los que son viles, y sin virtud ninguna, que por comer solos, sin que sus mugeres los ayuden, se ván à los bodegones y tabernas, y otras malas compañias, donde se emborrachan los tales, y demás de cometer tan gran vileza, muchas veces dán ocasion que las tristes hagan lo que no harian, y asi ellos son muy merecedores de la semejante paga: y torno al proposito. Y siempre se debe procurar de muy singular casta, que un gallo que sea de buena casta, siembra su casta en todas las gallinas, y todas hembras y machos salen à él: y esto es mas seguro que haber gallinas de la tal casta, que mas se multiplica del macho, que de la hembra. El gallo ha de tener estas señales para ser muy bueno: que desde chico quando pollo, sale muy vivo cantador, y grande, y recia voz: que pelea con los otros: que procura saltar sobre las gallinas mayores: tenga la cresta muy colorada, y muy harpada, que los que tienen las crestas almenadas, no son tales como los otros: que tengan la cabeza grande, el pie corto y gordo, y bien agudo, las orejas gordas y blancas, las barbas grandes, y entreveradas de blanco y colorado, el cuello muy erguido, y muy adornado de largas plumas doradas, grande pecho, gruesos pies, grandes uñas, no zancudo ni enano, grandes alas, alta la cola, y que las plumas de ella lle-

Las señales de buen gallo.

lleguen hasta la cabeza, los ojos negros ò pintados, y muy enamorados de sus gallinas, osados, que no solamente no hayan miedo, mas aun osen acometer à las cosas dañosas à las gallinas: el color sea, ò negro ò rubio, sean alegres, y no muy grandes, que los que son muy grandes, no pueden muy bien tomar à las gallinas, y mas valen para capar y engordar, que para gallos; mas tampoco no sean pequeños, que la casta de ellos sale menuda, y muy desmedrada: y si el gallo fuere rubio, salen à él los hijos, aunque sean las gallinas negras: y si quando chico le buscan una verruguilla que tiene encima de la cola, y si la hallaren amarilla, no es bueno para gallo, ni aun para capon, sino solo para que luego le coman, que no valdrá nada el capon que es de pollo galpito, y son buenos los que hembreare. A cada gallo basta quince ò diez y seis gallinas, y en ninguna manera tenga mas de hasta veinte: y porque dixe, que habian de ser osados, y para donde hay muchas gallinas son mas menester, à los que son muy bravos, echenles unos trabajones para que pierdan algo de aquel brio, y los que menos pueden, cobren ánimo y osadía. Dice Aristóteles, que aunque los huevos estén engendrados de un gallo, si quando están pequeñuelos, toma à la gallina otro gallo, que al postrero se parecen. Asimesmo el gallo bueno ha de ser muy velador, y tanto es mejor, quanto mas temprano canta de noche, con tal que no sea en anocheciendo, y es muy necesario el gallo para en qualquier caso, porque despierta à los que se duermen, para que se levanten los Religiosos à rezar, y para los oficiales que se levanten cada uno à sus labores; los labradores à aparejar las cosas para el campo, y aun con su voz, poco mas ò menos muestran qné hora sea en la noche, que si es temprano ácia la media noche cantan ronco, y mientras mas se acerca el dia, mas se les aclara la voz: son tan vanagloriosos, que si quando pelean, vencen, luego cantan y se pompean, y si son vencidos, callan, y aun se esconden. Todas estas señales ha de tener qualquier gallo para que la casta que de él saliere, sea muy buena, siendo asimismo las gallinas buenas como luego diré.

CAPITULO XVIII.

Qué tales han de ser las gallinas.

LAS gallinas se han de escoger, ò negras, ò rubias, ò las mas propinquas y juntas à estas colores, que las blancas ò blanquecinas no ponen tantos huevos, ni tan grandes, ni engordan tanto, ni son tan sabrosas, y viven mucho mas tiempo que las otras, y aun por parecerse de muy lexos, mas presto se abaten las aguilas y aves de rapiña à ellas, que à otras de otro color, y es bien que todas sean de un calor quantas hubiere en el hato, lo qual es muy ligero hacer teniendo el gallo como arriba dixe. Han de ser ponedoras, lo qual se conoce en estas señales: Primeramente, del color que tengo dicho: Lo segundo, que tengan grande cabeza, la cresta bien colorada y enhiesta, y grande de cuerpo, y quadrado, los dedos largos, y no iguales, y aun son muy buenas las que les cruzan unos dedos sobre otros, y aun muy mejores las que tienen diez dedos, los cuellos gordos, el cuerpo ancho, y que quando polla, haya sido zancuda. Las enanas son muy ponedoras, empero de poca carne, y malas para echar sobre los huevos; y aun las muy grandes no son muy buenas para echar, ni aun ponen muchos huevos, salvo para engordarlas para vender, ò comer, ò para casta, y criar. Las medianas llevan la ventaja, que una casta de unas que son muy grandes, no dán tanto fruto, pero cada uno escoja de las que mas quisiere, y mejor le pareciere. Tengan grandes alas, y grandes plumas, y mucha pluma, mayormente las que han de sacar pollos. Y para haber de tener huevos, han de ser de un año ò dos, porque mas ponen las gallinas nuevas que las viejas, y para criar pollos, las viejas son peores comunmente, y por eso no han de tener gallinas que pasen de tres años, ò quando mucho mas, de quatro, que no son tan ponedoras, y son para vender de menos valor, porque son duras, y no de tan buen sabor como las nuevas. Verdad es, que aunque no ponen tantos huevos como las nuevas, empero los que ponen son mucho mas mayores, y por eso los tales son muy buenos para echar.

Las señales de buenas gallinas.

Pues para que dén buen fruto y renta, vendan las viejas, y las que ponen poco ò no nada, que se llaman machorras, las que ponen los huevos muy menudos, y las que se comen los huevos, las que cantan como gallos, y las aves, que han nacido tardías, porque las tales siempre salen muy desmedradas, y aun en el Invierno siguiente se mueren todas, y mucha parte de ellas, digo que las vendan, si la casa no fuere tal donde se hayan de gastar. Las que los Agricultores llaman mudicas, son aquellas que nosotros llamamos manjabias, que son las que se crian desnudas: estas son las mejo-

res

res de todas en grandeza, y para criar en tiempo que no haga frio.

CAPITULO XIX.

De los mantenimientos que han de tener las gallinas para ser muy ponedoras.

EN qualquier mantenimiento de las gallinas se debe siempre tener este aviso, que antes les dén muchas veces à comer, y cada vez poco, que al contrario, porque dandoselo asi muchas veces, y no en hartura, como están ganosas, comenlo todo, y no se pierde nada; y muchas veces si les dán mucho à comer, y están hambrientas, hinchen mucho los papos, y asi muchas ò las mas veces no lo pueden bien digerir, y asi mueren de ello, mayormente los pollitos, si no los socorren presto con algun remedio. Y aunque las gallinas sean de tal manera en su naturaleza, que todo lo que vén, comen, no les es tampoco provechoso, que con un mantenimiento solo engordan mucho, con otro ponen cantidad grande de huevos, y aun con otro se desponen, que si usan à comer las cascas ò uvas, poco à poco se ván disminuyendo, y siempre ponen los huevos mas chiquitos, hasta tanto que vienen à no poner ninguno, y asi cesan del todo. De aquesto deben tomar este aviso todos los que mucho se meten en el vino, digo que se dán à beber sin discrecion, que engendran menos hijos, y aquellos mas desmedrados y menudos, que no aquellos que beben el vino templadamente, ò beben agua sola. Y de aquesto muy mas largamente se trató arriba en el libro segundo, en las propriedades del vino. Y porque las cascas quitan el comer, ayudan à engordar las aves, porque toda aquella fuerza y substancia que habian de echar en los huevos, conviertenla en gordura; mas para engordar, han de ser pocas las cascas à vueltas del trigo, ò de otros mantenimientos, digo los granillos, y por la mayor parte las mas gallinas se desponen en el Invierno, y principalmente en lo mas frio y recio de él. Haya aviso principal, que estén en lugar enjuto y caliente, y estando asi, luego les aprovechará lo que comieren, y los mantenimientos del Invierno sean calientes. Con el trigo engordan mucho las gallinas; mas no ponen mucho, y aun las despone: y si les dán hortigas nuevas picadas, asi verdes, ò cocidas tambien con salvados, ponen mucho. Todos dicen, que si les dán à comer cebada cocida que esté un poco caliente, que pondrán muchos huevos, y mayores; mas esta vianda y mantenimiento quiere ser à la mañana, y poco, que hace criar grande hiel à las gallinas, y enferman; mas si se lo dán de esta manera que diré, no les hará daño ninguno, y pondrán con ello muchos huevos: y aunque hagan grandes frios no cesarán de poner, ò à lo menos mucho mas que de otra manera. Cuezan un poco la cebada en agua muy limpia, y primero hayanla bien limpiado de todo polvo y suciedad, y derramen aquella agua en que la han cocido, y hagan otra sarten ò caldera con buena agua limpia, y alli echen un poco de alhucema que cueza con ello, y hagan salvado, y la cebada à vueltas, y denselo por la mañana, porque calienten, y el espliego ò alhucema (que todo es uno, aunque son diversos nombres) tiene esta propriedad, que hace poner mucho las gallinas por ser caliente: hanselo de dár en el Invierno, y quando hace frio. Entre dia les dén trigo, y mijo ò panizo, y el alhucema sea pocas veces, y poca cantidad, porque las hace encolar, y aun crian con ello piojos. Con el mijo ponen mucho, y es para ellas, y para los pollos muy singular mantenimiento. En Verano es bueno para ellos cebada que no sea cocida, y entre dia yerba ò hoja si no tienen donde pacer, que la verdura mas se les ha de dár por via de refrescarlos, que de solo mantenimiento, mas las gallinas asi se desponen con los grandes calores del Estio, como con los frios del Invierno, aunque no tanto, y por eso es bien entonces darles cosas que sean verdes entre el dia, mas no sea mucho, que puede causar ceguera, y donde hay mucha multitud de melones, hendiendolos, y poniendoselos, los comen muy bien, y son muy buenos; mas no pepinos, que son muy frios y dañosos. Y si son gallinas que tienen harta largura y campo, donde puedan bien pacer, hanles de dár à comer dos veces no mas cada dia, una por la mañana, y otra dos horas antes que se acuesten, y si no tienen lugar, ni yerba en que pacer, sean tres, à la mañana, à medio dia, y à la tarde: y donde hay mucha y grande largura de campo, que ván lexos, avecenlas à venir con una campanilla, y en el Invierno echenles algun cebo en el estiercol, para en que ellas escaven, y se revuelquen buscandolo, y en Verano se lo echen entre polvo, que aquestas cosas las hacen andar muy lucidas y sanas, y muy limpias de piojos: y en el Verano el polvo sea en tierra cavada y rociada, y ann bien regada, y alli les echen de comer algun grano, y en Invierno polvo seco, ò que no sea muy mojado. Dice

Las cascas desponen las gallinas.

Para que pongan mucho las gallinas.

Aben-

Abencenif, que si las sahuman de noche con piedra azufre, que andarán de continuo muy sanas, y pondrán muy grandes huevos. Sobre todo esto conviene mucho que tengan siempre agua fresca, y muy limpia, que con la sucia enferman mucho, mayormente de pepita y de ceguera, y por aquesto en el lugar donde hubiere gallinas, no haya ansares ni anades, que les ensucian mucho el agua, salvo si no fuere muy corriente. Y porque las gallinas no la puedan ensuciar con los pies, que se suben encima, y aun echan allí su estiercol, lo qual es muy ardiente y dañoso. Dice Columela, que les hagan la vasija ancha, y llana, y baxa, porque aunque caiga algun pollo, pueda salir; y para que no la puedan ensuciar, tengan encima una campana como de alquitára hecha de barro, y por baxo unas hendeduras grandes por donde puedan las gallinas meter la cabeza à beber, hecha à manera de mano puesta encima con los dedos apartados, y sea aguda de la parte de arriba, porque ninguna se pueda subir encima, ni ensuciar el agua. De esto de mantenimiento de las gallinas mas cosas se podrian decir, mas esto baste brevemente, que cómo se hayan de engordar, adelante se dirá, y no coman cáscaras de huevos, porque se abezarán à comer los huevos. En Roma les dán en Invierno salvados secos à comer en unos tiestos, y encima les ponen unas piedras grandes, porque no los escarben, y es buen mantenimiento de Invierno, mas es piojosa.

CAPITULO XX.

De los tiempos de sacar los pollos, y cómo se sacan.

NO son buenas todas las gallinas para sacar pollos, aunque sean muy buenas para poner huevos, porque es muy cierto que para poner huevos, las nuevas son mucho mejores, y para sacar los pollos las que llegan à dos años, y pasan hasta tres ò quatro quando mucho, y esto es cierto que saben aquellas mejor criar que las nuevas. Asimesmo las gallinas para sacar los pollos, han de ser anchas de cuerpo, de grandes alas, y no las tengan peladas, y sean muy brabas, porque la brabeza es buena en las criaderas, que porque son brabas pelean como los gatos con los perros, y con otras animalías, y aun muchas veces se alzan y vuelan contra los milanos, y asi los impiden de tomar los pollos. Y procuren para echar la gallina, que no tenga espolones, porque con ellos quiebran muchas veces los huevos, ni tampoco tengan muy agudas las uñas, y esto es mas en las nuevas que no en las viejas. Las enanas no son buenas para sacar pollos, porque lo uno cubren poco, y demás de esto quiebran muchos huevos, y la gallina que echaren, sepa llamar y convidar los pollos, y aun cantar en los huevos quando están echados, que hay algunas que son mudas. Quanto al tiempo del sacar los pollos, (dice un refran en nuestro vulgar, que el pollo de Enero hinche el tajadero) y es casi la verdad, que no es tan seguro echar los pollos antes que comiencen los frios del Invierno, como à mediado Diciembre, y por Enero, y algo de Febrero, y entonces salen mejores, y se crian mas sin enfermedad, que parece que el frio de aquel tiempo los pára mas tiesos, y es bien sacar hasta mediado Marzo, y en ninguna manera deben echar gallina por Mayo, ni aun tampoco son buenos despues, porque los que nacen mas tarde, salen siempre chicos y desmedrados, y aun tomalos el Invierno desmedrados, salvo si no hubiese buen recado de buena estancia bien abrigada, que otra mente los tales hinchense de frio, y ceguera, y pepita, y los mas de ellos enferman, y se mueren: y aunque el Crecentino dice, que es buen empollar en el Estío, no sé si es asi en Lombardía donde él vivió y escribió; mas acá en España vemos lo contrario; y aun creo que no quiso decir tal cosa, porque él se contradice adelante, en el libro duodecimo, en la partida del mes de Febrero. Asi que los pollos se echan, y crian mejor desde Enero en adelante, que no cerca del principio del Invierno que viene, digo el Otoño, porque por la mayor parte los que nacen por el Otoño, se mueren al Invierno, ò se crian muy desmedrados y enfermos. Dice mas Columela, que para que las gallinas que echaren, sean mas ciertas de sacar sus pollos, las echen en creciente de luna; y aun mas à diez ò quince de luna nueva, porque alcanzan parte de la creciente al principio, y parte asimesmo al salir, y la luna nueva ayuda à animarlos mejor, y mas presto. Los nidales estén muy limpios, que les echen paja nueva, y aun se la remuden algunas veces si hay piojos, y aun en habiendo sacado los pollos, se la tornen luego à refrescar: y los nidales estén muy fixos, que no se meneen, y no muy altos, porque las gallinas no suban de salto, que los quiebran, y del menearse los nidales, reciben mucho daño los huevos en menearse: y aun los huevos que han de echar, no los sacudan, ni meneen en la mano, que

se confunden las venas vitales, y se dañan, y hacen vanos y güeros. Y porque hay algunas gallinas que de locas reposan poco en los nidales, y entre tanto los huevos se yelan y resfrian, es muy bien tener las cerraduras de tal manera que no salgan mas de à comer à su tiempo ordinario; y aun otras gallinas que solian poner alli, ván, y las pican, y echan del nido, y ponen otros huevos encima sobre los que estaban à empollar, y por eso es bien que esté cerrado el nidal con unas verjas ò harnero, para que entre el ayre: y si otras entraren à poner (lo qual acontece muchas veces), deben primero señalar con un carbon los huevos que echan à empollar, porque puedan conocer quáles se pusieron despues, y quitarlos; y han de quitar los huevos que hallaren quebrados, y rodearlos todos los quince dias primeros; cada dia basta una vez, para que igualmente los caliente la gallina de toda parte; aunque en esto no vá mucho, porque si ella tiene fuerza, ella mesma los rodea; y à sus horas tenganles puesto de comer y beber, porque no lo anden buscando, que si mucho se tardan, resfrianse los huevos, y por eso es bien que si hubiere gallina que se tarde mucho en comer y coclear, que escalienten un pellejo ò mantilla, y la pongan sobre los huevos hasta que vaya la gallina, esto es bien para en tiempo frio. Es buen mantenimiento entonces para ellas trigo, que es de mucha substancia, y de recia digestion, y esto es lo que ellas han mucho menester, pues pasa mucho tiempo de una comida à otra. Bien saben todos que las gallinas son de mas provecho que los machos, por eso han de tener aviso en quanto pudieren, que los huevos sean de hembras, y esto sea principalmente en tener gallo que hembree, que hay otros que machean, y no son tan buenos.

Para conocer los huevos para pollos, ò pollas.

Asimesmo se conoce ser el huevo de hembra, en que es redondo, que los huevos que son longuezuelos dicen que son de machos. Mas aquesto de ser los huevos largos de machos, y los redondos de hembras, se entienda si son todos de una gallina. Otros los miran à la candela ò al rayo del Sol, poniendo la mano encima, que haga sombra, y si una mancha que tiene à la punta, está igual encima, en medio de la punta, es señal que es de macho, y si está algo al lado, es señal que es de hembra ò de gallito. El número de los huevos sea segun el tiempo, y qual fuere la gallina, que mas le echan quando hace calor, que quando hace frio, y mas à una gallina grande, que no à una gallina que es pequeña; mas en ningun tiempo echen mas de à veinte y cinco, que gallinas hay que los cubren, y no echen menos de trece: y yo no sé qué es la causa que todos estos Doctores, asi Christianos, como Gentiles, dicen asi: Que echen los huevos de número impar, digo que sean nones, y asi veo que lo usan todos los que tienen cargo de criar gallinas; mas no saben dar la razon, ni aun la causa por qué, mas yo tengolo por abusion y burla, y por tan buenos tengo pares como que echen nones. Y asi mandan los Médicos dar pildoras nones, y no saben por qué, y es burla, aunque lo disputen quanto quisieren, que en este caso mas hace la cantidad y bondad, que el número: pues se han de deshacer, y ván juntas. Y para echar, sean los huevos los mas frescos que se pudieren haber, porque mas presto se avivan, y no pasen de diez dias para echar, que si de diez ò once dias que pasen, se pierden los mas de ellos, y sean de gallinas bien mantenidas, que son mas ciertos, y salen mas recios los pollos. Y porque algunas gallinas ponen los huevos de dos yemas, aquellos tales son mejores para comer que para sacar pollos, que de los tales huevos salen los pollos mostruosos, y sacanlos de dos cabezas, y de dos cuerpos, y de otras muchas tachas. Ni tampoco echen los huevos que sean muy grandes, y son ceñidos por medio, que hacen lo mesmo, salvo si no fuesen de gallina que los suele poner de aquella hechura, y salen buenos, y que ya tengan experiencia de ello, y quien quisiere echar huevos grandes, sea de gallina que siempre los haya puesto tales, ò que sea de gallina tan grande que mirando la grandeza de la madre, no parezca el huevo grande, sino que estén en proporcion, y que sea la cáscara delgada.

Asimesmo se conoce ser los huevos buenos para sacar, quando à los quatro dias despues que están só la gallina, los toman, y de noche en lo obscuro con una candela los miran, y el que está ya turbio es bueno; mas si está claro que se trasluce, no es bueno para empollar, quitenle de alli. Y aunque Plinio dice que pongan otros en su lugar de los que quitan, no me parece asi, porque los otros saldrán tanto tiempo antes quanto se pusieron primero, y despues que la gallina tiene pollos, poco reposa en el nidal, y no saca aquellos huevos que se pusieron despues. Y si es tiempo que hace truenos, dice Columela, que con ellos se dañan los huevos mucho, que se atruenan, y que no recibirán ningun daño si ponen en el nidal unos ramos de laurél. Y Plinio dice, lo mesmo hace qualquier cosa de hierro, y es muy bien sa-

hu-

humar todos los nidales con romero, con laurel, y con cuerno de ciervo ò de cabra, porque de todo esto huyen muy mucho las sabandijuelas dañosas, y pongan en el nidal ruda seca, ò poléo seco entre las pajas ò asensios, porque de todas aquestas cosas huyen mucho las pulgas y piojos, que hacen daño à las gallinas quando están echadas, y aun mueren si se descuidan de ello. Pasados los veinte dias tengan mucha advertencia, y miren que quando sacan los pollos, no se ahoguen, y si les falta calor, que la gallina no tiene tanto como es menester, que pasen los huevos à una caldera ò semejante cosa con su paja limpia, y ponganle alguna vez algunas brasas debaxo, como la paja tome un poco de calor, y luego le quiten las brasas, ò calienten la paja por sí, meneandola apriesa sobre la lumbre, y despues que la tengan caliente, ponganla donde están los huecos, quitando primero la paja que estaba alli antes vieja.

En muchas partes sacan los pollos sin gallinas, como luego diré; y si quieren echar à las gallinas huevos de ansar ò de pava, tenganlos primero diez dias, y si despues quisieren echar huevos de gallina, saldrán todas à un tiempo; mas mejor es cada casta por sí, que no esta mezcla, ò pavos, ò ansarinos, ò anadones, ò pollos: y si la gallina sacare ansarinos ò ansarones, guardenlos de donde entran à nadar, porque por no poder entrar la gallina trás ellos, se pierden muchas veces, y si entra (que muchas veces la fuerza el amor), ahógase.

Para sacar pollos sin gallinas. Cómo los pollos se saquen sin gallina, es de esta manera (segun dicen el Aristóteles, y Pedro Crecentino, y para esto es menester lugar, y aun tiempo caliente): Hagan unos hornos en parte muy caliente, y huecos por baxo, como pallas ò hornillas, y desque estén bien enjutos, han de echar dentro pluma muy menuda, y entre la pluma tantos huevos, quantos cupieren juntos unos con otros; y pueden si cupieren, echar aun hasta mil, mas bastan doscientos à cada hornilla, y cubranlos con mas pluma, y por baxo pongan unas brasas como el horno tome un templado calor, como si fuese de la gallina, y al cabo del tiempo saldrán los pollos; mas à mi ver muy mejor sería que en lugar de pluma pongan en aquellas hornillas estiercol muy menudo, y muy seco, y los huevos entre ello, y su brasa como he dicho, y de esta suerte no se impedirán las gallinas en empollar los huevos. Y perderán cloquera atravesandoles una pluma por las narices, ò echarlas en parte donde no hallen nidal en que se echen, y asi no ocupandose en empollar, y perdiendo la cloquera, tornan presto à poner huevos de nuevo, y à los pollitos que asi nacen sin madre, puedenlos echar à que los crien los capones: y si los muestran que los crien los capones, es muy bien: y unos hay que de su naturaleza son tan amorosos, y hacen tantos regalos à los pollos, que por ellos dexan los pollitos à sus madres. Mas si de sí mesmos no se convidan à tomar los pollos, pelenles las pechugas, y ortiguenselas con unas ortigas un poco, y metanlos en algo, y los pollitos debaxo, que con la blandura de la pluma de los pollos se holgará mucho, y asi se abezan á tomarlos debaxo: mas porque los capones no son madres, que antes lo dán à los pollos que lo comen, quieren ser bien requeridos de comer, porque ellos dén bien à los pollitos, que si hay poco, ellos se lo comen, aunque algunos son muy amorosos con los pollitos, y los abrigan, y convidan. Tienen las gallina mucho amor à los pollitos, llamanlos, y convidanlos, abriganlos, y metenlos só sus alas, pelean por ellos contra los milanos. Luego que los pollos son nacidos, sea con gallina ò sin ella, es menester que los suden bien, y los primeros dos dias no les dén de comer, que mas necesidad tienen de calor, y mas provecho les hará que el comer, hasta que se embeba la humedad que tienen, y despues denles à comer migajas de pan bien menudas, y en lugar mollido y cavado, porque no les dañe los piquitos, que los tiene muy tiernos, y denles à comer sopitas en vino, y masa amasada con simiente de mastuerzo: lo qual dice que los defiende mucho de la ceguera, y crecen mucho con carne cocida, y con gusanillos y lombrices de tierra. Hanlos mucho de guardar no se mojen, ni en el nidal, ni fuera, y de lugar frio: y en todo tiempo los guarden que no se mojen, ni aun los pies, aunque sean grandecitos, que se desmedran mucho: y quando la madre tuviere piojos, y aun ellos, echen en el nidal marrubios y mastuerzo, y si no bastáre, unten à las gallinas só las alas con un poco de aceite, y sea en tiempo caliente, y hagan que lo embeba y enjugue antes que tome debaxo à los pollitos, y luego mueren los piojos, y aun porque las gallinas que están echadas, crian piojos, y ellas reciben mucho daño, y aun peganse à los pollitos, y los matan, ò desmedran, es bien que ocho dias antes que la allanen sobre los huevos, la unten con un poco de aceite por todo el cuerpo, como no le entre en los oidos, y luego se mueren, y llevelo embebido quando la echan, y mudarle

la paja muchas veces, y lo mesmo hagan à los pollitos; mas guardenlos del frio si los untan; y aun es bien mojarlos desque estén grandecitos con agua de torvisca, que mata los piojos: deben dar de comer à los pollitos quando hayan digerido lo que han comido, que si les dán una comida sobre otra antes que sea digesta, como no la pueden digerir, empapanse, y haceles daño, y siempre hasta que ellos puedan subir à dormir en alto, miren que ni cucarachas, ni sapos, ni otras sabandijas vayan à los nidales, y si fueren, matenlas, y sahumen los nidales con cuernos de ciervos, ò cabellos, ò azufre: y si los pollos andan desmedrados, pelenles las alas, y tambien desde chiquitos les pelen los culillos, porque muchas veces se les pega el estiercol, y cierra aquel lugar, y mueren de ello; y si tal les aconteciere de cerrarse asi, hansele de abrir con una pluma delgada mojada en aceite: esles muy provechoso ponerlos donde hay alguna ceniza ò polvo, porque en ello se revuelcan, y sacuden los piojos, y si han nacido de muchas madres, los pueden echar à una; mas sean todos de un tiempo iguales, que de otra manera pican à los que no son suyos: y por esto es mejor echarlos que los crien capones, que los reciben sin diferencia, con que sean de una edad, que de otra suerte tambien los pican.

CAPITULO XXI.

De cómo se han de capar los pollos para hacer capones que sean muy buenos.

ENtre todas las aves no usan castrar otros machos sino los gallos, porque por ser muy luxuriosos, si no los castrasen, ni engordan, ni su carne sería buena para comer. Es el tiempo de castrarlos quando ellos comienzan à ser enamorados, y cantar, y pelear, porque antes serían muy tiernecitos, y si los capasen gallos, no tienen tal carne, ni tal sabor; y para capar, no son todos buenos, que aquellos son buenos para capones que son buenos para gallos, que los galpitos no valen nada para capar, ni medran. Hay algunos que de su naturaleza son afeminados, y los que de estos salen buenos para capones, son muy singulares para criar pollos. Son mejores para capar los que tienen gordo el cuero del pescuezo, porque engordan mas.

El tiempo de caponar los pollos. El capar se ha de hacer para mas seguro en menguante, y un dia antes no les dén de comer, ni beber, sino que estén cerrados, porque mas seguramente los capan teniendo vacias las tripas. Para castrarlos han de tener las manos delgadas, y los dedos largos y delgados, y muy lavados, que no hayan tocado cebollas, ni ajos, que son dañosos para donde hay sangre, y abranlos por baxo, y saquen los compañones, y miren bien que no saquen el corazon ò riñones (como yo he visto algunas veces, y no sé si adrede por comerselos); cosida la llaga, echenles un poco de ceniza que la enxugue, y denles à comer unas sopas en vino, ò trigo, ò pan; y si no quieren comer, engargantenselo, y tenganlos en lugar abrigado, donde no anden: hanles de cortar las crestas, porque no los persiga tanto el gallo, y asi engordan; mas no se las corten luego, que basta por entonces el dolor de la capadura; mas si son bien capados, ellos de sí mesmos embeben las crestas y barbas. Creo que todos saben esta manera de capar; mas pusela aqui porque pienso que es la mejor carne, y tambien porque tengo de decir otras. Es señal de bien capado, si como dixe, se les embeben la cresta y barbas, y él se pára algo amarillo, si no canta como gallo, ò anda en amores con las gallinas, que los que no embeben las barbas y cresta, y se la tienen colorada, aunque les han sacado los compañones, quedanles unas cuerdas, aunque no tienen virtud de engendrar, andan celosos, y no engordan, ni son de tan buena carne.

Otra manera de caponar. Hay otra manera de capar sin abrirlos, ni sacarles las turmillas, tomen los pollos, y con un hierro bien caliente quemenles los espolones, hasta que rompan y abran los nervecitos, y luego se los embarren con barro de olleros bien blando, y es mejor orcilla ò greda, y aquello quita el dolor à las quemaduras, y sanan con ello, y esto les ponen en lugar de ungüento. Otros les queman los lomos en derecho de las turmas con un cauterio, y les ponen su barro, como dixe. Hay otra manera de capar, que es quemarles con un cauterio bien caliente una berruguilla que tienen sobre la cola, como quede bien cauterizada, sin daño de la colita, que dicen que de aquella berrugilla ò machuelo se gobierna el zelo.

Quáles son mejores pollos para caponar. Para hacer capones, han de escoger los mayores de casta que pudieren haber, y son mejores los que son de casta grande de gallinas, que llaman oararanas, ò de las desnudas, que estos crecen y engordan mucho, y para engordar son mejores de sobre año, mas los nuevos llevan ventaja por ser mas tiernas, y mas excelente carne.

CA-

CAPITULO XXII.

De algunas enfermedades de las gallinas, y sus remedios.

LAS gallinas tienen muchas enfermedades, mas las principales, y mas peligrosas, naturales y contínuas son dos, la una es ceguera, y la otra pepita: dicen, que casi entrambas vienen por una causa, y aun por un nombre, pituyta, y en Castellano la llaman pepita, y à las gallinas que están asi enfermas, las llaman pepitosas: mas lo cierto es, que la ceguera las mas veces viene de humedad y frialdad, y algunas veces de mucha sequedad, y lo mesmo hace la pepita, y de la ceguera sanan mejor que de la pepita. Vienen asimesmo estos males de beber aguas calientes y sucias, y estos males se pegan mucho en el agua, que si una gallina cegajosa ò pepitosa bebe en una vasija, à todas las que de aquella vasija y agua bebieren, se les pega el mal, que es muy contagioso, mayormente à las aves nuevas, y siempre se guarden de tener con las gallinas anades, ni ansares, porque dañan mucho el agua, y todas las aves enferman de ceguera y pepita; tambien esta enfermedad viene muchas veces de frio, y otras veces por la suciedad del lugar donde están, y otras por ser el agua muy sucia, detenida en el Estío: por eso quien quisiere tener sus gallinas bien sanas, procure de tenerlas en lugar fresco; quando hace frio, en lugar enjuto, abrigado y caliente: de lo qual tiene necesidad demás de ser bien mantenidas, y siempre agua fresca; y si alguna enfermare de ceguera, apartenla de las otras, y duerma al humo, y à las otras denles humo de noche con laurel, enebro, romero ò qualquier otra cosa que dé mucho humo, y bueno: en el agua les echen raices de tamariz, y aun cocer las raices de tamariz, que otros llaman taray, y otros atarfe, en agua, y hacer los salvados con aquella agua, y si se les hincha la cabeza y los ojos de la ceguera, sajenlos por baxo de los ojos sutilmente que salga alli algo de aquella ceguera, y con un cuchillo caliente como cauterio, les rompan el cuero por encima del casco, y atraviesenles unas plumas por las narices, y mudensela cada dia, y denles à comer ajos, y aun otros los engargantan hojas de ajos verdes, picados con aceite, y aun porretas de puerros son buenas asi picadas, y aun es bueno engargantarles por el pico orines de personas, que les hace purgar, y estornudar: mas sobre todo les aprovecha el humo. Y aun tambien se les hace esta enfermedad de comer agraces ò higos no maduros (como dice Columela), y si comen altramuces, luego se les hincha debaxo de los ojos, que parecen estar alli los mesmos granos; es bien punzarles alli con una aguja caliente, para que salga aquella agua, y untarle luego los ojos con leche de muger, y zumo de verdolagas, y es bueno contra la ceguera tomar una aguja grande, y enhilar en ella un sedal de cerdas ò cuerda, y calentar bien el aguja, y es mejor hacer el agujero con una punta de un asador caliente, y por alli meter el aguja con su sedal. Hacese de esta manera: Pelar primero el cocote, y debaxo de la cabeza pasar la punta del asador entre cuero y carne, y meter por alli el sedal, y untar la quemadura con manteca, y atarles una vendita, y guardarlas del frio, y de otras gallinas que las pican, y arrancan el sedal y cuero, y la mesma medicina se puede hacer à los pollos que son ya grandes, que lo podrán sufrir, y es buena, que la he visto por experiencia. Dicen tambien, que es bueno para la ceguera punzarles unas venas que tienen las alas, como quien hace sangria. La pepita es una enfermedad que se hace en la lengua, que es un hollejo blanco y delgado, que viste la lengua, y es señal que la ave que tiene esto, hipa mucho, y abre muchas veces el pico, y parece que no se harta de aceite, no puede comer, y asi se seca y muere: esto viene de ser el agua detenida, y de ser agua de ansares ò anadones. Pues quitenle sutilmente aquel pellejuelo, como ni le corten, ni arranquen la lengua, y luego le frieguen la lengua con un poco de ceniza, ò con un ajo majado, y denle à comer unos ajos majados con aceite. Si enferman de hidrópicas, que se les hace grande el higado, y mueren de ello, haganles unos dornajos de tamariz, en que tengan agua para beber, ò echarles en el agua que beben, raices de tamariz; y esto les aprovecha para muchas enfermedades. Si tienen el papo duro, que no pueden digerir, engargantenles aceite dos ò tres veces. Muchas veces se empapan las gallinas que comen mucho, y no lo pueden digerir, y tienen duros los papos: y para que esto no les venga, es bien darles à comer poco à poco, y muchas veces; y quando tuvieren esta enfermedad, es bueno darles aceite, que lo ablanda, y hace botar à baxo: y no hay tal cosa como darles una ò dos pildoras de acibar, de las mas comunes que hacen en la botica, que es cosa maravillosa.

Las causas de que viene ceguera à las aves.

Cómo se cura la pepita de las aves.

Enfermedades de las aves.

Purga para las aves.

Tam-

Tambien suele aprovechar pelarles el papo, y abrirsele sutilmente, y vaciarle, que hallarán lo que tienen dentro duro, mohoso, y muy hediondo, y cosanselo sutilmente, que de esta manera guarecen algunas, y algunas se mueren; mas no hay tal remedio como las pildoras que dixe. Si se les atraviesa el huevo, que no le pueden poner, matenlas luego, que pocas escapan de ello; si están abiertas de poner mucho, ò por poner grandes huevos, denles à comer algunas uvas ò granillos de cascas, y pondrán los huevos menores, y aun desponersehan hasta que sanen: lavenles los ponederos con agua ò vino en que hayan cocido zumaque, y romero, y agallas de ciprés, y arrayan, y si pudieren haber polvos de murta, que se hacen de la granada de arrayan, y aun de las hojas, echenselos encima, y apretará con ellos, habiendolos lavado primero con aquel vino: otros majan unos ajos con una mano de mortero bien caliente, y asi caliente se la ponen al sieso apretada, y con el calor, y con los ajos aprieta. Para los piojos que crian, ya dixe arriba algunos remedios; y estos se crian de estar las gallinas en lugar estrecho, donde no se pueden revolcar y sacudir, y de no alimpiarse los gallineros muy à menudo, y aun si son tales que puedan con una escoba ardiendo quemarlos donde están los dormideros sin peligro de la gallineria, es bueno, ò escaldarlos con agua hirviendo, en que hayan cocido cosas amargas, como luego diré.

Crianse tambien los piojos en mucha cantidad del salvado que comen, mayormente seco, y del alhucema, si es en mucha cantidad, y de dormir en el Estío en lugares calientes. Pues deben quitar las causas, y cesarán los efectos, y aprovecharán las medicinas. Es bien hacerles revolcadores, y en el Estío sea tierra bien cavada y regada, que se refrescan en ella, y despiden los piojos: y en el Invierno en polvo, y en ceniza, y alli se lavan, y paran lucias; y si es mucha cantidad, es bien cocer agua con altramuces y cohombrillos amargos, y lavar las gallinas y pollos con ello: y lo mesmo hace cocer en vino asensios ò arrayan, y lavar con ello las gallinas ò pollos que tienen los piojos.

Yá dixe lo del aceite; mas no es tan seguro en las aves pequeñas, y quiere sea en tiempo caliente, y como no entre en los oídos à los pollos, ni gallinas que mueren de ello. Tambien es bueno contra los piojos cocer simiente de veleño en agua, y lavar el cuerpo à las gallinas y aves mayores, no à los pollos, ni los mojen con ello del pescuezo arriba, que es dañoso, y muchas veces viene à las gallinas una enfermedad que llaman helera, que se paran amarillas, y como hinchadas, y es lo que arriba dixe hidrópicas; es para esto bueno darles à comer cosas enxutas, y estrujarles muchas veces aquel macho que tienen sobre la cola, que les sale de alli una materia muy hedionda, y darles unas dos pildoras, y el dia que les dieren las pildoras, tenganlas guardadas del agua y frio.

Enfermam asimismo si les cortan las plumas de las alas, à causa que se les endurecen los cañones, mayormente si se las cortan mucho, y por eso es mejor pelarlas antes que cortarlas, y aun todas las gallinas es bueno pelarles las alas y cola por el mes de Mayo, ò Junio, ò Julio, porque quando viniere el Invierno, haya echado nueva pluma. Otras enfermedades contingentes pueden tener las gallinas, mas estas son las proprias y principales. Algunas veces pican en cosas ponzoñosas, y las comen como son sapos, salamanquesas y otras semejantes sabandijas, y de ello se hinchan y mueren, y esles provechoso engargantarles mucho aceite ò triaca, y un arles con triaca las coyunturas, y de este mal las mas mueren, en especial si es mucha la ponzoña. Muchas veces ponen los huevos sin cáscara, y esto viene de frio, ò que se desponen; si es de frio, denles à comer cosas calientes, como es hacer salvado con agua en que hayan cocido algo de alhumezaf, que llaman espligo, y tenerlas en lugar caliente; y si es que se desponen, no hay remedio.

Enferman mucho las gallinas si comen estiercol de personas, y demás de ser mucha suciedad desponerse con ello, con la limpieza viven mas sanas y mas gordas, y ponen mejor, y su carne y huevos son mejores, y de mejor sabor y precio, y por eso si ser pudiere, no hagan sus necesidades donde ellas estuvieren, ni aun en los establos donde están las bestias, demás de ser sucio, es muy dañoso.

CAPITULO XXIII.

Del engordar las gallinas.

RAzon es, que trás el trabajo venga el premio, y pues tanto trabajo han dado las gallinas en criarlas, cosa conveniente es que estén muy gordas para comer, y aunque muchas engordan en los corrales donde andan dandoles de comer, diré otras que po-

ponen estos Doctores, que son tales, que en quince ò veinte dias engordan de tal suerte las gallinas y capones, que es cosa maravillosa, que darles solamente à comer en los corrales es mucha costa, tardan mucho, y no toman tanta gordura.

Para engordar las gallinas.

Mas para engordar las aves se requiere primero tres cosas, que han de tener el lugar que sea caliente, angosto y obscuro, que la largura, frialdad y claridad, son muy contrarias cosas para engordar, y no es menester decir las causas, porque basta à nuestra obra saber los efectos. Para engordarlas hay muchas maneras. La una es darles à comer unos bollos de masa de harina de cebada, y con ello mezclado algo de simiente de lino. Otra es, darles centeno cocido, que como arriba dixe de las cascas, que hacen que no pongan las gallinas: lo mesmo tiene el centeno, y por eso las engorda, y porque en Invierno no ponen huevos, entonces engordan mas. Para engordar no son todas las gallinas buenas.

Dice Plinio, que para engordar son mejores las que tienen gordo el cuero del pescuezo, y aun dice mas, que si las mantuviesen con sopas en leche, y esto se puede hacer donde hay abundancia de ganado, ò para grandes señores, que se hacen muy tiernas, y muy sabrosas. Columela dice, que para engordarlas mucho y muy presto, que hagan de esta manera: Sea lugar caliente y obscuro, como he dicho, y tomen tantas esportillas como aves quieren engordar, y en cada una metan una gallina ò capon, y tengan dos agugeros, uno para la cabeza, y otro para que puedan echar el estiercol que no páre en la esportilla, y tenga bien pelado el ponedero, porque no se les pegue el estiercol, y tengan dentro heno y paja, como esté mullido y caliente, que si está duro, no engordan. Esta manera de engordar, mas es para Invierno, que para Verano, y aun mas engordan todas las cosas con el frio, que con el calor, habiendo igual mantenimiento, digo con el tiempo frio, alli estén colgadas las esportillas de unos clavos, y esté obscuro, porque duerman. Denles de comer bollos de harina de centeno, y los primeros dias les dén poco à poco, no les dén à comer uno hasta que tengan digerido lo otro, lo qual se conoce tentandoles el papo; y les dén poco à beber, ò mojen los bollos en un poco de agua quando se lo dén, y algunas veces sueltenlas, que anden un poco, para que se desenojen.

Si les dán sopas en vino engordan bien, y paranse muy tiernas, mayormente si les dán bollos masados con ello, y si por estar asi atadas no quieren comer, sueltenlas un poco, y mudenles la vianda, dandoles algun trigo, hasta que se desenojen, y tornen à comer lo primero. Los Moros en Granada las engordaban con masa de panizo, que en quince dias se paran tan gordas, que casi no tenian magro de esta manera: Tenian unas jaulas grandes, donde tenian treinta ò quarenta aves en cada una; y de estas cinco ò seis, la una vacía, y sacaban cada ave por sí, y engargantandoles unos bollos de harina de panizo, hasta henchirles el papo, y un poco de agua despues, y una à una hacen esto, y pasabanlas en la jaula vacía; y las de la otra jaula en que quedaba vacía, hasta haberles dado à todas, y desque los habian dixerido, tornaban de nuevo. Y las jaulas estén algo altas, porque el estiercol que hicieren no se les páre entre los pies. Otra manera hay de engordar, haciendo sus jaulas trás el fuego, ò en alguna cámara caliente, y alli su trigo y agua limpia, y limpiarlas mucho.

Y si toman galápagos ò tortugas, y las cuecen mucho en agua, hasta que del todo se deshagan, y con aquella agua cuecen trigo, ò les hacen salvado, y se lo dán à comer, engordan presto y mucho, y aun las aves asi cebadas son provechosas para eticos: y aun tambien es buen pienso para engordar las mulas y caballos cocer la cebada en aquella agua que han cocido los galápagos.

CAPITULO XXIV.

De cómo han de guardar los huevos, y algunas propriedades de ellos.

ENtre los huevos de todas las aves (segun dicen los Médicos y Filósofos que de ellos hablan), los mejores son los de las gallinas, y aun entre ellos son mejores los mas frescos, y que sean de gallina gorda; y aun miradas todas las cosas son mejores los que son longuecuelos, que los redondos, y de muy mejor sabor, y muchas veces las gallinas ponen huevos sin macho, y de estos ponen muchos, mas son menores, y no de tan buen sabor como los otros. Llamanlos subuentaneos que quiere decir, engendrados de viento, y de ellos no se puede engendrar ni nacer pollo, y allende de ser muy mejores los recientes, sean largos y blancos. Y si no son muy frescos, antes que los hayan de comer dos horas, los echen en agua fria y fresca, y son muy mejores, que toman algo de la frescura (como dixe de los

pi-

piñones) y el mejor comer de ellos es, que sean por sí, y blandos, que dán mucha substancia y buen mantenimiento al cuerpo, dá muy ligera digestion, y por eso es muy gentil vianda para los viejos y flacos, guisados mayormente tan blandos que se puedan sorber. La clara dura es de mala digestion, y engendran malos humores, y son conglutinativas y viscosas, digo que son pegajosas, y aprietan, y la clara se convierte en qualquier humor, mayormente en flemático. La clara es muy buena para aclarar la vista, y quita el ardor de los ojos, aclara el rostro, y quita el paño de él, y las quemazones del Sol, y aun con ella hacen alcohol para los ojos, y quita las lagañas, y para las quemaduras del fuego de San Anton. Quita mucho el ardor si los sorben crudos: aprovechan mucho à las llagas de la vexiga y riñones: y cocidos en vinagre, cortan las cámaras. Aprovecha mucho la clara para curar las heridas recientes: crudos aclaran la voz, aclaran el vino, ablandan los pulmones. Muchas propriedades tienen buenas. Si los echan à mojar en vinagre recio, gastaseles la cáscara dura, y quedales aquella telita debaxo solamente, y están tales que los pueden meter por qualquier cabo angosto. Los huevos se pueden guardar de esta manera: Fregandolos primero con sal molida, ò echados dos ò tres horas en salmuera, y despues lavarlos, y ponerlos, si es Verano, entre salvados ò harina de centeno, y si Invierno, entre paja. Verdad es, que la sal hace menguados los huevos, lo qual hace que no se vendan tan bien, mas no los dexa podrir tan presto. Abencenif dice, que despues de salados se guardan bien en aceite. Yo pienso que en Verano se guardarán bien en arena blanca, bien enxuta. La carne de las gallinas nuevas, ò pollos, ò capones tiernos, es de muy gentil mantenimiento, como vemos: y dice el Avicena, que si una cosa ponzoñosa ha mordido à una persona, que maten una ave, y asi caliente la pongan sobre la mordedura, y lo muden muchas veces, que no dexará entrar la ponzoña dentro, sino que la traerá à sí: esto se ha de hacer luego. Los pollos son buenos hasta en fin de Julio. Las pollas en fin de Setiembre. Las gallinas y capones, por todo el Invierno. No quiero mas decir de las gallinas, excepto que una tela que tienen dentro de las mollejas, que parece pergamino, molida, y bebida, es buena contra la piedra. En la molleja del gallo que fuere bien viejo, se halla una piedra casi de color cristalino, sino que tira à parda, que no es claro, y es casi como una haba, y yo la he visto; traida en la boca, quita la sed, y quita la gana del beber, lo qual es provechoso para los flemáticos y hidrópicos, y otras enfermedades à quien hace daño el beber.

Propiedades de los huevos.

Cómo se guardan los huevos.

CAPITULO XXV.

De las ovejas.

A La mansedad de las ovejas vengo, digamos algo de estas animalías tan inocentes, tan sin voces, ni ruido, tan quietas. Al trasquilar callan, y aun quando las matan no dán voces. A ellas por su mucha inocencia, y obedecer y callar, es comparada la Pasion de nuestro Redentor Jesu-Christo, y à ellas, y à los corderos es comparado por el Profeta Isaías. Pues decir los provechos que de ellas à cada paso recibimos, no es menester decirlo, pues todos lo vemos y sentimos, y aun oso decir, que sin ellas no podrian vivir las gentes, ò habiamos de andar desnudos, y hechos salvajes, que ellas dán de sí lana para vestir Reyes, Caballeros, y gentes de medianos estados, y baxos pastores. Pues su leche y queso ¿à quién no aprovecha? ò por mejor decir, ¿quién no tiene de ello necesidad? Pues que tanto son provechosas, mucha razon es que hagan mucho por ellas: pero por llevar en este ganado algo de la orden de proceder que se llevó en las cabras, diré primero de los carneros para casta, que en algunas partes llaman moruecos, qué tales han de ser.

CAPITULO XXVI.

Qué tales han de ser los moruecos, y las ovejas para que sean buenos.

DEben siempre procurar, que los carneros y ovejas sean blancos, porque la lana blanca es de mas precio que la parda ò negra, porque sobre ella se puede dar qualquier color que quisieren, y sobre la negra ò parda ninguno, salvo donde la negra natural, si es fina, es tenida en mucha estima. Mas porque muchas veces engaña la color de la lana, que se vé que de los carneros blancos nacen corderos, ò negros ò manchados, y no saben los pastores qué es la causa, por eso no pueden poner remedio. Y por eso conviene que sepan de qué pende esto. Y dicen todos los que hablaron en esto, que si el carnero tiene algunas manchas de negro só la lengua, ò negra toda la boca, ò lo mas de ella, que el tal, aunque sea blan-

Señales del morueco para engendrar reses blancas.

blanco puede engendrar corderos, ò remendados, ò pardos, ò negros; y si lo tiene todo blanco, que no tiene mancha alguna, que los engendrará blancos, y por eso conviene que allende de otras señales que luego diré que ha de tener el cordero para morueco, tenga asimesmo esta, que aunque todos son muy buenos para castrados, no son todos para hacer casta de ellos, digo, unos no son tan buenos como otros.

Asimesmo tenga la frente ancha, muy lanuda, y aun los ojos negros, y muy lanudos, y grandes orejas, anchos de cuerpo, algo altos de piernas, anchos de lomo y anca, anchos de cola, y larga. La barriga bien enlanada y baxa, y los compañones grandes, y de mucha lana, y muy fina, anchos de pechos, los cuernos muy retorcijados, porque los que los tienen algo largos, y no bien retorcijados, à la vejez les crecen mucho, y no les dexan pacer, y à los tales quando esto les aconteciere, asierrenles las puntas, y si ya son muy viejos, matenlos. Mas dice Columela, que si la tierra es caliente, que son buenos los mochos, si fria, los que tienen cuernos: y el que tiene cuernos no tiene otra falta ninguna, sino en verse armado no dexa que los otros carneros que son mas flacos, tomen las ovejas. Y si se pudiese sufrir mocho, es muy mejor por ser mas manso, digo si la tierra no fuere fria donde anda el ganado. Mas aquella braveza, y mucho topar se les quita en grande parte si les horadan los cuernos con una barrena donde dan la primera vuelta. Y para casta son muy buenos los que son mellizos.

La edad aunque engendren de un año, no se deben consentir, sino que anden con los castrados, y no con las ovejas, porque si antes de dos años toman las ovejas, ellos no medran ni crecen, y aun la casta sale menuda. Y si es guardado, puede bien vivir hasta ocho años, que de otra manera por ser muy luxuriosos, viven poco. No digo que los dexen hasta que sean tan viejos que se mueran ò no valgan nada, mas que hasta los ocho años hacen buena generacion, y en pasando de alli los maten. Mas desque van cargando en edad, engendran mejor, y mas crecidos hijos. Y si al tiempo del engendrar ligan el compañon derecho al macho, como de él no vaya substancia ò simiente, engendrará hembras. Y si les atan el siniestro, engendran machos, mas muchas veces no se pueden atar, porque los tienen muy juntos la bolsa de ellos.

Nota para que el morueco engendre hembras ò machos.

Dice el Aristóteles, que al tiempo que los carneros saltan en las ovejas, si los viejos moruecos comienzan primero à tomar las ovejas, que es señal de buen año, y de buena cria. Y si los nuevos comienzan antes que los viejos, es señal de enfermedades en los ganados.

A cada cien ovejas es necesario un carnero, y quantos centenarios de ovejas hubiere, tantos moruecos ha de haber, que aunque un carnero pueda empreñar mas ovejas, salen menudos los corderos. Y al tiempo del empreñar las ovejas, si dan à los moruecos bien de comer, mayormente quando se empreñan las ovejas en Invierno, que entonces no hay yerba, tendrán mas virtud y fuerza, y serán los corderos muy mayores. Y por eso dos meses antes se les dé cada noche un poco de cebada. Dice Aristóteles, que quien quisiere que su ganado haga la casta mas chica, y que las ovejas se empreñen de machos, que aguarden à juntar los machos y hembras en dia sereno, y que ande ayre cierzo, y que todo el ganado ande ácia viento cierzo. Y quien quisiere que se engendren hembras, los junten quando anda abrego, y ácia Mediodia apaciente el ganado. Pues asimesmo conviene saber algo de las ovejas, y es muy bien que el señor del ganado, antes haga su hato de aquellas de que se espera que crecerán y darán ganancia, que de las viejas, que por la mayor parte se mueren, ò dan casta. Verdad es, que las borregas de un año no dán buena casta. Y si acaso se empreñaren, vendan los corderos, porque ellas tomen en sí fuerza, mas muy mejor es, que al tiempo del empreñar las aparten, porque no las tomen, ni vengan à parir hasta que hayan dos años, y son de buena edad para parir todo el otro tiempo hasta siete ò ocho años, y aun si son bien mantenidas y curadas, hasta diez y once: pero lo mas comun es lo primero. Hanse de escoger con todas las señales que dixe del carnero, excepto que no sea alta, ni tenga cuernos, que de la que tuviere cuernos, luego se debe deshacer, que no dán buena casta. Sea de lana de muy grande vellon, y vellosa la barriga, ancha de cuerpo, baxa de piernas, grande cola, y de tales que suelen hacer buena casta. No dexen tomar las nuevas hasta que hayan dos años, y si se empreñaren, vendan los corderos en estando bonitos, que chupan à las madres. Vendan las viejas machorras, las que no son de tan buena casta, y mas vale traer en el hato pocas y buenas, y bien mantenidas, y mas fruto y provecho dán que muchas, y mal tratadas y hambrientas: y las tales, allende de dar poco fruto, envejecen presto con la hambre.

Asimismo hay dos generaciones ò maneras de ovejas y carneros, unas finas, como hemos dicho, y entre aquellas unas mas finas que otras, como en las personas blancas, unas mas blancas que otras. Otras hay groseras, que tienen la lana vasta, y de poco valor, y estas sufren mejor la tierra fria y lluviosa de nieves, y aun son mucho mas recias para andar en tierra algo espesa de monte. Solamente les hace el viento mucho daño. Estas ovejas son muy comedoras, y aun entre las ovejas hay unas que son locas ò tontas, que aunque las quieran sacar à que pazcan, no quieren ir al pasto, y otras veces porfian à salir con las nieves y tempestades de los establos dó están encerradas. Y de esta suerte son mas las groseras que las finas, digo, las que tienen la lana fina, han de andar lexos de montes, zarzales, cardizales y matas: porque lo uno, sacan la lana, y despues viene al vellocino menoscabo: y lo otro, que se envuelven aquellas espinas en la lana, y rascuñan las ovejas, y de aqui les vienen algunas enfermedades, como diré mas adelante, quando hablemos de los pastos. Y la tal lana es mala, y de poco valor, aunque sea en el pelo fina.

CAPITULO XXVII.

Del tiempo que han de juntar las ovejas y carneros para que se empreñen.

LOS moruecos, si contínuo anduviesen con las hembras, contínuo habria casta nueva, mas aquello, aunque en algunas partes sea provechoso donde puedan vender la leche y queso reciente, en otras partes es dañoso, porque no en todo tiempo salen buenos corderos: por eso conviene, que anden apartados unos de otros, y que solamente las junten al tiempo que mas conviene para empreñarse. Y asi los carneros estando detenidos, tendrán mas fuerza y virtud para el tiempo necesario. Mas primero conviene hacer algunas cosas que los junten, que si algunos dias antes beben las hembras agua salobre, se empreñan mejor, y si salobre no la hay, echarles sal en el agua que beben en las canales, mas sea poca, ò denles un poco de sal, un ratillo antes, que todo hará una operacion. Y aun à los machos lo deben tambien dar, y mas presto se encenderán en la luxuria, mas no se la dén mas despues de se haber tomado, porque hace abortar.

Asimismo al tiempo que se empreñan, y algunos dias despues, no beban de mas de un agua, que las variedades de las aguas hacen grandes variaciones y mezclas en las lanas, en tanto, que algunas partes hay, donde si quando la oveja se empreña, bebe de un rio, pare el cordero prieto, y de otro le pare blanco, y si de entrambos, remendado (como testifican muchos Doctores). Y del tomarse las ovejas hay dos tiempos principales, por Abril y Mayo: y los tales vienen à nacer antes de los frios del Invierno, y pararse bonitos. La otra temporada es por el mes de Octubre, que viene à nacer à la Primavera, y entonces tienen bien que comer. Y esto es bueno para las tierras donde nieva mucho, si no les dán à comer dentro en casa, que vienen à parir quando hay harta yerba; mas si hay que comer en el Invierno, para que las madres dén harta leche à los corderos, y ellos asimesmo puedan pacer algo, grande ventaja llevan los que nacen al Otoño, algunos dias antes ò despues de la fiesta de San Miguél, que son mas crecidos y mejores, y mas sanos, mas no se han de tomar despues de Mayo, porque las ovejas andan preñadas ciento y cincuenta dias. Y los que nacen en el Invierno, como entonces hay poco que pacer y poca leche, salen desmedrados; mas si la tierra es de mucha yerba, y no fria, hacense bonitos, que bien sufren los corderos el yelo, ò si los tienen en establos, y alli les dán de comer (como hacen en muchas partes donde los Inviernos son muy recios, como el Virgilio cuenta de las tierras Setentrionales de Scitia, y en otras muchas partes donde los ganados no salen los Inviernos de los establos bien calientes, y alli les dán bien de comer, y por esto en las tales tierras son las carnes mas gordas en el Invierno que en el Verano). Ya dixe en el capítulo de arriba lo que dicen estos Doctores para que se hayan de engendrar machos ò hembras, que son de dos cosas, la una ligarles uno de los compañones, ò apacentarlas ácia el cierzo. A tres ò quatro veces que el morueco ha saltado la oveja, queda preñada, y estando preñadas, apartenlos de las hembras, que anden con los castrados, porque procuran mucho tornarlas à saltar, y vieneles mucho daño, porque las hace mal parir.

El tiempo de tomarse las ovejas.

Y aun si luego despues de preñadas llueve ò hace frio muy grande, abortan, y lo mesmo si hace truenos (mayormente estando solas). Y por esto avisan que si quando están preñadas las ovejas, atronare, que las junten todas en uno, que la compañia es grande remedio para los truenos. Y lo mesmo es en los corderitos, que de temor se mueren.

Es-

Estando preñadas, si comen vellotas, abortan, mas despues de paridas dán mucha leche. Al parir ponga el pastor mucha vigilancia, que las ovejas paren con grande trabajo y dolor, y quedanse muchas de parto. Pues quedese alguno en la rezaga del ganado para recoger las madres y corderitos, y al tiempo del parir deben andar poco, y apacentarlas en poco término, porque menos se perderán. Y aun en otras partes recogen las ovejas quando quieren parir à sus establos grandes, y bien calientes, y alli paren, esto es donde son los Inviernos muy lluviosos, que si en naciendo se mojan los corderitos, haceles mucho daño. Y en los tales tiempos tenganlos cerca de la lumbre, y bien encerrados, y bastarlesha que mamen dos veces al dia; mas luego que las ovejas hayan parido, ordeñenlas la primera leche, que llaman calostros, que si el cordero los mamare, dañarleha mucho, y juntarlos con las tetas de las madres para que mamen, y si mamar no quisieren, untenles las bocas con un poquito de leche ò manteca de vacas ò puercos, y luego tomarán la teta, y aun porque tomen conocimiento de las madres, y se hagan bonitos, y se esfuercen para ir trás ellas al pasto, los primeros dos dias los tienen en casa encerrados dos hijos y madres, y despues ván todos juntos à pacer. Mas gorditos se hacen, y mas sanos, si los tienen en sus establos, y à la mañana y tarde, y à la noche tornenlos à meter dentro, porque las ovejas no los ahoguen: y porque el correr les hace mucho daño, estén en lugar estrecho, y caliente, y obscuro, y algun dia claro saquenlos al campo un poquito para que se desenojen. Y entre tanto que están encerrados, denles cada semana un poco de sal solamente, porque tomen sabor para que se avecen à comer.

Los corderitos de qué los deben guardar.

Y denles alguna yerba tiernecita, como son hojas de grama, de avena, salvados, mielgas, y un poquito de harina de cebada es muy bueno. Y aun si hace tales tiempos fortunosos, que las madres no pueden salir à pacer, ò no hay que comer en el campo, debenles dár en los establos à comer heno y paja, y porque lo quieran comer, mezclarlo con la sal (como dixe en el capitulo de las cabras), y darles ramos de olivas, acebuches, hojas de álamos (las quales han de tener guardadas para tales tiempos), cebada, y sobre todo sal, porque con la sal beben mucho, y tienen mucha leche. Y de que están bonitos los corderos, pueden andar bien con las madres; y si alguna vez los sacaren à pacer, sea por donde haya yerba nueva, y por esto son muy bueno los labrados. Tienen de mamar quátro meses: y porque crian piojuelos (y con esto desmedran mucho), hanlos de trasquilar à la Primavera, y desque yá saben bien pacer, que han mamado el tiempo que he dicho, apartenlos de las madres con las vacías y carneros, porque pierdan el mamar, y luego pueden comenzar à hacer el queso antes que las madres se enjuguen, y desque hayan olvidado el mamar, si los quisieren tornar con las madres, no les hará perjuicio. Mas luego que los aparten, denles bien de comer, porque con el abundancia del buen pasto pierden el deseo de las madres. Y à lo primero ha de andar con otro ganado mayor, digo carneros ò vacias, porque anden muy mas acompañados, y piensen que son sus madres.

CAPITULO XXVIII.

Del pasto del ganado, y de los mantenimientos que han de guardar en casa para él, porque en el Invierno no mueran de hambre.

NO será menester avisar que para el ganado ovejuno son muy dañosas las tierras montuosas y espesas, porque la lana recibe grande mengua, que las ovejas se repelan mucho, y aun se hacen sarnosas y enfermas; y siempre han de procurar que en todo tiempo sean bien mantenidas, asi en el Verano, como en el Invierno, ò en el campo, ò en casa, si el tiempo y la tierra lo demanda. Y muy menos costa es al señor del ganado, proveerse de provision para el Invierno, que no haberse de aventurar como suelen hacer. Y de esta manera quando sale el Invierno, salen horros de ganado, y cargados de pellejos, ò quando mucho bien libran, salen sin corderos, ò no con tantos como criarian, que aunque no haya de mantener el ganado todo el Invierno en casa, es bien tener con que lo acorran en tiempo de grandes aguas, nieves y vientos; aun en muchas partes mantienen los Inviernos ganados en casa, y se hallan bien de ello, que engordan mas. Dán mucha leche, y no se muere ninguno, que à qualquiera ganado, tanto lo mata y destruye el frio, y tanto lo enflaquece casi como la hambre. Verdad sea, que esto mas es menester en unas tierras que en otras. Que en las calientes, y de pastos gruesos y mucha yerba, mejor pasarán en el campo, que en las contrarias. Es bien que en las tierras frias tengan sus establos, y tengan pastos guardados: y es bueno don-

de pueden haber el heno, y segar yerba, y enxugarla. Donde no hacen prados de heno, hojas de árboles, como dixe arriba, paja, mielgas, ò verdes ò secas, paja de garbanzos, y de otras legumbres, que con hambre todo comen: y porque lo quieran comer, ò les mezclen sal, ò lo rocien con agua en que hayan deshecho sal, y comerlohan de mejor gana; y beban bien, que con beber engordan, y tienen mucha leche. Y la leche es muy sabrosa, que naturalmente guarda aquel sabor de sal: y aun dice Aristoteles, que si al Otoño (y esto es quando no hay yerba que pacer) toman muchas calabazas verdes, y las pican menudas, y las ponen en los lugares donde les dán la sal à vueltas de ellas, que las comen muy bien, y dán mucha leche, y lo mismo hacen à las cabras y vacas.

Asimismo en el campo el pasto sea donde haya yerba en abundancia, mas no sean lugares viciosos, mayormente humedos de manantiales y lagunas, porque con el vicio enferman mucho, y aun no son de tan buena carne en los tales lugares como en lo enjuto, y cerros, y alturas, mas si no hay tales pastos que sean enjutos y buenos, no pazcan mucho en el vicioso. Y si el año es muy abundante de yerba, y engorda mucho el ganado, suele morir de ello, es bien, porque con la mucha gordura mueren, que las saquen tarde à pacer, y las tornen temprano, mas las groseras sufren mejor los pastos humedos y yerba gruesa que las finas; y donde hay cerros y mediana yerba, las finas en lugares bien enjutos. Por donde anda el ganado deben mirar que no anden ansares, porque el estiercol de ellas quema la yerba, (y aquello es poco daño) mas comenlo las ovejas, y con aquello secanse mucho; y aun en algunas partes donde hacen por ganados ovejunos, hay ley, que ninguno crie ansares, salvo dentro de casa. Y aunque à las ovejas en el Invierno sea provechoso andar entre algunas viñas donde hay yerba, es muy dañoso à las viñas, porque con la lana derriban las yemas, y las ciegan. Y en los Estíos salgan muy de mañana à pacer, quando haya rocío, ò esté la yerba muy fresca; y en el Invierno no salgan hasta tanto que la helada esté deshecha. Y si no las encierran los Inviernos en los establos donde es la tierra fria, es menester llevarlas à que inviernen en lugar que sea caliente, y adonde haya mucho que puedan pacer, y en los tiempos calientes tornanlas à los lugares frescos; y porque este ganado es muy tierno de cabeza, y dandoles mucho Sol reciben muy grande perjuicio, ha de haber esta advertencia, que en el Estío, mayormente quando son los dias Caniculares, los saquen à apacentar de mañana, que el Sol no les dé de lleno en la cabeza, digo en la frente, lo qual se hará bien, si antes de medio dia lo apacientan ácia donde se pone el Sol, y desde medio dia adelante, ácia el Oriente, (y aun esto es mas necesario en las groseras, que son mas flacas de cabeza) y à medio dia, y aun desque comience à hacer calor, lleguenlas à las sombras, ò de árboles, ò de peñas, ò de portales. Y por eso es bueno, que en las dehesas donde anda este ganado, haya árboles, y muchos, donde pueden sestear. Y quando tornare à refrescar la tarde, tornen à pacer y beber, y aun si necesario fuere, de noche pazcan un poco. Claro es que con la sal este ganado, y aun qualquier anda mas gordo y mas sano, y aun tiene mas leche. De cómo se les haya de dár, vean lo que dixe en el capítulo de las cabras: es muy bueno para ellas que la yerba esté limpia, mayormente de arena, que les es muy dañosa. Es muy bueno para ellas andar en los rastrojos despues de haber cogido el pan, que lo uno comen lo perdido, y aprovechan mucho à la tierra, mayormente si duermen en ellos, y despues que las ovejas han andado, pueden bien meter puercos para que coman lo caído en el suelo, y aquello de que las ovejas no se pueden aprovechar. El dormir de ellas sea en lugar enjuto, abrigado, bien guardado de los lobos, ò con redes, ò con setos. Y este ganado quiere muchos pastores, y perros; mas quiere que siempre vaya un pastor delante que las guie, y los otros vayan à los lados, y por detrás; y mas harán los pastores con amenazas y voces, que con heridas: no les arrojen piedras, ni el cayado, y si le arrojaren donde no las hieran, sino que las espanten: silvos y voces son mas provechosos, y menos dañosos estallidos de la honda, y siempre el pastor se suba en los cerros, para que desde alli vea bien los ladrones ò los lobos, y si alguno se quedare rezagado y perdido. Y esto brevemente baste para los pastos, y aunque en ello se podria mas decir, esto es lo mas principal, y esto es harto si se hace. Mas quiero decir que se me olvidaba, que dice el Bartoloméo Anglico, que si tiene dos ò tres dias una oveja ò carnero sin dár de comer, y despues le dán de comer, que engordarán mucho mas que de otra manera.

CA-

CAPITULO XXIX.

De los establos para el ganado ovejuno.

YA vemos que para algunos tiempos son necesarios establos, porque no pueden en todo tiempo dormir, ni aun estar de dia en el campo, mayormente en algunas tierras donde los Inviernos son muy ásperos, conviene decir de los establos, y aunque à una necesidad qualquier cubierta puede socorrer, donde es necesario el abrigo, es provechoso el proveimiento; han de ser tan grandes quanto viere el señor que pueden abastar para su ganado, y hechos ácia el Oriente ò Mediodia, que pues son para el Invierno, y contra los frios, razon es què estén ácia donde les dé el Sol. Sean baxos de tejado, que serán mas calientes, antes largos que muy anchos, costeros, porque no pare la orina, ni suciedad, ni ventosos, ni humedos: y porque la lana se ensucia con el estiercol y orina, y se daña mucho, y aun el ganado se hace sarnoso y enfermo, es bien que el suelo esté muy lleno, ò de paja, ò de helecho seco, ò de semejantes cosas: porque lo uno las ovejas estén limpias y sanas, y aun aquello hará muy grande provecho à la labor del campo, y estando sucio aquello, saquenlo fuera, y echen otro limpio, y aquello vaya al muladar à donde ello se acabe de podrir, como arriba dixe en el quarto libro. Han de quemar en aquestos establos cuernos de ciervos, cedro, romero, enebro y otros olores, por amor de las culebras y otras sabandijas que vienen al olor de la leche, y hacen mucho daño al ganado, y aun à veces al pastor, y de aquestos olores huyen mucho. Sobre todo estén muy limpios y calientes los establos para todos los ganados.

CAPITULO XXX.

Del trasquilar.

COmo se hayan de castrar los corderos, no es menester decir ahora, pues está dicho el tiempo y manera en el capítulo de las cabras; como de los cabritos se dixo, asi se debe hacer en el ganado ovejuno. Y dice Varron, que no los castren menores de cinco meses. Del trasquilar hay dos provechos, lo uno aliviar el ganado de la carga y enfermedad: lo otro, tomar la lana para la gente, y otras necesidades de casa, que comunmente tenemos; mas no todo tiempo es igualmente aparejado, que mejor es en menguante de luna, que no en creciente. Y en unas tierras es mas temprano que en otras, que en las tierras calientes es bien trasquilar por Abril, y aun por Marzo, y en las tierras frias por Mayo; y aun si son muy frias, por Junio: y porque en esto no se puede dár regla cierta comun à todas las otras tierras, mayormente por la mudanza de los tiempos, cada uno verá lo mejor, con tal que siempre las trasquilen en tiempo caliente, y dia claro y sereno, que no ande viento, y sea que no han de trasquilar muy de mañana, ni tarde, porque con el calor y sudor sale lana mas blanca, el vellon mas pesado, y aun de mejor color, para haberse de vender, y despues de trasquilado à la tarde tendrá el ganado lugar de pacer un poco, que es que todo el dia han estado encerradas y ayunas. Y al trasquilar haya mucho tiento, no corten alguna; mas si alguna hubiere herida, es bueno untarselo con pez rala ò liquida. Otros lo llaman alquitrán, ò echarles encima cisco de la fragua de los herreros, que con ello sanan, y aun aquello es bueno para encorar las mataduras de las bestias; y las ovejas groseras se trasquilen mas tarde, que no las que son finas. Dicen aquestos Doctores, que en habiendolas trasquilado, tengan agua en que hayan cocido altramuces y heces de vino añejo, y tanto de alpechin y piedra azufre, molido todo, y bien mezclado, y cocido con torvisco, y que con ello frieguen bien las ovejas; y dende à tres ò quatro dias que hayan bien sudado, si está cerca la mar, lavenlas en la ribera, y si no con agua llovediza, ò con otra agua en lugar de ella, y echarles sal à vueltas, y con ello laven las ovejas, que queden limpias: y esto será en dia caliente, y de esta manera en todo el año estarán sin sarna, y sanas, y aun criarán mas larga lana, y aun mas fina, y aun les mata las garrapatas ò piojos. Plinio dice, que el buen tiempo de lavar, es quando las viñas se deslechugan. En algunas partes donde es tierra caliente, las trasquilan dos veces en el año. En el tiempo del trasquilar corten las colas à los carneros y à las ovejas, excepto à los moruecos, y entonces los señalen todos.

Para trasquilar sea en menguante.

Para la sarna de las ovejas.

CA-

CAPITULO XXXI.

De algunas enfermedades de este ganado.

Tiene este ganado algunas enfermedades, y de ellas se curan como dixe de las enfermedades de las cabras, y de ellas diré aqui, y de ellas diré quando entremos en el tratado que habla del ganado vacuno. Las señales que pone el Crecentino de estar enfermas son estas: Si llevan de continuo baxas las cabezas, que la que está sana y recia, siempre lleva la cabeza alta, y que si les abren los ojos, tienen unas venas gordas coloradas, como blanquecinas, y si están sanas, las tienen delgadas. Otra señal pone el Aristóteles de conocer quándo está sano, y es, que si es Invierno, y le ha helado encima, y no han sacudido el yelo, aunque el Bartolomé Anglico dice al contrario, que la que está sana y gorda, se sacude; y que la flaca enferma no tiene fuerza para ello, y asi lo conserva mas. Mas la mayor enfermedad que este ganado tiene, es la sarna, la qual les viene mucho de frio y hambre, ò si despues de haberlas trasquilado, no se les hizo aquel remedio, y causanle mucho las espinas, y zarzas, y monte, y establos sucios. Señal de la sarna en las ovejas es, que se rascan muchas veces, luego las han de apartar de las otras, porque *Una morbida pecus inficit omne pecus*, que una oveja sarnosa à las veces cunde todo el hato. Aprovecharles ha mucho la medicina que se dixo en el capítulo de arriba, del agua de los altramuces, y las otras como polciones, echandole à vueltas buena cantidad de beleño, y es mejor blanco, y buena miera. Yá dixe cómo se hacia en el capítulo de los enebros, en el libro tercero. Es bueno alpechin cocido, hasta que se gasten los dos tercios, ò orina de persona en que hayan metido algunos cascos de barro muy calientes, ò pez liquida de la que dixe arriba, con un poco de piedra azufre molido junto, y cocido al fuego. Dice otra medicina Columela, que tomen las cigutas à la Primavera, quando no han echado simiente, y las majen, y saquen el zumo, y le echen à vueltas buena cantidad de sal tostada, y lo echen en una vasija de barro vidriada, y lo cubran mucho, y lo entierren en un muladar muy cubierto, y esté alli un año entero, que sude con aquel calor, y con aquello es muy bueno untar el lugar sarnoso, habiendolo primero calentado. Y si la sarna es en una parte, y está muy arraigada, primero que la unten, frieguenla con una tejuela hasta que salga sangre. Si tuvieren calentura, saquenle sangre de entre las uñas, ò de los ojos, ò de las cejas, y darles de comer ojas de sauces, ò de parras ò álamos, y pasarlas à lugares frios: que lo que Crecentino dice de los bueyes, provecho hace à las ovejas; y lo mismo es bueno quando les crece mucho el higado, y mudarles los pastos. Muerense muchas, mayormente los carneros, de gordos, que se les cubre el riñon, y esto es en el mes de Junio y Julio, que con el calor y gordura ahoganse. Para esto conviene, que en estos tiempos los traigan à lugares frios, y los tengan encerrados que no pazcan sino poco, mayormente en estos meses, que son muy calientes, que por fin de Agosto, ò por Septiembre, que resfria yá el tiempo, pazcan quanto pudieren. Del sanguijuelo yá se dixo arriba. Del lobado, el mejor remedio es matar la res, mayormente en estas pequeñas, antes que lo peguen, y ellas se dañen mucho. De la otra enfermedad del agua entre el cuero, yá se dixo en el capítulo de las cabras, y la mucha sed daña, que las ahoga, y esto les viene por Mayo y Junio. Muchos les sacan sangre de las narices por de dentro, con algun hierro agudo, y con este remedio algunas sanan, ò de sola la lengua; y para el sanguijuelo de sola la cola, y esto les viene muchas veces por haber comido una yerba que Columela llama sanguinaria: es señal de ello que hacen espumajos, y hinchan el vientre, y dá retorcijones. Si mueren de alguna pestilencia, el mejor remedio es mudar pastos y tierras, y si ser pudiere, de calidad contraria. En la enfermedad de los corderos vean lo que se dixo de los cabritos en lo de las boqueras. Si otras enfermedades tuviere el ganado, procurelas el pastor bien conocer, y por esto es necesario que sea desde niño criado en ello, y no muden cada dia pastores, que de ello viene grande perjuicio à las reses. Deben guardar mucho este ganado de las cañahejas y otros pastos ponzoñosos, que muchas veces mueren de ello.

Señales de estar el ganado enfermo.

Del lobado del ganado.

CAPITULO XXXII.

Del queso, y algunas propriedades suyas.

CReo, que no hay quien no sepa hacer el queso: pero por no dexarlo, pues singulares personas hicieron de ello mencion, lo diré, y primero será bien poner de los quajos. De los quajos de las animalias se quaja bien el queso, y pueden sacar bien los

los quajos de los gamitos ò cervaticos, antes que pazcan, ò de los lebratones y corderos, mas entre las animalías no hay otra tal como lo de los cabritos. Y aun dice Paladio, que con los pellejos de las mollejas de los pollos, secos y molidos, se quaja la leche; mas todo queso de quajo resquema un poco. Otros quajan la leche con leche de higueras, ò picando los ramos, y echandolos alli en la leche, ò como dice Aristóteles, cogiendo la leche de higuera en unas lanas limpias, y al tiempo del quajar lavar aquellas lanas en un poco de leche, y echarlo como lo otro; y aun con la leche de higuera el queso se hace sabroso: mas sobre todos los quajos, para en perfeccion de sabor, lleva ventaja lo que se quaja con flor de cardo, que es dulce, y no resquema como lo de las animalías, y el quajo dá mas queso, aunque no tal como la yerba. Mas esto es de saber, que no se puede hacer queso de toda leche, porque la leche que es de animales, que tienen dientes arriba y abaxo, no se puede quajar, salvo si no fuere mezclada con otras, que lo que muchos dicen, que en algunas partes hacen queso de yeguas ò asnas, no se entienda por sí, salvo mezclado con leche de ganados, y el quajo es muy mejor mientras mas añejo (como dice Aristóteles), y en esto de hacerlo todos saben la manera; mas el tiempo es, que como la leche no es buena luego que han parido, ni de las que ha muchos dias que parieron, asi es el queso, y de ganado sano ò enfermo, grueso y no flaco: y aun segun los pastos asi es la mejor. Y lo de vacas es de mas recia digestion que ninguno. Lo de cabras es de poco mantenimiento, y recia digestion. Lo de las ovejas tiene el medio, y por esto es lo mejor; mas de vacas sale dos tantos queso que de las otras, por ser mas mantecosas. De bufano se hace muy dulce y mantecoso, que lo de las vacas es para asar, que es correoso. Si el queso se ha de comer muy reciente, no vá nada que no sea muy esprimido: si se ha de guardar para provision, hanlo de sacar mucho de suero, y no desnatarlo, porque no se guarda tanto, ni es tan sabroso, y aun despues de esprimido, ponerles sus pesas encima. Y aun muchas partes donde hacen los quesos muy grandes, los esprimen y aprietan con tornos ò prensas, y ponen su sal molida; y aun si es tostada, es mejor, que los que con agua echan la sal, no aciertan. Pueden echar à vueltas de la leche qualesquier sabores ò olores de especias, para que del mesmo sabor salga el queso, ò poléo molido, ò axedrea. Y aun muchos echan (como dice Columela) piñones tiernos à vueltas del queso, majados, y mezclados con la quajada. Esto es para comerlo fresco luego. Despues de hecho y esprimido, lo han de poner en lugar frio y ayroso: y desque algo enxuto, denle un poco de humo, hasta que vaya bien entesteciendo, y desque bien enxuto y casi hecho, echenlo en aceite, que alli mejora mucho, y no se comerá de polilla ni gusanos; y aunque los tengan, luego mueren, y no se enmohecerán, y de esta manera se podrán guardar quanto quisieren, y guardenlo despues entre centeno ò cebada, en algunas tinajas, por seguridad de los gatos, perros y ratones: no entre trigo, porque el trigo es caliente, y lo escalda. La manteca usan en muchas partes en lugar de aceite para muchos guisados, mas porque la que es algo añeja no tiene buen sabor para comer, y asimesmo la salada, porque la sal hace tener rancio, lavenla muchas veces con agua fria, y asi torna tal que parece fresca, mas aunque la pongan en lugar de aceite, no la coman con pescado, que causa malas enfermedades incurables, como son mal de San Lazaro, y otras. Tiene la manteca propriedad de ablandar, desenconar, madurar, y si uno ha comido cosa ponzoñosa, coma manteca con tiempo, y le ayuda como triaca. Ablanda las agallas y durezas interiores. Quien mucho la usare comer daña el estómago, aunque sea provechosa al vientre; y es buena para hacer muy singulares ungüentos, y para untar las opilaciones y embargos à las personas, mayormente à las criaturas. Del queso hay dos maneras, ò fresco, ò añejo. Lo fresco dá mas mantenimiento al cuerpo, y no es de tan recia digestion. Lo añejo es mas duro en la digestion, y engendra malos humores, que hace opilaciones, piedra y arenas en los riñones, hace pesado el estómago, dá tos: restriñe el queso (y mas lo cabruno) las vias de la orina si es comido en mucha cantidad, por eso no lo coman los que tienen mal de piedra, y menos los que tienen mal de hijada, y causa malas enfermedades en los niños, porque toda cosa de leche, lo uno por su natural, y lo otro por el quaxo que junta y aprieta, aparta los poros y vias de la orina: y asimismo toda cosa de leche es muy dañosa en tiempos contagiosos y pestilenciales, y para enfermedades que se pegan; y no lo coman los que son tocados de dolor de costado. Lo reciente resfria el estómago, y es bueno para los que escupen sangre. Lo seco dá dolor de costado, y engendra cólera, y es malo para los gotosos, y

El buen quajo es flor de cardo.

Propriedades de la manteca.

Propriedades del queso.

por

por eso de ello se debe comer poco, mas comido sobre toda vianda hace que los humores no suban à la cabeza: retiene las cámaras, y mientras mas añejo es mejor. Si ponen el queso fresco sobre las mordeduras ponzoñosas, ò de perros rabiosos, saca fuera la ponzoña: lo qual se reconoce en que se muda la blancura del queso, y se pára cardeno. Es muy buen mantenimiento y provision para las personas que trabajan. Lo fresco con miel, quita las mancillas y cardenales. Hay tantas propriedades de las mas ovejas y carneros, que para las haber de decir habian de hacer un nuevo tratado por sí. Mas esta pondré por muy noble, que dice el Aristóteles de la lana, que si de la lana de las reses que ha muerto algun lobo, hicieren ropas de vestir, que criarán muchos piojos mas que de otra lana alguna. El pellejo caliente asi como le acaban de desollar de una oveja ò carnero, (y es mejor mientras mas gorda estuviere) quita los dolores de los azotes. Esto dice Galeno libro 11. de *Simplici medicina*, capítulo *Pelis ovis*: es para ello tan bueno, que en dos dias los sana.

Si el estiercol de los corderos es masado con vinagre, quita las mancillas del cuero; y si con aceite y cera, sana las quemaduras. Decir de las carnes y sus diferencias, como es mejor la de los carneros que de las ovejas, y de los castrados que de los cojudos, de los primales que de los viejos, y de los finos que de los groseros, y como los corderos son dañosos, y por participar mucho de la flema, no es menester pues todos lo saben. Esto se puede decir, y con verdad afirmar que la carne del carnero nuevo, fino y gordo, castrado, para contínuo, se puede anteponer à todas las otras carnes, y à la del javali de un año.

CAPITULO XXXIII.

De las palomas y palomares.

EN las aves no hay otra que tantas veces multiplique como es la paloma, que la gallina aunque es de mas poner, no se encoba tantas veces, aunque en una vez pueda sacar mas pollos que palominos la paloma en muchas. De las palomas hay tres maneras, las unas torcaces, de estas no entiendo decir, porque no se pueden amansar para criar. Otras son palomariegas, estas son las mejores; mas estas dos postreras casi son de una manera, y por eso se han de tratar unas como otras, mas primero conviene decir del palomar qué tal ha de ser.

El sitio del palomar.

El palomar es cosa de ganancia, si es tratado como debe, y de poca costa, porque las palomas lo mas se mantienen buscandolo ellas, salvo ciertos tiempos en que no hallan que comer. Los palomares se hacen, ò en casa, ò en el campo. Si se hacen en poblados, es mejor edificio alto, donde puedan entrar y salir libremente, y por eso en los semejantes lugares los hacen en torres, mas muy mejores son en el campo, que en poblado. Para palomar se ha de escoger lugar raso de árboles, porque en ellos se asientan mucho los gavilanes, buharros y otras aves de rapiña que hacen mucho daño á las palomas, sea ácia Sol, que con solano crecen mucho los palominos. Tengan cerca agua corriente para que se bañen y laven, que en la que beben no se metan, que hace daño à los palominos y huevos, y por esto han de tener los tiestos de la hechura que dixe que los habian de tener las gallinas para que puedan beber, y no entrar dentro, que si fuera se lavan, con el volar vienen enxutas al nido. Tengan un buen cercado al rededor de la casa, porque en él les echen de comer y beber, y aun les siembren algo que coman. Algunos hacen los palomares sobre pilares ò columnas, y encima, ò forman su bobeda ò enmaderamiento, y los pilares sean tales que puedan sufrir el peso del edificio, y sean redondos, y muy lisos, porque por ellos no puedan subir las sabandijas, que dañan mucho, y destruyen los palomares, como son culebras, lagartos, ratones, comadrejas, garduños y gatos, y otros semejantes: ò son hechos à manera de casa sencilla ò doblada, porque en lo alto ha de ser la habitacion de las palomas, y sea toda obra de ladrillo muy junto con cal, de manera que entre un ladrillo y otro, no haya mas cal de quanto fragüe y prenda, porque asi no habrá socavenes de sabandijas dañosas. Sean las paredes bien blanqueadas por de dentro, y por de fuera, y muy lisas, porque lo uno por ellas no pueda gatear, ni subir nada, y aun porque con lo blanco se huelgan mucho las palomas, y vienen mas à los palomares, y siendo las paredes lisas no pueden subir nada que las dañe, viven mas seguras, y sin temor, que son muy temerosas, y asi vienen mas. Lo alto sea asimesmo muy liso, abrigado, y tenga muchas hornillas bien grandes en que puedan bien caber los padres y los hijos, no sean mas altas de quanto las pueda alcanzar à catar un hombre con una escalera de quatro ò cinco pasos, que las palomas de mejor gana crian en los altos, que en los baxos, porque piensan que alli están mas seguras.

La hechura del palomar.

Ten-

Tenga la cámara alta algunos apartados como retretes, que no sea todo un cuerpo. Tengan algunas vigas atravesadas para en que se asienten quando hace calor, en la sombra, ò quando llueve ò nieva, porque esté enjuto; mas las tales vigas no estén juntas con el tejado, porque si algun raton ò comadreja hubiere en él, no pueda descender à la viga à las palomas.

Las hornillas, tenga cada una un ladrillo algo fuera en que se puedan asentar las palomas, porque no entren de vuelo en el nido. Tenga sus ventanas ácia el Oriente y Mediodia, por donde el Invierno les entre sol, y aun ácia el Cierzo para que les entre frescura en el Estío; mas las tales cierrenlas al Invierno, y encima de los tejados haya sus lumbreras y entraderos, y todos con sus puertas, y de tal suerte ordenadas, que todas se puedan abrir y cerrar con sus cuerdas juntamente, porque tordos, ni buhos, ni grajos, ni lechuzas puedan entrar, que comen las palomas, y huevos, y palominos; y los tordos si han hambre, y si no hallan que comer, horadan los papos à las palomas, y comenles lo que tienen dentro, y ellas con su simplicidad estánse quedas, que no saben hacer mal alguno à ninguna cosa, salvo à lo sembrado, y à ellas todas las mas de las animalias les hacen daño, que no saben defenderse, y muchas veces de noche subito cierren todas las ventanas, y tomarán todos los tordos que alli hubiere, y aun à otros paxaros.

Ha de tener el palomar una portecita en lo alto, por donde entre el que tiene cargo con su llave, y con escalera movediza, que la pueda poner y quitar. Muchos hacen que los palomares tengan ventanas por de fuera, digo sus hornillas para que en ellas crien; mas los tales no saben lo que hacen porque si asi lo hacen, los grajos comen los huevos. Los palominos quieren volar antes de tiempo, que vér ayre y largura los convida à volar, y vér cómo vuelan las otras aves, y asi se pierden mucho: son dificiles de alcanzar, y aun pierdese el estiercol, que es muy bueno, y de mucho precio para la labor del campo, mayormente de huertas, y para muchas medicinas, que cocido en vino ò vinagre, y puesto sobre algunas hinchazones ò nacidos, los resuelve ò madura presto, mayormente junto con harina de cebada, y puesto cocido en vino ò agua sobre el rostro, ò en qualquiera otra parte dá buen color al cuero, y aun conviene que los rincones del palomar de la parte de dentro no sean agudos, que podrian por ellos descender y subir las sabandijas al palomar. Como quiera que sea, el palomar tenga muchas hornillas y ponederos, porque pocas veces cria una paloma donde ha criado otra vez, si no pasa algo de tiempo en medio, y si no hay nidos, pierdese mucha casta. Han de limpiar el palomar cada mes una vez, que las palomas quieren mucha limpieza, y asi estarán mas sanas, y limpias de piojos, y por un agujero echen abaxo el estiercol, donde esté guardado, y si los nidos tuvieren piojos, quitenselos, que ellas harán otros de nuevo, y ponganles por alli algunas pajas de que los hagan, y esto es lo que del palomar se puede decir. Bien pienso que sabría mejor ordenarse, que no enseñarle con palabras; mas esto es lo principal, que en ninguna cosa se pueden decir ni relatar todas las particularidades. Dexo de decir algunas otras cosas que me parecen vanas y impertinentes, aunque las dicen singulares personas; pero tuvieron principio de los Magicos, y por el tanto no son para que las exercite Christiano alguno. Mas si en el palomar hallaren que crian cernicalos, dexenlos, que ellos no hacen daño, ni comen el cebo de las palomas; antes de ellos huyen los gorriones y tordos, y aun hacen huir à los gabilanes, buharros, grajas y milanos: y tienen con ellos amistad las palomas, y aun si en el palomar cuelgan ruda por muchas partes, no entran alli cosas ponzoñosas.

CAPITULO XXXIV.

Qué tales han de ser las palomas para criar, y de sus mantenimientos, y algunas otras particularidades.

EL que hubiere de poblar palomar, debe procurar la mejor casta que pudiere, que asi es en las palomas, como en las otras animalías, que lo uno sean grandes de cuerpo, no muy nuevas, ni tan viejas que yá no sean para criar, que sean muy castizas de muchas crias, que en las palomas tambien hay unas que ponen mucho, otras que no tanto, como en las gallinas y otras aves. En las colores de que han de ser, no se puede dar regla cierta, que todas son buenas, salvo las blancas, no porque ellas no sean muy buenas, y aun los palominos muy mas lindos para comer que los negros, mas porque lexos se parecen mucho, y mas aína las toman los gabilanes y aves de rapiña (como dixe de las gallinas), mas donde las tienen encerradas para engordar, tan buenas son ellas como las otras, y lo mesmo es en las caseras.

Y en las caseras porque quieran reposar en la nueva posada, es muy bien poblarla en la Primavera, quando comienzan à empollar, y tener alli antes algunas caseras, para que viendolas comer, ellas se amansen, y tengan las encerradas, y echen alli tantos machos como hembras, y no abran la bentana hasta que tengan casta, y entre tanto echenlas bien de comer y beber, porque con el buen mantenimiento se harán mas, y desque hayan empollado y sacado una vez, que estén los palominos chicos, abran las ventanas, que puedan salir, y quiten las caseras, que son de mas pesado vuelo, y no pueden andar en una vanda, como las otras, y pierdense mucho, y aun mas presto las toman las aves rapiegas. Hay otra casta de palomas que son coronadas, estas ponen mas, y son muy mansas, de estas y de todas las que son asi mansas, es bien tener en casa. Las palomas son de grande provecho, porque son de poca costa, como he dicho, ellas se ayudan mucho, que buscan de comer. Allende de eso ponen muchas veces, que unas hay que seis y siete veces sacan hijos al año, y otras mas, y otras solamente cesan quando hacen los grandes frios del Invierno: y la verdad es, que no hay ave que tantas veces crie en el año, y mas las caseras que las palomariegas, y mas las palomariegas que las torcaces. Y siempre procuren poblar los palomares de las que nacieron al Verano, que es por Marzo, Abril y Mayo, que las que nacen por el Estío, son muy peores, y las que nacen por el Otoño, porque son desmedradas para casta. Y las que nacen en tiempo muy caliente valen poco.

Los primeros palominos son buenos paracasta.

Por la mayor parte ponen dos huevos, y algunas veces tres; mas el uno de ellos no vale nada, y del uno sale macho, y del otro hembra, ò yerran pocas: y si estos dos dexan juntos para casta, muy mejor multiplican que si no fuesen hermanos, y mas se quieren. Y aun el primer huevo que pone, es macho, y el segundo es hembra. Y porque son malos de conocer quál es macho ò quál es hembra, es bien que los dexen pareados como nacieren, pues como he dicho, nacen macho y hembra. Machos y hembras trabajan mucho en empollar los huevos, en criar los hijos, y aun están presentes en el nido mucho tiempo.

Al tiempo que crian debenles dár bien de comer, que quanto mas abundancia tuvieren, tanto criarán los palominos mejores, y mas gordos. Y para que haya muchas en el palomar, dice Paladio, que es bien darles á comer algunas veces cominos, y aun anís y mijo, y con ello vienen muchas palomas, que unas traen à otras. En Verano no es menester darles mucho de comer, porque entonces ellas hallan grano por muchas partes, mayormente en tiempo de la cosecha del pan en los rastrojos, y por entonces usen darles de comer à las tardes, porque con el uso del cebo tornen à la querencia del palomar, y quando no crian, es buen mantenimiento qualquier que les dén, trigo, cebada, yeros y habas; mas nunca les dén centeno, que las despone, y no criarán tantas veces, y quando crian no les dén de comer cebada, que no la pueden engargantar à los palominos quando son chiquitos, y muerense de hambre. Hacen grande error los que les dán granos de casca, que con ellos se desponen como las gallinas; mas son buenos para el tiempo que no ponen, que es el Invierno. Y si les dán bien de comer, de otros cebos no irán à buscar cascas, que mas las comen con hambre que por ser buenas, ni de buen sabor. Si les dán cebada tostada, ponen mucho, y aun lo mesmo en las gallinas. En Invierno pueden tener cerrado el palomar, y alli dentro les dén de comer y beber. Sea agua muy clara, como no la puedan ensuciar: y porque quando hay nieves y recias heladas, no hallan de comer en el Invierno, y entonces les hacen cebaderos en muchas partes, y las toman, es bien que en los corrales que hacen cabe el palomar, les echen paja de trigo con espigas à vueltas, y granos de cebada y trigo, porque alli comen, y gastan tiempo en escarvar la paja, y partir las espigas, y no ván donde las maten. Al tiempo que crian, el mejor mantenimiento es el mijo ò panizo, porque con ello engordan mucho à los palominos. Y muchos usan ya quando están bonitos, tomarlos, y darles à comer à parte, teniendo muchos juntos en un canasto con paja, y porque ellos no saben comer por sí, les dán bollos, como dixe en las gallinas. En Roma los engordan segun que vi, que hacen unos embutidos de madera muy delgados, ò de hoja de Milan, quanto les pueden caber los picos à los palominos, y metenselos bien en los picos, y hinchenlos de mijo, y con un poco de agua hacen colar el mijo, y esto digerido, dánles otra vez, y de esta manera engordan bien; mas muy mejor engordan só las madres, y por eso conviene darles mas à comer, porque tanto tiempo mantienen los padres à los hijos hasta que salen à volar, y en el nido engordan mas. Y por aquesto algunos les quiebran las piernas: y esto se ha de hacer quando son bonitos, y tengan abun-

abundancia de comer los padres, porque dén bien à comer à los hijos.

Otros solamente les pelan algunas plumas de una ala, y asi no pueden volar, ni salir del nido: porque haberles de quebrar las piernecitas, dales dolor, y no hay cosa que mas enflaquezca que el dolor; mas segun dice Columela, aquel dolor no pasa de dos dias. Otros les atan las piernas; mas con esto poco engordan, que porfian de soltarse, y con el trabajo enflaquecen. Y si à los palominos que se crian, como dixe, sin madre, les dán el mesmo mijo ò panizo mojado primero tres ò quatro horas con aguamiel, engordan mucho mas, y hacense mas sabrosos; ò henchirles los papos con buen pan tierno. Mas siempre para casta dexen los que nacen à la Primavera, que son muy mejores. Y para que las palomas tengan que comer, y escarbar algo, y alli se ocupen, y no vayan fuera à buscar donde las maten, es bien que allende de les echar paja y trigo en el corral del palomar, siembren asimesmo trigo ò cebada, ò qualquier otra semilla, con tal que vaya muy poco cubierto, porque lo puedan hallar presto, que lo que está hondo só tierra, no lo pueden sacar, esto es quanto al mantenimiento: y denles de comer dos veces al dia, mayormente quando crian, una à la mañana, y otra à la tarde, porque las unas están en un tiempo sobre los huevos, y las otras en otro, digo un tiempo los machos, y otro las hembras. Debe siempre el que tiene cargo del palomar entrar en él cada semana à requerirle; mas éntre quando no estén en el palomar, lo qual es à las mañanas y tardes, que à medio dia tienen siesta, y espantanse si entran: si hay socavadas, cierrenlas. Si alguna culebra entra, aguardenla con una ballesta, ò armenla algun lazo. Es bueno ponerle un cantaro enhiesto à la boca del agujero, y un palomino en él, que entrando por él no podrá salir; pongan algo por donde pueda subir à entrar. Si hubiere algun palomino caido del nido, alcele. Los que se hubieren muerto, que los eche fuera. Y quando éntre, echeles de comer, porque le tomen amor, y le conozcan, y no se espanten, verá las que crian, ò las que son estériles, y aquellas puede poner à engordar en alguna cámara cerrada, ò venderlas, y engordarán bien poniendolas en lugar caliente, y algo oscuro, que no tengan mas claridad de quanto vean al comer y beber, y tengan sus dormideros altos, y sobre todo estén limpias, y alli les dén de comer trigo limpio, habas quebradas, y centeno cocido ò mojado en aguamiel.

Del criar tórtolas.

Pueden criar alli juntamente tórtolas para engordarlas para vender, que ellas engordan mucho, y son de mucho precio, y nunca ò por maravilla engordan estando presas. Y por eso engordan tanto, y engordan mas por Junio y Julio, que en otro tiempo alguno, y entonces son ellas las mejores. Tomanlas con redes ò lazos, y luego las meten en sus cámaras calientes y limpias donde tengan sus perchas para dormir. No sea la cámara muy clara, ni grande, porque no vuelven mucho. Tengan el agua fresca, y de comer, y aunque con el trigo engordan mucho, muy mejor comen el mijo. Columela y Crecentino dicen, que sea enjuto. Paladio, que sea mojado en aguamiel, aunque no sea siempre; y sean muy bien mantenidas, que engordan mucho, principalmente en el Estío y Otoño, que en el Invierno, aunque mas les dén de comer, enflaquecen si no tienen lugar muy caliente: y si le tienen caliente y limpio, paranse tan gordas, que se pelean de gordas, y barran mucho la cámara, y aun à vueltas de la comida les pongan alguna escudilla de arena; si en el Invierno les dán à comer algunas veces pan mojado en vino, engordan mas que con otro cebo. Siempre para engordar han de escoger las nuevas. Conocense las viejas que tienen el pulpejo del pie mas duro, y los pies mas colorados: es vianda muy sabrosa, y estando gordas confortan mucho, y dán grande substancia, restriñe el vientre, y por eso conviene mucho à los que tienen fluxo del vientre. Esta ave es espejo de castidad, y grande exemplo de las mugeres, que despues que han muerto el macho, la hembra no se junta con otro, y aun es comun opinion, que no se asienta en arbol verde. Tienen las palomas algunas enfermedades; mas las principales son persecuciones de aves de rapiña, las quales se han de procurar de matar, y colgarlas por alli cerca, que con el temor de la pena no vienen las otras. Si tienen piojos, para esto es el remedio la limpieza, asi del palomar, como de los nidos, y quemar algunos olores, y ponerlos en los nidos, lo qual dixe contra los piojos de las gallinas. Y ciegan algunas veces, nacenles como viruelas ò granos en la cabeza, las que lo tuvieren, quitenlas, no lo peguen à las otras.

Propriedades de las tórtolas.

Las palomariegas viven hasta ocho años, y lo mesmo las tortolillas; mas las caseras son de mas larga vida, que viven quince, y aun veinte, y aun treinta años, y aun quarenta, y son aun buenas para hacer generacion à los quince años, y siempre guardan

la compañia, que aunque estén muchas juntas, no se mezcla ningun macho con la paloma agena, y si alguna vez hacen adulterio, son castigadas y heridas por sus machos.

Las propiedades de las palomas, y palomares.

Tanto cuidado tiene el macho, como la hembra de los hijos, lo qual acaece en pocos animales. Carecen estas aves de hiel. Son mensageras de paz, y aun fue la paloma fiel mensagera quando despues del diluvio general Noe la echó del Arca, que tornó con un ramo verde de oliva en el pico. Y en muchas partes las tienen por mensageras, que quien quisiere que en su casa sepan presto lo que pasa, lleva una paloma de las mas viejas consigo, y les atan una carta só el ala, y la sueltan, y torna à casa, como se lee en Marco Antonio Sabelico en el cerco de Tyro, y en otras muchas historias: porque naturalmente atinan al lugar dó son criadas. Son aves muy compañeras entre sí: huelgan asimesmo de la compañia de los pavos. Son las palomas aves de mucha substancia, y las palomas caseras mucho mas que las palomariegas, y ayuda mucho al acto de la generacion: y mas los palominos nuevos antes que vuelen, que las torcaces no tienen aquel calor que las otras tienen, por eso no ayudan como ellas, como dice Marcial. Los palominos son calientes y humedos, y su proprio comer es con algo de agráz, y de esta manera es bueno para qualquier manera de complexion, que las palomas viejas si no son muy gordas, no son buenas para comer, y aun dán mal nutrimento al cuerpo. Dice Platina, que si toman un palomino, y le matan, y pelan, y sacan todo lo interior, y le tienen asi un dia y una noche en vinagre fuerte, y le rehinchen con especias y buenas yerbas, y le cuecen ò asan, que hallarán los huesos tan tiernos como si no tuviese ningunos. La sangre de la paloma, y mucho mas del palomino, sacada debaxo de la ala diestra, y echada en los ojos, quita mucho el dolor de ellos, y la sangre derramada en ellos, y toda vermejura. Y porque los palominos son muy calientes, es bueno ahogarles en agua fria, para que templen aquel calor.

CAPITULO XXXV.

De los pavos.

ALas personas de Ciudad pertenecen mas los pavos, que à los labradores, aunque si hay en ellos buen recaudo, son segun Marco Varron, de mas provecho que las gallinas, por ser ellos por su hermosura de grande precio y valor. Mas creame el labrador, y quien ganancia busca, que antes tenga gallinas que pavos, si no son para venderlos à los glotones y golosos de nuestros tiempos, que para los demás, mas son de gala y deleyte, que de provecho. La vista de ellos es tan notable à todos, y hermosa, que por ella sola son dignos de ser tenidos en las casas de los Grandes, y en los Monasterios, que su hermosura mas parece celestial, que del suelo. Pienso yo, que los primeros que vinieron à estas partes, fueron de los que traxo el armada y flota del Rey Salomon de Tarsis por cosa nueva, y de alli se multiplicaron, como traen en nuestros tiempos las armadas del Emperador Don Carlos nuestro Señor, nuevos animales de las Indias. Quieren donde se han de criar, largura y campo, que dentro de los poblados, como son Villas ò Ciudades, se crian mal, aunque despues de criados se hacen buenos. Son aves de larga vida, que viven à veinte, y veinte y cinco años, mayormente los machos. Solamente es de procurar, que si las pavas crian en las labranzas y granjas, guardenlas mucho de las raposas porque muchas veces se echan sobre los huevos en el campo, y por esto en la Italia cerca de la marina los crian en algunas Islas dentro en la mar, donde no puedan entrar raposas; mas donde no hay tal aparejo, procuren y tengan mucha vigilancia en ellas: y porque los pavos ganosos de luxuria les quiebran los huevos quando se echan, ellas se esconden de ellos, y se ván entre las matas. Y por eso es bien que al tiempo que ellas es encoban, las pongan en lugar escondido de los machos, y aun si están sin los machos, crian muy mejor sus hijos, y con mas diligencia, pues solamente se ocupan en ello, que parece que les guardan grande obediencia. Y aunque los machos, si hay árboles, se suben de noche en ellos, ò en otra qualquier altura, las pavas estando sobre los huevos, si es en el campo, quedan en el peligro.

Los pavos se tienen por dos respetos, ò fines, ò para haber casta y ganancia de ellos, y entonces deben procurar que à cada macho dén cinco hembras: y si para tener placér con vér su hermosura y adornamiento de la casa, son menester mas machos, pues ellos son muy mas hermosos. No esté cada macho sin su hembra, porque por buscar compañero, no vaya lexos. Y por eso donde hay copia de ellos, que crian muchos, los deben llamar con una campanilla à comer, que porque ellos se ván lexos, y à las veces se pierden,

es

es bien que tornen al tino por la señal acostumbrada, y asi viniendo con tiempo, podrán vér si les falta alguno: y abezados asi, pocas veces se pierden, que si algunas veces se quedan, es porque no saben tornar.

Han de abezar à dormir las pavas en una cámara à dond epuedan entrar por su puerta, y sea enjuta, que en ella no haya humor, y ancha, porque los pavos con la estrechura no quiebren las colas. Y porque muchas veces estando durmiendo las pavas, se les caen los huevos, y si dán en duro, se les quiebran, es bien que donde duermen, tengan paja ò heno. Y porque ellas se ván à poner sus huevos en el campo, por huir de los machos, al tiempo que han de poner, tientenles las overas, y cierrenlas, que pongan en sus nidales. Todo el otro tiempo pueden andar sueltas. Y porque hay algunos machos bravos, y mayores, que como los gallos pelean, y no dexan que los que menos pueden, tomen las pavas, es bueno que al tiempo del tomar, aparten cada macho con sus hembras. Y por eso en aquella cámara donde duermen, hacen sus apartados con cañizos, y en cada uno meten un macho con las hembras que ha de tener, que es por principio de Febrero, y entonces no vá nada, aunque no tengan grande largura, pues no tienen colas, que aquellas plumas espejadas caense quando los árboles se despojan de la hoja, aunque no se les caen de todo punto, y tornan à nacer quando tornan à florecer y brotar. Y aun entre tanto ellos se esconden, que parece que han vergüenza de andar desnudos. No engendran antes de tres años, ni ponen huevos.

Y si engendran ò ponen, no son de casta, y aun entonces comienzan ellos à adornarse de sus plumas y gentil cola. Poco tiempo despues de haber saltado el macho à la pava, pone ella los huevos, y pone à tres, y aun à quatro dias. Comienzan à tomar los machos à las pavas por el principio de Febrero, y si entonces les dán habas tostadas calientes, tienen mas virtud para engendrar, lo qual se ha de dar caliente à las mañanas antes que coman otra cosa, y cada cinco dias se les dé una vez, asi à los machos, como à las hembras. Mas al tiempo del echar, aparten los machos, y para echar no sean las pavas de menos de dos ò tres años, ni muy viejas. Y los huevos son mejores de mediana edad, que de nuevas ò viejas.

Mas porque las pavas pongan mas, es bien que los huevos los saquen gallinas, y asi desocupadas del criar ponen tres veces al año. Mas à la primera cria, como son mas huevos, asi salen mejor los pavoncitos, que mas postura pone à la primera, que à la segunda, y mas en la segunda, que en la tercera. Mas para esto se han de buscar grandes gallinas de grandes alas, que en la grandeza parezcan mucho à las pavas, con tal que no sean de unas zancudas grandes, que aquellas no sacan bien sus pollos, y lo mas presto que ser pudiere, los echen à las gallinas, porque (como dixe en los huevos de las gallinas) frescos muy mas presto salen que los añejos, y mejor cria. Salen los huevos de las pavas à veinte y siete dias de echados. Y quien quisiere echar huevos de pavas à gallinas, debe echarle algunos de los suyos à vueltas, diez dias despues que los de la pava, y vendrán todos à salir juntos. Mas porque los huevos de las pavas son muy grandes, y la gallina no los puede rodear, es bien que se los vuelvan algunas veces, y estén señalados con algo, porque sepan quáles, y de qué parte los volvieron, ò si los ha vuelto la gallina, y quáles ha vuelto, para que los otros que ella no ha vuelto, los vuelvan, para que igualmente los escaliente de toda parte, y denles bien à comer junto con el nidal, porque no se alejen à comer, y en tanto no se les enfrien los huevos. Esto del empollar (sean pavas ò gallinas) miren lo que se dixo en el echar de las gallinas.

Habiendolos yá sacado, hanlos de sudar el primer dia, y luego otro dia les dén cebada quebrantada, que cada grano vaya hecho quatro ò cinco partes, casi como molido. En Italia lo usan mucho, y lo llaman farro de ordio. Denselo majado en vino blanco, lo qual hagan quatro ò cinco dias. Despues denles à vueltas algo de puerro muy picado, que les es muy bueno; mas sea poco, y muy pocas veces, porque no les torne en ponzoña lo que se les dá por salud, asimesmo un poco de quajada muy esprimida del suero, que el suero les daña, y yá desque son bonicos, les dén algunas sopas en vino, langostas sin las piernas, ò carne cocida y picada. Y porque una gallina no ande ocupada con tres ò quatro pavoncillos, deben echarles à una, la mejor criadera de todas, hasta quince, que aunque Columela dice, que pueden traer veinte y cinco, son muchos, y saquenlos algunas veces al campo, con guarda de milanos y de aves rapiegas, teniendo atada la madre. Crianse muy bonitos, si sotierran vientres de vacas y ovejas, y cosas semejantes, asi llenos con su estiercol, y desque esté hecho gusanillos, lo desentierren para que coman aquellos gusanillos, y con carne cocida y tripas se crian muy bien: y lo mesmo hacen cavandoles lombrices de tierra,

que

que con ellas se crian bonitos. No anden mucho, que les hace mucho daño el mucho andar, hasta que vayan haciendose bonitos, y apartenlos de donde crian otras gallinas pollos, porque como los vén mayores, y mas hermosos, aborrecen de embidia sus hijos, porque vén que no son tales, y los dejan de criar. Las enfermedades que tuvieren, asi las curen como dixe de los pollos, y ellos enferman mucho quando les nacen en la cabeza aquellas plumas que parecen corona, que les dán muy gran dolor, como à los niños quando les nacen los dientes. Entonces es muy bueno darles algunas sopas en buen vino. Los pavos suelen criar los huevos à las pavas, porque no se ocupen en ellos al empollar, por tenerlas à su voluntad, y aun aborrecen los hijos, pensando que no son suyos, hasta que les nacen las plumas en la cabeza. De que están bonitos, les pueden dar à comer trigo, cebada, ò qualquier otra cosa, no centeno, asimesmo agua limpia, y desque los pavoncillos son de siete meses, acuestenlos con los otros pavones en sus perchas. Y si ellos no pudieren subir, ponganlos con la mano, que les hace daño dormir en el suelo. Los pavos son zelosos, y muchas veces quando quieren tomar la pava, de zelo arremeten con quien está cerca, mayormente contra las criaturas. Muestran sus amores y gana de luxuria quando hacen su rueda, que se miran mucho, y pompean. Son aves que se precian mucho, y si las loan ò miran mucho, hacen la rueda, como dicen algunos Doctores, y aun conocen esto, que quando no tienen aquellas plumas, se esconden, y no parecen ante la gente tanto como en otro tiempo. Los pavos son mejores para vista y deleitacion, que no para comer, que su carne es pesada, y de poco mantenimiento, y de recia digestion, y aun engendran mucho humor melancólico, y para comer han de ser nuevos: la carne de ellos se guarda mas que otra, como dice San Agustin en el lib. de Civitat. Dei. De los pavos machos dice Bartholomé de Inglaterra en el libro de las Propiedades, que tiene la voz de diablo, la cabeza de sierpe, paso de ladron, cola de angel. Dañan mucho los tejados. El estiercol de ellos donde hay muchos, cogido en sus dormitorios, y mezclado con lo de las gallinas ò palomas, es bueno para la labor de la tierra: matanse bien sin sangre hincandoles algo por las cabezas, y volviendolos ácia baxo de los pies; mas es muy mejor salteado dandoles con un virote de presto en la cabeza, que hacen muy mejor carne.

CAPITULO XXXVI.

De los puercos.

SUelen decir algunos: Quien quisiere ruido, compre cochino; mas por mi fee mal parece al labrador comprar del carnicero el tocino para su casa. El buen labrador ha de tener puercos que mate en su casa, y que venda à los que viven en Villas y Ciudades, que aunque los puercos sean tan enojosos en su cria, mucho mas lo son à donde faltan, mayormente que una de las cosas, que como yá he dicho, enriquece al labrador, es las crias, esta es la principal, si hay buen recado. Allende de eso, no hay carne, asi fresca, como cocida, que tanto abunde y hincha la casa, y que tanta hartura ni mantenimiento dé à la persona. Pues quien quisiere gozar de estas, y de otras cosas, menester es que trabaje, que como dice un verso latino: *Dulcia non meruit, qui non gustavit amara.* Son animalías que engordan maravillosamente, tanto que acaece muchas veces no poderse levantar en sus pies, ni aun menearse. Mas si los han de criar en casa para cebar, sea en lugar cerrado, y caliente, y fuerte, que deshacen mucho los edificios. Si les crian en piara, haganles sus buenos criaderos, buenos establos, bien enjutos. De ellos, y de las zahurdas diré mas abaxo, y sobre todo conviene que no los tengan en casa, salvo encerrados, por ser muy dañadores, que destruyen ò comen, y aun lo hacen todo junto, y aun son peligrosos para las criaturas que muchas veces acontece comer la criatura en la cuna, y aun por tomarle el pan de la mano, comerle la mano, y trás ello todo el cuerpo, y no es maravilla que se coman los hijos agenos, pues muchas veces comen los suyos. Pues tal ganado, ò tenerlo bien apartado, que haya en que coman, y no dañen, ò tan cerrados, que aunque quieran no puedan. Y porque los puercos cebones no dañen los edificios hozando, es bien echarlos à las narices una argollita de hierro, que no les dexará hozar, ò cortarles algo del hocico de arriba.

CAPITULO XXXVII.

Qué tales han de ser los verracos, y las hembras para hacer buena cria.

POR la mayor parte en los puercos, y aun en otras cosas se parecen mas los hijos à los padres, que à las madres, y por tanto se debe buscar el verraco muy singular, el qual tenga estas señales y edad. Ha de te-

tener la cara corta y ancha: el hocico alzado y salido ácia fuera: el pescuezo ancho, gordo, y muy enroscado: el aguja ancha: la barriga baxa: corto de pies, grandes nalgas, luengos, y anchos y largos, son buenos los que hacen la casta larga, y buenos tocinos, todos de un color, muy luxuriosos: y si la tierra es fria, sean vellosos, y muy cerdudos; mas si es caliente, qualesquiera. Y son muy buenos los blancos, y muchas veces se toman las puercas de los puercos monteses, que llamamos javalíes. Quien de tal casta pudiere haber berracos, muy singular cosa es, que engendran mayores hijos, y mejor carne. No tienen otra falta los tales berracos, sino ser bravos, y no dexan à los otros tomar las hembras. Son buenos para donde hay pocos berracos. Y si el berraco fuere mamellado, como dixe de los cabrones, son muy buenos, y aunque los berracos desque han ocho meses, y aun antes suelen tomar las hembras, procuren traerlos con los machos castrados, y no con las hembras, porque no comiencen à saltar antes que hayan un año, porque la casta que antes de año engendran, sale menuda y desmedrada. Son buenos hasta tres años, y no pasen de quatro. Y aun si comenzaren à engendrar de edad de ocho meses, no pasen de tres años, que son viejos. Tambien es menuda la casta, como de los nuevos. Desque han pasado de esta edad, los castren para que engorden, mas la carne de los tales es mala, dura, butihonda, de mal sabor y olor, y aunque los castran, todavia les quedan vivos los apetitos de la luxuria, y saltan à las puercas. Del numero de los berracos, dice Marco Varron, que ha de ser para diez puercas uno, que à ciento dá diez; mas si son muchas, han menester cada quince hembras un macho. Las hembras han de ser de la hechura que dixe de los machos, del mesmo color y pelo, y sean largas, ventrudas, y grandes tetas, y muy anchas de cuerpo. Y sean de buena casta, que para muchos cochinos y grandes, de casta sana, que engordan mucho, y mientras mas tetas tienen, son mejores. Y aun las de muy buena casta tienen doce tetas. Y para ser buenas han de parir no menos cochinos de quantas tetas tienen. Han de ser ellas de buena edad, que no se tomen de menos de año. Y aun si se toman de veinte meses, vendrán à parir de dos años, y las tales crias serán crecidas, por tener ya la madre fuerza y substancia para criar. Y si páren de menos de año y medio, no crian mas lechones del primer parto, que salen desmedrados, y muy menudos, de quanto estén para comer, que siempre al primer parto de la puerca los pare menudos, mayormente siendo de tierna edad.

Las señales de las buenas puercas para casta.

Viven bien las hembras hasta siete años, digo que hasta entonces hacen hijos. Y aunque de alli adelante puedan parir, ya no es buena cria, y aun las mas viejas hacense muy bravas. Y porque las puercas páren dos veces al año, que quatro meses andan preñadas, y dos dán leche, es bien saberlos compartir los tiempos del empreñarse, como entrambas vengan à ser buenas. Verdad es, que todavia lleva grande ventaja la cria que nace por Mayo, ò casi en aquel tiempo, y algunos usan traer los berracos juntos siempre con las hembras, y continuamente tiene casta nueva; mas muy mejor es que anden apartados, y que al tiempo que han de tomar las hembras, les dén dos meses antes bien de comer, porque tengan mucha fuerza. El buen tomar de las puercas es por principio de Febrero, para que vengan à parir quando haya mucha yerba, y vengan los cochinitos à gozar bien de los rastrojos; mas aun tambien será un mes antes que sea por el principio de Enero, esta es la muy buena cria, que las que se empreñan en Verano vienen à parir al Invierno, parenlos menudos y desmedrados; porque lo uno no tienen que comer las madres, ni los hijos. Lastímanles mucho las tetas, y sobre todo, el frio les es muy enemigo; por eso las que en el Invierno páren, si la tierra no fuere caliente, y tuviere bien de comer, ò los tengan encerrados en lugar caliente, ò vendanlos para lechones, y comanlos, que mas vale que se aprovechen en algo de ellas, que no que desubstancien à la madre, y en fin se mueran. Y muchas veces por no saber los porqueros, aunque la puerca se toma, no queda preñada, que dice el Aristóteles, que no han de consentir que el berraco tome la puerca, hasta que ella tenga muy calientes las orejas, y muy caidas y marchitas, y por poder haber esta señal, no deben cortar las orejas à las puercas de casta, que hasta entonces no conciben, y si antes la toma el berraco, cansase, y desubstanciase mucho, y ella bota fuera la simiente, y asi, ò la puerca no se empreña, ò es la casta muy desmedrada. Y quando las puercas andan en zelo, apartense de ellas, mayormente guardense mucho los niños, que andan muy bravas, y muchas veces arremeten à ellos, y les hacen mucho daño.

El tiempo del empreñarse las puercas.

Y en estando preñadas las puercas, deben apartar los berracos, y al tiempo que las puercas parieren, miren que tantos les dexen, quantos buenamente sin daño puedan criar, y mas les dexen quando parieren en

Ve-

Verano, que quando en Invierno, pues en aquel tiempo hay mas que comer. Y sobre todo les maten los dentones, que con los grandes dientes no pueden mamar, y se mueren de hambre. Y debese procurar, que al tiempo del parir no estén muy gordas las hembras, que estando gordas tienen poca leche. Y al tiempo del parir aparten cada puerca por sí, que no estén juntas con las otras, salvo cada una en su zahurda apartada, que si muchas puercas están juntas, à las veces acaece, que unas comen lo que páren las otras. Como estas habian de ser las parteras que el Rey Faraón buscaba en Egypto, para que no se multiplicase, ni creciese el Pueblo de Israél. Y aun muchas veces las mesmas madres de hambre comen sus proprios hijos. Por eso conviene que à las paridas les dén muy bien de comer, porque con la hambre no coman sus hijos. Y porque es necesario à cada una, estando parida, su apartamiento, diré aqui de los establos y zahurdas para los puercos.

Este ganado es muy friolento, y quando hace tiempo frio, amontonanse unos sobre otros, en tanta manera, que ahogan à los grandes, y por eso para los chicos es menester lugar, y aun lugares apartados, que es necesario que cada puerca tenga su apartamiento en que pára, donde esté con sus hijos. Estos en muchas partes llaman zahurda; mas hanse de hacer en lugar enjuto, y muy abrigadas: pero una de las cosas que son muy necesarias para que ellos se crien y engorden es, que estén en lugar caliente, y bien enjuto. Pues si ser pudiere, las zahurdas estén à la hila ordenadas só un portal, porque no se mojen, haya para cada puerca que ha de parir una, y alli dentro la avecen ò hagan parir. Unos las hacen de maderos con barda y tierra encima muy tapada, otros de adobe ò ladrillo, otros de piedra, cada uno segun puede. Otras hay que por arriba las hacen descubiertas, por mas libremente poder mirar las puercas y cochinas; mas tengan encima alguna red de palo, ò qualquier otra cosa, porque por alli no entre raposo alguno. Esto es para las que están só portales, que las que no tienen esta defension, sean cerradas, salvo un agujero (como he dicho). Tengan respiradero por donde les entre ayre, no se ahoguen, lo qual acontece muchas veces. Sean tan anchas, que las puercas se puedan muy bien revolver con grande holgura con sus hijos, y tengan sus puertas ò porteros para las haber de cerrar, que muchas veces, si están abiertas en el campo, se avezan los lobos y raposos à los cochinos, y aun los mastines, y por la parte de arriba esté en buen agujero, el qual esté con algo cerrado, por donde el porquero pueda socorrer algun cochino, si la madre se echáre sobre él, ò contra los cochinos si falta alguno, y aun muchas veces las puercas con amor de los hijos no salen à comer, para que por alli las hagan salir: y porque ninguno de los cochinos chicos salga fuera, aunque la madre salga à pacer, es bien que el umbral baxo de la tal zahurda sea tan alto, que aunque ella salga, ellos no puedan salir, porque con el amor de los hijos, aunque salga à pacer, torna luego, que si alguno sale con la madre, andase con aquel, y à él hace daño en andar, y quedanse los otros muertos de hambre; y todas las zahurdas estén ácia el sol, y cada semana es necesario limpiarlas muy bien de estiercol, y echarles paja limpia, ò si es Invierno, estiercol de establos muy enjuto, ò paja. Mas en el Estío sea paja, que este ganado, aunque es sucio, quiere en los establos mucha limpieza, y camas muy mullidas, y lo que sacaren de alli mezclado con otro estiercol, es bueno para labor del campo. La casta de unos blancos grandes son muy friolentos, y por eso quieren mucho abrigo de establos ò de zahurdas, y son hambrientos, y para ellos principalmente, y para todos haya mucho estiercol ò paja, que en el Invierno ellos se sotierren debaxo de ello: y para el Invierno si son muchos tengan dos ò tres apartamientos en el establo, el qual sea bien caliente, porque no se echen todos en monton, que se aprietan y ahogan; y en tal tiempo no les dexen dormir al frio por lo mesmo, porque enflaquecen: y miren mucho que no se mezclen los cochinos de unas puercas con los de otras à mamar, que les hace daño, salvo cada uno su leche.

Las puercas despues de echadas asi, dexan mamar à los agenos, como à los suyos. Despues de paridas, unos les dexan quantos páren; lo qual si pasan de ocho, no se debe hacer, y aun tantos son muchos, que à una puerca bien le bastan seis, aunque esté recia, y si está flaca, quatro, y siempre encierren cada madre sola con sus hijos, y porque conozca quáles son, de quál madre, hagan la mesma señal à los chiquitos que á la madre, ò con almagre encolado, ò con pez derretida con el almagre, ò de otra manera, como lo sepan conocer, haciendo à cada una con sus hijos de su señal diferente, hasta que ellos sean tan bonitos, que sepan conocer à sus madres. Han de mamar dos meses, y luego se tornan à las madres. Quando han parido, denles bien de comer, porque tengan mucha le-

leche, mayormente en el Invierno, quando no hallan bien de comer. Es bueno cebada mojada en agua, y à los cochinos denles de que puedan comer trigo cocido ò tostado sobre el fuego en una caldera, que lo crudo haceles fluxo de vientre (como dice Varron), ò centeno cocido, ò salvados hechos, y si hace buen tiempo, saquenlos à pacer à alguna yerba juntos con las madres: en el Estío, en los rastrojos, y desque estén bonitos apartenlos de ellas todos juntos en una piara, y por sí vayan al pasto, y duerman por sí, que si juntos con las madres los dexan, aunque hayan medio año, mamarán, y asi ellas se enjugarán, y tornarán à empreñarse. Mas siempre antes que vayan à pacer les dén algo à comer, mayormente quando está à la Primavera la yerba mojada del rocío, que les hace daño, ò al Invierno la helada, que les hace tener bazo, y enferman mucho. Es bien darles algunas puchadas, ò de salvado, ò de harina de centeno, ò centeno cocido, ò de harina de habas, que con ella engordan mucho, ò habas cocidas, ò qualquier otra cosa. Y si tienen piara de puercos, y quando los saca el porquero à pacer, si son todos de un señor, allá les deben dár à comer donde ván à pacer, llamandolos con una vocina, y à la salida del lugar ò labranza les echen cebada, ò bellotas, ò qualquier otra cosa, que con esperanza de aquello no quedará ninguno en el lugar. En el Invierno no los saquen à pacer hasta que el rocío ò helada esté deshecha. En el Verano de noche pueden andar por los rastrojos, y por las mañanas y tardes, quando hace calor, llevarlos à las riberas de arroyos ò fuentes donde beban, y se revuelquen por el agua y cieno, que con ello se huelgan mucho, porque son animales que arden mucho, y de mucho calor, y aun quando los lobos llevan algun puerco, mayormente si está gordo, luego ván ácia el agua, que no pueden sufrir el ardor de la boca.

Asi que los puercos quieren agua y cieno, y lugares de mucha grama, y mollido, como son barbechos, y desque han vendimiado, los pueden traer en las viñas hasta que quieran comenzar à brotar, y ellos recibirán grande provecho, y las viñas mayor, que por sacar las raices de la grama, cavan muy mucho la tierra, y la muellen. Quieren lugares humedos, donde saquen gusanos y lombrices, y donde puedan continuamente bien hozar, juncales ò montes donde los puedan dár peruetanos, higuerales, ciruelos ò endrinas monteses, grama de acebuches, cerezas salbajes, moras de zarzales. Al tiempo que los zarzales están bien maduros, varearlos, que por baxo comen las moras de ellos. Tambien dó hay morales pueden hacer lo mismo, despues que las moras no estén de comer para las personas, y aun con ellas reciben mucho provecho, porque los puercos enferman mucho de esquinencia y ronquera, y con las moras, si las comen, lavan, y esles muy provechoso mudar otro pasto, y andar por los castañares antes que los dén, porque si caen algunas castañas, mucho mejor es que las coman ellos, que no los jabalíes, y por los montes donde hay bellotas.

Mas será bien poner lo que Plinio dice de las variedades de las bellotas. Las bellotas de las hayas hacen la carne del puerco muy ligera, y de poco peso, tierna, cochera, y algo mollicia, y de buena digestion. La bellota de encina hace la carne tiesa y pesada, el puerco lucio, no tan ancho, y de buen sabor. Las de róble y alcornoque hacen los puercos anchos, y de grande peso, pero la carne de mal sabor: y quando comienzan à dár bellota de encina, no les harten las primeras veces, que les hace daño. Otras maneras de bellotas hay, mas estas son las principales; más las puercas preñadas no coman bellotas, que abortan con ellas: y quando faltáren pastos, denles de comer algo de casa, y si ser pudiere, sea en harina, que se les pega mejor. En Invierno, ò cascas, ò escobajos; mas porque el escobajo yendo del mosto, les hace ronquera y esquinencia, que sobre todo les deben guardar de uvas y mosto, y las cascas siendo de vino, les embriagan mucho, y les hacen asimismo mucho daño, vayan lavados los escobajos, y las cascas aguadas; mas los puercos criados à pan, sea à qualquiera, engordan mucho mas, y son de mejor carne, y crece mas la carne de ellos, y engordan mucho, y mas si los tienen en lugar escuro, y caliente, y limpio, y aun si les dán à beber un poco de vino, porque con ello se embriagan, y duermen mucho, y porque dañan mucho los edificios hozando. A los que están encerrados para cebar, es bien que les corten los hocicos altos, ò atravesarles una argolla de hierro por las narices, y asi no cavarán. Y si con los harinados que les dán à comer, envuelven tamo de paja, que es lo que cae del arnero, comen mejor, y toman mucha carne, empero no hacen tanta manteca. Y quien quisiere cebar puercos en casa, tomelos de sobre dos años, digo si los quiere hacer muy grandes, que para carne mejores son los nuevos: y si quando los comienzan à cebar, están flacos, engordan mucho mejor, y pegaseles mas al cuerpo lo que

comen tanto, que si tres dias los tienen sin comer, y despues les dán en abundancia, engordan mas (como dixe de los carneros); y porque muchas veces los que están asi presos, tienen hastío, y no quieren comer, hanlos de soltar algun rato. Verdad sea, que despues que ellos han tomado carnes, poco comen. Asimismo los que andan en el campo, no solamente quieren tener abundancia de agua para beber, mas aun andar junto con ella para revolcarse, que con el calor y sed enferman mucho, como luego diré: por eso para ellos es bien, si ser pudiere, andar en riberas, ò si esto no hay, ponerles agua en canales, y derramarles agua en que se echen. Mucho yerran algunos, que ciegan los puercos, quebrandoles los ojos, pensando que engordan mas. Esto hacen à los que ceban en casa, que allende de ser crueldad, los mas de los puercos mueren perdiendo un ojo, pues mucho mas si los pierden entrambos, salvo si les dán à comer à mano, y para bien engordar, mudenles algunas veces los cebos, porque los coman de mejor gana, y engordarán mas.

CAPITULO XXXVIII.

De algunas enfermedades de los puercos.

VIenen à los puercos algunas enfermedades, y aun de ellas es la sarna. Esta les viene muchas veces de hambre, otras de frio, sanan ligeramente con el contrario. Tienen otra, que les crece mucho el bazo ò livianos, y higado. Contra esta enfermedad aprovecha darles à beber en canales hechas de tamarices, que los llamamos tarayes, porque tiene este arbol propriedad de deshacer el bazo, y aun si un puerco usa à beber un año entero en unas vasijas de tamariz, casi no le hallarán bazo. Si tienen calentura, lo qual se conoce en que andan de lado, la cabeza tuerta, y andar al rededor, y se caen, pues vean que de la oreja contraria de ácia donde se tuerce la cabeza, les saquen sangre, y sacarles han sangre de una vena que tienen en la cola, y hieranla dos dedos del sieso con un sarmiento, como quando quieren sajar, y desque está hinchada, saquen sangre de alli, y desque haya salido bien, aten la sangradura con una corteza de sauce ò álamo, ò cosa semejante, y tengan el tal puerco encerrado en casa uno ò dos dias, dandole un brebajo de agua caliente, y harina de cebada, quanto quiera. Si tienen muchas landrillas, y muchas veces mueren de ellas, echenlos en tierra, y metanles en la boca algo para que no puedan morder, y saquenles sangre de unas venas que tienen só la lengua, y desque haya salido harta sangre, frieguenles las sangraduras con un poco de sal y harina de cebada. Otras veces les toma modorra, que se echan tontos, duermen al Sol, y no comen, pues metanlos en casa, y no les dén à comer ni beber un dia, y otro dia habrán hambre, y tomen raíces de cohombrillos amargos, y majenlas, y denselo con agua, que con la sed beberlo han, y con ello les tomará vómito, y echarán mucha cólera; despues denles à comer habas, ò semejante cosa, rociada con salmuera, y despues agua caliente à beber. Sobre todo en Verano quando hace grandes calores, tengan abundancia de agua para que se refresquen, que de otra manera enferman y perecen.

Si son muy viejos, vienenles esquinencias y otras enfermedades malas è incurables, por tanto no pasen los machos de quatro años, y las hembras de siete, aunque puedan mas tiempo vivir, pues si los tienen por la carne, quanto mas viejos son, es peor. A los chicos les vienen muchas veces viruelas, es bien cortarles las orejas, que hagan sangre, y tenerlos en lugar caliente, ò horadarselas con un hierro. Si tuvieren lobanillos, estrujenselos bien, y echenles un poco de cal, que les coma aquella carne mala, y los enjugue: y lo mismo hagan à qualquier otro ganado que los tuviere. Suelen tener lamparones, y es enfermedad incurable, apartenlos de los otros, porque no se los peguen, y matenlos antes que se cunda, y mueran de ello. Si han bebido sanguijuelas, muy presto se les encarnan en la cabeza, por eso vean si salen teniendolos primero un dia donde no beban, y aun dos, y despues denles à beber en una caldera agua muy fria, que alli saldrá la sanguijuela, mas esto ha de ser en el principio, que si despues es yá tarde, mas vale matar el puerco ò qualquier otra res que sea, que no esperar à que se muera, y se pierda del todo. Deben mucho mirar que à ningun puerco le dén palo alguno con cosa pesada, que tienen los huesos muy tiernos, mayormente quando son pequeños, y muy mas presto sanan de una cuchillada, que de un palo, si les quebrantan los huesos. De rabia enferman algunas veces, y en siendo mordidos, hagan los remedios que dixe para los perros, que despues que rabian, solo Dios puede remediarlos. Apostemanseles muchas veces algunos miembros, y se hinchan, y no comen, pienso que es lo que llaman lobado: no tienen otro remedio sino cortar el miembro donde dá, porque vá enconando hasta llegar

gar à los pulmones, y luego mueren. Algunos ponen la yerba que llaman de lobado, mas muy pocos escapan, y por eso es mejor matarle si está bueno, que esperar el peligro que se muera. Es muy provechoso para aquella enfermedad lavarlo mucho con agua fria. Quando están roncos, que no pueden gruñir, denles à comer moras, si las hay, y bañense en agua caliente, y sangrenlos de sola la lengua. Los que tienen muchas landrillas que los ahogan, es bueno darles à comer centeno ò harina de centeno, que con ello se les deshacen.

CAPITULO XXXIX.

Del castrar de los puercos y puercas.

NEcesario es que sea castrado este ganado para engordarlo bien, que de otra suerte las puercas pariendo no engordan sino poco, y los puercos engendrando, no solamente no engordan, mas es mala carne, dura, muy butihundida, y debenlos siempre castrar en menguante de Luna, en tiempo no caliente, ni muy frio; y por eso dice Columela, que hay dos tiempos proprios de castrar, que el uno es à la Primavera, y el otro en fin de Septiembre, que son tiempos templados. Las edades del castrar son muchas, segun las voluntades ò aparejos de sus dueños, que mientras mas chicos son, mejor carne hacen, mas no crecen tanto, y no son tan peligrosos. Los que castran grandes, crecen mas, mas no es tal la carne, esto es, si no han comenzado à luxuriar, y por eso es bien quando han yá seis meses ò quatro; y muy bien se castran quando son de ocho dias nacidos, que maman, que no lo sienten tanto: mas las hembras aun no se castran bien tan chicas, hasta que son de edad de empreñarse, y han parido dos veces; mas de cómo se castran las puercas luego diré. Nunca castran puercos de mas de un año, sino los que guardan para verracos, que desque no son buenos para aquel oficio, los castran: mas à los tales, allende de los haber de castrar en menguante de luna, y tiempo enjuto, dias claros, serenos, reposados, sea asimismo quando ellos no luxurian, porque sienten entonces mayor dolor, y es mas peligroso, y peor carne, y lo mismo de las hembras. El castrar los machos es muy ligera cosa, sea de esta manera: Que esten ayunos, y no hay mas que hacer que abrir el cuero de los compañones, y sacarlos por alli.

El tiempo y edad para castrar los puercos.

Cómo se castran los puercos.

Columela dice otra manera, que es sacar entrambos compañones por el abertura del uno, ò una telilla que está en medio de entrambos, abrirla, y sacar por alli el otro: mas la primera manera de castrar es mas ligera, y menos peligrosa. Y el dia que los han castrado, no anden, mas tenganlos encerrados en lugares calientes donde haya estiercol harto. No los dén à comer hasta que pase algo de la grandeza del dolor. Si son chicos que maman, bastales la teta. Si son grandes, lo primero que les dén sea un buen brevajo de agua caliente con harina, y espeso; y en las castraduras ò heridas echenles un poco de unto y ceniza de sarmientos fria. Y si son grandes, apartenlos de las hembras, por un mes à lo menos, porque no las tomen, que procuran tornarlas à tomar, y aunque no engendran, quédanse verracos, y de mala carne, y no engordan, y aun tornanseles à dañar las castraduras, y morirse. Por eso aun hasta que estén muy sanos, no los junten con las hembras. El castrar las hembras es mas dificultoso y peligroso, aunque à Columela no le parece que se deben castrar, por haberse siempre casta; mas si nacen mas hembras de las que son menester para parir, ò no son buenas criaderas, ò se comen los hijos, ò no hay mucho pasto, ò son yá viejas, ò por otras muchas causas que mueven à su dueño, es bueno castrarlas. Los tiempos quales dixe se guarden, mas para las haber de castrar, han de estar dos dias sin comer, porque tengan vacía la tripa, que si la tienen llena, es muy peligroso à ellas, y aun embarazoso al que las castra, y la obra no se hace tan bien; y es bien castrarlas desque han parido tres ò quatro veces, que si nuevas las castran, es dificultoso, y no crecen tanto; verdad es que es mejor carne. Y las que se castran grandes, muy presto hinchen de carne. El buen castrar es por Abril, ò por fin de Septiembre, y puedense castrar recien preñadas, que luego abortan, ò paridas de quince dias, y criarán bien sus hijos, y aun durarles ha mucho mas tiempo la leche. Para el castrarlas no estén muy gordas, ni tampoco muy flacas, que entrambos extremos son peligrosos: cuelguenlas de las piernas (dice Aristóteles que de las delanteras), y abranlas por entre los muslos, cerca de donde los machos tienen los compañones, y alli en la madre tienen unos botoncillos, que el Aristóteles los llama apria. Son de hechura de unos ovecitos juntos, quitando uno de ellos, y tornando à coser la llaga, y untarla con un poco de unto, y encima un poco de ceniza, y tenerlas en lugar caliente. Mas ahora usan para las haber de castrar, abrirlas por la hijada, y de aquellas turmillas saquenlas una. Y

tornen à coser la llaga, y no les dén sino poco à comer luego, y es bien que no le dexen hozar, que se daña la castradura, hasta que pase algunos dias, salvo denles à comer à mano.

CAPITULO XL.

Del cecinar los puercos.

ES muy mejor la carne del puerco cecinada que fresca, porque la sal gasta mucho de aquella flema, y enjuga la humedad de aquella carne. Y aunque otras carnes se pueden bien salar y guardar, por ser aquesta la mas principal cecina, hago capítulo de ella, y de esta manera podrán cecinar otras muchas. Porque los puercos son humedos, no deben comer ni beber un dia antes que los maten, que con el no beber es la cecina mas enjuta, y no habiendo comido, adóbase toda mas presto, y mas limpiamente. Y aun para matar puercos, y aun principalmente para las puercas, guarden que no los maten en el tiempo que andan en zelo. Sea asimismo en menguante de luna, y no estará la carne tan aparejada à corromperse, ni dañarse, como la que se mata en creciente, y sea en dias enjutos, claros y serenos; no haga viento solano, ni ábrego, salvo cierzo, que enjuga mucho, y haga dia frio, que hiele mucho, que se hace mejor la cecina. En muchas partes usan salar por sí los perniles y espaldas, y lo demás por sí, como hacen en Italia: y ciertamente es muy mejor, y mejor se guarda, y mas ligeramente se menea, y toma la sal por mas partes, mas conviene sacarles unos huesos, para que en lugar de ellos, y donde quedan los otros, pongan sal, y sea enjuta, que la que está mojada ò humeda, no hace tan buena cecina: y por eso en Italia tuestan la sal bien, y la enjugan sobre el fuego, y la muelen, que la molida se pega, y penetra mas que la gruesa; y frieguen bien la carne con la sal para que la tome mejor, y pongan la carne, ò perniles, ò tocinos bien compuestos unos sobre otros, que siempre vaya la carne ácia arriba, y el cuero del un pernil ò tocino vaya junto con la carne del otro, de suerte que no se toque carne con carne, y ponganles buenos pesos encima. Pasados cinco dias pasen los de abajo arriba, y echenles mas entre medias, y vean entretanto, que no se escaliente, y cada dia lo requieran, y en los perniles metan sal entre los cueros: y si hiciere tiempo sereno, esté algunos dias con su sal. Mas si hiciere humedades, pasados veinte dias que haya estado en sal, lavenlo muy bien de la sal en agua corriente, y esto es muy bien, asi porque la sal, donde quiera que está, al tiempo de las humedades se enllentece, y pára humeda, y hace enmohecer la cecina, y dañarse; y bien basta à la cecina haber estado quince ò veinte dias en sal, tanto como si ciento estuviese. Pues habiendolo bien lavado en dia claro, que haga viento para que la enjugue del agua, ténganla al ayre dos dias, y despues ponganla al humo, que toda cecina estando al humo se adova muy bien, y entestece, y pára muy colorada. Verdad es, que lo que es gordo, toma mas presto rancio al humo, que al hielo, ni al ayre. En Roma usan matar algunas puercas nuevas, quando están la primera vez preñadas, y mátanlas al tiempo que tienen las ubres muy llenas de leche, antes que paran, y cortan enteramente à la redonda toda aquella parte de las tetas, y aquello salan por sí, y es tenido en grande estima, porque es muy dulce, y sabroso, y tierno, mas ha de ser de puercas nuevas: y de las tales, siendo nuevas, se pueden echar las ubres en adovo para asar, que son muy sabrosas. Pues habiendo estado al humo, y bien enjuto, porque los perniles à las veces crian polilla, muchos los mojan en aceyte, y lo mismo las espaldas, y con aceyte no crian polilla, ni gusanos; y aun quien en Verano quiere hacer cecina si alguna res se muere ò la matan, porque las moscas se sientan, y hacen queresas, y de alli vienen gusanos, y dañarse la cecina, la rocian un poco encima con aceyte, y de aquella manera mosca ninguna se asentará encima: y si quisieren guardar mucho tiempo los perniles, como hacen en las fortalezas para bastimento, despues de lavados, y bien enjutos al humo ò ayre, y bien limpios, metanlos en una tinaja de aceyte por cinco ò seis dias, y despues saquenlos de alli, y escurrase muy bien, que no solamente no se dañarán, ni criarán polilla ni gusanos, mas aun hacerseha muy mejor la carne, y el aceyte no se dañará, ni aun se gastará mucho de ello. Y si horrura hubiere, todo se irá abaxo, que lo de encima quedará muy limpio.

Del matar de los puercos.

El matar de los puercos sea en menguante.

Caton dice, que es muy bueno con aceyte y vinagre, junto uno con otro, mojar los perniles para contra las polillas y gusanos; si despues de muy enjutos los perniles los tienen al humo, se parará la carne muy colorada, y muy sabrosa, y puedenlos poner por sí solos. Quien otras cecinas quisiere hacer de machos ò carneros castrados, sea asimismo en Invierno, no se curen de atasajarlo mas de quarto entero, que à los que al contra-

trario hacen, yerran, que se seca mucho la cecina, procurando que tomen bien la sal, con que las piernas vayan abiertas, y sacados los huesos: lavenlas despues, y desque enjuto, cuelguenlo al humo. De esta manera se cecinan carneros, ovejas y cabras para la gente de casa, y sirvientes. Las vacas se cecinan asimesmo, y para esto sean nuevas y pequeñas, y quitenles los huesos de las piernas, y asi abierta la media pierna, la hinchan de sal, y desque bien salada, lavenla como las otras cecinas, y ponganla al humo donde no les dé mucha calor. Otros hacen la carne tasajos delgados, y hacen una caldera de salmuera buena cociendo, y alli meten un poco de los tasajos, y sacandolos al ayre, y despues al humo: y esto se puede hacer en qualquier tiempo, y carne. Esto baste brevemente dicho de las cecinas, que aunque no era menester decirlo, pues los mas lo saben, sea porque lo dixeron los mas de los Agricultores. Este aviso tengan los que hacen cecina, de la guardar de la luna, mayormente si entra por agujero, que la hace heder, y criar gusanos.

La cecina que le dá la luna, biede

De cómo se ha de guardar la manteca de las enjundias de puerco para que se pueda conservar por todo el año.

HAnla de derretir sobre el fuego en una olla de barro nueva, y como se fuere derritiendo, asi lo vayan escurriendo, y donde lo echaren, cuelenlo bien, no vaya à vueltas algun chicharon, que daña la manteca, y asi pueden henchir ollas y botijas nuevas, y mejor se derrite en vasija de barro nueva, que en cosa de metal, que toma mal sabor. En el Invierno tenganlas colgadas donde les dé ayre. En escalentando el tiempo, antes que ello se comience à derretir, tapen con pez las bocas, y metanlo en algun pozo, donde esté el agua fria, y alli se guardará por todo el Estío muy duro, y sin enranciarse. Lo mesmo pueden hacer à qualquier otra manteca, ò soterrarla en sus ollas só tierra en lugar frio, y no humedo. Platina dice de otra manera. Estando las enjundias recientes, despedacenlas muy menudas, cada pedazo como una castaña, y en unos morteros grandes májenlo bien, y echenle harta sal buena y blanca à vueltas, y esté asi un dia, y otro dia derritanlo sobre fuego reposado con un poco de agua à vueltas, y cuelenlo, y lo que nadare sobre el agua, echenlo en sus vasijas, y ponganlo en algun lugar soterraño; mas à mi vér muy mejor es la otra manera. Dios por su clemencia alce su

La manteca cómo se saca, y guarda.

ira y furor de la Christiandad, y convierta su saña y càstigo contra los infieles; mas si alguna vez por nuestros pecados vienen pestilencias, es muy bueno que el lugar donde ha dado la landre ò seca, le unten mucho con manteca de puercos, y todo aquel miembro que está emponzoñado, han de untar con la misma manteca, porque con esta untura se esparce la ponzoña, y no tienen tanta fuerza, y arropen la uncion. Hay tantas maneras, y cosas, y particularidades en los puercos que decir, y tantos adovos, que haberlos de decir, seria nunca acabar, ni hay animal ninguno de quien tantas golosinas se puedan hacer. Son los puercos animales muy sucios, cenagosos, y de mucho vicio, revuelcanse en las suciedades, y nunca miran al cielo. Siempre atentos al comer y dormir, y desque nacen son destinados à la muerte, que vivos no aprovechan cosa alguna, como las otras animalias, que unas son para caballerias, otras para labor del campo, otras dán leche, y de ellas en muchas maneras, siendo vivas nos podemos aprovechar, ò son deleitables y deportosas. El puerco nada de esto, sino solo comer, y por tanto mandó Dios, que no comiesen los Judios carne de puerco: dandoles à entender, que no fuesen en sus obras semejantes à puercos, que son animales sucios.

Mas ellos dexaban de comer la carne, que es buena, y de mucha provision, y imitaban sus obras y sus suciedades, su dormir, su nunca mirar al cielo, no reconociendo los beneficios de Dios recibidos. Pues debemos dexar de imitar las obras de los puercos, y aprovecharnos de la carne, pues Dios la crió para servicio del hombre, mayormente que no hay carne que tanto mantenimiento dé al cuerpo, ni tanta hartura en la casa. Y cierto osaré decir, que un puerco basta, si es bueno. Dá como una vaca, que poco cunde mucho, gracia à todos los guisados, y no hay buena olla sin ello: mas quierese comer poco de ello, salvo si fuese persona que trabajare ò tuviere exercicio, que es carne gruesa, y entorpece mucho el ingenio, y causa viscosidades y humedades en el cuerpo: causa flemones, esquinencias, perlesías, landrillas: acorta el huelgo, embota el entendimiento, y mas lo fresco que lo salado; hace acédias en el estomago, y causa indisposiciones y otras enfermedades, salvo si no se digiere con mucho exercicio: y es muy mejor de los monteses para fresca, por no ser tan humeda, y de mas ligera digestion, y mejor substancia, mayormente en el Invierno, y muy mejor de los nuevos; y yá ha acontecido tomar los

le-

lechoncitos javalies, y juntarlos con las puercas caseras, que mamen con los suyos, y castrarlos pequeñuelos, y es la carne de ellos muy excelente. Medicinas algunas se hacen de las cosas de los puercos; que para las quemaduras es muy bueno derretir un poco de tocino gordo que vaya ardiendo, y caiga en agua, mejor es en vinagre, y lavarlo despues bien en mas agua ò vinagre, y puesto encima, quita mucho el ardor y dolor. El unto ò tocino gordo en su lugar, es bueno para mudar muchas hinchazones y apostemas, y aun si tiene muchos piojos y liendres, y con ello si friega la cabeza, las matará todas. El tuetano de las quijadas quita mucho dolor de las muelas y quijadas. Si alguno hubiere comido argento vivo ò qualquier otra ponzoña, y le acorren presto con grasa de puerca ò manteca que lo coma asi crudo, es buen remedio. Los puercos nuevos de año, son de mejor carne, y mas sabrosa que los viejos. Mas los grandes son de mucha provision.

En algunas partes desuellan los javalies, y de los cueros de ellos hacen suelas de zapatos, que duran mucho en tiempos enjutos, que para con agua no valen nada, y ellos vienen mucho à las viñas, que están cerca de los montes, que son muy amigos de las ubas, y asi los pueden cercar, y matar. La orina que les sacan de la begiga, es buena contra la retencion de los oídos, mezclada con aceyte rosado, y es buena para los males de las orejas. El estiercol de los javalies bien seco, molido, y deshecho en vino ò agua, dandolo à beber à los que tienen cámaras ò echan sangre, los restriñe. Y en agua es bueno para el dolor de los costados, no para aquella enfermedad que llamamos dolor de costado, que llaman los Médicos Pleuris. Muchas otras propriedades tienen los puercos, asi buenas como malas, que porque todos ò los mas la saben, no me curo de decir. Esto me quedaba de decir, que à este sucio animal, en vida y en muerte son, y deben ser comparados los ricos avarientos, que allegan muchos bienes, y de mezquinos, y mal aventurados, no gastan ni aun para sí mismos. Los puercos en vida no aprovechan, y muertos hinchen y hartan la casa, asi los avaros vivos no dán nada, y muertos hinchen à todos, y mas valen y aprovechan muertos que vivos.

CAPITULO XLI.

Del ganado vacuno.

DEL ganado vacuno mucho hay que decir, porque muchos nos aprovechamos de ello, y por ende tenemos de ello mucha necesidad, que dado que de solos los bueyes nos aprovechasemos, en este ganado son tan necesarios y provechosos à las gentes, que para nuestra sustentacion en las mas de las obras con ellos participamos el trabajo. ¿Qué digo? de quatro partes de afan y trabajo las tres y mas, son suyas, y de ellas nos alivian. Quánto trabajan al abrir las tierras, al sembrar, al coger, al trillar, al traerlo à casa, al acarrear, traer leña y piedra, y quantos trabajos y cargos queremos, que cierto de ello se puede decir, ser nuestros compañeros, y muy continuos y grandes ayudadores de la gente. Y en fin en todas sus edades nos aprovechamos de ellos: despues de su vida, de su carne y cuero; por esto antiguamente eran tan preciados los bueyes, que si algunos maliciosamente, y por mal hacer, mataban alguno, tenian pena de muerte, porque mataba un compañero tan provechoso de los hombres, y tan necesario, y por eso multiplicandose de esta manera este ganado, eran los labradores tan ricos; mas agora hácese al contrario, mayormente en nuestra España, matan los toros con peligroso placér, echandoles lanzas y garrochas, como si fuesen malhechores, no teniendo culpa. Y lo que es mayor error, hácese en honor de Santos, y sus fiestas. ¿Pensamos por ventura que con fiestas y placeres deshonestos, habemos de agradar à los Santos, que sabemos que con ayunos, lágrimas y oraciones agradaron à Dios, y alcanzaron su gloria? Bien creo que no aprovechará decir esto; mas no lo callaré, siquiera por satisfacer à mi conciencia, que Dios se ofende de ello reciamente: porque lo uno (y esto es lo mas principal) no se puede hacer sin grave pecado de todos los que miran y ofension de Dios. Allende de esto, quantos peligros, muertes, heridas, disfamias, males, escándalos nacen de aquestos juegos, aun los ciegos lo vén, yo no lo alcanzo à saber, qué placér se puede haber de matar à lanzadas y cuchilladas una res, de quien ningun mal se espera, antes mucho provecho; y si mal alli hacen, la necesidad y desesperacion les fuerza à lo hacer. Muy mejor se hacen en Italia, Francia, y aun en Aragon, que en Castilla, que no matan hembras, salvo quando no pueden yá parir, ò que son estériles. Y haciendolo asi, aunque no tienen tanto ganado como nosotros, por ser la tierra mas estrecha,

por

por las muchas poblaciones, tienen mejores carneros, novillos, y carnes nuevas; y desque están las vacas hartas de parir, matanlas. Pues quien hiciere por ganado vacuno, debelo bien tratar, que es de mucha ganancia y honra. Y antes procuren tener cien cabezas bien tratadas, y de buena casta, y mas provecho darán que doscientas mal regidas, y mal miradas. Verdad sea, que para que este ganado dé buena ganancia, quiere ser en buen número.

CAPITULO XLII.

Qué tal ha de ser el buen toro para casta, y qué tales han de ser las vacas.

EL Señor de las vacas, si procura tener buen toro castizo, habrá de él buena succesion y linage, que en las reses mas se parecen por la mayor parte à los padres, que à las madres, y de los buenos toros salen buenos bueyes para labrar el campo. Y será bueno de fuerza el toro que tuviere estas señales en su hechura. Ha de ser de cuerpo ancho, que sea quadrado: la frente ancha y vellosa mucho, y de rostro espantable: las orejas muy peludas y vivas: los ojos prietos: las narices muy romas y grandes, y anchos los bezos, y prietos: el cuerpo corto y gordo, y quanto mas negro ser pudiere: grande papada, que cuelgue mucho: ancho pecho: ancho de lomo y aguja: corto de hijada, no ventrudo, que los muy barrigudos no pueden bien tomar las hembras: ancho de anca: alto, no enano, ni muy alto: las piernas bien hechas, no rodilludo, ni nervudo: la cola gorda es señal de poca fuerza, y asimesmo de poco corazon, flojos ò lerdos. Por ende son tenidos por mejores, que tengan las colas delgadas, largas hasta el suelo, y muy pobladas, y los pelos crespos, que ván haciendo hondas. Si son mansos, son mejores para andar con las vacas, que se consienten unos à otros tomar las hembras, que los muy bravos siempre pelean con los otros, y el vencedor siempre queda con las torihondas. Mas no tiene otra tacha el manso, sino que de su casta se hacen bueyes, que salen muchas veces lerdos, empero de gran fuerza. Sean de mediada edad, que si son menores de quatro años, aunque puedan bien engendrar, y aun de menos edad engendran la casta de no tanta fuerza, ni tan crecida: no mayor de diez ò doce años, porque lo uno están cansados, y con el grande peso no pueden saltar sobre las hembras, es el mejor de quatro años hasta ocho: el color sea uno, que los remendados no son buenos, mayormente para hacer de ellos bueyes. En algunas partes son mejores los negros ò bermejos, que los blancos no son de tan buena carne, y tienen el cuero mas tierno, y desuellanse mas con los arados ò carretas, persiguenlos mas las moscas, y sean de buena casta. El número, dice Marco Varron, que à setenta vacas bastan dos toros; mas parece mucho, que no podrán suplir à tantas, es bien à cada veinte un toro, y no sean de iguales edades, salvo uno de à quatro à seis años, y el otro mayor, y asi no pelearán tanto como si fuesen iguales. Los que son mansos, andan mas continuo con las vacas, que los bravos pocas veces se acompañan con ellas, salvo al tiempo que son aparejadas para concebir, y entonces son muy bravos contra todos, y lo mas del otro tiempo andan solitarios. Las vacas han de ser de esta hechura: Altas, largas de cuerpo, anchas de hijada, de grande y ancho vientre: anchas de frente: los ojos grandes y prietos: los cuernos no retorcijados, ni chiquitos, ni delgaditos, sino de buen tamaño y buena hechura, y negros; los bezos caidos y prietos: las orejas muy vellosas: grandes narices y romas, y grande papada: grueso cuello: ancha aguja: ancho cuerpo: chicas pesuñas, y prietas: y de casta conocida paridera, que sean sanas, nuevas, con tal que no se tomen menores de tres años, ò à lo menos dos, que mientras mas están que el toro no llegue à ellas, mas crecen: el color como dixe de los machos, que el negro es de cuero duro, y luego el bermejo: asimismo el pelo blanco al tanto; y asi los machos, que son de áspero pelo, no son tales. Otras vacas hay pequeñas, que llaman Serranas, son mas continuas al parir, y de mas leche y manteca, y es bueno, ò matarles los becerros para que dén leche y manteca, que no son suficientes à criar su ternero, y bastecer la casa de leche, manteca y queso, ò que le crie otra vaca.

Las señales de buen toro para casta.

La hechura de las vacas para parir.

CAPITULO XLIII.

De los pastos del ganado vacuno, y abrevaderos, y bueyes de la labor, y de los establos.

QUien tuviere atos de vacas, debe procurar las tierras viciosas, y de grande yerba, porque los ganados mayores no se contentan con yerba menuda, como las ovejas, y sobre todas las cosas quieren el pasto verde, mas que heno ni paja, ni otros pastos. Mas porque el frio es enemigo de este ga-

ganado, en Invierno deben procurar, que anden en tierras calientes, abrigadas, espesas de árboles, que los defiendan del frio y viento. Son para ellos buenas las costas de la mar, mas en Verano tierras frescas de árboles frescos, yerbas muy verdes, donde haya abundancia de agua, como son riberas de rios. Y porque en el Invierno hallan poco que comer, son buenos ramones, mayormente de acebuches. Y si hay olivares, desmochen algunas ramas de ellos de las que no son buenas, ò donde varean, llevenles carretadas de ella, mayormente para las reses que están peligrosas de hambre, que este ramon es caliente, y comenlo bien, y donde estos faltan, procuren siempre otros ramones, como encina, carrascos: mas si los quieren tener en las tierras frias, hanlos de ayudar algo con mantenimiento de casa, como los bueyes, y aun meterlos en sus establos calientes, mayormente en tiempos fortunosos, y de noche, y darles de comer; y por eso tienen en Italia los ganados mas gordos en Invierno que en Verano, que teniendolos abrigados, y manteniendolos bien, en poco tiempo se paran gordos, y principalmente engordan con mantenimientos ventosos, como son habas, porque hinchan. Y à los que tienen para matar, en muchas partes para que engorden presto, les abren el cuero por la hijada, y entre cuero y carne los hinchan, y dandoles bien de comer, en breve tiempo engordan maravillosamente. Mas esto pocos lo hacen, y esto hacen à los que son yá muy viejos, que no pueden engordar. Engordan asimismo lavandolos con agua caliente al sol, y metiendolos en sus establos calientes, y darles bien de comer, esto es en Invierno. Mas porque en el Estío, y aun desde Marzo hasta Septiembre, casi en todas partes hallan de comer, es bien proveerse de mantenimientos de Invierno, mayormente para los bueyes de trabajo, y para las vacas que crian ò sirven para leche y manteca. Es bueno al tiempo de la sementera darles bellotas à vueltas de la paja ò heno, porque son de mucha substancia. Es buena qualquiera harina, y mucho yerran los que les dán trigo ò centeno, que les engendra enfermedades, salvo si no fuese en harina, ò un poco cocido, y aun asi lo comerán mejor. Si los avezan à comer cascas, y principalmente los granillos molidos, y entre la paja es muy bien, porque siendo ellas frescas, y no lavadas, llevan sabor de vino, y tienen fuerza y substancia, y hacen lucio y gordo el ganado. Otros guardan los granillos solos, y los lavan y enjugan, y despues se los dán entre la paja, mas han de ir molidos, que vayan tiernos.

Esto se hace donde hay poco mantenimiento, y entre dia, si hay donde les dén à pacer, y de noche hartarlos bien de su paja ò heno; que al revés se debe hacer de como hacen en España, que los dán de comer entre dia, y de noche los echan à pacer, salvo si lo hacen por meterlos en lugares vedados, à que hurten el pasto, porque cierto es, que en tiempo frio han de pacer de dia, y dormir de noche en casa. De las pajas para ellos hay muchas maneras, mas la mejor es heno, por ser bien caliente, y trás ello paja de mijo y cebada. La peor es la de trigo, por ser dura, salvo si es bien menuda. Es asimismo bueno guardarles las pajas de las habas, y donde hay mielgas, al tiempo que dixe que se habian de coger, en el capitulo de las mielgas en el libro quarto, hacer sus manojos, y sequenlos, y guardenlos, que las comen bien secas, y es mantenimiento substancioso. Y asimismo es bueno segar yerba quando está que quiere madurar, y enjugarla al Sol, y guardarla, que como heno la comen despues. Y en toda paja, ò heno, ò yerba, si la rocian con agua sal, como dixe para las cabras, comenlo muy bien, y beben mucho, lo qual les hace engordar, y aun es mejor para las hembras que dán leche. Al Otoño faltan en muchas tierras los pastos, entonces es muy bueno darles hojas de árboles desque ván madurando. Las mejores son hojas de olivas y acebuches; las segundas de álamos negros y fresnos, luego de álamos blancos, y hojas de vides, que por las viñas no deben andar, que son dañadores, mayormente si hay árboles nuevos. Las hojas de verza hacen correncia. Son asimismo buenas hojas de higueras. En la Italia hay hojas de laureles, aquel ramo es muy bueno y caliente. Los otros ramones que han de dár, si no hay los dichos, son encinas y sus semejantes. Es bueno darles altramuces mojados à vueltas de la paja, ò harina de yeros, ò de qualquier otras legumbres. Asimismo quando hay alcacér ò herrenes, segarlo, y ponerlo al Sol à secar. Hanlo de segar antes que se pare duro, y desque seco, guardarlo con paja.

Han de hacer mucho regalo à este ganado, mayormente à lo que trabaja, y à las vacas, y especialmente en que sea bien mantenido, porque con el buen mantenimiento sufren y pasan qualquier trabajo. Asimesmo es bien darles sus pastos tempranos, que es sembrar presto sus herrenes, para que en buen tiempo los acorran con ellos, y siempre los siembren

bren por Septiembre en tierras muy estercoladas, que hayan holgado, y el mejor de todos es avena, y el segundo es alcacér de cebada, el tercero trigo, el quarto centeno. Y à los bueyes que aran, debenlos traer de esta suerte. En desuniendolos del arado ò carreta, frieguenles aquel lugar donde ha andado el yugo, rocienles un poco con vino, tirandoles el pellejo ácia fuera, y antes que les dén à comer, reposen un poco, y denles à comer para que beban con buena gana, y llevenlos à beber, y tornenles à dar bien de comer por toda la noche, ò si han de pacer, hayan comido algo, y bebido, vayan sobre ello à pacer. Beben de mejor gana, si quando beben, silvan, y de mejor gana beben agua clara, limpia, fria, que la contraria. El otro ganado vacuno, si donde andan no hay agua, hanlo de llevar à beber en Invierno una vez, y en el Estío dos; y aunque, como digo, beben de mejor gana el agua fria y clara, mas provechosa es à las vacas quando se empreñan la de las lagunas de agua detenida, porque están calientes, que la que está fria no les dexa tan bien empreñar, ò de rios grandes mejor que de sierra. Y porque de los mantenimientos yá he dicho brevemente, que por lo dicho puede cada uno entender mas, diré asimesmo de los establos, que aunque pudiera bastar lo dicho en los otros ganados, es bien decir aqui algo. Los bueyes de labor en qualquier tiempo han menester establos, y aun el otro ganado, porque con el grande frio en el Invierno, mayormente si hay hielos y nieves, no hallan que pacer, y aun si no los dán de comer muerense de hambre y frio, y por eso deben los que tienen este ganado, hacer buenas provisiones para el Invierno, que aunque à alguno le parezca que en esto que he dicho de los mantenimientos que no se usan, y por eso no les agrada, haga cada uno lo que bien le pareciere, que aqui no hacemos fuerza à ninguno; mas esto sé decir, que veo que pasado el Invierno, antes se quexan que les faltó mantenimiento, y aun se les mueren los bueyes, que no que les haya sobrado provision; pues quien de todo tuviere sus pajares bien bastecidos, verá el provecho, que el Invierno gasta mucho, mayormente habiendose de proveer lo mas de casa; pues juntamente con el mantenimiento ha menester establos, que como vemos que las personas en el Invierno, en tanto casi tenemos el fuego ò abrigo de la calor como el mantenimiento, asi es en los animales, y mucho mas en los de trabajo, pues como se hace para los bueyes se ha de hacer para las vacas, donde hubiere necesidad, y bien sé que en muchas partes, usan que los bueyes duerman al sereno; mas es grande error si hace frio, que aunque el ganado baldio se huelga, y lo puede mejor sufrir, lo que trabaja, se resfria si haciendo frio duerme en el campo. Los establos para el ganado vacuno sean en la grandeza segun la multitud del ganado. Han de ser ácia el Mediodia, abrigados del Cierzo, y de todo frio, han de ser muy mejores que para los otros ganados, y bien anchos, porque à las veces se acuernan, y porque el flaco pueda huir del mayor, y mas recio. Sean algo acostados, porque pueda correr la orina. Y algunos echan guija debaxo, porque cuele el agua ò arena, que la beba presto, y encima su paja en que duerman, y esté mullido, y despues es muy buena aquella paja con estiercol para la labor del campo. Y si es mucho el ganado, tengan algun apartado para los becerros, el qual sea mas caliente. Si son bueyes mansos de trabajo, ò para engordar, aten cada uno à su pesebre, que coma. A estos establos es bien traer el ganado à dormir en el Invierno quando hace tiempo aspero, y darles algo de comer, y en el Verano quando haya muchas moscas y tábanos que los destruyen, para que alli se estén. Y vendrán avezandolos las tardes con un poco de sal puesto en sus piedras, cerca del establo: y la sal les hace mucho provecho. Y usarlas à llamar con una bocina, que luego vendrán donde les suelen hacer bien; mas los toros pocas veces, si no es por alguna torionda, que confiando en sus fuerzas quedanse por los montes, y aun ellos no han menester tanto el regalo como las hembras y los bueyes. Esta tal casa de establo, si hay aparejo en la labranza donde se pueda hacer, es muy bien, si no sea en algun buen lugar del monte donde los vaqueros hacen sus cabañas, donde sea lugar abrigado, y tengan buen aderezo de pastos y aguas, y no lexos de la labranza, si ser pudiere. Y pues de los mantenimientos de los bueyes y establos he dicho, quiero decir de los bueyes, qué tales han de ser. Han de ser en la hechura, como dixe de los toros, mas sean mas ventrudos. Asimesmo de cerca de alli, y tierra semejante, y adonde andan de sierra en sierra, y de llano à llano, y de sierras à llanos, que por el contrario, y antes de frio à caliente, que de caliente à frio. Hanse de buscar de buena edad, la mejor es de quatro hasta ocho años, que este es el tiempo que tienen la fuerza entera para trabajar, que sean mansos, vivos, que siempre aviven con la palabra; el pelo corto, espeso, lucio: y los que han de andar juntos

La hechura de los bueyes.

en un arado ò carreta, sean iguales de cuerpo y fuerzas, y asi harán mejor obra, y no sentirán tanto el trabajo, y los que suelen andar pareados en un arado ò carreta, se conocen, y se aman, y se llaman y buscan si falta alguno de ellos. Sean sanos, membrudos, ligeros: sean asimesmo osados para entrar en puentes, rios, barcas, comedores, no demasiado gordos, que se ahogan con el calor y gordura en Verano, ni flacos, que es malo para el Invierno, mas bien mantenidos.

CAPITULO XLIV.

De los tiempos en que las vacas se han de empreñar, y otras particularidades.

AUnque las vacas se suelen empreñar en muchos tiempos, como los otros ganados, no son tales las crias de un tiempo como las de otro, mayormente que entonces se toman mas, quando están mas gordos los toros y las vacas. Mas es bien que dos meses antes que se hayan de tomar, aparten los toros de ellas, y trayganlos en buenos pastos, para que engorden y tengan suficiente fuerza y substancia, que el toro gordo mejor empreña que el que está flaco, mas en las vacas ha de ser al contrario, que antes que se hayan de tomar uno ò dos meses (si están gordas), les quiten algo del mantenimiento, que no pazcan mucho, y adelgacen algo, que si muy gordas están, no conciben tan bien. Y lo mesmo se vé en las mugeres, que las que están gordas y viciosas, no se empreñan tan bien como las flacas. El buen tomar de las vacas es por Mayo, Junio y Julio, y vendrán à parir por buen tiempo, que haya muchos pastos, y tendrán harta leche, que ellas andan preñadas nueve meses, y paren en el decimo, y si se toman por Junio, vienen à parir por Abril; y si por Mayo, al Marzo; y si por Julio, al Mayo. Y si es tierra abundante de pasto, pueden bien criar cada año; mas si es estéril, un año crie, y otro no, aunque cada año paran. Señal que ellas andan aparejadas para tomarse (que llaman los vaqueros toriondas) es, que se les hincha la natura, que se mean muchas veces, y aun ellas se andan trás los toros ò bueyes, y se les suben encima. Viendo esto el vaquero junte los toros con ellas; mas guardense entonces de ellos, que andan bravos, y son peligrosos, y de las hembras quando paren. Otra vez vienen à parir al Otoño; mas las tales no deben criarlo, porque viene el Invierno, y no tienen pastos para darles, salvo si les dán de comer en casa, ò hay mucha yerba. Dicen algunos de estos Doctores, que si al toro quando anda en amores, ligan el compañon izquierdo, que engendran machos, y si el derecho, hembras. Asimismo dice Columela, qué se puede conocer si la torionda queda preñada de macho ò hembra, en que si el toro desciende ácia la parte derecha, queda de macho, y si ácia la siniestra, queda de hembra. Gentil secreto, si sale cierto; mas debe ser malo ò trabajoso de conocer: porque aunque quedan las vacas preñadas, siempre se tornan à los toros, y si no quedan preñadas, pasados veinte dias torna à buscar la hembra al macho. No deben dexar que se tomen las vacas menores de dos años à lo menos, y vendrán à parir de tres, que de otra manera ellas no crecen, y aun por tener chico vientre, es pequeña la cria. En este ganado pocas veces hay mellizos, ni aun son buenos, que por la mayor parte no crece mas de uno. Son buenas las vacas para parir y criar, desde tres hasta diez años. Al tiempo que ellas paren, tengan atados los becerrillos en sus establos, cada uno à su estaca, y las madres vayanse à pacer, y venganles alli siempre à dar leche, que muy mejor se hacen y crian, y mas gordos, estando asi encerrados y quedos, que andando trás las madres por los montes y valles, pues aun ellos no saben pacer, y con menos peligro de los lobos. Y si en aqueste tiempo alguna estuviere vacía, que ha parido, y no tiene becerro, puedense aprovechar de la leche, ò ayuda à criar à otras si les falta leche, ò criar algun becerro si no tiene madre, ò criar algun mellizo si le hubiere. Y à las que estuvieren paridas, denles muy bien de comer, porque crien bien los hijos, y asimesmo dén leche y manteca, y en aquel tiempo les es provechosa la sal, porque con ella beben harta agua, y se les multiplica la leche. Y darles pastos verdes y humedos, entre los quales son buenas hojas de yedras, mielgas, grama, abena verde, hojas de parras, verzas, cebada mojada, ò yeros mojados, habas mojadas, y otras cosas con que la leche se acrecienta: al becerro alguna vez saquen un rato al campo con la madre, donde haya yerba nueva, que deprenda à pacer, y esto sea en dias claros, que no ande viento. Es bueno avezarlos à comer dandoles unas sopas de mijo tostado y molido, hechas con leche, meterselas en la boca, darles mielgas, salvados, fregarles la boca con un poco de sal, que todas estas cosas despiertan el apetito. Yá que son bonitos, anden con las madres el dia, mas no la noche, por el peligro de los

El tiempo de empreñar las vacas.

Para conocer si está preñada la vaca de macho ò hembra.

El tiempo que es bueno para parir las vacas.

los lobos. Y desque sepan bien pacer, que no tienen necesidad de la teta, anden con los machos, hasta que se desteten, que si por sí solos andan, tienen deseo de las madres, y no pacen. Y en andarse con los bueyes pierden aquel deseo. Esto hasta que hayan olvidado la teta, de otra manera, aunque sean bien grandes, si andán con sus madres, nunca cesan de mamar. Y siempre los traygan en pastos frescos de yerba tierna, y aun à las madres quando están recien paridas es bien procurar de darle la yerba fresca, ò à lo menos que no esté ajada, rehollada, que entonces están ellas enhastiadas, y no pacen de toda yerba, salvo de la que está fresca. Y si es tiempo caliente, es bien que los becerritos estén de noche en algun lugar cerrado, donde haya yerba que pazcan, y estén seguros; de dia andan al campo.

CAPITULO XLV.

De cómo han de castrar los toros, y de qué edades.

COmo en los gallos, para que engorden, asi es menester castrar los toros para que sean en la carne de mejor sabor, y aun para que sean mansos y obedientes para trabajar en las obras que de ellos tenemos necesidad, que pocos toros sufren el yugo. Y por eso debense castrar, para que sin los compañones pierdan el brio y braveza, y sean mansos, y se puedan tratar sin peligro. Y en esto haya diferencia, que si chico se castra, hacese para comer mejor carne, no peligran tanto, mas salen algo desmedrados, no tienen tanta fuerza, ni crecen tanto como crecerian. Y por esto no se deben castrar menores de año: asimesmo si los castran grandes, peligran; mas salen bravos, y aun siempre andan toriondos, y de mala carne, y por eso deben mirar los que castran, que si los hacen para novillos de carnicería, los castren antes de año, porque engordarán mas, y serán de mejor carne; mas si para bueyes de arada, quando hayan dos años, porque han bien crecido, y tienen fuerza. En los tiempos lo mesmo han de guardar que dixe en el castrar de cabrones, que sea en menguante de Luna, en tiempo templado, que sea fresco, mas no frio, ni caliente. Si los castran quando son chicos, que están tiernecitos, dice Magon Cartaginés (segun dice Columela), que es muy buena manera de castrar esta. Hender una cañaheja gorda por medio, y con ella apartar muy paso las turmillas, como se estrujen y quiebren, y aun esta es la mejor manera de castrar; mas si son grandes, no es suficiente ni bastante la cañaheja, sino un palo gordo y recio, como hasta de lanza, hendido por medio, y con él estrujen bien los compañones. Y para toda manera de castrar han de echar los becerros, ò añojos, ò de qualquier edad que fueren, en tierra, sobre alguna tierra mullida, que no se hieran ni lastímen al caer. Otra manera hay de castrar, mas no es tal: cada uno tome la que le pareciere, que por eso pongo y digo todas las que se usan, y dixeron los antiguos, que yo sepa.

Cómo se castran los novillos.

Y es, que toman las turmas del toro, y las retuercen las puntas de ellas, y se las revuelven lo de baxo arriba, y las suben, y aprietan en lo alto de la bolsa, y atan la bolsa de los compañones por baxo con una tomiza ò torbisca, ò cosa semejante. Otra manera, apretar los compañones con su bolsa, y con un cuchillo muy agudo cortarlos, y quemar la cortadura con otro fierro, para que no se desangre por alli, y es bien que la herramienta con que los hayan de cortar, sea aguda como cuchillo, y que vaya ardiendo, porque de un trance corte, y queme como cauterio, y con un dolor breve obrará dos beneficios. Y de aquella suerte no se desangrarán; mas mejor es cortar con uno, y quemar con otro cauterio, y untenlas con unto ò pez mezclado con aceyte, que vaya muy liquida, porque del aceyte huyen mucho las moscas, que los dañan mucho, haciendo queresas en las llagas, de donde vienen gusanos, y es bien echarles encima ceniza de sarmientos, que enjuga mucho la sangre. Despues de castrados anden por sí, que estén apartados de las hembras, que aun pueden empreñar, mas es peligro para ellos. Anden en algunos pastos frescos, denles ramones tiernos, ò mielgas, ò grama, ò pastos agradables, no anden mucho con ellos, y sobre todo los aparten del agua, que no beban mucho.

CAPITULO XLVI.

De las maneras de domar los novillos.

LOS novillos que se han de domar para labrar el campo, y otros trabajos y servicios necesarios à la casa, si ser pudiere, han de ser desde chiquitos tratados de la gente, que vengan muchas veces à casa, que los avecen à estar atados, y comer en los pesebres, y darles à comer à mano, traerles la mano por el lomo y por la braga, fregarles la cabeza, echarles alguna sal en la boca, ro-

ciarles la cara con un poco de buen vino, que todas estas cosas amansen la res, y la hacen mas doméstica; y siendo asi tratados mucho tiempo antes, son despues faciles de domar, y con menos trabajo y peligro. El buen domar es à tres años, porque si mas tiernos son, quebrantanse mucho con el nuevo exercicio; y si pasan de quatro años, son yá mas sobervios y duros. Mas porque hay algunos que son bravos, y acuernan, es bien para estar seguros de aquel peligro, ponerles otros cuernos metidos en ellos, bien atestados, para que no puedan hacer daño. Y si estuvieren furiosos, atenlos à un palo bien recio en el establo, y cortos, que no se puedan mover, y estén alli un dia y una noche sin comer, para que el ayuno les haga amansar, y despues unanle un buey recio, que esté diestro en el arado, y con él ande paso. Haganles traer primero una vara larga, como arado, para que no se espanten despues de otra mayor, despues el arado sin reja, despues haganlos arar por arenal ò lugar mullido, traer alguna carreta vacia, para que poco à poco se avecen à hacerlos pasar por donde haya gente y bullicio, para que pierdan el temor, despues haganles arar un poco. Y no les piquen en principio con el aguijon, que se alteran y embravecen; y si de principio se avezan à sufrir el aguijon, despues aunque los piquen muchas veces, no le estíman. Hay algunos tan porfiados, que se echan, y no quieren andar por estar muy recios, y no los puede regir un buey. A estos es bueno hacer un yugo largo, en el qual pueden unir tres bueyes, y vaya el que domaren en medio, y asi aunque le pese, hará lo que los otros hicieren, y no le dexarán echar, y aunque él se eche, llevarlehan arrastrando. Asimismo si se echa, atenle los pies y las manos tan reciamente que no se pueda levantar, y esté asi un dia, que la hambre y sed que alli pasáre, le hará escarmentar de no tornarse à echar de malicia y brio, esto es mejor que haberlo de hacer levantar con heridas ò fuego. Siempre el que los domáre, los halague de habla y de manos, y se guarde del cuerno y coces, que si al principio salen con ello, siempre se quedan con aquella malicia, y siempre en el arar ò carretar, ò qualquier otro exercicio, hagan los bueyes à una parte y à otra, para que sepan remudarse, y con esto no sienten tanto el trabajo: y siempre los bueyes que andan compañeros, se quieren mas, y donde vá el uno, vá el otro, por eso anden unos en una junta y aparejo, y si se le pierde el compañero, él le busca, y no cesa hasta que le halla, y de aqui viene, que en las boyadas, si un buey, despues que han reposado, se vá, todos ván trás él, como trás compañero. Y si el boyero no mira y guarda bien, es menester buscarlos todos, que por dó fue el primero, guian todos los otros.

CAPITULO XLVII.

De algunas enfermedades del ganado vacuno, y sus curas, y remedios.

PRimero diré de los terneros. Algunas veces suelen enfermar de muy hartos, que no pueden digerir, y de ello les viene lombrices, como à las criaturas, que la leche les causa. El primer remedio es preservativo, no dexandoles mamar mas de lo que pueden digerir, y les baste para su mantenimiento; aquello viene quando maman sin haber digerido ò gastado lo que antes mamaron, y la leche corrompese presto, y de aquello crianse las lombrices, es mejor que quando hubieren de mamar, estén algo ganosos, que no rehartos; mas si tienen lombrices, el remedio de ello es moler unos altramuces, y hacer de ellos unos bocados, y hacerselos tragar: es tambien bueno darles à comer algo en que vaya embuelto zumo de yerba buena, ò de marrubios, ò zumo de puerros, ò cosas que son contrarias de las lombrices. Es señal que están sanos los bueyes quando andan lucios y alegres, y están ligeros, comen y beben bien, y si no muestran señales de enfermedades ligeras de conocer; para algunas enfermedades que les vienen, diré sus curas. Una enfermedad es, que algunas veces les toma vomito, están enfermos, esto les viene algunas veces de no digerir; es bueno hacerles tragar un huevo entero de gallina, con su cascara juntamente, que hace deshacer aquello de que procede aquella enfermedad, y otro dia corten espigas de ajos castañuelos, no de los que nacen uno en una cabeza, sino à diferencia de los otros que llaman blancos, y majenlos bien, y con vino echenselos por las narices, que los hace estornudar, y purgar por alli. Es singular cosa echarles en lo que comen, sal, y darles à comer sal harta, que con ella purgan mucho, y à vueltas de ella pez molida: y asimesmo es muy bueno darles à comer unos cogollos de marrubios con aceyte y buen vino, ò que coman puerros. Otros les dán unos granos de incienso molidos à beber, con vino, en un cuerno: otros en un hollejo de culebra, molido con vino, y esto se les haga cada tres dias arreo dos ò tres veces, y en buena cantidad, porque

que son grandes reses, y es menester mas para ellos que para otras menores, y debenselo dar á la proporcion de su cuerpo. Es muy saludable para ellos el alpechin, que es una agua que sale de las olivas: yá dixe qué era en el capitulo que trata de ello en el libro tercero. Pues avecenselo à beber poco à poco con agua, poco de ello, y mucha agua, para que se vayan avezando, y despues al tiempo de la necesidad denselo con otra tanta; y asimesmo rocien algunas veces el cebo que comen, ò el heno ò paja, que con ello purgan mucho, y siempre donde comen, guarden mucho no lleguen gallinas, porque si comen su estiercol, reciben mucho daño, y aun mueren de ello y en ningun tiempo hagan correr mucho los bueyes ni vacas, mayormente quando están de yerba, que les hace el correr venir cámaras, y esles muy malo. Muchas veces enferman, y aun mueren de súpito por comer yerbas ponzoñosas, y esto no se puede acorrer, salvo con apartarlos de los pastos donde esto suele acontecer.

Remedio para los bueyes que han comido mala yerba.

Y si alguna res vacuna ha comido tal yerba, lo qual se conoce, que no reposa, y trae rabia y grande alteracion, como persona que ha comido cosa ponzoñosa, es bueno con tiempo darles à beber con un cuerno aceyte harta, ò manteca; y si esto no hay, agua fria, que como el agua impide mucho la operacion y ponzoña de la yerba que llaman vallestero, asi retarda y adormece la ponzoña de las yerbas ponzoñosas. Vieneles asimesmo, que muchas veces tienen una grande pesadumbre de cabeza, que llaman algunos romadizo, y viene algunas y las mas veces de comer yerbas verdes, y andar en lugares humedos, y mucho beber, y holgar; conocese en que se les hinchan los ojos y la cabeza, y si no los curan, mueren de ello. Hanlos de sangrar de só la lengua de unas venas que alli tienen, que les salga mucha sangre, y sahumenlos con incienso, que les éntre el humo por las narices, ò qualquier otro sahumerio semejante, que les hace mucho estornudar. Hay otra enfermedad, que los labradores la llaman ranilla, la qual se les hace dentro en los intestinos, y mueren muchos de ello; esto viene, de que se les entran los reznos por el sieso, y se encarnan en la tripa, y mueren de ello si no hay remedio. Los labradores usan quando esto sienten, meterles la mano por el sieso, y arrancan aquellos reznos, antes que mucho se encarnen, que horadan las tripas; mas lo mejor es hacer que no les venga esta enfermedad, lo qual se hace de esta manera: Tomen trigo limpio de polvo y suciedad, y mojenlo un dia en aceyte, que lo embeba bien, y denselo à comer à vueltas de otras cosas, que con ello echará todos los reznos que tuviere, y si lo usan hacer una vez cada mes, nunca tendrán tal enfermedad, y aun purgan con ello, y esto es bueno para qualesquier otras bestias. Vienenles tambien algunas veces pestilencias, que se mueren muchos; es bien mudar los pastos en otras tierras de pastos nuevos, frescos, donde no haya andado, ni ande otro ganado, apartar lo enfermo de lo sano: y si es grande piara, apartenlo en muchos atajos, que mientras menos es, menos se les pega el mal. Sangrenlos bien de las orejas, aunque estén sanos, y por alli purgarán algo de la enfermedad, darles algunos brevajos de yerbas saludables ò de alpechin, que les haga purgar. Y si alguna res muere, aparten los huesos, y escondanlos porque no los vean, parte porque no den mal olor al otro ganado, ni corrompan el ayre, parte porque quando las vacas hallan algunas calaveras de otras reses muertas, ò los huesos, braman encima como quien hace llanto, de lo qual les viene mucho daño. Tienen muchas veces dolor en las uñas y pies: esto es como en las personas la geta, y vienenles mas à los que son viejos, que à los nuevos, ò de mediana edad: quitaseles aquel dolor si les friegan mucho el nacimiento de los cuernos de las pesuñas con cera ò aceyte, ò pez deshecha con aceyte. Vieneles asimesmo torzon, à veces por no poder digerir, y es señal de ello que regueldan muchas veces, que les ruje el vientre, que no comen, ni se lamen con la lengua, ni rumian, tienen los nervios embarados, y turbados los ojos. Remedio es darles à beber agua caliente, y despues unos bretones ò cogollos de verzas cocidos, y con un poco de vinagre hacerlos comer, y sea algo en cantidad, que sean treinta ò quarenta, y si no lo quieren comer, hagan que por fuerza lo coman, y trás esto no coman un dia. Otros toman cogollos tiernos de azebuche y lentisco, si lo hallan, de todo peso de quatro libras, y los majan mucho, y los mezclan con una libra de miel y una azumbre de agua, y esté al sereno una noche, y denselo à beber con un cuerno, y pasada un hora, denles unos yeros mojados en agua, y no beban encima, y para esto no han de haber comido una noche ò dia antes, y esto se haga tantas veces, hasta que se pare bueno, que si no lo curan, vienen à mayor mal, y dá grande dolor de vientre, hace no poder comer, y gimen mucho, no reposan en lugar, echanse, y levantanse muchas veces, hieren mucho de la cola, y menean la ca-

Remedio para los reznos.

Nota el instinto del ganado.

Del torzon de los bueyes.

cabeza. Es bien para esto atarles muy recio la cola, bien apretada junto al anca, y darle à beber con un cuerno una azumbre de buen vino blanco, y dos panillas de aceyte con ello, y trás ello hacerle correr mil y quinientos pasos, para que aquello le haga remover: y si no hace con esto estiercol, unten la mano con aceyte, y metanla por el sieso, y saquenle del estiercol; y si con esto no sanare, tomen unos cabrahigos secos, majenlos, y denselos à beber con un poco de agua caliente, ò tomar dos libras de hojas de arrayan (es mejor lo montés prieto), y majadas, echenlas con un azumbre de agua caliente con un cuerno, y sangrenle de so la cola, y despues de salida harta sangre, tenganla, y haganle correr un poco; trás esto dénle una azumbre de vino à beber, con unos ajos majados, y haganle correr trás ello. Asimesmo es bueno majar unas cebollas con sal y miel, juntamente echarles una ayuda.

Para calentura de los bueyes. Tienen muchas veces calentura, la qual viene de muchas causas, y conocese en tener un calor extraordinario, mayormente que les arde la lengua y las orejas, el huelgo muy continuo, y espeso, y caliente, que les lloran los ojos, y no los abren, que echan bavas, tienen baxa y pesada la cabeza, y muchas veces gimen quando resuellan. Esta enfermedad se cura con medicinas frias, y cosas contrarias al calor, y tenerlos en lugar fresco, y darles à comer hojas de sauces y vides, y cubrirlos con ramos de sauces y cañas, y darles à comer cebada cocida y fria, y darles un brevajo de harina y cebada hecha en agua, en que hayan cocido hojas de sauce y otras yerbas frias: y si pareciere tener mucha sangre, saquenle de ella por donde tuviere las venas mas regordidas, y mayormente de la cabeza; y es bueno darles à beber agua en que hayan deshecho granadas acedas. Dice Columela otra medicina, para si los bueyes tienen calenturas, que no coman un dia, y otro dia saquenle sangre de só la cola, y denle à comer unos cogollos de verzas, y echarles primero un poco de aceyte con agrico molido, para que purgue, y luego coma las verzas; y esto se haga cinco dias continuos de mañana en ayunas, y sobre ello denles á comer otra cosa, como son cogollos de lentisco ò acebuche, ò hojas de vides, ò otra yerba fresca, ò ramones tiernos, fregar los bezos, darles à beber tres veces al dia agua fria, clara; y de dia, si hubiere de pacer, en lugares frescos; y de noche no duerma fuera. Para el torzon aprovecha mucho lo que dixe en el capitulo de las anades, que en verlas se les quita mucho, y trayendoselas por el vientre y lomos: y aunque aprovecha à los bueyes, mucho mas à los caballos y mulas. Otras veces les toman cámaras, que echan sangre, y à las veces podre à vueltas. Es bueno tomar doce ò quince cogollitos de ciprés, y otras tantas agallas del ciprés, y majarlo muy bien todo junto, y mezclarlo muy bien con muy buen vino tinto, si lo hay, y darselo en quatro veces en quatro dias, y denles à comer ramones de lentisco y acebuche, tambien arrayanes, y otros semejantes, segun que los hubiere en aquella tierra, y beban poco. Otra medicina: tomen granillos de cascas de buen vino, y tuestenlos sobre el fuego en alguna vasija, y desque estén bien enjutos y secos, muelanlos muy bien, y tengan dos libras de ellos, y echenselos por la boca con un cuerno con buen vino que no sea dulce, y esté un rato despues que no coma, y denles buenos ramones tiernos y calientes. Otras veces les toma otra calentura ética, que se secan, que tienen llagados los pulmones; señal de ella es un continuo calor, y tose mala y seca, mayormente quando los hacen trotar un poco, tienen caidas las orejas, y de este mal pocas veces son vistos escapar; mas siempre ván de mal en peor, y por eso quando esto les viene, es mejor matarlos con tiempo. Este mal les suele venir muchas veces de resfriados, y es bueno para esto darles zumo de puerros con aceite con un cuerno, que lo beban en buena cantidad, y à vueltas buen vino, lo qual se les dé hartos dias.

Para el torzon.

Para las cámaras.

Para las ranas. Y otra enfermedad que se hace en la boca, que les crece ò engorda algo la lengua, y no pueden comer, llámase lo tal ranas, y à las veces están en la lengua, y à las veces debaxo, à las veces en el paladar; es bien donde quiera que estén, cortarlas; y si las vén quando se ván à hacer, basta sajarlas con un cuchillo bien agudo, para que desangren; mas si están yá duras, cortenselas, y las llagas que quedan, frieguenselas con unos ajos majados y sal, asi desflamarán mucho, despues lavenselas muy bien con vino, y despues denles à comer algunas yerbas tiernas, ò ramones, ò salvados. Asimismo muchas veces no comen, y no parece enfermedad que lo cause; esles provechoso lavarles mucho la boca con sal y vinagre, asimismo majar unos ajos, y con aceite echarselos con un cuerno por las narices. Muchas veces se les hacen nubes en los ojos, por muchas causas de que proceden. Es bien quando se comienzan à congelar, echarles unos polvos de salgema en los ojos donde se hiciere aquella congelacion. Muchas enfermedades les vienen

Para las nubes.

nen por muchas causas ocultas, y muchas de ellas se les atajan, y no vienen si les usan à dar sal à comer, que los hace remondar, y parar sucios, como à los otros ganados, y hacelos bien digerir, y los limpia. Otra enfermedad hay, que llaman tambien ranilla, que es que se les congela una sangraza en los intestinos, y no la pueden expeler. Es bueno meter la mano, y sacar la hacienda, que con ello sale à vueltas: y porque muchas veces no saben conocer esta enfermedad, y es peligrosa, es bien que à cada enfermedad que les viniere, si no se sabe qué es, haganle este remedio dicho. Vienenles ventosidades; para esto es bueno echarles clisteres, con cosas que le purguen, y si fuere necesario, unten la mano y brazo con aceite, y por el sieso saquenlas estiercol; y si parecieren algunas venas hinchadas, sangrenlos de donde se muestran, mayormente de las venas de la cola. Si se despaldan ò quiebran algun brazo, mejor es matarlos luego para comer de la carne, que haberlos de curar, que dado que sanar puedan, mas es la costa que el principal, y à las veces se mueren despues, y por eso mas vale aprovecharse en principio de ello, ò lo mismo se debe hacer en todas las enfermedades, si pareciere la cura ser larga y costosa. Mas si se han desespaldado, es bien que luego los sangren; si es del espalda derecha, sangrenle del brazo izquierdo, y por el contrario, y de las delanteras ambas; sangren tambien de las traseras, y por el contrario: echenles sus bizmas, y tenganlos en lugar caliente. A las veces por mucho tirar grande peso, ò por arrancar algunas grandes raíces, se les lastiman los cuernos; junto con el pelo es bueno lavar bien donde están sentidos con agua sal, como hacen los que se abren pie ò mano, porque con esto aprieta mucho, y aten alli unos trapos mojados en lo mesmo, lo qual se haga tres dias, y al quarto dia pongan enjundia bien majada, y mezclada con pez molida, y à vueltas majadas algunas cosas que aprieten, como son ramos de arrayan ò cosa semejante, con lo qual todo juntamente lo unten, y si alli hubo llaga alguna, y con esto viene à enconar, pónganle unos polvos de hollin de chimenéa, que con ello encora bien, ò de albahaquida; y lo mesmo se haga quando las frentes, y junto con los cuernos se llaga, ò por el grande trabajo, ò por tener mal aderezo de yugo ò melenas, mayormente si en desuñendolos quando vienen sudados, se les moja aquel lugar, ò se resfrian. Y muchas veces se harán à cuello, como las mulas, lo qual usan en muchas partes donde los bueyes son flacos de los cuernos; si les hacen colleras, han de procurar que aquella carne no crezca, porque luego se les hace alli un monton de mala carne corrompida, y se juntan malos humores, y aun hacen podrir los huesos; para ello se ponen polvos que lo comen, ò cal, que enjuga mucho, ò miel, y sobre todo lavarlo con agua fria, y despues poner cosas con que encore. Donde quiera que hay gusano, es bueno lavar y limpiar la llaga de mañana con agua fria, que con el fresco se caen; y si con esto no caen, echar alli zumo de ojas de priscos, ò acibar, ò zumo de marrubios ò de puerros, con un poco de sal, y con esto mueren muy presto, y habiendolos echado fuera, pongan mechas de trapos con enxundia añeja, ò pez molida y derretida, y aceite todo junto, y al rededor de la llaga untenlo con aceite, porque no se asienten alli moscas, que luego echarán queresas, y criarán gusanos. Otra enfermedad hay, que en algunas partes llaman barbas; esta es, que unos picos que tienen en los hocicos por parte de dentro, se les engordan y hinchan de manera, que no pueden pacer, ni comer. Estas muchas veces proceden de mucha sangre, y es señal de ello que están coloradas. Otras veces proceden de flema, y es la señal que están prietos. Si vienen de sangre, es bueno cortarles las puntas con unas tigeras, y por alli desangran y se desenconan, y para en todos es bueno hacerles lavatorios con vinagre y sal, que los hace desflemar. Tienen otras muchas veces muermo, como las otras animalías; es bueno que pazcan en lugares enjutos de buenas yerbas, y echarles algunas veces polvos de elezoro blanco con un cañuto por las narices, que les hace mucho estornudar, ò polvos de euforvio, ò si esto no hay, polvos de mostazas verde, y orugas, y beban poco, y asi purgarán mucho por las narices, y entre tanto que están malos, no los trabajen en el arado, ni otra cosa. Para la tose dice Columela, que si es nueva, que es bueno darles brevajos de agua algo caliente, hechos con harina de cebada ò grama, y darsela à comer con harina de havas ò lentejas molidas, hecho harina, y darle brevajo de ella con agua caliente, y si beber no lo quisiere, echarselo asi caliente con un cuerno. Si es tose vieja, es bueno darles à menudo muchas veces brevajos con agua de hysopillo y harina de lentejas, que haya cocido el hysopo en aquella agua, y aun darles à comer puerros, ò darles harina de yeros en brevajos, envuelta alli harina de cebada. Hacenseles à las veces unas apostemas que tienen podre, y es mejor cortar-

Para ranillas.

Para ventosidades.

Para el despaldado.

Para los gusanos.

Para las barbas que engendran.

Para el muermo.

Para las apostemas

tarlas con un cuchillo, que otra medicina. Son hondas à las veces; desque cortado lavenlo bien con urina de bueyes caliente, y derritan pez, y juntamente aceite, y ponganselo alli con unos trapos atados, y si está hondo, que no se puede lavar, echenselo dentro con un aguatocho, y derritanle dentro con algun hierro caliente, y sevo de cabras ò de vacas. Otros no lo cortan con cuchillo, mas quemanlo con un cauterio, y ponenle encima aquella pez y aceite, ò enjundia de puerco en lugar de aceite. Sueleles muchas veces hacer gran daño beber sanguijuelas, que los desangran, y no los dejan comer, y aun à las veces los ahogan.

Por eso conviene tener mucha diligencia para que no las beban, y si las han bebido, conocese, que les hace echar sangre por la boca, por eso vean luego donde está, y si la pudieren sacar con un paño de estopa aspero, es bien; mas si está metida donde no la puedan sacar con la mano, y vén donde está, tomen una caña delgada, y calienten bien aceite, como queme, y con una geringa echenselo, que en tocando el aceite asi caliente en la sanguijuela, luego se desapega y cae, ò revuelvan unas estopas en un palo, y mojenlas bien en aquel aceite caliente, y frieguen con ello donde está, que la hará despegar, y vinagre fuerte hace lo mismo, ò tomar y quemar una nuez, y vaya el humo de ello por un cañuto donde está la sanguijuela, y luego caerá: y si ha pasado al vientre, echenle vinagre con un cuerno por la boca, y vaya caliente, que luego morirá. Y en viendo que la res ha bebido la sanguijuela, no la dén à comer ni à beber, porque con el agua y comida la pasan y meten adelante; mas tenganlos un dia sin beber, y saquen agua en una caldera grande, y abran de tal manera la boca del buey, que no la pueda cerrar, ni beber, sino con el deseo de beber traiga la boca por el agua, y haga ruido en ella, que en sintiendola la sanguijuela, se despega y cae. Esto no solamente puede aprovechar al ganado vacuno, mas à caballos, asnos, y mulas, y otras animalias à quien las sanguijuelas hacen daño, y de cuya muerte viene pérdida al dueño.

Para el lobado de los bueyes. Hay otra enfermedad, que los labradores llaman lobados, muy mala y peligrosa: à veces viene de pujamiento de sangre corrompida: otras de enconarse algunas mordeduras; otras de muchas causas ocultas: viene por la mayor parte en los pechos y barriga; no hay para ello otro tal, ni tan buen remedio como poner el buey ò vaca en lugar frio, y en raudales de agua fria, donde se laven, y estén alli gran pieza, y sacarles alguna sangre, y lavarselo con vinagre. Otra cura: quando diere este mal à algun buey, vean aquella parte que está apostemada, y corten al rededor todo, con casi un dedo de lo sano, y cortenlo hasta cortar bien el cuero, y puncen ò dén muchas cuchilladas en lo malo, por parte de dentro, y en todo aquello malo echen solimán molido, y poco à poco se secará, y caerá todo el mal, y quedará bien sana. Esta enfermedad se llama en muchas partes vivo, y no sé si le pusieron el nombre al contrario, pues es claro, que si no hay mucha diligencia en curar, mata presto, que poco à poco penetra hasta las partes interiores, y en llegando allá, luego mata. Esto viene mucho à los puercos, à los quales mas pertenece esta segunda cura, que la primera. Hay otra enfermedad, quando hay algun apesgamiento de sangre, que vá à las uñas, y hace andar cojo al buey, y no asientan bien el pie por el dolor, y aun si le tocan las uñas donde está la enfermedad, parece que arde como si tuviese calentura, y si la sangre aun no ha descendido del todo à las uñas, mas si está en las canillas y piernas, es bien fregarlo mucho, y con aquello se desata, mayormente si por baxo de donde está, le ponen algunos trapos mojados en vinagre, para que no dexe descender aquella congelacion de la sangre à las uñas, y si no se revuelve con aquello, es bien fregarlo, para que venga en calor, ò meter el pie del buey en agua caliente, que se cubra donde está aquella sangre, y desque haya estado un poco, sajarselo; mas si yá ha descendido à baxo, y está en las uñas, es de procurar sacarlo antes que se torne materia, porque es peor de sanar. Pues miren en quál uña está, y sajenla por de dentro, que salga harta sangre: y si están ambas asi enconadas, ambas las sangren con un cuchillo ò navaja bien aguda, y sea por la juntura de ellas, porque alli están ellas tiernas, digo entre las uñas; y despues que haya algo desangrado, ponganle unos trapos mojados en vinagre y sal, y atenselos muy bien, y sobre todo miren no se moje el pie, y por eso deben siempre estar en el establo, donde sin mover el pie puedan pacer. Desque haya tenido estos paños con vinagre y sal, como he dicho, ponganle unto de puerco añejo, y otro tanto de sevo de cabron juntamente con ello, y sanará: y si aquella sangre ha descendido hasta lo baxo de las uñas, socaven la uña por el cabo por la parte de dentro hasta llegar à lo vivo, y por alli salga aquella sangre mala, y pon-

Para el mal de uñas de los bueyes.

gan

gan el unto y sevo como antes ; y nunca ábran la uña por abaxo , mayormente guarden de las abrir por medio de ellas, si la materia ò sangre no hiciese señal alli. Mas yo por mejor habria matar la res de tal enfermedad antes que se pare flaca y muera, que pocos sanan. Esto es lo que llaman despalmar en los caballos que se aguan, que esto tambien es aguarse los bueyes.

Si tienen dolor en los nervios, y de ello cojean , empapen trapos en aceite que tenga mucha sal , y con ellos envuelvan las rodillas, y corvas , y piernas, y talones hasta que sanen. Si se les han hinchado las rodillas , tomen vinagre caliente , y con ello las laven mucho, que es bueno , y majen simiente de lino, y quando lo mojaren , rocienla con aguamiel , y con una esponja se lo pongan bien caliente , y lleve algo de miel à vueltas , y sajenlo encima muy bien ; mas si tiene só aquella hinchazon alguna aguaza, tomen la levadura ò harina de cebada , y con ello hagan unas puchas en aguamiel , y asi bien caliente se las pongan , y atenlo encima , y tantas veces se las pongan , hasta que madure ; y desque haya madurado , que tenga materia , abranlo con una lanceta ò cuchillo bien agudo, y ponganle encima aquel ungüento que he dicho con pez y aceite , y enjundia , todo junto majado ò derretido. Madura asimismo poniendo raiz de lirio , cebolla albarrana majada con sal ; ò abriendolo , poner marrubios majados encima , y con ello madurandolo primero con otra cosa , como está dicho , sanará. Todo dolor por la mayor parte si es nuevo, y no tiene llaga , sanará bien bañandolo , ò con vinagre caliente , ò con cosas que resuelven y desatan : y si es postema vieja , dénle un cauterio de fuego , y quemen lo que está dañado , y encima pongan manteca de vacas , ò sevo de cabrones , y si no hubiere qualquiera de estas cosas , unto de puerco. Si tienen en alguna parte del cuerpo sarna , sana bien majando unos ajos , y fregandolo bien con ello, y aun de la misma manera se cura la mordedura de perro rabioso ò de lobo , y aun de qualquier otra cosa venenosa , y para las tales mordeduras lienselo alli , y remudenselo algunas veces. Mas para la sarna, si es mucha , lo principal es buen mantenimiento , ò donde haya mucha yerba y buena, porque con ella purguen y remonden , y darles sal muchas veces , y hacerles estas unturas : muchos usan mieras. Es asimismo buena agua de zumaque , porque enjuga y descaspa mucho. Otro ungüento : tomen piedra azufre , y majenlo bien , y tomen alpechin, aceite , agua , vinagre , y cuezanlo todo junto , hasta que se pare todo espeso , y desque esté cocido , apartenlo del fuego , y antes que se enfrie , echenle buena cantidad de alumbre molido , y mezclenlo bien , y quando hiciere buen sol recio , saquen al buey al sol, y alli le unten bien con ello , porque mucho mas aprovecha al sol : y si hace frio , esté el buey en el establo caliente donde haya calor, y harále provecho. Si hay algunas llagas de la sarna , echen encima unos polvos de agallas ò zumo de marrubios , con hollin de chimenea.

Para la sarna.

Hay otra enfermedad muy mala , y ésta suele venir muchas veces à los bueyes , ò de muy sudados , ò de resfriados , ò si estando trabajando , y muy calurosos y calientes, se mojan en tiempo frio , y es que se les pega tanto el cuero ò pellejo à los huesos , que aunque tiren , no se quiere ni puede apartar de las costillas ; y para que no se resfrien , es bien no darles de comer , ni de beber luego que han trabajado , salvo pazcan un poco , y rocienles el rostro con vino , que con ello se alegran mucho , y se avivan , y no se resfrian , y esto hagan luego que los han quitado del yugo , fregandoles la cabeza , las narices y el pescuezo. Y háceles mucho provecho , asi para que no se resfrien , como para otras enfermedades , darles luego à cada uno à comer unto de puerco , metiendoselo que lo trague , que à dos veces que se lo dén, se regostan , y lo comen , mayormente si lleva sal. Bien habrá algunos que no se curan de hacerles estos regalos , pues en verdad mas les debemos à los bueyes , pues pagan lo que hacen por ellos , y con esto no les vendrá aquella enfermedad ; mas si hubiere venido, tomen hojas de laurel en buena cantidad , y cuezanlas en agua , y calientes lavenlo con ella , dó está el cuerpo pegado , y sea al sol, y si no lo hace , al fuego , y tomen aceite caliente , y muy buen vino , y empapen aquella parte , tirandole el cuero ácia fuera poco à poco : cúbranlo con algunos pellejos que no se resfrie. El principal daño de esta enfermedad es , que no deja engordar la res, y se vá enflaqueciendo. Si se les hinchan los pescuezos , que les viene de arar , ò collera, ò por otras causas , vean ácia quál parte se trastornan ; para esto aprovecha sangrar de una vena gorda que tienen en las orejas , mas primero la hieran con algo , para que haga llamamiento la sangre , y salga mas , y sangrenle de la oreja contraria de dó se acuesta: y si está hinchado que no se cuela , ni cae à un cabo mas que à otro , sangrenle de entrambas orejas.

Para quando se les pega el cuero al hueso.

Para las colleras.

Y para que no venga esta hinchazon, hagan un ungüento de esta manera, con el qual les unten en los pescuezos en desuñendolos; esto es para los que se uñen al pescuezo. Tomen pez y cañas de vaca, sebo de cabron, aceite añejo, tanto de uno como de otro, y derritanlo que se incorpore todo, y es muy bueno untandolos como he dicho. Muchas veces tienen mal en la boca, que no pueden comer, que se les hinchan los paladares, hieranselo con un cuchillo que corra sangre, y frieguenles la boca con sal, y oregano, y vinagre. Si se alcanzó con la reja, ò ha hincado alguna espina, saquenla, y si tiene alguna carne podrida, cortensela, y pongan donde está el mal unas lanas sucias, y derritanlo que vaya muy caliente, y echenselo alli, y bien atado encima, miren no se moje el pie. Para la alcanzadura de la reja es bueno tomar una yerba que llaman leche trezna, y majarlo con sal, y ponersela alli. Esles muy provechoso à los bueyes usarlos à lavar con agua fria muy bien las uñas, quando los desuñan, para que las tengan limpias, y desque enjutos untarles las coronillas de las uñas con unto añejo. Vienenles muchas enfermedades en los ojos, de donde se sacan nubes, y ciegan; para ello es bien echarles miel dentro, que come lo malo, y aclara la vista, y si se han parado hinchados, tomen harina de trigo, y masenla con aguamiel, y caliente ponganselo encima, y si en el ojo se congela, y llega blanco, de que se hacen las nubes, hagan unos polvos de sal, que llaman de compás, ò sino las cascaras de las gibias de la mar, hechas polvos, y solapadas en los ojos, ò con estos polvos unten el ojo por defuera con pez y aceite junto, porque de ello huyan las moscas; porque si esto no se hace, vienen abejas y moscas al olor de la miel, y punzan los ojos, ò hacen queresas, donde nacen gusanos. Otras enfermedades de diversas maneras puede tener el ganado vacuno, las quales se pueden curar como las de los caballos.

Ungüento para las llagas.

Para los ojos.

CAPITULO XLVIII.

De algunas propriedades de las carnes vacunas.

EL que tuviere grandes hatos de vacas, y aun en qualquier número que sea, y lo mismo de los bueyes, debe siempre tener advertencia, que cada año escoja lo que es bueno, y aparte lo que no es tal, y lo venda, conviene à saber, las vacas viejas que ya no son para parir, las que suelen abortar muchas veces, y todo lo enfermo. El buen tiempo para venderlo es el mes de Agosto, ò poco antes ò despues, porque entonces están gordas, y tienen buena venta. El comprar por Febrero, porque en aquel tiempo no se puede engañar dando demasiado. Asimismo antes que entre el Invierno se deshaga de las reses que están enfermas, y de las flacas, que pues quando ha habido abundancia de yerba, no han engordado, claro es, que en el Invierno enmagrecerán, y aun es peligro no mueran de hambre; salvo si les dan á comer en sus establos. Siempre el señor del ganado procure tener su hato renovado, y de buena casta, y bien mantenido. Las edades de este ganado son quatro: la primera es de terneros, la segunda añojos, la tercera erales; desde alli adelante son bueyes y toros. En la primera edad terneros (mayormente antes que pazcan) es muy singular vianda, asi en su sabor como en su virtud, de gentil substancia, y de singular mantenimiento, y de facil digestion, y por eso es carne de caballeros y ricos: quanto mas crecen, tanto mas ván perdiendo de aquella excelencia, y de alli adelante los que fueren castrados novillos, aunque no son de tan excelente carne como los terneros, son muy singulares antes que sean trabajados, que con el trabajo hacense de peor carne, y mas melancólica; y lo mismo con la edad, que mientras mas vá creciendo, peor mantenimiento y substancia dan al cuerpo. La carne del ganado vacuno que pasa de tres años, es mala, que es melancólica, ayuda mucho à criar lepra, corrompe la sangre, es mala para las quartanas, para los que tienen mal de piernas ò venas gordas, que llaman varices; para los que tienen gota coral; para los que tienen cancer ò mal de bazo; es carne fria y seca, y por eso es mejor para Estío, que para el tiempo del Invierno, por participar de aquel frio, y por parte de ser seca, es mejor para cocida, que para asada. La leche de las vacas es muy gruesa y mantecosa, y por eso sale de ella el queso muy correoso. Es la manteca de vacas muy provechosa para muchas medicinas, que desencona, y madura, y quita los dolores de las quemaduras.

Nota del tiempo de comprar de los bueyes, y vacas.

Las edades del ganado vacuno, y de sus propriedades.

LI-

LIBRO SEXTO,

EN QUE SE ENSEÑAN BREVEMENTE

LAS COSAS QUE CONVIENE QUE SE HAGAN

EN CADA MES EN EL CAMPO.

Y ESTE TRATADO IRA REPARTIDO

por menguantes y crecientes de Luna, diciendo qué obras se han de hacer en creciente, y quáles en menguante. Asimismo pondrémos otras señales de algunas mudanzas de tiempos, que las puedan claramente entender; y algunas otras particularidades necesarias.

PROLOGO.

PRometí arriba en el principio del primer libro, en la particion de la obra, que haria una recapitulacion de lo susodicho, en la qual brevemente, en suma, recorreria lo que en la obra principal se ha enseñado à la larga, mostrando qué es lo que se ha de hacer en cada mes, poniendo todos los doce meses en orden, comenzando desde Enero, pues de él comienza el nuevo año, y de él comenzaron los que tratan de la Agricultura. Diré brevemente esto aqui, por seguir la via que ellos llevaron: y pues yá he dicho de algunas obras de Agricultura lo mejor, que yo he podido en quanto mis pequeñas fuerzas bastaron, bastará recorrer lo susodicho; que esto es para acordar algunas obras que se han de hacer en aquel mes, que para cómo se han de hacer, remitolos à la obra principal de los cinco libros primeros. Asimismo dixe en el capitulo segundo del primer libro, que por quanto los Agricultores ponen reglas y arte de Astrologia, para que los labradores conociesen y supiesen entender, y adivinar los mudamientos de los tiempos, y aquellas reglas no las comenzamos todos, que enseñaria, y pondria otros avisos mas faciles de entender y conocer, para que quien quiera, por poco que sepa, pueda conocer y alcanzar algunas mudanzas, que suelen de presto acontecer, que alcanzarlas y saberlas perfectamente no puede ser sin saber muy bien aquella divina ciencia de Astrología. Bien sé que quien de ella mas sabe, sabe poco, y no acierta todas las veces, porque asi dice el Señor por San Matéo, que aunque vemos el color y señales que muestra el cielo, no por eso podemos alcanzar à saber los temporales venideros de plenario saber; mas los que la estudian y miran, saben mas que los que no lo estudiaron: y por eso usan en algunos pueblos bien regidos salariar muy bien alguña persona que supiese bien, y fuese muy docta en arte de Astrología, para que mirando el curso de las Estrellas y Planetas, y cómo imprimen y obran en cada tierra, poco mas ò menos enseña y dice quáles años han de ser secos, y quáles mojados, para que en los secos siembren vegas, y tierras bajas, flojas y areniscas: y los mojados, altos, y tierras gruesas, que bien habrán de provecho para pagar el salario. Y mas haciendolo asi, que esto de estas señales que pondré, bien que sean claras, y muy naturales y excelentes, algunas veces no saldrán ciertas; aunque de esto no pienso yo que será la principal causa no las saber conocer ni entender, porque acá en este suelo no podemos, por nues-

tra flaqueza perfectamente deprender, ni penetrar las cosas celestiales, y mas es de Dios saber los tiempos y movimientos que él puso en su absoluto poder, que haberlo de saber los hombres. Empero porque las mas veces salen verdaderas y ciertas, y pues las escribieron y asentaron varones bien sabios, y de mucha estima y valor, las pongo aqui. Habrá asimismo algunos avisos, y otros en este sexto libro, para que los sepa y exercite qualquier persona que tratáre en grangería, y primero los meses.

Mes de Enero en creciente de Luna.

EN este mes, en la creciente es bueno en las tierras calientes y tempranas echar mugrones, hundir vides, que llaman echar de cabeza, y si son tierras tempranas, poner de sarmiento, ò de uña, ò de barbado. Poner asimismo los árboles que brotan temprano, como son almendros y sus semejantes, con tal que los hayan arrancado ò cortado de las madres en menguante de dia, y si ser pudiere, en fin de menguante de Luna, porque goza de toda la creciente que se sigue, lo qual ayudará mucho à prender, y ser mejores, lo qual sea en toda manera de posturas; y pues para engerir ponen almendros, cuescos de duraznos y alverchigos, nueces, ciruelos, algarroyos y otros cuescos, los quales aun se habrán bien podido poner aun antes del Invierno, que la postura de estos cuescos en Enero es buena para las tierras frias y humedas, que para las calientes y secas por Octubre y Noviembre es el proprio tiempo; es buena postura de los árboles de simiente, y de pepitas acedas, como son naranjas, limas y cidras: esto se entiende en las tierras calientes, que en las que son templadas, muy mejor es por Abril. En esta creciente se siembran bien las simientes tremesinas, mayormente si es tierra caliente y temprana, y los habares que son para el Estío, que los que son para comer, y aprovecharse de ellos en la Quaresma, en otro tiempo se han de poner y sembrar, y aun garvanzales. Mas yo querria que se pusiesen los habares por fin de Septiembre. Si es tierra temprana, en esta creciente se ponen bien los barbados y estacas de olivas, de sauces, álamos blancos, y avellanos. El mejor poner de las olivas es en Octubre y Noviembre, porque beban harta agua, y aunque vayan de tal suerte plantadas que no salgan mas altas de quanto queden só tierra, porque lo que queda só tierra, renueva, y alli echa la rama nueva. Y despues de presas las tales piernas, dende à tres años las jarreten por só tierra, y tenganlas escavadas, que crecen muy presto, y se hacen muy buenas. Asimismo en este mes se trasponen y ponen hortalizas muy bien; y de las hortalizas, porque casi en todos los meses se pueden bien sembrar y trasponer, no diré mas, salvo de algunas especialmente.

Y no piensen que aunque para estas obras señalo creciente, doy à entender que no se puede hacer en menguante. Mas digo, en creciente se hacen estas mejor que en menguante, y las otras mejor en menguante que en creciente. Hacer asimismo cerraduras de las que dixe se harian con simiente de zarzas y otras semejantes, envueltas en sogas. Poner estacas de arrayanes, laureles, con que todas estas posturas se corten sobre tarde, que es menguante de dia. Sembrar ubas de laureles, arrayanes y dátiles: y si es tierra caliente, de cipreses, y paraisos, y otros árboles semejantes. Sembrar yeros, mayormente en las tierras enjutas, y algo delgadas. Sembrar alholvas, quieren ser sembradas en tierras mullidas, mas no vayan hondas mas de quatro dedos, porque de otra suerte no nacen bien. En esta creciente se han de comenzar à estercolar los prados para heno, si es tierra fria, que si es caliente, antes. Y si es tierra no muy gruesa, dende ahora los comiencen à guardar, que no se huellen, ni los pazcan. Y han de estercolar en creciente, porque ayuda entonces à mas crecer la Luna, y para ellos es bueno el estiercol de los caballos, y aun mejor que otro ninguno, porque por tragarse casi entera la cebada, cria mas yerba, y sea el estiercol nuevo. En esta creciente se engieren bien los árboles que florecen temprano (como son almendros), y en ellos se engieren muy bien en este tiempo los duraznos de coronilla, y hendidos, si son los almendros nuevos, alverchigos, alvarcoques en ciruelos. Y todos estos engertos de estos árboles ò otros semejantes que son asi secos, y de brozna madera, son mejores de coronilla. Y sean quando los árboles en quien se han de engerir, comienzan à brotar bien, porque en aquel tiempo sudan mucho, y prenden mejor, y aun aquesto se debe guardar en las maneras de engerir. Y todo engerir, mayormente en este tiempo, es bueno embarrar los árboles engertos con estiercol de vacas, embuelto con paja menuda, que es muy singular cosa.

Y porque dixe arriba, que si engieren ciruelos en duraznos ò árboles que tienen fruta de cuesco, y pepita en almendros, que la pepita será almendra, esto se entienda, será

si

si se engiriere de masa en tronco, hendiendo le primero de junta, ò pasado, y no de otra suerte, y lo mesmo hace engerto en avellano. En esta creciente se engieren bien árboles que tienen goma. Y pueden bien poner cañaverales, mayormente si hace tiempo humedo; poner, si es tierra caliente, granos de naranjas del año antes, y de cidras, y de sus semejantes, y hacer aceyte de grana de arrayan, y laureles, echar gallinas, mayormente en el principio de la creciente. Asimesmo es bien plantar los rosales, y en las tierras que son muy tempranas, engerir los cerezos, pues son tempranos en brotar, y plantarlos asimesmo de sus ramos, que de cuescos mejor se siembran en principio de Diciembre, que como este árbol quiere tierras frias, asi se quiere plantar ò sembrar en tiempo frio, mayormente de cuescos. Y agora se siembran los alcaceres tardíos; y toda obra que se hace para aumentar en ella, como es plantar, y sus semejantes, sembrar todas semillas, salvo ciertas, que yá no son notadas en los libros de arriba, todas se deben hacer en creciente, porque para prender y medrar las ayuda mucho el tiempo no frio, porque el frio no las dexa salir presto, y el calor las ayuda mejor, como mas largamente se dixo arriba en el primer libro.

Menguante de Enero.

EN esta menguante, si es tierra caliente y temprana, es bien podar las viñas, con tal que sea en lugares defendidos de hielos, y en dias claros reposados, y sean pasadas dos ò tres horas del dia, para que las vides estén desheladas, y cesen temprano, antes que torne à comenzar à helar. Podense asimesmo todos los árboles que no han sido podados antes. En esta menguante es bien cortar madera para edificio, porque tendrán buena sazon. Y aun no solamente se debe cortar en menguante de Luna, mas aun en menguante del dia.

Es bien cortar los rodrigones y horcas para las viñas, que duran mucho. Es bueno sembrar ajos y cebollas, porque no nacerán tan quemajosos como en creciente. Y pueden poner las cebollas, y aun tambien prenden cortandoles las cabezuelas con unas barbajas, y aun un poco de la cebolla, y teniendolas en remojo un dia, ò sembrandolas donde se puedan regar en tierra humeda, y nacen muy bien para cebolletas, digo sembrar las mesmas cabezuelas con sus barbajas, y son mas dulces que de simiente, ni de las otras, y nacerán bien; ò sembrar los tallos de ellas como dixe arriba. Agora es bueno estercolar los árboles, vides y huertas con estiercol muy podrido, y echar la ruina à las escavas de los árboles y vides; mayormente se deben estercolar en este tiempo los árboles en las tierras frias y humedas, que en las calientes y enjutas antes ha de ser, y echar ceniza à las escavas. Es bien agora escavar las vides en las tierras frias, para que puedan recoger agua, y se les enjuguen las barbajuelas que tienen someras, que se quitarán mejores que recientes. Es bien escardar los panes, y todo lo sembrado, porque mucho se pierde en este tiempo la yerba: eso mesmo hace barbechos, porque se mata la yerba; en este tiempo rozar zarzales, y toda cosa que es para destruir yerbas ò matas. Y en este mes si no es tierra muy fria, es bueno hacer los vallados. Mas si es tierra donde hiela, ò gruesa, mejor es por Febrero, y mondar todos los árboles antes que broten, ni engorden las yemas. Aquesta sea regla general para en todas las menguantes de los meses, que todo aquello que es para guarda, se conservará mas, siendo en menguante, antes que en creciente, digo coger semillas de qualquier suerte que sean, coger frutas, trasquilar, castrar, podar, rozar, y otras semejantes, segun dice Plinio en el lib. xviij. cap. xxxij.

Creciente de Febrero.

EN la creciente de Febrero, en las tierras templadas, que son mas gruesas, se comienzan à guardar los prados de heno, no digo que si antes lo defendieren que no será bueno, mas que no aguarden à mas tarde. Y estercolenlos en el tiempo sobredicho, y de la misma manera que enseñé en este otro mes de arriba, y aqui vendrá bien decirlo, pues no se ha dicho en otra parte, que es señal de año abundoso, quando el mes de Febrero es mudable, y caliente, yá frio, yá enjuto, yá lluvioso, que quando los temporales andan concertados, ván los años prósperos, que el Invierno sea muy frio de hielos, y medianamente lluvioso; el Verano templado, y muy lluvioso; el Estío caliente y enjuto; el Otoño templado y lluvioso; y vuelvo al proposito. Asimismo en esta creciente se siembran las simientes de panes tremesinos en tierras templadas, y las lentejas, mayormente en las tierras secas, que si en humedo las siembran, podrecense mucho. Y en la manera de sembrar miren lo sobredicho en el libro primero. Y tambien se siembra el cañamo y lino regado. Y se siembran bien los yeros, y no los aguarden à sembrar

al Marzo, que son dañosos. Siembrase asimismo la cebada ladilla, que es de dos ordenes, y poner sarmientos y barbados de qualesquier árboles, que aun no brotan. Echar mugrones, tumbar vides, poner las vides de quantas maneras se pueden poner, y engerirlas en las tierras tempranas ò templadas, ò donde se riegan. Poner mimbreras, y otras estacas de olivas, sauces, álamos, y otros semejantes árboles. Poner los cuescos sobredichos, mayormente en tierras frias, y trasponer perales de los tardíos, y manzanos, que los tempranos por Enero se quieren trasponer; y si es tierra caliente, antes del Invierno. Sembrar avena, y otras legumbres, mayormente en las tierras frias. Poner cañaverales, y es bien que sea en tiempo humedo, que tengan las raíces un dia en remojo. Poner lirios, sembrar asimismo granos de cidras, azamboas, limas, naranjas, sembrar albahacas, anís, neldo, coles, altamisa, hinojo, mastuerzo, lechugas, puerros, yerba santa, peregil, mostaza, dormideras, calabazas tempranas, y otras hortalizas; y se hacen buenas cerraduras, como he dicho de las simientes, envueltas con sogas viejas: trasponer laureles: comenzar asimismo à comprar ovejas, corderos, y otros ganados, porque yá son sin peligro de los frios del Invierno, salvo si no acude Marzo muy bravo: echar ansares, gallinas y pavos. Es ahora bueno engerir perales, manzanos, y otros árboles que brotan en este mes. El proprio engerir es ahora, ò de coronilla, ò de barreno, ò de hendido, ò de junta; y antes que las yemas comiencen à engordar, es bueno engerir de pasado qualesquier árboles en otros. Es bien en esta creciente engerir olores y medicinas (como yá tengo enseñado) en los árboles y vides antes que comiencen à brotar, quando yá quieren comenzar, y hacen muestra de engordar las yemas. Poner estacas de arrayanes, si la tierra es temprana, y de granados, y de otros árboles que son asi tardíos como ellos en brotar: que en las tierras tardías ò frias mejor es por Marzo, y aun por Abril. Trasponer rosales en las tierras tempranas, poner violetas. Ahora pueden asimismo poner el azafrán, y aun poner esparragos, bien que en el mes antes se pueden bien sembrar, y siembranse de una simiente que tienen como uvillas; quieren tierra mullida, y no sembrarse muy hondos, mas de tres dedos, y algo quieren humedad, ò coger sus raíces, y sembrarlas en alguna parte algo mas hondas, y quieren tierra muy holgada; envician mucho con ceniza, y nacen muy mejor: y por eso quando nacen en tierras que las queman, son ellos muy mejores, y nacen mas: y por eso los usan sembrar en la Italia entre los cañaverales, porque lo uno, y lo otro se quiere quemar, como dixe de los rosales, porque con el fuego renueva mucho. Y si es tierra temprana se pueden bien poner estacas de morales, y sus barbados: mas porque son árboles que brotan tarde, mejor es esperar à la creciente de Marzo, salvo si no fuese en tierra muy caliente, y en año muy templado. Es bueno en esta creciente sembrar las avellanas, mayormente si las han de poner sin cáscara, como he dicho en su capitulo. Es bueno ahora comprar lechones, principalmente en tierras tempranas y calientes, donde hay abundancia de yerba, porque dende ahora mejoran mucho, digo los que están desterrados. En este mes suele andar mas Gallego que otro viento, y dá mucha substancia y tempero à la tierra. Es bien ocuparse mucho mas en este mes, en las cosas del campo, que en otro tiempo ninguno especial entretanto que él anda, ò sembrar semillas, y aun si no hubiere frio plantar toda manera de árboles, de los que no han echado hoja, ni flores, poner yerba buena de sus raíces, y otras yerbas y hortalizas. Ahora sembrar las uvillas del Paraiso, y quierense bien regar. Ahora reciben ellos bien qualquier engerto de pasado, que otros paraisos que hay, que tienen las hojas que parecen algo en la hechura y color á la de las olivas, salvo que es mas blanquisca. Su proprio poner es ahora, y prenden de estacas, y se plantan muy bien. De jazmines, clavellinas, puestas de sus cogollos, pueden hacer las eras, y sembrar las simientes. De álamos, cipreses, de pepitas de peros, y semejantes frutas, y trasponer los cipreses, álamos, ò barbados de álamos y sauces, fresnos y olivas, y poner todas semillas de árboles, como yedras, arrayanes, laureles.

Menguante de Febrero.

EN esta menguante de Febrero es bien echar el estiercol muy podrido en las escavas de los árboles ò vides, que son tardíos, y echar orina podrida à los árboles, lo qual sea en tiempo frio, y de mañana, y con ella llevarán mas fruta, y mas sabrosa; mas todo estercolar de los árboles ha de ser antes del Invierno. Es bien podar las viñas en las tierras templadas, y poner sus horcas à las vides que están armadas sobre perchas, y atar las parras, y enrodrigonar, porque antes que comiencen à brotar, y à henchir las yemas, esté hecho, que de otra suerte pierden-

dense muchas, y menoscabase el fruto, y quedan las vides mansas, y mal armadas, y de mala hechura. Y es bien ararlas ò cavarlas, mayormente si es tierra gruesa, para que mate la yerba; si tornare à nacer, que la tornen à recobrar del azada, que llaman mata yerba, la qual se hace por Mayo bien en las tierras templadas ò frias, y en las que son calientes por Abril; y en esta labor no debe entrar arado en las viñas, que destruye mucho los pámpanos nuevos por estar tiernos. En esta menguante de Febrero, y en la antepasada se cortan bien las cañas, y con buena sazon las mimbres para cestos y otras recias obras; mas las que son para obras blancas, no se han de cortar hasta que estén bien echadas, porque entonces se mondan bien, que como sudan, ligeramente despiden la corteza. Es agora bien arar los campos que han de sembrar à la sementera siguiente. Es bien agora quitar à las vides todas las barbajuelas y xerpas, si no se ha hecho en la menguante pasada, y à todos los árboles nuevos, mayormente en las tierras frias, que en las calientes antes ha de ser. Es bien podar agora los árboles que son algo tardíos en el brotar, porque no echen la virtud en las ramas, que son dañosas, quitandoles los secos y desvariados, y mondarlos de los gusanos y otras suciedades. Agora comienzan ya las palomas à hijar, y en todo este mes. Por ende dende agora las limpien mucho por amor de los piojos. Si hace buen tiempo, hanse de escarzar las colmenas agora, y limpiarlas muy bien, quitarles los resecos, lo podrido, y aquesto se debe procurar antes que empollen. Y porque hasta aqui los osos han estado encerrados y salen hambrientos, hacen daño en las colmenas, es bien ponerles guarda: huyen mucho si huelen azufre, y por esto en algunas partes donde las colmenas están en los lugares desiertos donde hay estas alimañas, ponen cerca de las colmenas trapos mojados en azufre derretido, que estén colgando, porque el viento lleve aquel olor à toda parte, y lo huelen, y con esto huyen. Es bien agora sahumar las colmenas con romero y otros olores. Darles de comer si les faltan flores, y aun aquesto se tiene de hacer por todo el Invierno en las tierras frias y que son estériles. Dende agora y mejor por Marzo, se toman bien los gazapos para hacer bosques ò vivares de conejos, y los lechones de los javalines. En este mes se hacen bien los vallados en las tierras frias y humedas, porque agora tiene la tierra tempero para asirse una tierra con otra, y las aguas no son muy grandes para que derruequen lo hecho. En esta menguante, en las tierras tempranas es bien castrar los ganados.

Marzo creciente.

ESte mes tiene asimesmo algunas obras que se pueden hacer en Febrero y en Abril: porque casi cada mes, como esté en medio de otros dos, participa de las propriedades de ellos, y mucho mas este, y aun por Febrero, porque tienen parte de los frios del Invierno, y de sus aguas, y de la serenidad del Verano, y de su calor, y por esto vemos que por la mayor parte en aquestos meses hay mas mudanzas de tiempos que en otros ningunos, que mil veces aclara, y serena el dia, y otras tantas anubla y escurece; y en las tierras calientes es el mes de Enero, como el de Marzo en las frias. El de Febrero tercia en medio, y asi en los otros meses del año. Y aunque aqui en este libro señale yo las obras de los meses, no se entienda que no se pueda hacer antes ò despues, que aunque sea verdad que en aquel tiempo señalandose hagan muy bien, no se entiende perder sazon, y ser mal hecho quince dias mas temprano, ò mas tardío, salvo en las obras del engerir, que aquellas quieren ser mas al punto, y en tiempo mas limitado. Pues en las tierras que son tardías y frias, y en los veduños que son tardíos, aun agora es bien poner y tumbar vides de cabeza, y echar mugrones, y son mucho mejores los mugrones que se sacan quando echa la vid, que antes, porque mejor arraygan que si son linages de uvas tempranas, como lo son todas las delicadas, mejor es por Enero ó Febrero. Agora es muy buen engerir de viñas poner estacas de arrayanes ò morales. Y si son tierras que se riegan, estacas ò barbados de olmos, con que se corten ò arranquen en menguante de dia, que es en la tarde. En las tierras gruesas donde agora se guarden los prados para que tengan buena yerba. Agora en las tierras calientes se siembra bien el panizo y mijo, mayormente si es tierra que se riega. Agora asimismo se siembran muy bien los granados, cañamo y lino regadío. Y si alguna heredad está perdida, que tenga buenas cepas, escavenlas, y cortenlas por baxo, y despues tornenlas à abrir para que echen nueva madera, y se hagan muy buenas. Y si es tierra caliente, sea por Febrero, que siempre se tiene de hacer antes que broten. Es bueno sembrar agora las mielgas, y las falfas y arvejas. Es buen tiempo de acogombrar los árboles en las tierras calientes, y en las tierras tempranas, digo, los

que

que se usan acogombrar. Es bien sembrar agora melones, cogombros, calabazas, pepinos, y los cardos. Tambien los esparragos se siembran agora en las tierras frias; y ruda se siembra agora de su simiente, y el coriandro ò culantro, y otras semejantes semillas, anís, neldo, acelgas, bledos para el Estío. Agora es bueno poner estacas de granados. Agora es bueno sembrar todas las pepitas acedas. Agora es bueno endulzar en leche ò aguamiel para sembrar. Dice Abencenif, que los cidros, naranjos y sus semejantes, se tornan de acedos dulces, si los jarretan, y por medio del tronco de alto à baxo dán un varreno, y le hinchen de azucar, y que todos los ramos que nacieren en el compás del varreno, darán fruto dulce, y lo de alli abaxo, acedo. Gentil secreto para endulzar los naranjos, limas y cidras, y azamboas. Agora se ponen muy bien las higueras en las tierras templadas, que en las calientes antes se deben haber puesto. Agora se engieren bien los perales tardíos y manzanos, y se pueden sembrar las servas. Agora es buen tiempo de comprar ganado vacuno, porque aun no están gordos para que engañen, y aun de domar lo bravo, porque estando algo delgado, no será tan duro de amansar. En este mes las abejas labran la flor y hoja nueva de los olmos, y leche trezna, y hacele mucho daño. Acorranlas con lo que arriba dixe en su tratado, y sahumenlas, y limpienlas. Agora aparejen los corchos para enxambrar, porque quando las enxambres salieren, no se pierdan por mal aderezo. Es bien curar agora las vides enfermas ò llagadas, como arriba se dixo, y se ponen bien ramos de salvia. En esta creciente se toman bien las animalías de conejos, y otras semejantes para hacer nuevos vivares y crias, ò rehacer los viejos. Agora, y en todo este mes visiten mucho las colmenas por amor de las enxambres que agora salen, y no se pierdan, que las primeras son las mejores de todas. Agora se ponen bien todas las plantas de los azofayfos.

Menguante de Marzo.

EN esta menguante se podan muy bien las viñas en las tierras tardías, porque entonces tienen buena sazon, que no lloran tanto, ni hielan, ni escaldan las yemas, que en ninguna manera pase el podar de esta menguante, porque yá las viñas apuntan muy reciamente, y echan mucha rama, y quando echan en lo que se corta, pierden del fruto y fuerza. Mas ¿qué diré de los que se dán tan mal cobro, que pasa todo el mes de Marzo primero que metan la podadera en la viña, si no que en los tales se verifica aquel refran, que la viña del ruin se poda en Abril? Verdad es, que las viñas que se podan tardías, están mas seguras de quemarse del hielo; y mas soy de opinion y voto que sea temprano, que no les vendrá tanto daño como si fuese muy tardío, porque lloran mucho, y se echan las cepas à perder. Agora es bien jarretar las vides nuevas si es tierra tardía, que en las tempranas por Febrero se debe hacer. Agora se áran asimismo las tierras para que tengan buena sazon, y no crien yerba, para sembrar pan. Y aun se tornan à arar las tierras para lino y cañamo, para que en la creciente del mismo mes se pueda sembrar en las tierras frias, y que se riegan. Agora es muy bueno cavar las viñas antes que comiencen à brotar, porque se hace con buena sazon, y sin daño de las yemas. Asimismo agora es bien armar los parrales, atarlos, y enrodrigonar las vides nuevas. Agora en las tierras frias es bueno que echen alpechin no salado, y aguado à las escavas de las olivas, y à las que son esteriles barrenarlas, como dixe arriba, y ponerles sus cuñas de oliva bien tiesas. Esto se dixo en el capítulo de las olivas en el libro tercero. Agora en las tierras frias es bueno desmochar las olivas, y quitarles todo lo que se les debe quitar, mondar las higueras, los morales, granados y árboles que tarde brotan. Agora se deben escardar las huertas de todas yerbas, y los panes, y ponerles mucha guarda, porque yá comienzan à encanutar, que no los pazcan ni huellen. Y esto se guarde de aqui adelante, y para que à los granados no se les cayga la flor, hacerles las medicinas que enseñé en el libro tercero. En esta menguante se trasieguen los vinos quando hace frio, y se sotierren, y se pongan en soterraño, si hasta aqui no lo han hecho. Si en Marzo riegan los almendros amargos con orines de personas, tornarsehan dulces. Esto es para los árboles; mas quien las almendras amargas quiere tornar dulces, haga de esta manera: Pelenlas primero en agua caliente, como quando son para almendradas, y echenlas en una vasija, y ponganlas en agua dulce, en la qual estén nueve ò diez dias, mudandoles cada dia agua fresca: en menos tiempo se endulzarán si es en agua que corre, y para esto metanlas asi en un cesto, y ponganlas en raudal, que en tres dias se paran dulces como las otras, y hechas leche; mas de estas tales no se puede hacer aceite, sino nuegados y otras cosas.

Mes de Abril creciente.

EN este mes, mejor que en otro ninguno, se plantan las estacas de morales, arrayanes, y granados, y boxes donde los usan poner en los jardines, que son plantas muy graciosas à la vista, que parecen arrayanes, digo poner estas estacas en este mes si es tierra fria, y se riega, que en tierra caliente, y que no se riega, antes se ha de haber hecho. Asimesmo en la tierra fresca, y donde se puede bien regar, se plantan bien las estacas nuevas de olivas, y nuevos barbados. Siembranse bien las mielgas en tierras frescas. Agora se engieren bien las olivas de escudete ò cañuto. Agora se siembran bien muchas hortalizas, principalmente como melones, cogombros, pepinos, puerros, alcaparras, cebolletas, culantro, calabazas y yerbabuena, apio, lechugas y otras semejantes, que como dixe, las hortalizas, ò las mas de ellas en todo tiempo se pueden sembrar, digo dende Enero hasta Agosto, donde se pueden bien regar. Agora se siembran bien los azufayfos de estacas ò barbados en las tierras calientes, que en las frias aun por Mayo se pueden poner. En este mes se pueden engerir los duraznos y priscos de escudete y cañuto; y aun si es tierra caliente, se engieren bien los cidros, y naranjos, y los árboles de su generacion. Es su engerir de escudete, y aun las higueras si están en tierra caliente y seca; mas todo esto se hace mejor por Mayo y Junio. Agora se engieren los servales, y aun por Mayo en ellos. En este mes pacen los becerros, y si hay poca yerba, dén bien de comer à las madres. Y en estos tiempos por el mes de Marzo, agora sea creciente, agora sea menguante, pongan mucha diligencia en velar que las enxambres no se vayan: y en este tiempo es bueno buscarlas en los montes en lo hueco de los árboles. Agora han de guardar las abejas y colmenas de las mariposas, poniendo las lumbres que dixe en el libro quinto, que habian de poner à las tardes entre las colmenas, y matar las mariposas, que agora hay muchas con las muchas malvas, y muy viciosas. Si en esta creciente se empreñan las ovejas y cabras, parirán muy temprano, y estarán los corderos grandes y recios quando vinieren los frios del Invierno. Agora en las tierras frias es bueno echar las gallinas, y bien que desde el mes de Enero hasta el Otoño se sacan bien pollos hasta Abril ò Mayo, son los mejores, que à los del Estío mucho les suele perseguir la ceguera, y hincharse las cabezas, y mueren se muchos al Invierno. Agora se engieren bien los morales y azufayfos.

Menguante de Abril.

AGora es bien arar las tierras gruesas y humedas en los lugares calientes, porque en este mes suele llover mucho, y se pueden romper ligeramenre, y estando aradas, el sol las penetrará, y enjugará de ellas la humedad dañosa. Y aun agora se pueden cavar las viñas; mas anden los cavadores con mucho tiento, que salen yá las yemas muy recio. Agora en las tierras calientes se trasquilan las ovejas. Dende aqui adelante en las tierras calientes y secas han de comenzar à regar los panes que se riegan, y los árboles y huertas por Marzo. Asimesmo agora limpien las colmenas otra vez de muchas savandijas y arañas que se acogen à ellas. Y siempre estén bien embarradas, que no tengan agujero en el cuero, porque dicen que nunca sube la obra mas de donde están algunos agujeros. En las tierras calientes es bien en esta menguante cubrir los árboles, digo las escavas, y lo mesmo à las vides.

Mayo creciente.

EN este mes en las tierras tardías se siembra bien el mijo, y panizo, y arbejas. Agora en las tierras tempranas y calientes se engieren de escudete y cañuto los duraznos y priscos, alvarcoques, almendros, naranjos, cidros, limones y sus semejantes. Pueden asimesmo en las tierras calientes engerir las higueras de escudete, mayormente las que llevan brevas, que son mas tempranas. Puedense sembrar asimesmo melones, cohombros, pepinos, rabanos, lechugas, trasponer puerros en sus sulcos, si se riegan, mas esto mejor se hace al Otoño. Siembren verdolagas, las quales aunque las siembran en qualquier tiempo, no nacen sino en tiempo caliente. Asimesmo se siembran verzas de qualquier generacion que sean.

Y si quieren hacer que las granadas se hagan grandes en una vasija, como dixe en el capítulo de los granados, agora se tiene de hacer. Agora tambien se tienen de matar las mariposas que vàn à las colmenas. En las tierras tempranas se pueden engerir las olivas de escudete; y en las tierras frias cubrir las cepas y árboles que están en escava si antes no se ha hecho. Agora es mejor poner de pepitas acedas, que sea todo el año, mayormente si es en tierras frescas, que nacerán mas presto, y crecen mejor, y no tienen tan-

to peligro de hielos. Quieren tierra muy estercolada y podrida, y abundancia de agua; y antes que las siembren, estén en sus naranjas, que por estar mas tiernas, nacen mas presto. Agora es bueno en las tierras calientes juntar los cabrones y moruecos con las hembras, para que se empreñen, y vendrán à parir à buen tiempo.

Mayo menguante.

ES buen tiempo agora para deslechugar las viñas, quitandoles (como dixe en el segundo libro) todo aquello que chupa y destruye la cepa, y hace daño, y no dá fruto. En las tierras frias es bueno arar las tierras gruesas y humedas quando hace sol, porque la yerba toda perezca: y agora es buen tiempo de castrar los becerros, mayormente si la tierra es fria, cochinos, corderos, y trasquilar las ovejas. En este mes en las tierras tardías se mondan bien las olivas; mas yo antes lo querria tener hecho. En este mes deben regar los árboles que se suelen regar. Pueden cocer los ladrillos y tejas, porque los que agora se hacen, son muy singulares. Agora es bueno derrocar los altramuces que se sembraron para estercolar la tierra. Es bueno arar las huertas para lo que se ha de sembrar en el Otoño. Agora en las tierras calientes y tempranas es de segar el heno antes que se pare seco; y si es tierra fria y tardía, lo dexen de segar, y aun en las tierras que son tempranas, si están buenas las cebadas, las sieguen, porque si mucho se siegan, caese muy mucho grano; mas no es tal la cebada como la que se siega muy enjuta, y bien sazonada. Agora, y aun en parte de Abril, se han de visitar mucho las viñas, porque en este tiempo se cria mucho pulgon, mayormente en los lugares viscosos, donde hay humedad sobrada, y no coge ayre.

Junio creciente.

AUN en Junio, en las tierras frias, pueden bien sembrar mijo y panizo. Agora se pueden engerir de escudete todos los árboles que tienen gruesa corteza, y correosa, como son higueras, olivas, naranjos, cidros, laureles, almendros y los semejantes, que son muchos, y de muchas maneras, y se engieren bien ciruelos en almendros, y los duraznos y otros árboles de la mesma manera. Agora se siembran bien las borrajas, para que sean tempranas, y verzas, y otras hortalizas donde se pueden bien regar. Agora quien quisiere acorvar los ramos de los granados para que se hagan ellos grandes (como dixe en esta otra creciente de Mayo), lo pueden hacer bien. En este mes se han de castrar las colmenas; mas muy mejor en menguante. Y aun agora en algunas partes (mayormente en las tierras tardías) salen nuevas enxambres. Tenga siempre el colmenero buena diligencia, que no se pierdan.

Junio menguante.

QUiten en esta menguante el agua à las higueras que llevan fruto, y se suelen regar, y maduran presto, y serán mejores los hijos que si se regasen; mas yo no lo quitaria si se ha regado hasta alli, porque pienso que se añublarán los higos, y cada cosa se conserva con lo que se crió. Agora se han de hacer y aparejar eras para trillar, como se dixo en el libro primero: yá es tiempo de segar las cebadas, y luego en las tierras calientes y tempranas el trigo toma sazon para segarse, y las habas, y garvanzos, y otras legumbres que están secas, se cogen bien. Agora, si la tierra está blanda, que haya algo llovido, se pueden recorrer las viñas del azada para mollir, y matar la yerba, mayormente en las tierras frias, y pueden arar las tierras frias, y pueden arar las tierras para pan en los lugares tardíos y frios, y aun en los árboles que maduran tarde su fruta; si la tienen demasiada, es bien entresacarles alguna donde está mas espesa, para que la que quedare, crezca mas, y hacerse ha mejor lo que quedare, y no envejecerá el arbol tan presto. Esto se hace muy bien en los peñales, manzanos, duraznos, y sus semejantes. En los que maduran temprano no es necesario, porque aun la tierra tiene humedad y virtud para darles substancia y mantenimiento. Y si hubieren de hacerlo, ha de ser mas temprano: esto se entiende, que es mas necesario y provechoso donde los árboles no se riegan, que no donde los acostumbran regar. Agora en las tierras frias es bien castrar los becerros, los cochinos y corderos. Agora se siegan bien los prados en las tierras frias, y se arrancan linos y cañamos. Y agora se han de castrar las colmenas. Y si la colmena está de sazon para castrar, muy mejor es en menguante que en creciente, porque se hace con menos daño de la colmena, y con mucha mejoria de la miel. Y en las tierras frias agora se pueden trasquilar bien las ovejas, y será muy mejor la lana, por ser mas sudada.

Julio creciente y menguante.

En este mes de Julio no hay tanto que hacer como en los otros, porque las obras son de la calidad que ellas muestran lo que han de hacer en ellas, y lo principal es, que en este mes en las tierras tardías se acaba la cosecha de los panes, y es mejor en menguante que no en creciente. Y aun las obras de este mes, por ser las mas en coger los panes, mas son obras de menguante (pudiendose hacer), porque mas se conserva en este mes. Si las viñas son en tierras calientes y secas, han de cubrir las cepas, porque no las seque el sol. Agora se siembran bien los nabos, zanahorias, y aun verzas para el Invierno, y cebollas, y otras hortalizas. Y aun agora si la tierra es fria, se pueden engerir bien árboles de escudete. Agora es bien sacar la grama, que la que agora se corta, no torna à renacer: y lo mesmo los helechos. Agora deben procurar que en las viñas haya polvo, porque les hace mucho provecho, lo qual será bien mullendoles la tierra al pie, à las mañanas y tardes: con ello crece la uba, y madura mas presto, mayormente en tierras humedas. Y aun si son donde hay árboles que no se riegan, ò vides, y se abre la tierra con la sequedad del tiempo, es bien remollir, porque por aquellas hendeduras no entre el sol à las raices de las plantas, que las escalda y seca, mayormente en los arbolcitos nuevos, y sarmientos, y viñas nuevas. Agora es bueno (ò el mes antes) que los toros salten las vacas para que vengan à parir à buen tiempo. Y aun agora se pueden poner estacas de cidros y limones, si los riegan bien; mas à mí me parece obra muy tardía. Y aun agora si hay algunos árboles frutíferos en las tierras donde han segado panes, y estaban en escavas, es bien cubrirlos, porque antes lo sembrado les cubria las raices. En estos meses pueden juntar las ovejas y cabras con los machos, para que se empreñen, mas sea esto donde pacen en tierras calientes, y de mucha yerba; mas para en qualquier lugar llevan mucha ventaja los corderos chivos que nacen temprano, asi para ser muy buenos, como para ser tan peligrosos de dormir. Agora las frutas tardías que maduran en el Otoño, deben entresacarlas si el arbol tiene muchas. Agora están buenas las almendras de coger, y de buena sazon, y en principio de este mes se siegan los prados de heno en las tierras algo tardías. Agora es bien sembrar la mostaza, y de traer los puercos y otros ganados en rastrojos para comer la espiga perdida.

Agosto creciente y menguante.

Asi serán las obras de Agosto, casi como las de Julio, por ser ellos muy semejantes. En este mes es bueno buscar agua para hacer pozos, porque no habiendo llovido, y con la grande secura de los soles y tiempo caliente, donde agora hallaren agua, de creer es que será continua todo el año. Yá dixe de qué manera la habian de buscar en el libro quarto. Agora es bueno quemar las tierras, para pasto, y echar el estiercol en las tierras de pan, y tornar à arar las tierras, si tienen sazon, y cubrir el estiercol, para que à la sementera esté muy bueno. Agora se han de sembrar los altramuces, y en habiendo llovido se siembran los nabos para tardíos; y es bueno sembrar los rábanos y coles tardías. En fin de este mes se coge la simiente de las mielgas y alfalfa, que entonces tiene sazon para sembrar despues. Agora (si la tierra es humeda) han de deshacer las vides, para que los racimos se asoleen, y si seca, cubranlas, porque no se sequen. En este mes se pierde mucho la grama y helechos si con los calores lo aran y sacan. Agora se hacen las paseras de los higos, duraznos, priscos, ciruelas. Y es bien agora en toda tierra, mayormente en la temprana, aparejar para la vendimia las cosas necesarias, que esté todo à punto. Agora asimesmo hay unos moscarrones que persiguen mucho à las abejas, procure el colmenero matarlos. Agora en las tierras humedas se han de alzar las varas de las vides, para que no se pudra la uba.

Septiembre creciente.

En esta creciente es bien yá comenzar la sementera, mayormente en las tierras frias y flacas, principalmente si son simientes, à quien hacen daño las muchas aguas, porque con ellas se ahogan, y no les dejan bien nacer, como son centeno, cebada, y otras semejantes. Y aun agora se siembran arvejas, habas, altramuces, en las tierras calientes, que si es en tierras frias, antes ha de ser, porque si hace frio, no nacen bien, y aun si las tierras gruesas están bien mollidas, que se puedan bien arar para sembrar, agora es buena sementera del trigo, y principalmente de lo que llaman candeal, porque como arriba dixe en el libro primero, grande ventaja lleva la sementera temprana. Agora se siembra bien el lino que se riega,

que llaman vayal. Agora se siembran herrenes, y alcaceres tempranos. Agora se siembran dormideras en las tierras calientes. Agora se aran las tierras para prados, y se limpian, y estercolan con nuevo estiercol, y en todo este mes se hacen bien los pozos, porque donde agora antes que llueva hallaren agua, cierto es que no faltará en todo el año, aun mejor en el mes de Agosto, porque en Septiembre yá suele llover, y hallan agua donde no la suele haber. Agora en fin de este mes ponen bien los cogollos de las clavellinas.

Septiembre menguante.

DEbese aparejar en el principio de esta menguante la vendimia, si antes no la han aparejado, mayormente para en lugares tardíos, que para los tempranos antes se debe hacer. Agora se cuelgan bien las ubas para guardar.

Y porque del guardar las verdes dixe arriba en el segundo libro, y no dixe esta manera que es mas ligera que las otras, porque se me olvidó, digolo aqui. Esta se hace bien donde hay parrales cerca de portales y lugares cubiertos, metiendo alli el sarmiento con sus ubas, quedando entero en la vid, para que esté defendido del frio y aguas, que es lo que corrompe las ubas. Agora es bueno echar estiercol en las tierras que se han de sembrar, para que à la primer agua se incorpore bien, y puedan bien sembrar. En todo este mes es bien castrar las colmenas y enxambres, si no han sido castradas, ò si están tan llenas, que haya que les puedan quitar, y dexar para su mantenimiento: en el Invierno, y por el mes siguiente se pueden castrar si es tierra caliente y templada. En todo este mes es bien señalar las vides que no llevan fruto, ò no llegan à perfecta maduracion para las haber de engerir ò curar, y si han de poner plantas, señalar las buenas para las haber de conocer despues, y tomar de ellas. Agora se aparejan los árboles para los poner entrando el Invierno, en las tierras que son calientes y secas, digo que es agora bueno hacer los hoyos, escoger y notar los árboles para sacar de ellos las plantas. Agora se cogen bien las mielgas para guardar para el Invierno. Agora al principio de este mes si la uba está verde, hase de quitar la hoja à las vides, para que se enjugue la humedad, y se tueste. Agora se aran y cavan bien las tierras para sembrar à la Primavera, ò de hortalizas, ò de simientes tremesinas. Y si las viñas son en lugares humedos que pudren la uba, agora es bien algunos dias antes de la vendimia deshojar las vides por los lados, porque se enjuguen.

Octubre creciente y menguante.

EN principio de este mes se han de señalar en las tierras tardías las vides para conocer agora como en todo tiempo sus vendimias: conocense bien quáles son frutíferas, y quáles son estériles: conocense bien quáles llegan à perfecta maduracion, y no tengan esto en poco, que mucho vá saber de cierto qué planta es de buena casta al tiempo de la postura, y poner buen veduño: lo mesmo se puede hacer bien en el mes de Septiembre, y dejar señaladas las vides, para no errar despues. Agora es bueno vendimiar en los lugares enjutos, y algo tardíos. Agora es tiempo para toda sementera de lino, trigo, cebada, habas. Agora se escavan las vides, para que les caiga la hoja en el escava; y si es tierra caliente y templada, dejenlas todo el Invierno descubiertas, porque lo uno, se les secarán en la sobrehaz de la tierra: lo otro, beberán agua, mayormente si es tierra enjuta; y si es la tierra humeda y seca, estén todo este mes de Octubre, y parte de Noviembre asi, y luego tornen à cubrir; mas muy mejor es atetillarla (como dixe arriba en el libro segundo) en fin de este mes. Si las vides están flacas, en las tierras calientes ò templadas las pueden podar ò repodar despues que han echado la hoja, y principalmente quitarles las varas. Agora se pueden bien poner estacas de árboles, álamos, sauces y olivas de piernas de estacas, trasponer almendros, y todos los árboles que llevan temprano la fruta. Agora han de cubrir los cidros, y naranjos, y los árboles de su casta, asi el escava, como lo alto, porque no se hielen. Agora en este mes es bien hacer el aceite de las aceitunas verdes, que es muy singular para comer. Agora, si fuere posible, sea toda sementera, y no mas tarde, de toda suerte de pan, como es trigo, centeno, cebada, habas, arvejas, altramuces, y lo semejante. Y si hasta aqui no han estercolado las tierras, agora se estercolan bien, en especial para las simientes tremesinas. Agora se hacen bien los hoyos para plantar árboles y vides à la Primavera; y porque tomen sazon, echenles estiercol dentro, para que se pudra con el agua, y adobe la tierra. Agora en lloviendo se deben aporcar los cardos, ò trasponerlos, coger bellotas, castañas, nueces, avellanas, plantar cerezos, guindos, perales tempranos, y man-

za-

zanos y todos los árboles que no temen frio, en las tierras calientes. Agora pueden bien engerir vides, árboles; mas no suele salir muy cierto. Agora se siembra la mostaza: en este mes se siembra el neldo, cebollino, alcaparras, espinacas, trasponer los puerros en sus sulcos, poner todos cuescos, y los de las palmas, castrar las colmenas, coger los membrillos y frutas tardías, poner raices de yerba buena, porque encepa mucho, poner en solanas hortalizas, arar las tierras para matar la yerba: en este mes se ponen bien, y trasponen los lirios, y azucenas se trasponen bien por Agosto y Septiembre.

Noviembre creciente y menguante.

SI hasta aqui no han hecho la sementera, no se debe tardar mas. Ponense en este mes los árboles suso dichos, que no temen frio: y si la tierra es enjuta y caliente, agora lleva ventaja el poner de ellos à la postura de la Primavera, poner cuescos de duraznos, almendros, y los semejantes; mas los que ponen antes del Invierno, ò en este tiempo, no los pongan en hoyos, como dice el capítulo de los almendros, porque se ahogarian con el agua, que aquella postura es mejor por Enero, y dende en adelante. Agora es bien estercolar los árboles y viñas que suelen estercolar. Agora limpien los árboles de los resecos, y agora en las tierras calientes se pueden bien plantar viñas, tumbar de cabeza, echar mugrones, arar las tierras para matar la yerba, soltar los puercos en las viñas, para que coman la grama, y caven las viñas, poner ajos, mayormente los blancos. En las menguantes de este mes y del siguiente, se hacen buenas cecinas, se corta bien la madera para obras, y tienen sazon las cañas y mimbres. Poner cañaverales, los quales se quieren poner en tiempo humedo, y se escavan agora las olivas y árboles grandes que no temen yelo, para que beban agua.

Diciembre creciente y menguante.

EN este mes se hacen pocas obras del campo, porque de sí es muy encogido, y se daña mucho la tierra; con todo en las huertas pueden bien poner hortalizas para la Primavera, sembrar lechugas, rábanos, ajos: y si hiciere algo de buen tiempo, darse priesa à la obra, porque entonces no es seguro durar el buen tiempo, y si no ha sido buena la sementera, agora pueden sembrar. Agora pueden cortar la madera en las menguantes. Agora sacar el estiercol, y de aqui adelante hacer nuevos muladares. En estos meses de Diciembre, por ser trabajoso el campo para labrar, es bien procurar las obras de dentro de casa, como herramientas, adovar cubas, limpiar las vasijas y bodegas. En el campo adovar vallados, limpiar azequias, cerrar portillos, estercolar donde es necesario, y si hay aparejo, exercirar la caza, hacer rodrigones. En este mes tambien se pueden estercolar los árboles, y echarles orines en las escavas. Agora es bueno poner nueces, castañas, vellotas, y mucho mejor en el mes de Noviembre ò Enero. Esto que aqui se ha dicho de los meses, mas ha sido por llevar la orden de los Agricultores, y abrir camino para haber de añadir sobre ello, que por ser muy necesario, porque yá está dicho en la obra principal.

CAPITULO PRIMERO.

De algunas señales de los temperos, y mudanzas, y algunas señales de lluvia, viento, serenidad, y tempestades.

QUiso Dios por su divina clemencia mostrarnos muchas señales de las varieda-des de los tiempos, aunque en alguna manera son trabajosas de conocer, y dificiles de entender. De estas las mas son tan hondas y obscuras, que pocos las alcanzan, porque lo uno, somos flacos, y de poco entendimiento: lo otro, tan flojos, que aunque muchas de ellas son claras y manifiestas, que mas no pueden ser, y las traemos entre manos, no curamos de ellas, y asi no es maravilla, que siempre tropecemos, y aun caigamos à cada paso, pues no curamos de aquello que à cada paso habemos menester; por eso, pues, las señales que aqui pondré, que las mas son claras, debelas saber qualquier persona que en el campo anduviere, que allende de ser provechosas, son muy graciosas. ¿Qué gentileza y gracia puede ser mayor que un hombre terrenal saber algo de los tiempos venideros? Y aun las animalias brutas por instinto natural conocen y adivinan los tiempos, pues vergüenza será que el hombre que à todas las cosas sobrepuja y sojuzga, se deje sobrepujar de ellas, y que el sujeto señoree al señor, ò le venza en cosa que puede ser vencido: pues para alcanzar à saber algunas mudanzas de los tiempos, pondrémos aqui algunas señales del cielo, y otras de acá de las que entre manos traemos: y si en algo yo errare, haya perdon. Cada uno mire mi deseo, que es de aprovechar à todos, y en lo que bien en esto, y en lo de-

mas dixere, dense las gracias à Dios, de quien toda gracia y bien procede, y por quien todas las obras son perfectas. En este tratado llevaré otra via de proceder que hasta aqui, que los Autores donde se sacó, se pondrán en la cabeza del tratado. Son los Autores: El Aristóteles, en los Meteoros: Plinio: Virgilio, en los Georgicos: Tolomeo, y un tratado que anda sin Autor, que se llama de mutatione aëris, que significa de la mudanza del tiempo. Y primero pongo señal de agua.

Señales de la Luna y Sol.

Quando el Sol sale, si parece que está hendido, señal es de agua; y si quando sale, hay nubes rojas, y entre ellas algunas negras ò pardas, es señal de agua: el cerco que hace el Sol, como la Luna, es señal de vientos y aguas. Si rojean las nubes en Oriente y Occidente, es señal que se aparejan aguas: y si quando sale el Sol, se esparcen algunos rayos ò nubes ácia Cierzo ò Abrego, aunque esté el cielo sereno, muestra que habrá agua con viento: y si quando están, sale ò se pone, tiene los rayos como encogidos, es señal de agua. Si quando sale, tienen turbiones los rayos, aunque no haya nubes, muestra agua: y si quando sale, echa unos rayos luengos entre las nubes, aunque él esté algo claro, señala aguas. Si antes que parezca echa algunos rayos, señala agua con viento. Si la Luna tiene unos cercos negros, muestra agua: y si la Luna nueva tiene el cuerno mas alto mas obscuro que el bajo, lloverá en menguante: y si el bajo mas que el alto, lloverá en creciente: y si está negra en medio, lloverá quando esté llena. Quando la Luna está nueva, y vuelta mucho ácia Abrego, muestra agua. Las mas veces suele acontecer, que qual comienza el quarto de Luna, tal prosigue, ò en aguas, ò en vientos, ò serenidad. Asimesmo quando los Planetas tienen algo de cerco, es señal de llover; y son conocidos los Planetas entre las Estrellas, allende del Sol y de la Luna, que son dos Planetas, en que todas las otras Estrellas centellean, y los Planetas no (como dixo el Aristóteles), quanto mas que son mayores que las otras Estrellas, segun que vemos. Quando hay dos arcos, es señal de llover: y si parecen sobre haber llovido, es cierta la serenidad. Y aun tambien algunas veces las otras Estrellas, demás de los Planetas, tienen algo de cerco, lo qual es señal de grande agua. Quando está el cielo sereno, si hay relámpagos, habrá agua, y truenos, y frio: y si en el Estío hay mas relámpagos que truenos, es señal de agua. Los truenos à medio dia, muestran agua; y los truenos en el Invierno, muestran agua duradera, y grandes humedades. Si quando el Sol se pone, parecen unas nubes blancas, que parecen vellocinos de lana, y se estienden, habrá agua antes de pocos dias. Quando en las alturas de los montes hay nubes, lloverá. Si en las mechas de los candiles quando arden se hace pavesa, muestra tiempos humedos. Si à las ollas que están al fuego se les pegan las brasas, es señal de humedad. Quando el hollin de las chimeneas cae mucho y de presto, es señal de tiempo humedo y lluvioso, y aun duradero: y estas son reglas de experiencia, y aun de razon. Y quando la ceniza se aprieta en el fuego, que parece algo mojada, muestra agua. Cantar las ranas mas que solian, muestra agua. Quando los puercos retozan mucho, y corren de un cabo à otro, y con los dientes destrozan ò rompen algo, sacudiendo de un cabo à otro, muestran agua. Quando salen gusanos y lombrices de só tierra, y las hormigas con priesa ponen en cobro sus vituallas ò sus huevos, muestran agua: y es señal de ser duradera, si quando llueve, andan unas borbollitas sobre el agua. Quando las aves se espulgan, es señal de agua, y las golondrinas vuelan tan junto al agua, que casi la tocan con las alas. Quando los cuervos y cornejas graznan mucho de papo, que parece que se tragan la voz, y se baten las alas, muestran agua. Quando las campanas suenan muy mas claro que otras veces, es señal de agua ò tempestades, y lo mesmo se hace en los otros metales. Quando con Abrego ò Gallego, ván nubes ácia Oriente ò Cierzo, señalan agua, y aun suele ser duradera. Y quando despues de haber llovido anda ayre muy agudo y frio, es señal que tornará à llover.

Señales de tempestades, ò turbiones, ò granizos, ò hielos, ò nieves.

SI quando el Sol se pone, lleva consigo unas nubes obscuras, como ásperas y espantosas, otro dia habrá tempestad. Lo mesmo si antes que el Sol salga, se amontonan alli muchas nubes. Si muchas nubes encierran el Sol, quanta menor claridad dejaren, tanto será mayor el turbion. Si parecen como dos Soles, mayormente si es à la mañana, y si juntamente con esto rojean las nubes, y parecen dos Soles, es tambien señal de agua. Si quando el Sol se pone tuviere un cerco blanco, muestra algo de tempes-

pestad: y si algo de niebla, será mayor. Si la Luna sale obscura, ò tiene cerco, es señal de agua: y si parece tener dos cercos, de tempestades. Si quando nace, que es nueva, tiene gordos los cuernos, habrá tempestad. Si à diez y seis de Luna pareciere inflamada, habrá tempestad. Si poco antes que el Sol salga, pareciere un cerco blanco, habrá algun poco de tempestad: y si niebla, será mayor. Si estando las Estrellas claras pierden algo de su claridad, ò muestran que escurecen, muestran muy grandes y fuertes tempestades. Quando de todas quatro partes del cielo hay relámpagos, habrá tempestad, mayormente estando el cielo sereno. Quando las ansares graznan mucho, es algo señal de tempestad. Quando la llama del fuego está amarilla, y hace ruido entre sí, dicen que es señal de tempestad. Y aun quando en la mesa los platos y escudillas en que ponen la vianda, dejan algo de su sudor en los manteles, es señal de tempestades. Quando en el Estío el Sol sale amarillo, es señal que este dia habrá granizo. Y si hay unas nubes muy negras, lo mesmo. Y aunque estas señales haya en el cielo ò en la tierra, no se entienda que lo que muestran ò adivinan, ha de ser generalmente en toda parte. Quando en el Otoño ò Primavera graniza, luego es cierto el hielo, y tienen peligro los árboles y frutos, salvo si trás el granizo no viene algun Sol caliente, que enjugue y purifique la tierra y ayre. Y si por Junio cae granizo, muestra que hay en las partes altas del ayre grandes frios; y si no llueve mucho, habrá grandes frios en el Invierno. Quando hace unos frios enjutos, y sin helar, es señal que presto nevará. Y quando las garzas están sentadas lejos del agua en algunos arenales, y parece que están tristes, es señal que habrá algun revolvimiento de tiempo. Quando el cielo se pára todo bermejo, que parece llama de fuego, y está muy espantoso, es señal de tempestades, y de tiempos fortunosos, ò à lo menos lluviosos. Quando hace un Sol muy rojo, que dá otra manera de calor algo diferenciada, y parece que arde mucho, es señal de granizo ò aguas. Los truenos y relámpagos despues de medio dia, señalan turbiones y pedriscos, y mientras mas tarde mayores, y quanto fueren los relámpagos mas grandes, y mas claros, será mayor la tempestad. Deben poner presto en cobro lo que tiene peligro.

Señales de viento.

QUando antes que el Sol sale, rojean algunas nubes, es señal de vientos: si quando el Sol sale, tiene cerco, señala vientos, los quales vendrán de aquella parte de donde el cerco se comienza à deshacer; mas si todo el cerco se le quita juntamente, será el dia reposado. En esto de los vientos muchas veces acaece andar un viento contrario en lo alto del ayre, y otro contrario acá en lo bajo del ayre, que es junto con la tierra, y muchas veces se conforman, que en lo alto y en lo bajo son de una manera. Por esto no entienda ninguno, que aunque en lo alto ande un ayre de una manera, que por fuerza ha de ser asi acá. Si quando el Sol sale ò se pone, tiene el cerco alto amoreteado, muestra grande viento, y vendrá à aquella parte de donde se comienza à deshacer. Si la Luna sale roja, es señal de vientos. Si quando es nueva tiene los cuernos erguidos, ò puesto el uno de ellos ácia Aquilon, que es ácia el Norte, ò ácia donde viene Cierzo, significa viento. Si la Luna tiene cerco, y se comienza à deshacer de la parte que él se comienza à deshacer, ò mas claro estuviere, habrá vientos. Si el Sol quando se pusiere, tiene cerco negro ò niebla, muestra vientos. Quando vuelan unos rasgos que parecen Estrellas, de ácia donde ellos viene, habrá vientos; y si acertaren à ser pocos, será pequeño ayre; si muchos, grande viento; si de todas partes vuelan, que no ván siempre de un lugar, ò se mudará el ayre, à ratos uno, à ratos otro, ò andarán juntos, lo qual acontece pocas veces. Los truenos de la mañana señalan vientos.

Quando en Estío hay mas truenos que relámpagos, habrá viento de aquella parte donde truena. Quando las hojas se baten unas con otras sin sentirse ayre, es señal de viento: si la llama de fuego ò de candela se menea, habrá ayre; y si está quieta, no lo habrá: si anda meneandose de un cabo à otro, de una parte à otra, será el ayre variable: y si continuamente de un cabo, será el ayre de alli. Si estando el cielo sereno parece alguna nubecita de presto, mayor mente de ácia Abrego, suele dar muchas veces vientos con agua.

Señales del tiempo sereno.

QUando el Sol sale claro y reposado, que no parece que centelléa mucho, como suele, es señal que será el dia se-

sereno, mayormente si la tarde antes quando se puso, fue sereno, limpio y claro. Si al Occidente quando se pone, rojean las nubes, señalan serenidad del dia siguiente, y esto es lo que comunmente decimos: Esta noche arreboles, mañana habrá soles. Si quando el Sol sale, echa las nubes ácia Occidente, es señal de serenidad. Si la Luna sale clara, es señal de serenidad. Quando hay nubes en las alturas de los montes, si descubren lo alto, y se abajan ácia lo bajo y valles, es mas cierta señal de serenidad; y si suben arriba, señal de agua.

Señales del Arco del Cielo.

QUando el Arco parece à Mediodia, muestra que habrá muchas aguas; y quando à Poniente pareciere, tronará y lloverá poco. Quando pareciere ácia Oriente, muestra serenidad. Quando con el Arco hace un ayre frio, muestra serenidad. Si sin haber llovido parecen como dos Arcos, es señal de agua. Y si parecen despues de haber llovido, muestran serenidad.

Otras señales de las yá dichas son, que si el Estío y Primavera son mojados, el Otoño será sereno; y si son enjutos, el Otoño será mojado. El Otoño sereno hace el Invierno ventoso: y quando el Invierno es muy lluvioso, el Verano y el Estío serán serenos; y quando es enjuto y sereno, suelen ser mojados. Y esto es muy comun, que la sequedad que en un tiempo hace, causa que se junten y engendren humedades y aguas para otro tiempo, y por el contrario. Y por eso vemos por la mayor parte, que quando los Inviernos son muy humedos, mojados y pluviosos, suceden los Veranos serenos y enjutos; y esto es asi, porque lo que le suele faltar en un tiempo, abunda en demasía en otro. Los Inviernos que hiela mucho (mayormente por Enero y Febrero) es señal que habrá mas fruta y vino, porque con el frio no brotan los árboles, ni vides, y están mas seguros de hielos, que no quando el Invierno es templado, blando, amoroso, caliente, que entonces con la blandura y calor brotan presto, y están en peligro de helarse, y aun pocas veces escapan de ello. Quanto à la particion de los tiempos, no los aparto yo aqui puntualmente, como dice Marco Varron, ni como los parten y computan los Astrólogos, porque no es mucha diferencia, y es mas claro de entender à las gentes labradoras de esta manera, yendo partido por meses, que el Invierno comienza desde Diciembre, y dura por Enero y Febrero: y el Verano comienza en Marzo, y dura por Abril y Mayo: el Estío comienza en Junio, y dura Julio y Agosto: el Otoño comienza en Septiembre, y dura Octubre y Noviembre. Por la mayor parte está dicho arriba las obras que se han de hacer, principalmente en cada uno de estos tiempos, ni digo que no se puedan hacer en otros, mas mejor en cada uno de ellos, como está dicho, como proprios de ellas. Quando las aves que vienen de tierras frias à invernar acá, como son las grullas, palomas torcaces y zorzales, vienen temprano, es señal que el Invierno será presto; y quando vienen tarde, es señal de Invierno tardío. Y quando se van estas aves tarde, es señal que el Verano no será caluroso. Y quando se van temprano, es señal que el Verano será caluroso. Y quando las aves que vienen de tierras calientes à tener acá el Verano, como son tórtolas, codornices, cernicalos y golondrinas, vienen temprano, es señal que serán tempranos los calores: y quando tarde, que serán los calores tardíos, y que hará tiempo frio y seco. Esto es lo que de los temporales y mudanzas de ellos se habia de decir brevemente, lo qual se ha sacado de Autores antiguos y doctos, y señales que cada dia vemos por experiencia.

Otra señal es, que por la mayor parte tal esperamos el primero medio mes que viene, qual fue la mitad postrera del mes pasado: porque como dicen vulgarmente, quando un mes demedia, à otro semeja, y esto es por la mayor parte. Asimesmo para haber algo de conocimiento de los temporales, mayormente de aguas, vientos, nieves, granizos, y aun generalmente de todo temporal, es necesario que tengan conocimiento y memoria con qué viento suele llover en aquella tierra mas veces que con otro; en qué cerros se asientan nubes ò niebla; con qué es cierta el agua ò mudanza; con qué viento suele helar alli; en qué tierras se asientan nubes que echan granizo: asimesmo es muy cierto, que trás el granizo hiela; y de todas estas particularidades y otras mas, es bien que estén informados en quanto les fuere posible, porque con tiempo provean en lo que mas les cumpliere: porque los temperos y mudanzas son diferentes, segun las disposiciones y calidades de las tierras, que en unos cabos llueve mejor con Solano, en otros con Abrego, y asi es de los otros vientos.

Asi

Asimesmo adivinan bien las pluvias y humedades, los que son heridos en la cabeza y otros miembros, y los gotosos; mas Dios por su clemencia nos libre de saber Astrología por tal arte, y nos dé salud, para que con ella le sirvamos. Amen.

DESPERTADOR
QUE TRATA
DE LA GRAN FERTILIDAD, RIQUEZAS, baratos, armas y caballos, que España solia tener, y la causa de los daños y falta, con el remedio suficiente.

DIALOGO PRIMERO,

EN QUE SE TRATA DE LA GRAN FERTILIDAD, y barato de bastimentos de España, y sus grandes riquezas de oro, plata, piedras, sedas y brocados que tuvo, y las muchas armas, caballos y exércitos que sustentó durante seiscientos años de guerras contínuas, sin traer bastimento de fuera.

INTERLOCUTORES.

Justino, y Camileto.

Justino. Verdaderamente qualquier género y exercicio de letras es dulce y agradable entretenimiento: y asi Aristóteles, como aquel que bien entendió las causas, con razon dixo, que el hombre naturalmente desea saber: pero con todo eso, despues que dejé el Abogacía y arte oratoria, y me dí à la arte de la Agricultura, no he hallado en ella poca recreacion. Ahora bien, yo he cumplido con el Evangelio que dice: Buscad primero el Reyno de Dios, y todas vuestras cosas os sucederán prosperamente. He oido Misa, y encomendadome à su divina Magestad, será, pues, bien dár una vuelta à mis heredades, ir al cerrado, reconocer mis obreros, que al fin donde está su dueño, alli está su duelo: y dice el refran: El ojo del Señor engorda su potro. Valgame Dios, parece que veo venir gente de à caballo, y bien tratada, poco acostumbrada por estas partes, sin duda son caminantes, que à la puente de Giraldo dejaron el camino real à la mano izquierda, y tomaron este por verle tan trillado de mi carreteria. Señas me hacen que aguarde, bien será ganar una obra de misericordia, encaminando al que vá perdido. *Camil.* Loado sea Jesu-Christo. *Justin.* Por siempre. Bien creo, Señor Caballero, que debeis de venir errado, pues por esta soledad no sé yo à qué se puede venir: mas el rodeo es poco, que por aquella senda, dejando la cruzada à mano derecha, brevemente tornaréis al camino real, aunque me parece que venis fatigado, y aun enojado de haberlo perdido: holgaria fuesedes servido de tomar un poco

de recreacion en este mi heredamiento, que aunque es lejos de poblado, hallaréis en él cosas que os dén mucho contento, y no menos le recibiré yo con vos, porque segun el habito, vuestra vida debe ser soldadesca, à la qual, aunque mi profesion ha sido de letras, siempre fui aficionado: y tambien por que estoy con deseo de saber, qué, y cómo ha sido este levantamiento y rebelion de este Reyno de Granada, que segun se dice, aun en Turquía se tiene noticia de ello. *Camil.* Y ¿cómo, Señor, os podré yo dar por mis pecados buena relacion de ello? *Justin.* ¿Cómo asi? *Camil.* Desde mi mocedad me incliné y dí al arte militar, y siendo Capitan de caballos ligeros, fui preso de los Turcos en una escaramuza, y llevado à Constantinopla, donde estuve mucho tiempo, hasta que milagrosamente me libró Dios, à tiempo que pude venir à la guerra de Granada. *Justin.* Bendito sea Dios que os quiso librar de Paganos: pero por vuestra vida que me digais vuestro nombre, y qué se dice en Constantinopla de este levantamiento. *Camil.* A mí llaman Camileto, como quien dice Caballero ò soldado. *Justin.* A mí dicen Justino, como si dixesemos Jurista ò Abogado, que parece que nos pusieron los nombres en la niñez, conforme à lo que despues habiamos de profesar. *Camil.* Pues viniendo al propósito, y respondiendo à vuestra pregunta, digo, que luego que sonó en Constantinopla el levantamiento del Reyno de Granada, se tuvo por burla, hasta que certificado el gran Turco de ello, dicen les comenzó à enviar algun socorro, y entretenerlos con palabras fingidas, y esperanzas vanas y lisongeras, como pareció despues, porque à poco tiempo les dejó de favorecer, ò porque no pudo, ò porque no le estuvo bien, ò por ventura entendiendo que los Moriscos no podian salir con su intento. *Justin.* Asi lo creo yo; pero ¿qué les movió à levantarse, y cómo les ha sucedido? *Camil.* Para contarlo particularmente, sería menester mas tiempo de lo que yo tengo, pero yo os prometo en llegando à mi casa, que será presto con el favor de Dios, de os enviar una relacion de todo, tal, que os dé contento. Por agora bastaos saber, que al principio se tuvo en poco el levantamiento, pero el tiempo demostró diferente suceso del que se pensaba, porque se creyó ser el fin mas trabajoso y dañoso, hasta que por una muy singular traza de su Magestad fue todo remediado, y los Moriscos presos y llevados à Castilla, y el Reyno pacificado, y se vá poblando de Christianos viejos. Dado que durante el motin y rebelion se pasaron algunos trabajos, y falta de bastimentos, y carestia de cosas, no sé yo si fue la causa la esterilidad de la tierra, ò qué. *Justin.* Esterilidad, Señor? No os pase por el pensamiento tal cosa. La falta y carestía que decis, pudo ser por la súbita alteracion, y haber venido tan sin pensar, que no se podria dar la orden que convenia para la provision de los bastimentos necesarios en cosa semejante, porque España hagoos saber, que siempre fue tan fertil, abundante y barata, como qualquier otra Provincia. *Camil.* No sé si lo querrán confesar otras que yo he hollado despues que ando por el mundo: que aunque España cierto tiene muchas cosas, y muy buenas, pero no veo en ella aquella abundancia y sobra de provisiones y bastimentos, que en otras Provincias casi siempre he visto. *Justin.* Con vuestra licencia, Señor, piense Italia, y Francia, y otras, si mas fertiles hay, lo que de sí quisieren, y vos tambien, con la falta y carestia de que habeis participado en esta guerra, juzgad lo que bien os pareciere, que yo os aseguro, que en el Orbe no hay Reyno, ni Provincia mas habitable, cumplida, harta y regalada de quanto à la vivienda humana pertenece, que España, y aun por ventura que hay pocas ò ninguna que la igualen. Y que esto sea asi, os lo probaré, y aun demostraré, si la priesa del camino diere lugar para ello, y acaso no venis, como otros muchos, tocado de la enfermedad, ò por mejor decir, ceguedad, con que vuelven à sus casas los hombres que han visto muchas tierras, que por tener ocasion de manifestar sus peregrinaciones, siempre están engrandeciendo y representando las agenas que han visto y andado, aniquilando y deshaciendo las cosas de las suyas proprias. *Camil.* Cierto, Señor Justino, que quando no fuese por otra cosa mas de por no quedar en opinion de semejantes hombres, y escaparme de esa culpa, os tengo de suplicar, que hablemos un poco en eso, que platica es que à mí me dará mucho gusto, porque andando por el mundo muchas veces me he visto en ella, y defendido la parte que vos agora, forzado y aun apasionado del amor de la patria. *Justin.* No habeis de decir, Señor, apasionado, ni forzado, sino de la razon y verdad que hay en ello: y por este prado y campaña nos irémos à la posada, y veréis que no habeis hollado, ni visto tierra, ni Provincia mejor en todo, que la en que nacistes. Y para principio de esto, sabed, que el temple ò

tem-

templanza de las Regiones y Provincias, buena ò mala, es casi siempre el todo, y causa de todas las demás cosas buenas ò malas que hay en ellas, y que por ninguna otra causa son faltas en uno ò en otro, sino por ser sobradas y excesivas de calor, sequedad, humedad y frialdad: y España en esto es excelente y maravillosa sobre quantas hay en el Orbe, y debelo ser asi por su asiento, y la situacion del mundo en que está, que es el clima y elevacion de treinta y cinco poco menos, hasta quarenta y cinco ò poco mas grados en que están lo mejor del mundo, por ser donde se vienen à templar y proporcionar mas las calidades primeras sobredichas. Aunque dejada esta razon, que es muy filosófica para entre soldados, segun las historias divinas y humanas, España es una de las mas ricas Provincias de oro, plata, y otras riquezas de gran valor, y minerales que hay en Europa. Y asi lo dice la Sagrada Escritura en el libro 1. de los Machabeos, cap. viij. y lo mesmo dice Josepho de Bello Judaico, y los Rabis afirman, que las riquezas con que Salomon adornó el Templo, gran parte se llevaron de Poniente, que es dó está España. Julio Cesar llama à España Region muy saludable. Justino Historico dice, que no es tan calurosa como Africa, ni tan fria, ni ventosa como Francia, y que su templanza y cielo saludable, es igual por toda ella, con ayres puros y limpios, que vientan entrambos mares, y la penetran por todas partes, y libre de vapores y exalaciones causadas de lagunas y pantanos, que inficionan el ayre, y le corrompen, porque todas las aguas de España son claras, y limpias, y delgadas. Y asi dice Estrabon, que la sanidad en ella es como propria y natural, por el favor del viento Céfiro ò Favonio, que son unos ayres blandos y suaves, que vientan de entre el Mediodia y el Poniente, y son muy continuos en ella, y sin faltarle jamás un buen Abrego templado. En efecto, Plinio tan diligente y discreto en conocer y averiguar las cosas naturales, encareciendo la gran fertilidad de su Italia donde nació, dice, que España le parece, y se le iguala en fertilidad, bondad de cielo y riqueza; que no es mal testigo en su testimonio. Y él mesmo tratando de la fertilidad de España, dice de lugares en la Celtiberia, dó se cogia dos veces al año cebada, y que en Andalucia de un grano de trigo salen cien espigas ò cañas. Y Justino Historico dice, que de una hanega se cogian ciento: y él, y Estrabon, que de España se sacaba mucho trigo para otras Provincias, y que se llevaba à Roma, como se confirma y averigua por otras muchas historias, y graves Autores. Y asi Tito Livio en su Decada iij. dice: España es tan fértil y abundante de bastimentos, armas y caballos, que pueden sustentar la guerra, no solamente como nuestra Italia, pero tambien como la mas fértil Provincia de Europa: porque todas las veces que los Romanos la ván à conquistar, la hallan tan armada y bastecida, que parece no haber pasado guerra, ni estrago alguno por ella. Y esto era de manera, que Roma temia si la habia de sujetar España: y él mesmo, y otros dicen, que Italia y Roma se proveyeron muchas veces de trigo, cebada, vinos, miel, cera y otros bastimentos, armas, caballos y vestidos de España: y esto en tiempos diferentes. Y Julio Cesar mandaba llevar madera para labrar los navios en Francia. Y el mesmo Tito Livio, y otros no acaban de encarecer y engrandecer la abundancia de los muchos, y muy generosos vinos de España, que demás de lo que en ella se gastan, se sacan en grande abundancia para Francia, Flandes, Inglaterra y las Indias Occidentales, para donde se lleva y saca, no menor cantidad de aceite, que sin ofensa de otro de qualquier Provincia, es tenido comunmente por lo mejor que hay en el mundo. Y asi Plinio le dá la ventaja con solo igualarle el de Istria, el qual con otros muchos graves Autores y Poetas, celebra mucho la abundancia y excelencia de los ganados de España, lana, y carnes de ellos: de que es bastante argumento y claro testimonio, la grande continua saca de lanas finisimas que siempre ha habido de España para Flandes, Italia, y otras partes, de que se lábran, y siempre han labrado los mejores, y mas ricos paños que se gastan en toda Europa; pues de la excelencia y ventaja que los caballos de España hacen à todos los otros del mundo, vos lo sabeis mejor que yo, baste que la lozanía y ligereza de ellos dió ocasion, que muchos Autores graves y autenticos, hayan afirmado muy de proposito, y de veras, que en España las yeguas concebian del viento, de donde procedia la velocidad de los caballos, que todavia es harta señal, sea ò no sea verdad, de la fecundidad de los ayres, y tierras de esta Provincia, adonde por su maravilloso temperamento Estrabon alaba mucho haber en ella tan pocos animales nocivos y ponzoñosos; y asi todo quanto en ella se cria y coge, es de mayor, y mas aventajada bondad, como

los caballos, que son maravillosos en velocidad, presteza y fuerzas para sufrir los grandes trabajos de la guerra, y estar de noche y de dia con sus bardas y señores armados de pies à cabeza, como se usaba todo el tiempo en que los Godos señorearon à las Españas, y despues que el Infante Pelayo comenzo à guerrear, hasta la toma de Granada, en el qual tiempo se juntaron gran numero de ellos, como fue en la batalla de Clavijo, y otras, que por ser tantas no las referiré, sino muy pocas. El Rey Don Fernando el Magno envió al Cid Ruy Diaz à Roma, y llevaba casi nueve mil caballos, y desbarato à los Franceses dos veces; lo qual oido por el Papa, mandó que se volviese. El Rey Don Sancho, quando fue contra el Rey de Galicia su hermano, para quitarle el Reyno, como lo hizo, juntó gran caballería, y el Rey de Galicia lo mismo. El Rey Don Alonso el Sexto fue sobre Ubeda, y Baeza, con un Exercito muy grueso de à pie, y de à caballo, y mandó al Cid que le guardáse à Castilla; y estando el Rey ausente, como está dicho, el Cid por cierto negocio que se le ofreció, le fue forzoso sacar de Castilla mas de siete mil caballos, con que venció una batalla fuera del Reyno. Tanta era la multitud que habia de caballos en Burgos y su tierra. El Rey Don Alonso el Noveno tuvo treinta mil hombres, de à caballo los veinte mil, los quales eran todos de España. El Rey Don Sancho el Bravo tenia quatro mil hombres de à caballo escogidos entre los otros, sin los que habian de enviar las Ciudades. El Rey Don Alonso Onceno juntó ocho mil hombres de armas en las Algeciras, y tenian en los yelmos bueyes pintados. Habia en Soria, y su tierra mil y doscientos hombres de à caballo, y mandó que no cavalgasen en machos, ni en mulas. Quando el Rey Don Pedro venció la batalla de Haro, se juntó de ambas partes gran caballería, sin los extrangeros. El Rey Don Alonso el Sábio envió caballos Castellanos à Italia. El Rey Don Alonso el Onceno, estando sobre las Algeciras, envió por caballos à Castilla, porque le dixeron que habia muchos. El Rey Don Juan el Primero, para ir sobre Portugal, juntó en el Encinar de Bañares quatro mil lanzas, Castellanos armados de todas sus piezas, y mil y quinientos ginetes de la Andalucia, y envió al Duque de Alencastro caballos Castellanos, y ginetes Andaluces. No se hallará que antes de este Rey se haya hecho mencion en Historia alguna de caballos Andaluces, que yo haya leido. Quando descompusieron al Rey Don Enrique, cuñado del Rey Católico, en muy pocos dias baxaron de las Montañas à favorecer à su Rey mas de catorce mil caballos, y los Señores juntaron mas de seis mil. El Rey Católico tuvo sobre Velez-Malaga veinte mil caballos, y otros tantos quando tomó à Granada, y mandó que no cavalgasen en machos, ni en mulas, y lo mismo mandó el Emperador Carlos Quinto. Hay un titulo en el libro del Fuero, que llaman de los Vasallos, todo él trata de armas, y caballos, y cosas de guerra. *Camil.* Habeis dicho tantas, y tan grandes cosas de caballos, y todos de Castilla, que cierto son para espantar, por ser muy diferente, y aun casi contrario à lo que España tiene recibido, porque no se hace caso de caballos, sino de los Andaluces. Dado que algunos hay en otras partes, deseo saber en qué parte de Castilla nacian, y se criaban tantos y tan poderosos caballos: porque un hombre armado de todas piezas, y el caballo con sus bardas, y silla acerada, y lo demás, pesa mas de doce arrobas. *Justin.* En Burgos y treinta leguas al rededor, y en Galicia. La tierra para criar grandes y fuertes caballos, ha de ser fria y gruesa, como Campos, y asi lo quiso decir Plinio. Las tierras que crian aquellas grandes acémilas, mulas, y machos, ¿qué caballos pudieran criar? *Camil.* Por cierto grandes, pero he oido decir, que los caballos que nacen donde vos decis, son zaynos, falsos, y traydores, y asi no los quieren comprar, ni servirse de ellos. *Justin.* Yo lo creo, pero no se debe entender la causa. *Camil.* Suplicoos me la digais, porque es negocio de mucha importancia, y necesario. *Justin.* La causa es, que quando la yegua está vieja, y harta de parir del asno garañon, la echan al caballo, y asi el caballo ò yegua que de tal madre nace, es falso, zayno, mayormente en Castilla, asi caballos como yeguas traen cierta descendencia y parentesco de asnos, y de criarse entre machos, mulas, asnos, se les debe pegar alguna malicia. Tengase la cuenta que las leyes sobre esto disponen y mandan, y nacerán grandes caballos, fuertes y leales, como solian. En Italia, Nápoles, Sicilia, y otras partes dó crian caballos, y hacen raza ò casta de ellos, un padre cubre, ò toma diez ò doce yeguas cada año: cubrenlas à tercero dia, y no tienen tantos caballos como solian: la mesma orden guardan los Turcos, y si en España se guardáse, serían mas fuertes, segun lo han discurrido hombres graves conmigo, y entre ellos un Caballero llamado Federico Furio Ceriol, Gentilhombre de la casa del Rey nuestro Señor, que con su mucha leccion, y larga peregrinacion lo tiene bien en-

ten-

tendido. El caballo es muy sentido, y en tanto grado, que si el caballero tiene cuenta con las orejas, no les sucederá desgracia repentina, porque en sintiendo algun ruido las tuerce ácia donde está la cosa que causó alteracion ò ruido: asi que si algo le aconteciere, la culpa será del Caballero, y no del caballo. De manera, que el buen temperamento de esta Provincia, que Estrabon tanto alaba, es causa y principio de los buenos caballos que en ella hay, y las otras muchas cosas de que abunda, como es la mucha miel, cera y seda, que es muy conocida y estimada de todas las otras Naciones, como lo son las perdices y conejos entre las otras cazas y venaciones, que en España hay tan grande abundancia, y de tan buenas y tan sabrosas carnes, como son todas las de España; pues la abundancia de frutas, verduras y hortalizas de nuestra tierra todos la sabemos, y vos que habreis probado las otras partes, sabreis la ventaja que les hacen las de España en sabor y nutrimento, con haber pocas en toda Europa que no se hallen en España, y muchas en ella que faltan en otras tierras; pues de la riqueza, y grande cantidad que en España hay, y se crian de metales, y piedras preciosas, que todo proviene, y se causa de la buena temperatura è influencia del Cielo favorable, y suelo, y terruño bueno, y bien dispuesto, no hay para que detenernos mucho en decirla, pues es tan notoria y celebrada de toda la antigüedad, y aun codiciada de todas las Naciones del mundo: y yá habreis oido decir lo que Aristóteles, y Diodoro Siculo cuentan de las Ancoras de oro y plata que los Fenices hicieron despues de haber cargado las naves de lo que se derritió de los montes Pirineos, con los incendios y quemas que hubo en ellos. Y Justino Historico dice, encareciendo lo mucho que hay en Galicia, que con el arado descubren muchas veces grandes terrones llenos de ello, con otras cosas à este proposito. Y Estrabon, que los rios y los arroyos corren sobre arenas de oro. Y Plinio que tuvo cargo de la hacienda de Vespasiano, afirma que cada año se sacaban en España dos millones de oro de solo un pozo ò mina de las muchas que habia. Al fin de todos los metales y piedras de estima y precio hay en España tanto, y por ventura mas que en otra region del mundo, que todo es argumento de su riqueza y fertilidad de mantenimientos y provisiones; porque como queda dicho, el temperamento è influxo propicio del Cielo, que causa y engendra estas riquezas dentro de la tierra, es tambien causa eficiente de las produccion abundante y buena de las cosas que nacen y se crian en la superficie de ella, y por haber sido siempre por tal tenida y reputada de todas las Naciones del mundo, ha sido causa de haber sido tan codiciada y pretendida de todas las que han algo valido, y querido ser, de cuya causa se han seguido las guerras è invasiones que en ella han hecho por riquezas y bienes, tantas y tan diferentes gentes, y peregrinas y barbaras naciones, que posponiendo su sosiego y quietud, y el proprio amor de sus patrias, y menospreciando todos los peligros y trabajos de mar y tierra, y sus vidas por venir à gozar de tan buena tierra, donde no menos peligros se les ofrecian en la entrada de ella, que por los largos caminos. El primero, segun nuestra cuenta y proposito, fue aquel Capitan extrangero, que traxo consigo Homero, Principe de la Poesía, con otras muchas gentes que discurrieron por estas partes Occidentales, segun Herodoto. Despues vinieron los Celtas Bracatos, naturales de Francia, que aportaron en España cerca del año de novecientos y treinta, antes de la Encarnacion de nuestro Señor Jesu-Christo, gentes muy celebradas en sus historias por su gran valor, los quales contentos de tan buena tierra, hicieron diversas poblaciones. Y trás estos vinieron los Rodas, que comenzaron à usar molinos y otras cosas necesarias, y dicen que fueron los primeros que en España hicieron moneda. Despues cerca del año de ochocientos y ochenta, antes del nacimiento de nuestro Salvador Jesu-Christo, fue aquel espantoso y nombrado incendio de los montes Pirineos yá dicho, el calor y fuego, el qual fue tan grande, que penetrando las entrañas de la tierra, y derritiendo la plata que debajo estaba, corrieron arroyos de ella finisima, segun los Autores, con que se hicieron ricas muchas Naciones que despues vinieron, aunque los Españoles entonces no hicieron mucho caso de esta riqueza. Cerca del año de ochocientos y veinte y dos, antes del Nacimiento, vinieron los Fenices, naturales de Tiro y Sidon, Ciudades de quien la Sagrada Escritura hace mucha mencion, los quales con alhagos, mañas y lisonjas, hicieron descubrir à los Españoles donde estaba el oro y plata, y con esto se hicieron tan poderosos y ricos, con que se tornaron à sus tierras, aunque despues volvieron. Vino asimismo aquel gran Principe y Monarca Nabucadnacer, que por otro nombre llaman Nabucodonosor, que fue aquel que hizo adorar su estatua, y mandó echar à Ananías, Azarias, y Misaél en el horno, porque no le quisieron adorar, de donde salie-

lieron libres del fuego, dando gracias à Dios por ello, y traxo consigo Caldeos, Persas, y Indios; de cuya venida hizo mencion Josefo, diciendo haber llegado hasta las columnas de Hercules; de cuyas gentes despues quedaron en España muchas, haciendo habitaciones en ella, como se colige de muchos Autores, en cuya comprobacion se hallan muchos nombres de Ciudades, calles, y términos de sus lenguas. Las quales gentes fundaron à Sevilla, Cordova y Toledo, y otras poblaciones. Cerca del año de quinientos y quarenta y siete, antes del Nacimiento, vinieron los Focenses Griegos con grandes compañias. Trás ellos los Cartagineses, informados de la riqueza, grandeza y fertilidad de España, de donde los echaron los Romanos que vinieron à ella con la misma demanda, en los quales tiempos hubo un temblor de tierra tan grande, que abriendose por muchas partes, parecieron cerca de los montes Pirineos muchos metales que debaxo estaban, de donde llevaron los de Marsella grandisimas riquezas. Y el año de trescientos y treinta y tres, antes del Nacimiento, vinieron muchos vecinos de la dicha Marsella, donde hicieron sus poblaciones. Alexandro Magno, certificado de la grandeza, riqueza y fertilidad de España, dió su palabra de venir à ella, lo qual le atajó su muerte en Babilonia, segun Quinto Curcio y otros. Estas gentes, y otras muchas que dexo de decir, vinieron antes del Nacimiento à España, con la misma demanda y codicia. Despues del Nacimiento de nuestro Salvador Jesu-Christo entraron unanimes y conformes los Vandalos, cuyo Capitan era Gunderico, y los Suevos, que traían por Rey à Hemerico, y los Alanos, con su Capitan Resplandian, todos Setentrionales, y corrieron, saquearon y robaron por todas las partes de España, y dividiendo entre sí los despojos, contentos de la fertilidad y abundancia de la tierra, dexaron el Arte Militar, y dieronse al de Agricultura y grangerías de ella, repartiendola entre sí, con ánimo de vivir y descansar en ella de los grandes y largos trabajos que habian pasado en el camino. El año de quatrocientos y catorce entraron los Godos con su Rey Ataulfo, unico de este nombre, y con su braveza y ferocidad se apoderaron de España, hasta sacar à los Romanos, Vandalos, Suevos y Alanos, y echarlos fuera de ella, quedando ellos señores, que no es pequeño argumento de la fertilidad y gran abundancia de España el haber sustentado, sin ayuda de otra alguna Provincia, tantos, y tan continuos y gruesos exercitos de à pie, y de à caballo, y tantos años, pues todo el tiempo que los Godos la poseyeron, fue casi trescientos años, siempre con las armas en las manos, y grandísimo numero de gentes, defendiendola de tantas barbaras Naciones que la venían à ocupar y conquistar por su fertilidad, y abundancia, y gran riqueza, como fue el poderoso Atila, Rey de una Nacion que llamaban los Hunos, y de otras muchas que traxo consigo casi un millon de personas, segun unos Escritores. Sabelico dice no ser tantas gentes, el qual fue desvaratado y vencido por los Godos y Españoles en los campos Catalanos antes que entrase en España, con pérdida de casi doscientos mil hombres, y dicen que en esta cruél y sangrienta batalla se oyó una voz en el ayre, que dixo: Cesad, mortales; y luego se apartaron unos de otros, segun lo dice Sabelico, Estevan de Garibay, y otros. Y quando Bamba, Rey de los Godos, fue à Francia contra Paulo, y los otros rebeldes, ¿qué Exercitos llevó tan gruesos de à pie, y de à caballo? y otros que se juntaron en este tiempo de tantas, y tan grandes disensiones y guerras. Al fin, en ninguna parte del mundo mas, ni mas gruesos exercitos se han juntado, ni tan continuos como en España; y con semejantes exercitos se sustentaron sin traer ningunos bastimentos de fuera, tanto tiempo como habeis oido. *Camil.* Provincia, señor Justino, que tal ha sustentado, bien merecido tiene el nombre y renombre que vos le dais de tan fértil, y abundantisima, y rica. *Justin.* Pues esto ha sido corrido por la posta, que à decirlo como pasa, fuera otra cosa, porque es cifra lo que he dicho, en comparacion de lo que fue antes, y en tiempo de los Romanos. Y para que tambien conste de las muchas riquezas y guerras que hubo en tiempo de los Godos y Moros que despues poseyeron à España, todas las penas que se ponian, eran de oro ò plata, segun se contiene en el libro que llaman el Forojuzgo, donde están todas las leyes de los Godos recopiladas. Si el Juez llamáre al hombre rico, y no viniere, pague de pena tres libras de oro. Si el hombre poderoso habláre palabras descomedidas, castiguele el Juez en dos libras de oro. Y si llamáre à alguno con sayon ò portero, y no viniere, castiguele en diez sueldos de oro, cinco para él, y cinco para las partes. El que quitáre el cencerro ò campanilla del buey ò vaca, pague un sueldo de oro: y si fuere carnero ò oveja, sea plata. El que hurtáre caballo ò buey, azotenle. El que cortáre leña en monte ageno, pierda el carro ò bueyes. Si el caballo ò buey entrare en la heredad, y dañáre, pague

gue dos sueldos de oro. Si lleváre buey para carretear, y le hiciere arar, pague una onza de oro por el gran trabajo que le dió arando, mas que carreteando. El que lleváre buey sin licencia del Señor para arar ò carretear, pague seis sueldos de plata. El que echáre de los pastos públicos bueyes ò caballos de carretería, castiguenle corporalmente; atento que llevan las mercaderías de unas partes à otras partes. El que alquiláre caballo para caminar, y trilláre, pague seis sueldos de plata. Si el siervo reveláre falsedad que se hace en la fundicion de la moneda, ò de otra manera, el Fisco le dé tres onzas de oro por el beneficio que en ello recibe. Si el hombre noble hiciere malparir la esclava de otro, dé al Señor veinte sueldos de oro; y si fuere esclavo, su amo dé diez sueldos de oro. Las penas que están en las otras leyes son de la mesma manera. El libro que llaman el Forojuzgo, que contiene las leyes de los Godos que establecieron y ordenaron en Toledo, estaba tasado en doce sueldos de oro, asi que todo era oro y plata, y el servicio de bueyes y caballos. Las leyes del fuero y otras descienden de estas: y asi estaban muy armados, ricos, y siempre en guerras; y si se perdieron las Españas, fue porque muchos Señores fueron traidores al Rey Rodrigo, ayudaron à los Moros, como lo dicen las historias de los Reyes Don Alonso el Septimo, Octavo, Décimo, y otros. El año de 717 se levantó el Infante Pelayo. Los Capitanes Moros, llamados Tarif y Muza, juntaron grande tesoro de oro, plata, piedras de gran valor, y otras riquezas de que España abundaba, y lo enviaron juntamente con una mesa de piedra verde jaspeada, que los pies salian de ella, al Miramamolin. Ulit, que residia en la Siria, que se halló en una Ciudad llamada Almedin, tenia de largo 360 pies. Quando los Moros tomaron el Castillo de Zafra, hallaron las lámparas de oro, y los paños ricamente labrados de oro y seda. Vino un Moro de Siria, llamado Abomelic, por Gobernador à Córdova, y dixo que no habia hallado Provincia tan abundante de bastimentos, ni tan varatos, y rica de oro, plata y riquezas, como España, ni tan armada de gente de pie y de caballo, ni de tantas, y tan continuas guerras. Y otros Moros que embiò el Miramamolin, dixeron lo mesmo. El Rey Don Alonso el Casto mandó labrar la Santa Iglesia de San Salvador de Oviedo, y unos Palacios en que viviese, y los pilares de la Iglesia y Palacio los cubriesen de oro, plata y piedras de gran valor. Don Ramiro, Rey de Leon, venció la gran batalla que llaman de Clavijo, donde hallaron grandes riquezas de oro, plata, y otras cosas. El Rey Don Alonso el Magno dotó de grandes tesoros de oro, y plata, y piedras de gran valor à las Iglesias de San Salvador de Oviedo, y Santiago de Galicia. Don Ordoño, Rey de Galicia, sacó de solos los Gallegos un exercito grande de à pie, y de à caballo, con que atravesando à toda España, entró en la Provincia Bética, llamada Andalucía, donde estuvo mas de un año talando, quemando y robando lo que quiso: tomó muchos Lugares grandes y fuertes, entre ellos uno llamado Regel, el qual se despobló con otros en la Andalucia, y de otras partes, como consta por las ruinas que parecen en Galicia, Asturias, Navarra, Campos, Portugal, sin los que están disminuidos y deshechos, que lo eran, que no son pocos, ni en pocas partes. Llevó grandes riquezas de oro, plata, piedras y paños de oro, brocados, con que reedificó y reparó las Iglesias de su Reyno, y las dotó. El Conde Fernan Gonzalez venció muchas batallas, dó halló grandes riquezas de oro, plata, y brocados, y otras cosas, y vendió un azor y un caballo al Rey de Leon en mil marcos de la moneda que corriese de oro ò plata: tanta era la abundancia que de ello habia. En este tiempo entraron Turcos. El Rey de Leon casó con el Rey Moro de Toledo una su hermana, y por mandado de un Angel la envió al Rey su hermano, y juntamente muchos caballos cargados de oro, plata, piedras de gran valor, y paños de oro ricamente labrados. Estando el Rey Don Fernándo el Magno de Leon, vino à besarle las manos el Rey Moro de Toledo, y le presentó muy grande suma de oro, plata y paños de oro, brocados y muchas piedras preciosas. Quando llevaron el cuerpo de Señor San Isidoro de Sevilla para Leon, traxeron grandes riquezas de oro, plata, piedras, y otras cosas. Este Rey fue à hacer guerra à los Moros de Celtiberia y Carpentania, y traxo gran suma de oro, plata, y paños de oro, ricamente labrados. Vestianse los Reyes, y las Damas de brocados. Eran las riquezas, vestidos, y comidas costosas, y muy generales. El Rey Don Sancho fue sobre Zaragoza. El Rey se dió por su Vasallo, sirviendole con gran suma de oro, plata, paños de oro ricamente labrados, y otras muchas riquezas. El Rey Don Alonso el Sexto desterró al Cid, y para salir del Reyno pidió emprestados seiscientos marcos, trescientos de oro, y los otros de plata, sobre ciertas Arcas llenas de arena; y la primera empresa que hizo, fue

to-

tomar el Castillo de Castrejon, donde halló grande suma de oro y plata. Cupole de su quinto valor de tres mil marcos de plata, y mas. Los Moros de Hita y Guadalaxara se lo compraron, y pagaron al tercer dia. Peleó con Don Ramon Berenguer, Conde de Barcelona, y le prendió, en cuyo exercito se hallaron grandes riquezas de oro, plata, piedras y paños de oro. Cupole de su quinto valor de cien mil marcos de plata, y toda la presa valia tres millones. Tornó à pelear con él, y venciólo, donde halló gran suma de oro, plata, paños de oro y seda, y otras riquezas. Peleó el Cid con Don Pedro, Rey de Aragon, y le prendió. Hallóse gran suma de oro, plata, piedras de gran valor, y paños de oro. Mataron à Diego Rodriguez, hijo del Cid. Quando casó sus hijas con los Condes de Carrion, todos iban vestidos de paños de oro, sedas y lanas finisimas: iban todos cubiertos de pedrerías de gran valor, de oro, y otras grandes riquezas. Los caminos por dó pasaban, quedaban llenos de olores muy suaves. Los guantes, vestidos y otros arreos iban todos adobados. Asimismo se comia muy esplendidamente, comidas grandes, y superfluos gastos, y muchas diferencias de manjares. Los dones y preséas que el Cid dió à sus yernos, valian mas de mil marcos de oro. Corrieronse toros por fiesta. El escaño del Cid era de gran valor; los paños con que se cubria, y dó estaba, eran de brocado. Peleó con el Rey de Sevilla, y con el Rey Bucar, donde se hallaron grandes riquezas de oro, plata, piedras, paños de oro, y una tienda tan rica, que era de mucho valor. Mandaba el Cid que se confesasen y comulgasen para pelear, y él el primero. Envió à Burgos para que le dixesen dos mil Misas. El Rey Don Alonso IX, como entendió que los de sus Reynos se vestian de brocado, sedas y paños de lana muy finos, y comian muy superfluamente en general por el Reyno, mandó que ninguno se vistiese de brocado, sedas, ni paños finos, porque no era Dios de ello servido, y comiesen templadamente, y se confesasen para entrar en la gran batalla que venció de Muladar ò Muradal que llaman, donde se hallaron grandes riquezas de oro, plata, brocados, sedas, y otras cosas, y tiendas de gran valor. El Santo Rey Don Fernando tomó à Cordova, Sevilla y Andalucia, y tuvo un exercito muy poderoso y rico, en tanto grado, que la rua de los mercaderes se apreciaba y estimaba su riqueza de brocados, sedas, piezas, oro, plata, y otras cosas, en tanto como una muy rica Ciudad. El Rey Don Alonso el Sabio su hijo tomó el Reyno de Murcia en vida de su padre, y despues dió à la Emperatriz de Constantinopla ciento y cincuenta quintales de plata dentro de veinte dias, sin pedir nada prestado, y envió à Italia mucha cantidad de dinero y caballos Castellanos à su yerno el Marqués de Monferrat, y alargó los salarios. La mayor parte de las penas que están puestas en los libros que mandó hacer de las Partidas, y otras, son de maravedis de la buena moneda, oro ò plata, porque de estos metales se habian hecho siempre. El que sacáre la manceba ò doncella en garcetas, ò dueña de buen testimonio, peche cien maravedis. El que castráre asno de yeguas sin licencia de su Señor, peche veinte sueldos. El que dañáre los pastos con los bueyes, peche seis sueldos. El que tomáre bueyes ò caballos para trillar sin licencia de su Señor, peche ocho sueldos de plata. El que hurtáre los vestidos de los muertos, peche seis sueldos de oro. El que pusiere lazos para tomar fieras, y cayeren caballos ò bueyes, peche el daño. Las otras leyes son de las mismas penas de maravedis ò sueldos de oro y plata. Tanta era la abundancia que de ello se tenia, y bastimentos, como hoy en las Indias, que con haber tanto oro, plata, piedras y otras riquezas, valen los bastimentos de la tierra de valde, vacas, carneros, gallinas, pollos, pan y lo demás, porque hay mucho de todo. Mucho mas varatos tenia España los bastimentos, oro y plata, que hoy las Indias. El Rey Don Alonso el Sabio celebraba las exequias de su padre; los Moros de Granada y Andalucia le servian con tanta cera blanca y colorada cada año, que hoy en toda España no se hallará. Al Rey Don Fernando daban cada año muchos servicios, y cada uno era diez mil marcos de plata, y cada Reyno por sí. Su hijo el Rey Don Alonso el Onceno venció la gran batalla de Tarifa ò de las Algeciras que llaman: hubo seiscientos mil Moros, y sesenta mil caballos, y veinte mil Christianos. Los Moros tiraban desde las Algeciras con tiros de artilleria, con que mataron muchos Christianos, donde se halló una tan gran suma de oro, plata, piedras, paños de oro y seda, que la plata baxó la sexta parte en España, y en Aviñon, y otras partes. Hallaronse tiendas todas de brocado riquisimas, mayormente la del Rey Alboacen de Marruecos, que ella, y el alfaneque ò asiento donde el Rey se asentaba, era de inestimable precio. Quedó España llena de oro, plata, y otras riquezas y brocados. Valia el marco de plata ciento y veinte y cinco maravedis; tanta era

la abundancia que habia. Las parias que el Rey de Granada daba, era condicion que daria lo mas que él pudiese en plata, pero que la mayor parte sería en oro, contando la dobla à siete maravedis de la moneda de Castilla. Estando sobre las Algeciras se quemó el Real, y la rua de mercaderes, y en ella muy grandes riquezas de oro, plata, paños de oro, seda, y de lana finos. Todas las doncellas andaban vestidas de paños de oro y brocados. Y los Caballeros, asi Castellanos, como Extrangeros, quando justaban, torneaban ò bordeaban, iban vestidos de brocado. El Rey Don Pedro su hijo, mandó juntar cierta cantidad de dineros de las pagas que habian de haber pagado sus pagadores, y se habian quedado con cierta parte de ellas, defraudando à los que las habian de haber enteras, y le pidieron que nombrase Castillos donde se recogiese el dinero, y nombró el Castillo de Piedrahita y de Truxillo, y en un año se llegó increible suma de oro y plata, y le tomaron de una galera 36 quintales de oro, sin otras muchas riquezas, y sin las que sacó del Reyno para traer gente de Inglaterra; habia muchos hombres ricos, que tenian à 160ⅅ doblas de oro, y muchas arcas llenas de paños de oro, brocados, sedas muy finas, y paños de lana finísimos, y otras riquezas y piedras. El oro y plata se pesaba por quintales y arrobas; tanta era la abundancia. Corrianse toros por regocijo. El Rey D. Enrique III. tenia sesenta cuentos de renta cada año de la buena moneda, que son 700 de los de ahora, son dos millones, y por cierto enojo que hubo con algunos Señores del Reyno, los quiso mandar matar, diciendo, que tenian usurpados muchos Lugares y rentas de la Corona Real: à suplicacion del Arzobispo de Toledo y otros los perdonó, con que volviesen los Lugares, y lo que habian rentado. Dentro de dos meses se los volvieron, y los frutos que montaron ciento y cincuenta cuentos de la buena moneda, son de los que hoy corren mil y quinientos. Estas riquezas eran muy generales en toda España entre Moros y Christianos, y cada uno tenia sus tazas, tazones, jarros, cubiletes, y otros vasos de oro y plata, doblones de à dos, y à quatro, y à cincuenta, y à ciento, y no habia quien los trocase, sino perdiendo; habia mas que ahora. Si decimos de las joyas, galas de mugeres, manillas, dedales, axorcas, cintas, bronchas, tachones, anillos, sortijas, joyeles, gargantillas, arracadas, alfileres de oro ò plata, cofias, piedras riquísimas, y otras riquezas que espanta, y si no lo creeis, preguntad en qualquier parte del Reyno, diciendo ¿qué se han hecho las riquezas que vuestros pasados tenian? ¿y aquella abundancia y hartura de mantenimientos? España es naturalmente rica, como os tengo dicho, por los grandes minerales que hay en ella de oro, plata y otros metales, y vedlo por la mina de Guadalcanal, y otras que se han descubierto, y descubren. *Camil.* ¿Por qué no las benefician? *Justin.* No las labran, ni benefician, ni aun otras cosas que nos traen de fuera, y llevan de acá los materiales, porque sería mas el gasto que el provecho, por estár los bastimentos, y lo demás tan caro y falto. *Camil.* Por cierto que me habeis espantado considerando lo que pasa: ¿qué tanto há que faltan estas riquezas? *Justin.* Todo se ha venido gastando, perdiendo poco à poco sin sentir. Las riquezas se acabaron en tiempo del Rey Don Pedro, ò casi despues, lo demás abaxo se dirá. Pero dexemos esto, y vengamos al barato de cosas que hubo en aquellos tiempos. Con todos estos trabajos y guerras dice Plinio lib. xviij cap. iij. alabando mucho la gran fertilidad de Italia, y abundancia de Roma, que estuvo tan barata sin traer bastimentos de otra parte alguna, que un modio de trigo que pesaba veinte y seis libras y ocho onzas, de à doce onzas cada libra, como hoy usan los Medicos y Boticarios, son de las que hoy en España usan en las cosas que se venden por peso de à diez y seis onzas veinte libras poco mas ò menos, segun Jorge Agricola, valia un ase, que era cierta moneda que los Romanos usaban; la qual, regulando con la que hoy España usa, viene à valer quatro maravedis, segun Budeo. Y doce libras de carne, que son nueve de las que España usa, como diximos, valian un ase, que es la cantidad dicha, y las otras cosas à semejantes precios. *Camil.* De Italia, Señor Justino, no me direis cosa que yo no crea. *Justin.* Si os digo otras mayores cosas, y mucho mas baratas que tuvo España, ¿qué direis? *Camil.* Mucho me holgaré saberlas. *Justin.* El Rey Don Alonso Noveno ¿no tenia en la Muladar treinta mil hombres de à caballo, à los quales daba cada dia doce mil maravedis de la buena moneda? El Santo Rey Don Fernando vendió à la Ciudad de Toledo ciertos Lugares que hoy llaman los Montes de Toledo, en quarenta mil maravedis de oro. El Rey Don Alonso Onceno vendió à Pinto, Valdemoro, Morata en ciento y ochenta mil maravedis à Don Pedro Puertocarrero. El Rey Don Alonso el Sabio, para ir al Imperio, mandó embarcar en los puertos de Sevilla, Asturias y Galicia mu-

cho trigo, cebada, vinos, y otros bastimentos, y le aguardaron en el Puerto de Marsella, y por tierra llevó mucha caballería y bastimentos: llegó à un Lugar llamado Belcaire, en la ribera del Rio Rodano, que es entre Francia y tierra de Esguizaros, mayormente que no se mandó hacer vizcocho, como hoy se hace, sino todo en grano, para hacer pan por las tierras dó iban: que es argumento claro y manifiesto, que costaría todo en España tres veces mas barato que en Francia, ni tierra de Esguizaros, ni en otra alguna Provincia, con ser este Reyno uno de los mas ricos de Europa. El Rey Don Alonso Onceno mandó traer trigo, cebada, y otros bastimentos de Castilla, y los embarcaron en los puertos de Santander, Bermeo, Castro, Laredo y Galicia, y los traxeron al campo que tenia sobre las Algeciras, y costó la hanega de trigo à dos maravedis y medio, y la de cebada doce dineros, y traxeron cinco mil vacas, y veinte mil ovejas y carneros, y cada carnero à quatro maravedis, y las ovejas à dos, y cada vaca ò buey à quarenta maravedis, conforme à una ley que él mandó hacer, l. xvij. tit. iij. lib. vj. novæ Recopilationis, que dice: El carnero en Campos, porque son grandes, quatro maravedis cada carnero: en Castilla tres: en las Montañas y Galicia dos, porque son pequeños. Y se daba à cada hombre de armas ocho maravedis de la buena moneda cada mes, y dos à cada Soldado, todos los quales maravedis corrian en aquel tiempo mayores que los que hoy corren. Y allende de esto os diré otras cosas que os causarán harto mayor admiracion que los baratos de Roma. En la Ciudad de Salamanca, en la pared de la Iglesia de Señor Santo Tomás, en la delantera está un pan señalado de seis libras en una piedra, y otro à las espaldas de la dicha Iglesia, como este de seis libras, y otro encima de él, todos de bulto de piedra, que segun dicen, pesaba tres libras, que llaman panes de Villamayor, y el que al parecer pesa seis libras, es público y notorio que valia un cornado: y el que pesa tres, una meaja. Y en San Miguél junto al Rio, y en la casa del pobre, y otras partes hay muchos panes semejantes à estos de bulto de piedra. Y en la Iglesia de Sancti Spiritus de la misma Ciudad, están dos testamentos, el uno de un Sacerdote, en que manda dár à un Capellan cada año 150 maravedis, y casa en que viva, con que le diga Misa cada dia, y manda otras cosas de esta manera. Y el otro es de una Señora Monja, en que manda pagar quatro carneros que habian comido ciertos criados suyos, à quatro maravedis cada uno; los quales testamentos son hechos en tiempo del sobredicho Rey Don Alonso: por las quales dichas cosas parece que tuvieron los Españoles ahora 250 años, y en tiempos de guerra que aun duraban, y habian durado mas de 500 años, los bastimentos tan baratos como los Italianos y Romanos ahora 1500. Ved, Señor Camileto, si he cumplido bien con vuestra demanda, y la he satisfecho à vuestro proposito, y à honra de España. *Camil.* Y como que quedo bien satisfecho de todo, que no solamente se han de considerar los gruesos exercitos, y tantas gentes naturales y extrangeras, y multitud de caballos y bestias que España sustentó por seiscientos años; mas que tambien durante este tiempo y guerras, gran parte de la tierra se debia de dexar de sembrar, y las viñas y árboles de plantar, y los ganados y aves de criar, porque necesariamente habian de sacar muchos labradores del campo, y gente de trabajo para tan grandes y continuas guerras que entre Moros y Christianos hubo. ¿Es posible que tan poca tierra bastaba en aquellos tiempos à sustentar tanta cosa? *Justin.* Asi me parece. *Camil.* No lo entiendo, sino es que se proveían fuera del Reyno, como ahora se proveen de Sicilia, Francia, y otras partes. *Justin.* Eso no, porque las prematicas y tasas que se han puesto, hablaron generalmente por todo el Reyno, como fue la que puso el Rey Don Alonso el Sabio; puso ciertas tasas ò cotos, y luego mandó quitarlos, encareciendose las viandas y otras cosas, que cada uno compráse como retazgáse. El Rey D. Alonso el Onceno puso à nueve maravedis la hanega de trigo, y la de cebada à cinco, y cada puerco à ciento y cincuenta maravedis. El año de 406 el Rey D. Enrique, por entender que los bastimentos y lo demás se iba encareciendo y faltando cada dia, y para remediarlo hizo una prematica y tasa casi general, que dice: Por quanto somos obligados al buen gobierno y pro de nuestros Vasallos, y à la guarda y conservacion de nuestros Reynos y Señorios, ordenamos y mandamos, que la hanega de trigo valga à quince maravedis por todo el Reyno, y en la Corte à diez y ocho. La de cebada à diez. El centeno à doce maravedis viejos. La de avena à seis. La libra del carnero à dos maravedis. La de vaca à un maravedi. La de tocino añejo à tres maravedis. La libra de cera à ocho maravedis. La de aceite à dos maravedis. La de manteca de vacas à quatro. La de puercos tres maravedis viejos. El cegatero ò cegatera venda la perdiz en cinco maravedis. La liebre en tres.

El

El conejo en dos. La gallina en quatro. El pollo en dos. El ansaron en seis. El lechon en ocho. La paloma en dos maravedis viejos. El buey de Guadiana, y criado en Guadiana, valga doscientos maravedis viejos: y el de la tierra ciento y ochenta. El que sacare buey ò vaca, ò juvenca del Reyno, muera por ello. La vara del paño de Chillon sesenta maravedis: la de Bruselas, y Lombay, cincuenta maravedis viejos. La escarlata de Gante à sesenta: la de Yepre à ciento y diez, con que sea doble y empolvada. Los paños de Mompeller, Bruselas, Londres y Valencia, à sesenta maravedis viejos. Y el jornalero gane cada dia tres maravedis viejos, la jornalera dos, si no les dieren gobierno; entren con sol hasta que se ponga. Un mozo con un par de bueyes para arar, gane cada dia diez maravedis viejos, y medio gobierno. Un mozo con una béstia para vendimiar, gane seis maravedis viejos, si no tomare gobierno, y si lo tomare, tres, haga un viage antes que el Sol salga, y otro à la sombra. El mozo de soldada gane cada año cien maravedis viejos, y la moza cincuenta, y la vieja quarenta, y sus pertenencias. Item, mandamos, que las mugeres de los jornaleros ò yugueros no espiguen, ni mozo, ni moza que pueda trabajar, sino los viejos ò viejas pobres, ò niños: y que los zapatos mayores de cordovan valgan seis maravedis, y los menores tres. Los de carnero grandes tres maravedis viejos. Un par de borceguies Marroquies quarenta maravedis viejos. Los herradores hierren y despalmen à dos maravedis cada herradura, con que sea de Vizcaya, y si fuere de otra parte, à maravedi. Los molineros muelan la hanega de trigo à dos maravedis, y si el maquilon se atreviera à hacer desaguisado à muger molendera, muera por ello. El millar de la teja sana valga sesenta maravedis viejos. El millar del ladrillo cincuenta maravedis. La hanega de yeso en polvo seis maravedis, y la de cal cinco maravedis viejos, y todo se mida con la medida berguña. Cada uno de estos maravedis viejos valia dos maravedis de los que hoy usamos de dos blancas. El Rey Don Juan labró blancas, y el Rey Católico, y mandó despues que tomó à Granada, que dos de ellas valiesen un maravedi, y el real 34, como hoy usamos. Hasta entonces habian corrido maravedis de la buena moneda, y viejos, como dixe, y se guarda esto de los maravedis viejos, quando se arriendan las rentas de las Iglesias de Valladolid, y otras partes, por manera, que la hanega de trigo en aquel tiempo valía treinta maravedis de los que agora, ò casi. El año de 503 puso el Rey Don Fernando tasa, la hanega de trigo à ciento y diez, y la de cebada à sesenta, con que no se entendiese en los puertos marítimos, porque algunas veces se proveen por mar de fuera del Reyno. Esta es la primera tasa condicional. El de 39 otra premática y tasa, sobre que la hanega de trigo se vendiese no mas que à siete reales y dos maravedis, con que esta tasa no se entienda en los puertos de mar, que se bastecen algunas veces de fuera del Reyno, como está dicho; y otras muchas que despues se pusieron con la mesma condicion, como fue la de nueve reales, y la de à ducado, que hoy tenemos. Por manera que de lo dicho consta, que de 200 años à esta parte se proveen las Montañas y otras partes de trigo y otras cosas de fuera del Reyno, segun la ley iv. en el título de las prendas. Despues de lo que os he contado por ciertas desgracias, asi de mar, como de tierra, hubo algunas tasas, como diximos. *Camil.* Quiero que sepais, que estando en una conversacion dias pasados, donde se disputaba de esta competencia de las Provincias, decian, que una de las cosas por dó se puede saber la fertilidad y abundancia de ellas, es por el valor baxo ò alto de las monedas. *Just.* ¿Cómo asi? *Camil.* La Provincia que tuviere la moneda mas baja, con que se pueda comprar algo, arguye mas abundancia y barato, y en la que no se pudiere comprar algo, sino con moneda que sea de mas valor y cantidad, habrá menos abundancia de bastimentos: de esta manera, si una Provincia tuviese una moneda de plata, que valiese veinte de metal, que llaman vellon, y otra tuviese la mesma moneda de plata, y valiese treinta del mesmo metal, claro está que la que tiene la moneda mas baxa, es mas abundante, porque puso el valor à la moneda, conformandose con la abundancia de los mantenimientos, porque por cada una de las treinta se habia de hallar que comprar, y la de las veinte, como no es tan fertil y abundante, no bajó tanto su moneda de plata, y asi quedó con monedas mayores que la otra, porque donde hay muchas mercaderias, vale mucho el dinero; la abundancia es causa de menor precio: y donde hay pocas, vale poco, porque la falta las hace subir de precio, pues por mucho dinero se compra, hay poco de qualquier cosa, por haber falta de todo, y muy poco dinero en general: el trigo à ducado, la cebada à medio sin leguas. En Galicia, y

Montañas hay poco dinero, y valen las cosas baratas, porque hay mucho ganado y esquilmos. El trigo, paños, sedas, pasas, aceite, piñones, azucar, y sal, y otras cosas valen muy caras, porque hay poco, y hay muy poco dinero. *Justin.* Hame parecido muy buena esa declaracion. *Camil.* Si os digo Provincias que tienen las monedas mas baxas que España, quedará probado ser mas fértiles y abundantes que ella. Dejemos las monedas de plata y oro, que las suben y baxan en Francia y otras partes por ciertos respetos, vengamos à las monedas de metales baxos, que en estas se conoce y entiende mejor la fertilidad y abundancia, pues con ellas se compra por menudo lo necesario y cotidiano cada hora. *Justin.* Es verdad, que con las de oro y plata se compran cosas mayores. *Camil.* En Italia hay una moneda, la mas baxa que tienen, que llaman diner ò dinero, y quatro de estos dineros valen un quatrin, y un real vale quarenta quatrines, que son ciento y sesenta dineros. Tambien hay en otras tierras de Italia otras monedas, pero todas vienen à ser casi de un valor. En Alemania hay feniques, y medios feniques ò tallares, y treinta y dos de estos feniques hacen un real, que vale sesenta y quatro medios feniques ò tallares, que es un batz. En Flandes es la mas baxa moneda un mite, y un real vale ochenta y quatro mites. En Inglaterra hay fardines, y medios fardines, y un real vale veinte y quatro fardines, y quarenta y ocho medios fardines. Puesto que cada una de estas Provincias tenga otras monedas, estas son las mas baxas. Pues siendo esto asi, claro está que arguye ser estas Provincias de mas fertilidad y abundancia que España. *Justin.* El año de 1252 habia en España una moneda, que llamaban pipion, y ciento y ochenta de estos hacian y valian un maravedi de los buenos, y un pipion valia dos meajas: los quales pipiones deshizo el Rey Don Alonso el Sábio, y mandó labrar otros dineros, que llamaron burgaleses, noventa de los quales hacian un maravedi de los buenos, como dixe, y despues los deshizo, haciendo otros, que llamaron los dineros negros, y quince de estos hacian un maravedi. Y andando el tiempo, porque iban faltando los bastimentos, y todo encareciendo, vino el maravedi à no valer mas de diez dineros, y la blanca tres cornados. Lo qual hallaréis en una tabla que está en la puente de Salamanca. Veis, Señor Camileto, como ninguna Provincia de las que vos nombrastes, tiene, ni ha tenido la moneda tan baxa como España, pues tuvo mas monedas ò dineros por un maravedi, que ninguna otra por un real, y mas por un real, que por un ducado, por donde consta, que España es una Provincia de las que mas baxas monedas ha tenido en Europa. *Camil.* Los maravedis que habeis dicho ¿eran del valor y precio de agora? *Justin.* No, porque uno de los viejos valia por dos de los que hoy usamos, segun la costumbre que ya está recibida en Salamanca, y Valladolid, y otras partes, mayormente en las rentas de las Iglesias, puesto que el Ilustrisimo Cobarrubias, en el tratado que hizo, dice, que el maravedi viejo valia tres blancas de las de agora, y algo mas: uno de los buenos diez de agora. *Camil.* Eso, Señor Justino, fue en tiempos pasados; pero en Italia, y en las demás Provincias que tengo dicho, hoy dia valen y corren estas monedas que digo, y son las que usaban sus pasados. *Justin.* ¿Qué pensais que es la causa? haber seguido los pasos de sus pasados, y como no han hecho mudanza en sus labores y cosas, como adelante se dirá, no han tenido necesidad de mudar, ni dejar la moneda antigua, como en España la han dejado y mudado. Y por aquellos siglos dorados, queda bien probado, que España no debe nada à las demás Provincias en abundancia, y fertilidad, y riqueza, y asi lo serian los nuestros, si Dios fuese servido, y las gentes se quisiesen y supiesen aprovechar y trabajar cada uno en su oficio, como se verá. *Camil.* Quedo tan admirado de lo que me habeis dicho, que me parece sueño. Y pues hemos tratado de la abundancia de España, y desde quándo comenzó à caer de ella, no sería fuera de proposito que sepamos la causa. *Justin.* Este es mi cercado, apeemonos, y eso se quedará para despues de comer.

DIALOGO SEGUNDO,

EN QUE SE TRATA LA CAUSA DE LA CARESTIA y falta de mantenimientos, y caballos, y otras cosas: y se pone remedio para que todo vuelva à lo que solía, y los bastimentos à los precios pasados.

INTERLOCUTORES.

Justino, y Camileto.

Justino. Señor Camileto, perdonad, que la comida ha sido conforme al lugar donde se ha dado, al fin como de granja. *Camil.* Por cierto, Señor, que en Corte no se podia dar mejor. Pero con todo eso no quiero perdonar la palabra que me teneis dada de decirme la causa, por que España ha venido en esta quiebra y falta de su gran fertilidad y abundancia, y barato de cosas. Hoy vale tanto una libra de carnero como valia un carnero, y un pan como una hanega de trigo, y una libra de cera ò aceite, como una arroba en aquellos tiempos, y lo demás asi, y con grandes y continuas guerras; hoy paz general en toda España. El Psalmista, y la Iglesia ruegan por la paz. La guerra abrasa la tierra; aqui es al contrario, que causa mayor admiracion, y asi os suplico me lo declareis. *Justin.* Soy contento. *Camil.* Deseo saberla, porque es cosa digna de ser sabida, y muy provechosa para todos. *Justin.* Unos dicen uno, y otros dicen otro, segun que à cada uno se le alcanza, y ha trabajado para entenderlo. *Camil.* Unos dicen que hay mucha gente. *Justin.* Ni hay mas gente, ni lugares que solia; lean lo que os he dicho, y desengañarsehan: antes han salido y salen cada dia para Italia y otras partes mucha gente, y se han hecho, y hacen gran multitud de Monasterios de Frayles, Monjas, Beatas, y otras Ordenes, por cuyas oraciones Dios nos sustenta, y en la tierra que habitaban mil Moros, no hay quinientos Christianos, ni los puede sustentar. *Camil.* Otros, que los grandes gastos, y trages, y tanta diferencia de ellos. *Justin.* Segun lo que ha pasado de mil años à esta parte, y se halla en las historias y leyes de España, viven muy engañados; porque todas esas cosas y otras se usaban mas desordenadamente que hoy, como tengo dicho, pues se prohibieron los brocados, sedas, y otras cosas muchas veces, y comidas. *Camilet.* Otros, que el mucho dinero que ha entrado de Indias, lo ha encarecido todo. *Justin.* Esos tienen menos razon, porque si se os acuerda, trescientos años antes que dinero de Indias entrase, se comenzó à sentir la falta de los bastimentos, y otras cosas, y à baxar las monedas, y ponerse tasas, y esto muchas veces: y si mucho ha entrado, mucho mas ha salido; y antes que de Indias viniese dinero para las guerras de Italia, Navarra, Africa, Granada, que el Rey Católico conquistó y ganó, y otras que duraron, y habian durado ochocientos años, con campos muy gruesos, segun Antonio de Nebrija, y otros; y con todas estas guerras, y sin Indias, y con todos estos gastos habia ducados, medios ducados, doblones de à dos, y à quatro, y à diez, y à ciento; doblas zahenas, florines, castellanos, de todo tanta abundancia, que los bancos ò cambios no querian dar reales por ellos, sino perdiendo de su valor, de los quales habia muchos en España, que vivian de trocar y cambiar: y muchos mercaderes tratantes gruesos, en cuyas casas el dinero, asi de plata, reales, medios reales, quartillos, tarjas, y otras monedas de oro tenian en costales, y daban por peso y medida; y si no lo creeis, pedid en Medina del Campo, Burgos, Toledo y otros lugares, que os muestren los libros de mercaderes, y entendereis, que habia mas monedas de oro y plata, que hoy de las que vos querais, por baxas que sean: y esto duró hasta el tiempo del Emperador Carlos Quinto, de gloriosa memoria, eran reliquias de lo que os dixe: asi como agora dicen hay, y tienen muchos reales, solian decir ducados ò doblones de à dos, y decir doblon

de

de à dos, mantengaos Dios, que Monsieur de Xebes no topó con vos. *Camil.* Otros, que la tierra se cansa, que no lleva frutos como solia, alegan à Gerónymo Magio en sus Miscelaneas. *Justin.* Es muy gran locura decir, que se cansa la tierra. Lo que se alega es apócrifo, y asi no tiene autoridad. Dios maldixo la tierra, y asi es necesario que se trabaje en ella hasta sudar, para que fructifique como solia, como lo manda Dios en el sexto del Genésis. Dice Sócrates, y Plinio, lib. 18 cap. 3 y otros, que la tierra es madre, y el cielo es marido, el sol la escalienta, y la agua y otras influencias la humedecen. Plinio en el mesmo lugar, y Columela en el proemio de rústica. Titelman en el primero del Ecclesiastic. cap. 4. Vega en los pronósticos xxiv, dicen que la tierra no se cansa, si bien se labra. *Camil.* Sabed, que es cosa muy recibida entre labradores, en sola España decir, que la tierra se cansa, y que no fructifican como solian las heredades de pan llevar. *Justin.* ¿Quereis ver como se engañan? Las viñas, olivares, guindos, manzanos, perales, y otros árboles y plantas silvestres, cada año fructifican, y montes, y prados, y las huertas cada dia, y no se sienten cansarse, que si fuera, habia de ser general.

En Egypto, dice Plinio lib. xviij. que no llueve, ni se ara y cada año se siembra. El Rio Nilo la riega. En Vizcaya, y Montañas cada año siembran las mesmas tierras, y aun dos veces al año en muchas partes, y no se les cansa. Allende de esto, el año que se cogieren ubas, vino, frutas, no se puede decir que no llovió lo necesario y bastante, mayormente que el pan se siembra en mucho mejor tierra, y se cria con menos agua, y todos los años se han cogido ubas, fruta de todas suertes. El año de mil y doscientos y trece, un año despues de la Muladar ò Muradal, no llovió, y se secaron hasta las raices de los árboles, y no se cogió pan, ni grama, ni algunas frutas. Este fue año seco. Los naturales pusieron à solos quatro meses nombres de agua, Septiembre, Octubre, Noviembre, Diciembre, que lloviendo en ellos, queda la tierra bastantemente regada, y bien gobernada, y asi dice: El agua de Enero, hasta la hoz tiene tempero, suponiendo que llovió en ellos, y que basta; y por la misericordia de Dios no ha faltado el agua en estos tiempos, mas ha de treinta años. El agua es alma y vida de la tierra, y si no se ha cogido pan siempre, como ubas y fruta, es por no estar la tierra bien labrada, como se dirá. Y si las viñas, olivares y otros árboles no fructifican como solian, y los frutos no son de tanta fuerza, virtud y substancia, es porque no las cavan, como se hacía, y adoban los vinos, y el aceite se arrancia, y con poco hielo perecen, y los panes se ahogan con el agua, todo proviene de no ahondar, y ser ruin la labor, y secarse los panes si no llueve en Abril, ò Mayo, como ruines labradores: hanse de vendimiar y coger las frutas en creciente, y podar y cavar en menguante, en Noviembre, y retendrán las aguas; no quemarán el hielo, y el vino y frutas no se corromperán, será todo de mayor substancia, virtud y cantidad, en fin labran como ignorantes, como se dirá. *Camil.* En todo se hace al contrario de lo que habeis dicho. *Justin.* Asi andamos en todo necesitados: en efecto no hay para que decir que España esté mas cansada, ni envejecida, que Italia, Alemania, Africa, Sicilia, Francia, y otras Provincias, que sabeis vos, Señor Camileto, que hoy son fertiles y abundosas, como siempre lo han sido, aunque no están en mejor clima ò parage que España, como diximos: tanta es la fuerza y constancia, que naturaleza en sus operaciones tiene, si no es por accidente, ò que naturalmente se consuma ò falte la industria con que solia ser ayudada. Pues vemos que si la tierra anda bien labrada y tratada, produce agora como antes, como se vé claro por algunos años que han pasado, que se daba el mosto de valde, y las viñas y fruta à quien lo quisiese coger, y el pan en tanta abundancia, que cada hanega de sembradura de trigo daba, y ha dado mas de veinte y cinco hanegas, y quarenta y mas de cebada, y otros años mas y menos, segun el tratamiento de la tierra; que es como una muger que pare, à quien proveyó naturaleza de leche en los pechos, para mantener su criatura: pero si le faltáse el buen mantenimiento y tratamiento, la leche le vendria à faltar, y no por su culpa, sino del mal mantenimiento y ruin tratamiento: pues asi como en los pechos de la muger provee naturaleza aquella leche, tambien proveyó en las entrañas de la tierra, para engendrar, criar y sustentar todo lo que tiene sobre sí, como à hijos: por lo qual fue llamada de los antiguos Madre, y Diosa: y asi no hay que echar la culpa à la tierra. *Camil.* Pues à quién? *Justin.* A los labradores, porque si la labrasen como es razon, y lo hacian los antiguos, ella haria su deber. *Camil.* De manera, que la falta de la buena labor, es causa de la carestía y falta de mantenimien-

mientos, que hay en España? *Justin.* Pues ¿qué pensais que es la causa de tanta necesidad sino esa? y pues procediendo de una causa en otra, hemos tocado en la verdadera, si os determinais à quererla saber, decirosla he brevemente lo mejor que supiere. *Camilet.* No deseo cosa mas. *Justin.* Podria ser luego al principio pareceros cosa de burla, como ha hecho à otras muchas personas à quien lo he dicho, aunque despues de oida y entendida la razon les ha parecido ser otra cosa, como acontece muchas veces, que las cosas oidas ò miradas à bulto, ponen alguna manera de escándalo: pero exâminadas, y entendidas, y sacádas en particular, hacen otra muestra y apariencia. *Camilet.* Parece que buscais ocasiones para tenerme en este cuidado. *Justin.* Todo es menester para proponer y entender una cosa de tanta importancia, y en que tanto à España vá; y lo peor de todo es, que tan mal se tenga entendido, ni aun se quiera entender. Digo, pues, que la causa y total perdicion de España ha sido, y es dexar de arar y sembrar, carretear y trillar con bueyes en lo mas y mejor de ella: y haberse introducido è inventado las mulas en su lugar, cuyos gastos son excesivos, y su labor mala, pestilencial, inutil, y muy perniciosa, y la de los bueyes buena, util y maravillosa, y la podemos llamar natural, pues los bueyes fueron para esto criados, tan sufridores de trabajos y tan sin achaques, y de tales fuerzas y vigor: lo que no son las mulas, y la casta de ellos, en comparacion de ellas tan poca, que no se puede creer la mucha de ellas, à lo qual no hay respuesta, como yo lo tengo muy bien experimentado. *Camil.* Con todo eso me holgaria de saber de raíz la razon de ello, para saberla dár donde quiera que se tratáse ò habláse de esta materia, como lo deberian hacer todas las personas que lo entendiesen, porque tengo creido, que entendido y remediado, como teneis dicho, sería grande y universal remedio para toda España, puesto que dicen los labradores, que se quiten las mulas de los coches para arar, que se viene à perder el Reyno por ello. *Justin.* Muchos años ha que las piden, como gente que no sabe labrar, ni el daño que España recibe por ellas. Y asi se mandó, que se quiten con diferente intento, para que poco à poco cesen, y en su lugar se crien bueyes y caballos. *Camil.* Asi conviene, y todos lo debemos suplicar à Dios. *Justin.* Para cumplir lo que me pedís, es menester que sepais y os diga brevemente algunos de los provechos del cavar, y arar hondo, y los daños de lo contrario. El primero es, que quando la tierra está cavada ò arada muy hondo, y queda mullida, hueca, fofa y esponjosa, quando llueve, el agua cala y llega hasta pasar lo movido, y se embebe en ello: y dado que despues tarde en llover, y se seque algo mas la haz de la tierra, la humedad que está abaxo se conserva, y asi sustenta el trigo que echa muy hondas sus raices: tan largas echa las raices como una lanza, y asi me lo han certificado muchos, y lo creo por lo que he visto muchas veces de los trigos que están en lugares altos, cerca de los arroyos baxos, quando crecen los indiluvios en Junio. El segundo provecho de arar hondo es, que como queda el trigo muy cubierto, se defiende mejor de las aguas. Estos provechos hay, y otros que diré adelante: los daños son por el contrario, que de labrar con mulas muy somero, no se mulle, sino poco mas que la haz de la tierra, y lo demás se endurece, empedernece, y hace suelo muy duro, y por mucho que llueva, el agua no se puede embeber sino en lo que halla mullido, que es como quatro dedos ò una mano, lo demás se vá y corre por otras partes, ò se detiene alli hecho laguna, enfriando, dañando, y por poco tiempo que falte el agua, se seca todo lo que está embebido, mojado y humedecido; y como debaxo no hay humedad, no pueden mantener ni sustentar el trigo, ni otra cosa que esté sembrada, porque todo lo que vive, es por calor y humedad y lo que muere, por sus contrarios, frialdad, y sequedad. El segundo daño es, que como no queda bien cubierto lo hallan presto las aves, y lo comen. Dixe que era bueno arar hondo, ahora digo que es muy necesario, y tanto, que es el todo de la buena labor. *Camil.* ¿No sabriamos qué tanto? *Justin.* Virgilio Geor. primero dice, que ha de ser tan hondo, que saquen los huesos de las sepulturas arando. *Camil.* Qué tiene que vér eso, pues las sepulturas no están sino en las Iglesias. *Justin.* En aquellos tiempos los Gentiles se enterraban en los campos, y segun esto ha de ser lo arado media vara de hondo. Y esto mesmo se colige de otros graves Autores que tratan de la Agricultura. Columela en el ij. Penitus arvis sulcatis ratione incrementi segetes grandescunt, que quiere decir, que se are muy hondo. *Camil.* ¿Cómo puede ser? que pondré que dos pares de mulas no saquen el tal arado. *Justin.* Pues ahí trava el arado, y de donde procede el daño, porque como las mulas no son bastantes, ni pue-

pueden hacer eso, viene su labor à ser inutil y mala, al contrario de los bueyes, que con la fuerza y vigor que naturaleza les proveyó, pueden tirar y arrancar el arado como es menester, y hacer la labor como conviene, por ser un animal criado y escogido de Dios para todo género de trabajo, y para qualquier parte y caso que sean menester fuerzas y fortaleza, de que le proveyó naturaleza entre los otros animales, como aquella que sabía bien para qué le criaba. Lo qual por ser tan claro, notorio y manifiesto, segun Guido Cardinal en el Deuteronomio, y Erasmo en los Adagios, y el Sábio en los Proverbios, y otros, no tenemos que tratar. Y quando no lo probaran, de su grandeza, y de ser tan fornido y garrudo, y de su composicion y manera, y de sus grandes, fuertes, gruesos, y duros huesos, y cueros, y pelo recio, y de su proporcion se colige claramente su vigor y fortaleza; hasta su postura, denuedo y manera nos manifiesta la ventaja que en esto hacen à las mulas, que por ser su cuero tan delgado, y sutil pelo, y flacas canillas, y pies y manos tan delgados, y los demás miembros, y proporcion de su cuerpo nos dán à entender tener poca fuerza, y asi siempre han sido, y son tenidas y juzgadas inferiores en las fuerzas à los buenos bueyes. Por lo qual para arar, sembrar y beneficiar la tierra, el buey es el mejor de todos los animales, porque como dejamos concluido, el arar ha de ser al sembrar tan hondo como media vara ò casi: y para esto son menester grandes fuerzas y fortaleza para llevar el arado tan hondo, para lo qual ningun animal hay tan poderoso y suficiente como el buey, y está averiguado, que lo que dos pares de mulas, y aun tres no hicieren, que lo hará un par de bueyes, por sus terribles y grandes fuerzas. Y asi para mover y arrancar tiros muy gruesos, y para llevar muy grandes piedras para edificios reales, y muy suntuosos, ordinariamente se han aprovechado, y aprovechan de bueyes. Y aunque esto es muy antiguo, y cosa muy clara y notoria, por venir à propósito, diré un cuento de ellos, y de sus grandes fuerzas. En Burgos llevando una muy gruesa piedra para la sepultura del Condestable de Castilla, mas de quince pares de bueyes, al subir una cuesta, volviendo el carro para atrás, y trayendo consigo los bueyes, uno de los que estaban mas cerca de la piedra, que llaman la raiz, llamado por nombre Garrudo, por su compostura, que con afirmar pies y manos para tenella, no lo pudiendo hacer, hincó las rodillas en tierra, y la detuvo con tanta fuerza, hasta que echó sangre por la boca y narices, al qual buey, y à su compañero, el Condestable los hizo esentos y libertados del trabajo de ahí adelante. Al fin la fortaleza del buey para tirar y arrancar, es muy grande, y por ser tanta pueden solos ellos arar hondo, y hacer buena labor, de la qual, demás de lo que diximos de conservarse mucho la humedad, estender el trigo sus raices, y guardarse el grano de las aves, resulta otro bien, que si se ara hondo la tierra que está muy baxa, sale, y sube arriba, y la de arriba se baxa y mezcla con la de abaxo, y asi la una y la otra reciben à sus tiempos igualmente las influencias y virtudes del cielo, aguas, nieblas, rocios, nieves, hielos, y el estiercol que se hace de las yerbas que en ella se crian, y de los ganados y otras cosas, y mezclada la una con la otra tiene mayor virtud: y à este propósito dixo Virgil. en el primero de las Geórgicas, que se ha de arar dos veces en el Invierno, hasta Marzo, y dos en Verano. Donde queda concluido ser el buey mucho mejor para este efecto del arar, que la mula, por sus flacas y pocas fuerzas, no puede arar hondo, ni pueden suceder los bienes y provechos arriba dichos, antes al contrario, porque ellas aran muy somero, ò por mejor decir, rascuñan y arañan la tierra por la superficie de ella, à manera de floreo, sin penetrar abaxo, ni el agua puede calarla para conservar la humedad, ni el trigo estender sus raices, ni el grano guardarse de las aves, ni la tierra baxera gozar de las virtudes del cielo, ni la alta de lo profundo, como conviene. Y asi siempre se siembra la simiente, y cria casi en la haz y superficie de la tierra en poco humor, y el primer ayre, sol, hielo, y qualquier otra cosa, por poco que exceda de lo necesario, lo penetra hasta las raices, y lo hiela ò seca, y echa à perder: y quando esto no suceda de estar tan poco arraigado, y pobremente alimentado, lo que nace, echa delgadas y flacas cañas, y pequeñas espigas, y por el consiguiente el fruto de ello es poco, liviano, y de poca virtud, como se vé de ordinario, que las tierras siempre labradas con bueyes, acude la tercia parte mas, y el trigo echa muchos hijos, y es mejor, y la hanega pesa diez libras mas, poco mas ò menos, y es de mejor substancia, mantenimiento y sabor, lo qual es clara evidencia de su buena y util labor: y por el contrario la de los machos ò mulas es muy mala, por las mesmas razones y causas de dár

me-

menos, y no ahijar tanto, y peor, y de menos peso, substancia, sabor, y asi se dá à los bueyes el primado de la labor de los campos. *Camil.* Y con mucha razon, por tener mas fuerzas que otro animal; y asi lo dixo Erasmo en sus adagios cccxxv. y se vé sus grandes fuerzas en aquel grande y sumptuoso edificio que hace el Rey Don Felipe nuestro Señor, donde para traer los materiales andan pasados de quatrocientos con sus carros herrados, y llevan ocho ò diez pares, ò mas, una piedra que pesa ciento ò docientas arrobas por lo menos, y el carro pesa poco menos, y la suben al edificio que llaman San Lorenzo el Real, que está encima del Escurial: y quitadas las yuntas, queda el carro con solo dos bueyes, que llaman los de la raiz, y llevan el carro todo lo llano, hasta ponerlo al pie de la grua, que no lo mencarian quatro pares de mulas; y si fuesen uñidos por los pescuezos, y los yugos cortos, y sobeos muy atados, como en Italia, Galicia y otras partes, tirarian al doble, y caminarian mas, y mas descansados, y aun vivirian mas; y los bueyes para arar, han de ser semejantes à estos. Pero tornando à nuestra materia, digo, que yo habia oido decir, que la mulas araban mas que los bueyes. *Justin.* Verdad es que las mulas aran mas que los bueyes, mal arado ò arañando, y son mas ligeras, por llevar el arado muy somero, pero en fuerzas y bondad de la labor hacenles tanta ventaja como por lo yá dicho podeis vér, y quedar desengañados. *Camil.* Sí quedo, y aun satisfecho y concluido en quanto à estos dos artículos de tener los bueyes mas fuerzas tres veces, y hacer mejor labor que las mulas ò machos, por lo que habemos pláticado, y yo he oido y visto en Italia, y otras partes por donde he andado, y labran con bueyes, uñidos à los pescuezos, en lo qual no miraba por no tener principio, medio, ni fin, ni aun noticia de este negocio, y asi no lo echaba de vér, como agora que me habeis alumbrado. *Justin.* Pues mejor os parecerá, y quedaréis mas satisfecho quando lo veais por experiencia, teniendo labranza y bueyes de vuestro, y quando hayamos acabado esta plática, que hasta agora no hemos dicho, ni declarado mas que el vigor, fortaleza, fuerzas, aptitud, disposicion y manera del buey, y quán provechosa sea su labor, y por el contrario quán perniciosas y dañosas sean las mulas, y su labor tan mala, flaca, inutil y desaprovechada. *Camil.* En verdad, Señor Justino, que habeis alabado, y con mucha razon, la gran multitud de caballos y bueyes que España solia tener, y bienes que de ello resultaban, y me parece que no son menores los daños que las mulas causan, que ellos aprovechaban todo el tiempo que de ellos España se sirvió, por donde los tengo por el animal mas dañoso de los que Dios crió. *Justin.* Dios crió el Cielo y la tierra, y el ornato para todo lo necesario, Genesis ij. y no crió machos ni mulas, segun Jacobus Landavi Glicerii, y otros graves Autores.

Hic est Ana, qui invenit mulos in deserto cum pasceret asinas Sebeon patris sui, Genesis cap. xxxvj. Auctor Jacobus Landavij Bliserij.

Ille admisit equum asinæ, unde est natus mulus. Graviùs quàm quisquam opinetur, deliquit: tanquam enim, qui manum Cœlo infecerit, quod retrò ageret cursum, ita ille vim fecit naturæ, quod semina suo cursu prohiberentur, contraque infinitum sibi ordinem generarent: sed vita est natura injuriam in semen, non enim mulus, è mula, masculus, è fœmina fœtum producere potuit, secundùm speciem suam, sed utrumque sterilitate damnavit: cujus vitij causam proferant sanè qui Philosophi naturales sunt qualis sibi videtur. Sed hæc una pro omnibus est: Deus quando dixit; Producat terra animam viventem in genere suo, jumenta, & reptilia, & bestias terræ, secundùm species suas, hic ut species commiscerentur, non secundùm genus suum, & nasceretur, quod neutrum esset, quod à Deo factum non fuit: ergo ab illa primogenia conditione nondum erat istud, nec approbavit, quod bonum esset, nec illi benedixit, ut diceret: Crescite, & multiplicamini, & replete terram: res digna consideratione, quomodò seminales rationes, non à quocumque procreato exordio proficiunt, sed nisi à primogenia vi concreata rebus derivari prorsus possunt in alia sua specie ex se propaganda. Genesis 2. & Genesis 392.

En las quales palabras claramente dá à entender este Autor, que hizo tanta fuerza à naturaleza el que inventó los machos y mulas, como si pusiera las manos en el Cielo, para que con violencia volviera su curso atrás, pues impidió el natural camino de la propagacion y generacion, haciendo que animales de diferentes especies se mezclasen en la generacion; lo qual no fue aprobado, ni bendecido de Dios quando crió el mundo, adonde solo mandó que se multiplicasen entre sí los animales de una misma especie. La mula ò macho, son hijos de asno ò yegua, ò de caballo y borrica, son de diferentes especies, no multiplican. Luego que Ana,

hija de Sebeon, inventó las mulas, Dios mandó à su Pueblo que no mezclasen animales de diferentes especies. Levit. xix. y lo afirma Filon Judio en el parrafo : At vero, de Legibus Sacris, fol. cxlvij. En efecto era, que no hubiese asnos garañones. San Isidoro en sus Etimologias, y Alvaro Gutierrez Toledano, en el compendio de los cosas maravillosas; y otros dicen, que de la sangre podrida del caballo nacen y se crian escarabajos y otros moscones : de la del buey abejas ; y de la mula langostas, que no han causado, ni causan pocos daños en España cada año, y podria pasar sin ellas, como todo el mundo. *Camil.* ¿Qué tanto há que se crian en España? *Justin.* Despues que las Españas se perdieron, luego que Toledo se gano, se inventaron, segun consta por las historias que os tengo referidas. Rasis ad Almanzorem dice, que las orinas de la mula bebidas bastan para que la muger sea estéril. *Camil.* Suplicoos me digais qué principio tuvieron correrse toros. *Justin.* En Roma las mugeres comian carne de toros, y malparian ; consultaron oráculo, respondió : Corred toros à honra de los Dioses infernales, y no morirán. Julio César los alanceó en Roma el primero, segun Sexto Pompeyo, Autor antiguo. *Camil.* Es tan dulce esta vuestra leccion, que me pesa que tengais tan pocos oyentes, y no sé qué se puede decir mas de lo dicho. *Justin.* El muy poco gasto de los bueyes, y el mucho, y en muchas cosas de las mulas, y la estimacion, y en lo mucho que siempre han sido tenidos y favorecidos con muchas leyes y exempciones, y de la memoria y caudal que en el Viejo y Nuevo Testamento hacen de los bueyes, y ninguna de las mulas para arar la tierra, y como los Gentiles sacrificaban los bueyes en señal de mucha abundancia, y los esculpian en sus monedas, y ellos, y los demás lo han hecho en armas y blasones : y los adagios, sentencias y refranes, hasta los cantares que de ello hay. De lo qual todo ninguna hay de las mulas; y si por nuestros pecados se hace alguna memoria, es en señal de grande esterilidad, y mal agüero. *Camil.* Por cierto por tales las tengo yo, aunque hasta aqui estaba de contrario parecer. *Justin.* Quando España enviaba bastimentos à Italia, Roma, y à otras partes, segun Tito Livio, Justino, Juan Vaseo y otros, como dixe : quando despues sustentaron tantos años tantos exercitos : quando la Mancha bastecia al Reyno de Valencia de pan, carnes, queso, manteca, sebo, cueros, lana, miel, cera y otras cosas : quando Campos bastecia à todas las Montañas y Provincia de Vizcaya, y otras partes; todo se araba, labraba, acarreaba y trillaba con bueyes, como hoy hacen los Sorianos, y en Estremadura, y en algunas partes en el Andalucia, y en otras partes. La razon de esto es, porque asi como en estos tiempos trabajosos los machos y mulas son destruccion, ruina y miseria de los campos y heredades, asi los bueyes eran total beneficio y remedio de ellos, como por lo pasado, y que se sigue lo vereis. Lo primero, porque el buey cuesta poco, y à pocas desgracias es sujeto, en comparacion de las mulas : y si le acontece la mayor, que es morir, ò viene à envejecer despues que ha servido toda su vida como esclavo, en su muerte aprovecha la carne para comer, el cuero para calzar, y con el valor de esto, y poco mas se puede comprar otro. Y por el contrario, las mulas cuestan mucho, y son sujetas à muchas enfermedades, torozon, resfriado, muermo, pasmo, y otras pasiones y manqueras, que à la primera no sirven mas de para el muladar, y el dueño queda perdido. En la comida y aparejos asimismo son de poca costa los bueyes, porque la mayor parte del año pacen, y lo demás con yerba seca, ò harina de centeno ò de yeros y paja lo pasan, y con un yugo tienen casi para toda la vida : y las mulas la media tierra que labran, han menester para solo cebada. Y los labradores que labran con bueyes, asisten à sus labores, no andan distraidos como los de las mulas, que con el uso de la carreteria no asisten à sus labores, ni casas; hacense holgazanes, viciosos y jugadores, y mal casados, y casi toda la tierra se siembra de trigo, dó labran con bueyes, y con esto tienen tanta abundancia de ello, un año que acierte, que aunque yerre algunos, no les falta trigo, como à los que labran con mulas, que nunca siembran sino para ellos, y para ellas, y al primer año que falte, quedan todos muertos de hambre, perdidos y empeñados. Y mas, que donde hay bueyes, se cria mas y mejor todo genero de ganado, ovejas, cabras, aves, caballos y caza, por haber pastos y dehesas, arboledas y matas para ello : y por el consiguiente tienen mucha carne, cueros, lana, leche, queso, manteca, sebo, colmenas, miel y cera; y los extraños les vienen à rogar con el dinero por ello. Por el contrario, en los Lugares donde labran con mulas, carecen de todo, y lo han de ir à comprar. Y por estas razones y otras muchas dieron à los bueyes, y à sus dueños muchas exempciones y privilegios, segun Cuyacio en el quarto libro de las Observaciones, capi-

pitul. de Bove oratorio, que es lo que hoy tenemos en el Derecho comun, y del Reyno. Dios mandó en el Deuteronomio, que labrasen y trillasen con bueyes. En el Testamento Nuevo, ni Viejo, ni en ley, ni en historia nunca se hizo mencion de mula, ni machos para arar, sino bueyes; ni jamás se dixo mulerizo, muleriza, ni macherizo, macheriza, y se ha dicho simpre boyero, dehesa boyal, vaquero, vaquera, boyeriza, y corral para los bueyes, caballerizo, caballeriza, yeguerizo, yegueriza: y asi hallaréis segun las Escrituras divinas y humanas. El diluvio fue dos mil y docientos y quarenta y dos años despues de la creacion del mundo, y luego se comenzaron à poblar las Españas, y otras partes. El primer poblador de ella fue el Patriarca Tubal, hijo de Japhet, y nieto de Noé, llamado segundo Adán, segun Vasco Garibay, y otros: y la primera labor que hicieron para arar la tierra fue con bueyes; y despues acá siempre han sido admitidos, amados y estimados de todas las gentes y naciones del mundo, y tenidos por señal de la abundancia y fertilidad, que por medio de ellos la tierra producia, y produce, y los sacrificaban à sus Dioses en significacion de esto, como dixe. *Camil.* Por cierto, Señor Justino, que tengo por averiguado que debe de ser el animal mas provechoso de todos. *Justin.* Por tal lo sacrificaban à los Dioses, y esculpian en sus monedas, queriendo significar lo que se le debia, encargando à la gente el regalo, y uso de él, y despertar à los Agricultores labradores desde Theseo, que fue el primero que mandó, y comenzó à estampar las primeras monedas, y ponerlos en ellas, por honra de tan util animal. Y de las mulas jamás se hizo mencion para esto, ni para otra cosa: y si alguna se hizo para tirar el carro de la Luna, significada por Diana, interprétase que aquello era significando la esterilidad de aquella Diosa, por la esterilidad de aquel animal bastardo, estéril, irregular y monstruoso en orden de naturaleza, y asi no engendra: y si por ventura viene à concebir alguna mula, se tiene por caso prodigioso, monstruoso, y de mal agüero: todo en contrario, en dicho y hecho del manso, bueno y bendito buey, cuyo nombre viene de un vocablo ò palabra Griega, que quiere decir nutrir, sustentar y mantener, dando à entender, que él con su trabajo continuo alimenta y sustenta à los mortales, y asi en su favor y honra las leyes hicieron siempre gracia, y merced, y esenciones, y privilegios á ellos y à sus dueños, que todo es argumento manifiesto en la estimacion que siempre se ha tenido, y tiene de todas las naciones del mundo, y agora, y del uso de ellos para arar, como dixe. *Camil.* Y asi se hace agora en Lombardía, Italia, Francia, Grecia, Turquía, y otras partes donde yo me he hallado, y en todas ellas se tiene por cosa muy monstruosa arar en España con mulas: y los Extrangeros que vienen acá, vuelven muy espantados de ello, y burlan y escarnecen como de cosa mala y peregrina. Estando yo en Grecia me dixo un Clerigo Griego, que habia estado en la Corte de España, que toda la tierra de ella estaba llena de mulas, machos, asnas y otras bestias que les comian la mitad de la tierra, muy espantado de ello, de lo qual me reí yo mucho, y agora veo que tuvo razon. *Justin.* Si haría, porque yo entiendo que por nuestros pecados en sola España se ha introducido esta mala invencion de mulas, donde, y despues de lo qual se comenzó à sentir la falta de la fertilidad y abundancia de bastimentos que habia habido, que fue desde el año de mil doscientos y cincuenta y dos, que parece haber reinado el Rey Don Alonso el Sabio, y Decimo de este nombre; pues que quando él comenzó à reinar, valia el maravedi bueno ciento y ochenta pipiones, que era cierta moneda, y la mas baxa que entonces se usaba, eran meajas, y el mesmo baxó estos maravedis, mandando que de alli adelante no valiesen mas de noventa dineros el maravedi, que llamaron Burgaleses: y él mesmo, viendo que yá no se hallaba que comprar por uno de ellos, los baxó à quince dineros, que llamaron los dineros negros. Segun esto, se puede decir que yá habia mucho tiempo que se iban encareciendo los bastimentos y provisiones. El Rey Don Alonso el Onceno mandó que los pastos y exidos que se habian rompido para sembrar, se tornasen para pastos, segun consta por la Prematica que sobre ello se hizo año de mil trescientos veinte y nueve: y lo mesmo mandó el Rey Don Pedro su hijo, y con todo esto valia la hanega del trigo dos maravedis y medio, segun su Coronica, y un carnero quatro maravedis, segun parece por un testamento de la Señora Monja que diximos, que está enterrada en la Iglesia de Sancti Spiritus en Salamanca. El Rey Católico, y el Emperador mandaron lo mesmo de los pastos, y no aprovechó. Las cosas eran baratisimas al respecto de las que agora: con todo eso el poner tasa era aumento claro y manifiesto que las cosas se iban encareciendo, y que yá generalmente comenzaban à sentir la falta de ellas, y de las armas y caballos, con la me-

moria que se tenia de la grande, y continua abundancia de caballos, y fertilidad, y barato de todas las cosas que hasta alli habia habido, por haberse siempre todo labrado, arado, carreteado, y trillado con bueyes: y quanto mas iban los caballos faltando, y acrecentandose los machos y mulas, tanto mas se iba sintiendo en todo el Reyno la falta y carestia de todo, y de las armas y caballos. Y para remediar estos daños, por no entender la causa y principio de ellos, los Reyes Don Alonso el Septimo, Octavo, Noveno dieron grandes libertades y excepciones à los que tuviesen, y sustentasen armas y caballos, todo en grande perjuicio de la Corona Real, y bien comun, como en sus Coronicas se contiene; y esto no bastando, se mandó para el mesmo efecto que no comiesen desordenadamente, ni se vistiesen de orifreses, que son brocados, ni de sedas, ni hiciesen otros superfluos gastos, sino que lo empleasen en armas y caballos. Los Reyes Don Alonso el Onceno, Católico, y el Emperador mandaron que no cavalgasen en machos, ni mulas, y que labrasen armas en Vizcaya, porque estaba el Reyno desarmado, y labraban herraduras de mulas: asi que quatrocientos años ha que faltan las armas y caballos, y mas de seiscientos que corren toros, y quatrocientos que las montañas se despueblan, por faltar los mantenimientos, segun las historias. *Camil.* Tres cosas hacen à los hombres sabios, letras, edad, y camino. *Justin.* Es verdad. *Camil.* Pues aunque me falta la una, si las dos valen, tambien podré yo decir algo de lo que he visto, como vos de lo que habeis leido. *Justin.* Suplicoos me lo digais. *Camil.* Entre las cosas que he visto por todo lo que he andado, han sido algunas muy à proposito de lo que habeis dicho. Quando me dixisteis como antiguamente sacrificaban los bueyes, y esculpian en sus monedas, acordéme que en Africa tienen, y traen por armas una cabeza de buey, que parece imita à lo que decis que lo esculpian, que eso, y lo demás que à este proposito diré, es argumento de los muchos bueyes que antiguamente hubo en España. Entre el Reyno de Valencia, y la Mancha me mostraron un Lugar donde los Veterones Españoles que alli habitaban antiguamente, asi llamados, queriendo dar una batalla à Hamilcar, Capitan de los Cartagineses, usaron de una invencion estraña, y fue, que tomando muchos toros unidos en carros cargados con leña, les pusieron fuego de alquitrán, y con el espantoso ruido del fuego arremetieron, y desbarataron à los Cartagineses. *Jus.* Hermoso ardid de guerra. *Camil.* En Salamanca está un toro de bulto de piedra en la puente, que se pone en todas las armas de la Ciudad, y en las escuelas mayores está un yugo de bueyes, con una letra que dice: *Tanto monta.* En la Villa de Valladolid he visto otro yugo en la Chancillería con la misma letra, y junto à la Trinidad en la dicha Villa está una gran plaza, que llaman la Beoriza. Y en la Ciudad de Zamora me certificaron, que quando mataron à lanzadas à San Boal, unos pastores de vacas estando de rodillas haciendo oracion en medio de un arroyo, le pusieron en un carro de bueyes, y ellos le llevaron à la dicha Ciudad, donde está su santo cuerpo, y se tocaron las campanas en señal del milagro. El Rey Ramiro de Leon por cierta victoria que alcanzó contra Moros, hizo voto, y mandó que de cada yunta de bueyes se diese cierta cantidad de pan al Apostol Santiago. En la Villa de Madrid, en tiempo de Moros, habia un hombre llamado Isidro, al qual arando con unos bueyes, le fue à visitar su amo, y en su presencia hizo ciertos milagros, entre los quales fue uno, que queriendo beber su amo, y no hallando agua, dió con el aguijada en tierra, diciendo: Quando Dios queria, aqui agua habia, y luego manó agua, y se hizo una fuente, la qual está hoy en dia en termino de la dicha Villa: y demás de ser el agua muy buena, es asimesmo saludable y provechosa para los enfermos, y su cuerpo santo está en la Santa Iglesia del Señor San Andrés de la dicha Villa. *Justin.* Bienaventurados Santos. *Camil.* Y hubo una moneda, que llamaron las vaquillas, que parece competir con las otras que esculpian los Gentiles. Cerca de Cadahalso están en el campo unos toros de bulto de piedra, que llaman los de la comarca, los toros de Guisando, cosa muy célebre y antigua en España. Pues nombres de Lugares os diré asaz, que todo es señal y demostracion de que todo era servicio de bueyes, como vos, Señor Justino, decis. En tierra de Madrid hay un Lugar que llaman Aravaca, y otro que llaman Caravaca, donde está una Santa Cruz, que llaman la Cruz de Caravaca. En el Reyno de Murcia, y una Ciudad muy principal en Castilla, que llaman Toro, tierra muy fértil, y abundante de todas las cosas necesarias. Y un Lugar en tierra de Campos, que llaman Becerril, y otro que se llama Villatoro; y otro Montoro, y Buytrago. Y junto à Sanabria, Buenbuey, Peal de Becerro. Junto à Cazorla, y junto à Toledo uno que llaman Lazarobuey.

En

En Estremadura, que llaman Cabeza de buey : y otros muchos, que yo no debo de haber visto, ò no me acuerdo de ellos. Es todo esto à proposito para probar mas la abundancia de bueyes que antiguamente hubo, y así hay apellidos de linages, que à unos llaman Bezerras : otros, Vacas: otros, Terneros : otros, Bueyes : otros traen por armas los bueyes, como fueron los Caballeros Castellanos, que estaban sobre las Algeciras, armados ellos y sus caballos de punta en blanco, y tenian en sus yelmos pintados bueyes, y los Borjas, y los Idiaquez. El Rey Católico en la moneda que labró, puso por armas un yugo de bueyes con sus coyundas, y hoy hay muchos de estos reales con las armas. Pues en los adagios ò refranes, y cantares de los bueyes y vacas, está el mundo lleno de ellos, sin haber uno solo que haga mencion de mulas, ni machos, como son estos que se siguen: Quando tuvieres la vaquilla, tén presta la soguilla. Buey me mata, y vaca me alaba. El buey chico, en cuerno crece. El buey garrudo, y el gañan barbudo. Buey suelto, bien se lame. Buey harto, no es comedor. Habló el buey, y dixo mu. Buey frontudo, caballo cascudo. Andar al paso del buey. Buey rabon, harto de paja, y no quiere arar. Buey longo, caballo redondo. El buey para arar, el ave para volar, y el pez para nadar. Donde irá el buey que no are. El que todo lo contó, con bueyes aró. A toda ley, arar con el buey. Ara con buey, y enriquecerás. Buey viejo, sulco derecho. Buey con rayas, y quintero, ò gañan con barbas. El hombre por la palabra, y el buey por el cuerno. Ara con buey, y guarda la ley, y sirve à tu Rey, y está quieto y seguro, y no tendrás pleito ninguno. Bebe como buey. Donde el buey viejo no tose, no está buena la troxe. Buey corvo, asno combo. El caballo pando, el buey corbado. El buey hermoso, no es buey de hurto. Tiene un pescuezo de un toro. Ata corto, pasta à menudo. Ara junto, y hondo, y cogerás abondo. Es tan recio como un toro. El buey viejo ahonda el arado, y saca la raiz de la mielga. Bueyezuelo del campo, que holgando se descornó. Brama como un toro, y rume como buey. *Camil.* En Italia dicen: Bendito el carro, y benditos los bueyes, y bendita la mata para quien la ama. *Justin.* El buey peludo lanudo, el caballo barrigudo. Por Octubre toma tus bueyes, y cubre. Buey hecho, hace barbecho con sulco derecho. Hay una planta que llaman lengua de buey. Los Cosmógrafos pintan à España à manera de un cuero de buey. Pues cantares de bueyes y vacas. *Camil.* Yo diré algunos en memoria de los buenos bueyes, porque yá que por nuestros pecados los ván dexando y olvidando, quede alguna memoria de ellos, por la qual podria ser que con el tiempo alumbrase Dios à las gentes, y desengañase à los pobres labradores, que cierto es cosa de gran lástima de llorar, quán ciegos y errados andan, y pobres, despues que no labran con ellos. Dicen en mi patria, y en otras partes : La vaca cencerrada lleva la delantera. Donde irán tus vacas, niña, donde irán tus vacas, he. Las vacas de la virgo, no quieren beber en el rio, sino en bacin de oro fino. *Justin.* Señor Camileto, ¿entenderéis lo que habeis dicho? *Camil.* Un cantar de mi tierra. *Justin.* Yo os prometo, que no se ha dicho sentencia mas à nuestro propósito. ¿No se os acordará que decia Estrabon, que España era tan rica, que tenian los hombres las tinajas de oro para el agua, y los bueyes los pesebres de plata? Quién duda que este cantar no se inventase en semejantes tiempos de riqueza, pues vemos que agora aun las tinajas no son de buen barro, ni los pesebres de yeso, como habeis visto por esos caminos. *Camilet.* Otro dice : Marido vendamos los bueyes, que otros nos dará Dios despues. Muger no seas loca, vendamos esa tu toca. En toda la Transmontaña no ví cosa mejor, que era la esposa de Anton, el vaquero de Moraina. La muger que los bueyes amansa, como no cansa. Las Pascuas en Domingo, vende tus bueyes, y compra trigo. Guardame mis vacas, carillejo por tu fé, guardame mis vacas, que yo te abrazaré. ¿No os parece, que todo bien mirado y considerado es argumento de la grandísima multitud que hubo de bueyes en tiempos pasados, pues à cada paso topamos con su memoria por los muchos que habia, y por el contrario, por no haber mulas, ni machos para el yugo, no se hallará, ni hace mencion de ellas para esto; y si alguna vemos, como diximos del carro de Diana, es señal de esterilidad, y mal prodigio, y agüero? *Justin.* Tornando à nuestro intento, digo, que asimesmo dexamos probado y concluido, como entre los otros animales el buey fue engendrado, criado y escogido para la labor del campo, sustento, regalo y remedio de los hombres; y las mulas inventadas para su desasosiego, trabajo, pobreza, miseria y perdicion, como invencion monstruosa. Tambien dexamos probado la ventaja que hace la labor de ellos à la de las mulas, y quán sin comparacion es mejor

jor, mas util, y provechosa, y necesaria, que es una de las partes que propusimos para probar que la falta, y carestia, y crecimientos de pechos, y alcavalas, y servicios de cien años à esta parte, ha emanado y viene de haber dexado los labradores el uso de los buenos bueyes, y admitido, y introducido, y puesto en su lugar el de las mulas. *Camilet.* ¿Qué nos resta agora? *Just.* La segunda proposicion que tenemos propuesta de quánto mas costa sea la labor de las mulas, que los bueyes. *Camil.* En todas las cosas hay orden, cuenta y razon, peso y medida, por dó lo que parece dificultoso, como decis, le puede hacer llano, facil y claro, como podeis ver, valoreando ò tentando los gastos y daños que han hecho y causado un par de machos ò mulas el dia que son para servir, que son de tres para quatro años, y haciendo lo mesmo de otro par de bueyes. He visto lo que vá de lo uno à lo otro, se entenderán los males que causa de criar machos ò mulas, y como son ruina de España servirse de ellas, y quán útil y necesario es criar bueyes, y servirse de ellos como solia.

Tanteo de gastos que han hecho y causado un par de machos ò mulos antes que sirvan, que son de tres para quatro años.

EN Italia, España, y otras partes que crian caballos, se tienen por buen suceso, si de seis yeguas que cubre ò toma un caballo, nacen y se crian tres crias, potros ò potrancas, y llegan sirviendo hasta trece ò catorce años: y donde crian machos y mulas, si de seis yeguas que cubre ò toma un asno garañon, ò un caballo borricas, nacen dos crias, muletos ò muletas, y llegan sirviendo al tiempo dicho, es buen negocio, por ser la generacion violenta, y contra orden de naturaleza, y asi muchas abortan y mueren: están sujetos estos preñados à qualquier ocasion ò achaque, todo en gran perjuicio del Reyno, y sus bastimentos. Por manera, que cada caballo ò yegua tiene dos madres, y cada macho ò mula tres, por lo menos es negocio de gran consideracion. Un asno garañon cubrió ò tomó seis yeguas, y el caballejo de cada una cuesta dos ducados, y el de todas doce: cada una pierde cada año tres ducados de su labor, y todas diez y ocho, quedaron dos preñadas, y no pueden servir, aquel año pierde el bien público del servicio de cada una diez ducados, y de ambas veinte, y mucho mas: parieron dos crias, y si fuera del caballo, tres, y sirvieran, cada uno pastó aquel año por veinte cabezas de ganado menor, y con las crias hasta que sirvieron, por docientas, y mas. Vale el pasto y gasto ochenta ducados con el guardar las yeguas un año, las crias tres. Cada yegua come en Invierno diez hanegas de cebada, y ambas aquel año con las crias en los tres años cien hanegas, valen à la tasa cincuenta ducados, con lo que les alcanza del garañon, sin otros gastos, como se dirá: son los gastos ciento y ochenta ducados, que se han de repartir en diez años, que sirve cada año, cabe à cada una de las mulas ò machos nueve ducados: y en comenzando à servir, vá perdiendo de su valor cada una seis ducados cada año. Por manera, que podemos descontar à cada macho ò mula cada año quince ducados de lo que vá ganando: y asi que un par de machas ò mulas pastaron por doscientas cabezas de ganado menor, y comieron cien hanegas de cebada, y quitaron tres caballos, un asno garañon quita quince caballos, y las crias con sus madres pastan por mil cabezas de ganado, y comen quinientas hanegas de cebada: mil garañones, quince mil caballos, y las crias con sus madres pastan por un cuento de ovejas, carneros, y comen con los garañones quinientas mil hanegas de cebada, que fueran casi de trigo cada año, y si sacan un caballo del Reyno, ahorcan un hombre. Considerad, qué daños causará la multitud que hay de garañones en toda la grandeza de España, que quando no hay mas de estos mil, y otros tantos caballos que cubran ò salten tantas borricas, quitan pastos por dos cuentos de cabezas de ganado menor, y un millon de hanegas de trigo, por donde estamos sin caballos, ni ganado, ni trigo, y los esquilmos, que de ellos gozáramos, y no se considera, y tierras que crian mulas, siembran y ocupan las mejores tierras para darles verde y cebada. Galicia, y las Montañas, por criarlas, ni tienen carnes, ni pan, ni otras cosas como solian, y asi están alcanzados, pobres, y necesitados todo el Reyno: enriquecense algunos particulares, y no se entienden, ni tratan de ello.

Tanteo de un par de mulas de labor.

UN par de mulas labran ò arañan en un año quarenta hanegas de tierra y sembradura, sin faltar un dia à la labor; son necesarias las veinte para verde, cebada, y otras cosas, como se dirá, cuentase à ocho por hanega de sembradura, trigo, cebada,

por

por su ruin labor, tomando las tierras buenas con las no tales, y los años prósperos con los que no se coge la simiente, cógense ciento y sesenta hanegas, y por ser tan seca y fria, merma bien doce hanegas; paganse de diezmos y primicias diez y siete: come cada dia cada mula dos celemines, unas con otras son ciento y veinte hanegas cada año: quando les dán verde, comen mas, y quando trillan: asi que, si todo se contase, mas gastan de la mitad: de las otras veinte se cogen ciento y sesenta fanegas de trigo macho, dánse diez y siete de diezmo y primicias: de segar, trillar, limpiar, veldar, coger y recoger el trigo, cebada, paja, y ponerlo en sus troxes y pajares, y los instrumentos necesarios, cuesta cada hanega dos ducados, y todas ochenta: de herrar, y curar este par de mulas, tres ducados: de yugos, arados, rejas, mazos y cuños, arrejadas, barzones y otros instrumentos, quatro ducados: de mantas, colleras, aceruelos, jáquimas, cinchas, cabestros, cordeles y otras cosas, tres ducados. El mozo que labra con ellas, gana veinte y cinco ducados, cada una entra con quince ducados de gasto, y ambas con treinta, son los gastos ciento y sesenta ducados: las mulas no dieron nada de aprovechamiento, sin otros gastos, que en particular no se pueden bien explicar, como en lo general se dirá. La orina del macho ò mula, es mala para muchas cosas, segun Rasis ad Almanzorem: muerta la mula, el lloro en casa.

Tanteo de un par de bueyes de labor.

A Los bueyes no se les cuentan pastos, porque las Vacas, aunque estén preñadas ò paridas, aran, trillan, carretean, crian sus becerros, y dán leche, manteca y queso: lo que pastan antes que los domen, quando los matan, con su carne, cuero, huesos, nervios y otros despojos lo pagan, y quedan todos aprovechados: un par de ellos labran veinte y cinco hanegas de tierra y sembradura, sin faltar un dia à la labor, y de ellas se cogen docientas y sesenta y cinco hanegas de trigo, ò once por hanega, labrando siempre con bueyes, por la gran ventaja que hace la labor de los bueyes à la de mulas, y cada hanega pesa diez libras de pan mas que la de mulas, y asi vale mas, y todas, dos mil y setecientas y cincuenta, son veinte y cinco hanegas, y todas trescientas, vale à la tasa otros tantos ducados, y habrá mas paja, de mas substancia, y no dá muermo trillada con bueyes. El par de bueyes han menester tres hanegadas de tierra para pastar los Veranos; de mas de eso come cada buey en el Invierno ocho hanegas de trigo, yeros ò centeno hecho harina para que aproveche, y ambos diez y seis, valen otros tantos ducados: de yugos, arados, y lo demás, quatro ducados. El mozo que labra con ellos, gana veinte y cinco ducados: de segar, trillar, y hacer lo necesario, hasta coger y recoger el pan y paja, se dá y paga por cada hanega dos ducados, y por todas cincuenta: en las doce hanegas que quedan hasta igualar con las que labran las mulas, dó se pueden pastar ciento y veinte cabezas de ganado menor, vale al pasto treinta ducados, los gastos son cien ducados, queda el aprovechamiento en igualdad de tierra, con las mulas en docientos ducados: las mulas no dieron nada y por esto se dixo: El que todo lo contó, con bueyes aró. Labrar con buey es plata quebrada; en la muerte nos aprovecha en muchas cosas, y en vida segun Rasis ad Almanzorem, con su pelo hinchen sillas de caballeria, su estiercol sirve de leña, y es medicinal, él y las orinas engrosan la tierra: de los huesos guarnecen cuchillos, mesas y sillas: de los cuernos labran linternas, calzadores, tinteros, brocal, vasos para beber, frascos para la polvora: las bexigas son para los enfermos, y para nadar: de las colas cuelgan peines: las pesuñas quemadas, y tomados los polvos, aprovechan contra las calenturas, y templan las limas, y otras cosas: con los bergajos aprietan lo hendido: cria ciertas piedras en el bazo, molidas, y bebidas son contra la pasion de la hijada: metiendo el dedo en su ojo recien muerto en Verano, dá buen olor: su hiel es buena para muchas cosas, como lo saben muy bien las mugeres: en fin todas sus partes nos aprovechan en vida y muerte: las mulas en todo nos dañan, antes que nacen, y despues que mueren.

Tanteo mayor de bueyes en un lugar llamado, Discrecion, Fertilidad, Abundancia, Riqueza, y poder para guerra.

LOS vecinos de este Lugar en Castilla, como gente discreta, y considerando, que despues que dexaron de labrar con bueyes, y rompieron los pastos, y labran con mulas, estaban pobres, adeudados, y crecian sus necesidades; juntos en su Concejo determinaron tornar à los bueyes, escogiendo en su término, que es de quarenta mil hanegas de tierra, ocho mil para pastos, à

dó

dó las aguas del lugar, y otras partes acudiesen, y pastasen cincuenta mil cabezas de ganado menor, ovejas, carneros, cabras, puercos, y dos mil de ganado mayor, toros, vacas, terneras, bueyes, y cien yeguas y sus crias: están cercados de agua, à manera de estanques dó se cria mucho pescado que sustenta el lugar. Hay mucha caza y colmenas en el monte, y bellotas de do sacan leña, y crian sus lechones: à los dueños de las tierras pagaron, contribuyendo los que tenian hacienda en el término ò lugar muebles ò raices, hasta los Religiosos y Señores, atento que es bien comun, labran con seiscientos y quarenta pares de bueyes treinta y dos mil hanegas de tierra y sembradura, cada par veinte y cinco, las diez y seis mil siembran, y las otras barbechan para el año siguiente; de todas se cogen ciento setenta y seis mil hanegas de trigo, à once por hanega, y cada una pesa diez libras mas que la de mulas, como se dixo, son todas un quento y setecientas y sesenta mil libras, son diez y siete mil hanegas à razon de à ciento y tres libras, ò casi. La de mulas à noventa y tres mil hanegas: de diezmos y primicias, se dán diez y ocho mil: en pastorear, guardar estas vacas, terneras y bueyes, se ocupan seis personas, cada una gana cincuenta ducados, y todos trecientos: de segar, trillar, limpiar el pan, y ponerlo en sus troxes, y la paja en pajares, y los instrumentos necesarios, cada hanega cuesta dos ducados, y todas treinta y dos mil: cada buey come en el Invierno ocho hanegas de trigo bien molido, y todos diez mil docientas y quarenta, valen tantos ducados: de yugos, arados, y lo demás, dos mil ducados: labran con ellos seiscientos y quarenta garañones: mozos de labor, cada uno gana veinte y cinco ducados, y todos diez y seis mil: en labrar los pesebres, troxes, pajares y otras cosas, y traer los materiales, se ocupan diez personas, y un par de bueyes con un carro, cada uno gana cincuenta ducados: todos quinientos, los bueyes cincuenta, son todos quinientos y cincuenta. No se les cuentan mas gastos, porque la mayor parte del año están en el campo: son los gastos setenta y nueve mil y noventa ducados: es el aprovechamiento ciento y quatro mil ducados, y mas à la tasa: está aprovechado de carnes, ganados y esquilmos para sí, y poder vender: labran paños, no hay pobres con necesidad, ni Hospitales, tiene linares, cañamares, molino de papel, armas y caballos, hay pocos pleitos, escribanos, ni alguaciles: hállase mucha caridad y verdad, no tienen bestias de servicio, tienen lo necesario en sus casas.

Tanteo mayor de mulas en un lugar llamado Inhabilidad, Pobreza y Flaqueza.

EN toda la grandeza de las Españas, que se cuenta de los montes Pirineos à esta parte, que las divide Francia, hay mas de diez y seis mil y seiscientos lugares, en que hay bien mil villas y ciudades cercadas, segun tengo averiguado. El Arzobispado de Burgos tiene mil seiscientos noventa y siete lugares. El Obispado de Plasencia trecientos noventa y nueve lugares. El Obispado de Cartagena ochenta y siete lugares. El Obispado de Córdova sesenta y tres lugares. El Arzobispado de Sevilla ciento cincuenta y ocho lugares. El Obispado de Jaen cincuenta y cinco lugares. El Obispado de Cadiz trece lugares. El Obispado de Cuenca trecientos diez y nueve lugares. El Obispado de Sigüenza quatrocientos cincuenta y dos lugares. El Obispado de Badajoz ciento veinte y dos lugares. El Obispado de Coria ciento y veinte y cinco lugares. El Arzobispado de Granada noventa y seis lugares. El Obispado de Guadix veinte y cinco lugares. El Obispado de Málaga ochenta lugares. El Obispado de Almería quarenta lugares. El Obispado de Segovia doscientos setenta y siete lugares. El Obispado de Calahorra novecientos treinta y siete lugares. El Obispado de Pamplona seiscientos sesenta y seis lugares. El Arzobispado de Toledo seiscientos cincuenta y tres lugares. El Arzobispado de Zaragoza, con todo el Reyno de Aragon, novecientos veinte y dos lugares. Toda Cataluña mil trescientos treinta y siete lugares. Todo el Reyno de Valencia novecientos veinte y siete lugares. El Reyno de Portugal quatro mil lugares, poco menos. El Obispado de Ciudarodrigo noventa y quatro lugares. El Obispado de Zamora docientos cincuenta y seis lugares. El Obispado de Plasencia ciento treinta y ocho lugares. La Abadía de Valladolid cinco lugares. La Abadía de Medina del Campo veinte y ocho lugares. El Obispado de Osma docientos sesenta y cinco lugares. El Obispado de Astorga treinta y nueve lugares. El Obispado de Salamanca trecientos veinte y siete lugares. El Obispado de Avila trecientos ochenta y quatro lugares. El Obispado de Leon quinientos y noventa lugares. El Obispado de Oviedo quatrocientos y sesenta lugares. El Arzobispado de

de Santiago, trescientos y diez lugares. El Obispado de Orense doscientos sesenta y ocho lugares. El Obispado de Mondoñedo ciento cincuenta y seis lugares. El Obispado de Lugo doscientos veinte y quatro lugares. El Obispado de Tuy ochenta y quatro lugares: son por todos diez y seis mil y seiscientos lugares, y en ellos ochenta mil pilas, poco mas ò menos, y mil villas y ciudades cercadas, en que hay trescientos mil arados de machos y mulas: por lo menos toparémos un lugar en la Mancha, ò en Campos, ò en otra qualquier parte de España, que solia labrar con bueyes; en toda ella se labraba, carreteaba y trillaba con ellos, quando el Emperador Carlos V. venia à Madrid, y la Corte se mudaba; casi toda ella traia sus bagages en carros de bueyes que chirriaban, como es público y notorio en Madrid, y en los lugares de los puertos y otros tenian sus pastos, y toda España. Este lugar rompió sus pastos, como otros muchos por no entenderse, y asi no tienen carnes, lanas, cueros y lo demás, y lo ván à comprar á otras partes. Este lugar tiene un término en que hay 40ⵔ hanegadas de tierra y sembradura, tal, y tan buena, y tan grande, como el que os dixe que dexó las mulas, y tornó à labrar con bueyes; labran y siembran las 20ⵔ cada año, y las otras 20ⵔ barbechan para el año siguiente con mil mulas de labor, que ha menester veinte machos y diez mulas, con cinco carros para traer lo necesario, como se dirá. Allende de esto son necesarias 309 yeguas ò borricas para madres, y 11 ò 12 asnos garañones ò caballos para padres, para conservar las mulas, y otras bestias. Han de parir estas yeguas diez años, y en cada año ciento y tres crias, unas se mancan, otras se mueren: de esta manera las ciento y tres han de ser muletas yá de tres años para el primer año, à las quales han de suceder otras tantas de à dos años para el segundo año, y à estas otras tantas de un año para el tercer año, y à estas otras tantas lecheras, que se vengan unas trás otras, pastando y criando, que bastan por doce mil doscientas y quarenta cabezas de ganado menor, por lo menos, y si parieran de caballos, nacieran ciento y quatro crias, potros y potrancas; y para dár verde y cebada à las mil mulas, y otras bestias todo el año, y à las yeguas y crias en los Inviernos, y las mermas, y pagar diezmos y primicias, son necesarias las diez mil hanegas, por lo menos quedan otras diez mil para sembrar trigo, en que se recogerán ochenta mil fanegas à ocho por fanega, como se dixo, tienen de gasto mas que cogen; de esta manera andan guardando, pastoreando las yeguas y crias, y curando y regalando los asnos garañones y caballos veinte personas, gana cada una cincuenta ducados, y todas mil: de diezmos y primicias nueve mil hanegas: cada mula ò macho entra con quince ducados de gastos con lo que pierde cada año, como dixe, y todas quince mil ducados y mas: de segar, trillar, coger y recoger el trigo, cebada y paja, y ponerlo en sus troxes y pajares, de cada hanega dos ducados, y por todos quarenta mil: de yugos, arados, mantas, herraduras, y lo demás gasta cada una cinco ducados, y todas cinco mil con las otras bestias, labran con ellas quinientos mozos, gana cada uno veinte y cinco ducados, y todos doce mil y quinientos: y como no tienen pastos, les falta la carne, vestido, calzado, lienzos y otras cosas, y lo ván à comprar y traer de fuera, y les cuesta diez mil ducados y mas, y hacen falta en otras partes estas mulas, machos, garañones, caballos todo el año, y las yeguas y crias. En los Inviernos han menester caballerizas, pesebres, troxes, pajares, medidas, costales, harneros, crivas, palas, y otros instrumentos: en labrar, y traerlo se ocupan veinte oficiales, cada uno gana de su jornal cada año cincuenta ducados, y todos mil. Suman los gastos ochenta y tres mil y quinientos ducados: dieron de aprovechamiento ochenta mil hanegas de trigo: à la tasa valen otros tantos ducados, exceden los gastos al aprovechamiento en tres mil y quinientos ducados. Allende de esto, nos quitan pastos de doce mil doscientas y quarenta cabezas de ganado menor, y mas de seis mil varas de xerga, que fueran paño: y gastan en herraduras, instrumentos y clavazon mil y quatrocientas arrobas de hierro, y trescientas arrobas de cáñamo, y se ocupan en labrar lo dicho y traerlo al lugar ciento y treinta personas, y treinta bestias de esta manera: En guardar las yeguas, crias, y lo demás veinte personas, y otras tantas en labrar las caballerizas, y lo demás, como dixe: en trasquilar, labrar, cardar, peinar, filar la lana, y texer la xerga, y hacer las mantas y lo demás, treinta y tres personas: en sembrar el cáñamo, regar, coger, y labrarlo, y hacer las cosas necesarias, seis oficiales: en labrar los pozales, carruchas, pilas, poleas, sogas, calderas, tres oficiales: en sacar la vena para labrar el hierro, cortar la madera, leña, y hacer carbon, y llevarlo todo à

las herrerias, y hacer el hierro, y labrar las herraduras y los instrumentos, clavazon, llantas de los carros, y lo necesario en las herrerias, treinta oficiales. En traer las carnes, vestido, calzado, y lo demás, dos personas: en herrar y curar todas estas béstias, seis oficiales. En traer todo lo dicho por todo el Reyno, trece personas, y veinte machos, y cinco carretas con diez mulas; no tienen la quarta parte de gallinas, ni otras aves, y asi las ván à comprar muy lejos, y los huevos, y todo el Reyno, y asi está todo caro: y para remediar estas faltas, se han puesto mas de quatro millones de olivares, y seis de viñas y otros árboles, y han dado en beber vino todas las mugeres y muchachos. Solianse criar con leche, queso, manteca del ganado, y con miel de las colmenas, de dó ha sucedido, que muchos exceden con el vino, y crece la deshonestidad: hoy es mantenimiento de gente pobre, por estár las carnes tan caras, y pocas, y lo demás, leña, carbon, y se han hecho muchos depósitos, y nos han sacado y sacan las riquezas, un millon cada año, porque ha mas de trescientos años, segun las Coronicas de los Reyes Don Alonso el Sábio, y otros, y la ley quarta en el titulo de las prendas, y otras, y de las que han venido de las Indias Occidentales gran parte, trayendo bastimentos y otras cosas, segun las prematicas alegadas, y llevan, y las que vendrán de las Orientales, hasta que se labre con bueyes, y labran navios, hacen guerra por mar y tierra; negocio es de mucha consideracion. *Camil.* Pareceme que todas las necesidades han sucedido de haber dexado los bueyes. *Just.* En eso no pongais duda, hanse hecho de doscientos años à esta parte mas de dos mil hospitales, y en labrando con bueyes, faltarán los pobres, y sobrarán hospitales. *Camil.* ¿Cómo se ha de hacer? *Justin.* Mandando, que no se eche el asno garañon à las yeguas en toda España, pues todos perecen por ellas, y en las Montañas y Galicia, y no la entienden: una mula ò macho, come y gasta por diez personas, y nos cautivan cada año, por no tener caballos, dos mil personas desde el cabo de San Vicente, hasta Rosas, y con el dinero del rescate labran navios, galeotas, y nos corren la mar; y los crecimientos de pechos y alcavalas, de mas de cien años à esta parte, son por causa de criar y labrar con mulas. Del tiempo de los Reyes Don Alonso, y Don Pedro, los bastimentos y otras cosas se han encarecido diez veces mas unos con otros, y como dixe, mas se compraba con cincuenta ducados, que hoy con mil, y mas guerra se hacia con cincuenta mil ducados, que hoy con un millon. El exército del Rey de España ha de ser cien mil Infantes, y treinta mil caballos, los veinte mil de Castilla, armados de sus piezas, y los diez mil ligeros, y se ha de gastar un millon en un año, y lo que mas se gasta, y hay menos gente, es porque dexaron los bueyes, y de todas las necesidades son causa, y de la mayor parte de los pecados: el que otra cosa dixere, no lo ha trabajado como yo. *Camil.* Suplicoos me digais en pocas palabras los daños que nos causan las mulas de labor, y las personas y bestias que en sus cosas se ocupan. *Justin.* Las yerbas, madres y crias, y treinta mil bestias de su servicio, bastan por un cuento de ovejas, carneros, cabras, puercos, y por cien mil vacas y bueyes, y por diez mil caballos, y quitan quatro cuentos de varas de xerga ò paño, y cien mil arrobas de cañamos, fuera de cinco cuentos de varas de lienzos, y gastan ochocientas mil arrobas de hierro: en guardar y labrar lo dicho se ocupan doscientas mil personas: y para dár verde y cebada à las mulas y bestias de su servicio, y sustentar los que labran sus cosas, se ocupa doce cuentos de hanegadas de tierra y sembradura, es la mayor parte de España: y reduciendo à pasto la quinta parte, pastarian veinte mil yeguas, y diez cuentos de ovejas, carneros, cabras, puercos, y no de vacas, toros, bueyes y otras cosas, de donde sin gastar nada, viene leche, queso, manteca, sebo, suero, carnes, lanas, cueros, y cazas, colmenas, miel, cera, ceron, leña, carbon y otros provechos que no se pueden conservar, con que todos se sustentan, asi que son mas necesarios pastos, que viñas, ni olivares, porque de la viña, ni olivar no viene mas de aceite y vino, es bien particular, y cuesta caro à todos. En Flandes, Alemania, y otras partes no hay olivares, sebo, manteca, y cera les alumbra, y lo demás los mantiene, y por faltar todo esto, y trigo, y otras cosas, nos lo traen de fuera casi trescientos años ha, segun las historias y leyes, y nos han sacado mas de dos millones cada año, desde San Sebastian hasta Rosas por mar y por tierra de Valderoncal, hasta Falsas: en las quatro partes se pueden coger veinte cuentos de hanegas de trigo, y en guardar y labrar todo esto se ocuparán las doscientas mil personas, y otras quatrocientas mil perdidas, que andan en oficios malos, y no baxarian de las Montañas, y otras par-

partes por falta de mantenimiento, como hasta ahora, y casandose, aumentarianse lugares y Poblaciones en Sierra Morena, Granada, y otras partes. Este es el aviso mas importante que se ha dado, ni puede dar al Reyno y Corona Real, porque los daños que las mulas causan, valen hoy veinte millones de oro cada año, como consta por los tanteos mayores. Estas faltas, carestias y necesidades han venido por estar los hombres ocupados en sus proprios intereses particulares, olvidados del bien comun, à que somos obligados: habia diferentes opiniones, esta es la verdad, y no hay que dudar en la substancia, en los accidentes puedo engañarme como hombre.

Tanteo de machos de harrieros.

JUSTINO. Yá que habeis visto el gran mal que à España ha venido por haber dexado de arar, sembrar y carretear con bueyes, y haber admitido en su lugar mulas, bien será que entendais quán mejor, útil y provechoso sería carretear, llevar las mercancías de unas para otras partes con bueyes, que con machos de harrieros ò mulas de carreteria, como solia: y se puede entender haciendo un tanteo de cada cosa. De la ciudad de Vitoria salen doce harrieros para la Villa de Madrid con cincuenta machos cargados de hierro, cera, lienzos, pescado seco y otras mercancías, lleva cada uno doce arrobas unos con otros, y todos seiscientas, y cada una cuesta da porte quatro reales, y todas dos mil y quatrocientos: tardan diez dias en el viage: cada harriero gasta cada dia dos reales y medio, y todos en el dicho viage trescientos, come cada macho dos celemines de cebada cada dia, y todos en el dicho camino ochenta y tres hanegas y quatro celemines: à la tasa valen quarenta y un ducados y medio, y mas: cada macho entra cada año, descontando de lo que gana quince ducados, y cargandoselos, sale à medio real cada dia casi, y todos en el dicho viage doscientos y cincuenta reales: cargóseles à cada uno en los dichos dias de herrarlos, y xerga, y lo demás que gasta de sus aparejos quatro maravedis, à todos cincuenta reales, asi que los harrieros y machos gastan en el dicho camino tres mil y quatrocientos y sesenta y seis reales.

Tanteo de bueyes de carreteria.

UN par de bueyes comunmente llevan cincuenta arrobas de peso, y pueden pasar con ellas los puertos de Guadarrama, y otros, como se vió el año pasado, que hubo muchos carros de bueyes que traxeron de Castilla cada uno diez y ocho hanegas de trigo y mas hasta la Villa de Madrid; y pasaron los puertos con hartos lodos y aguas: y para llevar ò traer seiscientas arrobas, como los machos, bastan doce pares de bueyes, que pueden pastar libremente, y hacen el dicho viage en diez y ocho ò veinte dias; ván con ellos dos hombres y un muchacho, gasta cada dia seis reales, todo el viage ciento. Los carreteros pueden cortar madera para sus carros, las leyes los libertan, y à los bueyes, l. 34. tit. xix. lib. vj. Novæ Recop. lib. executores, C. de executione rei jud. Cujacius, lib. iv. observationum, c. de bobe oratorio, y otras del Reyno, y esto no se les guarda en todas partes; sería justo, que constando con un testimonio, fuese un juez, atento que es bien comun; en los Inviernos por faltar pastos, se dá à los bueyes harina y paja, repartiendo estos gastos por todo el año se contará à cada uno quatro maravedis cada dia, que basta, y à todos en el dicho viage sesenta reales de traer, cada arroba se dá y paga dos reales y medio, y por todos mil y quinientos: de yugos, y lo que se ván gastando los carros, un ducado, son los gastos mil y seiscientos y sesenta y un reales: gastaron los machos tres mil y quinientos y sesenta y seis, que si contase las gentes que en servirlos se ocupan, y otras cosas, serian mas de quatro mil, y si se traxeran con mulas, que fueran menester doce pares, hacen casi el mismo gasto en once ò doce dias que tardan. Por manera, que la carreteria de bueyes es mas barata que la de mulas, y tragineria de machos. Y puesto que tarden mas, acrecentando bueyes, se remedia, y se aumenta la carne y calzado: y porque hay algunas cosas que convienen trasponerse con mas priesa, se pueden llevar con carros de caballos, ò à lomo, como se usaba en España en tiempo de Godos, y hoy se usa en Italia, Francia, Alemania, y en toda Europa, como consta por historias y leyes, hasta los Poetas, Virgilio, Ovidio, y otros lo dicen, y en la guerra: y si tirasen los bueyes con los yugos cortos con que aran, tirarian mas, y mas descansadamente irian fuera de los carriles, que solo ir por ellos una legua fatiga mas, que tres fuera de ellos; ván metidos hasta la rodilla, y asi se despean y cansan presto. Dice Columela en el segundo de rústica: Los bueyes en qualquier obra han de ir muy juntos, por-

que tienen mas fuerza, y que esto siempre se usó entre los Romanos, y si tirasen unidos por los pescuezos, como los caballos, tirarian al doble, como se usa en Galicia, Cataluña, y otras partes. En Italia, Reyno de Nápoles, lo usan de la mesma manera: son las carros anchos vara y media de limon à limon, las ruedas dos varas de altura, tiran peso de doscientas arrobas, y es facil tirando con el pecho, tira con todo el cuerpo: y para baxar puertos, usan atar una rueda con una cadena que está en un limon, y como vá rodando sola una rueda, no corre mas de lo que tiran los bueyes ò caballos. Asi que las mercancias y pescado seco se pueden traer por todo el Reyno en estos carros, y tener lo necesario para la Quaresma, mayormente que tornando à los bueyes, de diez partes de harrieros y carreteros, las ocho cesarian. En Galicia, Montañas, y otras partes que labran con bueyes, no hay machos, ni asnos de servicio, hay algunos rocines. En Campos, la Mancha, Reyno de Toledo, y otras partes despues que los dexaron, y arañan con mulas, les es necesario y forzoso tener tantas bestias de servicio y tragineria, como mulas de labor, por comerselo, y gastarlo ellas todo, como está dicho. Hay seiscientas mil mulas de labor, y doscientas mil de caballeria, y otros tantos machos de harrieros, y en otras casas de asnos de no menor cantidad, que comen y gastan en verde y seco de tres partes de la substancia de España las dos ò casi: y todas estas bestias impertinentes, aumentadas, è inventadas despues que se ganó Toledo, que antes no hay casi memoria de ellas, ni en historias, ni leyes de Godos, ni Españolas, como dixe, nunca España tanto labró, arañó, ni menos ganados se criaron, todo es cebada y pastos, mantenimiento de bestias dañosas, reprobadas, bartardas, estériles y malas. *Camil.* No querria se olvidase entre estas y otras razones, qué orden se podria tener para echar tan grandes enemigos de entre nosotros, como son las mulas, y à mi parecer sería remedio facil, mandar que no se eche asno garañon à las yeguas, como se mandó, ni caballo à las borricas por toda España, para remediar la falta de caballos, y con que só graves penas se mande, que no metan millas, ni yeguas de Francia, veriais como machos y mulas en pocos años se acababan, y como poco à poco faltasen los criadores, en los mesmos pastos criarian vacas, bueyes, caballos y otros ganados, y no habria falta en la labor, ni carreteria. De esta manera volverian à los bueyes, y los habria en todas partes, y en mas abundancia que hoy de mulas: asi que irian succediendo bueyes y caballos à los machos de harrieria, y mulas de arada y carreteria. *Justin.* La mula y macho, come ò gasta lo que labra, y mas: el caballo la mitad: la yegua pare y sirve estando preñada: el buey gana, y dá once, come y gasta una, y dá diez. Dice Plinio que se ha de labrar con la menor costa que ser pudiere, lib. xviij. cap. xxv. Y el mesmo dice lib. xviij. cap. iij. que los Emperadores araban; y dá à entender, que tanto tiempo Roma fue señora del mundo, quanto tubo cuenta con la Agricultura, y asi era la familia Rustica tenida en mucho. España labrando con bueyes echó los Moros, y estaba barata y poderosa. Asi que muy bien me ha parecido, que no se eche el asno à la yegua, como yá muchas veces se ha mandado, como dixe. Ahora conviene, que sea general, y que las penas se executen con mucho rigor, como negocio en que tanto à todos vá. Y si los Señores Eclesiásticos entendiesen el daño que de criar machos y mulas les viene en los diezmos del trigo, por sembrarse tanta cebada, y terneras, corderos, cabritos, pollos, lino, bellones, miel, cera y otras cosas, por pastar muletos y muletas, lo que vacas, ovejas, carneros, cabras, puercos habian de pacer, sentirian ser una polilla que à todos consume sin sentir, y en todas las cosas. *Camil.* Quanto mas os oygo, tengo mayor lástima à estos pobres labradores que perecen presumiendo tener mulas. Roguemos à Dios les alumbre. *Justin.* Y que se les mande: todo es menester, y entenderán los daños y necesidades de sus casas, que en fin de Mayo parecen de esgrimidores ò hospitales robados; tanta es su necesidad, y probreza, y deudas, y perdicion de España, y entendido, procurarán salir de él, y buscar su remedio, que sería hacer lo que à exemplo y imitacion mia ha hecho un Pueblo y Concejo de esta comarca, cuyas tierras confinan con las de este heredamiento, que viendo que en las tierras de su término, que no son peores que las mias, no cogian, labrando con mulas, tanto pan como yo con la tercia parte, labrando con bueyes; maravillados de ello, acudieron à mí, deseando entender la orden que yo tenia y guardaba en el arar, estercolar y sembrar, pareciendoles que no consistia esto sino en algun artificio ò regla de Agricultura, y habiendoles alumbrado y declarado este secreto de la mala y perdida labor de las mulas, y la excelencia de los bueyes con que labro,

con

con algunos otros particulares advertimientos de que yo uso para la labranza y regalo de las tierras, aunque esto no tan por extenso como yo lo he dicho; tocoles Dios el corazon para su bien, y aunque tenian los pastos y dehesas boyales antiguas, rompidas de comun acuerdo y consentimiento, y juntos en su Concejo determinaron volver à los bueyes: están ricos, abundantes, sin necesidad, y si todos asi lo entendiesen y lo hiciesen, veriades abundar en pocos años el Reyno de ganado, y por el consiguiente carne, tocino, cecinas, leche, sebo, cera, queso, manteca, cabritos, terneras, gallinas, huevos, pollos, y otras muchas cosas y regalos de que ahora tenemos falta y carestía. De manera, que como ahora traen estas cosas de fuera del Reyno, y nos sacan nuestro dinero, nos traerian el suyo para comprar lo que ahora nos venden, y asi podria tornar España à la fertilidad y abundancia de aquellos siglos dichosos, recobrando el nombre y fama debida de fértil, abundosa, rica y poderosa de armas, caballos y navios, entre todas las mejores, y mas señaladas Provincias del mundo, como lo dice Tito Livio, y otros, como está dicho. *Camil.* No hay que decir eso; pero resta ahora una cosa. *Justin.* ¿Qué? *Camil.* No querria ser importuno; pero con todo eso, suelen decir, mas vale vergüenza en cara, que mancilla en corazon: y por no llevarla yo en el mio de no me haber aprovechado de tan buena ocasion, pues yá me dexais satisfecho de la gran fertilidad, abundancia, riquezas, armas, caballos y poder de España, y de la buena y util labor de los bueyes y su poca costa, y de la mala, y muy costosa y perniciosa de las mulas, y como ellas han sido la causa total de la carestía y falta de mantenimientos y otras cosas, y los demás daños que por ellas se han seguido, y el medio que se ha de tener para remediar y soldar esta perdicion y quiebra tan grande, resta que me digais los advertimientos que habiades dado à los vecinos de esta heredad para labrar la tierra. *Justin.* Hagase como mandaredes, quedandose para despues de cena.

DIALOGO TERCERO,

EN QUE SE TRATA Y PONE LA ORDEN que se ha de tener en cultivar, arar, estercolar y sembrar las tierras, y el gran provecho que se sigue de arar, cavar hondo las tierras, viñas, olivares como solian, y en qué tiempo se ha de hacer cada cosa.

INTERLOCUTORES.

JUSTINO, Y CAMILETO.

CAMILETO. Pareceme, Señor Justino, que no me debeis de querer por convidado muchas veces *Justin.* ¿Cómo asi? que me pesaria mucho que tal os pasase por pensamiento. *Camil.* Pues ¿no lo tengo de pensar, viendo la desorden de la cena? *Just.* Señor, aqui no miramos tan puntualmente como en Corte, qual trás qual se ha de servir, que como por la bondad de Dios tenemos salud, y no andamos entre Medicos, vansenos olvidando las reglas de Medicina, y nos hallamos mejor. *Camil.* Deseo entender estas reglas de la arte de Agricultura, que yá tanto me cuesta. *Justin.* Tres cosas son muy necesarias para la produccion de la tierra. La primera su propria virtud. La segunda lo que le viene y recibe de las influencias del Cielo. La tercera la buena industria humana, que faltando esta, poco aprovecharán los buenos temporales, lluvias, nieves, hielos, y todo lo demás. El buen labrador que quisiere enriquecer, ha de tener mucha noticia de la Agricultura, que han escrito los famosos Agricultores, como Colum. Plin. Marc. Varr. Crec. Hesi. Virgil. Teof. Eras. Danav. Casan. Cujac. Herrer. y otros, y como hacian nuestros pasados: labrar la tierra acaso como ahora se hace, es

dar

dar una en el clavo, y ciento en la herradura. *Camil.* Todo lo pueden entender. *Justin.* Lo necesario y ordinario sí, para que no anden à tiento, sino que lleven algun camino y razon en lo que hacen: el labrador entienda lo que toca à su labranza, y el hortelano à su hortaliza; el colmenero à sus colmenas, y el pastor à su ganado. Y porque las tierras son de diferentes calidades y condiciones, es menester que cada uno conozca la suya, donde habita, y muy en particular las que labra; y como el labrador conozca la condicion, calidad y naturaleza de su tierra, sabrála tratar como conviene. Bien se os acordará, como tenemos dicho, que la tierra recibe la virtud y substancia de las influencias del Cielo, por lo qual los labradores deben tener algun conocimiento de las Estrellas, para diferenciar los tiempos, y saber las conjunciones de la Luna, y quándo es menguante ò creciente, y à qué hora, y aun en qué dia se hacen los movimientos, porque para todos los oficios y exercicios de Agricultura es muy necesario y sabido esto: conocida cosa es la tierra ser elementada, y no de los quatro elementos, y su calidad seca y fria; y si alguna vez no lo fuere, será por algun accidente que la mude su naturaleza: y para lo que hace à nuestro propósito la dividirémos en dos partes y diferencias, las unas serán las que fructifican, y son utiles y provechosas: las otras las inutiles, estériles, y sin ningun provecho, por algun excesivo calor y sequedad, ò por demasiada frialdad y humedad, segun su asiento y disposicion, las quales dexadas, dirémos de las fructíferas y provechosas, de las quales hay tres maneras y calidades, unas muy buenas, y otras muy malas, que dado que son de algun provecho, es poco: hay otras, ni buenas, ni malas, sino medianas, porque de los dos extremos toman el medio: otras muy calientes, otras muy frias, otras templadas, segun la participacion del ayre muy caliente, ò muy frio ò templado, cuyos sitios, disposiciones y nombres son diferentes valles ò llanos, páramos, montes, laderas, collados y cumbres, que por ser cada una de estas cosas tan conocida, no tenemos que gastar tiempo en declararlas particularmente mas de que quiero que sepais, que hay indisposiciones y enfermedades, defectos y faltas en las tierras, como en los cuerpos humanos, y asi es necesario saber quál es buena tierra, y quál mala y enferma, para guardarnos de ella, y sino fuere para pan, será para yerba: y asi digo, que las mejores tierras son las que están en valles, ò al pie de las cuestas, y porque se derriba y viene mucha humedad de lo alto, y mucha virtud de substancia; de las señales que tenemos para conocer la buena tierra, es mas vulgar que sea negra, y asi se dice: La tierra negra buen pan lleva. Y dado que no es regla siempre verdadera, por la mayor parte es mejor que las otras, porque sufre mejor el calor, y no se encharca tanto con las aguas. Columel. Plinio, y otros Autores dicen, que es buena y propria tierra para pan llevar la blanda y pegajosa, no arenisca, ni seca, como no sean barrizales de olleros, ni arcillas, porque dado que sean pegajosas, son malas è inutiles para pan por su extremada dureza y sequedad: y tambien es señal de buena tierra quando está bien cubierta de grama y yerba, como yezgos, juncos, zarzales, trebol, viznagres, endrinos, cicutas, cardos grandes, malvas, y donde las yerbas y plantas nacieren crecidas, verdes, alegres y xugosas, y la tierra que bebiere presto el agua, y conservâre mucho tiempo el humor, y la que quando se riega ò llueve, se pára hueca y fofa, y se torna prieta, y la que con esto se pára dura, empedernida y blanquecina, no es buena; y donde nacen aguas dulces, y de buen sabor, aunque sean gruesas y pesadas, porque las aguas gruesas comunmente son naturales en tierras gruesas, y las delgadas las mas veces vienen de tierras delgadas, y aun estériles, como son arenales y tierras pedregosas, porque por la mayor parte cada cosa responde à su principio. El agua que cria cieno, es señal que viene de tierra gruesa y substanciosa, si no es que venga por yesales, porque la tal, aunque sea cenagosa, es mala: xarales, cascaxales, rebollares es tierra de mediana manera: los encinales suelen por la mayor parte nacer en tierras arenosas, el romero y brezo en tierras livianas y estériles, los terruños sin provecho y sin substancia para pan son los arenales floxos, que llaman arena muerta, y las tierras desnudas y peladas de yerba, y aunque tengan algunas, es mala y sin substancia, ni jugo: los espartales, atochales y tierras muy secas y salobres son muy malas, y sin remedio de poderlas corregir, aunque algunos atochales son medianas tierras para centeno, y para yeros y otras semillas que nacen en tierras ligeras. *Camil.* Pues decis que las tierras enferman como nuestro cuerpo, será bien que como el buen Medico dá remedio para enfermedades, le deis vos para las tierras, como buen Agricultor. *Justin.* Habeis de saber, que como en los hombres hay enfermedades incurables, las

las hay en la tierra, y asi os diré de las que tienen algunos. El primero y mas principal es el buen tratamiento, y huelga: si la tierra es flaca, y huelga un año, y trabaja otro, y ayudada con el estiercol y cosas que la dén virtud, y dormir en ella ganados, y que de dos à dos noches muden el ganado à otro lugar de la mesma heredad, porque se pueda toda estercolar, y no caliente demasiado, y quemen cosas que hagan ceniza; y si todo lo echan en paja, sembrarla cada año: tierras hay que vienen à estragarse por manantiales, el remedio es hacer sangraderas, por donde aquella agua salga. Donde hubiere junquerales ò grama, quemarlo, y con la labor continua perece. Dice Palacio, que perecen los helechos si los cortan ò quebrantan tiernos. Y Plinio, que si dos años continuos los cortan, de manera que no les dexen echar hojas, que se secan, y los yezgos y carrizales. Los bueyes han de ser de buena edad, y de gran cuerpo y vientre, y buen hueso, fornidos, y bien hechos, de grandes fuerzas, mansos y domesticos. Para las vacas haya toros de buena casta, porque los hijos parecen mas à sus padres, que à las madres, y salen de buenos toros buenos bueyes. El toro ha de ser de buen cuerpo, membrudo, y no muy alto, ancho, la frente ancha y vellosa, el rostro muy robusto, las orejas peludas y vivas, las narices grandes y romas, los bezos grandes, cuerno corto y gordo, gran papada, ancho de pecho y de lomo, corto de hijada, ancho de anca, la cola larga, delgada y poblada, el pelo crespo y grueso, no tenga gran vientre, si lo tiene, no puede tomar bien las vacas. La casta de los bravos es de mas brio, la de los mansos sale lerda, aunque de muchas fuerzas. La edad ha de ser de seis hasta diez años, el color sea uno: para treinta vacas basta un toro. Las vacas para casta han de ser altas, y largas de cuerpo, anchas de hijada y vientre, ancha frente, los ojos grandes, los cuernos no pequeños ni retorcijados, los bezos gordos y negros, las orejas velludas, las narices grandes y romas, gran papada y grueso cuello, chicas pesuñas y negras, sanas, y de casta paridera, y de tres años arriba. Dos meses antes que se hayan de tomar ò empreñar, es bien apartar los toros, y traerlos en buenos pastos, para que tengan mas substancia: las vacas no estén muy gruesas, que al tiempo del empreñar no conciben tan bien; tomanse en Mayo y Junio, paren en tiempo de buenos pastos, y asi tendrán mucha leche: está la vaca nueve meses preñada; si viene à parir en Otoño, no se crian los becerros, porque faltan pastos, mamen un año ò mas, y serán recios, no los quiten de las madres en sabiendo pacer, hasta que olviden la teta: castranse porque sean mansos y domesticos para el trabajo, y su carne sea de mejor sabor: si son para carne, se han de castrar de un año, porque engordarán, y es mejor la carne, pero si son para arar, no se castren hasta que hayan dos años, están crecidos, y tienen fuerza, hanse de castrar en menguante, y tiempo templado: la manera de castrar los toros dexo para los maestros de ella; y castrados no anden entre las vacas, anden en pastos frescos, denles algunos ramones tiernos, mielgas y grama, no beban mucho. Para domarlos es necesario sean tardos, y vengan à casa muchas veces, y coman en los pesebres, y se lo dén à mano, estén atados, y traerles la mano por el lomo y barriga, fregarles la cabeza, echarles sal en la boca, rociarles la cara con vino. Estas cosas amansan à los bueyes, y los hacen domesticos: hanse de tomar tres años cumplidos, porque si mas tiernos son, quebrantanse; y si pasan de quatro, son sobervios y duros al domar, uñale con buey diestro en arar, y ande paso, trayendolo una vara larga como arado sin reja, haganles arar por un arenal mollido, y traer alguna carreta vacía, despues haganles arar poco à poco, no les piquen con el aguijon; si se avezan à sufrirle, despues no le temen; y si hubiere algun buey que no quisiere arar, ponganle en medio de dos bueyes que estén uñidos en un yugo largo, y él en medio, que ellos le llevarán dó quisieren. El que los domáre, debelos de alhagar con la habla y manos, sienten mucho el regalo. Desde Marzo hasta Septiembre pasten, y en los Inviernos denles harina de yeros, centeno ò trigo con paja revuelta en grano, engendran enfermedades si no fuese cocido, la casca de las ubas frescas, y no lavadas; los granillos molidos entre la paja dales mucha substancia. De dia será bien que pazcan si hay donde, y de noche los harten de paja ò heno. Esles bueno el heno y paja de mijo y de cebada, la de trigo no es tal por ser dura, si no fuese muy menuda, y ellos la trillasen: es tambien bueno guardarles la paja de las habas y mielgas, comenlas muy bien secas, es de mucha substancia: la yerba se les debe guardar como el heno; todo lo qual rociado con agua y sal lo comen mejor. Es bueno darles hojas de árboles quando ván madurando; altramuces mojados, envueltos en las pajas ò yerbas, son buenos, y el alcacer segado antes que se pare duro, y dexarlo secar, para

ra darlo con la yerba y paja. Han menester establos en los Inviernos: han de ser mas anchos que para otras bestias, porque algunas veces se acuernan, sean abrigados del frio. En sus enfermedades se curen con diligencia, hinchanseles los ojos y cabeza, y lloran, y es peligroso si no se curan con tiempo, sangrarlos de la lengua, y sacarles mucha sangre, y sahumarlos con incienso. Quando tuvieren ranilla, que se hace en los intestinos, sacansela metiendo el brazo por el sieso, untado con aceite, sacando aquella sangraza en la palma de la mano las uñas à baxo, que no lastime, blandamente, andan derrengandose y cayendo, hinchados. Si les diere mal de bazo, bacera que llaman, metanles en derecho del bazo una lesna, y dé en él para que salga aquel humor, y cayga dentro en la barriga: esto ha de ser pasadas tres costillas, un xeme debaxo del lomo ò cerro, como se sabe: para las ranas que se les hacen en la boca, que llaman alevosa, hanseles de cortar y fregar con ajos majados, y sal, y lavarlas con vino, y darles à comer algunas yerbas tiernas, ramon ò salvados. Si por mucho tirar se les lastima el cuero, es bueno lavarlo con agua fria, y sal, atando paños mojados en ella, y esto se haga por tres y quatro, y pongan enxundia y pez maxado, mezclando polvos de arrayan, y cosas semejantes: y si hay llaga, echen polvos de hollin para encorar: lo mesmo se haga para la frente: donde aran à cuello no dexen crecer aquella carne, pongan polvos que la coman, ò cal viva, ò miel, y sobre todo lavarlo con agua fria, que importa, y despues poner cosas para encorar: donde hubiere gusanos lavar con agua fria, ò echar acibar, ò zumo de puerros ò de marrubios, ò un poco de sal, y sacados los gusanos pongan unas mechas con enxundia añeja, ò pez derretida, y aceite todo junto, y guarden no se les asienten moscas. Las apostemas unos las curan cortandolas, otros con cauterios: asi, que los bueyes padecen pocas enfermedades en comparacion de las mulas: y si les diesen sal à comer, y echandoselo revuelto, tendrian menos, ò casi ninguna. *Camil.* Todo está bien, pero en España no saben arar, es necesario digais cómo lo sepan y hagan, que aunque presumen mucho, saben muy poco del Arte de Agricultura, y qué tanta tierra han de arar en un dia un par de bueyes. *Justin.* Virgil. georg. 1. colum. ij. Plinio lib. xviij. cap. iij. dicen, que el Arte de Agricultura es dificil, y la han de tratar gente grave y de letras, pues depende todo el sustento de los hombres de ella. Y asi es de mayor importancia que otra, ni algunas letras humanas, y los Romanos ilustres fueron principales de este Arte, y la familia Rustica fue la mas principal de Roma. Marco Varron, Plinio, Caton, Columela, Xaquimo Forcio, Quintiliano y otros, gente grave, dicen, que un par de bueyes han de arar en un dia una cantidad de tierra, que es veinte y ocho mil y ochocientos pies geométricos, será de sembradura media hanega de trigo, al qual llamaron los Romanos Jugerum, el sulco ha de ser de 120 pies de largo, y siete de estos jugeros daba Roma à un Romano para sustentar su casa, y si mas pedia, le tenian por pernicioso. Los Romanos usaron arar juntos y hondo, y sembrar ralo. El consejo de Caton se ha de tener en mucho, dice, que se cultive, are y estercole la tierra. *Camil.* En España todo se hace al rebés. *Justin.* Apartóse España del camino comun de los bueyes, y asi lo siente, leg. fin. de Const.Princip. *Camil.* ¿Qué se hará para eso? *Justin.* Para eso lo mas principal y necesario es, que los labradores sean encantadores y hechiceros, y que cada uno hechice ò encante sus tierras, heredades, y aun bueyes, como hizo un labrador. *Camil.* ¿Cómo es eso? *Justin.* Segun Plinio lib. xviij. cap. En Roma hubo un hombre llamado Cayo Furio Crisino, al qual porque en menos tierra que sus vecinos cogia mas trigo que ellos, le acusaron, diciendo, que esto no podia ser sino por hechicerias, y pareciendo ante los Jueces, llevó consigo una ahijada muy recia, bien tratada, y un par de bueyes gordos y bien curados, con su arado y reja ancha, y muy grande, y largos azadones, y dixo: ¡O Jueces! con estos hechizos hago que lleven mis tierras doblado trigo que las de mis acusadores, y quisiera poder mostrar mis sudores y malas noches, como los instrumentos. Los Jueces admirados de los bueyes, y su tratamiento, y grandeza de las rejas, y instrumentos, dixeron: Esos son proprios y verdaderos hechizos para las tierras. Y asi salieron tan corridos los acusadores, quanto el acusado ufano. Asi que la tierra dá como es beneficiada, y no basta reprehender sin enseñar, como dice Columela. Las partes de la Agricultura son cinco, en quanto à lo que tratamos, que es las tierras de pan llevar. La primera es cultivar, à la qual los Latinos llamaron colere. La segunda arar. La tercera estercolar. La quarta sembrar. La quinta es coger los frutos; de las quales diré en particular lo que conviene, y es necesario y ordinario. Dice Galeno en muchas partes, que repetir la cosa quando es necesario, y para ma-

mayor declaracion de la materia, que no es vicio, digo que la primera que es cultivar, es afeitar y limpiar la tierra, y disponerla para arar, esterlocar, y sembrarla, esto es, sacando con azadones todas las yerbas de raiz, quitandolas las piedras y todas las demás cosas que pueden ser impedimento para ahogar ò impedir al pan que no nazca, han de estar quebrantados los terrones. Ha de mirar que no aren ni caven la tierra muy seca, ni muy mojada, porque se daña mucho, porque quando está muy mojada, hacese barro y lodo, y en lugar de hacerse hueca, fofa y mollida, se vuelve dura, maciza, y queda estragada por algunos años; y si se sembrase, se perderia lo mas de la simiente, aunque si estuviese estercolada, no se empederneece tanto. Y quando está muy seca, árase con doblado trabajo, y pierde mucho de su sazon, es necesario que todo campo para que el año siguiente se haya de sembrar, se apareje; y si al año pasado llevó fruto para aprovecharse del rastrojo, quemenle en tiempo que no ande viento recio, que no lleve aquellas pavesas ò ceniza, que es de mucho provecho à la tierra. Hase de quemar quando ande el ayre manso, y encender de la parte que viene el ayre, y lo mesmo en las rozas, y sea en tiempo nublado, y que llovera presto, para que el agua que cayere, mezcle la ceniza con la tierra. Y es de notar, que en las tierras que se ha sembrar pan, se quemen las simientes, y todo se haga ceniza, con la qual incorporada se estercola muy bien la tierra; de aqui queda, que los rastrojos, rozas, montes para pan se quemen. Dice Crecencio, que el buen arar ò cultivar trae muchos provechos, exercitar y abrir la tierra, y en el lib. y cap. 11. abrir muy bien la tierra para que mejor le penetre el sol, y Luna, è influencias, porque si no está bien abierta, no puede ser bien penetrada. Hase de igualar la tierra, porque si una está mas alta que otra, ò mas hoyosa, daña à las plantas, y mas à las simientes, como es al trigo, cebada y otras, porque en tiempo de muchas aguas en los hoyos se ahogan, y en tiempo seco en lo alto se queman, y por eso el que ara, debe muy bien mirar que todo quede igual, porque el agua, que es alma de la tierra, igualmente se reparta quando lo regaren ò lloviere, y él solo escaliente. Otro provecho de arar bien, es mezclar è incorporar muy bien la una tierra con la otra, ò el estiercol ò tierra. Por tanto, el que ara, conviene que mezcle muy bien lo uno con lo otro, porque todo lo que queda descubierto, se seca con el sol, ò se quema con el frio, ò lo comen las aves. Otro provecho es desmenuzar la tierra que está hecha terrones, porque mejor recibe la tierra el agua, que es alma y vida de la tierra, y la retiene y guarda estando desmenuzada, que no la que tiene terrones, porque el terron, como está en sí junto, no recibe la simiente, ni la humedad del Cielo, como desmenuzado, ni dá substancia alguna. Y por eso los Agricultores mandan, que quando el campo se aráre, desmenucen con el azadon los terrones que se levantáren, y allende de estos hay otros provechos, uno es matar la yerba, la qual quita la substancia al trigo, chupando las raices, y ahogandolas, y mata del todo. Otro remedio hay, que se molifica la tierra, y se pára muy hueca, fofa y esponjosa, la qual si ha estado dos ò tres años por labrar, estará muy tiesa, apretada y hecha una piedra, y por eso avisan los Agricultores, y en los Proverbios, que el buen labrador no dexe de arar sus tierras cada año, porque se echan à perder, y asi lo dice el sabio Plinio, que no hay cosa mas dañosa para las heredades que dexarlas muchos años perdidas y hechas eriales, porque como están tan duras que no las puede penetrar el agua, Sol, Luna, influencias, y en tal tiempo, que muchas veces, no sabiendo arar ni cavar à los tiempos proprios, convenientes y utiles para ello, pierden su trabajo, y queda perdida la tierra por muchos años. Por lo qual dice Virgilio y Teofrasto, que no es facil saber bien arar, es arte dificultosa, pocos la entienden, y asi lo vemos por experiencia; unas quieren ser labradas en un tiempo, y otras en otro; unas muchas veces, y otras no tantas, y ninguna menos de quatro rejas, y vayan media vara de hondo al sembrar. Considere el labrador qué bueyes tiene para arar, porque mas vale poco bien arado, que mucho arañado. Dice Hesiodo en el libro de Opera y dies, que los bueyes han de ser de ocho años. Y Virgilio georg. 1. que sean toros de grandes fuerzas, y el que ara de treinta años, y mas esté desnudo sembrando ò arando. Y en los Proverbios xiv. dice: Donde no hay bueyes, los pesebres están vacios, y donde hay grandes y crecidas mieses, es argumento manifiesto, que los bueyes que labraron aquellas heredades, son de grandes fuerzas. Columela en el segundo contra Celso, dice, que los bueyes sean grandes. Y Propercio, que el labrador trate en toros para arar. Y Caton, que venda, y no compre. Florian, y Estevan de Garibay, y otros dicen, que el Rey Gargoris tuvo una hija, que cometiendo flaqueza, parió un niño llamado Abi-

dis, su abuelo le mandó echar à las fieras, y à los alanos, y despues en un rio, y de todo le libró Dios, y sucedió à su abuelo. El Rey Abidis inventó el arar en España. Los yugos sean cortos, y el cuero que tienen apretado en la frente, se lo estiren à fuera. El timon sea largo de ocho pies, y el dental de dos tercias, la reja sea de veinte y cinco libras, ancha de una tercia de oreja à oreja, larga media vara hasta el diente: las orejas sean derechas, no altas, ni apartadas, gruesas y largas para que abran bien la tierra. Conviene que el labrador tenga conocimiento de los vientos, estrellas y movimientos: el rastrojo roza se queme quando está nublado y quiere llover, y de donde viene el viento. El que ara ò siembra esté desnudo, y sea de gran cuerpo, porque señoree mejor la esteva, y trayga un cuchillazo para cortar las raices: arese quando la tierra se despida menuda del arado, que ni de seca levante terrones, ni de mojada los bueyes zahonden, ò el arado emboce. La primera reja sea antes de la sementera, ò luego despues ahonde un palmo, y con ello estercolen, y sea en menguante, y no criará tanta yerba, y se incorpora bien con la tierra, y la dá gran substancia, y lo mismo sea en las viñas, olivares y otros árboles. Todo estercolar es mejor en el Invierno. La segunda sea por Navidad ò antes, ahonde una tercia, para que retengan todas las aguas al terciar, que es por Mayo. Si las tierras son gruesas, hermosas, se ha de ahondar, para que el calor mate, queme las yerbas y raices estando en flor, y tambien se matan con el frio ò con Cierzo: si son tierras flacas, delgadas, no se ahonde, el calor las estragaría. Antes de la sementera se ha de quartar esta reja, y quando siembran, vaya media vara de hondo, y no se perderá simiente: quando corre el viento Gallego ò Abrego, es bueno arar: dán gran tempero à la tierra. Hase de arar siempre en cruz, la reja que se dá, corte à lo que pasó, y no quedará entre sulco por labrar loba ò pece que llaman: si fueren laderas, arenlas al través, y no de alto à baxo. *Camil.* Los mozos hacen grandes vellaquerias quando labran. *Justin.* Metan una vara muy larga por los sulcos adentro, y si pasáre sin topar, todo queda mollido ò bien labrado. *Camil.* Bien será que digais quántos estiercoles hay, y quáles se han de echar, en qué tierras, viñas y huertas. *Justin.* Saber estercolar la tierras, viñas, huertas y otros árboles, es de gran importancia para que lleven doblados frutos, y de mayor substancia: hay muchos estiercoles, uno se hace de hojas verdes y secas: otro de personas, otro de caballos y otras bestias: otro del lodo de las calles y otras cosas: otro de puercos, y otro de bueyes, es necesario que todos ellos estén embueltos, mezclados unos con otros: si por sí se echasen, estragarian los panes. Haya dos muladares para remudar el estiercol, y vengan las aguas à ellos, como dixe: y otro de aves, palomas, gallinas y otras. Otro se hace echando paja en el camino, y estando hollada en el Invierno, cogerla con el lodo à un cabo. Hay otro, que es el pelo de los bueyes. Otro, y el mejor, la ceniza, y se puede hacer dexando la paja en la heredad, y dos dias antes que la siembren quemarla, y derramar la ceniza, y sembrar. Y otro de ganado, remudandolo de dos à dos noches, es muy bueno. Estos tres estiercoles son buenos para las heredades que están tres ò quatro leguas. *Camil.* Estos estiercoles ¿son buenos para todas las heredades? *Justin.* Buenos sí, pero no para todas, unos para unas, y otros para otras: para las tierras humedas, frias y gruesas es bueno el de caballos podrido: para las delgadas y frias el del ganado ò el de las aves, echandolo ralo: para las secas y calientes el lodo de las calles ò de los caminos: las secas, y frias lo de los caballos muy podrido, y no pase un año, y mejor el del asno que no cria yerba. Para las delgadas, humedas y frias el de las aves, ò del ganado el mejor estiercol es el pelo de bueyes, ò la ceniza, ò qualquier cosa y mas seguro: las huertas quieren estiercol mas nuevo, porque las riegan: las tierras que se riegan, quieren ser mas estercoladas, porque no las ponga duras y empedernidas el agua: en los valles se ha de estercolar mas que en los cerros ò páramos, estercolen con gran discrecion, para que en poca tierra se cojan muchos frutos, mas vale estercolar dos veces, que no una, porque à lo poco se puede añadir, y lo mucho no se puede sacar, y quema y abrasa la tierra; el estiercol con su calor abre la tierra, y la pone hueca, fofa y esponjosa, para que reciba y retenga las aguas que cayeren, por muchas que sean, ayudando y confortandola con su calor, virtud y substancia contra la gran frialdad de las aguas, para que no mate, ni ahogue, ni estrague los panes, y lleven los frutos doblados, como hacen las viñas, olivares y huertas, y por poco que lleva, hacen que la tierra fructifique: con su calor, substancia y virtud recrea, conforta y conserva las raices, y hace salir el pan con fuerza y vigor, y defiende del hielo y calor: la tierra sin agua es cuerpo sin alma, y sin estiercol flaca,

ca, seca, fria, sin fuerza, substancia, ni virtud como solia, despues que Dios la maldixo, Genes. 6. Las tierras son como los cuerpos enfermos, unos quieren unas medicinas, y otros otras. Hase de estercolar de dos à dos años: y asi, como negocio tan importante, los Agricultores lo encargan mucho. *Camil.* Por no entender eso, ni hacerlo en la Andalucia y otras partes, unos años por poca, y otros por mucha agua no se coge pan. *Justin.* Sintiendo esto el Rey Católico, dió libertades à los Sicilianos y à otros, porque traxesen bastimentos à la Andalucia. *Camil.* Dicho del estiercol, conviene digais cómo se ha de sembrar, y lo que toca à las simientes, porque muchas veces se pierden, y no se entiende. *Justin.* Toda simiente sea nueva del mismo año, y escogida grano à grano, esté lleno, liso, macizo, grueso, y seco el grano, y no arrugado, de buen olor y color, y sea la tierra donde se ha de sembrar, semejante à la que nació, de seca à seca, de humeda à humeda, ò fria à fria, y asi lo demás. La tierra buena estraga la simiente agena, y la mala à todas, quando siegan, busquen las matas grandes, crecidas, macollas que llaman, y tengan las espigas gruesas y largas, y de buenas tierras saquen el grano aparte para simiente. Hay muchas diferencias de trigo, trechel ò rubion; hay blanco, candeal; hay arisprieto, es casi trechel, y se hace en tierras gruesas, calientes, y no humedas: el arisprieto quiere las mesmas, el candeal ò blanco quiere tierras livianas, frias, humedas y sombrías, y asi es lo de raspado: el tremesino quiere sembrarse por Enero, y en regiones frias de muchas aguas y nieves. Hay dos especies de cebada, ladilla y franca, y se quieren sembrar en tierras gruesas, sueltas y secas: hay otras dos avenas sin la montés: siegase la blanca ò casera, y la negra como la cebada, y en tierras gruesas el centeno se siembra ralo y temprano, si es para alcacer, mas espeso, quiere tierras algo calientes y ligeras, su harina engorda mucho los bueyes, puercos, y à los que usan comer su pan: siembrase en lodo, la cebada en polvo, el trigo en todo: las habas, lantejas, panizo, mijo, cebada y avena quieren tierras gruesas, sueltas, y bien labradas, son secas y frias, estragan y esquilman la tierra mas que otras: los garvanzos son calientes, poco humedos, porque son salados; los yeros, cañamo, navos, zanahorias, chirivias, ajos, rabanos y cebollas son calientes y secas, no estragan tanto como las frias y secas; el trigo es humedo, templado y caliente, el que siembra, derrame la simiente igualmente, echando el pie derecho con el brazo derecho; y si sembrasen todo como las habas, sería mejor, y no se perderia simiente. *Camil.* Dicen que en coger y recoger vá el Agosto, no será malo traer de ello. *Justin.* No sino muy bueno y aun necesario. Las eras han de estar cerca del Pueblo unas de otras apartadas, y en lugares altos, secos, duros y rasos para el ayre, y si trillasen con bueyes, como solia toda España, y hoy en Estremadura y otras partes, sería bueno pasadas dos horas poner encima del trillo diez ò doce arrobas de peso, y trillarian mas y mejor que con otro animal; sería la paja mas larga, blanda, sana, lo que no es con otro animal. *Camil.* Dicen que en coger y recoger el pan está todo. *Justin.* Es asi, dense grande priesa: la tardanza en todo es peligrosa, leg. Mora. ff. Soluto. Porque si se moja, no se conserva, la humedad con el calor lo corrompe. *Camil.* ¿Quántos años se pueden conservar? *Justin.* En Campos, y otras partes diez años, y mas. Y acontecia hallar los silos llenos de trigo de veinte años, y esto con guerras que duraron en Castilla desde el Rey Rodrigo, hasta la toma de Toledo, y valia una hanega de trigo dos maravedis y medio, y un carnero quatro, como dixe, hoy con quinientos años de paz vale un ducado, y aun mas, y un carnero casi dos, y un buey de Guadiana mas de veinte ducados. Solian ensilar el pan en silos, porque cogian mucho, hoy como arañan con mulas, y todo se lo comen, en muchas partes lo meten en unas camarillas, por ser poco: en tanto grado es esta necesidad y falta de todo que si pasan por Campos docientos Soldados, no hallan que comer, y sustentó quatrocientos años guerras, como dixe. *Camil.* Dixistes que una mula ò macho come y gasta por mas de doce personas, ¿cómo no hemos todos de perecer? *Justin.* Apartóse España de lo que era justo, y los pasados usaron mucho tiempo, y asi está como veis, leg. fin. ff. Constit. Princip. que era arar con bueyes, y servirse de ellos, y es imposible de toda imposibilidad que puedan volver aquellos dichosos tiempos y barato de cosas, sino tornando à labrar con bueyes, y criar sus ganados y caballos como solia, y guardará sus riquezas y dineros, y no se los sacarán, como lo sacan mas ha de docientos años, trayendole bastimentos, como dixe. *Camil.* Si me dais licencia, querria preguntaros un negocio importante. *Just.* ¿Qué es ello? *Camil.* En la Andalucia, y otras partes no se puede conservar el trigo, ni guardar como en Campos: deseo saber si hay al-

gun remedio para ello. Allende de esto hay un mal en España, y es muy general, por donde creo que se pierde mas pan de lo que se entiende, y es que en las heredades nacen unas malas yerbas, retamas, mielgas, otras que llaman palmares, y otros coscojos, y otras muchas, que aunque la rozan, tornan à nacer, y deben estragar y hacer daño. *Justin.* No se os acuerda que dixe, que habia una parte de la Agricultura, que llaman cultivar, que es quitar, arrancar, matar las yerbas, y lo demás que hace mal y perjuicio al pan, y esas yerbas quitan la substancia, y estragan; y para destruirlas y perderlas del todo, es muy bueno en trillando, rozarlas, y cubrirlas con un monton de paja, de manera, que ni el sol las caliente, ni el agua las humedezca, y estén un año cubiertas, y dos dias antes que las siembren, ponganles fuego, y quemarsehan las raices, y sacarlas secas, si aráren hondo; la razon es, porque como el sol no las escalentó, ni la agua las regó, que son las causas eficientes y formales de la procreacion, propagacion y produccion de las plantas, no pudiendo conservarse, vienen à secar y à morir por faltar el calor y humedad, que todo lo que perece es por faltar estas dos cosas, mayormente que el fuego las halla sin vida, y las quema, y las hace ceniza. En la Andalucia, y en otra qualquier parte si quisiesen, se podria conservar el pan tanto tiempo como en Campos, y en otras partes: no es cosa nueva en sola España conservarse el pan, sino muy general en todo el mundo, como lo conservó Josefo, Gobernador en Egypto por Faraon: y los Flamencos, Alemanes, y otros hoy lo conservan, y se podria dar otra orden, que ni fuese tan embarazosa, y mas util y provechosa. *Camil.* Por cierto, Señor Justino, que todo lo que habeis dicho, se hace en Italia, Francia, Grecia, y otras partes: y entre Turcos, y Moros se labra con bueyes, y todos viven descansados, y tienen lo que han menester, y quedo admirado como estos labradores no entienden su perdicion, en todo ván al contrario. *Justin.* Ellos tienen su pago, y crecerán sus daños hasta que vuelvan à los bueyes, como está dicho. *Camil.* Lo que aqui resta es, suplicar humildemente à Dios nos perdone, y alumbre con su gracia, para que se haga y ordene, mande y execute lo que mas à su santo servicio conviene, y al bien público de España, y no dexar un tan gran negocio al parecer y juicio de los labradores que hoy España tiene, sino que los Corregidores, Gobernadores y Magistrado tomen la mano, y vean como se labra, como se hizo en Roma quando se hizo la ley Agraria. Y esto es lo que dixo Plinio, que los Emperadores con sus manos proprias araban, y no ponian menor diligencia en ello que en ordenar los Exercitos. Ciro, Rey de Persia, tenia trecientos mil pares de bueyes para arar, y cien mil quinteros, y para las guerras sacaba de estos los Soldados. La Arte de Agricultura se ha de tratar por gentes grayes, y de letras, como dixe, porque es gobierno del mundo, y sustento y reparo del linage humano. Porque sin ellas las leyes, que son las armas, que son hermosura y decoro del Imperio, y lo demás perece. El bien labrar no tiene precio. Dice Plutarco, que un labrador labraba quatro heredades, y dió una en casamiento à una hija, y labró tres, y cogia tanto como de las quatro, trabajando en ellas como en las quatro, dió las tres, quedóse con una, y cogia tanto en ella como en las quatro, porque tanto trabajaba en sola ella como en todas las quatro: donde queda manifiesto y claro, que todo vá en ahondar mucho la tierra, que natura no falta, ni jamás ha faltado. *Camil.* Asi me parece: yá es hora que os vayais à reposar, yo tengo de madrugar, y tengo larga jornada, la merced que me habeis hecho, tengo en mucho. Nuestro Señor quede con vos. *Justin.* Y vaya con vos. Amen.

SU-

SUMARIO

DEL LIBRO INTITULADO: *DISCURSOS del Pan y del Vino del Niño Jesus*, compuesto por Diego Gutierrez de Salinas, vecino de la Villa de Brihuega del Reyno de Toledo.

Reducido à cinco puntos, los mas substanciales que se contienen en el dicho libro, de que abaxo se dá razon; y de lo demás contenido en dicho libro se dá cuenta por relacion, como adelante se verá.

Los cinco puntos ò advertencias mas substanciales que se contienen en el dicho libro.

EL primero, es lo que advierte en el capitulo tercero del libro segundo, que trata de quándo no se ha de arar, ni sembrar la tierra, aunque parezca que está buena.

El segundo es del capitulo quinto del mesmo libro, que trata de la orden que se ha de tener en sembrar el trigo, para que nazca dentro de tres dias.

El tercero es del capitulo diez y seis del mesmo libro segundo, que trata de quándo se han de podar las viñas, para que sin acrecentar costa, se coja un tercio mas de fruto de lo que se suele coger.

El quarto es lo que se dice en el capitulo veinte, y veinte y uno del mesmo libro segundo, acerca de la orden que se ha de guardar en las cubas, y tinajas, y soterrañes, y de cómo se puede remediar una tinaja ò cuba de vino que vá yá agrio, y de cómo si está vuelto, se podrá aclarar.

El quinto es del capitulo segundo del libro tercero, que trata de la fundacion de una Cofradia, para que los labradores se conserven.

ADVERTENCIA.

HAbiendo acordado de imprimir el libro de Agricultura, que compuso Gabriél Alonso de Herrera à una con el tratado de la fertilidad de España, compuesto por Juan de Arrieta, el de la Agricultura de Jardines, tuve noticia de este libro intitulado: Discursos del Pan, y del Vino del Niño Jesus, *que compuso Diego Gutierrez de Salinas, vecino de la Villa de Brihuega; y aunque al principio propuse de imprimirlo todo en la forma que su Autor lo compuso, despues ha parecido à algunos amigos mios, aficionados à este exercicio de la Agricultura, que será lo mejor reducirlo à un sumario breve, tomando de él lo mas substancial, y sacarlo asi impreso, porque de esta manera los que tuvieren de aprovecharse del libro, en lo que es de importancia para la Agricultura, lo hallarán en este sumario, y con poco mas de lo que habian de costar los demas tratados de Agricultura, tendrán recogido en un cuerpo lo que en esta materia está escrito hasta agora por nuestros Autores Españoles; y no tendrá que agraviarse de esto nuestro primer Autor, pues yá vemos introducido el salir à luz cada dia sumario de libros importantes que otros Autores escribieron. Y siendo el intento de los unos, y de los otros el aprovechamiento de nuestros proximos, (como lo es el mio) escusado está quien conforme al talento que Dios le dió, hace lo que puede, aunque sea poco; solo se sirva de darnos su gracia, con que todo se encamine à mayor honra y gloria suya. Amen.*

LO QUE RESULTA DE LAS INFORMACIONES que están al principio del libro en veinte y ocho hojas.

TRES cosas contiene este libro, que en materia de Agricultura son muy nuevas. La primera, en quanto enseña cómo nacerá el trigo à tercero dia desque se haya sembrado: y que siendo en tierra mal labrada, y aunque el tiempo esté muy adelante, produzga fruto abundoso. La segunda, que podandose las viñas despues que están muy salidas, allá al fin de Mayo ò poco antes, que lleven un tercio mas de fruto, sin mas costa de la que se hiciera labrandose en el tiempo acostumbrado, y sin que por esto la cepa se canse, ni la viña pierda nada. La tercera, es en lo que advierte para la conservacion de los vinos, de manera que no se tornen agres, en las partes donde à esto están sujetos, dando para todo avisos importantes. Y como estas cosas por ser nuevas, y aun algunas de ellas contrarias à lo que en esta materia se ha platicado hasta agora, y que por el consiguiente habian de causar incredulidad, ò por lo menos admiracion, quiso prevenirse el Autor con otra cosa, que tambien ha sido bien nueva, que es sacar en libro impreso las informaciones, que para verificacion de lo susodicho se recibieron, con que allende de la autoridad que por sí merece el libro y quien lo compuso, añade fuerza en los ánimos bien intencionados, para que dando crédito à la experiencia, que en efectos naturales puede mas que la razon bien compuesta, se persuadan, y crean los que lo leyeren, que es posible, lo que si no se viera probado, apenas se creyera: para lo qual acudió el Autor al Consejo Real de Castilla, donde pidió que se le diese una Provision Real, en que se mandase à los Alcaldes y Jueces Ordinarios de las Villas y Lugares donde le conviniese examinar algunos testigos, para en verificacion de lo susodicho, y en abono de su persona lo hubiesen de hacer, como ello se hizo asi: y para esto se despachó la dicha Provision en Madrid à 17 de Diciembre de 1596 años, y está firmada por cinco de los Señores del Real Consejo, y refrendada por Gonzalo de la Vega, Escribano de Cámara del Rey nuestro Señor; y asi en virtud de esta Provision examinó quince testigos, y de ellos los cinco primeros, que son Diego Magel, vecino de Móstoles, y Juan Francisco Clérigo, Juan Martin Barbero, Francisco de la Cruz, Ambrosio Hernandez, vecino de Moraleja, deponen, que veinte dias despues del dia de Todos Santos, el año de mil quinientos noventa y seis, sembró el dicho Diego Gutierrez de Salinas dos suertes de tierras, que la una de ellas tenia sola una reja, y la otra no tenia ninguna, sino que la sembró sobre el rastrojo, y que al tiempo que las sembraba, hacian burla de él todos los que lo veian, por ser en tierras tan mal labradas, y estar el tiempo tan adelante, y que saben que el dicho trigo nació dentro de tres dias de quando se sembró, habiendo dicho y certificado el dicho Diego Gutierrez, que naceria dentro de los dichos tres dias, y que por esta causa algunos de estos testigos tuvieron cuenta con las dichas dos piezas, y asi el tiempo que se sembraron, como tambien despues en el discurso del año, por el mes de Mayo, y que estaban aventajados de los demás trigos, y que se cogió en las dichas piezas mucha cantidad de trigo, al respecto de lo sembrado.

El sexto testigo es Pedro Almonacid, veciro de Brihuega, dice, que à persuasion del dicho Diego Gutierrez, por ser persona honrada, y de tan buen entendimiento, se persuadió à sembrar en poco, y asi echó una hamelga, y sembró en un rastrojo medio celemin de trigo por medida, despues de Todos Santos, como quince dias, y que al tiempo que hizo esta siembra, estaba al linde un hacer de un hermano suyo sembrada, y muy empradecida de trigo, y que habiendo tenido este testigo cuenta con lo que sembró, vió que nació dentro de tres dias, y se fue aventajando, de tal suerte, que dentro de pocos dias era de mayor caña y espigas que lo del dicho su hermano, y que llegando à sazon, lo segó y cogió con cuidado, y asi lo sacudió en unas losas à golpes, y lo limpió, y sacó de ello una media de trigo antes mas que menos, que viene à ser à razon de à diez y seis por uno, y que todas las personas à quien este testigo lo contó, lo tuvieron à mucho, por ser en tierra delgada y flaca, y que quan-

quando hubiera respondido à razon de cinco ò seis por uno, hubiera sido mucho, y asi tiene por buena esta invencion del remojar el trigo para sembrar, por la forma que el Autor lo enseña, en la parte donde trata de esto. Otros tres testigos, vecinos de la Villa de Villafranca, que son Juan Gomez Pastrano el viejo y Juan Rodriguez y Juan de Heredia, Alguacil Mayor de la dicha Villa, deponen sobre la conservacion del vino, y dicen, que por consejo del dicho Gutierrez, hizo el dicho Juan Gomez Pastrano cierto soterraño por conservar y guardar su vino, de manera, que no se le volviese, y las tinajas estuviesen cubiertas de tierra, sin haber cueva, para que el ayre no corrompiese el vino, y con cierto sembraxe por la parte alta, para defensa del Sol, y despues que esto se hizo, en cinco años que lo experimentó, quando depuso su dicho, dice, que conservaba mas de cinco mil arrobas de vino, sin que ninguna tinaja se le volviese vinagre, y que antes que se hiciese lo susodicho, todos los años se le perdia mucha cantidad de vino, en tanta manera, que algunos años vertia mas de mil arrobas vuelto y perdido, y que al mismo tiempo que este testigo conservaba sus vinos por la orden dicha, se les volvian y perdian à otros vecinos de la misma Villa sus vinos, por no guardar la dicha orden.

Sobre lo de sembrar el trigo remojado, deponen otros tres testigos, que son Juan de Torres y Francisco Martin, vecinos de la Villa de Alcazar, y Pedro Lopez Serrano, vecino de la Villa de Zuero, y dicen el primero y tercer testigos, que estando el dicho Juan de Torres en la dicha Villa de Zuero, à mediado el mes de Noviembre del año de 1596, y al fin de la sementera, sembró un pedazo de tierra de la manera que le dixo y enseñó el dicho Diego Gutierrez: y que habiendole despues dicho sus criados, como habia nacido el trigo al quarto dia, lo fue à vér por parecer que era imposible, y que halló ser ello asi, y que nació mas espeso y mejor que lo demás de toda la otra siembra. Y el segundo testigo dice, que habiendo sembrado dos hanegas de candial sobre restrojo, haciendo lo que el dicho Diego Gutierrez le habia dicho, cogió de ellas treinta y seis fanegas y media de trigo, que conforme à lo que se solia coger de las tierras donde se sembró, y tan tarde, fue mucho salir.

Sobre lo del podar las viñas por el mes de Mayo, deponen los otros tres testigos, y el primero de ellos, que es Alonso Nieto de Yela, vecino de la Villa de Ribatajada, dice, que por orden y consejo del dicho Diego Gutierrez, hizo experiencia en ciertas cepas y puestos diferentes de sus viñas, y las podó por la orden, y al tiempo que él le aconsejó, y halló quando las fue à reconocer, que tenian un tercio mas de fruto que las otras cepas.

Y el otro testigo, que es Gerónymo Diaz, vecino de la Villa de Alcobendas, dice, que en una viña que este testigo tenia, entre otras, en el término de la Villa de Baraja, hizo por consejo y orden del dicho Diego Gutierrez la dicha experiencia, y hallo al presente la dicha viña con mas fruto que las demás, en mas cantidad del doblo.

El tercer testigo, que es el quince y último de la dicha informacion, llamado Juan Lopez Clérigo, vecino de la dicha Villa del Casar, dice, que tambien hizo la dicha experiencia en una viña suya, y que habiendo ido à reconocerla por el mes de Octubre, que fue el dia antes que depusiese su dicho, halló que estaba la dicha viña en la parte y cepas donde hizo la dicha experiencia, mas fresca, y con mas vicio, y que tenia la tercera parte de racimos y fruto mas que las otras que él habia labrado con la orden, y de la manera que en aquella tierra se labraban las viñas, de que él mismo se maravillaba, y asi este testigo como los demás de esa informacion, dicen, que tienen por hombre honrado, y bien entendido al dicho Diego Gutierrez, y que será de mucho provecho el hacer lo que en su libro advierte sobre las cosas susodichas, y en todo lo demás que el libro contiene.

Libro primero del capítulo primero.

EN este capítulo hace el Autor reparticion de su obra, y la divide en tres libros: en el primero dice, que tratará de lo que debemos hacer para con Dios: y en el segundo cómo se han de labrar las tierras de pan llevar, y cultivarse las viñas, y coger de ellas el fruto con mas acrecentamiento, sin que se gaste mas en labrallas, y se conserven ellas mejor en sí, y sea mejor el vino, y que de lo uno, y de lo otro se haga ciencia. En el tercer libro dice, que trata de las causas que ha habido para perderse el mundo con locuras y tráxes extraordinarios, particularmente los labradores, y de su remedio, y cómo se podrán mejor conservar. Dice tambien, que para sacar esta obra à luz, ha hecho él mismo experiencia de las cosas de mas importancia, para po-

poder decir algo de lo que mas conviene : y advierte, que sería de importancia los labradores en cada lugar, los dias de Fiesta con su Cura, tratar por un rato de las cosas del campo, para que cotejadas las razones y experiencias de cada uno, se apurase lo que en cada diferencia de tierras pareciese mas conveniente. Tambien dice cómo se pueden terciar las tierras, y que habiendo tratado de ello con algunos labradores, viejos lo aprobaron, haciendose de esta manera, que si uno (pongamos por caso) ha de sembrar y barbechar con un par de mulas ò bueyes en un año sesenta fanegas de sembradura, que son treinta que siembra, y treinta que barbecha para otro año, que es mejor que el tiempo que gasta en esto, lo gaste en hacer veinte fanegas de barbecho, y veinte que siembre, y las otras veinte que se queden eriales, y darles una reja à vueltas de Navidad, para que se empape la agua en ella, y luego al otro año barbecharla, y al tercer año sembrarla, y que asi labrando bien labradas las veinte fanegas, se cogerá mas pan que de las treinta, por muchas razones que el Autor dá en el dicho capitulo.

Del capitulo segundo.

TRES cosas ò vicios pondera el Autor en este capitulo, que, segun dice, suelen reynar en los labradores, juramentos, mentiras, y quebrantamiento de fiestas : y antes de declarar los daños, que de estos daños se siguen, dice, que en este cuerpo de la Repùblica, son los labradores los pies que sustentan esta máquina del mundo, y trae para esto el discurso que à este proposito hizo Plutarco, en el libro que intituló Doctrina de Principes, donde pinta al mundo, y lo que en él cada uno representa : y viene al fin à decir, que los labradores, como está dicho, son los pies que sustentan esta República, y dán de comer à todos los estados, y que asi se deben estimar en mucho, pues vemos que trabajan para que holguemos, y ayunan para que comamos, sudan para que nos regalemos, y son de continuo pies que todo el cuerpo sustentan sin que nadie les ayude, ni agradezca lo que hacen habiendo de ser lo contrario por las razones dichas, y à propósito de los juramentos y del quebrantamiento de las fiestas, y de quán aborrecido tiene Dios estos vicios, y de los castigos que por ellos tiene hechos, refiere algunas historias asi sagradas, como humanas, que por no ser del intento que llevamos, que es solo de tratar de las cosas de Agricultura, se dexan de poner aqui : vealas quien quisiere en su Autor.

Del capitulo tercero.

PARA tratar el Autor en este capitulo de la orden del dezmar, que es su principal intento, trata de los vicios de la invidia y avaricia, poniendolos por fundamento para dexar de dezmar, y refiere à este propósito las historias de Abél y Caín, y tambien la de Daniel, en lo que le acaeció en el lago de los leones, y por ellos persuade la obligacion que hay de acudir à Dios, con los diezmos, con puntualidad, y de buena gana, pues con eso, no solo no se nos disminuirá la hacienda, sino que antes nos la acrecentará el Señor, pues nunca desampara los suyos, y menos los que en él ponen del todo su confianza. Refiere tambien ciertos dichos de Platon, en el libro de República. Y el último es para engrandecer la labranza, y con esto y una octava que pone al fin, acaba este capitulo.

Del capitulo quarto y quinto.

EN estos dos capitulos prosigue el Autor la materia de los diezmos, que comenzó à tratar en el pasado, y dice los daños que vienen de arrendarse los diezmos, particularmente en el Reyno de Toledo, dandoles razones de ello muy clara y estendidamente. Pone asi bien la orden que para evitar estos inconvenientes puede haber, dezmando desde la hera, con muchos advertimientos, y consejo de importancia. Pero porque en esta materia se peca mas de voluntad, que no de ignorancia, pues en todas partes saben, si quieren, cómo se ha de dezmar, y en cada tierra hay diferentes usos, asi siguiendo nuestro intento de la brevedad en este sumario, se remite à que le vea en el Autor, quien de lo dicho quisiere tener noticia.

Del libro segundo, que trata del arar de las tierras y sembrar.

De las cosas que tocan al servicio del hombre, en que trata cómo se han de arar las tierras, y del sembrar, y lo demás que à esto toca.

Del

Del capítulo primero.

AL principio de este capítulo trata el Autor de las señales de la buena tierra, y porque esto queda yá dicho en el libro de Agricultura, podemos remitirle allí al que lo quisiere ver: y en lo que toca al cultivar y labrar la tierra, para que mas nos aprovechen, dice, que todas las veces que en Invierno se labrare en tierra fria, sea si es posible, en buen tiempo, y con calor, ò à lo menos que corra ayre Solano ò Abrego, de manera que venga de tierra caliente, y que quando hay heladas, y hace frio, ha de ser entrado el dia, una hora despues de salido el Sol, y que se dexe à la tarde quando haya entrado el Sol, y empezare à refrescar; pero en Verano, si es tierra mediana, ha de madrugar el jubero, y arar hasta las nueve ò las diez del dia, y luego hacer siesta, y tornar despues à las tres ò quatro de la tarde, y dexar despues de anochecido, y que se requiere guardar à la tierra sus temples, como à un cuerpo humano, que si le quitan la ropa con mucho frio, le daña, y si se descubre al Sol, le destruye, que asi no es menester, que en Invierno quando hiela, y hace mucho frio, ni en Verano quando hace mucho sol, se are ò cave la tierra, porque es necesario huir todos los extremos, y que de no arar con calor hacen provecho à las béstias, que sestean, comen y descansan, y el jubero reposa, come y duerme, y despues vuelven al trabajo con mucho brio, y hacen mas hacienda que si trabajaran todo el dia: y porque mejor se persuadan los que esto leyeren à labrar con cuidado, y con orden y concierto, mirando y advirtiendo lo que se hace, trae por exemplo dos hombres, que en su tiempo, y en su tierra se habian hecho ricos solo con labrar bien sus tierras, viñas y olivares: de los quales dice, que tomando tierras perdidas y pedregosas, y que por haber dexado los bueyes, y arar con mulas, tenian muchas raices y fusta que habian echado, ellos las desenvolvieron, y sacaron las piedras y raices, cavandolas mas de media vara de hondo, sacando y arrancando las piedras y raices todas de quajo, y despues echandoles estiercol, y que asi sazonaron la tierra para muchos años: y que el uno de ellos le dixo, que de habia salido tambien esta labor en una haza de ellas que compró, que el primer año sacó de lo que en ella cogió lo que le habia costado, y que asi à entrambos les fue siempre muy bien. Y de aqui saca el Autor, y encarga, que cada uno, conforme à la probabilidad que tuviere, labre cada año una haza, ò media, ò quarta, ò lo que pudiere por la orden dicha, y que esto sea en Invierno, de manera que desentrañen muy bien la tierra, y que despues de bien limpia y cavada, la echen estiercol encima, porque el estiercol tiene tal propriedad, que llega abaxo, aunque sea medio estado, en quanto halla movido y levantado, y todo aquello se esponja y ahueca.

Del capítulo segundo.

POr las tierras que por ser flacas dexan de traer fruto, dá por remedio el Autor que la dexen holgar algun tiempo, dándolas una vuelta al Invierno en cada un año, y que despues de haber holgado un año ò dos, conforme al grosor de la mesma tierra, se ha de echar à vuelta del fin de Agosto, cantidad de paja, que cubra la tierra de tal haza: advirtiendo, que donde menos fusta hubiere, se eche mas paja, para quemarla el mes de Septiembre siguiente: y si tuviere fusta ò roza verde, se le dé fuego en menguante de la Luna, y sea con el mayor calor del Sol, à medio dia, y al tiempo que yá parezca que quieren revolverse los ayres, y si no hay rastrojo ò roza que esté verde, es mejor dar fuego en creciente de Luna, y que en las tierras quemadas es mejor que la siembra sea tardía, y à caxco; y para las tierras gruesas dice tambien que se podrá guardar la misma orden en quemar los rastrojos, ora sea en tierras que se siembran de tres à tres años, ora en las de cada año, en las de mucha fusta, quemando los rastrojos, y en las de poca echando paja, como está advertido: y que en las tierras viciosas donde el trigo se echa de lozano, es bien sembrarlas à menudo, mudando las simientes en habas, alholvas y sus semejantes, ò pacerlas con ovejas, como yá se suele hacer en muchas partes, y que à las tierras donde hay demasiado humor ò agua recogida, se les hagan sangreras ò muchas acequias por donde corran las aguas; y porque lo mismo que el Autor advierte à este propósito, con lo demás que en este capítulo se trata, queda dicho en el libro de Agricultura de Gabriel Alonso de Herrera, se dexa de referirlo aqui.

Del capitulo tercero, que es notable.

ESte capitulo, y el siguiente, son los que para este sumario están notados, que son de los mas notables, porque en ellos advierte algunas curiosidades, que por experiencia las vino à hallar el Autor, acerca del arar en Verano, y del sembrar en creciente ò menguante, despues que ha llovido, y de otras cosas à este proposito: y asi habiendo referido al principio de este capítulo algunos dichos de Filósofos antiguos, acerca de la estima y caudal que antiguamente se hacia de la Agricultura, y como de la labranza sacaban sugetos para Capitanes, Emperadores y Reyes, y dicho à este propósito algunos cuentos y sentencias muy buenas; viene à tratar del negocio principal, y dice que es cosa muy notoria y platicada entre labradores, que quando en Verano se moja la tierra con el agua que cae del cielo, en especial si es poca, que si la menean y labran, si alcanza en lo seco el arado, que con la calor que tiene la tierra, y con el humor del agua queda desazonada para algunos años, y como no saben el remedio, no hacen mas de darles sus labores ordinarias, descuidandose en hacer lo conveniente, con decir que se ha de tener confianza en Dios, y à este propósito de como teniendo confianza en Dios nos habemos de ayudar, cuenta un cuento de dos pobres, el uno de los quales se valió de un haz de paja, que recogió en el campo, y habiendola vendido sacó con que almorzar: y el otro que no quiso hacer otro tanto, se quedó sin almorzar, y que despues habiendose topado entrambos, le dixo el primero: ¿No fuera bueno haber ido por paja, y hubierades almorzado como yo? y que el otro respondió: Confianza en Dios, que él lo remediará; à esto replicó el primero: Yá Dios me ha remediado à mí sobre buen haz de paja, mientras Dios lo remedia, bueno es haber yo almorzado. Y asi dice, que haciendo los hombres lo que es de su parte, es bien hacer confianza en Dios; pero que si el labrador hace necedades en labrar mal su tierra, como las hace quando en Verano labra en la sazon dicha, y por esto, como es cierto, dexa de coger bien, atribúyalo à su necedad, pues no somos nosotros tan santos que ha de hazer Dios por nosotros milagros trasordinarios, y luego despues de esto trata del remedio, y dice lo siguiente.

Notoria cosa es, que quando un hombre se purga, que se alteran y levantan los humores, y cada dia se vé que el estomago recibe mal entonces el mantenimiento, y le sabe mal, y le amarga quanto come y bebe bien, y asi pasa con la tierra, tiene en sí recogido el mal humor de la mala sazon que le han dado: viene un creciente de la Luna, sube el humor à la faz de la tierra, y es de manera, que quien lo quisiere ver, lo podrá ver como yo lo he visto y experimentado muchas veces, cavando en un menguante de la Luna media vara en la tierra, y mirando la tierra del hondo, he hallado seca, áspera y enjuta, y en aquella mesma parte, y en la mesma hondura, cavando dos pies junto à aquel hoyo, y haciendo otro hoyo en el creciente de la mesma Luna, sin haber llovido, ni helado, y hallar la tierra con tanto humor, que apretandola en el puño, hacia bodoques de ella: por donde he venido à alcanzar, y à entender, que todas las veces qua se ara y labra la tierra, habiendo llovido, à vuelta del creciente de la Luna, en un dia ò dos adelante, si labran con aquel humor que tiene, la dañan y corrompen, y echan à perder totalmente, y si se siembra en esta coyuntura, aunque esté la tierra muy labrada, y sea muy buena, no se cogerá de ella la tercera parte que se habia de coger: y es menester advertir mucho en esto, que es muy peor que arar quando llega el seco con lo verde, y asi como sale arriba la bascosidad y mal humor de la tierra en el creciente de la Luna, y se junta con el agua que cae del cielo, si se ara entonces, juntase el mal humor con el humor del agua que cayó; y como entonces se menea y mueve la tierra quando la aran ò cavan con esta mala sazon, estragala y destruyela, de la manera que quando echan el manjar en el estomago, quando está purgandose, y están removidos los humores, mire cada uno lo que hace: al cabo de todas las Lunas, en el creciente de ellas, ò dos ò tres dias antes, no labre quando hubiere llovido ò lloviere à vuelta de los crecientes de ellas, y pruebelo si no lo quiere creer, que asi he hecho yo, y no digo como el pobre, confianza en Dios, que Dios quiere que miremos lo que hacemos, y que seamos cautos, y que no vivamos como béstias, pues su Magestad nos dió uso de razon, y cinco sentidos, y libre alvedrio, para que si hicieremos mal, nos quexemos de solos nosotros. Y porque es justo dar consejo y remedio à nuestros proximos, ò en especial à muchos labradores que tienen sus criados, y ellos no asisten à labrar, antes la en-

encargan y encomiendan à los Mayordomos y criados: será bien que quando haya hecho algun yerro de los dichos en este capítulo, y vean estragadas las tierras con poco pan, muchos cardos y malas yerbas, que acudan al remedio para lo por venir, y esto se ha de hacer quemando los rastrojos, y echandoles paja con la orden dicha en el capitulo pasado: y no se afrente nadie de sembrar paja por Agosto, que mejor es sembrar entonces paja para coger otro año trigo, que sembrar en Octubre trigo bueno, y coger el Agosto cardos y amapolas: que haciendo nosotros de nuestra parte lo que debemos y podemos, confianza en Dios que nos dará trigo sembrando paja, como dió al pobre de comer por ir à cogerla.

Del capttulo quarto.

AL mesmo proposito de lo que trata el Autor en el capitulo pasado, advierte otras cosas de harta importancia, y dice lo primero, que para labrar la tierra que tiene mucha humedad, se le ha de echar estiercol de caballeriza, que es algo seco, y el de ganado y aves, que es caliente, y se ha de labrar en menguante de la Luna, y que sea entrando algo el Sol, si es Invierno, y haga tiempo raso, siendo posible, porque en el menguante está la tierra con poca substancia, y enjuta en sí, por las razones dichas: y asi es bien labrar entonces la tierra humeda, porque se deseca y confaciona mejor. Pero si la tierra es sequiza y corajuda, se le ha de echar estiercol del lodo de las calles, con algo de paja revuelto, y casca, y otras inmundicias humedas, y pelos de bueyes, y ceniza quemada de qualquier cosa, y que se labre al postrer quarto del creciente, porque entonces está la tierra mas humedecida, y con mas correa. Y cuenta, que à él mesmo le acaeció no haber podido labrar cierta tierra en menguante de puro seca, y enviarla despues à labrar en creciente, y labrarse sazonablemente, y sin mucha fuerza.

Dice tambien lo segundo, que en las tierras mediadas, que ni son humedas, ni demasiado secas, y donde llueve nuestro Señor razonablemente, se debe advertir, que de ordinario tiene una haza, cabezada, medianil, y hondonada, y que el que vá à arar tiene por uso luego que escampa, comenzar por lo hondo, y acabar en la cabezada: en lo qual se yerra mucho, porque como en acabando de llover está lo baxo cargado, se pisa, y hace barro, y pierde todo, y quando labran lo de arriba, yá no tiene sazon, por haberse ido el humor à la baxo: y asi advierte, que quando escampare de llover, ò al otro dia, y si no pudiere en uno, que sea en dos dias, labre todas las cabezadas, y luego los medianiles, y al cabo las hondonadas, y de esta manera dará à todas su razon.

Advierte lo tercero, que en estas hazas, donde hay altos, costeras y hondonadas, que lo alto ha menester al año dos vueltas ò tres, y no mas, porque como es tierra delgada, no sufre ararla, ni quebrantarla mucho: la costera quiere una vuelta mas, porque si no se la dán, aquello valdrá menos: y que la hondonada quiere otras dos vueltas mas que la cabezada, para desgramar y desarraigar las raices y malas yerbas que tuviere: y si hay algun baden, quiere al doble vueltas que la cabezada por la razon dicha: y que respecto de las tierras que fueren, han de acrecentar y menguar las labores, que ésta es regla general.

Lo quarto, advierte otra cosa, no de menos importancia que las dichas: y es, que cada labrador ha menester para cada par de mulas ò bueyes con que labra, quatro ò seis rejas, porque de no tenerlas, y estar bien proveido de ellas, resultan muchos inconvenientes y daños, que el Autor refiere. Tambien dice las verdades de hierros y aperos que ha de haber, y en qué forma han de ser: y porque en esto hay grande variedad en todas partes, y se sabe por el uso, y lo que los antiguos han dexado introducido en esto, y tambien queda dicho en el Tratado de la fertilidad de España, se dexa aqui de tornarlo à referir.

Al fin del capitulo vuelve el Autor à encarecer, que se tenga cuenta con los crecientes y menguantes de la Luna, y con labor de los altos, medianiles y hondonadas: y advierte, que se tenga mucha cuenta con esto: y que para tratar de ello, y de lo demás que puede ser conveniente para la labor del campo, se junten los labradores muchas veces, y traten y platiquen sobre ello, como al principio de este Tratado está dicho.

Capitulo quinto, que trata de la orden que se ha de tener en sembrar el trigo, respecto de la sementera, y cómo se ha de confacionar para que nazca dentro de tres dias, el qual por ser de los mas notables, que en este libro se contiene, como lo advertimos al principio, se pone todo él, como el Autor lo compuso.

MUchos Autores hay que dicen, que no se han de sembrar hasta que salgan las Birsilias, que llama el vulgo las cabrillas; y otros, que es mejor sembrar temprano: y otros, que es mejor sembrar tardio; y esta qüestion que hay agora, ha habido entre los sabios Filósofos antiguos, como son Plinio, Virgilio, Columela y otros muchos, y la hay hoy entre los labradores, y todos porfian, y dán sus razones, y todos dicen verdad: y es el caso, que como hay tantas diferencias de tierras, y tantos asientos de ellas, diferentes unas de otras, y los temporales tambien acuden en diferentes maneras cada año: unas veces se acierta en una, y otras se yerran en otra, y andan los labradores à tino, y siguen su parecer cada uno, y las mas veces yerran, por lo qual habiendo yo considerado estas cosas muchas veces, he procurado de saber cómo se podria esto reducir à una regla general, por la qual todos se rigiesen y gobernasen de manera que acertasen mas ordinariamente, y se siguiese provecho universal à toda la República. Yo he hecho algunas experiencias, y aunque es verdad, que no hay regla tan general, que no tenga excepciones, à lo menos reducirlo hemos à lo mas cierto, para que los hombres lo entiendan con el favor del Niño JESUS: y habiendo barbechado y labrado con la orden y requisitos atrás referidos, presupongamos que ha pasado el Agosto, y se sirvió nuestro Señor de enviarnos una agua, si à esta agua antes que viniese precedieron vientos frescos, y ayres frios, luego habiendose calado la tierra suficientemente, me parece, que podrán sembrar las tierras frias, y las arenas frescas, y algunos calvizales: y si se detuviere el agua, y no hubiere llovido, como si dixesemos en todo el mes de Septiembre, y yá resfriase, digo, que sin llover gota, soy de parecer que sembrasen en las arenas y calverizos, y tierras muy humedas, para quando se sirva nuestro Señor de llover, aquello esté hecho, y nazca luego, y no le torne à tomar despues el hielo sin que haya arraigado, porque seria en las dichas tierras delgadas, grande inconveniente: y torno à advertir, que no habiendo llovido, ni habiendo resfriado, de ninguna manera siembren; pero si ha hecho una de las dos cosas, bastará, y aventurarse, que de quatro veces acertarán las tres, à lo que yo entiendo. Y en lo que toca à las tierras medianas, para haberlas de sembrar ha de haber llovido y resfriado suficientemente; y si no, no se siembre; pero para las tierras gruesas y fuertes, ha de haber llovido mucho, y resfriado la tierra para sembrarlas, y si no, se echan à perder: de manera, que si bien lo queremos entender, ello mesmo se lo dice: y siempre se puede trabajar y sembrar, pues se vé asi, que por la mayor parte todos tienen estos tres generos de tierras, y conforme al tiempo que corre, podemos ir trabajando en las delgadas, y luego en las medianas, y luego en las gruesas, casi de la manera que se han de ir arando, terciando y quartando en todo el discurso del año. Agora que hemos dicho del sembrar, veamos cómo hemos de sembrar, y con qué requisitos, para que yo cumpla lo que en la cabeza de este capitulo he propuesto, que cierto que por haberlo probado, entiendo que ha de ser de tanto aprovechamiento en toda España, como se montan todos los diezmos, y los pechos, y las demás gabelas que à S. M. se pagan cada año: de todo lo qual debemos dár infinitas gracias al Niño JESUS, cuya es esta obra: y digo, que quando viene la sementera, y todos empiezan à sembrar con gran codicia, has de ir tú à vér tus hazas, y en las que vieres que nace el pelillo de la yerba, y otras fustas gruesas, que vienen verdegueando, à las que mas de esto se les pareciere, harán que vayan à alzarlas, y darlas una vuelta, y no muy junta, y luego por su orden à todas las demás hazas que tuvieren, habiendolas repartido y desparramado el estiercol antes que se are, à las que lo han de llevar: y si pasados quatro ò seis dias fuere creciente de Luna, podrás sembrar; y si fuere menguante, alza, ò vé à trabajar en otra cosa: y entrada la creciente, ora haya quatro ò seis dias que alzaste, ora quince, que es lo que dura la menguante, en entrando la creciente, siembra tu trigo simental, limpio, mondado, y bien perficionado, y escogido de los haces ò macollas de por sí, como lo tenemos de costumbre: y has de saber, que del alzar la tierra antes que la siembres, se te siguen estos provechos: el primero, matase la yerba que viene naciendo, y descomponiendola asi pequeña, la destruye y mata; y quando se siembra, y se dá otra vuelta,

ta, acaba de morir, y venia el trigo à arraigar antes que ella torne en sí, porque el hijo de la tierra es la yerba, y à esa favorece mas que à la simiente que nosotros echamos. El segundo beneficio que se le sigue es, que se pudre la tierra, y se confaciona, y se revuelve el estiercol que tiene echado, como quando quieren hacer tapias, que le echan agua à la tierra, y la revuelven, y haciendolo muchas veces, se repudre y sazona para ello. El tercero beneficio que de el alzar se sigue es, que como la tierra se abrió con el arado, hace cervigueros, y lomo, y quando se siembra el trigo, por la mayor parte vá à lo hondo, y quando se ara, queda cubierto y hondo, y arraiga con mas pujanza en la tierra, por lo qual quando viene el Verano no lo puede calar, ni desecar la calor del Sol, tanto como al trigo que no se siembra tan hondo, y crece entonces mucho mas, y hacese ello mesmo sombra à sus raices, y de esta manera grana mucho mejor, porque alcanza mas substancia; y como se sembró en el creciente de la Luna, vále favoreciendo naturaleza, y ayudandole de suerte, que nos ayudan à nosotros sus espigas à henchir nuestras troxes, y à cumplir nuestras necesidades: y si se siembra en menguante, todo vá menguado y corto: y presupuesto lo dicho, estando la tierra sazonada, y bien llovida, tomarán el trigo que se ha de sembrar, limpio y escogido, como tengo dicho, y ahechado. Y porque lo que quiero decir mejor se entienda, hagamos cuenta que queremos sembrar una fanega de trigo, y con esta orden, y traza, y medida se podrán hacer todas las que mas quisieren sembrar. Tomen una fanega de trigo de lo dicho, y echenlo en una artesa, y cubranlo con una manta, y pongan à la lumbre una caldera con cinco azumbres de agua poco mas ò menos, y ponganle fuego, y mientras se calienta esta agua, pongan à la lumbre à cocer ò asar lo que se ha de almorzar, yá que vaya el agua caliente, salga al corral, ò à la calle el Señor de la labor, ò el Mayoral que la ordena, y si hace mucho frio, haga que el agua se caliente mucho, que apenas se sufra el dedo en ella, y si no hace frio, algo mas de tibia, y si hace calor, vaya bien tibia; de manera que ha de regularse la calor al frio que anduviere, y echen del agua contra esta agua dicha sobre la fanega de trigo que se ha de sembrar, repartiendola por encima, y atraviesense sobre la artesa, y empiecenlo à menear y revolver à dos manos, como quando lo mojan para llevar al molino; y luego cubranlo con la manta, y asientense à almorzar, que estará aderezado, y despues de almorzar dénle otra vuelta como la primera al trigo, para que se remoje y confacione por igual, y tornenlo à cobijar, y unzan las mulas, y echen lo que han de llevar, y ponganlo todo en orden, y yá que se quieran ir, saquen el trigo de la artesa à almorzadas, ò en un harnero, porque se escurra el agua, y echenlo en un costal, y vayanlo à sembrar, y hagan las amelgas angostas, porque el trigo mojado corre poco de la mano, y echenle harta simiente, porque como el trigo yá remojado, y vá hinchado y grueso, parece que lleva mucha simiente, y no lleva lo que ha menester, y cubranlo, y hallarán con el favor de el Niño Jesus, que nace este trigo dentro de tres dias; y si hace calor, dentro de dos, y nacerá tan presto lo que se sembró por la noche, como lo que se sembró por la mañana, porque adquiere en el costal el mesmo temperamento que en la tierra, nacerán todos los granos como ván dispuestos y sazonados, y como se siembra, y ha de ser sembrado en el creciente de la Luna, favorecelo naturaleza de tal manera, que aunque lo siembren un mes ò dos despues de lo ordinario, será tan alto como lo que estaba sembrado antes, y la espiga será mayor, y tendrá mas granos, y será la caña mas gruesa, porque el trigo es de calidad humeda y caliente: la tierra fria y seca: el agua fria y humeda; y como la calientan, templan, y dá ánima al trigo humedo y caliente, y à la tierra fria y seca: y de esta manera se abraza y acomoda con la tierra fria y seca, y se vienen à empreñar los granos, y à purificar, y echar raices, asi como quando una muger se junta con un hombre, si están ambos dispuestos, vienen à engendrar, lo que no hacen quando à alguno falta alguna disposicion: y si esta simiente se siega en creciente, y se aparta para tornar à sembrar, será mas grueso trigo que lo ordinario, y de mas pan llevar: y advierto, que al tiempo del sembrar, como vá hinchado, parece que echan mucho en la tierra, y no echarán tanto como suelen en cada fanega con uno ò dos celemines, que esto vá à decir mucho, pues es mas de un diezmo, y que no se pierde grano de trigo de lo que echan en la tierra, ni se lo comen aves, topos, ni hormigas, ni ratones, ni las demás savandijas que lo suelen comer y allegar, y como arraiga luego, y está algo hondo, y se pudre, y prende luego, no le empece tanto el hielo, y en el Verano se conserva mas y defiende del

sol

sol con su mesma sombra, y naturalmente por excelencia se vé el provecho que de esto se sigue: yo he sembrado junto à Madrid, quatro leguas, en la Moraleja, cantidad de ello dos años arreo, como consta de las informaciones que en este libro ván, y lo he visto por vista de ojos, y entiendo, que quanto mas tarde se sembrare en tierras gruesas, será mejor, con que no pase de Noviembre, ò de mediado Diciembre, si antes no hubiere llovido muy bien: y advierto, que sembrando este trigo remojado, en seco, creo que se perderá, no lo he probado, hagan ellos experiencia, que asi he hecho yo veinte años ha en diferentes tierras, y fuera de mi casa, para poder decir con verdad lo que aqui digo: y no se enfaden en hacer el remojo por ser en tiempo de sementera, que harto facil es, y quien algo quiere, algo ha de hacer; y preciense de su oficio, pues es de honra y provecho, y tan conveniente à toda la República. Pareceme à mí, que será bien sembrar en menguante las tierras muy viciosas, y muy fértiles, que se les suelen echar el pan en ellas, y se pudre y pierde, ò la parte que hay de esta condicion en cada haza: y no diga nadie he de sembrar esto agora, y lo otro despues; y si lo hubiere de decir, digalo quando lo vé echado y podrido, y perdida alli su simiente, y las labores que ha dado en dos años para traerlo à aquel punto: y en estas tierras tambien se podrá guardar la mesma orden en el alzar y sembrar, y en el remojo del trigo, como en las demás: esto ha de ser à discrecion del buen labrador, conforme hubiere visto los años pasados en sus tierras y sembrados, que no hay mejor cirujano que el bien acuchillado: y quando uno vá camino, y no lo sabe, pregunta, y si topa algun hombre que le enseñe de propósito por donde ha de ir, y le dice, por tal camino echaréis à esta mano, y junto à tal cerca, echaréis à estrota mano, subiréis à un collado, y baxaréis à un llano, siempre siguiendo ácia Mediodia: el tal caminante como no sabe la tierra, agradece mucho al que le enseña, y se lo querria pagar en otra buena obra, y le dá muchas gracias por ello, y vá su jornada mas consolado, y asi espero yo en el Niño JESUS, que ha de ser conmigo en lo que he dicho en este capitulo, de lo qual desde agora me doy por bien pagado y satisfecho, como à toda la República se le siga ganancia, y gran provecho, imitando en esto à Marco Regulo, Capitan Romano, que siendo preso por los Cartagineses, le enviaron suelto à Roma, para que tratase, que se trocasen los cautivos: y él dixo en el Capitolio: Nuestros prisioneros son viejos como yo, y los de Cartago Capitanes, no se deshaga el trueco, y se volvió al cautiverio por el bien comun.

Del capitulo sexto.

HAbiendo de tratar el Autor en este capitulo del orden que se ha de tener para quando se siembra tardío, y en el arrijacar, y andar las tierras en tierra arenosa; refiere primero lo que Gabriél Alonso de Herrera dice en su libro de Agricultura acerca del sembrar, segun lo que los Filósofos antiguos sintieron de esto. Y despues de haber referido esto, que se dexa aqui deponer por quedar yá dicho en el libro de Agricultura, advierte lo que siente, y le parece acerca del arrijacar, y dice lo que siente: agora que hemos dicho cómo dicen los Autores que se ha de sembrar, digamos cómo se han de arrijacar las tierras en las partes que se ha hecho costra, ò sale vallico antes que nazca el pan, para que le favorezcamos, como es razon, y él nos acudirá abundantemente: acontece, que en algunas sobraqueras, y valladares, y partes donde hay vadenes, se crian y hacen muchos vallicos, y otra yerba espesa, aunque mas la aran, por no ararla mas que à la otra, porque de su natural sale, y crece mucho la yerba, y está señoreada, de manera que no dexa crecer el trigo: y otras veces si se siembra lloviendo ò cargado, y luego acuden ayres y hielos, y desecan la tierra, y hacen una costra por encima, que no dexa salir ni crecer el pan: para todo lo qual el que es buen labrador, ha de tener una rastra de tres ò quatro varas de largo, y en medio puesta una esteba para gobernarla, y echados por la parte de abaxo unos clavos de à palmo, con un tope en medio, como lo tiene un escoplo, y lo de arriba con punta, como un clavo cabrial para revolver, y lo de abaxo recio como un pulgar gordo con su punta, y de estos ha de estar toda la rastra de tres ò quatro dedos de ancho uno de otro, y quando suceda la yerba ò vallico arriba dicho, ò la costa que hace la tierra, que la apriete, y hace que no fructifique, con aquella rastra podrá andar quatro hazas en un dia, y matará la yerba, y escavará el trigo, y abrirá la tierra, y será de gran provecho para el dueño; y esto me parece que ha de tener cada labrador para cada par de mulas, como cosa además en un rincon, para quando sea menester, que en al-

alguna coyuntura le podrá valer mas que su peso de quartos: y no por esto dexen de arrijacar, y andar las tierras, en especial las que son de arenas, que vá à decir mas de la tercia parte del pan, porque como el arena es tan dañosa para la yerba, como hemos dicho, es la yerba hija de la tierra, favorecela tanto, que si no se anda con el rastro, y no se arrijaca con el arado, no se coge como he dicho, con un tercio, tanto pan, y esto saben todos los labradores: y hay algunos tan flojos y descuidados, que aventuran el trabajo de dos años por no arrijacar una vuelta; esto dice muy bien en tierra de Madrid, que lo hacen, y en otras tierras arenosas no lo usan, porque no lo entienden, pruebenlo, y verán lo que vá à decir, que importará mucho: y al arrijacar han de echar orejas al arado largas, y algo altas, porque saque y esparza bien la tierra, y no arranque el pan, de manera que haga labor, lo qual sirve de matar la yerba, y estercolar y refrescar la haza, y el trigo que está en ella, y descavarla como está dicho: y digo, que en tierra que es como barro, y de migajon, que no hace provecho, sino daño el arrijacar, porque atranca mucho pan, y no sucede bien, pero si anduviesen con el rastrojo arriba dicho, entiendo que sería de gran provecho.

Del capítulo siete.

LO principal que en este capítulo trata el Autor es del escardar, aunque al principio de él advierte muy bien, que para escusar que no nazca tanta mala yerba, y dañe el trigo, es menester desvelarnos en cómo se ha de consumir la yerba, y que no permanezca, pues claramente sabemos, que nos chupa la substancia de la tierra, y ahoga y consume la simiente que le echamos, y asi, aunque sea repitiendo algo de lo que queda dicho atrás, advierte y dice, que conviene arar la tierra de Invierno muy bien, y cavarla à tajo abierto, cavando à la contra de como se fue arando, porque de esta manera entra mas en la tierra el azadon: y trás esto quitarles las raices, y grama, y malas yerbas muy bien, y echarlas fuera de la haza, ò llevarlas al fuego, y sacar las piedras gruesas si las hubiere de una vez, porque quando sacadas se quita este inconveniente para toda la vida: y en caso que esto no pueda ser, podrán con labor ordinaria matar la yerba en esta manera: Procurar que quando se haya de arar, esté antes seca que mojada, y que sea desde la menguante de la Luna, hasta ocho ò diez dias, y no pase del doceno dia, porque en este tiempo se vá la Luna chupando el humor de la tierra, y como queda seca, no puede dar substancia à la yerba, y tambien como el arado y azadon cortan con la que pueden, y à la otra descomponen y desarraigan en parte, si despues acude el Sol, secanseles aquellas raicillas que tienen, y haciendo esto tres ò quatro veces que la aran, en un año hallarán que se consume y pierde la mayor parte de la yerba, y de esta manera la entrarán en labor, y despues labrarla han como à las demás: y hase de advertir, que en los vadenes y hondonadas, adonde hay junqueras ò muchas yerbas gruesas, cada vez que hayan acabado de arar la haza, han de tornar à dar alli otra vuelta, ò venir à darla de alli à quatro dias, de manera, que donde hay mas yerbas ha de haber mayor vigilancia, y darle mas vueltas: y yá que venga el tiempo de la sementera darle otra vuelta el primero, ò segundo, ò tercero dia de la menguante, y de alli à quince dias, poco mas ò menos, antes dos mas, que dos menos, sembrar la del trigo confacionado, como está dicho, y en creciente de la Luna: y si todavia acudiere la yerba, andarla con el rastro que tengo dicho, estando el trigo en tres ò quatro hojas, y no encañado, lo qual se puede hacer en todas tierras; y si la tierra fuere flaca y arenosa, arrijacarla como está dicho, antes que encañe, porque no se haga agravio al trigo, y despues de hecho esto podrán escardar la tierra, conforme, y de la manera que en cada parte se usa, y las calidades de las tierras lo llevan con mucha diligencia, pues es cierto que quitandose la yerba mala, se remuelle y queda hueca la tierra, y ácia donde estaba la yerba, echa el trigo nuevas raices, y se siguen otros bienes que el Autor refiere, y tambien quedan referidos en la Agricultura de Herrera. Y porque acerca del escardar refiere tambien lo mesmo que à este propósito dice Herrera, se dexa de poner aqui à una con lo que en este capítulo cuenta sobre el escardar de la China, que es mas de historia, que no para el proposito que en este sumario se lleva, como yá está dicho.

Del capítulo octavo, que trata del regar.

LO principal que en este capítulo advierte el Autor, fuera de lo que queda dicho en el libro de Agricultura de Herrera, es que llegado el tiempo de la siega, conviene no descuidarse un punto, particularmen-

mente si la Luna vá à menguante, porque cada dia le vá mas faltando el humor al trigo, y le seca, y viene muy presto: pero si vá con la creciente de la Luna, aunque parezca que se vá secando, en toda la creciente naturalmente tendrá correa para sustentarse y defenderse del Sol, y entonces acaba de hinchar y crecer el grano, y sazona su harina, de manera, que despues vierte mas pan, y en esto advierte que conviene tener mucho cuidado, porque dice que no tiene duda: bien es verdad que los ayres ayudan à secar, ò conservar mas ò menos el trigo en todo tiempo, porque los Solanos le hacen venir mas presto, y los Cierzos lo detienen, y asi conviene advertir en todo. Tambien advierte, que la simiente sea del mejor trigo que se pudiere haber. Y porque las reglas que en esto dá, son las mesmas que quedan dichas en la Agricultura de Herrera en el libro primero, capítulo sexto, se dexan aqui de referir: solo encarga, que el trigo para sembrar sea segado ò arrancado en creciente de Luna: y en lo que toca al trigo, que se ha de guardar, para que no se gorgoje, que lo mas natural y cierto es tener cuenta que se siegue en menguante de Luna, porque como vá chupando aquella substancia y chile la tierra, y sea la bascosidad y humor lo que se despega, mas presto baxa à abaxo, y queda aquella harina del trigo mas maciza y perfecionada, para que adelante se conserve, y no tenga en sí vicio para criar el gorgojo, ni otra polilla, como segun este Autor refiere, se vé por experiencia clara en los árboles y madera que cortamos pera hacer casas, que si se corta en creciente, se apolilla y se carcome, y dura muy poco; y si en menguante, se conserva y dura mucho tiempo, sin que haga vileza, ni crie polilla, ni se escarce. Y para lo que toca al guardar el trigo, dice que es bueno tenerlo un dia y una noche al sol y al sereno, y que se meta por la mañana con aquel fresco, y que asi no criará gorgojo, ni otra savandija: y que el lugar donde se ha de guardar, ha de ser enjuto y templado, y tenga respiraderos y ventanas ácia Poniente, y ácia las sierras donde viene el ayre frio y fresco, y que no esté abierto ácia donde hay alguna marea ò mal olor, ni donde tenga calor demasiado, ni haya caballerizas, ni paja cerca, ni le dé ayre Solano: y que en Verano, à lo que le parece al Autor, era muy acertado pasarlo à parte mas humeda, porque se revuelve y menea, y se conservará mas en lo fresco en Verano; y en lo enjuto y seco en Invierno. Y para que se libre de gorgojo y otros animalejos, dice por opinion del Auticense, que se saque mucho zumo de cohombrillo amargo de hojas y raices, y revuelvanlo en una caldera de agua, y echar esta agua en una poca de cal, y un poquito de arena, y hacer una masa blandilla, y con esta dar un barniz à toda la trox, y que en las esquinas se ponga mucho. Tambien dice, que es bueno echar por las orillas, y à vueltas del trigo, ceniza de sarmientos y de encina, y aun del estiercol de los bueyes molido: y que despues que hay gorgojo, dice el Autor que ha visto poner unos cascos de cebollas al rededor del trigo, y alli cargar el gorgojo en cantidad, y toman los cascos, y asi como están poblados de gorgojo, echarlos en una talega, y llevarlos à un arroyo, ò à la lumbre, y poner otros frescos de nuevo, y de esta suerte se quita y mata. Y de la siempre viva, dice el Autor, que majada y deshecha en agua, si se riegan con aquella agua las paredes donde está el trigo, y echada encima de él, ahuyenta y mata el gorgojo. Y cuenta una propriedad de esta yerba, que segun él dice, causa admiracion à quien no la sabe, pero dice que él la ha visto, y es, que colgada en rama de un clavo, en lo alto de un techo, que al cabo de dos ò tres meses estando asi, reverdece, crece y echa tallos, y está tan fresca como si estuviese plantada en la tierra. Tambien dice, que echando un quartillo de sal en un caldero de agua, y deshecha alli, mata y ahuyenta qualquiera savandija. Y esto dicelo por relacion, porque él no lo probó; pero quien tuviere necesidad lo podrá hacer, pues estamos obligados à creer à los que escriben, y que si en una no se acierta, en otra se acertará: y que tambien, segun dicen, si quando han de sembrar el trigo, lo riegan con el agua de la siempre viva, que ni hormigas, ni ratones, ni el topo, ni otra savandija no lo tocará, ni comerá de ello en la tierra

Del capítulo nueve, diez, y once.

TOdo, ò lo mas que en estos tres capitulos trata el Autor, que es de los inconvenientes y daños que se siguen de labrar con mulas, y de los provechos que se siguen de arar con bueyes, y de la cura de sus enfermedades, queda dicho en el tratado de la fertilidad de España, de donde el mismo Autor confiesa que lo tomó, y asi no hay que advertir cosa nueva, y de importancia en ellos, que no está advertida en el dicho tratado.

Del

Del capitulo doce.

EN este capitulo dá traza el Autor de cómo se pueden hacer dos dehesas boyales, para que se siembre la una mientras huelga la otra, y se paste en entrambas: y para esto dice, que en cada Lugar se deben hacer dos dehesas boyales, conforme à la cantidad de los bueyes que labran, y esto en las partes mas acomodadas, y donde hay aguas ò fuentes, para los bebedores y huelgas de los ganados, tasando y pagando à sus dueños las heredades que para esto se ocuparen, ò pagarles en el ínterin el censo: y habiendo señalado una dehesa, y gozado y pastadola siete ù ocho años, se podrá hacer otra por la misma orden, y alli pasten y abreven, y en la otra pasada siembren trigo ò cebada, dandola à renta, ò en otra manera que mejor esté, con que se le pague à cada uno lo que se le tomó por tal dehesa, lo qual se haga con escritura, para que no se hagan bienes de Concejo lo que pagaron particulares de sus bolsas, siendo preferidos los que no usan la labor del campo, en la paga de la renta, ò del trigo, ò de la cebada que primero cayere de la dehesa que se ara. Y como aquella dehesa ha estado holgada siete ò ocho años, y está hollada del ganado, y engrosada con las orinas y estiercol de él, puedese sembrar otros tres ò quatro años, y aun todos siete si lo sufriere, quemando cada año los rastrojos y fusta, como está dicho: y pasado este tiempo irán à sembrar la otra, y pastarán en estotra; y que asi se cogerá sin duda tanto pan en la una dehesa, como se cogia en entrambas, y ahorrarsehan del tercio del trabajo, y la simiente del trigo, y se crian vacas y ganados, para nuestro trabajo y alimento. Y para la dificultad que puede haber en el señalar y tasar de las heredades, advierte que se pueden traer de otro pueblo comarcano dos hombres que lo entiendan, y estos pongan monjones donde vieren que conviene, y tasen las heredades, y en caso que todos no vienen en lo que estos hicieren, se pueden señalar otros, con obligacion de pasar por lo que ellos hicieren, sin que se dé lugar à apelacion, ni pleytos, que es lo que sobre todo se procura. Y atento que la mayor dificultad de este negocio consistia en no haberse advertido en esto, de hacerse dos dehesas boyales, y las gracias de haberse dado en ello, se deben al Autor, asi lo demás se puede remitir à lo que en cada Lugar querrán hacer, pues no faltará quien advierta lo que para esto será mas conveniente. Tambien los provechos que de hacerse esta dehesa se seguirán, serán grandes, porque estando recogido todo el ganado, no andará entre los panes comiendoselos, só color de los cervigueros, y que despues de pasado el Agosto, como habia yerba seca, y entre verde en los linderos y valladares, se podrán repastar ò segar para llevarlo para el Invierno. Y que tambien será grande descanso tener adonde echar su ganado, donde huelga, ensancha y pace, sin hacer costa en casa, y está seguro, porque una guarda sola puede guardar el ganado de todo un Lugar, por grande que sea, y hallarsehan de esta suerte con renuevo para suplir la falta que les puede hacer el buey ò vaca, que por desgracia ò vejéz les faltare, lo que no hay quando se muere alguna mula, pues por su carestía es casi imposible el tornarla à comprar. Y tambien se escusa el gasto, pues los bueyes se sustentan con algun poco de centeno, yeros ò algarrobas: advierte tambien, que teniendo bueyes sobrados, como los podrán tener con mas facilidad, por ocasion de las dehesas, podrán hacer su sementero con comodidad, y mudando los bueyes à media semana, para que descansen, y que hecho el sementero, juntando los bueyes de dos ò tres Lugares, los podrán llevar al principio de Invierno, como se llevan las ovejas à Estremo, habiendo orden y tasa en que de cada buey ò vaca no puedan llevar sino lo que se les tasare: y que esto puede su Magestad, siendo de ello servido, comunicarlo con los Procuradores, y gente granada del Reyno, para que sin agravio de los Señores de las dehesas se haga lo que conviene, y no se encarezca el pasto à los bueyes, donde se sustentarán quatro ò seis meses, y quando de allá vuelvan hallarán qué coman, y se sustentarán à poca costa. Y para lo que se puede decir, que quando se ara y siembra con bueyes, han menester seis ò ocho posturas cada noche, y que para esto han de estar alli atados y desvelados para irselas dando, y que quando viene el dia, yá tienen ellos mas gana de dormir, que de trabajar: dá por remedio, que para cada buey se pueden poner tres pesebres, y atandolo en el de en medio, echarle de una vez en los tres su paja, y un puño de centeno ò yeros, y dandoles esto una vez antes de cena, y otra quando se ván à dormir, y tendrá seis piensos, y haciendose à la mañana lo mesmo, y dandoles de beber, viene à no ser mayor el trabajo que con ellos se tiene, que si fueran mulas: y pide que se advierta en es-

to, porque algunos Lugares por dexar la labranza, y darse à la liarrieria, se han perdido. Y con esto, y lo que dice en el capitulo siguiente, que yá está arriba sumado, se acaba el libro segundo, en lo que trata de la labor de las tierras de pan llevar.

Libro segundo, que trata de la labor de las viñas.

DE la orden que se ha de tener en poner las viñas, y entenderlas, y labrarlas, asi las puestas como las que de nuevo se pusieren, para que se coja mas, y se gaste menos, y se conserve mejor, y el vino tambien sea mejor naturalmente, y de cómo y quándo se ha de vendimiar, y si se vá dañando, cómo se ha de remediar, y de otras cosas convenientes à este propósito.

Capítulo trece de las calidades de las tierras para viñas.

DEspues que el Autor refiere lo que Gabriél Alonso de Herrera dice à este propósito en su libro de Agricultura, con que él tambien se conforma, añade algunas cosas, y dice lo que le parece que se debe hacer acerca del plantar las viñas, porque sea mas cierto el prender los sarmientos que se ponen, y tambien vengan mas presto; y dice lo siguiente: Y pues hemos dicho lo que el Agricultura dice, presupuesto que yo me conformo con ella, en lo demás que toca à las tierras, digo que se ha de plantar la viña hecho un hoyo de media vara y mas, si es tierra honda, una vara mas ò menos, conforme en cada tierra mejor produce, y se esté oreando algun dia; y si lloviere en el tal hoyo, lo tengo por mejor, y si está un año abierto es muy mejor; y yo soy de parecer que en todas tierras se planten las viñas en entrando el Invierno, ò en acabando de vendimiar, si está la tierra llovida y sazonada, y los sarmientos se corten en el creciente de la Luna, y se pongan, si fuere posible, el dia que se cortaren, y corbados à la larga, como está dicho à uso de la tierra, ò empinados con todas sus yemas, y encima de ellos echen de la tierra liviana, que está en la tierra, hasta quatro dedos de ella, y echen alli dos docenas de granos de cebada, ò tres ò quatro cuernos, lo mas grueso de cara arriba, para que si lloviere, se llenen de agua, la qual pudre el cuerno, y dá jugo à la vid, y arraiga junto à él, y como se vá pudriendo, vá la vid alli arraigando, y la hace muy gruesa y fuerte la cepa, y la cebada que se mandó echar, se echa, porque es humeda, y las raices que echan, ahuecan la tierra, y la esponja, y ayuda à arraigar, y à que barbe el sarmiento, y si no hay cuernos, sean tres ò quatro piedras guijas, porque abaxo le humedezcan y conserven el Verano, y desequen el mucho humor del Invierno: y hase de advertir, que el hoyo para poner el dicho sarmiento, se ha de echar en él, para ponerle quatro dedos de tierra dichos, de la flor y cara de la tierra, y sobre la cebada y cuernos dichos media espuerta de estiercol ò una, podrido y bueno; y si tiene algo de caxca es mejor, y encima del dicho estiercol eche otra media buena espuerta de la tierra de la faz, y no sea de la que sacaron del dicho hoyo: y todo esto ha de henchir poco mas de la mitad del hoyo, porque alcancen las influencias del Sol, y la Luna, y de los demás planetas, y favorezcan y ayuden à influir sus virtudes en el sarmiento que se plantó, y tambien para que el agua que cayere en Invierno, se recoja en aquel hoyo, y vaya recalandose poco à poco, y ayudandole à naturaleza para que purifique y anime à las raices que vá echando el sarmiento; y quando se pone, levanten y mullan un poco de tierra debaxo, para que se esponje y arraigue mejor: y el sarmiento que se ha de poner à Solano, se corte de Solano, y si à Cierzo, à Cierzo, y si en alto, en alto, y si de vega, en vega, porque vaya à su natural, y será mejor, y plantará y arraigará mas: y tenga à la cortadura como un largo de un real de lo viejo del año pasado, porque arraigará y barbará: y quando haya entrado el Verano, podrá henchir todo el hoyo, y siempre se quede fuera la tierra que de él se sacó, porque aquella es tierra nueva y buena para la faz de la tierra, y la otra que le echan, es mas delgada y cansada, y se confaciona abaxo, y dá mas favor y lugar al sarmiento, para que se plante y arraigue mejor: y asi como este sarmiento se cortó en creciente de la Luna, y se plantó en creciente, asi digo que se ha de ir podando en creciente, hasta que esté la vid compuesta, y lleve ubas, que para adelante se habrá de guardar otra orden: y adviertase, que es de tanta importancia todo lo que he dicho, que si uno plantó una viña de mil vides, en la qual à cinco ò seis años llevó quatro cargas de ubas, y há veinte años está bien formada y criada, que entiendo sin duda, que à tres años llevará la viña que con la orden que yo he dicho se haya plantado, las dichas

qua-

quatro cargas de ubas, y à diez años será tan grande y formada como las otras de doce: y hanse de plantar en las areniscas y delgadas, por la mayor parte sarmientos blancos, que en esto se puede dár regla general: y asi estarán à la experiencia de cada tierra, atendiendo à que si un requisito no sucede alli bien, hagan otra cosa, y en lo demás guarden la orden dicha, como si dixesemos en tal tierra dice mejor plantar el sarmiento, sino por ser muy humeda, sea en horabuena, y guarden en lo demás la orden dicha; y digo que si es humeda y aguanosa la tierra donde se ha de plantar la tal viña, y está algo al sombrío, que se plante à la Primavera, con la misma orden y requisitos dichos, porque como tiene humor harto, no deseca el sarmiento abaxo mucho, y tiene humor para echar raices las que le bastan, y si la plantáran en el Invierno, corrompierase y dañárase con el humor y agua demasiada, y por esta razon se ha de guardar la orden dicha en el plantar de las viñas, porque una vez bien plantadas y arraigadas, ván con aquella lozania y fuerza, siempre echando y criando mucho cuerpo, y gordos sarmientos, de donde se nos seguirá darnos mucha uba con el favor del Niño Jesus, con que dá fin à este capitulo, refiriendo al fin de la historia de la viña de Nabot, à propósito, de que lo principal que se requiere es, que las heredades se posean con buen titulo.

Capitulo catorce, de cómo se harán ubas sin granillos y olorosas, y cómo se harán ubas de tres ò de quatro colores y sabores cada grano, y quándo, y cómo se han de coger las ubas para guardarlas, y que no se pierdan.

TOdo lo que en este capitulo se contiene, queda dicho en libro segundo, capitulo catorce de la Agricultura de Herrera, como el Autor lo confiesa, solo añade al fin del capitulo, acerca de las ubas que se cogen para guardar, que se han de coger en creciente de Luna, en dia sereno à medio dia con el calor del Sol, y asentar la uba en una cámara en el suelo, sin que se barra, sobre el polvo, y al cabo de un mes volver cada racimo para arriba, que torne à cargar el polvo: y si hay algun grano podrido, se quite con tixeras, y que sea la cámara ayrosa: y será mejor si hubiere trigo ò cebada en ella, porque meneandola se carga mejor el polvo en la uba, y con hacer calles y veredas para poderlas vér y visitar, y con sacar los racimos que se ván pudriendo: dice el Autor, que suele guardar ubas de un año para otro, y con esto dá fin à este capitulo.

Capitulo quince, cómo, y quándo, y con que orden se han de labrar las viñas que estuvieren en sequío ò en sombrío, ò fueren humedas, para que mas se aprovechen.

EN este capitulo trata el Autor de lo que en el sumario ofrece, aunque lo mas de ello es lo que la Agricultura de Herrera dice à este mismo proposito en el lib. 2 cap. 16, sin que haya cosa de nuevo, mas de quando advierte lo mismo que dexó advertido arriba en el capitulo primero, donde trata de la labor de las tierras, y dice, que la viña que estuviere en parte sequerosa y fértil, se ha de procurar cavar con mucho humor, guardando la orden que se dexó arriba en el arar de las tierras, que si estuviere muy cargada, se cava ácia la cabezada, y luego ácia el medianil, y asi irle siguiendo el humor, de manera que no esté tan mójada que se pegue al azadon, y se apisone la tierra: y si acaso se pasare el tiempo de labrarlas, por estar en cierne, ò brotando las yemas, que entonces no se quiere llegar à las viñas, que se procure en esta tal tierra, que se labre al cabo de la llena de Luna, desde once hasta doce, que acabe la creciente, que se entiende que podian labrarla en tres ò quatro dias, y si la viña fuere humeda, y en parte sombría, que se labre en tiempo enjuto, y en menguante de Luna, porque entonces vá chupando la Luna el humor de la tierra, y sazonase mas la tierra humeda, y pierdese la yerba que tiene, y fructifica mas, y lleva en si mas brio; y que semejantes tierras no se labren despues de haber llovido hasta que estén bien oreadas, porque no adquieran mucho humor, y que siempre le parece al Autor, que es mejor cavar las viñas, que no ararlas, à lo menos en partes baxas y fértiles, y aun en todas, si la costa no fuese mucha: lo demás que en este capitulo trata, es como está dicho de la Agricultura de Herrera en el lugar dicho.

Capitulo diez y seis, de quándo se han de podar las viñas, y qué orden se ha de tener.

EN este capitulo trata el Autor de lo que en el sumario contiene, y porque es nuevo todo ello, y lo mas extraordinario que se ha usado, y en libro se trata asi,

se pone todo él como el Autor lo compuso, que es lo siguiente.

Pues habemos dicho cómo se han de cavar las viñas, y en qué tiempos, tambien será justo digamos cómo se han de podar, y quándo, y qué orden se ha de tener para que las vides se conserven, y nos dé mas fruto con el favor del Niño JESUS, y yo cumpla lo que prometi en este capitulo: para lo qual es menester tener buen pecho, porque hemos de enseñar un nuevo orden exquisito y extraordinario, para que nos acordemos de lo que hizo nuestro Señor con el ciego, que haciendo lodo con la saliva, se lo puso en los ojos, y con lo que ordinariamente ciegan los otros, dió su Magestad vista al ciego, y à este proposito he yo de decir con su favor, cómo hemos de tener ubas, quitando las que nacen en nuestras viñas, y porque à muchos se les ha de hacer dificultoso, acordóse ponerlo aqui con su juramento de los que lo han probado, como parece por las informaciones en este libro presentadas y hechas por Provision de su Magestad, que todo esto habrá sido menester para que los hombres se atrevan à probarlo, y entonces me habrán de creer, aunque no quieran. Pues viniendo al caso, digo, que las viñas se han de podar hasta que yá tengan los pámpanos como un dedo, y algunos como un geme, y entonces verán como en las postreras yemas del pámpano arrojará alli naturaleza las ubas y pámpanos: y estando asi en el menguante de la Luna, ò que haya ocho dias que menguó, podarán esta viña, y verán como la yema que dicen muerta, y la otra que ha de echar junto al nacimiento del pulgar, están sin señal de brotar. Podarán toda la vid con la misma orden y uso que en cada tierra se usa, que esto, pongamos el caso en tierras tempranas: esta poda ha de ser en fin de Abril, ò mediado Mayo: y en tierras tardías al fin de Mayo, ò mediado Junio, mas ò menos, como viniere el año temprano ò tardío, que esto lo dirán bien las vides en cada tierra, pues no se han de podar hasta que tenga pámpanos y ubas, como está dicho: y como se podó, y quitó el fruto, parece que si hablára la vid, dixera: ¿Pues cómo agora que habia echado mi fruto, me le quitais? Estáse como enojada quince ò veinte dias, y como naturalmente siempre que echan las viñas, decimos que si hace calor arrojan mas fruto, naturalmente hace mas calor en Mayo que en Abril, y mas en Junio que en Mayo: pues con la calor entonces ha de tornar à brotar, y será mayor ayuda á la naturaleza, y arroja alli con mas fuerza: y es de manera, que claramente se verá echar la tercia parte mas de fruto; y siempre vá pujante y bueno, mas que lo que fue mas temprano, y la uba y el vino que saca de esta segunda vez es mejor, y hace mejor vino, y de mas dura, porque como habia brotado adelante, y con poco calor, recogióse alli la vascosidad del jugo de la vid, y despues quando torna à echar, como hace mas calor, y vá el humor mas purificado y sazonado, y se vé por experiencia que es mayor el racimo, y los granos mas gruesos, y mejor la uba, como el fruto de la higuera, que dá dos frutos, y son mejores los higos, y mas sanos que las brevas.

Siguese otro notable provecho, en que como se poda tarde, y se detiene quince ò veinte dias, es porque al tiempo quando se suelen helar las viñas, y acontece helarseles à los otros, y no helarseles al que podó tarde, porque como no están echadas las viñas, no le puede dañar el hielo entonces, y con solo un año que acierte en esto, el que tiene muchas viñas quedará rico, porque como entonces falta el fruto à todos, y él tiene mucho y bueno, y vale mucho, vende à como quiere: experiencia tenemos de esto el año de mil quinientos y noventa y ocho, à veinte y uno de Mayo se helaron las viñas en todo el Arzobispado de Toledo, y otras partes: yo habia dicho à algunos amigos la orden de esta poda, y à todos les sucedió bien: de manera, que me dixo uno en Leganés, junto à Madrid, que si tuviera ánimo para hacerlo en todas sus viñas, como lo hizo en una, que quedára rico. El tiempo, y la experiencia darán testimonio de esto: y no hay para que encarecerlo, porque hay algunas dificultades, à lo menos en tierras frias; acordé aqui poner una, y el remedio para que à todos aproveche. Muchas veces acontece, que en tierras frias no madura la uba, y como entra el Invierno, y la coge asi sin madurar, quedase perdida. Dirá alguno, si esta viña yo la podo tarde, y ella echa tarde, ¿cómo ha de madurar temprano? Poco me hace al caso que eche poco fruto, si se queda en agráz en el campo: para lo qual han de entender, que como está dicho, naturaleza arroja con mas fuerza y vigor, y se vá siempre favoreciendo y esforzando, segun conviene. Y para que si hubiere mala maduracion la ayudemos, hase de advertir, que à vuelta de Señor Santiago, quince dias mas ò menos, se ha de dar à la viña una vuelta por encima de la faz de la tierra, como quien la araña y menea, para que aquel pol-

polvillo que levanta, se asiente en el agraz, y todo se vuelve mosto, y se coge mas uba de la que se habia de coger, y todo lo que se gasta con los peones, y aun mas, y aunque le dén dos vueltas, que para esto tanto hace un peon, como quatro: y la yerba que entonces se corta, queda perdida para todo el año. Y advierto, que estas mulliduras ò reviñaduras se han de dar en el creciente de la Luna, y son de mas provecho en las tierras humedas y frias, que no en las calientes. Y por esta razon viene mas à nuestro proposito y provecho, porque alli madurará tarde, y con esto hacemosle venir temprano, y danos mas mosto, y es mejor el vino, y madurase mas la uba, y queda la yerba mas perdida, porque siempre en las tierras tardías, las yerbas que echan son tardias. Y advierto, que si no fuere la tal tierra humeda, y fuere caliente, no hagan esta escavadura en ella, si no hubiere algo llovido, ò fuere à vuelta del creciente de la Luna, porque si de otra suerte se hace, suele acontecer acabar de consumir el humor que el agráz tiene, y quedarse empedernido y perdido, quanto y mas, que en tierras calientes se podrá haber hecho mas temprano, ò allá en Septiembre, habiendo resfriado ò llovido, si acaso vieren que es menester.

Agora hemos de tratar de la conservacion de la viña, porque si siempre carga, y dá mucho fruto, claro está que se ha de cansar, y esto viene mas cierto en viñas viejas, à las quales se ha de prevenir, habiendolas desfrutado dos años, luego se han de podar, en acabandolas de vendimiar, de manera, que si fuere posible ande el podador trás el vendimiador, y esta poda se ha de hacer en el creciente de la Luna, porque los sarmientos que echáre, sean gruesos y crecidos, y dice que se pode tan temprano, porque todo el año dá fruto y substancia, y crece la vid, excepto en la gruma, que es un mes à vuelta de Navidad, como dicen los Autores que de esto tratan, y todo lo que habia de crecer el sarmiento, desde à vuelta de Septiembre, hasta cerca de Navidad, todo lo echa en grueso en el sarmiento y en la vid, y toma cuerpo y substancia para adelante, aunque yo soy de parecer, que este año no llevará ubas esta viña, mas de las que solía llevar ordinariamente antes que se guardára la orden dicha, y en las viñas que tuvieren fuerza, y fueren de brio, no hay para qué se guarde esta orden, sino cada año podarlas con pámpanos, y en el menguante de la Luna: y repito tantas veces esto del podar en menguante, y que sea bien entrada, porque si en aquel tiempo la podasen en creciente, como está el humor en lo alto de la vid, y ella vá brotando, se desubstanciaria y lloraria de manera, que se echase à perder la viña, y no se cogeria casi nada de ubas: vea lo que vá à decir, y guardar el menguante ò creciente de la Luna en todas, ò las mas labores de toda la tierra, que si nos empezamos à entender, y à gobernar por sus movimientos, entiendo sin duda que hemos de conservar y alimentar nuestra vida humana con menos trabajo, y mas gusto. Las viñas nuevas como se ván creciendo se han de ir podando en creciente de la Luna, y siendo posible en el primero quarto irla armando en un pie, ò en tres, ò quatro pulgares, à manera de cruz, ò de estrellas, hasta que esté bien criada y hecha, luego podrán podarla en menguante, y con ubas, como está dicho à las otras muchos años arreo, y quando vean que vá desmedrando en los sarmientos, podarla en creciente en acabando de vendimiar algun año: hase de advertir, que hay algunas vides tan viciosas y lozanas, ora porque es de naturaleza, ora porque la tierra es fértil y fructifera, ora por alcanzar humor demasiado por abaxo, las quales echan mucha enramada, y poco fruto; para las quales me parece que si son de naturaleza de poco llevar, que las engieran de otro veduño mas fructifero: y tambien pueden al tiempo de podarlas dexarlas una ò dos varillas ò tres, de manera que caigan sobre el cuerpo de la cepa, si es tierra humeda, porque lá uba no pudra; y si es seca y enjuta, sobre la tierra, que esto ha de ser à discrecion del podador; y entiendan, que llevarán en estas varillas mas ubas que en quatro vides: y la vid las madurará mas, y estará mejor, y no tan viciosa, y será de grán provecho. Y porque entiendan los podadores lo que importa saber gozar del tiempo y de la ocasion, diré aqui algunas sentencias que decian, y hacian los antiguos. Salomon dice en su Eclesiastés, que todas las cosas tienen tiempo, y todo lo que está debaxo del Cielo pasa, y se hace en espacio conocido y limitado, y à un tiempo es bueno plantar, y en otro arrancar, tiempo de derribar, tiempo de edificar. Y Menandro, Poëta Griego, dice: Todas las cosas hechas à tiempo tienen gracia, la oportunidad es mas poderosa que las leyes. Y Horacio dice, que hay tiempos que conviene hacerse uno del loco. A la ocasion adoraban por Dios los Griegos y Latinos, y la hicieron estatua, significando en ella su naturaleza y condicion, la qual era una doncella que estaba de pies sobre una rueda mo-

vi-

vible, tenia muchos cabellos en la frente, que le cubrian el rostro, y era calva y pelada todo el cerebro, y tenia unas alas con que vuela, y declarado su significado, dicen que está puesta de puntillas sobre la rueda, porque no sabe parar, ni estar firme, que la pintan con alas, porque es ligera, y se vá y vuela presto, que tiene cabellos en la frente, porque quando se ofrece la cojamos, y apretemos de ellos si la queremos gozar, y que los cabellos le cubren el rostro, porque pasa muchas veces sin que la conozcamos, y que es calva, y sin cabello el cerebro, porque en pasando que pase no hay donde asirla, ni la puede nadie tener: todo lo qual significa, que el que pierde la coyuntura y ocasion buena para obrar, no la puede tornar à tomar, ni detener bien, y asi les acontecerá à los que este capítulo leyeren; y si no obraren lo que en él se dice, asi es justo que paguen la pena los que por ignorancia ò descuido cometen la culpa, que mas vale que el hombre viva, segun à lo que la razon le obliga, que no que se vaya trás dó su voluntad le lleva.

Capítulo diez y siete, de cómo se cogerá el gusanillo, ò revolvedera, ò coquillo que anda en las viñas facilmente, y dá poca costa.

EL remedio que el Autor dá para matar estas sabandijas es, que quando se podáre la viña, se ha de dexar en medio de la vid, ò en la parte que mas cómodo tenga, un sarmientillo delgado sin tocar à él, porque como estas sabandijas están aguardando su mantenimiento, y lo primero à donde brotan las viñas es à las puntas de los tales sarmientos, asi acuden à ellos estas sabandijas, y que asi vayan con sus manguillas ò artificios para cogerlas, y dando un golpecito ò dos en el sarmiento, caerán luego los gusanos ò coquillos: y si fuere revolvedera, quitarla con la mano: y como en cada vid no haya echado sino en aquella parte, y está un poco alto, vase el que lo vá à matar de paso, y sin baxar, ni doblar el cuerpo hará mucho sin cansarse; y si fuere persona regalada con hacer esto un rato por la mañana, y otro por la tarde, hará sin que lo sienta mucha labor.

Tambien dice cómo se pueden despodar las viñas por Septiembre, Enero ò Marzo, para poderlas labrar, ò para que se engruese y reforme, y es, que se corten todos los sarmientos, y limpien y corten la madera que no ha de ser para armadura y pulgares de la vid, y ha de quedar tambien la varilla delgada, que ha de servir para recoger las sabandijas que está advertido arriba, y los sarmientos que quedaren para pulgares, podarlos, dexando à cada uno palmo y medio ò dos palmos, para acabar despues de hacer la poda, quando venga adelante en Mayo ò Junio en el menguante de la Luna, como está dicho en el capitulo precedente: y que quando se podáre, no se toque el sarmiento que se dexo para matar el coquillo, porque éste se podrá ir quitando quando hayan acabado de matar ò quitar el coquillo, y se vé que no acuden à él, pues para otro año no faltará otro que sirva de lo mesmo.

Capítulo diez y ocho, cómo, y quándo se ha de vendimiar, y qué orden se ha de tener en ello, y lo que importa para la conservacion del vino, y que las Justicias deben advertir à que se empiece à vendimiar en entrando el menguante de la Luna, y que ha de apremiar à que se guarde por el bien comun de todos.

ADvierte en este capitulo el Autor lo que importa tener apercebido todo lo necesario para la vendimia, como es tener lavadas las cubas, y los xaraices, y remojados los cuevanos, y apretados los cerquillos de las cubas, como queda advertido en la Agricultura de Herrera en el libro segundo, capitulo veinte y uno. Advierte lo segundo, que por la mayor parte en aquel tiempo de la vendimia acuden dos tiempos, el uno caliente y sereno, y el otro ayroso y fresco: y en el primero dice, que se coja y trayga la uba por la mañana con el fresco, y por la tarde con la fria, y que la que viniere desde las nueve de la mañana hasta las tres de la tarde, se ha de echar por sí, y no se ha de pisar, ni beneficiar otro dia por la mañana, y que se le ha de echar por encima alguna agua fria para haberla de zarandar y pisar, y la cantidad de la agua ha de ser conforme à la tierra donde se coge la uba; si es tierra caliente, à quince cargas de uba tres ò quatro arrobas de agua, si templada, dos arrobas; y si hace demasiado calor, cinco ò seis arrobas, en especial si está la uba muy dulce de madura: y advierte, que este vino será fuerte y bueno de Poniente, y que no es seguro para guardar, aunque provechoso, pues convierte el agua en vino, y que de la uba que se trae por la mañana y tarde se podrá hacer en otra tinaja ò cuba, sin que le echen agua, y que la señalen para guardar, y que se zarande toda la uba, que segun entiende,

es

es de mucho provecho por el mal sabor del pezon, y otras yerbas amargas que se quitan, aunque en algunas tierras dice que hay tan delicados y floxos vinos, que se halla por experiencia que es mejor echarla à cocer con escobajos y todo.

De la vendimia que se hace en el segundo tiempo, que es quando llueve y hace fresco, dice que ha de ser para guardarlo bien entrado el dia, hasta las quatro de la tarde: y que lo que se vendimia por la mañana y tarde, se eche à parte para venderlo al primer tapon, porque no hay seguridad cierta de ello, y que lo otro se dexe escurrir y apartar el agua que de ello cae, para juntarlo con lo de la mañana y tarde, y despues pisarla, y hacer vino de ella, y encarga segunda vez lo del zarandar para donde la experiencia no ha enseñado lo contrario, y porque por la mayor parte hay en las viñas altos y baxos, alcarrias y vegas, dice, que à la uba de lo baxo se le eche la madre de lo alto, y à la uba de lo alto se le eche la madre de lo baxo; pero si una uba de estas no estuviere madura, ò estuviere podrida ò muy pasada, que en tal caso se eche la madre de la mejor uba que hubiere: y lo que es de la uba prieta, dice de la blanca, con esto que ha de ser à medio pisar, y sin escobajos, y que sea uba moscatél, alvillo ò heben, ò otras asi desgranadas: y dice, que si quieren probar una cosa que él advierte, entiende que acertarán: y es, que en muchas partes dice que ésta uba olorosa se medio pisa, y se dexa à un rincon dos ò tres dias, meneandola cada dia de un cabo à otro, hasta que huela, y luego se eche en la tinaja con el mosto que se sacó de ella y de la demás, y verán que el vino olerá, y será gustoso y mejor: y de la cantidad dice, que para una cuba de ochenta arrobas se han de echar cinco ò seis espuertas de cascas, y que si se usa trasegar el vino blanco, al tiempo del trasegar saquen una espuerta de la casca que está encima, y luego tres ò quatro de la que está en medio, sin que lleven granillos, y que la echen por madre en la tinaja donde trasiega, para que tenga siempre el vino amparo: y dice, que se advierta, que todo el vino que se cuece en el Invierno en parte fria, es mejor que en parte caliente, lo qual todo dice que lo advierte por haberlo experimentado, y ser todo ello verdad: y sobre todo advierte en todo lo restante de este capitulo, que toda la vendimia que se ha de hacer, ha de ser en menguante de la Luna, lo que ha de ser para guardar, porque si es en creciente, no se ha de tener tanta certidumbre de todo lo que se ha dicho. Pero si el vino se ha de vender en la Primavera, es de parecer que se vendimie en la creciente de la Luna, y persuado con muchas razones à que se ponga mucho cuidado en el hacer y beneficiar del vino, porque de lo contrario se siguen grandes daños para la salud, y para la bolsa: y finalmente dá la razon fundada en filosofia, porque conviene que la vendimia se haga en menguante, tomando por exemplo lo que pasa en la madera que se corta para edificios, pues es mas sana y durable la que se corta en menguante, que la de creciente; y que si esto hace en la madera, lo hará mucho mas en el fruto, y que asi conviene que la Justicia ponga la mano en esto, y no dé licencia en manera ninguna à que se vendimie hasta en principio de la menguante, y que su Magestad habria de mandar só graves penas, que asi se hiciese: con lo qual dá fin à este capitulo.

Del capitulo diez y nueve, en que se trata de la orden que ha de haber en el trasegar del vino, y qué se ha de echar en ello para que mas dure, y tenga olor y fuerza, y cómo y quándo se ha de trasegar, para que mejor se conserve.

AUnque en este capitulo refiere el Autor algunas cosas de las que en la Agricultura de Herrera quedan yá dichas, todavia lo mas de él es de cosas experimentadas por el mesmo Autor, y que pueden ser de importancia para el que de sus avisos se quisiere valer; y asi se pondrá aqui en la forma que el Autor lo compuso, sacado lo que, como está dicho, es de Herrera; dice, pues, de esta manera: En esto del cocer del vino hay muchos usos y diferencias en diferentes partes y tierras: y asi en lo que yo dixe aqui se ha de entender lo que se entiende de algunas leyes y prematicas de este Reyno, que no obstante à ellas donde hay costumbre en contrario, se ha de guardar costumbre: y asi me remito à ella, y à la experiencia, à quien mas que yo supiere, ofreciendo mi voluntad copiosa, que es de acertar y hacer bien à todos. Yá hemos dicho que se han de echar las madres en las tinajas de la mejor uba y mosto que hubiere, y que siendo toda buena se entiende que han de echar la madre de lo baxo al mosto que es de lo alto: y al vino que es de lo baxo, echesele madre de lo alto, y que sea, siendo posible, de uba buena y olorosa la madre. Y tambien he dicho, que el vino se ha de cocer en parte fresca y ayrosa; porque como el ayre viene de Invier-

no

no fresco, unese y recogese el calor del vino en el cuerpo de la tinaja, y toma en sí mas fuerza, y se purifica y gasta el humor viscoso que asi tiene: hase de mecer cada dia ò de dos dias, hasta que se vaya asentando la casca del tinto, y aun de lo blanco: y aun si à las orillas se resecan, que siempre lo hacen asi, hanlo de limpiar de ocho à ocho dias con un trapo blanco, ò con unas estopas, sacando de cara fuera aquello que alli está pegado y sequizo, porque aquello se agresce y aceda, y daña el vino, y asi es bien quitarlo, porque refresque aquellas orillas, y no se reseque: y si despues quisieren rellenar las tinajas, como se usa en algunas partes, enhorabuena, y no dexen de hacer esta limpiadura de ocho à ocho, ò diez dias, y con el mecedor andar el vino, y revolverlo un poco porque se refresque, y cubrase por encima con cobertor que se ponga, y se quite para hacer lo que está dicho: esto ha de ser quando yá pierda la fuerza el cocer; y si es vino blanco, se puede tapar antes de hecho de todo punto, que aquello no quiere menearse como lo tinto. Y ha de advertirse que todas estas cosas del menear, tapar, limpiar, siendo posible, se han de hacer en menguante de la Luna, en especial si las rellenan ò las tapan, y à las mañanas es mejor à las nueve del dia, porque se recoge à las bodegas el refrescar de la noche, por venir el sol entonces calentando la tierra, y huye entonces el frio de su contrario, y acogese à la bodega por las mañanas. Y al tiempo del cocer el vino tinto es bueno echarle quatro onzas de pimienta de la negra redondilla, y à lo blanco un poco de yeso de espejuelo, para que lo purifique y sazone, porque el vino blanco es caliente y seco, y el yeso frio y humedo, y conservalo mucho, aunque es dañoso para quien lo bebe, si es mucho lo que echan; podrán echar medio celemin de yeso à una tinaja ò cuba de cien arrobas; y para que cueza el vino no ha de estar la tinaja llena, ò à lo menos si tiene casca, le ha de faltar un codo, ò tres palmos; ò si es de vino blanco sin casca, con un palmo no mas: de manera, que quando se cueza y levante la casca, no se derrame el vino; y tenga siempre una vasija mediada, vacía y lavada para desmenguar alli las otras, porque acontece hacer demudacion el tiempo, y crece mucho entonces que se derrama el vino, y por esto suele valer esta tinaja vacía mucho, y es bien que esté prevenida y lavada, si acaso fuere menester: los mecedores sean conforme los hay, y usan en cada tierra, con tanto que haya un mecedor para lo blanco, y otro para lo tinto, y cada vez se lave y enjugue con un paño, y empiecen siempre à mecer por el mejor vino, y acaben en lo mas ruin: y en la pimienta redondilla que digo se ha de echar à medio moler, porque es fresca, y pica, y dá sabor y olor al vino tinto, y echenle à vuelta unas cáscaras de naranjas: y si es vino blanco, le echen gengibre y rosas secas, y muchas cáscaras de peros de neldo, y camuesas, y las cáscaras del limon, todo esto cocido con un poco del mosto de la mesma tinaja hasta que se mengue la tercia parte, y dexarlo enfriar toda una noche, y al sereno, que le dé todo el frescor, y luego à la mañana echarlo en la tinaja, y hierba el vino blanco, y mezclenla, y luego cubrilla por un dia muy bien, y será el vino bueno y oloroso; y si lo quisieren hacer esto quando lo trasiegan y mudan à la cueva, es tambien bueno; pero ha de ir colado el vino, porque con el tiempo largo no se vengan à corromper aquellos peros ò cascas, y dañen la madre, que al fin es ella el alma del vino. Lo que hasta aqui se ha dicho es del Autor, y luego pone las opiniones que acerca de esto tuvieron Macrovio y Crecentino, que son las que, como está dicho, quedan referidas en la Agricultura de Herrera, y despues añade lo siguiente: Esto que dicen estos Autores, es bueno, y es bien que se sepa, y se encomiende à la memoria: demás de lo qual, à mí me parece que el vino todas las veces que se haya de mudar y trasegar, limpiar y catar el vino, todo sea en el menguante de la Luna, porque entonces está mas purificado, y la madre está reposada abaxo, y aun los ayres andan mas limpios de ordinario, y debaxo de esta orden se ha de trasegar el vino tinto de tierras gruesas y calientes donde se cuece con toda su casca, à vuelta de Enero en el menguante alli en lo alto algo mas adentro de la bodega, porque yá venida la menguante de Abril, ò la de Mayo, si hasta alli no hubiere entrado el calor de veras, entonces se ha de baxar à la cueva, y todavia ha de llevar al primer trasiego otras ocho espuertas de casca de lo de en medio de la tinaja, y al seguido trasiego otras quatro ò cinco espuertas de lo de en medio, como está dicho, porque yo entiendo que esta madre sustenta, y dá fuerza y jugo al vino; pero si el vino tinto se coció sin casca, ò con poca casca, como suelen hacerlo en algunas partes, en tal caso basta trasegarlo una vez en Abril ò Mayo, como está dicho, y echarle quatro ò cinco espuertas de casca de la de en medio de la ti-

tinaja donde se cogió, y moler dos libras de pez, y quatro onzas de pimienta de la redondilla, y echarle la pimienta encima del vino, y luego la pez: y si la pimienta le echaren en el suelo de la tinaja quando quieren trasegar, con un puño de pez molida, para que quando cae el vino se golpee con ello, lo tengo por mejor, y despues echenle otra poca de pimienta, y mucha pez molida encima, y tapen la tinaja con la tapa, y embarrenla por un mes ò dos, que se ha de requerir si tiene ò hace nata, y todo sea en menguante de la Luna, y que corra Cierzo ò Serrano, y ayres frios donde mas ayres frios corren en aquella tierra à donde se trasiega, y por la mañana dicha, porque el natural del vino siempre apetece, y se conserva con el fresco, y se daña con el calor: y digo, que si le echan en este vino tinto un azumbre de arrope bueno, que será muy acertado.

Agora que hemos dicho del vino tinto, digamos del vino blanco, que yo querria, si fuera posible, que me entendiesen todos, y acertar en todo: yo soy de parecer, que el vino blanco se trasiegue en menguante de la Luna, y se baxe à la cueva ò soterraño en la menguante de Abril ò de Mayo, que es quando han entrado los calores, porque entonces se recoge el fresco debaxo de la tierra, por razon de haber entrado el calor: y como hemos dicho, siempre el vino ha de ir buscando lo fresco, y con ello se conserva: y la tierra tiene el mesmo natural de nuestro cuerpo, porque somos cada uno de nosotros un mundo abreviado: y para entender esto, y saber quándo está la tierra fria, ò quàndo está caliente, lo verémos en nosotros en esta manera. Pongamos la mano à la boca del estomago, y si es en Invierno hallarémos que está caliente, y todo el cuerpo frio; y en Verano está la boca del estomago fria, y el cuerpo caliente: pues siendo esto asi, y sabiendo como el vino siempre apetece y quiere el frio, luego entonces trasegarémos quando el frio esté recogido à las entrañas de la tierra, en las cuevas y soterraños, que es quando entra el Verano de veras: y soy de parecer, que à este vino blanco le echen medio celemin de yeso à cincuenta cantaros de vino, y un azumbre de arrope, con unas mondaduras de peros de eneldo, y de camuesas, y cascaras de limones cocidos en el mesmo vino, como está dicho, echadas luego que haya pasado una noche al sereno sobre ello, y luego echarlo en la tinaja, donde ha de haber tres ò quatro espuertas de casca de la de en medio de la tinaja donde se cocio; y llena, echar tres ò quatro ò ocho libras de aceite encima, y la tapen, y la encomienden al Niño Jesus, que asi hago yo.

Del capitulo veinte, que trata de la orden que ha de haber en las cuevas y bodegas, y en sus relumbreras, para guardar el vino, y las razones que hay para ello, y el provecho que se sigue de los soterraños, y cómo y quando se han de soterrar.

TAmbien este capitulo es de importancia, y asi en lo que es de provecho se pone aqui en la forma que el Autor lo compuso, que es lo siguiente. Todos los hombres discretos, y de generosos pensamientos se desvelan y fatigan por alcanzar lo que pretenden y desean, y en habiendolo alcanzado, viven siempre con recato y alerta para conservarlo y poseerlo, porque con el trabajo y esfuerzo se alcanza la honra y hacienda, y con la prudencia y cordura se conserva la hacienda, honra y vida: porque no carece de poca locura, y falta de prudencia, menospreciar con liviandad lo que se alcanza con gran dificultad. Por esto que he dicho quiero decir, que yá que hemos traido el vino à nuestras cuevas, y le ha librado Dios de piedra, de niebla y de malas manos, que no será justo que lo dexemos alli olvidado, hasta que gocemos de nuestro trabajo y premio, pues nos cuesta tanta costa, solicitud y cuidado, como hasta ponerlo alli se pasa. Yá hemos dicho que se ha de trasegar en el menguante de la Luna, y que se ha de meter en la cueva quando ya haya entrado la calor del Verano, para que se haya recogido en las entrañas de la tierra el frescor y el frio del Invierno, porque como la calor y el frio sean dos diferentes contrarios, jamás reposa el uno donde reina y asiste el otro: y porque el natural del vino siempre es apetecer, y abrazarse con el frescor, siempre querria allegarse à este natural, y se conserva y alimenta con él, y es en tanto grado, que si cargan una carga de vino en una bodega bueno, y lo caminan y llevan ácia las partes baxas y calurosas, en especial si se saca ácia Solano ò Abrego, por la mayor parte se afloxa y pierde: y si lo caminan para la sierra, ò ácia Cierzo ò Regañon, quanto mas leguas caminan, tanto mas se purifica y se adoba, y es mejor. Por las quales razones, pues por experiencia se vé cada dia esto que aqui he dicho, queda concluido, que los trasiegos del vino quieren ser siempre mudandolos de partes calientes à mas frias y

frescas : y como he dicho, siendo posible, se trasiegue en tiempos que hagan ayres Cierzos ò Serranos frios, ò adonde alcanzan los frescos de la mar ò de la sierra, conforme la tierra que se caminare, que en quince dias que hay en la menguante de la Luna, nunca dexan de andar, en especial en Abril ò Mayo, y que sea por la mañana el trasiego, que es mejor que à la tarde, y hase de advertir, que à este tiempo que se trasiega, con los ayres mas purificados à vueltas de las nueve del dia, y à esta hora han de tapar las relumbreras y respiraderos que tienen las cuevas, porque como entonces está recogida la frialdad à la cueva, y vamos yá para el Verano, es filosofía natural que ha de estar el fresco recogido en las entrañas de la tierra: y con los calores del Verano andan los vientos calientes; y si tienen respiradero las cuevas ò soterrañas, claro está que han de entrar y salir, y dexar aquellas partes por donde pasan algo calurosas: y por esta misma razon en tiempo de Invierno han de estar todas las cuevas y soterrañas con respiraderos, y quantos mas tengan son mejores, porque como entonces está el calor en las entrañas de la tierra, entrando por aquellas partes aquellos ayres frescos y frios, despavorarlas y refrescarlas, y serán para conservar el vino mas sanas y apropriadas: y aun de aqui viene que en muchas partes en toda España, en unas partes usan cuevas, y sin respiraderos, ni lumbreras, y se hallan bien; y si les hacen relumbreras, les sucede mal, y en otras partes, y aun en el mesmo Lugar acontece, que en cerrando las lumbreras, se les pierde y dañan los vinos. Por lo qual yo aconsejo à todos que en Invierno todos tengan relumbreras en las cuevas y bodegas, y en Verano todos tapen sus relumbreras en la cuevas y bodegas, guardando al tapar y al destapar los menguantes de la Luna, que andan los ayres mas purificados, y están los vinos mas asentados, y por la mañana à las nueve del dia, que corren y vienen mas frescos los ayres Cierzos ò Serranos frios, y que no sean Abregos, ni Solanos; conforme la tierra en que esto se ha de hacer y trasegar, se ha de entender esto de los ayres, porque el ayre que pasa por mucha mar, y está cerca de ella, es fresco; y si pasa el dicho ayre por mucha tierra llana y cálida, es cálido. Y en lo que toca à los soterrañas donde se guarda el vino, casi corre la mesma razon; pero donde entierran las tinajas, y las cubren despues de tierra, me parece que los soterrañas se han de cubrir un mes ò dos antes: lo uno, porque está la tierra mas humeda, y se secará, y se cavará mejor: lo otro, porque valdrian mas baratos los peones en Enero ò en Febrero, que no en Abril ò Mayo: lo otro, porque se desvahará y despavorará mejor el soterraño: y si es posible que sea en tierra que sea arenosa ò humeda, y no hay estiercol, ni barro en la parte donde se sotierra, y será mejor, y esté guardado y cubierto por encima muy bien, porque el Sol no le cale, aunque sea con sarmientos: y ácia la parte que nace el Sol, y viene ayre Solano, esté muy reparado, y haya pared gruesa, y con todo esto tengan las tinajas un poco apartadas de aquella parte, y aun se les eche por alli algunas cargas de agua por lo recio del Verano. Y lo que se ha de echar en las tinajas del vino, yá se dixo en el capitulo pasado. Y hase de advertir, que en ninguna manera se ha de destapar, ni ver ninguna tinaja de las que estuvieren só tierra, y aunque sea menester, hasta que pase Septiembre ò Octubre, y ha de haber llovido y resfriado, y ser menguante, y correr ayres frescos y Cierzo, siendo posible: y con estos requisitos es bien mirarlas y desataparlas todas, y desatapar entonces las relumbreras, por las razones dichas. Y si quieren otra vez trasegarlas à la bodega, haciendo frio, podrán, y serán mas seguras. Y si alguna tinaja no estuviere buena, está será forzoso trasegarla luego à lo alto, y si entonces se vende como se suele alguna buena tinaja de vino, echenle la madre de aquella à la que se trasegó que no esté tal, y está dañada. Y esto me parece, segun lo que yo he experimentado, y solo por lo que entiendo. Y hasta guardar y probar esta orden, no diga, ni contradiga nadie lo que aqui vá escrito, hasta que la experiencia le enseñe lo que ha de hacer, habiendolo hecho todo como está dicho.

Del capitulo veinte y uno, que trata de cómo se puede remediar una tinaja ò cuba de vino que vaya à agrio, y si está solamente vuelto, cómo se podrá aclarar, y darle fuerza si es flojo para que quede en su perfeccion, y otras curiosidades para el bien y conservacion del vino.

ESte capitulo es de los notables que hay en este libro, como se advirtió al principio de este sumario, y asi se pondrá lo del mesmo Autor como él lo compuso, y lo demás que él refiere al principio del mesmo capitulo, que es de la Agricultura de Herrera, se dexará de asentar aqui, pues yá alli queda dicho, y lo que el Autor añade es lo siguiente.

Es-

Está una tinaja de vino que se vá ò que está agrio, que si está vinagre del todo, yo entiendo que tiene pocos remedios: ésta trasegarla en otra tinaja en el menguante de la Luna, corriendo ayre Cierzo ò Serrano fresco; y echarle han en el suelo de la tinaja donde se trasiega, un quartillo de yeso y medio celemin de ceniza de carrasca, y un quartillo de harina de cebada, y una azumbre de arrope, ò media azumbre mas ò menos, como fuere lo agrio: y esto echarlo lo primero, y que se golpee alli quando se trasiega, y irle dando con un baston vueltas media hora, yendole echando poco à poco cada cosa por sí, porque se vaya consumiendo y encorporando en el vino, y hase de ir meneando como le vayan trasegando; y habiendole dado lo dicho, echenle medio celemin ò uno de tierra, de una que hay blanquilla como arenosa, que se saca debaxo de algunas piedras ò junto à algunas paredes ò socarreñas: la qual tierra se conocerá metiendola en la boca y gustandola; y si es de buen sabor, aquella es buena. Y no habiendo ésta, ha de ser tierra que llaman de Esquivias, que es una tierra blanca como greda fria y pegajosa, ò como la que jalvegan, blanquilla. Y si esto no bastare y fuere el vino tinto, echenle un caldero de brasas de sarmientos de ubas tintas ò ceniza de encina fria; y si fuere posible, sean de la mesma viña donde es el vino, y las brasas han de ir y echarse en la tinaja, habiendo precedido las vueltas que el vino hubiere menester, respecto del agrio que tiene, y cubrir la tinaja donde le echaron las brasas, lo que dura decir un credo ò dos, y luego pueden tornar à dar otro rato, y cubrirla y dexarla veinte y quatro horas, y pasadas, sacarle con un cedacillo los carbones y catarlo; y si tiene algun sabor à la ceniza, echarle algunas cascaras de naranjas y de limon son mejores, y un poco de pimienta de la redondilla à medio moler, y con esto encima un poco de pez molida ò abaxo en el suelo de la tinaja, y encima tambien despues de haber hecho esto, porque come la malicia; y con esto, con el favor del Niño Jesus, tornará en sí, de manera que se pueda beber. Pero si el vino es blanco, es menester lo mesmo arriba dicho, y ser las brasas de sarmientos de vides blancas, y echarle un azumbre de leche, y à la postre dos docenas de claras de huevos, y despues un poco de arena del rio lavada y menuda para que se asiente todo lo dicho abaxo. Y advierto que llevando leche y huevos no se puede tener mas de quince ò veinte dias, porque si se corrompe, queda despues sin remedio, aunque yo lo he detenido mas tiempo que esto con tornarle à dar otro trasiego. Y siempre procurar que vaya à parte mas fria, y trás esto echarle un taleguillo largo como el brazo mas de mediado de ceniza de carrasca ò sarmientos cernida, y cascaras de naranja, y pimientos de Indias y gengibre, echando en el mesmo taleguillo, y colgado de un hilo que llegue à la mitad de la tinaja, que conserva y quita la punta de agrio, y es por mí probado: ha de estar asi muchos dias. Y si está solamente turbia, bastará para aclararla, trasegarla en otra tinaja, y echarle la leche y los huevos, y despues el arena, dandole su garrote, yendolo echando poco à poco. Y el cómo lo han de hacer y dar, yá se sabe en cada tierra, porque por nuestra malicia que tenemos, en las mas partes se usa y hace.

Y para que el vino flojo tome un poco de ánimo en sí, quando se quiera empezar à vender ò beber, le echan unas hojas de llanten y algunas cascaras de naranjas ò de limon con todo su agrio, y tomará ánimo. Y ha de ser una tinaja de cincuenta arrobas, seis ò ocho hojas de llanten, y dos naranjas ò limones. Y aunque haya otros remedios, estos me parecen menos costosos y mas faciles, y yo los he probado: cada uno haga lo que mejor le pareciere, conforme cada uno de necesidad tuviere ò curiosidad quisiere, que muchas cosas hay buenas que la imaginacion las anima y hace conforme la voluntad y eficacia que para hacerlas ponemos, pues la imaginacion se vé que hace efecto en muchas cosas: y sobre todo lo encomendemos todo al Niño Jesus.

Del libro tercero, que trata de las cosas que tocan à nuestros próximos, y de algunas que pueden ser de importancia para el gobierno y conservacion de las Repúblicas, con otras curiosidades à este proposito.

DEL capitulo primero, que trata de las causas que ha habido para perderse los labradores, y cómo se podràn remediar.

Mucha ò la mayor parte de la perdicion y daño de los labradores atribuye el Autor á dos causas. La una à la ociosidad y al daño que se sigue à los labradores de andar en las plazas, y no en el campo. Y la segunda por la mudanza de los trages y vestidos, asi en ellos, como en ellas. Y persuadeles con muchas veras à que se precien de lo que sus pasados se preciaron en conservar su hábito y trage, porque asi conservarán tam-

bien mejor sus haciendas y honras. Porque si un labrador es honrado, y de buenas costumbres, tiene tanta honra con una capa parda, como un ciudadano con una de seda, y su muger tendrá tanta honra con una cofia labrada, como otra con una saya de grana. Y que no se desvanezcan para perderse con los vicios y trages del mundo, y vivirán mas descansados, y aun serán mas honrados.

Advierte asi bien, y aconseja, que procuren los amos de hallarse presentes à todo lo que se hace, asi dentro como fuera de casa, porque de lo contrario resulta mucho daño à los amos, asi de hurtos y bellaquerias que hacen los criados dentro de casa, como de flojedades en la labor del campo. Y que asi el hacer de la cebada, y echarla à las mulas, y el cortar del tocino, y sacar vino, y las demás à este proposito, las hagan por sus manos. Y que para la labor del campo sigan à sus mozos, y se hallen à todo presentes. Y trae à este proposito el refran que dice: Quiereste perder, y que no lo sientas, lleva peones, y no los veas: con que da fin à este capítulo.

Del capitulo segundo, en que se trata de una Cofradía que se puede hacer del Señor San Anton, para que los labradores mejor se conserven.

ESte capítulo es de los notados en este sumario, y asi se pondrá lo que el Autor dice en él à este proposito, para los que se quieren aprovechar de ello, que es lo siguiente. Presupuesto que de hoy mas todos han de labrar con bueyes, y las necesidades grandes en que están los labradores, me parece que será cosa acertada, que en cada Lugar, ò Villa, ò Ciudad, se haga y ordene una Cofradía del Señor San Anton, la qual ha de confirmar y autorizar con su Real Provision y Premática, siendo servido su Magestad el Rey nuestro Señor, para que tenga fuerza y autoridad, pues es cosa que à todos conviene; la qual me parece que sea de esta manera: harán sus ordenanzas, y traerán sus Bulas con perdonanzas de su Santidad, y señalarán su Capilla, haciendo al Señor San Anton de bulto ò de pincél, segun y como en muchas partes el dia de hoy se usa, lo tienen: en esta Cofradía serán admitidos todos los que quisieren entrar en ella, que labran ò labraren por pan, y dar de entrada lo que les pareciere que basta para sustentar la Cofradía, de manera que no haya comidas, ni gastos excesivos, porque no se costee en los Cofrades: entre las otras condiciones que haya en la Cofradía, ha de haber una en que mande, y que si à un hermano se le muere un buey ò una yegua, que se tase lo que valia por los Mayordomos ò Oficiales señalados, y visto lo que monta, vean las cabezas de bueyes ò mulas con que cada uno labra, y rata por cantidad pague cada uno como le cabe, que se ha de entender en esta manera: aqui hay cincuenta hermanos, entre todos ellos tienen ciento y cincuenta bueyes y jumentos, muriósele à uno un buey, y que vendido el despojo, se pierde en él ciento y cincuenta reales, cabele à cada cabeza un real, esto han de pagar luego en continente, só pena que si pasados ocho dias despues del repartimiento no los hubiere pagado, se le saquen prendas, y se vendan en la plaza al primer pregon, à luego rematar, y à nueve dias quitar, y paguen lo que le cupo por el repartimiento, y mas las costas que se hacen en vender las prendas, y esto ha de ser por provision ò Prematica de su Magestad, para que se cumpla con brevedad y sin dilacion, y con pena à la Justicia que no le executare y hiciere pagar, que lo pague con el quatro tanto de su hacienda: y en lo que toca à si fuere mula ò macho el que se muriere, que no le pague mas de la mitad de lo que se tasare, por razon que se alienten y persuadan todos à labrar con bueyes y yeguas: y si para mas comodidad les pareciere que se venda el menudo y pellejo del buey, y que la carne se reparta entre los Cofrades, dando à cada uno tantas pitanzas como bestias tiene, se puede hacer asi, y no se hará tanto de mal la paga, ni se venderá la carne mal vendida: y adviertese, que muchos no tienen sino un buey ò una mula, y labrando por pan, tambien se han de admitir por Cofrades, y à pagar por una cabeza, y de esta manera no se hará agravio à nadie, que si yo tengo tres pares, pago por seis; y en seis animales, si el uno se muere, todos lo pagan, y los otros cinco que me quedan han de pagar, y tomo yo por ellos su parte: y de esta manera habiendo buena orden, algunos quando se mueren, pueden dexar alguna aza ò viña à la Cofradía, para que remedien à los afligidos, que cierto es gran compasion vér à un pobre labrador, que tiene su labor asentada, mueresele un buey ò mula, ò hurransela ò mancansela, quedase perdido, y no sabe qué se haga, ni dónde se remedie él, ni sus hijos, ni muger: esta es limosna y caridad hecha à pobres honrados y vergonzantes, y se sirve à nuestro Señor mucho con ella: y demás

más de esto se conserva y ampara la República Christiana, y hay y habrá mas para los pobres, porque no cesando la labor, y andando todos en ella, claro está que habrá mas pan, y gozarémos todos del bien comun y particular.

Del capitulo tercero, quarto, quinto y sexto.

LO que trata el Autor en estos quatro capitulos, con que da fin à su libro, es materia de gobierno, y otras curiosidades: porque en el tercero trata de cómo se pueden adovar los caminos, y las quebradas, y arroyadas, y los barrancos para que haya junqueras para los bueyes. Y ordena para esto, que el Rey Pájaro, que suelen señalar en las Aldeas por las fiestas de Navidad, habria de tomar esto à su cargo, dandosele potestad para ello, y que él pudiese mandar, que los dias que durase su reynado, se reconociesen los campos, y remediasen estos daños: y advierte en particular lo que suelen hacer los dueños de las heredades que están junto à los caminos donde hay algunos atolladeros ò malos pasos, y es que por escusar que los caminantes no pasen por su heredad, levantan paredes, ò hacen grandes zanjas, y acaece, que temiendo el pasajero, que si pasa por allí se ha de hundir, busca su remedio, y vase por mitad de la haza ò viña, y la atraviesa y pisa toda ella; de manera, que si habia de entrar diez pasos en la heredad, entra ciento, y lo echa à perder, para lo qual aconseja, que es mejor que lo que se gasta en hacer el valladar, zanja ò pared, se gaste en reparar el camino, poniendo piedras, y echando tierra, y haciendo puente, con que quedará hecho de una vez para toda la vida, sin andar gastando su hacienda cada año, y hará obra de caridad en hacer paso para los pasajeros.

En el capitulo quarto trata de como la Prematica en que se manda que en las partes y lugares donde hay falta de montes y de leña pongan árboles, se podria estender, mandando que en cada viña ò haza que cupiese una fanega de sembradura, ò mas, se pusiese una higuera, só pena que pagase un ducado por cada un año que pasase sin ponella, porque el higo es de mucho sustento, y en año de hambre y falta de pan podria suplir esta falta, y asi tendria el pan un fiador en los higos, como lo tiene el vino en la agua: refiere las propiedades de los higos, que en parte son las que quedan referidas en la Agricultura de Herrera en el capitulo que trata de las higueras.

En el capitulo quinto trata de la orden que se puede tener para saber quántos son de luna, sin mirar libro para ello. Y porque esto se halla en todos los reportorios, no se pone aqui lo que el Autor dice: tambien hace en este capitulo un sumario de lo que en todo el libro se contiene, y porque en este vá todo abreviado, asi se dexa aqui de referir.

En el capitulo sexto se pone asi bien otro reportorio para saber las fiestas del año, y otras cosas à este proposito, que por no serlo para el intento que se tiene en este sumario, no se pone. Y con este capitulo da el Autor fin à su tratado de discursos del pan y del vino, y se da tambien à este sumario, en honra y gloria de Dios, à quien todo se endereza.

AR-

ARTE NUEVO

PARA CRIAR SEDA, DESDE QUE SE REVIVE una semilla, hasta sacar otra, compuesto por Gonzalo de las Casas.

PROLOGO AL LECTOR.

CONsiderando el provecho que à toda esta nueva España se ha seguido en general y en particular à la mistica en la grangeria y crias de seda: y viendo que à los principios se criaba en tanta abundancia, aunque valia menos y se tenia en menos que ahora vale y se tiene, porque entonces valia una libra de seda en mazo un peso y medio de Tipuzque, y ahora ha valido y vale ocho y nueve pesos de Tipuzque cada una libra, por lo qual es de creer, segun tenemos tan natural è inata la codicia, que por diligencia no queda, porque harto es de necio el que mucho desea una cosa, y piensa que ella se le ha de venir sin que él de su parte aplique la diligencia y trabajo en buscarla: por manera, que por falta de diligencia de los que la crian, se puede creer no perderse, porque aunque no haya tanta como es menester, à lo menos hay mas que à los principios: pues tambien es de creer que tantos años como há que se cria en esta tierra, se habrá adquirido mas habito en saberla mejor criar, à lo menos mejor que se sabía y entendia à los principios quando en tanta abundancia se criaba, y viendo esto que por diligencia, ni por el saber ordinario con que se solia criar, no se pierda, me paré à pensar las causas que podrian hacer estos efectos: porque, como dice Santo Tomás, p. 1. q. 12. num. 1. *Inest homini naturale desiderium cognoscendi causam cum intuetur effectus, & ex hoc admiratio in hominibus consurgit.* Y aunque de esto algunas razones que comunmente se dán, creo son en causa; pero no tan eficiente como piensan los que las dán, porque las mesmas habia entonces, y con ellas no se dexaba de criar bien: y las causas que dán, son decir, que la semilla está cansada, y que es necesario renovarse y traerse de España, como se vé por experiencia en las coles y otras hortalizas, que los dos primeros años se dá muy bien, y despues vuelve en otro genero mas silvestre, como los que antes eran repollos cerrados, se hacen coles abiertas, y porque quando se tratare de la semilla, declararémos esta qüestion, se dexa para alli, y diré de las otras causas en suma, porque en la progresion de la obra se tratará de cada una en particular en propio capitulo quáles son. Unos decir que los tiempos son contrarios à las crias de seda, sin mas declaracion en que lo son, diciendo que frios ò hielos, aguaceros, bochornos ò truenos les mató los gusanos: lo qual à los principios no pudiera dexar de ser por ser cosas naturales, y aunque vén morir el gusano y ahorcarse, no saben las causas de que se les mueren, si no lo ponen en caso fortuito, y lo dexan como cosa sin remedio, porque aunque estas cosas sean naturales, y por consiguiente inevitables, no son tan sin remedio, que con el ayuda de Dios y buena diligencia del criador no se pudiesen remediar, y si alguno ha hecho alguna experiencia con que ha remediado algunos de estos inconvenientes, callasela y guardala para él solo, y preguntado de ella responde muy al contrario de lo que es la verdad, y como de su parte tiene crédito por haber acertado, su próximo le cree y hace lo que le dice, y haciendolo, ò no le aprovecha, ò por ventura le daña y mata el gusano por el mal consejo, sin que el que se le dió advierta el mal que hizo en ello, y la obligacion que de restituirlo le queda. Y para esto quiero traer un exemplo del Evangelio, de una Parábola que cuenta San Matheo, cap. 23. y San Lucas cap. 19. de aquel Rey ò ciudadano que llamo à sus criados, y les dió los talentos onas, diciendoles: *Negotiamini dum venio*, y del galardon que dió à los que lo do-

doblaron, y al que le escondió, que no negoció con él, se le quitó, y dió al que mejor negoció; y no contento con esto, le mandó echar in tenebras exteriores, por el qual talento se entiende las gracias que Dios dá à los hombres para que las comuniquen con los hombres, y el que con ella mas adquiriere, ò mas provechoso hiciere, para él es el provecho, y la gracia se le dobla; y el que no lo hace, y no grangea, no tan solamente se le quita la gracia que tiene; pero aun está amenazando con la pena del infierno. Digan, pues, si por no grangear, usar y negociar con esta gracia, que tiene pena del infierno, ¿qué será del que con ella engaña, y usa de ella al contrario? Mirese por caridad que Evangelio es, que no son hablillas, ni consejas: porque nuestro Dios crió el mundo, y todo lo en él criado para casa y provecho del hombre, y el hombre por el mesmo hombre, y de ningun bien hecho nuestro tiene necesidad, pero quiere que el bien que hemos de obrar y hacer, sea con los hombres, por amor de él, como à cosa que él mucho quiere y ama, y la obra él nos la gratificará *in centumplum*. De manera, que el que alguna experiencia hubiere hallado que sea provechosa à la cria de seda, manifiestela à su próximo, y no le quiera engañar, ni decirle al contrario de la verdad, porque Dios es testigo que la intencion con que esto se escribe, que es movida solo con zelo de caridad, y aprovechar los próximos en darles algunos avisos, que podrá ser no sepan, aunque sean expertos criadores, y ayudar à los que no lo son, para que si otros no se lo quisieren decir, se ayuden de este libro, para que por él la puedan criar: el qual tendrá tres partes. En la primera se tratará el origen y principio que la seda tuvo, y los aparejos necesarios para criarla, con los estorvos, daños y enferme dades que se le recrecen. La segunda parte tendrá y dirá la calidad del gusano, con su anotomía, y la teórica cómo se ha de criar, y poner en práctica, hasta que el gusano quede encerrado en su capullo. La tercera tratará del hilar la seda, y sacar la semilla, y cómo se podrá mejor guardar y conservar, y pasar de una parte à otra, y si se podrá de nuevo criar gusanos de seda sin semilla, con otras curiosidades que puede alcanzar: y holgaré que otro añada y enmiende las faltas y errores con caridad de próximo; y si algo se ha dicho de que se ha aprovechado, à Dios dé las gracias. Vale.

CAPITULO PRIMERO.

Del origen y principio que tuvo la seda, y semilla de ella entre Christianos, y en esta nueva España.

POrque no pareciese en algunas maneras manca esta obra, quise en el principio de ella tratar del origen que tuvo la seda y semilla de ella en nuestra Europa, porque sé que de ello se satisfarán los leyentes, porque, como dice Aristóteles, meta. 1. lib. *Omnis homo naturaliter scire desiderat*. Y entre las ciencias deleita mucho saber las antigüedades è historia de las cosas. Procopio, Autor Griego dice, que dos Monges traxeron esta semilla de seda de la India Oriental de una Ciudad, que se llama Serinda, à la Ciudad de Constantinopla en tiempo del Emperador Justiniano, que imperó el año del Nacimiento de nuestro Señor Jesu-Christo de quinientos y veinte y ocho, è imperó treinta y ocho años: refierelo Bolaterrano en el libro veinte y siete de la Filosofía: por manera, que entre Christianos ha mas de mil años que se usa y cria esta seda: el qual dice, que entonces se vendia peso por peso de oro; de lo qual no nos hemos de espantar, pues ahora vale à peso de plata, digo aderezada, como es de creer que tambien asi se venderia entonces: y Virgilio dice, Georgica lib. 2. *Velleraque ut foliis depectant tenuia Seres*: y Plinio, y otros Autores como Ptolemeo afirman esto *Seres*, ser Pueblos, donde principal y primeramente se cria la seda: por lo qual no hay que tener duda ser de alli su origen, ni menos que no proceda por la orden de los mas animales, digo por succesion de simiente y generacion de macho y hembra, y no de corrupcion de ternera ò vaca, como algunos quieren decir. A esta nueva España traxo la semilla Don Hernando Cortés, Marqués del Valle, y la primera seda que se crió, fue en su Villa de Cuyoacan, y alli se criaba bien flojamente, como cosas sin provecho, porque en la tierra no habia quien la supiese beneficiar, y no se criaba mas que por sustentar la semilla, que no se perdiese en esta tierra, porque siempre tuvo gran zelo à la poblacion y cultivacion de ella, porque las mas de las plantas y ganados que en esta tierra hay, se traxeron por su industria y mandado, y mucho de ello à su costa. Venido el Visorrey Don Antonio de Mendoza, de buena memoria, à esta nueva España por Visorrey y Gober-

na-

nador el año de treinta y cinco, como hombre que se crió en Granada, y conocia el interese que en la seda se seguia, quiso favorecer las crias de seda con tal calor, que han llegado al aumento en que ahora están, dando licencia à los encomenderos de Indios que en sus pueblos la criasen: y ansimismo dió el pueblo de Tepexe à Martin Cortés por veinte años, porque alli, y en Guazogingo plantase morales, y mostrase à criar à los Indios la seda: por manera que se puede decir lo de San Pablo y Apolo, que el uno plantó, el otro regó, y Dios lo ha dado, *in incrementum* à la mística, donde en mas abundancia se cria que en toda la nueva España: traxo la semilla mi señora madre Doña Maria de Aguilar, muger de Don Francisco de las Casas, la qual le dió el dicho Señor Marqués, con la qual se crió en el pueblo de Yanguitan, como una libra de semilla, de que tuvo principio toda la demás que en esta mística se ha criado: esto es lo que yo he sabido y entendido del origen y principio de la seda.

CAPITULO II.

Que trata en suma de los aparejos necesarios para la cria de la seda, y de los daños y estorvos que tiene.

DE las cosas necesarias para la cria de la seda, la primera es hoja de moral: y esta se requiere que haya en abundancia, porque conforme à los morales que cada uno tuviere, ha de regular la cantidad de seda que hubiere de criar, y por consiguiente los demás aparejos que para ella hubiere menester, como son casas, paneras, zarzos, tornos y jarcia de ellos. Y porque cada una cosa de estas dirémos en capitulo por sí, pasaré à las enfermedades y daños que la seda tiene ò puede tener, y tambien en suma, para que cada cosa por sí adelante se trate mas largo. Los daños que el gusano de seda tiene, son en muchas maneras, asi de enfermedades que les provienen, como de daños que les hacen, y de los tiempos y casos fortuitos. De las enfermedades del gusano hasta ahora no se les sabe mas que una, que es morir sin que se les conozca calentura, y muerese en diferentes tiempos de su edad, al despertar de las dormidas, y aun antes que empiece à dormir, y mas comunmente se vé dormir quando freza, y al subir en las hojas, porque se vé quedar ahorcado: pasa aun por otros peligros, que son como hurtarse, ò caer y herirse, ò comer los ratones, lagartijas ò hormigas. Y sin estos tiene aun otros inconvenientes, que le pueden proceder de tener ruin raiz, à causa de la semilla ser de ruin capullo sacada, y muchas veces los tiempos les son contrarios, con hielos, frios, vientos, lluvias, bochornos y tiempos destemplados. Y porque con el ayuda de Dios se tratará de cada cosa de las dichas en particular, que peculiarmente compete à esta primera parte, solo servirá lo dicho de tabla para por ella regir los capitulos de las materias que han de tratarse: y con esto se dá principio à la obra, y tratarémos primero del moral, como cosa mas necesaria.

CAPITULO III.

Que trata del moral, y de sus propriedades, y la manera cómo se ha de plantar y cultivar.

EL moral es dicho en latin morus, que en Griego significa bermejo, à causa de su fruto: es árbol medicinal, asi en la raiz y corteza, como en la hoja y fruto, porque la corteza de la raiz cocida purga el vientre, y las hojas cocidas ablandan, y son buenas para quemaduras de fuego, y para sacar manchas de aceite: las moras maduras comidas al principio de la vianda abren camino para limpiar el vientre: comidas à medio ò encima se corrompen, y corrompen asimismo la vianda, y siempre son contrarias y dañosas al estomago: las moras verdes, secas y molidas restriñen las cámaras: la raiz y hojas cocidas, el tal cocimiento aprieta los dientes, tiñen los cabellos, y tiene otras muchas propriedades, como trae Leonardus Fusquisius Aleman, en el libro que compuso de las yerbas, capitulo ciento noventa y nueve, y alli lo podrá ver el que quisiere: y *proprietatibus rerum*, en el capitulo que trata del moral, dice que es dañoso à los ganados, y provechoso à los gusanos, è yo creo que solo à los de seda, porque los gusanos campestres antes acuden à otros árboles que al moral. Plinio libro 26. cap. 25. llama al moral, la mas sábia de los árboles, porque en Invierno no quiere brotar hasta que siente ser yá pasados los frios, aunque en esta tierra las mas veces se engaña, y halla burlada y helada, y quando empieza à brotar, se dá tanta priesa, que en sola una noche brota, y con tanto ruido, que los que estuvieren debaxo, le pueden oir, y con ser el mas tardío en brotar, es primero en madurar su fruto. Bolaterra-

no,

no, lib. 26. la llama el arbol *quæstuosissima*, y este le acertó mejor su nombre porque creo yo que entre todos los árboles no le hay de mas ganancia que él, aunque entre ellos entre la parra ò oliva, porque estos puede ser que sean, como lo son, mas necesarios à la vida humana, pero que dén mas ganancia à su dueño, ninguno le hay: y este no es poco bien à los naturales de esta mistica y nueva España, que en sus tierras, y entre sus proprias casas crien, y puedan tener arbol de tanta ganancia, y que para conseguirla no sea menester buscar otros algunos materiales de tierras, ni Reynos extraños. Y sobre todo se quiso mostrar provechoso, porque es arbol de mucha dura, y envejece muy tarde, que hasta en esto se quiso aventajar entre los demás árboles domesticos, y mientras mas le labraren y cultivaren, cavaren y limpiaren, mas dura, como dice Plinio: en fin él es arbol que de sí mismo es alegado, y lo muestra por obras, porque el que le siguiere, él le sacará de laceria: y hasta en el plantar se quiso tambien aventajar de los otros árboles porque unos nacen y se crian tan solamente de simiente, como es el durazno y pino: otros de barbado, rama ò estaca, como la parra, oliva y higuera: este como mas provechoso quiso comprehender en sí todas las maneras de los otros árboles, porque se dá y nace de semilla, y de barbado, y de estaca, y de todas estas maneras se hacen buenos árboles: pero la mejor, y que mas presto se dá, es de semilla, y para sembrarse de semilla es menester se haga de esta manera: Hanse de coger la cantidad de moras de que quisieren sacar semilla, que estén muy maduras, y con las manos sin que hagan mucha compresion, se frieguen y deshagan las tales moras, y desque estén bien deshechas, encima de un lebrillo se lave aquella masa con muchas aguas, hasta que esté quitada la carnosidad de las moras de la semilla, y despues se coja aquella semilla, y se enjugue à la sombra tendida en una sabana, y de esta manera se puede guardar, y llevar donde quisieren, y la semilla que nadare encima del agua, es vana, y no hay para que guardarla. Tambien se puede sacar la semilla con frotar las moras en una soga ò cuerda, y alli se sacarán y se guardarán, y podrán llevar à otra parte, como lo trae el libro de Agricultura en el capitulo del moral. Para sembrar esta semilla se ha de hacer de esta manera: estercolar una hera bien estercolada, y cavada, y mollida, y desterronada, y regarse con harta agua, y desque esté algo enjuta, tornarla à mullir y sembrar las moras, esparcida la semilla rala por aquella hera; y no se ha de cubrir con tierra, sino con paja, y de esta manera nacerán bien los morales; despues que hayan nacido, que vayan creciendo las hojas, se les han de quitar con unas tijeras, dexando solamente el cogollo por guia que crezca, y siempre que haya necesidad, se han de regar, deshervar y mullir la tierra, y estender si hubiere necesidad, y desque los moralitos estuvieren grandes, que pasen de un palmo, se han de trasponer de esta manera: Labrar y estercolar un pedazo de tierra, que se pueda regar de pie, y hacerla à manera de surcos, desque esté toda bien regada y algo enjuta, y trasponer alli los morales un palmo uno de otro, y han de quedar puestos encima del caballete del surco, y por el surco ha de andar en agua quando se regaren, sin que llegue al pie, y alli han de pasar un año, hasta que los quieran plantar donde hubieren de estar, los quales se plantarán de esta manera: si la parte en que se hubieren de plantar fuera regadío, se puede plantar en qualquier tiempo del año, como no sea à la entrada del Invierno, y mejor será à la Primavera en menguante de Luna, y si no fuere regadío, es mejor de que hayan entrado las aguas al tiempo que se siembran los trigos: hanse de plantar de veinte à treinta pies el un arbol del otro: el hoyo no ha de ser muy hondo, sino como media vara de medir, ha de ser estercolado, y amugronar y cubrir de paja el moral, y si tuviere necesidad, ayudarle con agua, aunque sea de mano: el barbado se ha de poner por la mesma orden que está dicho el plantón, excepto que difiere, que ha de ir probado, que no le queden mas que una ò dos yemas, y cubiertos con barro las cortaduras, y el todo de paja atada, que no se caiga, porque defiende del Sol, y no se pasme. La estaca se pone de la mesma manera que el barbado, y puede diferir, en que la estaca se ha de cortar en creciente, y en llevar una hendedura abaxo, y una guia metida en ella, y en todo lo demás conforme con lo arriba dicho. Estos morales quieren tierra alta, ayrosa para criarse, y alli se crian mejor que en los baxos, que por la mayor parte siempre se hielan y se comen de carcoma y gusano, y demás de esto la hoja de los altos es mas sana y mejor para el gusano, quieren à los principios estercolarse, y siempre cavarse, y chapodarse los reviejos: armarlos

que suban en solo un pie, y de tal manera, que las ramas cerquen y hagan sombra al pie; y hacer que suban altos, y en redondo; quieren tener humedad, y donde no hubiere agua de pie para regarse, se pueden regar à mano con harta poca agua de esta manera: junto al arbol hincar una estaca que llegue hasta la raiz, y por aquel agujero echar el agua hasta que se hincha, y tornar à hincar la estaca, porque no se ciegue, y en lugar de estaca sería mejor un cuerno de vaca, si lo hubiere despuntado, y una piedra en la boca, porque no se hincha de tierra, y este regar será bueno hasta criar el arbol, que despues de criado con solo podarse y cavarse, ò chapodarse, se sustentará, y muy bien. Al tiempo de coger la hoja se destruyen mucho los morales si no tienen aviso en no quitarles las guias ò cogollos, y en descortezarlos, que los mas de ellos los descortezan, y los quitan los cogollos, que les es harto dañoso; y hasta que esté yá este arbol bueno y formado, no se ha de deshojar, porque se echa à perder: y demás de esto la hoja es dañosa al gusano por ser muy tierna; hanles siempre de quitar los hijos que les nacen à los pies, y los brotones ò varas que les nacen en medio, porque estos chupan y gastan mucho la virtud. Hanse de guardar de que ande ganado entre ellos, en especial cabras, porque estas tienen el diente ponzoñoso, y los seca: y tambien que no se quemen de fuego, quando se quema el campo. Y con esto queda satisfecho con el moral, y pasarémos à tratar de las cosas en que se ha de criar seda.

CAPITULO IV.

Cómo han de ser las casas que fueren para criar seda, y hacerse de nuevo.

LA segunda cosa necesaria para la cria de seda, es de casas para en que se pueda criar, y segun yo siento es tan importante estar bien hechas y à proposito, que en ellas consiste la llave de la cria, y no vá mas que criarse bien ò no criarse, porque las mas veces que acaece morirse la seda, es por la ruin posada que se le dá, porque unas por humedad, otras por ahogadas, son causa se muera el gusano que en ellas se metiere, mayormente tratandose como las tratan los Indios, dexandolas estar todo el año llenas de goteras y sucias, y aun las mas con el mal ojo de moral con que se crió el gusano, que despues que acaban de criar, no se curan mas de ellas, ni las barren, ni las vén, ni hombre entra en ellas hasta otro año, que las han menester, que solo esto basta à corromperse, y no solamente matar el gusano, pero aun los hombres si en ellas viviesen, por lo qual el que quisiere criar seda, procure tener buena casa: y porque los que las tienen yá hechas, querrán pasar con las que tienen, si mal les sucediere, miren de qué parte les proviene, que si es de humedad se la quiten muchos dias antes con abrirles ventanas que les entre sol y ayre, calentarlas con fuego, las abahadas alzarlas y desabaharlas, y siempre tenerlas limpias y enjutas: el que las hubiere de hacer de nuevo, las haga de esta manera; y primero que comience à edificar, elija el solar, y mire que tenga las calidades siguientes: Lo primero que sea en parte enjuta, que no sea manantial, ni humedo, sombrío. Lo segundo, siendo tierra fria no sea en parte ventosa, à lo menos descubierta al Norte. Lo tercero, que esté en solana, lugar esento, descubierto al Levante y Mediodia, que no tenga embarazo de esta parte que le quite sol ni ayre, y en tal lugar como éste, se deben edificar las casas de seda. El cómo se han de hacer, puede ser de muchas maneras, conforme al aparejo de sitio y materiales que tuvieren, digo de madera, porque comunmente todas las casas de seda son de adoves, y estos donde quiera los hay, y conforme à la madera las pueden hacer anchas ò angostas, ò con pilares por medio, ò de tres naves; el que las hiciere angostas, basta que sean de catorce à quince pies de marca, y el largo que les quisieren dár, y mejor será que no sean muy largas, ni pasen de cien pies de largo, que mas valen muchas distintas, que no una junta, como adelante se dirá: las anchas todo el anchor que les quisieren dár, y mejor sería no hacer ninguna ancha. El altor en todas ha de ser que quepan de siete à ocho zarzos, y cada zarzo ha de tener un codo de hueco sin el gordor que ocupare lo macizo. Comunmente se hacen estas casas quadradas con su patio en medio, y es buena orden si les saben repartir los aposentos por los vientos y cielo, lo qual será de esta manera: En la tierra fria, como lo es la mística, que por la parte del Norte y Poniente, sean cerradas estas casas, que no tengan puertas, ni ventanas à la parte de fuera, y las que hubieren de tener, sean al patio, y à esta par-

parte se pueden hacer los aposentos del criador, y la casa del capullo donde se ha de guardar, y el revividero y casa de paneras, y à la larga que corran de Norte à Sur, las casas para zarzos con las ventanas grandes en las cabezadas à la parte del Sur. Y si esta claridad no alcanzare hasta el otro cabo, se le puede abrir una ò dos lumbreras por lo alto, y no por toda la casa, como se usa, que no son provechosas. El que hubiere de hacer casa ancha, la haga de parte del Sur, y las puertas de ellas sean por otras casas, ò à los rincones, porque no les entre Norte por ellas, que es viento dañoso, y que mucho corre en la mística. Y esta casa tenga muchas ventanas al Sur ò Mediodia à comedio de los zarzos, porque como dirémos quando tratáremos de la manera de empalar, esta casa no se ha de enzarzar à la larga como las demás, sino ancho por largo. Los que hacen las casas angostas, quando les parece que han menester mas que las que el patio tiene, suelen hacer dos juntas, pero yo tendria por mejor que las doblasen, è hiciesen de sobrado, porque sin comparacion son mejores, y en los altos de las casas se criará mejor el gusano, porque está mas fuera de humedad, y con mas calor. Estas casas de seda han de tener corredor ò portal à la redonda por parte de dentro de azotea, y no derramada, para que de alli se saquen las paneras, y se hile la seda, y aparte el gusano, y se dé de comer, y esté entre dia. En dias templados le pongan à las partes mas calientes de él. La casa del revivir no ha de ser grande, ni ventanas: y la puerta la ha de tener por otra casa, donde se han de poner las paneras, y que esté algo humida, porque con la humedad y calor que se le ha de dar, reviva mas presto el gusano por la regla del Filosofo, que dice: *Ex calido, & humido fit generatio.* A todas las azoteas de estas casas se les procure dar buenas corrientes, porque todas quantas agora están hechas, tienen esta falta.

CAPITULO V.

De la manera que han de ser las paneras, y quántas son menester para cada libra.

DE los aparejos necesarios en esta cria es de paneras, è importa mucho al gusano sean bien hechas, por lo qual no conviene que en ello haya descuido: la materia de que se hacen, es de pajas gruesas, y cañas solas: la manera son como harneros algo mayores: los bordos se hacen de pajas, como las zarandas de España atadas con sus cordeles, y los suelos de cañas ò palillos: quando se hicieren, se ha de tener aviso, que sean altas de bordo, y los bordos tiesos y bien atados, porque si no lo son, como cargan unas sobre otras, abaxanse, y matan el gusano tomandolo en medio, y los suelos bien cerrados, y apretados los palillos ò cañas, porque no se cuele el gusano, y à esta causa se suelen emboñigar con boñiga de vaca, y donde no la hubiere, es bien que sean los suelos de las pajas que hacen las escobas para barrer, porque limpias se aprietan muy bien, y no se puede colar el gusano; es necesario que en el suelo, ni por el bordo tengan hilos, ni palillos colgando, porque como se ponen unas sobre otras, en aquellos hilos ò palillos se asen los gusanos, y asi asidos los sacan fuera de las paneras donde los matan, y uno de los mayores daños, y que menos se siente es este, porque todo el tiempo que está el gusano en las paneras, tiene este peligro, y en él le acontece siempre muerte. Yo he visto paneras hechas los bordos de aros de cedazo, y los suelos de los palillos dichos, y son muy limpias y buenas, y se podrian hacer todas asi con poca costa, porque aunque fuese mucha, la ganancia lo sufre; son menester para cada libra de semilla como trecientas y cincuenta, ò quatrocientas paneras, esto regulando conforme al tamaño de las paneras, que si son grandes, serán menester menos, y chicas mas, y tambien conforme à cómo acude el gusano para henchirlas, que tanto podria haber que faltasen, y tan poco que sobrasen, y tambien conforme al tiempo que el gusano ha de estar en ellas, porque si à las tres dormidas lo echan en zarzos, menos serán menester. Y conforme à esto es bien que el criador esté apercibido con tiempo de las paneras que hubiere menester, y como dice Virgilio, que no querria ver el labrador ocioso, sino siempre ocupado en su labranza, y asi le muestra lo que ha de hacer quando el tiempo no le dexa salir de casa, y lo que ha de hacer despues que hubiere sembrado, porque lo tenga todo cumplido y aparejado para quando de ello tenga necesidad. Asi nuestro criador no ha de estar ocioso, sino de muy atrás prevenido de todo lo que fuere menester, y siempre hacer aderezar y remendar paneras, y hacer otras de nuevo, y para ello es menester que tenga en una casa los materiales con que se hacen, como son paja, cañas, palillos y nequen, que es como cáñamo. Y las paneras quando hubieren acabado de

criar con ellas, no las echen donde duermen las gallinas, ni donde se pudran de moho, sino en parte enjuta y limpia que no tenga mal olor, ni ellas le cobren. Estarán bien guardadas en los zarzos si no se deshacen.

CAPITULO VI.

De la manera de empalar las casas para seda, y enzarzarlas, y embojarlas.

PORque en saber empalar y enzarzar las casas de seda, vá mucho en ello, no quiso decir cómo se ha de hacer, para quando sea menester tratar de ello, se ocurra à este capitulo, sin tener necesidad de lo tornar à repetir: toda la palazon de las casas de seda es mejor sea de pino, porque dura mas, porque el roble se come de carcoma, que ningun provecho hace con ella al gusano: si el que hubiere de hacer estas crias, quisiere comprar un barril ò dos de clavos para ligar y clavar toda la palazon, acertará en ello, porque irá mas derecha, y no se deshará tan presto, y estará mas limpia que no con los cordeles que agora se hacen, porque quando los zarzos van de un cabo altos, y de otro baxos y torcidos, quitan los unos à los otros el ayre y el frescor que ha de tener el gusano, y haceles daño. La manera cómo se ha de empalar es, que en las casas angostas ha de ir la palazon à la larga una braza mediana un palo de otro por medio de la casa, y cada pared una calle de tres pies, que ande à la redonda de la casa, y el ancho del zarzo ha de ser de ocho pies: en esta palazon ha de haber palos atravesados de una à otra parte que dividan los zarzos: ha de tener de altor uno de otro un codo hueco sin el mazizo: ha de ir esta ligacion de zarzos derecha à nivél, que no alce ni baxe mas de un cabo que de otro, y por esto es bien que vaya clavada; yendo de esta manera, parece mejor à la vista que à una parte que se asome el criador, vé todo el zarzo, y si tiene algun impedimento, le quitá. Las casas anchas se han de empalar por la misma orden que está dicha, excepto que han de diferir como en las angostas, dice que vayan à la larga: en las anchas ha de ir ancho por largo, divididos los zarzos de en ocho en ocho pies, y las calles de tres en tres pies, y su calle à la redonda de toda la casa, porque no toquen los zarzos à las paredes, y porque esta es diferente manera de enzarzar y empalar de la que se usa: ansi en las casas angostas dividen este zarzo en dos, cada uno de quatro pies, y arrimanle à las paredes, dexando una calle por medio de la casa, y en las anchas ponen un zarzo ò dos arimados à la pared, y luego los demás anchos que caben puestos à la larga con sus calles: y el que quisiere mirar bien en ello, verá que de la manera que yo digo, ni se gasta mas palazon, ni se ocupa menos casa por donde quepa menos gusano, sino que todo sale à una cuenta, y la manera dicha tiene ventaja en que se aparta el gusano de las paredes, y se vé de un cabo y otro, y está mas seguro de ratones y savandijas, y libre de humedad. El enzarzar se hace con cañas y petates, que son esteras, y quando no lleva petates, es menester que vayan las cañas muy juntas, aunque sin comparacion es mejor que cada zarzo lleve sus petates, porque no se cuelen los gusanos de un zarzo en otro, y tambien quando se limpian los zarzos, la suciedad y fresza de los gusanos cuela por entre las cañas, las quales han de ser cogidas en menguante, y limpias de su camisa, porque duren; mas debaxo del primer zarzo ha de caber un Indio à sacar los gusanos que se cayeren: ha de tener cada zarzo un bordo por la parte de fuera, que defienda que no rodeen los gusanos: han de ser algo mas anchos de abaxo que de arriba, porque los que cayeren de arriba, se queden en el segundo zarzo. Para el embojar es necesario que antes que sea menester, se coja la cantidad de boja que fuere menester, y se seque al sol, porque se quite toda la humedad à la boja, y primero que se hubiere de poner, se mire que no sea de yerbas estípicas ò ponzoñosas, ò de mal olor, ni amargas: y antes que se ponga en los zarzos, se sacuda y limpie de la semilla que tuviere, y palillos quebrados, y mal ojo, porque todo esto estorvará al gusano al subir, y los hará caer y quebrar la hebra. Hay dos maneras de boja en la mistica: que la una es colorada, y esta es mejor; pero en pocas partes la hay: de la otra es mas comun, y hay mucha mas cantidad en toda parte, y por esto se usa mas. Tiene necesidad esta de limpiarse bien, porque es mas sucia que la otra. En España he yo visto poner esta boja de romero, pero acá se lo querrian para sahumar niños, y de sarmientos: la manera que se ha de poner es por sus trechos y medida que no tenga una casa mas que otra, junto de cada palo se ha de echar una hilada, y por medio de los palos otra, por manera que nunca el palo de la palazon venga delante de la casa, porque estorvará al cebar al gusano; hasé de poner apretada la boja entre los zarzos, en manera que vaya encorbada de las puntas, que muestre hacer arco à ambas partes,

tes, y seguida junto una con otra, como quien hace un barbado de verto, y no ha de ir espesa sino abierta, porque no se hagan muchos ocales, y que atraviese el zarzo por derecho, que no vaya sosguinada, porque por entrambas partes se pueda cebar el gusano: otra manera se usó primero, que fue atar los manojos como escobas, y cortarlos por las puntas à la medida del hueco de los zarzos, y ponerlos en la forma dicha quatrapeados por la parte de los palos, y una ò dos escobas en medio, pero parece mejor. Lo primero es menester por cada libra de semilla ciento y noventa brazas medianas de zarzo de quatro pies en ancho, y si son doblados, como tengo dicho, de ocho pies cada zarzo, basta la mitad, que es noventa y cinco brazas, y esto se entiende como comunmente se cria, conforme à lo dicho en el capítulo de las paneras, y conforme al gusano que hubiere, que segun fuere, podria sobrar ò faltar.

CAPITULO VII.

Que trata de los tornos para hilar, y de sus aparejos y cosas necesarias.

PAra criar la seda bastan los aparejos que están dichos de morales, casas, paneras, zarzos; pero para hilarse son menester otros, como son los tornos, y sus aderezos de herramientas, y vasijas, y leña, porque de todo esto ha de estar apercebido el criador, antes que de ello tenga necesidad, y tenerlo doblado y sobrado. El torno ò rueda con que se ha de hilar la seda, ha de ser de madera recia, como de encina ò zapote, y no de floxa, porque quebrará presto, cortada en menguante, porque sirva muchos años: no ha de ser muy ancha, porque la madexa larga siempre parece mal, y al coger en las zarjas se amañan mejor los que la cogen con madexas medianas. Será toda la rueda en redondo de una braza, por manera que sacada la madexa, queda media braza, y cogida, de un codo. Otras maneras hay de poner aquel palo con que se afloxa la madexa, para que no la moliese como la muele. En Granada dicen, eslamborado, que no todo él encavalga encima de la rueda, sino al sesgo, y de un golpe se quita. Otra manera me parece à mi que se podria hacer con tanta facilidad, que es que los dos rayos de la rueda fuesen escopleados, para que en las escopleaduras se pudiese poner una cuña sobre que cargasen el brazo de la rueda, y este brazo fuese escopleado hasta cerca de la haz, por manera que el rayo no pase arriba, que podria repelar la madexa, y al tiempo del afloxar se quitasen las cuñas, y el rayo entrase todo lo que hubiese de afloxar, por el brazo, y asi se escusaria un palo; pero yá la costumbre está tan arraygada, que mudarla seria, como dicen, à par de muerte. Por cada libra de semilla será menester diez tornos ò ruedas. Las herramientas que estas ruedas han menester, seria bueno que las que mas trabajan, fuesen dobladas, porque no en todas partes hay herrero para hacerlas. Tiene necesidad cada rueda de cinco piezas de hierro, las dos están en la misma rueda, y una en el mortero, y otra à la cazuela, y otra à la vara por donde pasa la seda. Item un mortero, y este y su pieza de hierro quieren ser ancho, y el hierro largo, porque hace la madexa ancha, y lleva mas cruz, y parece mejor. Item una carretilla ò dos de palo ò hueso, porque es necesario que sea recia, que la corta la seda, y se entra por ella, y quiebrase la hebra: lebrillos apaztles, porque en esta tierra no se usan las cazoletas de plomo, y cantaros en cantidad, porque se gastan y quiebran: cuero de venado para la cuerda que anda de la rueda al mortero, porque de nequen no vale nada, y se afloxa presto: tenazas, martillos, escoplos, barrenas, azuela, sierra, todas estas son herramientas necesarias para hilar la seda, y al que le faltaren, se verá en fatiga quando las hubiere menester. El asiento de las ruedas se puso à los principios en bancos hechos al proposito, y estaban mejor que ahora sobre quatro palos, que como los Indios son miserables, vanse à lo mas barato, y que no tiene costa, y quatro palos donde quiera se hallan; quieren estar las ruedas apartadas lo mas que pudieren de la ornilla: lo uno, porque no se ahume la seda; y lo otro, porque en el trecho que tarda la hebra à llegar à la rueda, se sacude y enjuga algo, y no se aplasta y pega una con otra. Las hornillas me parecia à mí hacer de otra manera, que es que se hiciese alta y redonda, y que el hilador estuviese en pie, ò sentado en una tablilla à manera de texedor, porque con mas facilidad se desenvuelve un hombre à trabajar en pie, que sentado. Algunos han acostumbrado hilar en una rueda dos madejas, aunque como cosa embarazosa se ha dexado, porque mientras se adereza la una hebra por el torno, y siempre que la una, que la otra se quiebra, y para esto me parece sería mejor hilar con dos ruedas en un hornillo à una cazoleta: y tanta podria ser la desenvoltura y habilidad del hilador, que hilase con tres puestas en cruz, y en lugar del quarto brazo, que es-

tu-

tuviese el hilador arrimado à la pared, y la una rueda por delante, y dos à los lados, y asi se ahorraria leña, que no es poca la que se gasta, y se escusaria otro hilador, y esto baste quanto à las herramientas, vasijas y aparejos para hilar: despues adelante en la tercera parte diremos cómo se ha de hilar.

CAPITULO VIII.

De las enfermedades del gusano.

PUes habemos tratado de los aparejos necesarios para la cria de seda, es bien tratar de sus daños, y lo primero de sus enfermedades, segun que se prometió en el segundo capítulo: y porque como alli dixe, y en el Prologo, como à los gusanos no se les halla calentura, ni ellos se quexan, no se sabe mas de verlos morir, sin que el criador sepa la causa, mas de murióseme, ò ahorcóse al subir, y con esta razon concluye la cria, y porque como hasta ahora esta razon no está platicada, sabida, ni entendida, es menester alargarme algo, por dar razones de lo que dixere que lo demuestren. La primera causa que yo hallo de enfermedad del gusano, es la que trae consigo de su ruin raiz, que es de la ruin semilla de que procede: no digo de que esté cansada la semilla, porque esto adelante se tratará, sino de ser ruin el capullo donde salió la palomilla que la echó, ò por consiguiente ser la palomilla enferma, y de poca virtud, ò de ser de la postrer postura de la palomilla, quando pone los huevos. Esta dicha enfermedad se conocerá, en que quando nace el gusano, sale chico y desmedrado, como se vé en algunos pollos de ruin huevo, y siempre desque nace, se irá muriendo hasta que del todo se acabe, y los que quedaren, harán muy ruin capullo; pero si nace recio, crecido, sano y esforzado, y no se le vé enfermedad, ni morirse hasta que es grande, no procede de la semilla, ni de su ruin raiz. Tambien se le puede recrecer enfermedad al gusano, en manera del revivir, destemplandolo con mucha calor ò frio. Esta enfermedad se puede bien conocer, viendo que sale crecido, se verá no ser de la raiz; pero verse há floxo, y como desmayado, y que no es tan presto en buscar de comer como lo sano, y morirse há de chico, que si no sana, no puede llegar à grande, como lo de ruin raiz, y si sana, no hay por que tenerlo por enfermo; y estas dos cosas creo son notorias à todos los criadores, y por eso no hay que dar razones de ellas. La tercera manera de enfermedad de gusano es, quando se muere despues de grande, la qual enfermedad no le puede venir de su raiz, ni del modo de su nacimiento, pues hasta aquella edad llegó sano, ha de proceder por la orden que à los otros animales, que es, ò de mucho trabajo que altere los humores, ò de comida dañosa, ò influencia del Cielo, ò ayre corrupto, como en tiempo de peste, ò lugar dañoso y enfermo, dexando à parte las otras causas que les pueden proceder acaso, como de golpe y heridas, ò casos fortuitos, y por esta razon queda, que solamente el gusano se puede morir por comida dañosa ò lugar enfermo, pues trabajo no le tiene, ni influencia del Cielo, ni ayre corrupto, y quando esto fuese, todo y en todas partes moriria, por lo qual solo trataremos en que le es dañosa la comida y el lugar, quando de ello se viene à morir. La comida ò hoja de moral le puede ser dañosa en tener mucha humedad mas de la que basta el calor del gusano à gastar y volver en su substancia, y en la manera de morirse el gusano, parece ser la causa humedad, que es no poder gastar el zumo de la hoja que come, porque por ello unas veces le dán cámaras, y de ellas muere, y otras quando muere sin cámaras, se resuelve todo en una aguosidad cálida, cocida con humedad, como se vé en la fruta que se pudre ò enmohece con la humedad y aguosidad que en sí tiene, y en la carne cocida, y caldo de ella. Contra esto se podria decir, que la mesma hoja que agora come el gusano, y de los mesmos morales es la que comia al principio quando se criaba bien, y lo mesmo del lugar, pues en las mesmas casas que entonces se criaba, se cria ahora, y menos humedas, pues há mas tiempo que están hechas, por lo qual no parece ser la causa la humedad de la hoja, ni de las casas. A esto se responde, que aunque la hoja sea de los mismos morales y tierra que antes era, no es, ni está en la misma calidad que antes. Lo uno, porque como los morales se deshojan cada año, tienen la hoja mas tierna, por que el deshojar les sirve en lugar de podo. Lo otro, porque ahora se labran y cavan los morales, lo que antes no se hacia, sino se estaban silvestres en el campo los mas de ellos, por lo qual tienen ahora mas tierna la hoja, blanda y zumosa: y aunque algunos estaban en labrados, mezclabase la hoja silvestre con la cultivada, y unas veces comian de una, y otras de otra, y traíase la hoja de lexos, y venía yá gastado parte del zumo, porque no se gastaba el dia que se cogia, sino otro, por lo qual no daba tanta humedad, y en las mas de las crias que ahora

ra se crian de seda, son plantones, y morales nuevos, porque siempre se han dado à poner morales, y por consiguiente siendo de morales nuevos, ha de ser mas tierna y zumosa la hoja, en lo qual parece diferir en mucho una hoja de otra de lo que agora es, à lo que entonces se daba. Y quanto al otro punto de las casas tambien parece ser mas humedas que al principio. Y porque como diximos en el capitulo que traté de ellas, se las dexan estar con la suciedad del un año para el otro, y llenas de goteras, por donde tienen en si muy mucha mas humedad que si fuesen hechas de nuevo, con tan mal olor, que solo bastaba à matar el gusano, y por lo dicho parece ser sola humedad, por donde mas ahora que à los principios se muere el gusano, y aun nos resta otra duda, que se podria poner por réplica, que es, si la humedad de la hoja mata el gusano, como lo mata mas quando grande, que quando chicho, pues se vé que quando chico les dán mucho mas tierna la hoja, y por consiguiente es mas humedá y zumosa que no la que se les dá quando grande, pues es yá mas dura, y de razon ha de tener menos humedad; à lo qual se puede responder que el gusano quando chico, es de calidad mas caliente que quando mayor, como dirémos en su Anotomía: y otra razon, que la hoja que comen, es poca; y con el calor que le dán, y él tiene, basta à consumir aquella aquosidad, lo qual no puede quando grande, por ser mucho lo que come, y el calor menos para gastarlo. Aun nos queda todavia que satisfacer en esta duda à los criadores de Castilla, que podrán decir, que todas las razones que yo aqui digo, por donde quiero probar ser causa la hoja humeda y zumosa à matar el gusano, que todas ò las mas de ellas las hay en España, y habiendolas se cria bien el gusano con ellas, como es los morales deshojarse cada año, cavarse, chapodarse, y con mas solicitud que acá, y aun en muchas partes los riegan, lo qual acá no se hace, y es causa de mas humedad, y con tal hoja crian su gusano, y bien criado, por lo qual parece que por mucha humedad que tenga la hoja, no mata el gusano, antes le cria mejor. Razon es que mirada asi à primera faz à muchos concluiria, y tendrian por cierta, pero consideradas otras calidades que en España hay, por donde se quita el impedimento, y se gasta la tal humedad que acá faltan, se conocerá tener yo razon en lo dicho: y porque mejor me entiendan, daré razones de ello, y primero quiero confesar, pues es verdad que los morales y hoja de ellos, en España son de mas virtud, y por consiguiente mas zumosa y humeda la hoja de ellos, pues se vé por experiencia en su fruto, que es las moras, la ventaja que en ello hacen à las de acá. Pero con esto tambien se ha de mirar, que el tiempo en que la seda se cria en España, que es por Abril, y parte de Mayo, que es Verano, tiempo caliente, y no llueve, y las casas en que crian la seda, son de texa, que las pasa el calor del sol como à una manta, y que con tal calor, que es bastantisimo para con él gastar el gusano mas zumo y mayor humedad que la hoja tuviese, aunque tuviese mas que la que en España tiene. Y por aqui se nos abre puerta y camino para lo que adelante se tratará del sol, y ayre, y humedad de hoja, y cómo se ha de gastar la tal humedad que acá el gusano come, y en esto me pueden creer, que el que lo supiere hacer, por muy zumosa y humeda, que dé la hoja al gusano, sacará seda, y por ventura mas que à los principios, porque el zumo no es el que mata al gusano, sino el no poderle gastar, ni digerir, y el que no supiere, ni pudiere hacer con el gusano digerir el tal zumo y humedad, y que la convierta en su substancia, no sabrá, ni podrá criar sedá, y con esto pasaré adelante à tratar de los otros daños que le puede, proceder al gusano, porque el remedio à estas enfermedades se tratará en la segunda parte quando se dixere el modo cómo se ha de criar.

CAPITULO IX.

De otras enfermedades que proceden al gusano de seda à causa de los tiempos.

DEspues de haber tratado de las enfermedades que el gusano en si mismo tiene, nos resta de tratar de otros daños que les puede suceder à causa de los tiempos, y por consiguiente, por ellos venir à enfermar, y porque los casos fortuitos, y de naturaleza son inevitables, à lo menos que no es en nuestra mano escusar que no pasen, pero para ellos hay remedio, asi antes que vengan que no dañen, como despues que han venido para que se remedie el daño hecho, y para entenderlos mejor nos seguirémos por un verso del Psalmo 148. que dice: *Igni, grando, nix, glacies, spiritus procellarum, quæ faciunt verbum ejus*; que todos son instrumentos con que Dios nuestro Señor nos castiga por pecadores, como dice Job: *Nunquid ingressus est thesauros nivis, aut thesauros grandinis aspexisti, quæ præparavi in tempus hosti, & in diem pugnæ, & belli?* Pero

ro dexado esto, pues no es justo tratar moralidades entre crias de seda, pasemos à declarar estos daños por sí. Por fuego podemos entender el bochorno, por ser causado del calor, y el calor del fuego. Y porque yá entre criadores es sabido y conocido el bochorno, y el daño que hace, trataré en suma de él. Suelen venir antes y despues de los aguaceros, y quando toman al gusano con mucha cama ò casa humeda, ò que haya comido hoja muy humeda le era mas daño que de otra manera contraria. El abrirse puertas y ventanas, quando sucediere, à todos es notorio: tengase aviso, que si el criador hallare ò sintiere al gusano abochornado, y estuviere en paneras, que no lo saquen al ayre, ni al frio, que es sacarlo ò ponerlo de un extremo en otro, y por ventura le hará mas daño el frio, que el bochorno, porque lo destemplará, y con esto pasarémos à otro punto, que es helada, nieve, granizo. Y aunque en tiempo que se cria la seda, no nieva, ni en muchas partes de esta Nueva España, pero algunas veces suele helar, y muchas apedrear, que entrambas cosas son bien dañosas al gusano: y como considera un Doctor que dice, de todas las cosas que Dios crió se saca provecho, y en la helada y granizo no vé otro que se pueda sacar, sino es el matar el gusano que come los frutos, aunque à las vueltas de los gusanos destruye los mesmos frutos, pero por la mayor parte suele acontecer en tiempo que no hay frutos, y de aqui se puede colegir serle dañoso al gusano el hielo ò granizo, que yá que esté en casa guardado de estos accidentes, no lo estén los morales, que están en el campo, cuya hoja ha de comer, y por eso es bien evitarla; y de aqui se puede colegir tambien un pronostico, que es, que el año que no helare el Invierno, ni el Verano apedreáre, que será bueno para el gusano y cria de seda: y parecemè, que las noches ò dias que el ayre hiciere frio, que el gusano no pueda salir de casa, que se le abrigue la casa con un poco de calor, y se le temple la hoja en darsela mas lácia. Resta tratar el otro punto: *Spiritus procellarum, quæ faciunt verbum ejus*; en lo qual se pueden entender las tempestades de ayres y truenos: y quanto à los truenos, comunmente veo reirse à todos de los que dicen, que les hace mal, y para remedio de ellos les tañen atambores, porque les parece que no teniendo oidos, no pueden oir el trueno, y no oyendole, no les puede hacer mal, y para esto quiero decir lo que trae Plinio, hablando acerca de los huevos, que dice que los truenos hacen mal à los huevos quando se empollan, ò los tiene la gallina, y asimesmo la voz ò piado del azor, y el remedio que pone, parece tan sin efecto como el del atambor, que dice es bueno un clavo de hierro puesto entre los huevos, ò tierra de la que saca el arado, sin que dé otra razon, y si se la preguntáran, él la diera, que yo no del que la supiere dar, y lo mesmo hicieran los Antiguos en lo de los atambores, que porque nosotros no alcancemos la razon, por eso no se ha de desechar la doctrina antigua, que menos sentido puede tener un huevo ò el pollo que está dentro de la cascara de él, que el gusano que le cerca un cuero, que por ventura, como dirémos en su Anotomía, tiene dentro de él todos los sentidos. En quanto à las tempestades de ayres, no tengo duda, ni creo la hay, que si es forzoso ò violento, que no haga mal al gusano: pero pues el remedio está en la mano, con cerralle la puerta, no pasará, y asi se concluye este capitulo.

CAPITULO X.

De los otros daños que le pueden venir al gusano, de hurtarle, y de ratones, lagartijas y hormigas.

AUN le quedan à nuestro gusano otros peligros que pasa, de los quales muchas veces recibe daño y menoscabo, y en fin muerte. El primero es, de los que hurtan, que como el hurtar trae gusto, si se usa mucho, presto no le quedará al criador gusano, y este peligro tiene en todo tiempo, y mientras vá mas creciendo, mas se le crece este peligro, y quando en capullo, y al hilar se le dobla, y por eso, siempre, y en todo tiempo es menester estár apercibido contra él, porque no solamente la hurtan los Indios para aprovecharse del capullo, pero para comerse el gusano, que tostado les sabe à camarones. Despues de esto le queda el de los ratones, que asi en gusano lo comen como encerrado en su capullo, que de alli lo sacan, y horadan el capullo, y contra ellos es menester poner diligencia que los acabe, porque segun dice Plinio, es tanta su fetura y generacion, que de una hembra han nacido ciento y veinte, y que engendran sin coito, con solo lamerse ò comer sal, y que entre los Persas se han visto dentro del vientre de su madre estár preñadas las crias, cosa maravillosa, si asi es. Pero segun los que yo he visto ácia lo de Panuco, esto y mas se puede creer de ellos, y para contra ellos hay tantos remedios, que sería vano

no escribirlas: solo diré, que el de los gatos no es remedio, sino mas daño, porque como en las casas de la seda hay tantos escondrijos, puedese mal aprovechar el gato de su caza, y demás de esto anda entre los zarzos, y pisa el gusano, y como tiene uñas agudas, hincaselas, y por poco que las hinque, basta à matar el gusano, y demás de esto se echan encima del gusano, por dó le vienen á matar: por manera, que es mejor ocurrir á los otros remedios, como ratoneras, ballestillas, gatos de agua, ponzoñosas, como rexalgar, soliman, vidrio, y otras cosas que hay para matarlos. Despues de los ratones, no es poco el que hacen las lagartijas, porque tambien comen y se mantienen de estos gusanos de seda; y estas se han de cazar à mano, y à palos, y tapar sus escondrijos. Pues donde hubiere hormigas, es total destruccion del gusano, porque como son tantas, y quando está pequeño, puedensele llevar, y cada una se lleva el suyo; y con la diligencia que traen en ir y venir, presto lo acabarán: y quando yá grande, que no pueden llevarle, lo pican, y asi lo matan: por manera, que es menester poner toda diligencia contra ellas en sacar los hormigueros de raiz. Algunos quieren decir, que en su cepa y nacimiento tienen una culebra, y que hasta hallarla es necesario cavar. Plinio dice, que para matarlas es bueno limo marino, ò ceniza metida entre sus agujeros por dó salen, y con una yerba que dice Heliotropio. Tambien mueren con ladrillo molido y deshecho en agua, echado por sus agujeros, las mata; y si el agua fuese hirviendo, sería mejor. Tambien es bueno poner oregano por donde han de pasar, porque huyen de esta yerba. Y en conclusion para evitar todas estas savandijas, es bueno entre año tener las casas de seda limpias y barridas: y no tan solamente no se crian estas savandijas, mas con barrerse se desenmohecerán, y se les quitará el mal olor, que no es poco el daño que hace; y en esto se concluirá con los daños que los gusanos tienen, porque los demás se dirán adelante quando se tocaren en la orden de proceder en su cria, porque si todos se hubiesen de contar, seria proceder en infinito, y el criador por sí los podrá conocer, y la experiencia se los mostrará.

CAPITULO XI.

Que trata de los colores naturales, y en especial del color blanco, y del negro y pardo, necesarios à saberse en las crias de seda.

LOS que trataron de los colores naturales, dixeron ser siete, que son blanco, y su contrario negro, y el medio de estos dieron al colorado; y à la parte del blanco pusieron lo pardo y amarillo; y à la parte del negro lo verde y lo purpureo. Y aunque parezca fuera de proposito entre cria de seda tratar de estos colores, y no nada necesario, todavia me pareció serlo, y declarando, como adelante se declarará, la manera del proceder y engendrarse estos colores, para por la tal manera juzgar del estado y disposicion del gusano, verá luego el que en ello quisiere mirar quán necesario es saberlo, porque à entenderlo bien entendido, no hay causa mas evidente que asi lo demuestre como es la color. Y aunque los Medicos en las enfermedades de los enfermos tienen otras cosas que se las demuestren, como es la relacion del enfermo, el pulso y orina; pero sin esto mucho tambien se ayudan de la de la color, que por ella juzgan la enfermedad y disposicion del enfermo, y mayormente la de los ojos; y por ella muchas veces los Filosofos juzgan el ánima y condicion del hombre. Y para que esto podamos mejor dar á entender, es menester tomarlo un poco mas atrás, que es tratar de los elementos, en los quales consiste la materia de todas las cosas criadas, y ninguna cosa hay que de todos ellos no participen unos mas de unos que otros, como claro se vé en las plantas y animales, porque unos se huelgan mas con la tierra, otros con el agua, y otros con el ayre, y otros con el fuego, como se vé en los topos y gusanos de tierra, que siempre se meten y esconden en ella, como mas amiga suya, y que mas participan de ella, y en los peces, que no pueden vivir sin el agua, y en las aves y camaleon del ayre, y salamandra del fuego: y en las plantas, ser unas dulces, y otras agrias y estípicas: unas de un color, y otras de otro, tan diferentes en olores, colores y sabores; y muy pocas hay que unas conformen con otras. Y lo que mas es de maravillar, en una misma planta se vé diferencia, que la raiz tiene de un color, y el tronco de otro, y de otro la hoja, y de otro la flor, y en la fruta le muda mu-

chas veces, porque à los principios es verde, despues colorada, y acaba en negra: y la causa de todo esto procede de la mistura que en sí mesmo tiene cada cosa de los elementos, y de sus calidades de ellos, porque el fuego es caliente con otras propriedades que tiene: el ayre humedo, el agua fria, y la tierra seca asimesmo con otras calidades mistas de entre estas, que en sí mesmo cada uno de estos elementos tiene, y conforme à la materia y al agente, asi produce la forma y color, olor, sabor: y quanto una cosa participa de calidad y virtud de qualquiera de estos elementos, mas le quiere semejar. Y presupuesto esto ser asi, como lo es, aunque brevemente dicho, vengamos à tratar de los colores: y porque de los siete dichos, solos el blanco, negro y pardo son los que competen al gusano de seda, porque en solos ellos se vé, trataré solamente de estos tres, y primero del color blanco, el qual se enxendra en materia humeda, predominante con ella frialdad, como se vé muy claro en la nieve y helada, que son de materia humeda, y la frialdad que obra, le queda aquel color tan blanco: y sin esto se vé en los cabellos canos, que aunque negros, à causa del calor, la humedad y frialdad que el viejo en sí tiene, vuelve el pelo blanco. Tambien sé, que el calor contrario à frialdad hace este mismo efecto del blanquecer, como se vé en la cal y ceniza: pero este efecto no le hace sobre humedad, sino sobre sequedad, como está exemplificado, que la piedra de que se hace la cal, es seca y por consiguiente la brasa de que se hace la ceniza; porque si es sobre humedad, su efecto es ennegrecer, como luego diré. Y he dicho esto, porque si alguno lo quisiere con ello contradecir, quede respondido. El color negro se causa de humedad, predominante en ella calor, como lo demuestra el humo, y mientras de leña mas verde y humeda, mas negra llama y humo, y en todos los efectos que hace el fuego, como se muestra en los hornos, y calderas, y otras vasijas que toca. El color pardo es engendrado de estos dos contrarios, que es calor y frialdad, obrando igualmente sobre la materia, y quanto este color mas llegáre al negro, tanto participará mas de calor, y quanto al blanco, de frialdad, y esto baste quanto à estos colores naturales, porque los demás no hacen al caso, ni los mixtos y artificiales, los quales se quedan à los Tintoreros que tratan con ellos. De lo dicho de estas colores puede sacar el criador de seda el humor pecante en el gusano, conforme à como le viere colorear, porque si negrea, procederá de calor, y si blanquea, será de frialdad, y si pardo, mixto de frio y calor; porque el gusano esté negro no se sigue, y que por ello luego el criador le dé frialdad, ni porque esté blanco, calor, porque en cada tiempo de su vida tiene su color, conforme à su humor, complexion ò calidad, y queriendo el criador quitarle de su curso natural, alterandole su humor, será destruirle del todo: pero quando el gusano hubiere de estar blanco, le viere negro ò de otra color, leonado ò amarillo, y como quando hubiere de estar negro, blanco ò pardo, entonces será bien aplicarle el remedio, para ayudarle à su color natural, dandole calor ò fresco, conforme à la necesidad que viere tiene, y asi no podrán errar. Y porque esto es delicado, es menester para saberlo, entenderlo, y conocer bien con el juicio entero y atento en aquel negocio, y vér y revér el gusano, y compararlo con otro, para vér la diferencia que del uno al otro hay, y qual es lo que mas tira à blanco, ò à negro, ò à pardo, y ponerle luego su remedio necesario, con toda presteza y diligencia, dexando obrar, ante todas cosas, à naturaleza, porque el criador no tiene que hacer otra cosa mas que ayudarla.

COMIENZA LA SEGUNDA PARTE, QUE TRATA del gusano y sus calidades, y del criador, y la plática cómo se ha de criar.

PROEMIO.

CConcluido con los aparejos necesarios à esta cria de seda, y habiendo tratado, segun nuestra posibilidad, de las enfermedades y daños que vienen, ò venir pueden al gusano, y dado algunos avisos necesarios para ellos, los quales no es justo tenga en poco el criador, porque en ello se podria hallar burlado, pasarémos à la segunda parte, que me parece que todos desean, la qual tratará del criador de gusano de seda, y del mesmo gusano, y de su calidad, con la theórica cómo se ha de poner por practica, y criarse la seda, hasta ponerla hecha capullo.

CAPITULO PRIMERO.

Del criador de la seda, y de las calidades que en sí ha de tener.

EL criador que hubiere de criar seda, y tomar à su cargo hacienda agena que tanto interesa, para que con mejor conciencia lo pueda hacer, es necesario tenga en sí tres calidades, à que las demás se puedan reducir, que son ciencia, arte y uso. La ciencia no solamente basta de haberla criado ò visto criar, porque demás de esto requiere en sí prudencia y buen juicio, con que pueda juzgar las calidades del modo, tiempo, lugar y materia, que es la hoja con que ha de criar, porque como dice Virgilio en las Geórgicas: *At priùs ignotum ferro quàm scindimus æquor, ventos, & varium cœli prædiscere morem cura sit, ac patrios cultusque habitusque locorum; & quid quæque ferat regio, & quid quæque recuset, hic segetes, illic veniunt felicius uvæ.* Porque si para sembrar trigo, que no hay cosa mas trita ni usada, quiere Virgilio que el labrador que lo hubiere de sembrar, sea Astrólogo, y que conozca de los tiempos y vientos, y de las costumbres de la tierra, y calidades de los lugares, y qué es lo que se dá bien en una parte, y qué en otra, porque una tierra es buena para pan, y otra para viñas; juzgo yo ser mas necesario de saber esto al que hubiere de criar seda, por ser cosa mas delicada, y que pocos la aciertan, y à mi entender, por sola esta regla de Virgilio bien entendida, que se siguiese, el criador de seda acertaria, y por eso me seguiré por ella en darle los avisos. El primero sea, *ventos, & varium cœli prædiscere morem cura sit.* Tiene necesidad de muy atrás el criador de saber y conocer la calidad de los vientos, y costumbre y variedad del cielo. En los vientos ha de saber quáles son los que reinan mas continuamente en la region y parte donde hubiere de criar seda, y conocer y entender la propriedad y calidad de cada uno en particular, para evitar los dañosos, y recibir los sanos; y para esto diré algo de lo que de ellos siento: y lo demás lo busque el criador en los Reportorios, y en los demás libros que de ello escribieron. Todo viento forzoso recio ò violento de qualquier parte que venga, será dañoso, y por consiguiente se ha de evitar el viento del Norte y sus colaterales, por el consiguiente se ha de evitar por ser frio, y como dicen los naturales, quando con él llueve, la tal agua mata el gusano con su frialdad, lo que su contrario no hace, que con su agua los cria, que es el Sur. El viento Solano es sano por la mañana, hasta cerca medio dia, y la razon es, que como viene de la parte del Sol, viene mas purificado y caliente, que no lo es despues que el Sol ha pasado por él. Su contrario, que es el Poniente, por la mesma razon es enfermo, hasta que à la tarde el Sol le ha purificado: por lo qual tambien se ha de evitar. Por manera, que de los quatro vientos se han de escoger: el Solano por la mañana, y el Sur à medio dia, porque este siempre es provechoso al gusano; porque como dice *Proprietatibus rerum*, quando reyna, se cria mucho gusano, y con él mudan las aves las plumas, y las culebras el cuero, por ser cálido y húmedo, que es lo que requiere el gusano. De la costumbre y variedad del

cielo se pueden colegir muchas cosas : como ser el año ò tiempo frio, seco ò lluvioso y humedo, ventoso de hielos ù otras tempestades, porque conforme à la variedad de los tiempos ha de mudar la manera del criar, porque si por una regla lo lleva en el tiempo seco que en el humedo, y en el tiempo caliente que en el frio, no es posible sino que ha de errar, y no solamente ha de tener esta consideracion en lo presente que vé, sino tambien en lo pasado, y por conjeturas juzgar el tiempo que puede venir: porque si el Invierno fue lluvioso, la hoja en el Verano tendrá mas humedad y por consiguiente tendrá necesidad el gusano de mas calor para gastarla, que no si fue el Invierno seco ò ventoso, ò de hielos, porque esto no quita la virtud à la hoja. Tambien en los mismos morales juzgará de esta humedad si son nuevos, ò de labrados, y de regadíos, ò de tierras humedas, y conforme à ello juzgará lo necesario, y verá y conocerá la humedad que puede tener. Pues sabidas las calidades de los vientos, tiempos y cielo, pasemos à lo demás que quiere Virgilio, que sepa el labrador: *Ac patrios cultus, habitusque locorum*, que son las costumbres de la gente, y disposicion del lugar, que de esto tambien tiene necesidad de saber el criador, asi de conocer la calidad de la gente, con que ha de criar la seda, si tiene diligencia, ò es perezosa ò descuidada, fiel ò ladrona, dociles ò inhabiles para aprender y entender lo que les mostrare, y para esto es bien que entienda su lengua, y conforme à lo que de la gente sintiere, le ha de poner el remedio, poniendo de suyo la diligencia necesaria. Dice mas: *habitusque locorum*. La disposicion de la tierra, y la calidad de ella, que se entiende, si es caliente ò fria, si es de nieblas, alta ò baxa, humeda ò seca, y conforme à la calidad y disposicion del lugar ha de juzgar la necesidad, porque una cosa querrá la tierra caliente, y otra la fria, y por consiguiente la seca y humeda: y es cierto que lo que en un cabo fuere provechoso, será en el otro dañoso, y conforme à estas disposiciones aplicar los remedios que viere necesarios por la orden dicha, y que adelante se dirá: *Quid quæque ferat regio, quid quæque recuset.* Hay necesidad tambien de saber si la tierra es contraria à la cria de la seda, y por diligencia y trabajo que en ella se gaste, no basta à criarse: y en tal lugar como este, es mejor buscar otra grangeria mas conforme à la naturaleza del lugar, que no tratar en seda, porque no todas las plantas, ni animales se dán en todas tierras, y aunque las pasen à ellas, no se crian como dice de los ciervos, que no se crian en Africa, ni lobos en Inglaterra. Y Plutarco dice, que junto al monte Olinto está un pedazo de tierra, que se dice Cathareltron, que entrando algun escaravajo dentro de aquel circuito, de su voluntad, ò que le metan por fuerza, que luego muere dando vueltas: y en otra region que se llama Reginos, no canta la chicharra ò cigarra, aunque de otras partes las lleven alli, y sean cantoras. Pues la experiencia de las plantas bien se vé, que unos árboles que llevan fruto en unas partes, no lo llevan en otras, como el durazno, y por esto es mejor no curar de ella, como está dicho, siendole tierra contraria. Y quanto à la otra parte, que se requiere que sepa el criador, que es el arte cómo se ha de criar, aqui le diremos lo que Dios nos diere à entender, y supieremos. Pero bien es que antes que quiera ser maestro, sea primero discipulo, y la crie, y vea criar en compañia de los que la saben, que de redondo se pongan à tomar à cargo hacienda agena, y se la destruya, porque por relacion, ni de oidas nunca se aprende ningun oficio, sino es mostrandolo, y dando à entender con la obra, y de esta manera adquirirá mejor el arte, y por consiguiente el uso; porque aunque lo sepa bien, y haya sido experto en ello, si al tiempo que lo dexó de usar se hallára nuevo en ello, como acontece en todas las cosas, que mientras mas se usan, con mas facilidad se hacen, y el entendimiento está mas pronto à ocurrir à qualquier peligro ò necesidad que se ofreciese, que si no se usase, por ventura no se caeria tan presto en el daño, ni se proveeria del remedio hasta que fuese pasado, y asi habrá muchos yerros.

CAPITULO II.

Del nombre del gusano de la seda y de su anatomía.

EL gusano de que se cria la seda, se llama Ser, el qual nombre es Griego, y creo traido de la misma tierra donde vino la semilla de seda, que al principio diximos, y parece competerle mas este nombre, que el que en latin le llaman, que es *Bombix*, por ser comun con otros gusanos y animalejos insectos, y el Ser alude mas al significado de la seda, y à la Provincia donde se traxo, porque se llaman aquellos Pueblos Seres, y la Ciudad Serinda: refierelo Bolaterrano, libro

bro 27 de *proprietatibus rerum*, en su propio capitulo. Su anotomía es tal, el tamaño y parecer le tiene comun con otros gusanos campestres, aunque en muchas cosas difiere de ellos, porque no todos los animales, aunque sean de un género, son de una hechura, tamaño y color, que por eso dice el Italiano: *Quia varia ideo*: La natura bella. La composicion de su cuerpo por la parte de afuera es, como diximos, forma de gusano, y quando ha llegado à su perfeccion, es del tamaño del dedo Auricural, y aun de su gordor igual y parejo por todo su cuerpo, excepto que la cabeza es mas pequeña y ceñida, que alude à los animales insectos, sacado el hocico à manera de mosca ò cigerron: tiene doce pies, divididos de tres en tres, à cada parte tres distintos cada terno uno de otro: el orificio purgatorio por donde expele lo superfluo que come, le tiene à la parte alta, encima de una colilla, que demuestra tener biforcata, como pescado diferente en esto de todos los mas animales. Tiene una espinilla como la que demuestran las aves encima del obispillo. Esto es quanto à lo de fuera, porque de su color y calidad adelante se dirá. Quanto à la parte interior, por la parte superior, que podriamos decir espinazo, lleva una tripilla, que se podria llamar intestino recto, porque es derecha sin vuelta ninguna, por donde cuela y pasa la hoja hasta salir por su orificio por la parte inferior, que podriamos decir la barriga, no tiene tripas, ni mas de la dicha, pero cria una dureza à manera de cartilagine ò ternilla, que quando está en su perfeccion, tira à amarillo, de donde expele la seda, la qual está entre todos los pies y brazuelos, y metida en los mismos brazuelos; y por ella se conoce quando yá el gusano ha llegado à su perfeccion de querer hacer capullo, que tira à un ambar transparente. Si muerto el gusano le quitan esta ternilla, y la secan, se vuelve dura, y cogida à manera de una madejuela, se verá deshacer de ella hebras de seda, que alli están cogidas. Esta cartilagine ò ternilla sirve al gusano casi como à otro animal el espinazo, y con ella está tieso, que no se dobla por todas partes, y por eso con mas facilidad se dobla ácia el espalda, como se vé en la boja quando busca otra rama, que su motu es sobre el espalda, y quando están descansando, alzan las cabezas, están algo doblados sobre el espalda, porque con los brazuelos hacen fuerza y compresion, para andar derechos, y sobre sus pies. Muda cinco veces el cuero en su vida, las quatro siendo gusano en las dormidas que los criadores llaman, y otra despues dentro el capullo, quando se vuelve hecho palomilla. Comunmente el tiempo de su vida es de sesenta dias poco mas ò menos, conforme al tiempo y calor que le dán, computados el tiempo que es gusano, y está en el capullo, y despues vive hecho palomilla. Su escopo y fin, es conservar su individuo, como los demás animales, y para ello tiene necesidad de todos los medios por donde pasa; *proprietatibus rerum*, dice que el frio que el gusano siente, es causa para hacer aquel capullo, y encerrarse y abrigarse con él, pero à mi parecer, no es sino su naturaleza, que le dió aquel instinto y fin, para que por aquel medio consiguiese su fin, que de otra manera podria ser no pudiese, y esto es lo que yo he alcanzado de este gusano, llamado Ser; quien otra cosa supiere, holgariame la mostrase.

CAPITULO III.

Que trata de la calidad del gusano llamado Ser.

QUeriendo tratar Plinio de los animales insectos, y de sus calidades, dice, que en los animales grandes, con poca industria y harta facilidad se conocen sus calidades, como en un elefante, pero en una casa pequeña, pues en ella mas escondió naturaleza sus secretos, hay mas dificultad, y trae un exemplo del mosquito, harto exagerado, que como cosa tan chica puso naturaleza tantos miembros y sentidos, y pregunta: ¿Dónde tiene la vista? ¿adónde el olor? ¿dónde el gusto tan goloso, y sediento de sangre, y mayormente humana? ¿de dónde le sale aquella voz tan entonada y temerosa, que de solo oyrla parece dá pena? ¿à qué parte tiene pegadas las alas, tan sutiles, que apenas se divisan? ¿con qué nervios tiene ligadas las piernas y pies tan largos? y sobre todo ¿dónde trae aquella lanza hueca, tan recia, y sutil à la vista, que basta à pasar un cuero, y no contento con ser recia, pero hueca, y por ella pueda chupar la sangre? cosas por cierto, que bien consideradas ponen admiracion, y dán materia para alabar à su Criador. Y aunque son cosas que en parte se vén, y sienten en parte, pero del todo no se conocen, y de esta manera diré lo que supiere y alcanzáre de la calidad de este gusano, yá que no en todo, pero en la parte que el juicio alcanzare, conforme al talento que Dios nos dió. El gusa-

no

no de seda parece ser de calidad frio y humedo, y quando nace no tiene con mucho tanta frialdad y humedad como despues de grande, antes participa mas de calor, el qual vá perdiendo como vá creciendo (cosa contraria de todos animales), que como ván creciendo, ván cobrando mas calor; y las causas y razones que à esto decir me mueven, son: la primera se conoce por su color, que nace negro, y como vá creciendo, se vá parando blanco, hasta que del todo lo es: y que la color negra participe mas de calor, y la blanca de frio, es notorio entre Fisicos, y está probado en la primera parte de este libro, en el capitulo once. Item, por su motu, que quando pequeño, es mas presuroso, y quando grande, mas tardio, como se vé en los mozos y viejos, que los unos por ser de calidad calientes, son diligentes, y los otros frios, y por eso andan espacio. Item, por ser lene ò liso, sin vello, como se vé en los niños y mugeres, que por tener la complexion fria no les nacen barbas, hasta que hombres han adquirido todo calor y perfeccion natural, y mientras están en aquella frialdad, tienen el cuero mas lene: y en contrario de esto se vé en otros gusanos campestres ser negros, ser vellosos, ser diligentes: y sobre todo se confirman estas razones con el tacto, que el que los tocare, los hallará ser mas frios que otro ningun animal: y algunas de estas razones ayudan à que por ellas se conozca ser humedo: y para mas satisfaccion daré otras, que son el aguosidad que en sí tiene, y la color de los huevos que pone, que son de la mesma que la de los huevos de los peces, y de la de las aves aquaticas, que de ser humedos no hay quien lo niegue, porque son pardillos como de las anades, y quando los ponen, tiran à amarillos, y la color que el gusano tiene, parece à la de las cochinillas, que se crian con humedad y en humedad, aunque estas participan de mas calor, como se conoce por su motu ser mas presuroso, y por el vello que tienen; asi que por las razones dichas queda probado ser este gusano humedo, y de complexion frio, aprovechará al criador saber estas calidades, para que con contrarios medios se las temple, porque ellas no le ayudan, ni llevan à aumentacion, antes à diminucion. Quanto à los demás sentidos, que son, vér, oler, oir, gustar, &c. sin duda los tiene todos, aunque algunos impedidos, como el de la vista, porque como dice Plinio, ningun genero de gusano vé, ni tiene ojos, y asi yo lo tengo de este de seda, que mientras es gusano, no vé; pero despues que es palomilla, sí: porque como dice *Proprietatibus rerum*, del topo en su propio capitulo, tiene el cuero encima de los ojos cerrado, y no se le abre hasta que quiere morir, y si de industria se le abriese, le hallarian los ojos. Y tambien dice en el primer capitulo del libro diez y ocho, que hay un género de gusanos, que tienen los ojos tapados con el cuero, que no se le vén, de esta manera: el gusano tiene el cuero encima de los ojos, los quales son negros, y se le demuestran debaxo del cuero despues que ha salido de la quarta dormida, junto con unas cejas, que son los cornezuelos que despues saca quando es palomilla, y demuestra los ojos sin ningun estorvo, y vé con ellos, como yo tengo hecho experiencia.

Quanto al otro sentido, que es el del oir, resta mas duda, porque no demuestra por donde; pero como al principio dixe de este capitulo en estas cosas pequeñas, no se pueden vér los órganos de todas sus potencias y sentidos como en las cosas grandes, pero los que dixeren que les hacen mal los truenos, de necesidad han de confesar, que oyen, y no tendria à mucho tuviese este sentido impedido con el cuero, como diximos el de la vista, antes sospechoso debe ser asi: y como este sentido del oir, en parte es mas penetrativo que el de la vista, porque encerrados en una cámara sin vér podemos oir, y aun tambien se oye tapados los oidos como un sonido informe, y esto le debe acontecer à este gusano; y à esta causa podria ser se usase lo de los atambores para acostumbrarles à aquel sonido informe. En el otro sentido, que es el gusto, la experiencia nos lo muestra bien claro, pues le tiene mas en la hoja del moral, que en otra alguna, y aun en unas hojas del mesmo moral mas que en otras.

Del olfato, yo tengo experiencia le tiene este animalejo, pues sabe ir donde está la hoja, no la viendo; de creer es que vá, porque la huele.

El tacto tambien le tiene activo y pasivo, que siente quando le tocan, y él siente quando toca, y por él conoce la hoja, y sube por ella arriba, y busca las demás ramas: y con esto quedan de tratar de otras pasiones como del dormir ò sueño y dolor, temor, tristeza y amor, porque son comunes en todos los animales, y quanto al dormir, todo animal que tuviere corazon, tiene necesidad de sueño, y por consiguiente duerme, lo qual no tiene este gusano: y las quatro dormidas, que llaman los criadores,

res, estas no se pueden llamar sueño, porque realmente no lo es, sino mudas, en las quales el gusano muda quatro veces el cuero, y la causa, ò razon, ò manera porque lo muda es, que como el gusano vá comiendo y hinchendo su pellejo, estira hasta que dá dolor, y como está estirado, queda delgado, y con el dolor que tiene, no come, ò no osa comer, hasta que ha vaciado la hoja comida, y gastado el zumo de ella, y como la ha acabado de vaciar, y el cuero estaba estirado, ha encogido la parte carnosa del gusano, y asi se aparta el gusano del cuero, como se vé en una bexiga ò ampolla, ò en una postema ò hinchazon, y de esta manera le acontece todas las veces que ha de mudar. Servirá saber esto, para que la mucha comida le hará dormir mas presto, porque henchirá mas presto el cuero, y el calor despertar, porque le gastará mas presto la comida.

Tornando, pues, à tratar del sueño, será bien entender si tiene algun ordinario: y à mi entender creo que sí, por aquella quietud que tienen despues que están hartos, podriamos decir sueño, como se vé en algunos animales insectos, como abejas, moscas, cigarras, que traen algunas veces mormullo, ruido, y otras veces se sosiegan, y están sin él, y toda la noche se vén estar sosegadas; y este gusano despues de harto se vé sosegar y estar quedo, que no se bulle, con la cabeza alzada y doblada para trás, y este sosiego se podria con razon llamar sueño, pues en todos los animales no hace mas que sosegar y recoger los espiritus vitales. Temor yo se lo he conocido tener, porque he visto caer una panera, y los gusanos huir con harta mas presteza que suelen andar: por donde se cree que tambien tiene dolor, pues le teme, y segun esto tambien tendrán amor, pues se juntan y huelgan de estar juntos, y se buscan unos à otros.

Quanto à tristeza ò alegria, creo del vientre sale como à los demás animales, que quando hartos, contentos, y con hambre, tristes. Servirá saber todo esto para que sean bien tratados, y no arrojados, ni golpeados, ni de golpe les arrojen la hoja, porque de ninguna parte se les dé dolor, ni pena.

CAPITULO IV.

De la manera de proceder el gusano en su vida, y edades de ella.

LOS que tratan de las edades del hombre, y en particular Fray Francisco Borge en su libro de *Armonia mundi*, la reparten de siete en siete, porque dice este doctor, que à siete horas que nace el hombre, dá señales de vida ò muerte, y à siete dias se le cae el ombligo, y le ponen nombre, y à siete semanas comienza à comer, y à siete meses tiene la cabeza y miembros firmes, y puede estar sentado, y à siete años muda los dientes, y à dos veces siete años tiene potencia de engendar, y à tres veces siete, que son veinte y un años, le han nacido barbas, y tiene edad perfecta de varon. He querido traer esto por parecerme muy conforme à la manera del gusano, porque se mueven de siete en siete dias à pasar por sus mudanzas, las quales son quatro, que los criadores llaman dormidas, las quales pasan en veinte y ocho ò treinta dias, dos mas ò menos, porque à los siete dias que nació, empieza la primera dormida, y asi prosigue hasta acabarlas todas quatro dormidas, tardando poco mas ò menos, conforme à la calidad del tiempo y lugar en que está, y comida que le dán, porque estas son causas para anticipar estas dormidas, ò dilatarlas, como dirémos adelante: y porque de cada una tratarémos en su capítulo por sí por extenso, y en particular dirémos lo que demás le queda por pasar à este gusano, que es otro término que se llama fresza, el qual dura diez dias, dos mas ò menos, y luego pasa à encerrarse en el capullo, que hasta en esto se quiso parecer al hombre, para demostrarle y dár à entender la resurreccion de los muertos, que asi como el hombre del sepulcro ha de resucitar glorioso, y con cuerpo glorificado (digo de los que son salvos, que los condenados ninguna glorificacion, ni gloria tendrán), asi nuestro gusano sale trocado, y con alas que denotan agilidad, y asi lo quiere comparar el Doctor arriba dicho, tratando, y dando razon de la resurreccion de los muertos, pone el exemplo en este gusano, el qual tardará quatro ò cinco dias en hacer capullo, y estará en él de quince à veinte dias, conforme al tiempo ò calor que tuviere, y por aqui se puede seguir el criador para conocer sus dormidas quándo serán, y las necesidades de mudarlo, y de embojar y desembojar, y cortar la hebra, que son los términos que requieren saber para no errar en ninguno de ellos. Y porque de cada cosa se tratará en particular, proseguirémos adelante con nuestra obra, y empezarémos à tratar de la manera cómo se ha de criar el gusano, y primero del revivir.

CAPITULO V.

De la manera que se puede revivir la semilla de seda, y cómo se ha de sacar de las mantas.

PAra revivir la semilla de seda, es menester primero sacarla de las mantas, y aunque todos creo yo lo saben hacer, pero por no quedar en esto manco, dirémos el cómo. Costumbre loable es en la mística antes de nuestra Señora de Febrero, que es la Purificacion, sacar la semilla, y bendecirla aquel dia; pero el que no quisiere, puede diez ò quince dias antes que se pensare echar à revivir, y sacar la dicha semilla de esta manera: Tomando unos lebrillos de agua dulce, que puedan remojar las tales mantas, y meterlas dentro, por manera, que antes que quieran sacar la semilla, esté la manta bien mojada, y despues con un cuchillo raer la semilla encima de la mesma agua, y al raer se tenga aviso no se hiera la semilla, porque por poco golpe que tenga, no saldrá: acabada de raer se han de enjugar las mantas en el agua, para quitarles toda la semilla que à ellas estuviere pegada, por manera que no lleven ninguna, y si la llevaren, se les quite en otra agua; despues se ha de lavar la semilla mansamente, por manera que se le quite aquel simazo ò bavaza que le echaron las palomillas, y esto en dos ò tres aguas, que yá el agua salga clara, y dexar reposar un poco la semilla en el agua, y la buena se irá al fondo, y la vana quedará encima, la qual se ha de apartar, y no juntar con la buena. Sacada esta semilla se ha de tender sobre una mesa encima de una sabana à enjugar à la sombra, y de que está enjuta, pesarse. Muchas maneras puede haber en esto de revivir esta semilla de seda, pero las que yo sé son quatro. La primera, es calor de fuego, y esta es mas usada: la segunda con calor de estiercol: la tercera con calor del hombre ò muger: y la quarta, con calor del Sol: y en todas estas maneras de revivir à peligro con que se pierda la semilla y gusano, y por eso se quiere hacer à cautela, y con discrecion, porque à las veces la mucha diligencia con querer y procurar buscar nuevos modos, y hacerles muchas cosas se dañan, porque como se vé por experiencia en los huevos de las aves silvestres, à quien no toca la industria del hombre, sino solo su instinto natural del conservarse su individuo, sacar todos los huevos que ponen, lo qual no se vé en las gallinas, ni otras aves domésticas, como ansares, que los mas salen hueros, y se vé esto mas claro en los langostos, que sin industria de hombre, antes contra su voluntad se crian tantos, que las mas veces dañan, y à todos pesa con ellos, y por ventura si por industria los quisiesen criar, no acertarian, y por esto es bien no andar con la semilla haciendo muchas pruebas y experiencias, sino proseguir con templanza en la manera que comenzaren à revivir, porque unas veces por mucho calor, bastante à asar los huevos, los quemarán, y no saldrán: otras por destemplarse por frio, se orarán, y tampoco saldrán, y con este aviso pasarémos à decir cómo se ha de revivir cada manera; y la primera manera que dixe del fuego se hace de esta manera: Juntase la semilla de dos en dos libras en unas paneras ò vasijas anchas como gícaras, por manera que esté tendida y esparcida para que no se ahogue el gusano que naciere debaxo, y encima se le pone unos palillos de popotles de escobas con que barren, y limpios, lisos, esparcidos y atados, à manera de redecilla, que como no carguen y se metan entre los huevos, sino estén junto con ellos: y otros en lugar de estos palillos ponen un papel picado, y esto es para encima poner las hojas de moral, para que el gusano se suba en ellas, sin que se les peguen los huevos de la semilla. Esto hecho, meterse ha en la cámara, que para ello ha de ser hecha, como está dicho, que ha de ser humeda, y aun dice un Doctor, que sería mejor si fuese cueva soterranea, la qual ha de estar caliente y reposada del calor, y la lumbre que despues se le pusiere, ha de ser apartada y mansa, y arroparse esta semilla con ropa como frazadas ò otras mantas, asi encima como debaxo, puesta de manera, que al quitar no derrame esta semilla, y cada dia dos veces se ha de calentar esta ropa al fuego, por manera que puedan dar calor à la semilla, y le aprovechará mucho: y tengase aviso no vaya tan caliente, que cueza ò ase la semilla, y por esto es bueno poner encima de la vasija en que está la semilla, un tapador de tabla delgada, ò de cuero, que pase el calor, y no queme ni ase los huevos. Algunos tienen por costumbre hacer algunas otras diligencias con la semilla antes que la metan en estas casas, que es juntar la semilla en una talega ò olla, ponerla al calor del Sol y ayre de Mediodia, y darle algun poco de calor templado, para como ellos dicen, empollarla, y como despues no se ponga en cosa fria, no

creo

creo daña: cada dia se ha de requerir dos ò tres veces à sacar el gusano nacido, poniendo hojas frescas sobre aquel papel ò palillos; por la mañana de las nueve hasta medio dia sale mas gusano que en otro tiempo del dia. A medio dia se ha de tornar à soplar el cascavillo, porque no dañe à lo que demás saliere, y por esto será bueno luego por la mañana calentar la ropa como está dicho, porque con mas efecto à las nueve empiece à salir de golpe, porque, como dixe, esta es hora que siempre sale la semilla, y aun en todas sus operaciones, como à despertar de las dormidas, subir en la hoja, salir la palomilla del capullo, por la mayor parte siempre suelen escoger esta hora, y con esto pasarémos à las demás maneras. La otra manera que dixe es con estiercol, no es invencion mia, que Bolaterrano lo trae en el veinte y siete libro de su filología, y creo si le acertase en la manera cómo se ha de poner entre el estiercol la semilla, que sería buena manera, y mas segura de quemarse la semilla, porque la acontece muchas veces quemarse por el mucho fuego que le dán, y aun saldria mas sana, porque quando tratamos de las casas de seda, dixe, que en el revividero habia de ser humedo y cálido, por la razon del Filósofo que dice: *Ex calido, & humido fit generatio*, y en el estiercol se vé esta calidad ser caliente y humedo; imagino se podria hacer de esta manera: En una caja llana baxa de bordo, como suelen ser las que guardan las vihuelas, dados unos barrenos pequeños, y encima un paño por donde les entrase el calor del estiercol, y puesto un paño de lino ò lana dentro sobre que estuviese la semilla tendida con los palillos que arriba se dixo, porque papel no será bueno por causa de la humedad, cubrirla toda de estiercol, y procurar à sus tiempos de requerir la semilla, y sacar el gusano, como está dicho, y tornarla à cubrir con estiercol; y cada vez que hubiere de sacar el gusano, y limpiar la cara, quitar el estiercol de encima, sin menear la caja, y tornarla à cubrir. La otra manera del revivir, que es con la calor humana, es muy comun en nuestra España, que las mugeres se la ponen en los pechos, y alli la reviven; pero esto no se podria hacer sino en poca semilla, y no en tanta como acá se cria. Plinio dice que fue invencion de la Emperatriz Libia, que tomó por agüero sacar un huevo à los pechos estando preñada de Tiberio Cesar, y quando se iba à acostar, ò queria reposar, daba aquel huevo al ama que la crio, y de él sacó un pollo, que tuvo por buen agüero: y tambien trae de un borracho de Zaragoza en Sicilia, que se echó à beber, y no lo dexó hasta que sacó unos pollos de huevos que puso debaxo, y que es cierto que con poco calor como de pajas, se pueden empollar huevos, por lo qual tenia yo por bueno el calor que se hubiese de dar en la caja que fuese de pajas, y no de brasa. La otra manera de revivir con el Sol, es invencion mia, y la tengo experimentada, y visto sale bien, la qual despues de la haber escrito y experimentado, la hallé en un libro que compuso Leonardus Fuschisius Aleman, de que no poco me holgué de hallar testigos y Autor de mi opinion, y como adelante diré. El Sol ha de ser el que ha de criar este gusano al que le quisiere criar bien, y por eso tengo, que el revivir con él será el mas sano de todos, como no dexen desmayar al gusano, teniendolo mucho al Sol. Hase de hacer de esta manera: La semilla ha de estar en las vasijas de la manera dicha, y en la casa templada, tres horas antes de medio dia se ha de sacar al Sol, y ponerse sobre una tablilla y ropa, y cubrirse con un paño de lana, que no le entre ayre, mas que el calor del Sol, y con él se verá revivir mas que con otra cosa, y hanlo de requerir á menudo, para sacar de alli el gusano, porque no le ahogue, y de esta manera se puede revivir este gusano. Bien creo habrá otras que yo no he alcanzado á saber, pero en qualquiera de ellas no es menester descuidarse, porque en todas se puede perder el gusano: acontece algunas veces revivirse esta semilla antes que haya hoja de moral, y algunos codiciosos la quieren aprovechar que no se pierda: dicen se puede criar entre tanto que la hoja viene con hojas de lechugas, ò con de zarzamora, ò con yerba mora. Con las hojas de lechuga, ni de zarzamora no lo he visto, sino oido, con la yerba mora sí.

CAPITULO VI.

Del tiempo en que se ha de revivir la semilla de seda.

EL tiempo que se ha de revivir la semilla, es menester considerar en él muchas cosas, y tener cuenta con todas ellas. Lo primero, con la Luna: lo segundo con el lugar y tiempo, si anda frio ò caliente. Lo tercero con los morales, y cantidad de semilla que hubiere de criar, y estas son las reglas que se pueden dar mas ciertas, por-

que dia de mes señalado, no le tenia por acertado, aunque en España en algunas partes los dias de San Marcos, ván à la procesion las mugeres con la semilla en los pechos, pero como digo, esta es poca cria, y no en la cantidad de acá, y el dicho Autor Leonardo Fusquisius dice, que el tiempo para revivir esta semilla de seda es quando el Sol tiene cuenta con las siete cabrillas, que es quando entra en el signo de Tauro, porque estas estrellas están en tal signo, y entra el Sol en él à diez ò à once de Abril, y entre este tiempo hasta que el Sol llega al solsticio vernal, que es quando entra en el signo de Cancer, que es à once de Junio, se cria bien la seda: en muchas partes de España se guarda esta regla, sin que se mire, ni tenga cuenta con estas estrellas, porque como diré, reviven en algunas partes dia de San Marcos, que es à veinte y quatro de Abril, y muchos Autores traen, que estas estrellas y cabrillas causan en muchas cosas generacion: y *proprietatibus rerum*, dice que quando el Abestruz pone sus huevos, mira y tiene cuenta en estas siete cabrillas; pero esto será en Alemania, donde él lo escribió, y otras partes lexanas, y apartadas de la equinocial, como es España, pero en esta tierra es mas presto el Sol con nosotros, y por consiguiente el Verano, por estar mas cerca de la equinocial, porque no dista la mística de ella mas que xviij. grados, y pasa el Sol por nosotros à la parte del Septentrion, hasta xiij. grados, por lo qual es claro, que anticipandose el Verano, es necesario que con él todas las cosas se anticipen y produzcan, y por esto no hay que tener cuentas en estas cosas, sino con las regiones donde el que la hubiere de criar se hallare, conforme à lo dicho, y à lo que adelante se dirá, por donde es necesario tener las consideraciones dichas: y lo primero es necesario tener cuenta con la Luna, porque como se vé por experiencia, tiene tanto dominio en estas cosas inferiores, que ni quedan elementos, hombres, ni animales, plantas, ni piedras, que ella no altere con sus mudanzas; porque la mar vemos andar con sus crecientes regida por la Luna: los ojos de los gatos muestran bien claro sus mudanzas, los menstruos de las mugeres, y humores de los hombres: los árboles brotan en las crecientes, y la madera que en ella se corta, se pudre por el mucho humor que lleva, lo que no hace en menguante; y en fin dirémos con Plinio, que todas las cosas que quisieremos que vengan en diminucion como cortar, coger, trasquilar, capar, que se conserva mejor en menguante, y se hace à menos peligro, y lo que hubiere de ir en aumentacion, como sembrar, enxerir, es mejor en creciente, y en fin dice, que los huevos se han de poner à empollar en la Luna nueva: y asi es necesario se reviva, porque reviviendo al principio de la Luna, en la creciente de la otra Luna que se sigue, viene el gusano à hacer su capullo, el qual será mas esforzado, à causa del calor que en sí las crecientes de la Luna suelen traer, y esto es claro ser asi, porque el gusano, como adelante dirémos, tarda quarenta y cinco dias en hacer capullo, desde que nació, y de una Luna hasta la creciente de otra, mas los dias, y la Luna ser en las crecientes mas calientes, todos lo saben. Lo segundo, que se ha de tener cuenta con el tiempo, es de esta manera, que si el tiempo anduviere frio, ò se temiere de hielos, se espere à bonanza, y à revivir mas tarde, que si fuese por el contrario caliente, porque podria ser venir un hielo, y con él destruir la cria, habiendo comenzado à revivir. Con el lugar tambien es menester tener cuenta si es tierra caliente ò fria, porque en la caliente ha de revivir primero que en la fria, porque los morales brotan primero, y no es menester esperar à que se endurezca mucho la hoja, lo demás es menester tener cuenta con los morales que tuviere, y semilla que pensare criar, porque si la semilla y morales andan como dicen, à pie con bola, que se espera que toda la hoja que tuviere será menester, que antes faltará que sobrará, es menester esperar à que los morales se cubran bien de hoja, porque si desde chicos se le empiezan à quitar, como pequeña aprovece poco, y el moral torna luego à echar, y alcanza el rebotin al gusano, y dañale. Hechas estas consideraciones puede juzgar el criador, conforme à ellas el tiempo que escogerá para revivir: y porque comunmente los morales siempre brotan en creciente, me parece debe esperar la Luna de aquella creciente que empezaron à brotar, y al principio de la otra creciente podrá seguramente echar à revivir, porque en ella habrá todas las calidades dichas. Comunmente se suele echar à revivir desde mediado Febrero, hasta Marzo, ò ocho ò quince de él: pero por mas cierta tengo la regla primera, por ser llegada mas à razon natural, que no tener cuenta con el mes ni dia de él, ni será Febrero ò Marzo, ò qué dias de cada uno de ellos.

CA-

CAPITULO VII.

Que trata desde que nace el gusano, hasta haber dormido la primera dormida.

HAbiendo revivido el gusano por alguna de las maneras que está dicha, se ha de sacar con las hojas de moral mansamente, y poner en paneras, teniendo consideracion al tamaño de la panera, y al gusano que lleva pegada cada hoja, por manera que no cargue mas gusano en unas paneras, que no en otras. Hanse de poner estas hojas en comedio de la mitad de la panera, apartada un poco una de otra, y en redondo en medio de la panera, por manera que quede debaxo de la panera por los bordos, como la tercera parte de ella, y hecho esto se ha de dar à comer este gusano por una mesma orden toda esta primer dormida, que será de esta manera: poner las hojas del moral el enves arriba encima, y por entre las hojas que se pusieren con el gusano, añadiendo un poco demás cada dia del circuito redondo, por donde se vaya estendiendo el gusano por toda la panera, hasta que se acabe de henchir, que será durante el tiempo de esta dormida. Dixe, que se pusiese del revés arriba la hoja, porque he mirado en ello, y veo que el gusano siempre empieza à comer la hoja del revés, y si la ponen abaxo, se quedará abaxo, y si arriba, se subirá encima, y de hacer daño al gusano, quedandose debaxo de la hoja, todos lo saben. Tambien dixe, que encima, y entre medias de las hojas que tuvieren el gusano, no se han de poner otras, y añadiendo en la redonda, por la causa dicha, y porque las hojas con el gusano han de estar un poquito apartadas, porque dén lugar al gusano de ensancharse, y salida entre las hojas para subirse encima. Resta agora tratar, qué tal será esta hoja que se ha de dar al gusano, si será tierna ò dura, ò en mediana manera: y para que en esto se acierte, es menester tener consideracion al tiempo ò calor de él, porque si es caliente, ò el lugar donde tiene este gusano, lo es, y le dán mucha calor, mejor es darle la hoja tierna, porque comerá mas, y con el calor podrá gastar el zumo de ella: pero si fuere tiempo frio, y poco calor, mejor es darsela mas dura, porque tendra menos humor que gastar, y con menos calor desgastará: y esta consideracion se ha de tener en todos tiempos de todas las dormidas y fresza: y quando la hoja fuere tierna ò muy zumosa, y por las razones que dixe en el capitulo del criador, y enfermedades del gusano, se le puede gastar un poco del tal humor, con dexarla enlaciar lo que viere ser necesario: y esto se entiende faltando calor para poderlo dixerir, que si le hay, mejor es se dé con toda su virtud, y esto quanto à la hoja. Quanto à lo demás si se dará cortada ò entera, mejor es se dé entera, porque cortada, el gusano no la come por la cortadura, y demás de esto se le pierde mucha parte de su virtud por la cortadura, y se seca mas presto. Tienese por costumbre cebar dos veces al dia el gusano quando chicho; y aunque hasta la fresza no le dán mas que dos comidas, se repartiesen en tres, yá que en todas no pudiese ser, fuese esta primera dormida, y la razon es, porque como la hoja es tierna, sécase presto, y el gusano como es chico, tarda mas en comer, y dandosela poco à poco, comerá mas, y vendra mas presto à dormir, y aventajar de un dia en esta primera dormida, es abreviar en la cria, y se ganan mas de quatro y cinco, por razon de él en toda ella, que no es poca costa y trabajo lo que se ahorra, que es mas sin comparacion de lo que se puede gastar en darle otra comida mas: y demás de esto, si de una vez le echan al gusano todo lo que ha menester de comer, será carga mucha para él, y podríase quedar debaxo de la hoja, y alli morirse sin verle, y dandosela poco à poco, comerá con mas apetito, y todo ello andará encima de la hoja, y la hoja estará mas fresca, y se comerá mas de ella, mayormente dandole calor. Este tiempo ha de estar este gusano en pieza seca, quitada de humedad, templada de calor, y le han de ir haciendo poco à poco al ayre y sol, sin que de golpe se la saquen à él, y quando le sacaren ha de ser dia seco y caliente, sin revolucion de ayre el tiempo de esta primera dormida; si el gusano esta sano, y el tiempo concertado, y el lugar enjuto, y la comida abundante, dura hasta siete dias, medio dia mas ò menos, y el que mas tardare, no se tenga por buena señal. Las señales que tendrá quando quiere dormir, son: La primera hace unas telillas ò hilos de seda delgados, à manera de telas de arañas, que la naturaleza les debiera de dar para ayuda à vaciar y tirar los corezuelos que mudan: asimesmo le verán que no come, y la hoja sobrada en la panera juntarse muchos à una parte, y andarse escondiendo entre la hoja, y quando duerme, se verá estar encogido, que parece se quiere morir, y tiene mudado el color de negro, que antes tenia otro, que tira à leonado escuro, por

la diferencia clara que en sí muestra el gusano à la que antes tenia, se conocerá claro al que en ello quisiere mirar quando duerme, ò quiere dormir, durará en esta primera dormida un dia medio mas, conforme al tiempo y lugar donde estuviere: conocerse ha haber despertado en el color, que les queda pardo, claro, lucio, à manera de culebra; quando ha acabado de mudar su cuero, están mas estendidos, largos y cenceños, huyen con diligencia, buscando la comida, y aunque no fuese sino en la diferencia que à los demás hacen, es facil de conocer: hay opinion entre criadores sobre dar de comer al gusano quando duerme, porque unos dicen que no, otros que sí, pero poco; y entrambos me parece tienen razon, porque mientras duerme, no come, y por consiguiente no es menester darle de comer; pero porque no todos duermen à un tiempo, es menester echar algunas hojas adradas en la panera para que coma el que no duerme, porque si antes que llegase su tiempo de dormir, le quitasen la comida, no vendria à la replecion que diximos le causa la dormida, y por eso es bueno lo que algunos hacen quanto sienten el gusano que quiere dormir, cargar la mano en darles la comida abundante, y esto quanto esta primera dormida.

CAPITULO XVIII.

Que trata desque el gusano ha despertado de la primera dormida, hasta haber dormido la segunda.

DEspierto el gusano de la primera dormida, se tiene por costumbre dexallo estar en la panera dos dias, y no mudarlo hasta el tercero, lo qual à mi parecer no tengo por acertado, y que de ello recibe detrimento el gusano, porque si en este tiempo no le dán la comida que tienen menester sino escatimada, tarda mas dias hasta llegar à la segunda dormida, y detienese, y le hace daño, y pasa hambres, que no pueden dexar de hacerle daño, como se vé en los gavilanes quando se crian ò mudan, que si tienen hambre, lo demuestran en las plumas, à que los cazadores llaman por el mismo vocablo hambre, y en las cañas de huerto ò de azucar, que si ha pasado por ellas alguna seca, y tenido necesidad de agua se vé en los cañutos que son mas cortos, y juntos unos à otros que los demás, pues si les dán de comer todo lo necesario, los que no comen, se quedan debaxo de la hoja, y carga tanta que despues no pueden salir, y alli perecen: por lo qual à mi me parece que es mejor luego como ha despertado el gusano, ò dende à medio dia, porque en este tiempo suelen tardar desque despiertan ò comienzan à comer, mudarle, teniendo aviso que en la panera no haya gusano que no haya dormido ò esté durmiendo, porque si no ha empezado à dormir, irse há con el dispierto, y durmiendo en la segunda muda perderse há, porque no se tendra cuenta con él, y quedarse há enterrado, y la razon que dán los que tienen la primera opinion, es, que el gusano sale doloroso de la dormida, y menearle hará daño, y por consiguiente ventearle, lo qual no concluye, porque de la manera que se muda, no se toca al gusano, por donde no se le puede perjudicar; y quanto al ayre no está mas seguro en una panera que en otra que no le toque, puesto que le hiciese daño: y no es de tan poca importancia este punto, que en él no vá à decir la mayor parte de errar ò acertarse la cria de seda: porque si se dexa estar en la panera los tres dias, no habrá lugar à emparejar el gusano llevando la flor adelante, como es necesario que vaya parejo, y asimesmo que vaya parejo, y asimesmo que la flor no se detenga: y el que de otra manera lo quisiere emparejar haciendolo salir de su curso natural, haciendo aguijar lo uno, y deteniendo lo otro, claro está que asi à lo uno, como à lo otro hará daño, porque no todo el gusano que nace en un dia y una hora, tiene un mesmo curso, que como yo tengo experimentado, hasta hacer capullo de lo que nace en un mesmo dia, tiene diferencia uno entre otro de diez y quince dias: lo mesmo se vé en otros animales, como son los perros, cochinos y pollos, que aunque todos nacen en un dia igualmente, ni les nace, ni mudan los dientes à un mesmo tiempo, ni se cubren de pluma todos los pollos à un tiempo, si no unos primero que otros, y la razon de ello es, la raiz de su generacion ser mas fuerte en los unos que en los otros, y esta causa le podia venir al gusano en dos maneras: La una, ser las palomillas que pusieron el tal huevo, mas sanas y recias, mas las unas que las otras. Y la otra, en los huevos ser unos de los primeros, otros de los postreros, y los demás sanos padres, y huevos primeros ser mas prestos en su operacion, y tener mas vivos sus efectos, y por consiguiente los otros mas tardíos, y estas son razones que concluyen, y faciles de entender, por lo qual es menester se haga como aqui se dice: y la manera que se ha de tener en mudar esta dormida es, que se han de poner ho-

hojas de moral las mayores y tiernas que se hallaren encima del gusano, y ello se subirá encima, y dende à poco antes que se coma la tal hoja, y antes que lo presto y no presto tenga lugar de subirse todo en hoja, se saque la tal hoja con el gusano, y se ponga en panera por sí: y si del gusano que de esta manera se alzare la primera vez, pareciere que no basta à cumplir con la panera, se tome otra de las que hubieren despertado al mesmo tiempo, y tornen à echar hoja segunda vez encima del gusano de la manera dicha para mudarlo, y esta que sacaren, se ponga en panera por sí, sin que se junten con lo que se sacó primera vez, y rehaciendo de las otras paneras, juntando las levadas que vayan iguales, la primera por sí, y segunda por sí, y tercera por sí, hasta que del todo se acabe de mudar todas las paneras por esta orden, y de esta manera irá parejo el gusano, sin que reciba detrimento en esperar el uno al otro, y esta orden se ha de tener en el mudar la segunda dormida, porque lo que faltare de emparejarse aqui, se empareje en la segunda dormida: en esta muda no es necesario situar el gusano tan solamente en el medio de la panera, sino derramarlo por toda ella, poniendo las hojas adradas unas de otras conforme al gusano que cada hoja llevare, para que se estienda por toda ella, y la ocupe. Y tambien en el cebar se ha de echar la hoja esparcida con las manos sin que vaya compuesta, y de toda hoja, sin escoger la tierna. Suele tardar este gusano despues que despierta hasta empezar à dormir esta segunda dormida seis dias, medio mas. Presupuestas las condiciones que dixe de la primera dormida, las señales de esta segunda dormida son las mesmas que dixe de la primera tarda, en esta segunda dormida dos dias, medio mas ò menos, por manera, que en quince dias haya de haber pasado el gusano por las dos dormidas, si las condiciones dichas se cumplen con él, quando el gusano ha despertado de la segunda dormida, le queda el cuero mas blando que de la primera, y esta es la señal por donde se puede conocer, aunque al que en ello quiere mirar, todas sus dormidas son faciles de conocer, asi quando quiere despertar. Y porque yá en esta dormida tiene necesidad el gusano del sol, aunque me divierta de la materia, quiero tratar de las calidades del sol, para si con la digresion pudiera traer à los criadores à que crien su seda con él.

CAPITULO IX.

De una digresion que trata del Sol y de algunas calidades de él.

SOL unicus in se, multiplex in sua virtute omni generi. Es el Sol tan amado y deseado de todo el mundo, que faltando él, todo es noche, triste y obscuro, porque él es alegria del mundo, y con su claridad se goza de él, (padre de todas las cosas) porque como dice el Filosofo: *Sol, & homo generant hominem, & omnia*, que no solamente los animales, pero las plantas, piedras y metales todos participan de su virtud è influencia, y no solo lo terrestre, pero lo celeste, y region elemental: porque la Luna y Estrellas y Planetas, todas participan de su claridad y virtud, y faltando él, quedan obscuras, y no solamente participa con ellos de su virtud para ellos solos, pero para que lo participen è influyan acá baxo; el Sol templa y concierta los elementos, y por su virtud están quietos y sosegados unos con otros, porque si él faltase, como son contrarios unos à otros, se destruirian, como dice el Filosofo: *Duo contraria prope si statuantur nullo obsistente medio, litem concitant*, y él es medio que los tiene, y hace estar quietos y en paz; el Sol con su calor levanta los vapores y humedades de la tierra y mar, y los convierte en agua, ò rocio, ò helada, ò granizo: el Sol es tenido por corazon del hombre, está en medio del cuerpo, y de él salen las venas y arterias, y sangre que sustentan y gobiernan todo el cuerpo, asi el Sol está en medio de los Cielos, y de él salen rayos que influyen y sustentan alto y baxo, y asi lo tuvieron los Filosofos que dixeron que el mundo era animado, ser el Sol el corazon de él: y por eso en la Gentilidad le ofrecian el corazon del animal sacrificado, y en fin él sea en el mundo (como dice un Doctor) como un Rey en su Reyno, la gobernacion, el qual depende de solo el Rey, y él reparte los oficios y Magistrados, y por su poder tienen fuerza y virtud, para que apartados de él le gobiernen y tengan en justicia, y en su presencia todos pierden su fuerza y poder; asi el Sol influye sus rayos por todo el muudo, y en su ausencia Luna y Estrellas todos tienen claridad, y en su presencia la pierden. El Sol es Planeta benévolo, caliente y seco, y quando se aparta de nosotros, los frutos se caen, y se secan las hojas de los árboles; y quando vuelve,

ve, todo reverdece y fructifica. Y dexado todo esto, porque parece muy especulativo, vengamos à tratar lo que tenemos y tratamos entre manos; no hay labrador, ni hortelano, que no sepa que si el trigo ò hortaliza está à la sombra de algun árbol, ò de otra cosa que se la dé, que no grana, y aun los mismos árboles que son causa de la sombra, dañan algunas veces à sus mesmos frutos con ella, y por eso los hortelanos diestros les quitan las ramas y estorvos para que el Sol entre por entre ellas, y asi parece que la fruta de un mesmo árbol que participa mas del Sol que otra, es mas sana y sabrosa, y aun en el color es harto mas diferente que la otra, aunque esté en el mesmo árbol, como se vé en el durazno y manzana, porque son mas colorados que los otros, y la color colorada es mas caliente, en la qual demuestra haber mas participado del Sol por la viveza que tiene, y asi se vé en todos los animales, que el de complexion mas caliente tiene mas viveza: pues ser el Sol el principio y fuente del calor, no hay quien lo niegue, y por consiguiente, ha de ser de la vida, pues faltando el calor, muere el animal. Tomase tambien esta experiencia de los pozos donde no les dá Sol, que en ellos no se crian peces, ni cosas vivas, que no puedan salir al Sol, y si algunos echan, mueren. Pues la color de los hombres presos, bien demuestra darles poco Sol: y en fin concluyo, que sin el Sol no puede ningun animal, ni planta engendrar ni fructificar, y esto baste, y no parezca, como dice Erasmo en las Diadas: *Solem lumen inferi*, que es querer yo dar claridad al Sol, ni alabarlo, que de suyo se está alabado.

CAPITULO X.

Cómo se ha de dar al gusano el calor del sol, ò del ayre, ò del fuego de brasa.

NOtorio es à todos, que toda cosa humeda ò mojada tiene necesidad de enjugarse ò de secarse la tal humedad, sino por el mesmo caso viene presto en corrupcion, como se vé en la fruta y madera, y en un paño de lino ò lana que esté mojado, y lo dexen estar asi; tambien creo todos saben, que sola una cosa es la que deseca y enjuga, que es el calor, y este calor puede ser causado en una de tres maneras, ò de parte del sol, porque como dixe en su capitulo, es caliente y seco, ò de parte del ayre, que por la participacion que en sí há con el sol, tambien deseca y enjuga, aunque de su natural es de calidad humeda, ò de parte del fuego material, que acá llamamos natural, que se sustenta en materia de madera, y fuera de estas tres cosas, yo no hallo otras que basten, ni sean poderosas à enjugar y desecar. Pues presupuesto esto, y que el gusano es frio y humedo, como está aprobado, y por ser frio no tiene calor para gastar la humedad, y la hoja que come, de ella no se aprovecha mas que del zumo, y aun del zumo no toma para sí mas que lo mas sutil de él, porque luego pasa la hoja, y le pasa por el orificio trasero, y el que tomare aquella fresza, verá, que sola la superficie tiene un poco mudada la color, y lo de dentro se está en el mesmo vigor que antes quando era hoja, en lo qual se conoce su poco calor: y tambien tenemos dicho, que la hoja que ahora se dá al gusano, es mas humeda y zumosa que la que se daba à los principios, por donde tiene agora mas necesidad el gusano de ayudarle à gastar la tal humedad con calor de una de las tres maneras dichas. Y porque entre todas tres se conozca la nobleza y ventaja que hace el sol à las demás, me quise divertir en el capitulo pasado à tratar alguna cosa del sol, y porque en la manera del dar este calor no haya hierro, y se mate el gusano, diré cómo se ha de dar cada una de las tres cosas, y primero del sol, como de cosa mas noble, y primero quiero dar una razon que de ella me he aprovechado muchas veces, y pienso aprovechar en toda esta materia que traygo entre manos, que es, que todo arte que mejor y mas perfectamente imitare à la naturaleza, es mejor y mas perfecto, asi que en esto del sol imitarémos la naturaleza en los árboles, y en los gusanos que andan en ellos; en los árboles, que antes que echen fruto, primero se cubren de hoja para con ella hacer sombra, y defenderla del sol, ayre y frio; y en los gusanos que andan en los árboles, les vemos estar encogidos hasta que les escalienta el sol, y con el calor de él, bullen, y buscan su comida, y desque les dá pena, se ponen à la sombra de las hojas de los árboles alternando, unas veces buscando el sol, y otras escondiendose de él, y porque este gusano es tan torpe, y está encerrado en la panera, que ni es parte para buscar el sol, ni para huir de él, si le dá pena, es menester darsele templado, de manera, que en parte participe del sol, y en parte de la sombra, como hace el árbol con su fruto, lo qual será de esta manera: Hanse de sacar las paneras à un patio que dé el sol pasadas las ocho de la mañana al tiempo que se suele cebar, y ponerlas qua-

quatropeadas como se suelen poner, y cubrirlas por la parte que el sol les dá con petates ò esteras delgadas, que por entre ellos entre el calor del sol, y à la parte que no les dá el sol, dexarlas al ayre. Y desque alli hayan estado poco mas de hora, se pasen à las ramadas, donde estén hasta la tarde gozando del ayre, puestas como se suelen poner quatropeadas: y el que no quisiere poner petates, puede hacer una ramada como las que hacen en la Iglesia para gente que oyga Misa, sino que ha de ser baxa à los pechos de un hombre, porque participe mas del calor del sol; y en esto ninguna duda se tenga, porque yo he hecho la experiencia de ello, y halléla ser muy cierta, y la juzgo por necesaria. Hase de tener aviso, que al tiempo que se diere este sol, no haga polvo que éntre entre las paneras, porque del polvo ha de ser siempre guardado este gusano. El calor del ayre se dará siempre que se diere el del sol, pasandolo à sus ramadas: y el ayre no ha de ser forzoso ni violento en manera que levante polvo, ni venga de parte del Norte, ni sus colaterales, ni del Poniente, mayormente por la mañana, sino Levante ò Sur, y à algunos les parecerán todas estas cosas superfluas y laberinto, cosa de mucha prolixidad, trabajosa, y no necesaria en sacar al gusano cada dia al ayre: yo tengo por harto mas trabajo costear con la seda, y gastar tiempo, costa y trabajo, y despues no haber provecho, el qual es el verdadero trabajo, y dicho es de perezosos que no se toman truchas, &c. y como dice Virgilio: *Labor improbus omnia vincit*, y sin trabajo ninguna cosa se alcanza, que maldicion fue de Dios al hombre, quando le dixo: *In sudore vultus tui vesceris panem tuum*, y en el Psalmo: *Labores manuum tuarum, quia manducabis*, y al diligente ninguna cosa es dificultosa, mayormente como de ella puede sacar provecho. Resta ahora de tratar cómo se ha de dar el calor del fuego, el qual se puede dar en dos maneras: la una con leña y llama: y la otra tan solamente de brasa ò carbon. Este calor de fuego será necesario darse todas las veces que sacaren las paneras de la casa al sol ò al ayre, y mientras estuvieren fuera, estaba bien la casa calentandose, con que antes que metan el gusano, la dexen reposar, y esto hará poco al caso sea llama, ò de brasa ò carbon. El fuego de llama se ha de dar en tiempo que no haya en la casa gusano ninguno, sino antes que lo quieran meter en la tal casa, quando se meta el gusano haya tenido tiempo la casa de estar resfriada, y esto se ha de hacer todas las veces que mudaren el gusano de una casa en otra, para que la humedad que ha cobrado la casa con la hoja y gusano, se le seque antes que tornen à meter otro, y esta calda se ha de dar cerradas puertas, ventanas y escotillones todo el tiempo que durare el tal fuego: y para reposarla se han de abrir, y estando la casa caliente y enjuta, de esta manera habrá poca necesidad de le dar despues calor de brasa; pero si le hubiere menester, ponerse à su tiempo y sazon que haga menos daño. Quando el gusano hubiere menester calor, se conocerá que tendrá el color conforme al color de la hoja que come, y causalo la frialdad que en sí tiene no poder mudar el color de la tal hoja: quando se hubiere de poner el tal calor de brasa, ha de ser en tiempo que la casa no esté humeda, ò por goteras, ò por tener mucha cama de hojas: porque estando humeda, y poniendose el tal calor, no puede dexar de bahear, y el tal baho es de necesidad que haga mal al gusano, y por eso quando fuere necesidad de poner la tal brasa, se han de abrir todas las ventanas, para que salga el baho antes que se divierta por la casa: y por no haberse mirado en esto, creo yo que ha sido parte de morir muchas veces el gusano, porque en este calor de fuego ò brasa tiene mas peligro el gusano à causa del baho, que no en las otras maneras de calor del sol y ayre, y por eso se ha de usar lo menos de él que fuere posible, à lo menos como está dicho, despues que el gusano está en la casa, que antes que lo metan, es necesario que la calienten. Oido he, que algunos han acostumbrado à dar calor de llama dentro en las casas que está el gusano, à causa que haga humo, porque el humo dicen calienta el gusano, y aun sin esto le dán sahumario de copal: yo no siento à qué aprovecha el humo, sino à lo que dice Salomon, que es à echar al hombre de su casa, porque él, y la gotera, y la muger brava dicen tienen tal virtud, ò para vedriar loza, ò sacar zorras de sus madrigueras, y hasta ahora desde el hombre abaxo, yo no conozco animal que le desee, ni sea su amigo, mas antes veo todos los animales, y mayormente los insectos como abejas, mosquitos y moscas, que todos huyen de él. Algunos han tenido mejor consideracion en esto, que han dado este fuego por reververacion, poniendolo cerca de la puerta ò ventana de la casa, para que le entre el calor, y no el humo, y con esto pasarémos à proseguir la materia de donde la dexamos, que fue durmiendo el gusano la segunda dormida.

CA-

CAPITULO XI.

Que trata desde que el gusano despertó la segunda dormida, hasta haber dormido la tercera.

DEspierto el gusano de la segunda dormida, que será en quince dias despues que nació, se ha de tener la mesma orden que se dixo en el capitulo octavo de mudar el gusano en las paneras de la primera dormida, y no como se hace, quitando la tela de encima con todo el gusano que tiene, sino por aquella orden dicha, y aqui se acabará de sacar toda la flor, y igualar al gusano, y juntarlo conforme à la calidad que cada uno tiene, y lo que resta de poder apartar antes que se cebe y dé de comer, cada panera se mire, y se quite el gusano pequeño que tuviese, y comalido, y lo ponga aparte: el modo de cebar en este tiempo es esparcida la hoja, y dandoles abundantemente la comida, porque mientras mas comieren, mas presto pasarán su curso: aqui se les ha de dar muy continuo el calor del sol y ayre, porque hay necesidad de él: empezará à dormir la tercera dormida seis dias despues que despertó, ò medio menos, habiendo las condiciones dichas, que son, abundancia de comida y calor con que la gaste; aunque yá está dicho, este aviso le quiero tornar à reiterar aqui, el qual es menester para que duerma mas presto, comer bien, y para que despierte, tener calor del sol, ò fuego ò ayre que le caliente, porque como está dicho, con el comer hinche el cuero, y con el calor lo vacia, gastando el zumo, y asi pasa mas presto por sus cursos. Tardará en esta dormida dos dias ò tres, medio mas ò menos, conforme à las condiciones dichas, porque mientras vá mas creciendo, duerme mas presto, y tarda mas en dormir, y la razon es clara, que como mayor ha comido mas, y por consiguiente henchido mas presto, y en menos tiempo, por lo qual tarda mas en afloxar, y porque el cuero es mas duro, y despidese con mas fuerza. Las señales de esta dormida son las mesmas que las pasadas, excepto que se le vé algo mas hinchada la cabeza, y estar parado ò pegado al bordo de las paneras, y mas escondido entre la hoja, y quando ha despertado se vén claramente los cueros que muda, lo que no ha hecho en las otras dormidas, si no se mira con mucha especulacion. Algunos han acostumbrado à que el gusano durmiese esta tercera dormida en zarzos, y es remedio para quando faltan paneras, pero mejor es que la duerman en paneras, porque se trata mejor, y se gasta menos hoja, y con esto se concluye esta tercera dormida.

CAPITULO XII.

Que trata desde que el gusano despertó de la tercera dormida, hasta haber dormido la quarta.

DEspierto el gusano de la tercera dormida, se ha de hacer lo que los criadores acostumbran hacer en las otras dormidas, que es dexarlo estar dos ò tres dias en las paneras, dandoles bien de comer, y no mudarlos luego, como dixe en las otras dormidas, y pasados estos tres dias se han de sacar las paneras à parte clara, antes que se dén à comer, y panera por panera verse, y apartar el gusano chico y comalido, poniendolo en otras paneras por sí, y esto hecho alzar la tela con todo el gusano que tiene la panera, y ponerlo en unos platos ò xícaras que sean de un tamaño, y por cuenta echarla en los zarzos aparejados de la manera que está dicho en su proprio capitulo, teniendo primero echado un lecho de hoja en el zarzo, y poniendo tantos platos ò xícaras entre palo y palo, que al criador pareciere que basta para quedar holgado, y esta es la cuenta que se ha de tener por platos ò xícaras entre palo y palo, y no gusano por gusano, y siempre que se mudare de unos zarzos en otros, ha de haber esta cuenta de platos ò xícaras, porque habiendola no se errará en echar mas à una parte que à otra, y se sabrá mejor desembojado un palo qué seda tiene cada casa. Hanse de empezar à echar los gusanos los mayores primero en la orden del zarzo por sus andanas derechas, sin que vayan mezclados unos entre otros, y siguiendolos luego los que trás ellos ván en su edad hasta acabar de mudar todo el gusano que hubiere pasado la tercera dormida, teniendo un dia antes bien caliente la casa, como se dixo en el capitulo de las casas. Yá en este tiempo será menester otro aviso del que hasta aqui en el cebar, porque como hasta ahora se ha dado calor al gusano del sol, ayre ò lumbre, ha podido gastar la humedad, la qual ahora no la puede gastar en los zarzos, porque el sol no le dará, el fuego le hará daño por el bahear la humedad de la hoja, el ayre es el que le puede aprovechar, pero à las veces están las casas tan embalumadas de la palazon y zarzos, y

lo

lo que peor es, sin ventanas, que no tienen por donde entre ayre, porque por las lumbreras de arriba no les puede entrar sino es claridad; pues resta buscar otro remedio, el qual será, que todo el tiempo que estuviere el gusano en los zarzos, se le dé la hoja templada, conforme à la humedad que vieren que tiene, de esta manera, que si fuere el año humedo, los morales nuevos y labrados, tiempo frio, se le dé un dia para otro: y si es el año seco, los morales silvestres, y tiempo caliente y ventoso, se le dé la hoja cogida de la tarde para la mañana: y sobre todo se le escuse hoja tierna, ni con rocío, porque esto sin duda le matará, y esto será aviso para todo en el tiempo que el gusano estuviere en zarzos. Tengase aviso del lugar donde se pone la hoja, que sea una pieza donde esté muy esparcida, para que se le quite el calor que de fuera traxere, y se desabahe de venir apretada en los cestos ò barcinas que la traen, y el criador con su discrecion juzgará la necesidad que del tal temple tuviere la hoja conforme al calor y calidades yá dichas en su propio capitulo, porque tanto temple y tan seca la podria dar que no aprovechase, y tan humeda que matase, y esto baste por aviso. Empezará à dormir la quarta dormida, dende à seis dias uno menos, y no mas, que despertó la tercera: por manera, que si las condiciones dichas, tiene treinta dias despues que nació, dos dias mas ò menos, habrá dormido la quarta dormida, tardará en ella tres dias, uno mas ò menos, conforme al tiempo, es facil de conocer esta dormida, porque como el gusano es yá grande, veese mas claro en él sus efectos, que no quando chico, que son los mesmos dichos: quando el gusano despierta de esta dormida, dexa bien claro su pellejo, y queda mas trocado que ninguna vez que despierta de las otras, porque el hocico le queda mas ancho y salido, y bien diferente del que antes tenia, en la cabeza le quedan señalados ojos y cejas: la color le queda algo aleonada, aunque luego vuelve à blanco mas largo y estendido, y esto baste quanto à sus dormidas, porque no pasa de quatro, como está dicho, y resta pasar à tratar del otro termino, que los criadores llaman fresza.

CAPITULO XIII.

Que trata de la fresza.

FResza se llama aquel espacio de tiempo que pasa el gusano despues que despertó de la primera dormida, hasta ir à las bojas para capullo, ò por mejor decir, desque se muda de la quarta dormida, hasta que se torna à mudar à las bojas. Debiera tomar este nombre fresza de *frendo frendis*, verbo latino, que quiere decir chascar, porque en este tiempo se oye bien claro el ruido que trae el gusano en comer, y come mas que ninguno de los mas terminos que ha pasado; y en algunas partes à los comedores y gastadores llaman freszadores. Pues despierto el gusano de la quarta dormida se ha de estar otros tres dias, ò à lo menos dos y medio en los zarzos sin mudarle, como se dixo en la tercera dormida; y la razon es, porque en estas mudas se ha de tratar el gusano con las manos y puños, y podriase lastimar, lo que no se ha de hacer en las otras, sino mudarse con hojas, como está dicho, y por aquella via no se puede lastimar, y acullá tiene necesidad de apartarselo presto, y aqui no, sino descoger lo chico de entre lo grande, que si en las dos primeras dormidas no ha habido descuido, habrá poco que escoger. Si el criador tuviere casas en abundancia, será mejor pasar este gusano à otra casa por sí, distinta y apartada de esta, y el dia antes darle una buena calda de lumbre con llama, cerradas puertas y ventanas, pues no tiene gusano dentro à que haga daño, y pasada la calda dende à medio dia, abrirle puertas y ventanas, para que desabahe y esté sin calor, que dé pena para quando el gusano se pasare alli. Y esto hecho à medio dia quando la casa esté mas clara, se mire por todo el zarzo que se quiere mudar, el gusano que hubiere chico, y se saque de entre lo grande, y se ponga lo chico por aquel dia en paneras, y se dé un poco de sol, y luego se puede volver à zarzo por sí, y escogido este gusano chico, se eche lo demás en sus platos y xícaras por esta cuenta, que lo que se sacare de entre dos palos, se eche entre tres, porque esté mas esparcido, teniendo siempre cuenta de los platos ò xícaras que se echan entre cada palo, teniendo consideracion à que esté el gusano holgado, echando siempre debaxo del zarzo cama de hoja, y repartir el gusano igual por el zarzo. Hecho esto, se quite toda la cama que tuviere esta

casa donde se mudó este gusano, y se saque al patio, y alli se rebusque del gusano que llevare antes que la echen à mal, y se verá, y limpie bien la casa, y se dé luego otra calda de fuego con llama dividido en dos ò tres partes, cerradas puertas y ventanas, como se dixo, para luego pasado el calor tornar à mudar otro gusano en ella que fresce, y por esta orden ha de ir hasta acabar de mudar su gusano à las freszas. En esta fresza se dá de comer al gusano tres veces, y en abundancia, una à la mañana, y otra à la tarde, y otra à las nueve ò diez de la noche, y el que le diere quatro, será mejor, pero estas tres están en costumbre. Hase en esta fresza de tener consideracion à la manera de templar la hoja, que se dixo en la tercera y quarta dormida, porque de ello hay mas necesidad: tardará en esta fresza ocho ò diez dias, poco mas ò menos, conforme à los tiempos y calidades dichas. Siempre en toda esta fresza se ha de mirar por el gusano que anduviere enfermo, y apartarle de entre los otros, porque no los dañen, como dice el verso: *Pomum corruptum, corrumpit sibi conjunctum*; mayormente los gusanos que tienen cámaras, las quales se causan por la hoja tierna de rebotin, ò con rocío, la qual se ha de evitar, como muchas veces está dicho, y estos gusanos con esta pasion de cámaras no sosiegan en un lugar, y andan por encima de los otros, repartiendo de su licor entre todos los demás que no dexa de hacerles mucho daño. Conocese este gusano por el rastro que dexa, y por estar mas lucio ò liso, apartandole alli, y dandole el sol de la manera dicha, sana, y hace capullo, y de ello tengo yo experiencia: al cebar de noche se ha de tener aviso en las lumbres, como se dirá en el capitulo siguiente, y con esto queda satisfecho lo que hay que decir en esta fresza, teniendo las consideraciones dichas en la hoja en la derechura de los zarzos en dar ayre à las casas, todo lo qual está bien dado à entender cómo se ha de hacer.

CAPITULO XIV.

Que trata del embojar y mudar el gusano à la hoja, y quebrar la hebra hasta dexar el gusano hecho capullo, y la casa desembojada.

PAsado el tiempo de la fresza, que será el que está dicho, hasta diez dias, dos mas à menos, y viene luego el otro termino que llaman embojar, el qual sospecho tomó nombre de la escoba que se pone, que en algunas partes de España se llama boja, ò andar à la redonda de una isa la llaman bojar, si para embojar tiene el criador casas en que se pueda hacer lo que se dixo del calentar las casas un dia antes que se meta el gusano sería asegurarlo del todo, pero si no, empiece à embojar por la parte alta de los zarzos, y por los cabos que menos ayre éntre, y no por donde entra ayre, porque con la boja lo quitará à todo lo demás de la casa, y sin el ayre quedará abahada toda la casa. Todo lo demás tiempo que se pudiere detener del echar el gusano en la boja, lo haga, y porque vea que se hace un capullo, ni dos, no se mude de ligero, porque una golondrina no hace verano, sino tenga buen conocimiento quando es menester, y entonces lo eche, y el que mirare en ello, lo conocerá facilmente en tener los pezuelos y lo baxo de la barriga quajado y amarillo trasparente, à manera de ambar quajado, que es la seda que ha de despedir, y entonces lo puede pasar à las bojas, como está dicho, y no antes, porque si mucho tiempo está el gusano entre ellas, no puede dexar de recibir daño. La manera cómo se ha de embojar, yá se dixo en la primera parte, capitulo sexto, y alli recurra el que tuviere necesidad de saber la cantidad del gusano que se hubiere de echar entre las bojas sea la mesma que tuviere el zarzo, por manera que zarzo por zarzo, y palo por palo éntre el gusano del uno en el otro embojado, porque aunque vaya mas apartado à causa del lugar que ocupa la boja, es necesario ser asi, lo uno porque como él vaya de sazon, como está dicho, luego empezará à subir, y dará lugar el uno al otro, y quedará demasiado de holgado, y lo otro porque con mas facilidad, y mas presto hincha las bojas, y se puede cortar en menos dias la hebra, lo qual es necesario sea asi por el detrimento que recibe el gusano: sólo un inconveniente hay en esto, y es, que habiendo mucho gusano, habrá mucho ocal, inconveniente es, pero tambien se hacen de pocos, como de muchos gusanos los ocales, pero el remedio es, que la boja esté bien poblada, y entre abierta y esparcida, que dé lugar à todos los gusanos. Las comidas han de ser las mesmas que las de la fresza, y à los mesmos tiempos, y de las mesmas calidades templada la hoja, como está dicho. Es necesario tener en este tiempo gran vigilancia à cerca de las lumbreras que se meten de noche en estas casas de seda, porque como están llenas de cañas bojas que es paja,

ja y estopas, que es la seda materia que con poco ocasion se prende fuego en ella, y con mucho trabajo se mata, y parece imposible poderse matar, y no solamente corre peligro la seda de quemarse y perderse, pero los hombres que entienden en ella, que como se ha visto, no una, sino muchas veces por experiencia quemarse seis ò siete personas en una casa, que como la salida es una, y el rodeo grande para venir à ella, y la casa muy embalumada, antes que acierten à salir, tienen atajado el camino del fuego, y asi perecen. El remedio de esto sería, pues la ganancia de la seda lo sufre, que se alumbrasen con candelas de sebo, y puestas en sus linternas y varas, para que desde el suelo alcanzasen à alumbrar lo alto, sin que tuviesen necesidad de subir gateando con la lumbre en la mano, y mayormente de ocote ò tea, que no es de maravillar de las cosas que se queman, sino de las que no se queman, y no sería tanta la costa que con diez pesos de candelas no se pudiese hacer, y casi tanto se vale el ocote que se gasta. Tarda el gusano en encerrarse despues que empezó à formar el capullo dos dias, medio mas, por donde tendrá necesidad de otro tanto tiempo para acabarle de formar, y en salir hecho palomilla quince ò veinte dias, conforme al tiempo que anduviere, por la qual cuenta se puede sacar el tiempo que se ha de cortar la hebra, y el tiempo que se ha de desembojar, cortarse ha la hebra à cinco ò seis dias despues que el gusano empezó à subir de golpe. Llamase cortar la hebra quitar el gusano de las casas; despues que se quitáre la hebra, se ha de esperar à desembojar, quatro ò cinco dias, y pasado un dia, limpiar los zarzos de las camas por la humedad, que tambien hace daño al capullo como al gusano y la palomilla que está dentro: si la casa fuere menester para tornar à echar mas gusano, se limpie muy bien, y caliente, y la boja no se procure de tornar à poner la mesma que se quitó, porque la estopa que lleva, es dañosa al gusano. Los gusanos que sacaren quando quiebran la hebra, se aparten de entre ellos los gorrones, que son unos gusanos que han empezado à hacer capullo, y lo dexaron, que estos tales no le harán, y estorvan. Conocerse han en que están amarillos, y con sus rugas profundas, y lo demás se le dé un poco de sol, con una comida en las paneras: el Sol se le ha de dár en la manera dicha, que les ayudará en gran manera à subir con presteza: al tiempo de sacar el capullo de la boja, no lo limpien del estopa que tiene, porque se le gasta la seda hasta el tiempo del hilar. Y con esto se dá fin à esta segunda parte: sea Dios loado.

COMIENZA LA TERCERA PARTE, que trata de la manera del hilar la seda, y de la semilla.

PROLOGO.

CUmplido ya con las dos intenciones, que en el Prologo principal de este libro prometí, que al parecer han sido mas necesarias y trabajosas, pasarémos à tratar la tercera, que es como se ha de hilar la seda, ahogar el capullo, sacar la semilla, y conservarla, y guardarla de que no se reviva: y siendo necesario, cómo se pasará de una Provincia en otra, aunque haya mar en medio. Con una qüestion al cabo, si se puede hacer de nuevo semilla de seda como se dice.

CAPITULO PRIMERO.

De cómo se ha de hilar la seda, con algunos avisos que tocan à la conciencia acerca del hilar.

DEsembojado el capullo, y sacado de la boja, se suele contar, y dividir en partes iguales, que hagan madeja por sí, y lo comun es siete contles, que son dosmil y ochocientos capullos, de los quales comunmente sale libra, onza mas à menos, conforme à la bondad ò malicia del capullo. Aprovecha echar por cuenta el capullo en cada madeja para muchas cosas, lo uno para que las madejas vayan iguales de peso, ò haya poca diferencia de unas en otras; lo otro para que se conozca el hilador que hurta ò desperdicia la seda, y siempre se procure, que la madeja antes pese dos onzas mas de libra, que no que le falte una, porque los que la han de labrar se huelgan, y quieren sea asi. Empezando à hilar, se ha de apartar el capullo blanco del amarillo, y hilar primero lo blanco, y despues lo amarillo; luego puede el criador hacer ensayo de la seda que ha criado aquel año, ò puede tener en sus casas, conforme à como le acude por libra, lo qual consiste de dos mil à tres mil capullos que hagan libra, y mientras mas se llegare à los dos mil capullos mejor es la cria, y pasados de los tres mil es mala, y de poca seda: y porque este ensayo salga cierto, puede desembojar un palo de alto à baxo, y hacerlo hilar, y conforme aquel, puede vér qué seda puede tener en todo lo demás, contando todos los palos (si en ellos echó por medida y cuenta el gusano como se dixo): la manera de hilar esta seda se divide en dos ò tres maneras, en redonda ò joyante, que la una es gorda, y la otra delgada, y la delgada buena para aparejos, y en ésta hay otras diferencias, conforme al gordor ò delgadez de ella, porque una será buena para telas, otra para tramas, otra para pelos, y en la gorda no hay diferencia ninguna, porque de ella se hace el capillejo, que es la seda torcida ò flojos, y en ésta, aunque sea muy gorda, no daña, porque al juntar está à discrecion del hilador del torno echar pocas ò muchas azarjas conforme à la necesidad que de ello hay. Consiste el hilarse gorda, echar muchos capullos en la cazuela, y en delgada echar pocos, y teniendo este respecto à la bondad y fortaleza del capullo, que con iguales capullos una podrá ser mas gorda ò delgada que otra: en esto hay que dár un aviso, que es, que el que tuviere flaco capullo no procure hacer seda gorda, ni redonda, porque desperdiciará mucha seda, sino delgada, para aparejos, conforme à la maña que el hilador se diere, y el que tuviere buen capullo fuerte puede hilar como quisiere, gorda ò delgada. Item, siempre se ha de procurar que la seda vaya limpia, la qual limpieza consiste en dos maneras: la primera, de mota, y atanquia: y la segunda del agua en que se ha de hilar para quitar el atanquia, se ha de hacer en la mano quando sacan la hebra de los capullos, cortando todo lo grueso que fuere atanquia, antes que se pegue la tal hebra, porque si se quita despues en el torno, llevase à vueltas la seda fina con que se pegó, y de esta manera se aventaja seda à los que la han de quitar el atanquia, quitandola primero que se pegue, y la mota se ha de quitar cada vez que el torno parare, y fuere menester con una

una puya de maguey, que para ello han de tener aparejada. No se ha de hilar entre esta seda capullo ocal, ni parche, porque estos dañan mucho la seda, sino despues por sí, ò juntos los ocales y parches, que despues se vende esta tal seda por media seda, ò los diligentes la meten por athala entre la fina, como se pueden concertar con el comprador. La limpieza en el agua dá mucho lustre à la seda, y la hace que tenga gentil vista, y aunque vacie menos quando se cuece para teñir por donde la quiere mas los que la hubieren de comprar. Ha de ser el agua dulce con que se hilare la seda; y mientras mejor, y mas delgada fuere esta agua, menos pegará de su grosicie à la seda, por lo qual será como está dicho de menos vaciar. Háse de mudar dos ò tres veces esta agua cada dia, ò todas aquellas veces que el hilador tuviere necesidad de comer y descansar. Esta agua ha de estar muy templada en la cazuela, por lo qual siempre la han de ir cebando con agua fria: lo uno porque pueda bien traer las manos el hilador en el agua; y lo otro porque no se escalde la seda. Háse de procurar que las crias gruesas de seda no se anden mudando muchos hiladores en cada torno, ni que haya muchos aprendices, porque todo oficio que siempre se usa se sabe, y entiende mejor. Item, se ha de procurar que la seda vaya bien cruzada en la madeja, que en esto suele haber descuido, por donde del todo se pierde. Asimesmo que vaya con vuelta, porque si no la lleva la hebra queda ancha, y no ván pegadas unas à otras, lo qual es gran fealdad, y es perdicion de seda, digo por la vuelta que se dá à la hebra junto à la carretilla, y esto quanto à lo de la seda y hilar de ella, porque el modo y asiento de los tornos se dixo en la primera parte en el septimo capitulo, y el que de saberlo tuviere necesidad puedelo allí vér. Es mejor hilar con las manos sin escobilla que con ella, como se usa en el Reyno de Granada. Resta agora tratar de algunas fealdades y engaños que se hacen en la seda, las quales todas son en ofensa de Dios nuestro Señor, y en mucho daño de las conciencias de los que las hacen, y entre las que se hacen, diré algunas, las mas públicas y comunes, y no todas las que sé, porque segun es la malicia humana tan pronta, y inclinada al mal, holgara mas de saberlas para usar de ellas, que no para evitarlas. La primera es del atanquia y motas, que no solamente no se la quitan, como son obligados, y no vender el vino con las heces, ni el trigo con la paja, aunque con ella nace, sino limpio, mas lo que peor es se la añiden, echando capullos ocales y oradados entre medio: si no quieren pasar por el aguja, los adelgazan con la mano, y bien tirados los hacen que pasen, que quien tal mostró no poco escrúpulo debe quedar de ello, si se presume de Christiano: y aun demás de esto, otros à medio de la madeja le echan un golpe de atanquia, para que se pueda bien cubrir con la seda debaxo, y la que despues le echan encima, pero esto no lo hacen sino Indios, particulares amigos de engañar, como en todas las cosas que tratan tienen por costumbre hacerlo, que en las comunidades no se hace sino lo del atanquia y motas, y poner los ataderos con que atan la madeja tan gordos como un dedo, que no solo tendrá la madeja, pero à manera de decir un toro: y esto no todas las comunidades lo hacen, sino algunas, cuyos Caciques tienen mas codicia que las de los otros, y en esto sin falta ninguna se podria dar la loa à Tepuzculula, que hasta agora ha procurado aventajarse de hacer mejor seda y mas limpia que las otras comunidades, y para que esto cese, será bien tratar un poco esta materia, si será licito hacerse asi ò no, y por la parte contraria se arguye que parece ser licito, porque el Indio expone à vender su mercaderia con el atanquia y motas, y ataderos que tiene, y asi lo vé el que la ha de comprar, y de aquella manera y condicion la compra, y por la regla del derecho, que dice: *Scienti, & volenti non fit injuria.* Y aun para mas corroboracion à esto, el Maestro Soto, *de justitia, & jure*, dice, que un hombre sincéro podria defraudar en la substancia y cantidad de la cosa que vendiese, con que la tal cosa no fuese dañosa al que la comprase, y le fuese útil, segun el precio que por ella llevasen. Pero à esto se responde, que al que echa la mota y atanquia, y ataderos gordos, no lo hace por poder dar su seda medio peso menos que otro, sino porque por libra le valga mas aquello que le pone de seda falsa, conforme al precio que comunmente valiere, y à este sentido, dice el Maestro Soto, lo puede hacer con que baxe del precio, y no para que crezca, pero tambien aconseja, que la justicia lo castigue, lo qual asi se habia de hacer, y quien tal hace que tal pague. Y à lo que se dice, que *scienti, & volenti, non fit injuria*, aquella voluntad es coacta, que porque esté dañada ò mezclada aquella seda con el atanquia, no por eso está toda corrompida, que no se puede aprovechar como

mo la paja del trigo, y el que la compra es oficial que vive y come de aquel trato, no puede dexar de comprarla como el que tuviese necesidad de comer, y no le quisiesen vender el trigo sino lleno de granzones, y con la necesidad lo comprase asi, no por eso se sigue, que el que se lo vende, lo puede hacer con buena conciencia, sino es quitando el precio à que comunmente vale lo limpio; pero en esto de la seda no se hable en quitar, sino en añadir lo que mas pudieren, yá que no pueden en el precio, quierenlo añadir en vender por seda lo que no lo es, y defraudar en la substancia, por lo qual yo no los tendria seguros en conciencia à los que con tal intencion lo hacen, y el Magistrado y los que gobiernan, habian de poner remedio en ello, que si ellos no lo remedian, poco aprovecha que lo diga yo. Y con esto pasaré à tratar de otra materia.

CAPITULO II.

Que trata quál es mejor hilar verde la seda, ò ahogado el capullo, y de la manera que se ha de ahogar.

REsta para conclusion del hilar la seda, qué tal ha de estar el capullo para hilarse, si ha de ser vivo el gusano que llaman verde, ò ahogado: ahogado, que es muerto, y porque sin comparacion es mejor seda la que se hila verde, que la ahogada, y de mejor color, y mas cantidad de seda tantos por tantos capullos, no hay que tratar de ello, sino remitirlo à la experiencia, que lo hallará ser asi el que la quisiere hacer, pero porque no todos tienen posibilidad para poder hilar su seda verde, porque quiere haber muchos tornos y gente que los rija, le será forzado ahogar el capullo, porque no se le vacie en palomilla, es bien decir cómo se ha de hacer: este capullo se suele, y tiene por costumbre ahogar al sol, y porque si no se sabe hacer, se gasta mucho tiempo, y aun se daña el capullo, diré cómo se ha de hacer. Cerca de medio dia se ha de sacar el capullo que se quisiere ahogar al sol en un patio limpio, bien barrido, en parte que no corra ayre, y alli se ha de tener al sol, hasta que empiece à menearse el capullo con la congoja que dentro siente el gusano, y desque yá el capullo esté caliente del sol, luego se ha de amontonar, y hacer de todo el capullo un monton, y cubrirse con frazadas ò otras mantas, por manera que reciba en sí todo el calor, y mas presto se ahoga de esta manera, que si lo dexasen estar mucho tiempo al sol sin cubrillo, de lo qual se recreceria daño de quemarse la seda al sol, y esta es facil, y buena manera para poder ahogar el gusano: pero podria ser, como muchas veces acontece, que no diese sol para poderlo ahogar, por andar el tiempo metido en aguas, ò ser la tierra de ñeblinas. Y para evitar este inconveniente dirémos otra manera, la qual tambien se hace con harta facilidad, que es tomar una, ò un par de tinajas grandes, las mayores que se pueden haber, y echarles en el suelo un poco de agua hirviendo como de media azumbre ò uno, y encima del agua se ha de poner una redecilla de palo, en manera que tenga el capullo, y no lo dexe llegar al agua, y henchir la tenaja de capullo, y tapar la boca por manera que no salga baho ninguno, porque él es el que ha de ahogar el capullo, y la tinaja ha de estar encima de una hornilla con fuego manso debaxo, para que siempre tenga el agua caliente y baheando, y en poco tiempo, y con mucha facilidad se ahoga alli el gusano, y luego sacar el capullo, y amontonarlo, y abaharlo con mantas, como está dicho, hasta que todo se acabe de ahogar, y luego tenderlo por la casa, para que enjugue la humedad, si alguna llevó del baho, y de esta manera se ahoga mejor que en hornos, ni tamazcales, y à menos peligro de quemarse el capullo, ni hurtarse, porque se puede hacer dentro de la mesma pieza que se guarda el capullo.

CAPITULO III.

Que trata cómo se ha de sacar la semilla de seda para que sea buena.

PAra sacar la semilla de seda es menester tener el aviso general que en todas las plantas y semillas, y crias de ganado se tiene, como se vé que hacen todos los labradores, hortelanos, ganaderos; porque el labrador desde la era donde limpia el trigo, se acuerda, y tiene cuidado de apartar y escoger la semilla que ha de sembrar à otro año, lo qual hace de esta manera: de la era ò pece que está limpiando, toma lo primero que se muestra al principio del pece ò monton que está limpiando, como mas pesado, y por consiguiente será de mas meollo, y mejor para sembrar. Pues el hortelano tambien escoge entre las plantas que ha de sembrar ò trasplantar, las mejores, mas sanas, mayores y mas recias entre las demás de su genero, pues los ganaderos no

echan

echen los padres à sus ganados, sino escogidos por la esperanza cierta que tienen, que tales quales fueren los padres, tales seran los hijos, y solos nuestros criadores de seda han dexado de tener esta cuenta è inteligencia, y no procuran sino hilar la mejor seda, como cosa codiciosa, y quando van à los acabos, entienden en sacar la semilla de lo postrero, y sin que en ello se ponga duda de lo mas ruin, y esto baste por reprehension, y vengamos à decir como se ha de hacer. En lo qual me parece seguir en todo y por todo el exemplo del labrador, y hacer lo que él hace, que es, que del primer trigo de su monton escoge lo semental; asi el criador de seda escogerá de su capullo de lo primero, porque como se vé por experiencia, sin duda es lo mejor, y siempre acude una onza y dos mas por libra que lo demás. Y porque por decir de lo primero no haya yerro por no entenderme, me quiero declarar: no entiendo por el primer capullo lo primero que se revivio sin querer revivir, porque entre esto puede haber bueno y malo, sino de lo primero que hizo capullo, despues que se echó à revivir de golpe, porque como tengo dicho, muchas veces entre este gusano hay muchos que tienen mas presto sus efectos unos que otros, conforme à su raiz, y de estos mas prestos son los que entiendo yo por primeros, y de que se ha de tomar la semilla, porque sin duda son los mas recios y mejores, y no todos estos se han de apartar à hecho para semilla, que necesario será escoger entre ellos lo mejor, porque algunos tendrán flacos capullos, segun sus disposiciones, no parejos, y con fuentes, entre los quales se han de escoger capullo por capullo, lo mas tieso y recio, y que no tenga fuentes, y lo otro dexarlo para que se hile, que en seda aprovechará, y para semilla dañará. Escogido, pues, el capullo en la manera dicha, se lleve à una casa, que para ello ha de estar aparejada en una de dos maneras, ò con barbacoas ò mesas del anchor que por ellas puedan alcanzar con el brazo à alzar las palomillas que salieren, ò puestos sus palos à manera de horcas largas para donde se puedan colgar los capullos enhilados, que de entrambas estas dos maneras se suele poner el capullo para sacar las palomillas, y la mejor de estas me parece el enhilado, porque de ellas se vén mejor las palomillas, y no se pueden quedar debaxo del capullo, y tambien el licor que echan las palomillas, se caerá en el suelo, lo qual no hace en las barbacoas, sino encima del capullo, lo qual le daña y no dexa salir à la palomilla del capullo baxo, y porque al tiempo del enhilar se escoge mejor el capullo, y vé qué tal es, hase de tener aviso al enhilador, que ha de ser por medio, y que tome muy poquito del capullo. La otra manera de las barbacoas es para que si no saliere todo el capullo en palomilla, se pueda hilar, pero ello queda tal, que la seda que de ello saliere, será de poco provecho, à causa del licor que sobre ello echan las palomillas. Esta casa en que se pusiere este capullo, ha de ser enjuta, quitada de toda la humedad, caliente, y que siempre lo esté con braseros de lumbre, y antes que se meta el capullo, se le dé una buena calda de llama, que le deseque y gaste toda humedad, si quieren darse priesa, porque el calor le ayudará mas presto à salir la palomilla, y las palomillas saldrán mas esforzadas, que siempre este gusano hace mas presto sus efectos con calor. Es menester para cada libra de semilla como quatro mil capullos, porque no todos salen palomillas, que si salen, antes sobrará que faltará. Dicho me han algunos que han hecho la experiencia que tambien sale por libra de capullo onza de semilla, que para una libra son menester diez y seis libras de capullo. De este capullo es necesario que sea la mitad machos y la mitad hembras, porque los unos sin los otros no aprovechan, y para conocer esto diré lo que he oido, y sé. Dicho me han criadores que el capullo que tuviere el pico ò punta torcido sobre un lado, es macho, y el que estuviere derecho, es hembra; pero yo me puse à hacer la experiencia y la hallé incierta, porque de los unos y de los otros salian machos y hembras: si el juicio de esto se ha de juzgar, conforme à los huevos de las aves, à que parecen los capullos, los redondos ò que tiran mas à redondos, son hembras, y los largos ò prolongados, machos, y asi lo dice Plinio en fin del capitulo cincuenta y dos del decimo libro: y por esto me parece es bien tomar de todas suertes de capullos largos, redondos, y de pico torcido ò no, porque no se yerre, porque vá mucho en ello, que cierto es dificil de conocer quál sea macho ò hembra estando en el capullo; acontece muchas veces los machos salir primero que las hembras, y aun ser todos machos los que salen en un dia, que no poco estorvo harán, porque despues salen las hembras, y no tienen machos: la causa de ello creo es, que como en la generacion de todos los animales los machos son causados por mas calor que las hembras, son mas prestos

en

en su motu y generacion: el remedio para esto será guardar los machos, y de manera que no se peguen unos à otros, porque este animalejo apetece tanto el coito, que luego en saliendo del capullo le procura y dura mas tiempo en él que otro animal, porque está un dia y una noche pegado: y tambien es remedio tener junto todo el capullo de que hubieren de sacar la semilla, y que sea el tal capullo de diferente tiempo, y no todo igual de la dormida. Salido que hayan las palomillas, se han de casar (si ellas por sí no se hubieren juntado) en esta manera: tomar las palomillas machos y hembras sobre una tablilla hecha de pajas de entre los capullos que salen, y llevarlas à una barbacoa ancha, que para ello ha de estar hecha con sus petates y sabana encima, y alli se han de poner montones para que se casen, y casadas se han de apartar de dos en dos como están en otra parte, de la mesma barbacoa con su sabana, y la semilla de aquella sabana es la mejor, y por esta orden hasta acabarlas todas de apartar pareadas del tiempo que han de estar casadas, hay opiniones, y creo que aunque qualquiera de ellas se siga, no se errará, unos dicen que desde la mañana que salen hasta la noche basta, y que à la noche se aparten: otros que à otro dia, y que pasen aquella noche en el coito, lo que comunmente vemos hacer à los animales insectos es estar mucho en el coito, como los lagostos y mariposas, que se llevan volando pegados los unos à los otros, pero si están todo el dia ò toda la noche asi, no se sabe, pero à lo menos es cierto que todo animal volátil pasado el tiempo del coito, tiene necesidad de tiempo para formar y perficionar sus huevos, y conforme à la calidad y género de cada uno, porque segun lo trae Plinio, unas aves ponen à diez dias, y otras à cinco, y otras otro dia como las tomó el macho, y esta palomilla de seda no luego como la quitan del macho pone, sino es dexandola estar con el macho, hasta que ella le expele con los huevos que quieren poner, por la qual se puede hacer de qualquiera de las dos maneras, quitandola à la noche, ò otro dia por la mañana, porque la palomilla tiene los huevos formados en una bolsa, la qual tiene llena de licor suyo y del macho, en el qual están empapados todos los huevos, y alli toma cada uno lo que le pertenece de la semilla del macho, y despues que la palomilla ha expelido el licor superfluo, pone los huevos. Descasadas las palomillas al tiempo que mejor al criador pareciere, se han de llevar à una sabana de brin, que para ello ha de estar aparejada colgada de una pared, con un arremango à la parte de abaxo, puesto con unas estaquillas, para que detenga que no se caiga la semilla ò palomillas en el suelo, y en esta manta no han de dexar desovar la palomilla del todo, porque como dixe, los huevos primeros son de mas virtud y mas prestos en su operacion que los postreros, y esto hace que el gusano no vaya igual por sus dormidas, sino pasarla à otra manta, porque estas palomillas no desovan de golpe, sino por sus posas, y tienen sus descansos y tiempos vacos en medio, por lo qual se ha de pasar, como digo, à que acabe de desovar en otra manta, y asi quedará tan igual el gusano de la una manta como de la otra, como no se torne despues à revolver la semilla de las dichas mantas, sino que cada una se reviva por sí; y el mudar estas palomillas se podrá hacer todas las veces que ponen otras de nuevo. Hanse de poner estas palomillas por su orden en las mantas, para que poco à poco las vayan hinchendo todas, y no salpicadas. Pone una palomilla quatrocientos huevos poco mas ò menos, y la mitad de estos pone en un dia ò en una noche con sus descansos y paradas, como está dicho: entran en una libra seis cientos y seis mil y quatrocientos huevos, segun à mí me salió por ensayo de una poca de semilla que pesé y conté siendo fresca la semilla, porque à otro año quando quiere revivir, está mas liviana, y por consiguiente entrarán mas granos en ella, y tendrá mas seda, y tiene mas quarenta y cinco mil y seiscientos huevos, por manera, que si no se perdiese grano, ni muriese gusano, se podrian criar de una libra de semilla de seda, trescientas y tres libras, à razon de dos mil capullos por libra, como algunas veces acude à algunos criadores, pero contados al comun acudir, que es de siete contles libra, que son dos mil y ochocientos capullos, se pueden criar doscientas y diez y seis libras por cada libra de semilla, y computada quando se pesa y echa à revivir, tiene seiscientos y cincuenta y dos mil, que conforme à la dicha cuenta son docientas y tres libras de seda, y esta cuenta se puede echar conforme à como acudiere por capullo, partiendolos por la suma mayor, y podrá ver el criador lo que se le ha muerto y perdido, porque segun lo que ahora se saca, el que sacó à cincuenta libras por libra, piensa ha hecho buena cria con habersele muerto de seis partes mas de las cinco, y algunos à menos, conforme à lo dicho.

CA-

CAPITULO IV.

Que trata si es necesario trocar la semilla de una Provincia en otra, ó traerla de España, por estar cansada la de acá.

AUN nos resta tratar otra qüestion ò punto acerta de esta semilla de seda, la qual prometi en el Prologo, qual es: si por causa de la calidad de la tierra ò morales de ella la dicha semilla viene en diminucion, y por el consiguiente es necesario traerse siempre de España, ò trocarse de una parte en otra, como dicen que se hace en España, que la truecan. Y para que esto mejor se pueda entender, es menester traer un preambulo ò simil de otros animales, plantas y semillas, en los quales tenemos experiencia, que no todos en todas las tierras conforman en su género, en una misma forma y calidad; mas antes difieren mucho, asi en calidad, como en cantidad y propiedad: porque entre los venados se vé claro la diferencia que hace en esta tierra los de tierra fria, á los de tierra caliente, y aun en la misma tierra fria se aventajan los de sierra à los de llanos, como bien de ello tienen experiencia los cazadores de ellos. Pues en el ganado ovejuno bien claro se muestra las diferencias que entre las ovejas hay, unas de una color, y otras de otra, y las unas merinas, y las otras groseras: las unas mas crecidas que las otras. Y con las vacas conocida está la diferencia de las que unas de otras hacen conforme à las tierras donde se crian, como vieran por experiencia los que fueron à la tierra nueva, que escribió Francisco Vazquez Coronado, que en ella hallaron las vacas con corcobas y los toros con barbas. Pues las diferencias que hay en las semillas se conoce claro en la mas comun, que es el trigo, porque hay tantas diferencias de ello, que casi no hay nombre con que se diferencie. En las frutas, como higos, ubas, peras, manzanas, duraznos, todos conocen y saben las diferencias que entre cada género de estos por sí hay, asi en las colores, como en los sabores, olores y calidades: y la causa de esto, à mi parecer, es haberse tratado, comunicado y pasado las cosas de unas tierras en otras, y conforme à su primer sér le han conservado adonde se trasplantaron, aunque no en todo, pero en la mayor parte, mudando unas veces su calidad, y otras conservandola, como se dice de los priscos que se trajeron de Persia por ponzoña, y en España es fruta sabrosa, y aun con curarse y labrarse algunas plantas no frutifican, como se vé entre los duraznos, peras, rosas, que en mucha parte de esta nueva España no quieren llevar fruto. De lo dicho se pueden colegir dos cosas, las quales no se pueden negar ser asi, que son: que puede haber tierra, que en parte, ni en todo, ni en poco, ni en mucho, no se crie, ni pueda criar seda, y yá que se crie, que no sea para aprovechar, ni hacer capullo. Y la otra es à *contrario sensu*, que puede haber Provincia en el mundo tan apta à criar seda, como dicen que la hay en la India Oriental, que se cria en el campo sin industria, y se mantiene de unas yerbas altas de tallos, como de lechugas ò pastel, segun me lo dixo Felipe de Saucedo, y que alli salen à coger los capullos: y Amiano Marcelino en su libro veinte y tres dice, que en la provincia dicha de los Seres se cria en los árboles, por ser tierra muy templada, y de saludables ayres. Y que haya otro género mejor de semilla, que no el que hay en esta tierra, ora sea en esta tierra, España, ò Francia, ò Italia, ò Africa, que esto yo no alcanzo donde la haya mejor, por no lo haber visto ni andado, mas que siempre he oido alabar la seda de Granada en España: y dentro en el mismo Reyno, dicen que es mejor la de una parte que de otra. Pues presupuesto lo dicho, piadosamente se puede creer, que el que en España procuró la semilla de seda para pasarla à esta tierra, no buscó la mejor del mundo, ni aun la mejor de España, sino de la primera que topó en Sevilla, como se hizo en todas las demás plantas, por lo qual es la mas ruin fruta la de esta tierra, que de toda España, por ser tomada del rio de Sevilla, donde en el mundo creo no la hay peor: y asi la seda no creo yo que es de la mejor ni aun de la mediana que se cria en España, porque otras le hacen muy mucha ventaja; por lo qual sería bueno y aun necesario se supiese la parte y lugar donde es mejor la seda, y acude en mas cantidad, y de alli se trujese la semilla, sin que en ello se dudase, por costa ò trabajo que de ello se siguiese, porque yá el interese de ella está tan entablado enesta nueva España, que no puede dexar de ir siempre muy adelante, y si con darle mejor semilla le ayudasen, sería muy gran bien, y no traerla absolutamente, como se dice, que la quieren traer de España; porque trayendola de Sevilla donde la primera se trujo, será la misma, y hará los mismos efectos que hace la que acá

hay, y será perdido tiempo, costa y trabajo. Y que la semilla que de España se trujo no haya venido à diminucion por causa de la tierra, y morales; y por consiguiente, como cosa vieja y cansada, no produzga ahora tanto, ni se crie tan bien como à los principios se criaba, parece no ser la causa de ello la tierra, ni morales, ni calidad de ella, ni la semilla envejecer, ni cansar, porque si asi fuese, esta falta siempre iria en aumento, hasta que de el todo se acabase de destruir, como se vé en una planta sembrada en mala tierra, que nunca medra, y cada año es mas ruin; y en el ganado que se pasa, y lleva à tierra contraria à su calidad, como se dice de cierta parte de Guatimala, no criarse ovejas, lo qual siempre se vá muriendo, hasta que del todo se acaba, ò se hace y cria en aquella tierra, lo qual no se vé acontecer asi à las crias de seda porque unos años se cria bien, y otros mal, y torna despues à criarse bien: lo qual no aconteceria si la tierra, ò morales, ò semilla fuese en diminucion, ò causa de ello, porque siempre se está de un ser, y es lo mismo con que cada año se cria la seda sin mudarse, ni trocarse, yá que se altere conforme à los tiempos, los morales y tiempo: pero la semilla no, porque siempre procede del primer principio, y ésta puede ser buena ò ruin, conforme à como el que la sacó, escogió sus capullos, segun está dicho, y no por envejecida, y criarse bien ò mal, conforme à la diligencia y cuidado del que la cria, y haberle de dar los remedios necesarios. Y aun se confirma lo dicho con esta razon: que el no criar seda no consiste en ser los capullos flacos, ò de poca seda, à causa de la flaca semilla, sino en morirse el gusano, ò enfermar por donde no pueda hacer capullo, y yá que le hace, es flaco, à causa de su enfermedad, ò poca comida; porque si de causa de su raiz fuese, que es de la semilla, no se criaria gusano, y yá que se criase, sería comalido, como se dixo en la primera parte, en el octavo capitulo, que se trató de esta enfermedad, y como se vé en la fruta de ruin arbol ser ruin cosa y revegida, sin que tenga el jugo y virtud, que la de árboles sanos: y las mas veces à este gusano criarse sano, hasta que por algun accidente de los dichos viene à morir ò enfermar, en lo qual parece claro no le proceder de la semilla, sino del accidente el morirse, ò no hacer capullo. Y por lo dicho parece ser poca ò ninguna la necesidad que de traer la semilla de España hay, à lo menos de Sevilla, donde la primera se trujo, si no es sabiendo que la haya aventajada en alguna parte, ora sea España, ò Calabria, ò Berbería, ò otra qualquiera Provincia, para que la que asi trajeren, se use, sin que mas necesidad haya de la tornar à trocar, que haciendo lo que yo tengo dicho en su modo de sacar la semilla, la puede hacer tan viva, y de tanta presteza como la haya en qualquiera parte del mundo, y cada año se puede ir mejorando, porque se quite la opinion de que vá empeorando: y en quanto al otro punto de trocarse ò mudarse esta semilla de una Provincia en otra, ò de un Pueblo en otro, yo no hallo razon que me quadre para que para ello le obligue necesidad, antes muchas en contrario, que parece que conforme à la naturaleza, y lo que ella obra con los demás animales, es mejor y mas sano estarse en su natural, como se vé en el ganado, que siempre se halla mejor donde se cria, y si lo sacan de alli, y pasan à otra parte, aunque sea mejor tierra que en la que se crió, siempre anda flaco hasta hacerse à la tierra; y aun se confirma esta razon en la enfermedad de un hombre siendo larga, y hechos los remedios necesarios para ello, y no sana, le aconsejan los Médicos que se vaya à su tierra, si está fuera de ella, y busque los ayres con que se crió. Y en trocarse esta semilla podria haber dos engaños en ello, que hiciese tener la opinion por cierta y necesaria, el uno sería sacar la semilla de tierra donde no se criase bien, y llevarla donde se criase bien: y el otro ser en su género mejor la una semilla que la otra, de mejor capullo sacada, y de necesidad qualquiera de estas dos cosas que hubiese, habia de suceder mejor en una parte que en otra; y asi quedaria confirmada esta opinion, sin mirar la causa que hizo tal accidente, por lo qual de mi consejo, cada uno procure sacar mejor su semilla que el otro, si la quiere tener mejor que otro, y no andarse en truecos, donde podria ser engañado, lo qual no será en lo que él mesmo viere, hiciere y tratare.

CAPITULO V.

Que trata cómo se ha de guardar y conservar la semilla de seda, y cómo se podrá pasar de una Provincia en otra, aunque haya mar en medio.

EN el capítulo tercero se trató la manera cómo se habia de sacar la semilla y porque podria aprovechar poco saberla sacar,

car muy bien, y despues perderla por no saberla guardar ni conservar, me pareció ser necesario tratar de la manera cómo se ha de guardar y conservar, y mayormente que algunos para esto le dán algunos remedios, con que del todo la destruyen y echan à perder, poniendola en casas frias ò humedas, con que de necesidad se ha de corromper, y lo que en ello se debe tratar, será el lugar donde se ha de poner. Y para que esto se acierte, y no yerre, es menester tomar exemplo en los animales insectos de la orden y manera que tienen en guardar su semilla, y lo mesmo de los gusanos que se crian en los árboles, y se mantienen de la hoja de ellos, y de los animales insectos, los mas conocidos son los lagostos y escarabajos: y lo que hacen los lagostos acerca de su semilla y huevos es, que esconden sus huevos dentro de la tierra, y alli pasan el Invierno todo, hasta el Verano, que reviven, y primero son hechos gusanos sin pies, ni alas, y despues cobran su perfeccion, segun lo trae Plinio en el libro once de su natural historia; y dice mas, que si el Invierno es humedo y llovioso, se crian pocas lagostas el Verano siguiente. Y del escarabajo dice Erasmo en las Diadas, bien larga y estendida su historia, que hace unas pellas de estiercol, el qual le sirve de casa y aposento para criar sus pollos, y dentro de ella pone sus huevos, los quales primero son gusanos, como lagostos, y despues le nacen alas y pies, y la forma que tienen de escarabajos, y los gusanos que andan por los árboles, tambien se esconden con sus huevos en un capullo à manera del de seda, y le pegan à un arbol, ò le cuelgan de una rama de él, y alli ponen sus huevos, de los quales caidos en tierra, se tornan à criar gusanos, en lo qual parece que todos estos animales insectos tienen un fin, en guardar su semilla de frio y sol, ayre y humedad, y que la ponen à parte que tenga quietud, y no ande de un cabo para otro. Asi que, vistas y consideradas estas cosas, será lo mas acertado seguirse y regirse por ellas en guardar y conservar la semilla, poniendola de esta manera en lugar seco quitado de humedad, como en un sobrado ò alto de una casa, y en este, colgada del techo, y junto, porque no tenga mucha calor, si à medio de la casa donde no le dé sol, ni ayre, ni tenga ni pueda tener humedad, y cerradas las ventanas ò puertas del tal sobrado, y la casa sea ancha, alta, y no abuada, por causa del ayre, porque de todo esto, segun parece, se guardan los dichos animalos insectos, porque el estiercol donde el escarabajo pone su semilla, primero lo enjuga y deseca al sol, y segun está dicho, el Invierno lluvioso, y no cria lagosto, porque le escalda los huevos, y los corrompe la humedad. Tambien es necesario que tengan la quietud que estos animales procuran à sus huevos, y que no anden mudandose de una parte en otra, y por eso sin comparacion es mejor que se estén en las mesmas sábanas donde se puso la tal semilla, puestas de esta manera, vueltas las puntas las unas contra las otras, quede la semilla en medio, en manera que aunque se despegue, no se caigà, y colgada ésta tal sábana del techo del sobrado de una casa alta, como está dicho, con unos platos en los cordeles, à causa que no puedan baxar los ratones à comer la semilla, porque son muy golosos de ella, y en esta manera se conservará mejor que en otras ningunas vasijas, por las razones dichas, y porque si la sacan de las mantas para poner en otras vasijas, es necesario que se moje y lave la semilla, lo qual haciendose asi, de fuerza se le ha de quitar aquel licor con que están pegados y ligados los huevos, como engrudo, que les será causa de sin él revivir mas presto, porque no es poco lo que les ayudará que no revivan tan presto. Las mantas yá dixe han de ser de brin delgado, y bien texido, y la razon es porque si son de presilla ò de angeo grueso, los huevos se meterán ò esconderán entre el hilo, y al sacarlos con el cuchillo se podrán en algo lastimar, y por poco que sea les hará daño, porque asi lo dice Plinio, tratando de los huevos en el libro décimo, capítulo cincuenta y quatro, que por poca hendedura que tenga la cascara, no empollará el huevo, y de algodon, por ser caliente no le será muy provechoso, aunque si de angeo se hubiesen de poner, por mejor las tendria de algodon, por ser mejor tegidas, y de esta manera, con el ayuda de Dios, se podrá bien conservar la semilla. Y porque podria ser haber necesidad de llevarse esta tal semilla à otras partes remotas de donde se crió, como de una Provincia en otra, y que hubiese mar en medio, que de necesidad se hubiese de pasar, y por eso será bueno decir cómo se ha de hacer, porque demás que en las mantas sería embarazo llevarla, no iria muy segura de revivirse, mayormente habiendo de pasar por tierras ò lugares calientes, y para mudarse esta semilla ha de haber dos

consideraciones: la una es el tiempo en que se ha de mudar: y la otra la vasija con que se ha de mudar, y quanto al tiempo, ha de ser el más propinquo à quando nació la tal semilla, y no crezca del tiempo en que suelen revivir, porque mas presto revivirá por poco accidente ò alteracion que tenga, que si está remota del curso de su tiempo; y quanto à la vasija me pareceria sería de esta manera: en una vasija de plomo pequeña de porte, que no pasen de dos libras, porque mucha junta se podrá escalentar: y esta tal vasija de plomo metida en una talega algo ancha, y llena de harina de habas, en manera que ésta tal harina cerque toda la vasija, porque notorio es à todos la harina de habas quán medicinal es, y de calidad fria y seca, y esta talega ha de ir metida en un barril, el qual ha de ir lleno de paja de cebada bien seca y enjuta, ò de salvados, y segun dice Plinio, de Invierno es mejor la paja, y de Verano los salvados, y estos tales barriles metidos en una pipa de sal, por mas asegurarla para poder pasar la mar, y ésta tal pipa no ha de ir metida só sotano, ni en parte que le dé el sol, sino en una cámara alta como la de popa, ò otra que esté enjuta y apartada de mucho calor, y de esta manera podrá ir segura.

CAPITULO VI.

Que trata si se podrá criar de nuevo semilla de seda.

PAra conclusion de esta obra me pareció bien tratar una materia, que de muchos creo es platicada, y de ninguno experimentada, que es decir, que de nuevo se puede hacer semilla de seda de la corrupcion de una vaca ò ternera; y porque esto se platica en diferentes maneras, echando esta invencion à los Moros, diré lo que he oido, que hasta agora no he topado libro, ni Autor que trate de ello. Unos dicen que se ha de dar à comer à una vaca hoja de moral, que no coma otra cosa, y desque esté hecha à ella, matarla, y de la corrupcion del vientre nacerán gusanos, que se crien con hojas de moral, y hagan seda. Otros ponen esta invencion: una ternera, y en esta, dicho de diferentes maneras, porque unos dicen que se ha de tomar esta tal ternera antes que sepa comer, y ella y la madre se han de criar con hoja de moral, que no coman otra cosa, y desque estén hechas à ella, coser el orificio trasero à la ternera, hasta que esté bien hinchada, y no quiera comer, y luego ahogarla por las narices, en manera, que muera sin lesion de golpe ni sangre, y enterrar esta ternera en un muladar, hasta que crie gusanos, y que estos tales harán seda criandose con hoja de moral. Otros, que no se ha de enterrar la ternera, sino ponerla en una casa à la sombra, cubierta toda de hoja de moral, y alli saldrán los gusanos. Otros dicen, que la vaca desde que se empreñó, ha de comer hoja de moral, hasta que para, y despues hasta que la ternera la coma, no se ha de matar, y desque esté hecha à la hoja, se ha de hacer lo dicho: en fin, ellos ponen tantas condiciones, que tienen bien por dó evadirse, quando no sucediere como dicen: lo que à mí me parece es hablar de gracia, y que no habrá hombre que con ello salga, no porque niegue yo, que muchos animales que tienen equívoca generacion, se crien de corrupcion de cosas, como se dice, que abejas se crian de vacas, abispas de caballos, ranas y ratones de corrupciones de tierra, y aun se tiene en opinion las ranas caer con el agua criadas ó medio criadas de la region elementar del ayre: y de la manera que esto sea hay opinion entre Filósofos, porque unos tienen, que la generacion de las tales cosas se hace de las formas celestes, apartadas de la tal materia, presuponiendo, que cada semejante engendra su semejante; y como en la corrupcion donde procede el tal animal, no hay cosa semejante para que se engendre tal semejante, poniendolo en las formas abstractas, celestes, y que conforme à las influencias de ellas se engendraban los tales semejantes, pero Aristóteles con sus sequaces tiene otra opinion, y es, que el criador en las cosas compuestas, lo que hace es mover la materia, y trasmudandola saca la forma de dentro del gremio, ò virtud de la mesma materia donde primero estaba en potencia, y se crian las cosas diferentes de lo que primero eran, que de necesidad el grano de trigo primero que torne otra vez à ser grano, ha de pasar primero por ser yerba, caña y espiga donde se torne à criar el grano, asi que por estas razones, y porque la experiencia nos lo muestra, se puede creer que los tales animales se pueden criar y engendrar de diferentes corrupciones, pero tambien creo que para ello es menester mas que aplicar la materia, y que es necesario la in-

influencia del cielo, porque no todas veces que llueve, llueve ranas, ni de todos los caballos que se mueren, nacen abispas, ni de todas las vacas, abejas, ni de la médula de todos los hombres se crian culebras, como trae Plutarco en la vida de Cleomenis, *in fine*: porque si asi fuese, yá no nos podriamos defender de todos estos animales: y porque alguna vez acontezca y suceda verse criar estas cosas, no por eso se entiende, que *sæpe*, *& sæpius*, se haga, ni que esté en mano de los hombres hacerlo todas las veces que ellos quisieren, pues no tienen en su mano elementos ni influencias con que se hacen, ni aun los conocen para tan solamente saberlos nombrar, quanto mas aplicar: por manera, que à mi me parece, que decir esto es un género de alquimia, y muy semejante à él, porque quando el Alquimista yerra su alquimia, siempre pone una escusa por donde exima su yerro, diciendo, que le falto una yerba, ò otro inconveniente por donde quiera tornar à intentar otra vez, hasta que se ha comido lo que tiene, y aun la hacienda de sus amigos, ò de necios que les quieren ayudar. Y dexado esto, aun me parece por otra razon que diré, no poderse criar de nuevo esta semilla de seda, qual es: que dado caso que los animales dichos se puedan criar de diferentes corrupciones, todos ellos son animales imperfectos, que no guardan en su generacion la regla comun de todos los demás animales, que es proceder por generacion y simiente de macho y hembra, porque entre las abejas todas son fecundas, y no hay machos, ni conciben por coito, y de los ratones yá está dicho en la primera parte lo que de ellos dice Plinio, que con lamerse ò comer sal, se empreñan sin coito, pues tampoco entre las ranas se conoce macho, ni hembra, pero esta semilla y gusanos de seda proceden por generacion natural, sábese su principio de donde vino, como al principio de esta obra se trató, por donde no es de creer, ni dar oídos à consejas, que se puede hacer de nuevo la tal semilla; pero el que no me quisiere creer, haga la experiencia, y podrá ser que acierte, que menos inconveniente es que mienta yo, que no los panes, como dice el refrán; y con esto es concluida esta obra: y plega à nuestro Señor sea para en provecho de la república, y à él sean dadas gracias por siempre jamás. Amen.

TRATADO BREVE

DE LA CULTIVACION Y CURA DE LAS COLMENAS, y asimesmo las Ordenanzas de los Colmenares, compuesto por Luis Mendez de Torres.

PROLOGO.

SI nos pone en admiracion el fruto de las abejas, muy mas admirable es la orden y concierto que tienen en su trato y manera de vida, porque quien tuviere conocimiento de lo que gravísimos Autores escribieron de ellas, verá que ninguna cosa hay que no sea admirable, y que no esté dando testimonio de la providencia de aquel Artífice Soberano. Y pido al lector no tenga por increibles las cosas, que aqui se dixeren, considerando por una parte la autoridad y experiencia de los que las escriben: y por otra, que no son tanto las abejas que esto hacen, quanto Dios que quiso darsenos à conocer, obrando en ellas todas las maravillas. Mas el sentimiento de esto remito à la providencia del lector. Solamente diré, que siendo el hombre criado à imagen de Dios, por haber recibido en su anima aquella divina lumbre de la razon, con la qual no solo alcanza las cosas divinas, sino tambien sabe trazar y ordenar una república muy bien ordenada, con todas las partes y oficiales que en ella se requieren, en este tratadico se verá como todo esto que alcanza el hombre con esta divina lumbre, traza y executa este animalico muy mas perfectamente que el mesmo hombre. Esta consideracion servirá para cada una de las cosas que aqui se dixeren, acordandonos, como digo, que esto hace Dios nuestro Señor, para que conozcamos su grandeza y providencia, conforme à este conocimiento le honremos y veneremos.

Escribese de la Reyna Sabá, que viendo la orden y concierto de la casa de Salomon, que desfallecia su espíritu, viendo las cosas tan bien ordenadas por la cabeza de aquel buen Rey; no es mucho de maravillar, que un hombre que excedia à todos los hombres en sabiduría, hiciese cosas dignas de tan grande admiracion: mas que un animalico tan pequeño haga las mesmas cosas tan bien ordenadas en manera de vida, esto es cosa que sobrepuja à toda admiracion, puesto caso que la costumbre quotidiana de ver estas cosas, les quite gran parte de ella: porque se verá en su concierto y manera de vida, una República muy bien ordenada, y donde nadie está ocioso. Verá tambien aqui la imagen de una congregacion de Religiosos de grande observancia: porque primeramente tienen las abejas su prior, el qual es la maestra, à quien ellas obedecen y siguen. Viven en comun sin proprio, porque todas las cosas son entre ellas comunes, asi el trabajo como el sustento que ellas recogen para su necesidad. Tienen esta orden: al tiempo que se recogen en su morada, que es à prima noche, para descansar del trabajo, hace señal à silencio una abeja de las que están à la puerta de la piquera en guarda, y en oyendo el zumbido de aquella, luego todas las demás tienen silencio, sin oirse el mormullo de ninguna de ellas, hasta que à la mañana hace aquella mesma abeja otra señal, para despertar al comun trabajo, y castigan à las holgazanas y perezosas en el levantarse al trabajo ordinario. Tienen sus zeladores, que velan de noche, y guardan la casa: y estas que hacen la guardia, están à la puerta de la piquera por la parte de adentro asomadas: y en sintiendo que pasa alguna sabandija por delante de la piquera, como son lagartos, ratones, culebras, que estas sabandijas les suelen hacer mucho daño, porque se entran por la piquera, y se les comen la miel: en sintiendo algunas de estas sabandijas, que se atreven à entrar à robar las que están de guarda, hacen un mormullo à modo de señal, para que las de arriba despierten, y se apresten à defender la mo-

ra-

rada; porque se ha visto entrar un lagarto à comerles la miel, y aunarse todas, y cargar sobre él, y matarle.

EPISTOLA AL LECTOR.

EL conferir lo que los antiguos Agricultores escribieron de las colmenas, con muchas cosas que la experiencia de ello tengo, por haberlas tratado muchos años, me ha dado alas (prudente lector) de ordenar este tratadico de la cultivacion de las abejas, con lo que ha menester saber qualquiera Señor de colmenares, acerca de conocer, qué abejas son mejores, y cómo se han de beneficiar, y curar de sus enfermedades, y el orden y tiempo del escarzar, y enjambrar, y castrar, y hacer la cera, con todas las demás cosas à este propósito necesarias. Todo probado y visto por vista de ojos, y escrito con la brevedad que me ha sido posible, porque la abundancia de palabras no confunda los preceptos, ni fastidien à los que la leyeren. Recibe, amado lector, benignamente mi trabajo, atribuyendo à Dios lo bueno que en él hallares, y los defectos à mi ignorancia. Vale.

CAPITULO PRIMERO.

Que trata de la Maestra que tienen las abejas, y de sus señales.

COmenzaré por lo que todos sabemos, esto es, que las abejas tienen su Rey, como algunos le nombran, y otros le llaman la Maestra, à quien todas obedecen y siguen por donde quiera que vá. Y como los Reyes entre los hombres tienen sus insignias Reales, que son cetro y corona, y otras cosas tales, con que se diferencian de sus vasallos, asi el Criador diferenció à este Rey de los suyos, dandole mayor, y mas resplandeciente cuerpo, y señales mas hermosas que à ellos, de modo que lo que alli inventó el arte, aqui proveyó naturaleza. Cria cada colmena diez ò doce; y si los años son fértiles, muchos mas, porque no haya falta de Rey. Mas ellas entienden, que no les conviene mas de un Rey solo: y por eso matan los otros, aunque con mucho sentimiento suyo, mas vence la necesidad del amor de la paz al justo dolor. Y esto lo hacen, por causa, que si todas las Maestras que nacen en una colmena, las dexasen criar, vendria la colmena à perderse, porque jabardearian tanto, que cada Maestra se saldria con su parcialidad de abejas, y se quedaria la colmena desahijada de abejas. Aristóteles al fin de su metafisica, presuponiendo que la muchedumbre de los Principados es mala, concluye, que no hay en toda esta gran República del mundo mas de un solo Principe que es un solo Dios. Mas las abejas, sin haber aprendido esto de Aristóteles, entienden el daño que se sigue de tener muchos Principes: y por esto escogiendo uno, matan los otros: y en esto vemos una grande discrecion y maravilla en un pequeño animalico.

CAPITULO II.

De la generacion y limpieza de las abejas.

PAra entendimiento de lo que este capitulo promete, es de saber, que la abeja que dicen Maesa ò Maestra, sin ayuntamiento de macho, y sin dolor, echa de sí una semilla de que se engendran tres géneros de abejas, que son Maestras, zanganos y abejas: de suerte, que siendo la simiente una misma, por razon de la diversidad de los vasos donde se pone, se hacen las tres dichas diferencias, y es, que el vaso en que se engendra la Maestra, es largo, y éste le edifican en el canto de los panares: y los vasos donde se crian los zanganos, son en el tablerizo de los panares: y los vasos de las abejas son chicos, menores que de los zanganos, y tambien son el tablerizo de los dichos panares: y son tan limpias, que es cosa averiguada no estercolar, como hacen los demás animales, mas de que todo quanto toman por la boca, lo convierten en miel, y sustentan su vida, y lo que les sobra, lo ponen en los vasillos de los panares. Y no tan solamente tienen en sí la limpieza que hemos dicho, mas aun tambien quieren ser tratadas de personas limpias y castas.

CAPITULO III.

Que trata del orden y trabajo de las abejas.

TIenen las abejas tanta orden y concierto en su vivir, que podria de ellas tomar exemplo una muy ordenada República. Obedecen un Señor, siendo ellas libres. Viven con su Señor en comunidad, como en una Religion, siendo entre ellas todo comun, asi el trabajo, como el provecho y mantenimiento. Y lo que es mas de ponderar, es, que con ser virgenes es la generacion comun, y la voluntad de todas es una,

queriendo todas lo que quiere una, son tan diligentes y ingeniosas, que su obra es la mas sutil y ingeniosa que se puede pensar. Trabajan de contino, no siendo impedidas de temporales ò enfermedad. Castigan, y aun matan las holgazanas y ociosas: y à los zanganos, despues de haberse servido de haberles calentado la obra que ván haciendo en los panares mientras ellas campean á traer miel y cera para fabricar, luego que han fabricado su casa, y la tienen llena, y vén que no los han de menester, los matan por verlos ociosos y holgazanes, y no haberlos menester. De donde colijo, que à imitacion de ellas sacó y ordenó Amasías Rey de Egipto, aquella ley tan excelente, de que hace mencion Herodoto, en que mandaba en su Reyno, que el que no diese cada año cuenta de qué vivia, luego muriese por ello. Y por ser esta ley provechosa, la pasó Salomon en Athenas, para provecho de su República, y para evitar viciosos, vagamundos y ladrones. Tienen sus porteras à la piquera las abejas para defender la entrada à otros animales. Son animosas, que no hay cosa à que no acometan. Y porque querer escribir de sus excelencias y propriedades, seria menester hacer libro particular, solo diré por conclusion de este capitulo, que es una hacienda que hace rico à su señor, sin mucha costa, mas no sin cuidado, ciencia y trabajo. Y en tanta estima las tuvieron los antiguos, que para ensalzarlas fingieron los Poetas haber ellas criado y mantenido al Dios Jupiter, siendo niño en una cueva, cuya historia toca el Bachillér Juan Perez de Moya, en el libro segundo, capítulo tercero de los Dioses de la Gentilidad.

CAPITULO IV.

En que se dice qué tal ha de ser el asiento para las colmenas.

EN lo que toca al sitio y lugar del colmenar, es de saber que las abejas quieren lugar abrigado ácia el sol: y por esto es bien poner las que estén en lugar que les dé el sol en saliendo en el Invierno, que si en parte humbría las pusiesen, aunque en el Estío lo sufriesen con trabajo y peligro de ellas, en el Invierno perecerian. Asimesmo han de estar guardadas del viento cierzo, porque les hace notable daño en el Invierno. La fundacion del colmenar ha de ser en el valle, ò en parte donde puedan ser guardadas del dicho cierzo, y puedan campear, sin que les haga daño el ayre: porque quando las abejas vienen cargadas, no las derribe ò las hiele. Tambien se ha de procurar, que siendo valle, no sea lugar abahado, ò donde suela andar niebla, porque los muchos vapores ò niebla les es muy dañoso, y con qualquiera de estas cosas las hace enfermar, y no trabajar. Tambien se ha de procurar que alcancen agua muy cerca, porque es una de las mas principales cosas de que se hace la miel, fuera de las flores y rocío: y procurese que sea corriente, y no embalsada, porque la corriente está mas pura y limpia de excrementos. Fuera de esto, en la balsa viniendo à tomar el agua caen, y se ahogan, y perecen muchas: y en la corriente las ayuda à levantar. Mas si no hubiere agua corriente, sino embalsada, hagan este remedio: Tomen pedazos de corcho, ò ramas de leña menuda, y echenlas en la dicha balsa, porque haciendo esto se asentarán en los corchos ò leña, y no tendrán ningun peligro de ahogarse. El lugar donde se hiciere el colmenar, ha de ser espacioso y en ladera, porque quando lloviere, no se detenga el agua; porque ultra de que en el Invierno les hace mucho daño la humedad, derriba mucho las tapias. Y procurese de asentar en él las colmenas en parte donde les dé el sol en saliendo, porque alientan mucho con él en el Invierno, y las defiende del frio: y por esta razon cada hilera de colmenas está una de otra tanto quanto no pueda ser impedimento la sombra de las unas à las otras, y à todas las dé el sol à la par, y que estén las colmenas en las dichas hileras lo mas junto que sea posible, porque están asi mas abrigadas, y se calientan unas con otras. La estancia de ellas ha de ser muy limpia de yerba, porque al tiempo del Estío, estando la yerba seca, puede encenderse el fuego en ella, y tambien porque impide à las abejas, quando vienen cargadas con su labor. Y asi será bueno antes de asentar las colmenas rozar la yerba, como si fuese para hacer heras para trillar el pan. Adviertase tambien, que si hubiere necesidad de paredes, asi porque dentro no puedan entrar ladrones, como porque no entren osos, se han de hacer de manera que no impidan el sol à las colmenas. Tambien es cosa provechosa para las abejas, que haya junto de ellas dos ò tres árboles grandes, segun la calidad de la tierra, con tal que la sombra de ellos no pueda empecer, ni hacer sombra à las colmenas, porque solo sirven los árboles para el tiempo del enjambrar, si alguna enjambre se sale,

le, se suelen asentar en ellos; y como en juntarse se detienen algo, puede el dueño ponerlas en cobro, y para que no vayan lexos. Los árboles para este efecto son almendros, encinas, acebuches, espinos: y han de estar desmochados, y que no se crien altos, porque con mas facilidad se pueda en ellos coger el enxambre.

Tambien es cosa muy buena, que en el colmenar haya ruda plantada junto à las colmenas à la redonda: y no tan cerca que les haga sombra ò les impida el entrar y el salir: porque de esta yerba huyen todas las savandijas ponzoñosas, segun dice Cornelio, y Dionysio Uticenses. Tambien es cosa necesaria tener una casa en el colmenar para el tiempo de la castrazon, para meter la miel que fueren castrando, porque las abejas muchas veces no dán lugar à que se haga bien, cargandose sobre los cueros de la miel, y siguiendolos hasta los Pueblos donde la llevan. Y aprovecha tambien para tener en ella los corchos bien entrencados y embarrados para el tiempo del enxambrar, y para que los ladrones teman habiendo casa, que dentro de ella está alguien, por medio de lo qual dexan muchas veces de hacer salto.

CAPITULO V.

Trata de los pastos de las abejas.

DEbe el Señor de las colmenas tener cuidado, no habiendo pastos naturales, de procurarlos artificialmente, poniendo árboles y yerbas con que labren, que de lo que asi plantaren ò sembraren, labran muy mejor miel que del pasto natural de montes, y por eso la miel es muy mejor de sabor y color de las colmenas, que alcanzan labrados, y son mas sanas para las abejas, que de las que están en los montes; y deben poner flores tempranas y tardías. El romero es muy singular, porque florece muy temprano, y dá muchas veces flores, y aun la miel de ello es mas espesa y correosa, y mas blanca y de mejor gusto, y mas saludable, porque teniendo el romero tantas virtudes como tiene, segun los que de él escriben, para todo lo que quisieren hacer de ella, es muy mas sana que otra miel; las quales violetas florecen muy temprano, y son buenas. Almendros son muy tempranos y muy buenos: con la flor de este árbol calientan las colmenas para criar el pollo, para venir à enjambrar, salvia, borrajas, tomillos, axedrea, zaporlas, son tardías en su flor, y dán muchas flores como el romero, y labran mucho en ellas las abejas. Haya tomillo salsero, espinos, oregano que es tardío, almoradux y encinas, fresnos, retamas, y de unos piornos que llevan la flor amarilla muy olorosa, madreselva, argamula. El madroño es planta en que mucho tiempo labran, y socorre mucho à la hambre de las abejas, y la miel que de ello hacen, amarga, mas luego à pocos meses pierde aquel mal sabor. De la yedra sacan mucha miel. Tambien son buenos los azufaifos, y todo genero de duraznos, excepto los priscos, que sus flores son malas y dañosas, porque enferman mucho con ello. Haya rosales y vides, ò parras, mayormente hebenes y alarixes, que labran mucho en la uba de estas vides y son tardías. Estas yerbas que avisamos que se planten, es para quando un Señor tiene una docena ò dos de colmenas en alguna heredad, y no tienen donde labrar, será bien poner las yerbas dichas. Los granados son buenos, y pinos y otros árboles que están verdes continuo. Y sepan, que no es ventaja tener ocupados grandes montes con colmenas, si tienen poco pasto, que mas vale poca tierra bien poblada y buenos pastos, que mucha, y de grandes montes desiertos de pastos. Perales, manzanos son buenos. Haya buenas yerbas, como el cardillo de la uba, y torongil: y si hay olivas y acebuches, hacen mucha cera, mas que miel. Donde hay box es la miel muy mala: y si hubiere tejos y esparto, es malo. Procurese quitar la lechitrezna, porque es yerba dañosa, con que enferman las abejas. Del espliego es muy buena la miel, aunque no es blanca, es olorosa. Y es de saber, que habiendo necesidad labran de lo malo, y meten mucho amago, como se vé quando les hace mal tiempo, pensando que les ha de faltar, y esles muy dañoso: porque el año que meten mucho, y hinchen los vasillos de los panares quando quieren meter la miel, como los hallan ocupados de amago, vienen à morir por no tener bastimento de miel de que sustentarse.

CAPITULO VI.

De cómo se han de proveer las abejas de comida en los tiempos trabajosos.

QUando el Invierno es largo, y el tiempo de tempestades y ayres, que no pueden las abejas salir à campear, si estuvieren pobres y sin miel, para poderse sustentar, es menester para que no perezcan hacelles unos masones de harina de centeno,

y de aguamiel, y si no de pasas de sol; y no sean de legía, porque les es dañoso. Y abrirán la colmena que estuviere flaca por la cabeza, y ponellehan un mason ò dos, y al cabo de quince dias visitallashan, y si se hubieren comido lo que les pusieron, ponerleshan otros. Y asi tendrán esta orden hasta que haya flor y puedan labrar. Otros dicen que es bueno ponelles escudillas con aguamiel à las piqueras, y engañanse, porque mas aina comerán las que estuvieren gordas, que no las flacas. Y por eso digo, que se les ponga sustento por la cabeza à las que lo hubieren menester, porque asi se aprovecharán de ello, y no se lo comerán las que no lo hubieren menester. La orina del hombre es muy provechosa, y la toman donde quiera que la hallan, y esto lo toman, y lo ponen en los vasillos para criar el pollo: y asi al tiempo del enxambrar es muy bueno que con orines y aguamiel, despues de sahumado con romero ò tomillo, les frieguen muy bien el corcho con un trapo mojado: y esto les es muy provechoso para que sosieguen, y se asienten en el corcho, y no se vayan: porque acontece estar el corcho de mal olor, ò ser de parte umbría, y desamparar el corcho y irse: y para que no se vayan es bueno este remedio. Hay otro remedio mejor y mas facil para darles sustento en necesidad, y es este: Hacer un taleguillo de un pedazo de toca de lino ò de lienzo viejo, que sea ralo, en que quepa una libra de miel, y echarselo dentro, y atarle muy apretado por raiz de la miel, y despues dar una vuelta en cruz, y apretarle fuertemente, hasta que la miel salga por entre el lienzo ò toca del taleguillo, porque empezando à salir, luego ellas empiezan à tomallo. Y hase de advertir, que si tuviere mucha gente la colmena, se le ha de echar mas cantidad, y si menos, menos: y poner à cada una de las que estuvieren flacas uno de estos taleguillos por la cabeza por parte de dentro. Y si no estuviere la colmena castrada, quitenle de los panares de cera de arriba, otra tanta cantidad como ocupa el taleguillo que le han de poner. Hacese de esta forma, porque no tendrán lugar de enmelarse, porque si se enmielan, les es muy dañoso. Y es necesario visitarles de veinte à veinte dias, y si lo hubieren acabado, echarles mas, hasta que haya flores nuevas, de que se puedan proveer. Y en habiendo flores nuevas, quitarselohan, porque dexarian de labrar de lo que hay en el campo por comer de lo que alli se les pone. Y ninguna de las que estuvieren flacas, proveyendolas de esta manera no perecerán, si no fuese estando enferma, porque à esta tal no le presta nada la comida. Y esto es el mejor remedio que se les puede aplicar.

CAPITULO VII.

Trata de los pies que tienen las abejas, y cómo usan de ellos, y de qué hacen la miel y la cera.

PORque muchas veces preguntando à algunos de los que tratan de colmenas, quántos pies tiene una abeja, me han dicho que quatro, me pareció advertir, que tiene seis pies, tres en cada lado. Con los dos delanteros de la parte de la cabeza, abre los vasillos ò flor para chupar y sacar la miel, y con los dos postreros está ludiendo en la flor, para que se le pegue lo grasiento de la flor, de que hacen la cera: y con los otros dos de enmedio se sustenta en ellos para fabricar. Y es de saber, que quando los vapores que el Sol saca entre dia son pocos y sutiles, y no tienen tanta calor en sí, que baste à hacerles pasar de la primera region del ayre, ni el calor del Sol tiene fuerza para gastarlos, quedanse en la primera region del ayre, cerca de la tierra y agua y venida de la noche, con el frescor de ella, por ser tan sutiles los dichos vapores, y de poca resistencia, que pequeña frialdad basta para espesarlos, los congela en gotas, y por pesados vuelven à caer sobre las yerbas y hojas de arboles, no altos à modo de rocío. Y de este rocío que cae en el Verano y en el Otoño, hacen las abejas la miel, y de las brisnas que están enmedio de la flor hacen los vasillos de cera, ò panar en que echan la miel: y esta miel toma el sabor segun la vasija en que la echan; porque si el vaso le hacen de la flor de xara amarga, y con la de madroño; aunque este amargor por tiempo le pierde; de suerte, que quando decimos miel de xara, ò de espliego, ò de romero, no se ha de entender que la miel se haga de esta ò de aquella flor, sino porque la envasan en esta ò en aquella vasija: y tanto es mejor la miel, quanto es de mejor cosa el vasillo, que como al vino adoba ò daña la vasija, asi hace à la miel el vasillo bueno ò malo. Y por razon que en el Estío, con el demasiado calor, y en el Invierno con el gran frio, no se engendran rocíos, de que las abejas puedan hacer miel: por esto con el instinto natural que tienen, à manera de las hormigas para proveerse para el tiempo de necesidad, hacen los vasos de cera en los panares, para henchillos del rocío que cae à

sus

sus tiempos, que lo traen en sus piquillos: lo qual sin metello en sus corpezuelos, de suyo el rocío se convierte en miel, y le guardan el que cogen en el Verano para el Estío: y el que cogen en el Otoño, para el Invierno. Y que el rocío sea el que se convierte en miel, es argumento de ello la mangla, que se hace del rocío que se pega en los ramos y hojas de jaras y sauces, y otros árboles, y en las puntas de la flor de la madreselva, que es dulce à modo de miel. Autor de esto es el Bachillér Juan Perez de Moya, en el libro segundo del Astronomía, articulo sexto y septimo del tercero libro.

CAPITULO VIII.

Dice qué tales han de ser los corchos en que se han de hacer las enxambres, y en qué forma y manera ha de estar el enxambradero.

EL Enxambradero ha de tener el mesmo asiento, y forma que diximos del colmenar, salvo que ha de estár quatro ò cinco tiros de ballesta de donde estuviere el colmenar, y apartado de la hila del colmenar, porque estando en la hila, saliendo à campear, reconocen las madres, y se volverán con ellas à las colmenas de donde las sacaron: y por esta causa los que no teniendo enxambradero ponen las enxambres en el mesmo colmenar, yerran en ello, porque muchas de ellas se vuelven à la querencia de las madres, y desamparan los corchos. Otrosí es de advertir, que despues de hechas las enxambres, quando las mudaren donde han de estár, no las asienten en losa, ni en solera, sino en tierra: y de que la hayan asentado alleguenle tierra à la redonda del corcho, en las partes que toca à la tierra: y si la piquera fuere grande, achiquese allegandole tierra, porque las abejas aborrecen la claridad en el corcho, y aman la escuridad: porque muchas veces se ha visto echarse una enxambre en un corcho que tiene una abertura, por pequeña que sea, no fabricar, ni poner cera en aquella parte por donde le entra la claridad. Asimismo han de echar en la cabeza de la enxambre sobre el corcho quatro ò cinco almuerzas de tierra, y si fuere humeda es mejor que no seca, porque alli trava mejor la labor que ván poniendo, y tambien sirve de peso para sustentar la enxambre, que el ayre no la derribe, porque cayendose acontece derribarse lo que han comenzado à fabricar, y por ello dexar el corcho, y irse.

De los corchos hay muchas maneras: porque no puede haber en todas partes los de alcornoque, que son los mejores, y mas calientes, y no los pasa el frio del Invierno, ni el calor del Verano, que les es mas dañoso que el frio del Invierno. Y estos corchos de alcornoque son mejores de solana, que no de umbría: porque acontece echar una enxambre en un corcho, si es de umbría, y no labrar en él, y irse: y por esto ha de ser el corcho de partes secas, y no de humedas, ni umbrías.

En donde no pueden haber corchos de alcornoques, lo pueden hacer de tablas bien juntas à manera de arcas.

Otra manera hay de corchos, que los hacen de atocha à modo de escrillos, y embarrados por de dentro, y por de fuera, son bien calientes, como estén bien cubiertos, de modo que no se mojen.

Otros hacen de caña, como quien hace un cesto, y los embarran por de dentro y de fuera, como los de atocha, con barro y boñiga. De qualquier cosa de madera son buenos y calientes. Y los que los hacen de barro cocido no aciertan, porque el barro cocido es muy frio y humedo de Invierno, y de Verano muy calientes, y derriten la miel con su ardor, y con el dicho ardor enferman las abejas.

Otros usan hacer hornos en las paredes, y echallas alli. Y no lo aciertan, porque no pueden al tiempo del enxambrar sacar la enxambre por mano, como si estuviese en un corcho: y asi se pierden muchas enxambres, y se ván.

Es tambien de advertir, en quanto al tamaño de los corchos, porque segun fuere la enxambre, de mucho ò de poco ganado, asi ha de ser el corcho: porque si à una enxambre chica, y de poca gente echan un corcho grande, nunca acaban de henchir, y muchas veces le suelen desamparar y irse. Y à donde los montes fueren fértiles, y abundantes de labor sean los corchos mayores, y donde los montes son pobres, y de poca labor, pequeños: porque si el corcho es mayor de lo que la enxambre puede sufrir, por ser grande han frio en el Invierno, y si hacen los panares no pueden tan presto henchir de miel.

Algunos dicen, que es bueno tenga cada colmena dos piqueras, porque acontece ponerse un lagarto, ò otra cosa à la piquera para comerse las abejas, y es bien que tengan otra puerta, por donde eviten aquel peligro.

CAPITULO IX.

De la orden que se ha de tener en escarzar las colmenas.

EN las tierras tempranas y calientes, se han de escarzar en el mes de Enero: y si los montes ò campos fueren fértiles y de mucha labor, es menester volver las colmenas, y mirar la cera que tuvieren: y si la tuvieren mohosa ò fria, quitar lo que estuviere mohoso ò frio. O si estuvieren empollados ò calientes los dichos panares, no tienen mas que hacer de volvellas lo de arriba abaxo, y tornalles à poner su témpano, y barrerles y limpiarles las losas ò soleras: y hecho esto tomarán un trapo de lienzo, y mojarlohan en orines añejos de hombre, y fregarán muy bien la solera ò losa, y asentarán la colmena. Esto se hace porque le es muy saludable à la colmena, para que no crie gusanos en la solera, ni mariposa, de que se cria la polilla y garrapatillas, que se les pegan à las abejas y maestras, de que vienen à enfermar y morir. El volver las colmenas de arriba à baxo al tiempo del escarzar, es por ahorralles tiempo à las abejas, porque mas presto vengan à enxambrar. Y la razon de esto es, que ellas quedaron del año pasado castradas, y al tiempo del escarzar les quitan otro tanto, como les falta por la cabeza, claro está que tendrán el trabajo doblado, por haber de henchir por arriba y por abaxo: y asi hallandola por arriba con su cera, y no habiendola escarzado, se henchirán de miel por la cabeza, y pondrán cera nueva por abaxo, y alli crian luego pollos, y hacen maesiles para venir à enxambrar.

En tierras que fueren tardías, ò sierra donde cayere nieve, es menester no escarzarlas hasta pasado el mes de Febrero, y entrado por Marzo, porque les es grande abrigo no quitarles la cera del escarzo por tenello por amparo, y ropa para defenderse, y no morir del frio que suele hacer en las tales sierras, y tierras frias. Y llegado el mes de Marzo guardese la orden que se ha dicho que se tenga en tierras templadas.

CAPITULO X.

Del orden que se ha de tener en el enxambrar, y los secretos que hay en él.

LO primero que se ha de hacer para que la enxambre no se vaya es, que esté el colmenero apercibido de buenos corchos, sanos, y sin abertura ninguna, bien entrencados y envirados, ò enclavados por los tempanos ò tapadores de los dichos corchos, y embarradas las juntas ò aberturas que tuvieren con boñigas de vaca y ceniza, mezclado uno con otro: y esto para el tiempo del Invierno les es mas caliente que no el barro, y luego los sahumen con romero y tomillo, y visite las colmenas à menudo en el tiempo del enxambrar, que vá mucho en que no se vaya ninguna enxambre por descuido de no visitarlas à menudo, porque acontece en los años fértiles y abundosos, que de un dia à otro se ván, y aun suelen las enxambres que se sacan, tornar à enxambrar, y aun las madres à javardear. Una de las señales que ha de tener el colmenero quando entrare en el colmenar en el tiempo del enxambrar, es mirar las colmenas que estuvieren mas arrebozadas de gente por defuera, y volver aquellas, y darles humo, y mirar los maesiles que tuvieren hechos, que estos están en los cantos de los panares, y son largos à manera de pezon de teta de oveja; y si tuviere querocha el maesil, que es como una queresa que echa la moscarda en la carne, bien pueden à estas tales ponerlas à enxambrar. Para lo qual ha de tener una espuerta angosta de suelo, lo mas que pudiere ser, y que sea ancha de boca à modo de una aguadera de esparto, y tenga dos asas para que se pueda atar, y tomar la colmena que se hubiere de enxambrar, y ponerla en la parte que se hubiere de sacar la enxambre, y poner el corcho en que se ha de echar la enxambre, para que allí se recoja la hila de la colmena que se hubiere de enxambrar, porque muchas veces acontece no poniendo el corcho en el asiento que dicho es, entrarse la hila en otra colmena que estaba junto à la que enxambran, y matarse unas à otras. Hase de poner el corcho donde se hubiere de echar la enxambre à donde estaba la colmena.

Asi que han de tener esta orden: Tomar la espuerta, y ponella sobre la boca de la colmena que han de enxambrar, y abrilla por el témpano por dos partes, y poner los dos pedazos de corchos, y ponellos dos humazos por las aberturas, y luego con dos palillos pequeños dar mansamente en los lados de la colmena, y con el humo que le dán, y con los golpes en los lados hacen subir las abejas à la espuerta. Hase de mirar quando se sacare el enxambre, que no quede desproveida la madre de gente, porque acontece revolver el tiempo, y hacer frio, y helarse el pollo que queda en la colmena,

y

y engorallo, y suelen morirse. Asi que despues de salida la gente en la espuerta, hase de quitar con la enxambre que se hubiere sacado, y tapar la colmena donde se hubiere sacado el enxambre, y llevar la espuerta al sol, y mirar si está alli la maestra; y como la espuerta es angosta abaxo, y ancha de arriba, y están asobruñadas unas sobre otras, luego empiezan à subir por los lados de la espuerta, entonces se ha de mirar por la maestra, y viendola, tomalla sutilmente sin apretalla, y con unas tigeras cortenseles las medias alas, ò sino la una, y tornarla à echar con el enxambre que estuviere en la espuerta, y luego echarla en el corcho que está en el asiento de la madre, y si no tuviere enxambradero fuera del colmenar, ha de dexar la enxambre en el asiento donde estaba la madre, y poner la madre en otro.

El cortar las medias alas à las maestras, sirve para que todas las enxambres que se sacaren en este año, y se cortaren las medias alas estarán seguras, para que dende en adelante mientras vivieren estas enxambres que hemos dicho, ninguna se podrá ir, aunque se tarde el colmenero: porque la enxambre que se saca este año, sale la maestra vieja, y las abejas viejas; y en la colmena que se ha enxambrado queda todo el pollo nuevo, y maestras nuevas en los maesiles. Y las maestras que se cortan las alas, yá que se salgan de las colmenas, otro año no pudiendo volar, se apiñan luego en el suelo: y acontece si se tardan en las ir à coger apiñarse cinco ò seis enxambres juntas, y para haberlas de dividir para echar cada enxambre en su corcho, se echará toda la piña de las enxambres que estuvieren juntas en dos espuertas, y buscar las maestras, y echar cada una en un cañuto por sí. Luego tomar otros tantos corchos, y ponerlos trastornados en el suelo, y en medio de ellos esté una manta, y en cada un corcho de los trastornados echar una maestra de las que están en los cañutos. Luego trastornar sobre la manta todo el ganado que estuviere en las espuertas, porque luego se dividen, y se vá cada enxambre à su maestra, con un instinto natural en conocerla.

Ha de tener el colmenero una varica larga y delgada, y dár humo à la colmena que hubiere enxambrado, y mirar todos los maesiles que alcanzáre à vér: y con aquella varilla, deshacerlos todos, y dexarle uno ò dos por deshacer, para que de alli saquen maestra, para que quede la colmena con maestra, porque muchos años, si son fértiles, y abundosos, vienen à javardear, teniendo muchas maestras, y à perderse la colmena, y à haber entre ellas disensiones, diferencias, y guerra. Habiendo mas de una maestra, luego la matan, y la echan fuera, ò se sale huyendo con aquellas pocas abejas que son en su parcialidad, y no quieren ser gobernadas por dos cabezas, sino por una, asi como un Monasterio se gobierna por un Prior, ò un Reyno con un Rey. Algunos Agricultores dán por precepto, que se dexan en cada colmena dos maestras, para que si una se muriere, quede la otra. Mas como he dicho, una sola basta, como se vé por experiencia: porque habiendo mas que una, ò la matan, ò javardea.

Otra manera de enxambrar.

POdráse enxambrar de otro modo, tomando la colmena del asiento donde estuviere, y póngase donde se hubiere de enxambrar, y abranla por abaxo, y ponganle dos humos. Luego pongan el corcho en que se hubiere de sacar, à la larga sobre otros dos corchos vacíos, para que iguale con la colmena, de manera, que venga rostro con rostro de la colmena; luego tomen un trapo de lienzo, y arrevuelvanle à la boca de la colmena, y denle dos ñudos, y luego tomen dos clavos, y traven el lienzo con el corcho en que hubiere de entrar la enxambre, de modo, que por los lados de la junta de los dos corchos no se puedan salir las abejas. Luego puestos los humeros por abaxo, denle con dos palicos à los lados mansamente: y asi con esto luego empiezan à salir de la colmena, y à entrar en el corcho, y hacen hilo. Y hase de tener gran cuenta con la maestra, de mirar si pasa entre las que entran en el corcho. Y porque acontece subir muy de tropel y apriesa, es menester cuidado para vér que no se les pase. Y si acaso se pasare la maestra sin verla, tomen la enxambre que hubieren sacado, y ponganla boca abaxo sobre una capa parda ò negra, y dexenla asi mientras se saca otra enxambre, luego alcenla quedo, y pasenla à otra parte de la capa, y miren en la capa sobre que estuvo primero: y si la maestra está en la colmena, habrá echado en ella la querocha ò simiente de los maesiles, que es de color.

Y los Agricultores, que dicen, que tambien querochan, ó echan simiente las abejas, porque no bastaria à querochar una sola maestra tanta cantidad como sería menester para tantos vasillos como hay en los panares de una colmena. Es falso, como se prueba por experiencia, quando la ponen à querochar

char sobre una capa : por la causa dicha, si querochasen las abejas habria mucha querocha, y no se podria vér si la maestra está alli. Y asi se tenga por cierto, que no querocha sino la maestra sola, porque se ha visto por experiencia, que alzando las colmenas, y volviendolas, en los panares de cera nueva, que han hecho ir la maestra por la cacera de los panares querochando, y las abejas asiendo la querocha con los piquillos, y echando en cada vasillo una querocha : y si ellas querochasen, no habian menester tomar este trabajo.

Volviendo à lo comenzado, si no se hallare querocha en la capa, tornen à echar la enxambre que han sacado en la colmena donde la sacaron : porque muchas veces rebellan, y se quedan en la colmena, y no quieren salir : y esto es porque barruntan tiempo áspero y fortunoso. Y otras veces hacen esto por no dexar maestriles querochados en la colmena donde la sacan. Y esta es mejor razon que no la primera, porque si por barruntar tiempo fortunoso dejáse de salir, tambien harian lo mismo las demás abejas, pues en barruntar mal tiempo no son inferiores. Y si la maesa no dexare maesiles querochados en la colmena de donde se saca el enxambre, se me daria à mí muy poco, porque para ello hay este remedio, que es buscar una colmena, ò las que se pudieren hallar, con maesiles querochados, que con una docena que haya con maesiles querochados, se pueden sacar, aunque haya cien enxambres que estén sin maesiles querochados, como estén llenas por arriba y por abaxo, comenzando à enxambrar por las que tuvieren maesiles querochados, las quales han de señalar, haciendoles en la cabeza dos rayicas, y à los que hubieren enxambrado sin querocha una raya : porque claro está que sacandose la enxambre, se sacó la maesa, y si no quedan los vasillos querochados, quedan sin maesa ; aunque algunas veces usan las abejas de este remedio, que en el tablerizo de la cera nueva sacan un maesil, sobre un vasillo de abeja, que está querochado : y de aqui se saca ser verdad, que toda la simiente de las abejas, y de las maesas, y zanganos es una mesma, y esta es la que echa sola la maesa, como al principio diximos. De modo, que para buscar remedio con las que quedan enxambradas sin maesa, es menester à cabo de quince dias tomar las colmenas, que estuvieren señaladas con las dos rayas, que son las que tenian maesiles querochados, y volverlas la boca ácia arriba, y darles humo, y mirar si han sacado las maesas nuevas, que se verá en que habiendo salido están los maesiles horadados por las cabezas : y tambien habrán sacado todo el pollo que tenian, y han menester recorrellas, como quando las enxambran, y despues mirar las maesas que han salido, y echar en cada cañuto de caña una maesa sola. Y teniendo cantidad de ellas sacadas, vayan à las colmenas que estuvieren señaladas con una raya, que son las que no tienen maesa, y abranlas por arriba por la cabeza, y echen en cada una, una maesa, y no se la echen por la piquera, porque están indignadas de que se han hallado tanto tiempo sin maesa, y la matan viendola entrar por la piquera, pensando que viene de fuera, y que es andariega, viciosa y holgazana ; en que nos dán grande exemplo estos animalejos, en vér que quieren mas perder la vida, que no tener la maesa que tienen para su gobierno viciosa. Y digo que quieren mas perder la vida, porque en estando una colmena sin maestra muchos dias, todas se pierden.

CAPITULO XI.

De las enfermedades de las abejas, y de sus curas.

LAS abejas enferman ni mas, ni menos, que los otros ganados, y animalías, y en ellas son las enfermedades tanto mas peligrosas, quanto las causas son mas ocultas, y dificiles de entender en cosa tan delicada. Oh quánto debemos, y somos en cargo à aquellos singulares varones antiguos, que con puro zelo de aprovechar à los venideros, se pusieron à tanto trabajo ; y quánto ellos son dignos de ser tenidos y estimados, tanto son de vituperar los presentes, que aun no son para aprovecharse de lo que se está sabido y escrito, siquiera para experimentar, dado que verdad no fuese.

Pues para conocer las enfermedades de las abejas, es primero necesario conocer las señales de la salud, porque por los contrarios venimos mejor en el conocimiento de las cosas. Las señales de las abejas que están sanas son, que dentro de la colmena hay gran ruido y mormullo, y grande priesa à las piqueras, que unas entran, y otras salen, con mucho fervor y diligencia, y que esto es muchas veces, y casi continuo, y que aquel zumbido de dentro de la colmena, y el que ellas traen de fuera es vivo y agudo, y no flojo ni cascarron : y que ellas andan lucias y alegres, y no tristes,

tes y flojas, como desmayadas ni tontas, y que hacen los panares buenos y iguales, y bien llenos de miel.

Las señales de que están enfermas es haber poco bullicio y ruido dentro, no haber priesa à las piqueras, que andan despeluzadas, como bellosas y polvorientas, no lucias, ni avivadas: que andan todas como moscas con el frio, que andan sin orden, que los panares no los hacen buenos, ni hinchen, ni crian pollo: porque al tiempo que andan querochando los vasillos para criar, echan en cada vasillo dos querochas, y no ha de echar sino una, y de esta es señal estár enfermas y desatinadas: y es señal quando asi se hallan, que está enferma la maesa, y ésta tal bien la pueden descomponer y aprovechar la cera, porque no tiene cura ninguna. Estas enfermedades les viene por malos pastos que tienen, que como en el Invierno están cerradas y muertas de hambre, en viniendo la Primavera labran de lo que hallan, y si por alli hay lechitrezna, ò flor, ò simiente de holmos, ò flor de priscos, les es muy dañoso.

Dice Columela, que en una parte de Italia donde hay muchos de aquellos holmos y priscos, no viven mucho las colmenas. El principal remedio es quitar las tales plantas, que muy mejor es conservar la salud, con evitar la enfermedad. Mas si están yá enfermas por lo haber comido, luego las han de remediar, porque presto obra el mal en ellas. Y el remedio para ello es tomar granadas dulces, y majenlas, y saquenlas el zumo, y echenle à vueltas otro tanto vino muy bueno y oloroso, y si no le hubiere tal, à quatro partes de zumo de granada, echen una de agua-ardiente.

Otros cuecen la flor del romero en agua miel, y se lo ponen delante de las piqueras, en unos platillos llanos, que no sean hondos, para que lo puedan tomar, y no se ahoguen.

Tambien es bueno quando viene la Primavera, volver las colmenas y rociarlas con vinagre, y si es rosado es mejor.

Otra enfermedad, que dicen engorar el pollo.

OTra enfermedad hay en las colmenas en el tiempo que empollan, y es por causa de hacer ayres ò frios, y no estár bien abrigadas, y les entra ayre dentro, por cuya causa vienen à engorar el pollo: y es menester tener cuidado de que estén abrigadas, y si la piquera fuere muy grande, achicarsela con un poco de barro y boñiga, de manera que no le pueda entrar ayre dentro. Y si alcanzando la colmena vieren que huele mal, es que procede de haber engorado el capullo, y es menester que se miren los panares que estuvieren verdes, que estos son menester cortarselos, porque aquello verde es los que están güeros, y lo que huele mal; y quitados estos, luego tornan à fabricar otros, y les escusan de trabajar mucho en sacar todo aquel pollo fuera, y deshacer los panares, porque aunque saquen el pollo, no tornarán à criar en aquellos panares por estar corrompidos, y de mal olor.

Muchas veces acontece por buenos temporales, y por haber grande cantidad de flor, henchir muy en breve, y asi es menester ser visitadas à menudo; porque si no se lo quitan, se lo comen, y lo vacian para tornar à henchir.

CAPITULO XII.

En que trata de la orden que se ha de tener en curar las abejas que tienen garrapatilla.

LA garrapatilla que à las abejas se les pega es una enfermedad, de que vienen à perderse muy muchas colmenas, por no saberlas curar: y el tiempo en que les suele dar es en el Estío: y la colmena que las tuviere, es menester volverla la boca arriba, y mirar la solera adonde estaba asentada: y si tuviere un polvillo à manera de carcoma de madera, es señal que está enferma: y tambien mirar las abejas que andan mustias y desaladas, como pollos de que están enfermos, y es señal que la maesa tiene garrapatilla: y si la tuviere pongase como si la hubiesen de enxambrar, y saquenle toda la gente en una espuerta, que no quede ninguna abeja dentro, y tomar la maesa en la palma de la mano, sin apretarla, y con un alfiler sutilmente le quitarán la garrapatilla, que la tendrá en el cogote, ó en los encuentros de las alas: y luego la meterán en un cañuto de caña, y la taparán porque no se vaya, y ha de tener el cañuto algunos agujeros por donde respire, y no se ahogue. Agora para curar el ganado tiendan una manta en el suelo, al sol, y vacien las abejas del espuerta en ella, y tomen buen vino puro, y rociarlas han con la boca muy bien, hasta que queden bien mojadas, y esténse asi al sol, hasta que se enjuguen, y con el calor del sol, y fortaleza del vino, des-

despedirán de sí toda la garrapatilla que tuvieren. Luego tome la colmena de donde la sacaron, y con una varica delgada sacudan las carreras de los panares, para que si tuvieren telarañas ò garrapatillas, se quiten: luego echen dentro las abejas, y despues de recogidas echen la maestra con ellas, y barran la solera, y asientenla, y tomen la mata en que dexaron las abejas la garrapatilla, que son coloradas; y saquenla fuera del colmenar, y sacudan la manta en una hoguera, para que se quemen y no puedan volverse à las colmenas.

Engendranse estas garrapatillas de unas mariposas blancas, que están en las soleras de las colmenas: y para evitarlo es bien fregar las soleras con un trapo mojado en vinagre fuerte, y sal.

Las hormigas tambien son muy dañosas, y se comen la miel, y las embarazan, porque viendo las hormigas entrar en la colmena, luego se ocupan las abejas en sacar cada una la suya fuera, y habiendo de labrar, les es grande estorvo: y para esto es bueno echalles por el camino que tienen hecho un montoncillo de ceniza, para que no puedan pasar à las colmenas: y si no bastare esto, calentar agua, y con un jarro de pico irles echando poco à poco agua en su madriguera ò agujero de donde salen. Y lo mas breve es, segun dice el Bachillér Juan Perez de Moya, en un libro de secretos, cap. de *animalibus*: Moler un poco de piedra azufre, y mezclar con ello oregano, y echando en los agujeros de los hormigueros en cada uno poco de este polvo, no salen mas por allí.

CAPITULO XIII.

Trata de cómo se curan las abejas que están aturdidas, ò casi desanimadas, por haber caido en el agua, ò en miel, que parece estar muertas.

AContece yendo las abejas à tomar agua à fuentes, ò pilares, ò lagunas, ahogarse muchas de ellas, ò estar como muertas, ò quando en las catazones se hace la cera en las casas, se suelen allegar muchas y enmelarse. Para qualquiera de estos dos acaecimientos dá el Bachillér Moya, en el capitulo primero de experiencias del libro de secretos naturales, este remedio. Si las abejas estuvieren desanimadas, por haber caido en el agua, juntense todas, y tomandolas con tiento sin apretarlas, ponganlas al sol si le hay, y si no echenles encima (habiendolas primero mudado en parte enjuta, asi como sobre una tabla) ceniza en cantidad, que se cubran: y la ceniza no ha de ser fria, ni tan caliente que las queme, sino de la que está en fuego que tiene lumbre, apartada de la lumbre: y con el calor de la ceniza vuelven en sí, y se ván à sus colmenas.

Si la enfermedad es de enmelarse, lavarlas han con mucho tiento, y despues ponganse en una tabla, y cubranlas con ceniza como se ha dicho.

CAPITULO XIV.

Trata del oficio del colmenero, y qué tal ha de ser.

TOdo lo principal que se requiere para la conservacion y aumento de las colmenas, es que el colmenero tenga mucha diligencia y limpieza en ellas, y el sitio ó lugar en que están, y limpieza de su persona. Y si como deben las tratan, viven siete y ocho años, y dán buen fruto, y aun llegarán à diez: y por esto no habia de haber tiempo ninguno, ni aun dia en que el colmenero no haya de visitar las colmenas: y quando lo hiciere, no mirarlas asi ligeramente, sino darles una y dos y tres vueltas al rededor, y entre ellas: y asi verá bien lo que es menester hacer, y con el continuarlas se hacen mansas. Y estas visitas son mas necesarias en la Primavera, que en otro tiempo, porque entonces es quando enferman mucho, y asimesmo al tiempo del enxambrar.

De la castrazon.

PRocure primeramente el colmenero para castrar las colmenas, que la cuchara con que hubiere de castrar ò catar, esté muy aguda, y asimesmo la desitadera, de modo que corte bien, porque esto es lo principal que se ha de mirar para la conservacion de las colmenas: porque si trae la herramienta con que ha de castrar, bota, dañará las colmenas, por causa de la miel que corre, que se vá la colmena abaxo, con que se enmielan las abejas y la maesa, y vienen de ello à enfermar y à morirse.

La castrazon ha de ser segun los años, porque unos hay tempranos y otros tardíos. Y acontece unos años castrallos por Abril, y otros por Mayo la primera castrazon. Y para esto es menester que el que las castrare, tenga conocimiento de vér cómo está el campo donde las colmenas estuvieren:

y

y si estuviere fértil de flor, podrá meterlas la mano, y sacarles la miel que tuvieren, hasta llegar à la media colmena, que se dice el arca. Luego volverlas todas las que castrare lo de arriba abaxo, y hallarán hecha la cera por arriba, y hinchirán de miel por la cabeza, y por abaxo de cera. Y en esta cera como es nueva, tornar à criar gente de nuevo, y à reformarse. Y acontece algunos años, si son fértiles, tornar à enxambrar, porque à causa de haber criado gente de nuevo, si no enxambraren, henchirán presto de miel. Y ha de haber cuidado, estando el campo fértil, de visitallas dentro de quince dias ò veinte, por vér si tienen mucha flor y labor, y les hace tiempo sesgo, sin ayres, que es lo que mas les daña para poder henchir de miel, principalmente el solano, que ultra de que en el tiempo que ellas trabajan, anda muy frio, les quita el rocío que hay en las flores. Y no hallando substancia para enmelar, ni grasa en las flores para llevar cera, hacen poco. Y por esto es mejor pocas flores, y buen tiempo, que muchas con malo. Y quando les hace mal tiempo, no metan otra cosa sino amago, para proveerse de su necesidad, porque meten el amago en lugar que habian de meter miel, y con el tiempo y ayres ha llevado la substancia y grasa de la flor, y todo lo que queda es amago, que esto (como dicho tengo) lo meten para su necesidad, por no hallar otra cosa, y por barruntar tiempo de necesidad, se proveen de lo que hallan.

El amago les es dañoso, porque metido en los vasillos se endurece como piedra, y quando quieren henchir de miel, como no tienen por ello donde echar la miel ocupanse en desembarazar los vasos del amago para echar miel. Este amago hace la miel de mal color y de mal gusto, aunque sea blanca.

Ha de tener cuidado el colmenero de mirar las piqueras de las colmenas: y si viere que hay zanganos muertos por defuera, es señal que yá se les acaba la labor y flor que hay: y à esta causa matan el zangano, porque yá no le han menester, y porque no les coman la miel, que tienen recogida para su Invierno. Y porque pierden tiempo en matarle, y dexan por ello de trabajar, es bien que con un escobon recio y apretado vayan levantando las colmenas, y hallarán todo el zangano en las soleras, que le tienen acorralado para matarlo: lo qual con el dicho escobon se matará à golpes. Y despues de muerto barran muy bien las soleras, porque no les cause mal olor: y entonces podrán la segunda vez castrar, no metiendoles mucho la mano, porque queden gobernadas de comida para su Invierno, si no hubiere flor y labor de que tornen à henchir, y si no fuere en tierra que les queda espliego ò cardillo de la uba ò encinares donde haya bellota, porque si hay bellota en cantidad, y les llueve el mes de Agosto, suele agusanar la bellota, entre el capillo y la mesma bellota, que se hace una abertura, por donde echa mucha cantidad de miel: y esta suele ser tercera castrazon del año, y esta es una miel muy buena y sabrosa, y de muy buen gusto, y sin amago: y podrá el colmenero à la segunda castrazon volverles lo de arriba abaxo, como dicho tengo. Y de esta manera podrán aprovecharse las colmenas de la mangla de las encinas, y hallarán adonde puedan poner la miel por la cabeza, porque quando hay mangla en las encinas, no hay flor para fabricar cera, y vasillos para echar la miel, y hallandolas vueltas lo de arriba abaxo, tienen adonde podella echar; de modo que con estas diligencias se podrán castrar tres veces.

CAPITULO XV.

Muestra cómo se han de poblar colmenas, de las que vienen desamparadas de otros colmenares.

SI en los corchos que quisieres poblar, hubieren estado colmenas en ellos, serán mejores que nuevos. Y si fueren nuevo ò viejos, hágase esta preparacion. Tomese una azumbre de agua miel, y media azumbre de orines de hombre, añejos, de ocho ò diez dias, y dos almuerzas de flor de romero verde majado, y puestas estas tres cosas en una olla, pongase al fuego à hervir, y despues apartese de la lumbre, y muelan dos ò tres pedazos de boñiga seca, cogida del mes de Mayo, y mezclense estos polvos con lo que está en la olla, y luego mojen en esto un trapo de lienzo, y frieguen bien el corcho con él por de dentro, y por defuera la piquera con un palmo del corcho à la redonda y luego los entrenzarán, y ponganlos en el campo ò monte, en solano, y en parte alta, echandoles à cada uno en lo alto de los tempanos ò tapadores cinco ò seis almuerzas de tierra humeda, porque se pegue en el tempano: y si se hallare puesto, como dicho tengo, que esté en hila de algun colmenar,

es mejor; porque es cierto que viniendo alguna enjambre desmandada, en topando la hila de otras abejas, luego tiran trás de ellas, y al olor del vetun vienen, y se meten en los corchos. Tenganles arrimadas piedras à la redonda de los corchos, porque ayre ni ganado no los derribe. Y muchos han poblado muchas colmenas con esta orden, sin tener otras de que poblarlas.

CAPITULO XVI.

Muestra la orden que se ha de tener en buscar las colmenas silvestres, que se han metido en huecos de árboles, y en huecos de peñas, y debaxo de tierra.

PAra lo que este capitulo promete se irán à los montes ò campos donde hubiere colmenas, y buscar las fuentes que hubiere, ò arroyos apartados de los dichos colmenares, porque si está cerca, acude alli la hila, y sería el trabajo en valde. Y asi es menester tener cuenta, que quando vieren venir la hila, mirar de qué parte viene, y tener un puchero apercibido con agua de almagre, y un hysopillo, y asentarse orilla de la fuente ò arroyo, y quando vieren abaxar las abejas à tomar el agua, rociallas con el hysopillo del almagre: y si vuelven presto las enalmagradas, es señal que tienen cerca la guarida adonde están metidas: si tardan mas tiempo en volver, es señal que están mas lexos. Y para acertar donde están, tendrán un cañuto de caña gordo, y que esté agugereado por muchas partes con agugeros menudos, y echar dentro un poco de panar de miel en el suelo del cañuto, ponello à la orilla del agua, adonde vienen las abejas, y estarse quedo, y luego como huelen la miel que está dentro del cañuto, se ván entrando en él: y de que vieren que han entrado cantidad de ellas, tomen el cañuto, y tapenlo con el dedo pulgar, y miren por la parte donde vienen las abejas à tomar el agua, y anden ácia aquella quarenta ò cincuenta pasos, y aparte el dedo con que tiene atapado el cañuto, y dexe salir una abeja sola, y torne luego à tapar el cañuto, y anden trás la que soltó, hasta que la pierda de vista. Luego suelte otra abeja: y si esta segunda abeja que soltare, alzare vuelo en alto, es señal que está lejos su posada: y si fuere baxa, es señal que está cerca, y sigala. Y despues de perdida de vista suelte otra y otra, hasta tanto que llegue à su morada. Y si se acabaren las abejas del cañuto, y no hubiere hallado donde están, haga una señal donde se le acabaron las abejas, y tengan cuenta por donde guia la postrera que soltó, y vuelva à poner el cañuto, y tome mas abejas, y torne à soltallas desde donde dexó señalado, y vaya prosiguiendo, como dicho es, soltando de estas del segundo cañuto de dos en dos: y si la una echare por otro cabo diverso del de donde han llevado la hila las primeras, haga una señal por donde se apartó la una de las dos que soltó juntas, y vaya siguiendo la hila de la otra, porque es señal que son de dos colmenas: y despues de haber hallado la que vá prosiguiendo, puede volver à coger mas abejas en el cañuto, y soltar en la parte donde dexó señalado la que se habia apartado quando soltó las dos juntas, y vaya prosiguiendo por la mesma orden, hasta llegar à su morada, que sepan que es una de las buenas órdenes que se puede hallar para lo que dicho es, y han con esto enriquecido, en buscar colmenas silvestres, y es orden que pone Columela, y de mí muy experimentada.

Hallada la colmena ò colmenas, si estuvieren en árboles ò partes que se puedan sacar, tenerse ha en ello la orden del enxambrar. Mas si estuviesen en alguna peña, que para haberlas de sacar fuese mas la costa que el provecho, tendrás esta orden que dá el Bachillér Moya en el capitulo primero de experiencias del tratado de cosas naturales, y es, que tomarás un cañuto de caña, tan grueso, que holgadamente quepa por él la maesa, y de largo de dos ò tres dedos, y en el un extremo ponle un manojo de cerdas à la redonda, que lo cubran bien, y muy atadas queden largas como un dedo ò dedo y medio, à modo de hysopo. Luego el otro extremo que está sin cerda, ponganse en el agugero por donde las abejas entran y salen, y lo demás del agugero tapese, y si otros salideros hubiere, con barro, porque no puedan las abejas salir, si no fuera por el cañuto: lo qual al salir pueden hacer bien, porque de la parte de dentro pueden apartar las cerdas como entre ellas vén claridad, mas la entrada no aciertan, porque topan con las cerdas: y poner junto al cañuto un corcho de los preparados, como para tomar colmenas desmandadas, y como ván saliendo de una en una, y no pueden volver à entrar, hállanse fuera: y la maesa quando se vé sola sin gente, sale tambien à buscar su gente, como estas avecillas quieran compañia y congregacion. Y como no puedan volver à entrar, co-

como dicho es, y hallan alli junto el corcho, entranse en él.

Dice mas el dicho Autor, que sería mejor en lugar de cerdas poner una redecilla de hilo ò de otra cosa, travada en el agugero del cañuto, de modo que la abeja que sale de su morada, con la cabecilla le abriese; mas la que quisiese entrar, le cerrase.

CAPITULO XVII.

En que se dice la orden que se ha de tener con las colmenas que estuvieren desahijadas de gente, ò que les falte maestra.

SUelense desahijar las colmenas por la mayor parte los años que son mas fértiles y abundosos, porque entonces enxambran mas, y javardean mucho, y à esta causa vienen à quedar desahijadas de abejas y de maestras: y para esto es menester que haya esta orden: Haganse dos ò tres docenas de corchos chiquitos, de hasta un pie de altura, y un xeme de anchura, y donde no hubiere alcornoque, podránse hacer de tablas, y en cada uno echen un javardo si fuere bueno, y sino, echen dos, procurando quitar la una maestra, y rocien las abejas de los dichos dos javardos que quieren juntar con vino, para que no se maten unas à otras; y para no errar en la cantidad, basta echar tantas abejas que ocupen la mitad del corcho pequeño, porque siendo chico el corcho, llevando mucha cantidad de abejas, no podrian obrar, y cada un corcho de estos pequeños hanlo de poner entre dos colmenas: quiero decir, entre dos colmenas un javardo, y esto aprovecharán para dos efectos: el uno, para remediar estas colmenas pobres de gente: y el otro, para sacar la miel virgen, porque muchos hay que lo quieren sacar de los enxambres de los primeros panares que empiezan à hacer, y acontece quitarselos para el dicho efecto, y no lo aciertan, porque pierden enxambres: porque viendo las abejas que les han quitado el principio que habian hecho de los panares, desamparan el corcho, y se ván: y à esta causa es mayor la pérdida de que se vaya la enxambre, que la ganancia de la miel. Y si fuere año que no fuere tan abundoso, que no hubiere javardos, y hubiere enxambres, tendrán cuenta de señalar las colmenas que enxambraren, de mirar si tienen maesiles querochados: y de un enxambre que sacaren, pueden hacer seis javardos de esta manera: que recorran las colmenas que hubieren enxambrado, porque dentro de quince dias que han sacado la enxambre, luego sacan maestras nuevas, y es menester recorrer la colmena como quando la enxambran, y sacarle las maestras que hubieren sacado, echando cada una por sí en un cañuto, y despues tomar la colmena que estuviere mas aparejada para enxambrar, y sacar la enxambre, y mirar la maestra, y echarla en un corchuelo de los que hemos dicho, y luego echar el medio corcho de abejas de la enxambre que hubieren sacado, y luego la gente que quedare de la enxambre, repartilla à medios corchos hasta donde alcanzare, y ha de ser como fueren echando las abejas en los corchos, vayan echando una maestra, y tomen una bocanada de vino, y rocien la gente que echaren en el corcho, porque si no echan las maestras de presto, se levantan las abejas, y se vuelven à la madre, y por esta orden podrán hacer todos los javardos que quisieren para remediar las colmenas que estuvieren desahijadas: y hase de mirar y tener cuenta el mes de Junio y el de Septiembre, de visitar las colmenas à menudo, porque entonces levantando y volviendo las colmenas, verán las que están desahijadas, y sin maestras, porque luego las verán desaladas, y que traen poca hila por la piquera: y todas las que de esta suerte están, las señalarán con una piedra encima. Y luego por la misma orden que estuvieren señaladas, vayan tomando un javardo, y abran la colmena por la cabeza, y pongan un javardo encima, y quiten el tempano del javardo, y denle humo hasta que no quede en el javardo ninguna abeja: y luego rocien la colmena donde hubieren echado el javardo con vino, que no se maten unas à otras: y si vieren que la colmena adonde echaron el javardo, estuviere liviana, y no tuviere miel, tomen los panares que tuviere hechos el javardo, y ponganselos por la cabeza, y traviesen una trenza que los tenga, y procuren de mirar que no haya empezado à caer gusano, porque si le echan el javardo, se perderá, y la colmena; y será mejor desbaratar la colmena, y aprovechar la cera.

Otra orden para guarecerlas.

PAra guarecer las colmenas que estuvieren desahijadas, y fuere el año estéril que no se pueden haber javardos, como dicho es, miren las colmenas que estuvieren desahijadas, y tomen otras tantas de las mas fértiles, y tomarán una colmena de las des-

ahijadas, y ponganla en el lugar donde estuviere la prospera, y quitenle el tempano ò atapador: luego tomen la prospera, y ponganla de boca sobre la cabeza de la desahijada, estando en parte donde estén arrimadas, que se hará hincando un palo alto donde se puedan atar, porque el ayre no las derribe, estando una sobre otra: luego que se hubiere puesto una sobre otra, embarrenla muy bien con boñiga y barro à la redonda, que no pueda salir abeja ninguna por la piquera de la alta, ni por las junturas de los corchos. Y hase de tener cuenta que la colmena desahijada que pusieren debaxo, de volvella primero que la pongan, no esté empezada à gusanar, y quitalle unos pedazos de los panares de las puntas, porque por alli comienza à caelle el gusano de la solera: porque si estuviere empezado à gusanar, y no advirtiesen en ello, se perderian entrambas, echando la de abaxo à perder la de arriba. Y han de tener cuenta que quando las engirieren la una con la otra, rociar las abejas de ambas con vino, porque no se maten unas à otras. Y con este remedio, como la de arriba se sirve por la de abaxo, aunque la baja no tuviese abeja ninguna, el entrar y salir de la de arriba, tendrá limpia la cera de la de abaxo, y caliente, y tambien harán maesiles en la de abaxo como en la de arriba. Y estas que se engieren, han de estar asi, hasta el tiempo del enxambrar. Y quando vean que estas tales están arrebozadas de abejas por defuera, es señal que está para enxambrar: y entonces han de tomar un cordel delgado, y quitarle el barro que estuviere entre la una y la otra, y pasar el cordel por entre ambas, cortando la cera que está pegada la una con la otra, y luego quitar la de arriba, y ponelle à la de abaxo su tapador, y antes que se le pongan, mirar si tiene maesiles querochados, y si los tuviere, yá está seguro que tiene maestra: y si no los tuviere querochados, señalenla, y tomen la que estaba encima, y ponganla à enxambrar, mirando si tiene maesiles querochados, porque si no los tuviese, y le sacasen la maestra con el enxambre que le sacan, será menester señalarla como la de abaxo para echarles maestras por mano nuevas: y sacada la enxambre, mirese si vá alli la maestra, y si no fuere, será menester recorrer la de abaxo, y sacar la maestra para echarla en la enxambre que sacaren: y esta es una orden muy excelente para todas las que se hallaren desahijadas, y sin maestras.

CAPITULO XVIII.

De las propiedades de la miel, y de sus operaciones, y de la cera.

DIce Plinio que si las colmenas se castraren por Junio, que sea Luna llena, que entonces darán mas miel: y si en dia sereno, que es la miel mas gruesa, y de mas correa.

La miel se saca de los panares en tres maneras: la mejor es poniendo los panares en una canasta, y que corra en un barreño ò artesa: y la que asi sale, es mas liquida, sin tener amago, porque no esprimiendo, no se mezclará el amago que traxeren los panares, con la miel que se ha escurrido, porque pocos años hay que no metan amago, por la razon que tengo dicha en el capitulo de la castrazon de las colmenas. Lo segundo, lo que se esprime y se despedaza, no es tan bueno como la primera, porque ésta participa del amago que viene en los panares, porque esto le dá mal sabor, y hace de mala color la miel.

La miel para comer es mejor cocida que cruda, porque no hincha tanto, ni es tan colérica, y es buena para las personas humedas y flematicas. La miel gasta la carne mala de las llagas. Puesta en los ojos quita el paño y unas telas de las que parecen como telarañas, y aclara la vista: y esto ha de ser crudo, y si es virgen, es mejor haciendo gargaras con ella. Hace desflemar las agallas. Mezclada con salgema, y echada en los oidos, aviva el oir. Si con miel untan la cabeza, mata los piojos y liendres, y no se crian tan presto.

La miel quita mucho la ponzoña à las cosas que se guisan con ella, como son hongos, getas, criadillas de tierra, crespillas.

Dice Avicena, que si se bebe caliente, es contra la mordedura del can rabioso. Ablanda el vientre.

La mejor miel es la que se hace à la Primavera, y por Mayo no es tan buena. La que se hace por el Invierno, no tiene amago, porque no habiendo flores, no meten amago, y es mas correosa y cocida, como trementina, y es de muy buen gusto.

La miel rosada se hace muy buena de rosas, asi secas como verdes. La que se hace de las verdes, es mas liquida, por aquella aguosidad que toma de ellas mismas. La miel es un licor muy suave, sabroso y dulce: si la mezclan con un poco de sal, toma mal

sa-

sabor; y por esto untan con esto los pezones de las tetas las mugeres para destetar los niños.

Columela dice, que en su tiempo era de poco valor y precio, y ahora es de muy grande estima, y muy necesaria para muchas cosas, asi en medicina, como para otros usos: y principalmente la cera para ornamentos y sacrificios que se hacen à Dios en las Iglesias. Y hase luego de hacer en apartandola de la miel: y no la laven para sacarle el aguamiel, porque si la lavan, y no la hacen luego, se comerá de polilla; y si no la lavaren, la podrán tener por hacer todo el tiempo que quisieren. Y si quando la cuecen, echaren un manojo de pajas de centeno, saldrá de mejor color, y mas purificada, y no hará tanta espuma. Y la cera de castro es mas hermosa que la cera de escarzo: y la que es buena, recibe en sí la figura que tiene el vaso en que la echan para hacer la torta. La cera con la antigüedad se hace blanca, y la que no es buena, se pára negra, como se vé por experiencia en la cera que traen de Berbería, que viene conficionada y falseada con muchos betunes. Y para saber la que es buena y liquida, hase de tomar una poca, y mascarla, y si fuere mezclada, luego dará gusto de la confacion que tiene.

La cera se hace blanca echandola en agua caliente muy salada, y es bueno à vuelta del agua caliente echar vinagre fuerte blanco, en que la derriten, y ponella al sol, y rocialla con agua fria.

Blanquease de otra manera, dexandola el mes de Abril y Mayo de parte de noche sobre la yerba, que goce del rocío de la noche, y del sol hasta las nueve del dia. Y luego la quiten de la calor del sol, hasta tornarla à poner al sereno de otro dia, y esto tantas veces, hasta que se pare blanca.

De otro modo: Derritase la cera que quisieres hacer blanca en una caldera, y toma un tajador el mas grande que pudieres, y mojen el suelo del dicho tajador en un barreño de agua fria: luego metanlo en la caldera de la cera que estuviere derretida, digo el suelo: luego sacandolo de alli metanlo en agua fria, y meneando la mano con el tajador en el agua, se caerá la cera que en él se pegó, y de esta manera irá sacando hojas de cera con el suelo del tajador, hasta que se acabe toda la que está derretida. Y ponganse estas hojas de cera al sereno y al sol hasta las nueve del dia, como dicho hemos, y esta es la mejor y mas breve manera de blanquear la cera. Otra virtud tiene la cera, y es madurar y resolver las hinchazones. Y dicen, que el que tuviere cámaras, se la dén à comer sola, ò mezclada en viandas, y restriñe el vientre.

Puesta una torta de cera sobre algun golpe, donde haya hinchazon fresca, la amansa y asienta. Saca el frio de los miembros, y ablanda y revuelve las durezas y hinchazones de los golpes. Dicen que las abejas secas y molidas, bebidas en vino blanco puro quita à las mugeres recien paridas unos dolores, que ellas llaman tuertos. Y asimesmo si toman unas abejas vivas, y las estrujan con un pañito limpio, y se beben este zumo con un poco de vino blanco puro en ayunas, quita el dolor de la hijada.

Hacen un betun las abejas à la redonda de las soleras, que les sirve de escurecerles el corcho, que no les entre claridad, y para que no les entre ayre, y para tapar las hendeduras del corcho. Los Griegos y Latinos le llaman Própolis: en Español unos le llaman Aleda.

Esto es muy oloroso, como una goma que llaman ambar liquido, que es bueno para traer en la mano, como poma para oler. Esto en unas partes es rubio, y en otras lo hacen negro: lo mejor es lo rubio. Tiene esta goma excelentes propiedades, saca las espinas y rajas que están hincadas en las carnes puesta encima, y ablanda las durezas de las apostemas, y ablanda y estiende mucho los nervios que están encogidos, y es muy bueno para ponello en la nuca, que decimos el cogote, contra el envaramiento de ella. Hace estornudar puesta en las narices. Bebido ò untado ablanda la aspereza ò dureza del pecho. Deshecha ésta goma en oleo violado, y puesto sobre las brasas, y recibiendo aquel humo la boca abierta, aprovecha contra la tos antigua: y juntando con ello las saetas enherboladas saca la ponzoña: puesta en el oido quita el dolor de la jaqueca: conforta el celebro, y es muy singular cosa para el pasmo que viene de frio: puesta en el ombligo ò por abaxo quita el dolor de la madre à las mugeres: y es muy excelente y probado para la rompedura de la brenza del hombre, hecho socrocio de dos partes de esta goma, y una de cera puesta en la rompedura: y si es la rompedura fresca, ha acontecido cerrar con esto: y si es de dias la rompedura, conserva para que no se haga mayor.

CAPITULO XIX.

De las señales que han de tener las abejas y maestras para ser buenas.

EN las abejas hay muchas diferencias, y hechuras, asi en el tamaño, como en la naturaleza, y en la color: que unas son doradas, lucias y resplandecientes: otras prietecillas y vellosas, que parecen à unos moscardones que horadan la madera, y hacen la carcoma: y en el tamaño, que unas son grandes, otras pequeñas: en la hechura unas son gordas redondas, otras delgadas y largas. Acerca de lo qual es de saber, que la semilla de todas es una mesma, y una generacion; mas segun los pastos y fertilidad de la tierra, y esterilidad y falta de labores, hace diferenciar la generacion: y la razon se vé clara: porque en Estremadura, que es tierra fertil, y de grandes pastos, asi los bueyes, como otros ganados son muy grandes y poderosos, y en las tierras míseras, y sierras estériles de pastos son mucho mas chicos los bueyes y otros ganados. Y asi siendo toda la generacion una, se dá à entender que vá en los pastos y en la fertilidad de las tierras. Pues quanto al color, las mejores son las lucidas, pintadas, resplandecientes, que parezcan doradas, que las que son prietas y despeluzadas como vellosas. Si estas se mudasen à tierra fertil y abundosa de pastos, serían tan resplandecientes y crecidas como las que hemos dicho; de modo, que el que hubiere de mercar colmenas, procurelas que sean de tierra donde no haya abundancia de pastos, y traigalas à tierra abundosa de pastos, porque estas trabajan mucho, y con gran codicia, viendo la abundancia de la tierra, y viven mucho mas tiempo: porque asi como si mudasemos las que están criadas en tierra fertil y de mucha labor à tierra estéril, echando menos la fertilidad primera que tenian, vivirian poco; asi à la contra, mudadas de tierras estériles à tierras fértiles, aprovechan mucho.

Las abejas grandes y lucidas son mejores por dos cosas: la una es, porque la abeja grande tiene vientre donde le quepa la miel que hallare, y rocío en las yerbas, y cera para llevar: porque claro está que en pequeño vaso no puede caber mucho licor: y lo otro, que siendo grande, tiene fuerza para ir mas cargada, y resistir el ayre, porque muchas veces las derriba el ayre, à causa de tener poca fuerza, y se quedan muertas y perdidas por el suelo. Y dice Virgilio en las Geórgicas, que las abejas en tiempo ayroso suelen tomar unas piedrecillas con sus pedecillos para hacerse mas fuertes para pasar por él.

En quanto à ser las abejas monteses y bravas, no son tales como las mansas y caseras: porque lo uno son malas de tratar, y lo otro es mucho daño para las mesinas colmenas: porque como mueren las abejas en picando, por dexar el aguijon pegado en lo que pican, y con él las tripas, es de creer que siendo bravas, que perecerán muchas: y las mansas carecen de este peligro; aunque es verdad, que las bravas tratandose se hacen mansas.

Señales de las maestras.

LAS señales de las maestras para ser buenas, digo que han de ser largas, delgadas y ceñidas, de color de oro, y de colorado. Y fue un misterio grande de estas maestras, que las proveyó Dios, que no ofendiesen à nadie, y asi no les dió aguijon como à las abejas, aunque nacen con él, y las abejas por instinto natural se le roen antes que sale, como se verá en los vasos que dicen maesiles donde se hayan criado, y salido maestra, abriendole quedito à la larga, verán en él un agugerico à la parte baxa, por donde se le cortaron, y hallarán en la mesma cera pegado el aguijon. Y esta fue provision del gran Proveedor de las cosas; porque si le diera como à las demás abejas, para que pudiera picar, claro está que se perdieran muchas colmenas, por ofrecerse muchas veces, ò para curarlas, ò para otras cosas tomarlas en la mano; y si picaran, se perdieran luego, y con ellas las abejas, porque en la vida de la maestra está la de las abejas, porque todas se pierden en faltando la maestra.

Dicen algunos, como Abencenif, que si ponen en la colmena una maestra hecha de oro, que vendrán alli muchas abejas, y no se irán. Yo tengo entendido, que fuera mas barato hacer esto para multiplicar colmenas, aunque fuera cara la maestra, en ser de oro era mas barato, si se pudiera hacer, que lo que dice la Agricultura de Herrera, y otros para hacer generacion de abejas y maestras, en lo que trata del becerro cómo se ha de hacer. Y como estas son cosas sobrenaturales y inciertas, no curo de alargarme mas en ello, porque claro está, que si una maestra es de oro, no podrá producir generacion para poblar la colmena. Lo otro, porque tie-

tienen las abejas tan grande instinto y conocimiento, que contaré una cosa de grande admiracion, y fue: Las abejas de una colmena vieron muerta à su maestra, y procuraron de que no careciese de sepultura, y fue de esta suerte, lo qual (aunque yo no lo vi) por contarmelo con juramento un hombre docto y de crédito, lo escribo. Este visitando un colmenar que tenia, vió casi un paso distante de una colmena un bulto de abejas de hasta dos ò tres docenas, y él creyendo que debia de estar alli alguna miel vertida, tomó un palillo, y comenzólas à menear, con lo qual se esparcieron, y se vinieron sin alzar el vuelo andando, y se entraron en la colmena de donde habian salido: y que mirando donde estaban primero amontonadas, vió hecho un hoyo que habian hecho con las patillas, de tanta cantidad, que cupiera una avellana; y que estando dudando consigo del para qué le harian, y pasando adelante à visitar colmenas, y tornando à cabo de rato à pasar por alli, vió salir de la misma colmena donde se entraron, dos órdenes de abejas andando por el suelo unas trás otras, à modo de hormiguero. Y con la duda que tenia de la causa de haber hecho aquel hoyo, diole deseo de ver lo que sería aquello, y vio ir entre las dos hileras de abejas un bulto de abejas andando, y llegaron al hoyo que primero habian hecho, y estuvieron paradas, y luego se juntaron las dos órdenes que dicho tengo, con las que estaban amontonadas, y empezaron à andar à la redonda, como quien trilla, y à cabo de rato se levantaron, y se fueron volando cada una por su parte, hasta que no quedó abeja en la colmena. Y admirado, y no pudiendo saber qué podia ser aquello que habia visto, fue à ver el hoyo que habia visto primero, y hallóle cerrado, y andando tentando en el suelo con un palillo, topó con el hoyo, y sacó la tierra que estaba en él, y halló una maestra muerta. Caso de admirar si fue verdad, como lo creo, por el mucho crédito de quien me lo dixo, y digno de que se tenga en memoria.

CAPITULO XX.

En que se pone otro modo de castrar las colmenas.

EL modo de castrar que en este capitulo pretendemos declarar, llaman algunos robar, y es, que en tierras tempranas de grandes pastos y labores, y de en las costas de mar, quando las han tenido en una parte, y están yá para enxambrarlas, sacan las enxambres de todas las que han de mudar, y las dexan estar en aquella parte donde las enxambraron, y vuelven à cabo de quince dias à ellas, y visitan la tierra cómo está de labor, y si vén que se vá acabando, toman todas las enxambradas: y si hubieren sacado maestras nuevas, saquen las abejas como quando quieren enxambrar, y luego roben la colmena, y quitada la miel y cera que tuviere, tornen en el mesmo corcho à echar las abejas que hubieren sacado con sola una maestra; y si tuviere pasto y labor, dexenla donde se estaba, y sino, mudenla donde hubiere labor: porque estando en tierra donde haya labor, en quince ò veinte dias torna à henchir, como se halla desposeida. Y es de saber, que la miel de estas que asi se roban, no es tan buena como la de castro, por causa de llevar amago y pollo. Hacenlo por dos ò tres causas: la una es, porque si las llevàran llenas, no llevàran mas de cinco colmenas en una bestia: y si es lejos donde las mudan, cargan diez ò doce: y la otra, que como tengo dicho, renuevan la colmena: y la otra, porque si la tierra es fertil y abundosa donde las mudan, en veinte dias tornan à henchir, como se hallan desposeidas de lo que tenian, procuran henchir la casa, y de tornar à enxambrar. Y me dicen que ha habido año que si es abundoso para ellas, mudallas quatro veces, y enxambrarlas tres, y de las primeras enxambres sacar otras enxambres, que llaman nietas: y aunque es trabajo en andarlas mudando, es grande el provecho.

SIGUENSE LAS LEYES Y ORDENANZAS de las Colmenas, que fueron sacadas de la Recopilacion de las Ordenanzas hechas para la buena gobernacion de la Ciudad de Sevilla, y de su tierra.

TITULO DE LAS COLMENAS, y de sus majadas.

YO Diego Fernandez, Escribano Público de Sevilla, doy fé, que por un libro de papel escrito de molde, enquadernado en pergamino, que al principio de él están las Armas Reales de su Magestad, y encima de las dichas Armas está un renglon escrito de colorado, que dice: Las Ordenanzas de Sevilla. Y abaxo de las dichas Armas, dice escrito de molde: Recopilacion de las Ordenanzas de esta Ciudad de Sevilla. Y entre las Ordenanzas que están en el dicho libro impresas de molde, parece que está una Ordenanza, fojas ciento veinte y quatro, que comienza: Título de las colmenas, y de sus majadas. Su tenor de la qual dicha Ordenanza con el dicho título, como en el dicho libro está impresa, es esta que se sigue.

¶ Sepan quantos esta Carta vieren, como Nos Don Enrique, por la gracia de Dios, Rey de Castilla, de Toledo, de Leon, de Galicia, de Sevilla, de Cordova, de Murcia, de Jaen, del Algarve, de Algecira, y Señor de Molina. Vimos una Carta del Rey Don Alonso nuestro padre, que Dios perdone, escrita en pergamino de cuero, y sellada con su sello de plomo colgado, fecha en esta guisa.

¶ Sepan quantos esta Carta vieren, como Nos Don Alonso, por la gracia de Dios, Rey de Castilla, de Toledo, de Leon, de Galicia, de Sevilla, de Cordova, de Murcia, de Jaen, del Algarve, y Señor de Molina; porque el Concejo de la muy noble Ciudad de Sevilla nos dixeron, que estando los Alcaldes, è Alguacil, y los Caballeros, y los Jurados, y los hombres buenos de la dicha Ciudad ayuntados en Santa Maria, en el Cabildo de los Canonigos que vinieron, y los hombres buenos vecinos de Sevilla, que tenian majadas de colmenas en los terminos de la dicha Ciudad, y los Alcaldes de los colmeneros que puso el Rey Don Alonso nuestro bisabuelo que era à la sazon, y el pedimento de Gonzalo Vicente, Alcalde Mayor que era de Sevilla, yo Pedro Domingo Vegaran, vecino de la Collacion de San Gil de la dicha Ciudad, y Pedro Perez de Constantina, y de los otros vecinos que tenian majadas, que le pidieron merced, que les diesen ordenamiento, porque pudiesen pasar cada uno, y mantener sus majadas en las sierras, y en las jaras del Reyno de Sevilla, y de sus terminos, y les determinase quanto hobiese de majada à majadas, porque entre los hombres buenos que las dichas majadas obtuviesen, que hobiesen avenencia, y viviese cada uno en lo suyo, y en paz, y sin contienda ninguna, y que ordenasen todas aquellas cosas que perteneciesen à colmenas y majadas, porque hobiesen fuero apartado, porque hobiesen vidas apartadas, ò porque supiesen que juzgaban sus Alcaldes, y sobre esto, que los Alcaldes y Alguacil, è los Caballeros, è los Jurados y hombres buenos que eran à esa sazon, el pedimento de los sobredichos que ordenaron en como usasen, y en fecho cada uno en las sierras, y en las jaras, y en los otros lugares de los terminos de la dicha Ciudad, en razon de las majadas de las dichas colmenas, y de los colmeneros que las guardasen, y de todo lo al que à ellas perteneciese, y en como juzgasen por el dicho ordenamiento los Alcaldes que fuesen dados por los juzgar: y segun que mejor, è mas cumplidamente se contiene en un quaderno del dicho ordenamiento, escrito en pergamino de cuero, que ellos tienen en esta razon, el qual nos mostraron, y dice en esta manera.

¶ Sancti Spiritus adsit nobis gratia. Amen. Este es el ordenamiento que ordenaron Don Gonzalo Vicente, è los sus Jurados, y los doce Caballeros que escogió el Concejo de la muy noble y muy leal Ciudad de Sevilla que lo ordenasen.

¶ Sabado ocho dias del mes de Marzo, Era de 1292. años, hicieron Cabildo los Alcaldes, y el Alguacil, y los Caballeros, y los Jurados, y los hombres buenos de la muy

muy noble, è muy leal Ciudad de Sevilla, en Santa Maria, en el Cabildo de los Canonigos vinieron los hombres buenos vecinos de Sevilla, que han majadas de colmenas en termino de esta Ciudad, y los Alcaldes de ellos que puso el Rey Don Alonso à pedimiento de Don Gonzalo Vicente, Alcalde Mayor de Sevilla, y de Don Pedro Domingo el Bejarano, vecino de San Gil, y Pedro Perez de Constantina, y pidieron merced que les diese ordenamiento segun pudiese mantener cada uno su majada en las sierras y en las jaras, y les determinase quanto hobiese de majada à majada, porque entre los hombres buenos hobiese avenencia, y viviese cada uno sin contienda, y que ordenase todas aquellas cosas que pertenecen à colmenas, porque hobiese fuero apartado, pues habiendo vidas apartadas, porque supiesen que juzgan sus Alcaldes.

¶ Primeramente ordenaron, è tuvieron por bien, que en todas las sierras que parten con los terminos de las vecindades que son de Reyno de los nuestros terminos que son de Guadalquivir allende, que hayan de majada à majada una legua bien cumplida.

¶ E otrosí, ordenaron, que ninguno que no fuese vecino de Sevilla y de su termino, que no pudiese haber majada de suyo, sino que sea consentimiento de los tres ò quatro vecinos mas cercanos, y si estos vecinos todos, y qualesquier de ellos quisiesen poner en aquella majada algunas de sus colmenas, que las pongan à tantas que puedan ser que guarezcan bien: y la majada que se llame de estos todos, è no de albarran: y si el albarran fuere fijo de colmenero, y heredare la majada de su padre, ò de su madre, ò de otro qualquier, que sea Señor de su majada, como otro qualquier vecino.

¶ Otrosí, ordenaron, que en las jaras de tierra y de carcoma, que hobiese de majada à majada dos tercios de legua.

¶ Otrosí, en el campo que pusiese cada uno por dó quisiere. En las sierras que parten con Portugal, que fagan cada uno su majada à media legua: y si fuere cerca los mojones, que ponga cada uno sus colmenas dó quisiere, en tal manera que no pelen los perros en uno.

¶ Esta medida de estas leguas, y de dos tercios de media legua que sean de estas tres qual quisiere. La primera, de la puerta de Triana à Gelves. La segunda, de la puerta de Xerez à Quartos. Y la tercera de Macarena à los aceitunos de Lebreña.

O si por ventura acaeciese, que alguno poblase majada nueva en la sierra, segun dicho es, è los vecinos de al rededor se agraviaren, è dixeren que no está à una legua de ellas, ò de qualquier de ellas, y quisiere demandar medida, los demandadores ò el demandado, los Alcaldes ò Alcalde demande à ambas las partes si quisiere vista, ò quisiere medida, è si quisiere vista, sea asignada segun las leguas, y si quiere medida, sea mas que aquella legua la sesma parte, y esto pueden demandar los vecinos al poblador nuevo en teniendo casa poblada con home todo el año ante que hayan enxambradas las dichas colmenas.

¶ Pero muchos hombres habrian que tenian sus colmenas escondidas en otro lugar en manera que ello no podrian saber sus vecinos, è los tendrian en muchos lugares apartados, è à pocos dias antes de Marzo podrian poblar la majada: y asi serian engañados los vecinos, è por esto mandaron, è tuvieron por bien, que ante que enxambrasen las colmenas, tuviese casa fecha è poblada con hombre, y con perro, y con sus colmenas un año è un dia antes que enxambren sus colmenas, haciendolo saber à los dos vecinos mas cercanos, y teniendo asi la majada, y enxambrasen, y las colmenas que maguer no hubiese legua, y le demandasen los vecinos qualquier de ellos, que no fuese tenido de responder, y de pechar por esta razon ninguna cosa, salvo tanto à los Alcaldes de los colmeneros, por reverencia de los maravedis, y que les dén carta de su majada.

¶ E otrosí, ordenaron, que todo home que colmenas pusiere à menos termino de lo que dicho es, y estuviesen sin casa poblada de home, segun dicho es, el tiempo, ò toconadas ò ascondidas, que todas colmenas que están sin casa, y sin home, están como à hurto, ò demàs lugar, ò por facer mal à otros: estas colmenas que asi estuvieren, si alli enxambraren, è los vecinos lo supieren, que lo puedan demandar quando quisieren, y que pierda el dueño las enxambres, y que peche por quantas colmenas tuvieren sus vecinos, porque el home no podria apreciar el daño que recibiesen, por cada colmena cinco sueldos, y salga ende.

Otrosí, si por aventura el colmenero que tiene su amo à soldada ò à bien fecho, supiere que algunas colmenas están nuevamente en lugar que hacen daño à su amo, ò lo encubriere, y no lo dixere à su amo, si colmenas tuviere con su amo, que sean para el Cabildo de los colmeneros, y que pierdan la soldada, y que les dén por quantas colmenas fueren las abejas, por cada colmena un

azote, è si él perdiere de treinta colmenas adelante, que no sea azotado; y esto que lo pueda demandar el amo del dia que se partiere el colmenero de él, fasta un año.

O si por aventura acaeciere fuego, se quemase, porque alguna majada se queme, ò el su termino, que es media legua en derredor; ò en los otros lugares, segun dicho es, cada uno por su termino, que éste que esta majada se le quemare, porque no pierda sus colmenas, que las ponga en aquel termino de las quatro majadas mas cercanas que hoviere el monte sano cerca del quemado de la su majada, fasta dos años y seis meses que cobre el su monte, porque no se le pierdan sus colmenas, è cumplido este tiempo, que tornen sus colmenas à sus maxadas, y si mas tiempo estuviere de lo que dicho es, que no pueda sanar la posesion de aquel lugar, y que salga ende, maguer la majada esté despoblada dos años y seis meses, ninguno è otro se la pueda poblar, ni tomar, ni los otros sus vecinos de cerca à ella con sus majadas, y con sus colmenas. Y si algun hombre poderoso se la quisiere tomar, que todos sus vecinos sean tenudos de se la ayudar à amparar, porque finque con su majada; y esto sea tambien en las sierras, como en las jaras.

¶ Todo pleyto de colmenas, ò de losa, ò de otra cosa que pertenezca à colmenas, que sea ante los Alcaldes de los colmeneros.

Y si por aventura arrendare alguno colmenas castradas, è por destinar, debelas asi dar. Y si el Señor de las colmenas quisiere ralear por no las tomar fasta que pase Diciembre ò mas tiempo, è algunas se murieren afrentando à el que las arrendó al Señor cuyas son, que mueran por de el Señor. Y si por aventura el que tiene las colmenas arrendadas no le ficiere afrenta al Señor en faz ò en su casa, que las vayan à recibir, si algunas se murieren, que mueran por suyas de aquel que las tiene arrendadas: y eso mismo debe facer el Señor de las colmenas al arrendador al cabo del plazo de la renta.

E si por ventura acaeciere, asi como acaece muchos años, que viene mortandad en las colmenas desde el Mayo en adelante, el arrendador que tiene colmenas por dineros ciertos, él faciendo todo su poder en el campo, y en la majada dó las tienen; porque la mortandad destemplada no viene tan solamente por el tiempo del Verano, mas por todas las flores de todo el tiempo destempladas y enconadas, maguer arrendador tome destino, que es alimpiamiento del mal de las colmenas: y si tomare escarzo è castrazon, que todo ayundando en uno vale la renta que dá por las colmenas, è no mas, ò pague la renta, sacada guarda è costa: è si por aventura se murieren despues de esto tomado por el mucho tomar, por culpa todas ò la mayor parte de ellas, que sea tenudo de dar la renta y las colmenas: è si à aquella parte que las tiene à las jaras ò à las sierras, à todos sus vecinos acaeciere año fuerte, como dicho es, maguer de ellas haya tomado algo, y se les murieren de las colmenas que arriendan, ò de las enxambres que de ellas hovo, todas ò las dos partes de ellas, y de las arrendadas la mitad, è aun mas, que sea tenudo el arrendador de dar todas las colmenas que recibió, y de no dar renta demás de aquellas que fincan partido por sueldo, ò por libras, y esto que sea por un año, ò por dos. E si por aventura antes del escarzo, y de castrazon, y de enxambrazon, se mueren las dos partes de ellas, que no sea tenudo de la renta dar mas de por las que le fincaren.

Y si por aventura tres años ò mas arrendare las colmenas, y el primero año, ò el segundo dixeren comunalmente por todos sus vecinos las colmenas, y dende adelante se murieren las colmenas, que sea tenudo el arrendador de pagar todas las colmenas, y toda la renta, como dicho es.

E como dicho es, el que en todas estas razones fuere vencido, en todas ò en cada una sin pleyto, el vencido pague todas las costas.

Los Alcaldes si mandaren facer medida ò vista, segun dicho es, deben tomar dos homes buenos entre las partes que sean fieles, sobre juramento, que digan è fagan verdad, à costa del vencido.

Y si por aventura el Señor quisiere vender colmenas à su colmenero dentro en su maxada, que las tenga mientras morare con él, y despues que las saque dende.

E otrosí, podria acaecer, que vende el Señor de la majada à su home colmenas, è muere el Señor, y diere el hombe, parte he en esta majada cada que compré estas colmenas, y quantas de aqui vinieren, aqui debe estar, cá de esta majada son, y asi me las vendió mi amo, y asi lo quiero probar como debo por carta por testimonio. E si lo probare, como dicho es, tengalas, y no metahi otras ningunas, ni las pueda vender con aquella condicion. Y otrosí, si todas se murieren, que no hayan parte en la majada. Y si lo no pudiere probar, como dicho es, que las saque dende.

Y

Y si otro vecino, ò otro home compre colmenas en agena majada, que sea con postura de su dueño, que qual postura ficiere, que tal vala, seyendo probado como debe, no seyendo à perjuicio de sus parceros, si los hobiere.

Y otrosí, los Alcaldes deben haber de galardon por su trabajo de todos los collazos de soldada de cada uno un maravedi, y debelo retener su amo, si morare con él medio año ò mas: è si menos morare, pague por el tiempo que estuviere, cá tambien es tenudo el Alcalde de facer derecho al collazo, como al amo.

Los Alcaldes deben facer tres veces en el año Ayuntamiento de los homes buenos, asi como Cabildo à ordenar sus cosas, ò à meter paz entre sí: el primero por Navidad; y el segundo por Pasqua florida; y el tercero por San Juan.

E si por ventura acaeciere, que à un vecino se mueren todas sus colmenas, è fincare desamparada su majada que no tenga losas, ninguno sea osado de poblar en su majada fasta tres años: è si despùes él y sus fijos fasta treinta años quisieren hi poner sus colmenas en ella, por muchas que tenga el otro, que lo pueda facer: cá no debe ninguno perder su herencia que compró ò heredó: y si las losas tuviere que se quieran por home suyo, è no la tomen ninguno, ni se le pueble su majada.

E todo home vecino sea tenudo de facer derecho por su home à sus compañeros en tanto quanto le debiere sobre su jura, è no mas.

Tres dias deben juzgar los Alcaldes en la semana, Lunes, è Miercoles, è Viernes, è no mas: è la su señal de los Alcaldes de los colmeneros, sea hi el su emplazamiento, y el su rebillo, como de los Alcaldes ordinarios.

Todas las cosas que quisieren ordenar los Alcaldes, è facer, debenlas facer con cinco homes buenos que hayan majadas è colmenas, tomados cada año en el primer Ayuntamiento.

Y si los colmeneros quisieren tomar otros Alcaldes, è mudar los que tomaron, que los tomen, y los muden quando quisieren de cada año. Y despues que los hobieren fecho, que los Alcaldes Mayores que les tomen la jura.

Y si alguno encubriere colmenas hurtadas en su majada, que se pare à la pena de la justicia del Rey. Y si escapare por pecho, ò por ruego, no sea en el comun de los colmeneros. E si el su hombre lo encubriere, y el Señor no lo supiere, que el home que se pare à la justicia: è aquel home si escapare, no lo reciba ningun colmenero tan solamente por la fama: y si lo recibiere, que peche doce maravedis à los Alcaldes de los colmeneros, è que lo eche de sí.

¶ Si fulgines anduvieren por la sierra, ò otros homes, à daño de los colmeneros, è por las jaras, y los Alcaldes, è los cinco homes buenos quisieren ir en pós de ellos por prendellos, è por castigallos, que todos los colmeneros les fagan la costa que ficieren, fasta ocho dias, si no hobiere del comun que tomar.

¶ Fallaron por medida, que habia de la puerta de Triana, fasta Gelves de la soga del marco por cuenta, novecientas y veinte sogas.

¶ Todo home que colmenas comprare en majada agena, è las tuviere en vida del Señor de la majada à su placentería, è finare el Señor, y los herederos dixeren à aquel que salga de la majada, y él no quisiere, y dixere que no debe, que alli las compró, esto debe probar el que se defendiere por carta, ò por costumbre, cá muchos en su vida pueden facer placer à un home, y despues quando finan no les viene en miente de decillo, y despues de su muerte finca la majada en ruido: è por ende debelo probar, segun dicho es, y si lo nombrare, que esté à placentería de los herederos que fincaren, quanto ellos tuvieren por bien, y no mas: cá no es derecho que por bien facer reciba mal, ni sea enagenada la majada por esta razon; y esto que lo pueda facer aquel cuya fuere toda la majada. E si aparcero ò aparceros hobiere que lo no pueda facer sin placentería de sus aparceros, porque sería perjuicio de ellos. Pero si despues que el Señor muriere, y los herederos no facen afrenta à aquel que tiene las colmenas en la majada, por hombres buenos, ò por ante el Alcalde, è pasa dos años ò mas en paz de su majada con ellos, despues no le pueden demandar, ni sacar de la majada; salvo tanto que no puede, y meter colmenas compradas, ni en otra ninguna manera en la majada, sino tan solamente aquellas colmenas, y las que vinieren de ellas, y no otras.

Todo home pueda facer comprar ò vender colmenas ò majada sin ellas ò con ellas à qual cabo de Sevilla quisiere. Y si por aventura à un home de fuera de termino de Sevilla vendiere un home su majada, y algun vecino de Sevilla la quisiere por este precio, no sabiendo quándo se vendió, à cabo de treinta dias que se la dén, y dende en

adelante, que le no responda el tenedor.

Otrosí, acaece que muchos años que se quema la tierra, ò los montes, è los campos, y acaece que se queman las colmenas, como dicho es, è pueden por esta razon perder los homes que lo han, è tuvieron por bien que si fuesen en tierra dó anduviesen cazadores, que las dos ò las tres campañas mas cercanas de aquel fuego de la parte dó se levantó, que peche el daño: y este daño que sea apreciado por los cinco hombres buenos que tomaren por Cabildo, y que lo que estos dixeren ò mandaren, que no haya alzada ninguna, sino tan solamente vista del Señor, si fuere en la tierra.

¶ E todos los quartaneros deben pagar su parte en todas las cosas que ficieren en las colmenas, así de homes, como de las despensas, porque llevan de las muertas que se perdian quarto, è llevan de la ganancia quarto.

E ningun vecino no debe sonsacar à home de su vecino, que el Señor de la majada podria perder por un home su facienda, y demás face mala vecindad, è no se lo deben consentir el Cabildo: si probado le fuere que asi es, peche diez maravedis à los Alcaldes.

E si por ventura son tres, ò mas, ò menos aparceros en una majada, y el uno ò los dos quisieren vender su parte, è la venden à otro, tanto por tanto, que la hayan los aparceros, ò qualquier de ellos del dia que lo supieren, pagando el precio, hasta nueve dias.

Y ningun aparcero no sea osado de meter colmenas en su corral à quarto, ni arrendadas, ni en otra manera; salvo si las comprare, si no fuese con consentimiento de sus compañeros. Pero si alguno acaeciere que arrendare, ò las tomare en otra manera, è dixere à sus compañeros que las compraban, è si despues fuere probado el contrario, que peche por cada colmena de las que tuvieren sus aparceros, por el daño que les fizo, un maravedi, y que la saque dende.

E si por aventura el aparcero, ò el colmenero tuviere colmenas en la majada, y sacare de ellas por fiacas, è las pusiere ayuntadas al rostro de la majada, porque las otras reciban daño: que aquel que lo fizo, que porfagan el daño si fuere aparcero, à los otros aparceros, y el colmenero que las pierda aquellas que tuviere ascondidas, y que lo pueda demandar el Señor al colmenero en todo tiempo que lo tal sepa.

Otrosí, ordenaron, que todo home que atoconare corchos al rededor de las majadas de los vecinos, ò se los fallaren, que lo puedan prender sin coloña ninguna, è decillo à la Justicia, è parese à la pena que el fuero y el derecho manda. E por el daño que reciben sus majadas del atoconar, que las colmenas que éste tal tuviere atoconadas, que sean del mas cercano vecino donde se las fallaren faciendo aquel daño.

E si por aventura acaeciere, que alguna majada se mudare al campo para esteardo, éste tal debe estar à media legua de la otra majada que estuviere fin cabe en par de ella.

Otrosí, ordenaron, que en las majadas que son tres aparceros, y el uno ò los dos tuvieren pocas colmenas, porque no pueden tener home que las guarde, por razon de facer costa grande, y el otro su aparcero tuviere home que guarde sus colmenas, è toviere por bien que sean recibidas en la parcería de él, que pague la soldada, y el amo faga pagar al home que tuviere sueldo por libra, cada uno como tuviere colmenas, è si esto no quisiere facer, mandaron que estos tales, que si no tuvieren colmenas de suyo, è hovieren derecho en la majada, que metan à tantas que puedan un home proveer, porque sea mas la pró que el daño, y que sean las colmenas de suyas, ò de agenas.

Otrosí, es nuestro uso è nuestra costumbre de aqui de Sevilla, que el que tiene colmenas cerca majada agena contra voluntad de su dueño, que por los esquilmos de tiempo que las tuviere, peche à su dueño de la majada enmienda de cada colmena de cada un año un exambre, y media libra de cera, y dos azumbres de miel. Y otrosí, la enxambre que dá la colmena cada año, que fasta un año que no le cuente esquilmo ninguno: y dende adelante es contada por colmena, y ha de dar tanto esquilmo como por las colmenas viejas: y asi contar todas las enxambres que se dende amulchiguaren en todos los dichos años, é como quiera que llevan mas esquilmo cada colmena cada año, no mandamos dar mas de esto que dicho es, por razon de la costa que se face sobre las colmenas.

Otrosí, si se ayuntaren todos los colmeneros de Sevilla en la Iglesia de San Juan, por razon que habia algunos que pasaban este nuestro ordenamiento, y meten las majadas à tributo de fuero, pasando nuestros usos, è nuestras costumbres à que somos todos los colmeneros poblados, por la qual razon reciben todos los mas que han majadas en las sierras y en las jaras, grandes agraviamientos, y reciben gran menoscabo en sus colmenas, è facen gran costa por lo amparar. Por es-

esta razon, è por guardar todos nuestros usos, è todas nuestras costumbres, y lo que dice nuestro ordenamiento que habemos de luengo tiempo, que es del tiempo que reynó el Rey Don Alfonso, tuvieron por bien que quando alguno se agraviare de otro que pusiere colmenas cerca de su majada à menos de legua, ò en otro lugar, ò no deban, ò pasaren lo que nuestro ordenamiento dice, que los nuestros Alcaldes por partir pleyto, que vayan luego allá à verlo, à costa del rebelde, è si hallaren que han de estar alli, y que guardó el que puso las colmenas lo que dice nuestro ordenamiento, que estén quedas; y sino, que los nuestros Alcaldes que las manden tirar luego, enmendando el daño à la otra parte que recibiere en sus colmenas, asi como dice este nuestro ordenamiento, porque el que toviere su majada, no reciba mas daño en su ganado: è si el que fuere vencido no quisiere ende tirar sus colmenas al plazo que los nuestros Alcaldes le pusieren, que los nuestros Alcaldes que lo fagan prender por doce maravedis la primera vegada, è por la segunda, por sesenta maravedis. E si estuviere rebelde, que las no quisiere tirar despues de estos dos plazos, que embien allá al Alguacil, y que las torne todas boca arriba, porque sea escarmiento para otros este mandamiento, que lo pueda facer sin pena alguna. Y quando alguna de estas cosas acaeciere ante nuestros Alcaldes, que alguno se querellare de otro, que no haya el demandado otra razon, si no se dixere alguna de estas que nuestro ordenamiento dice que el de oir pues de luengo tiempo, è todo esto que sea guardado, è tambien en las majadas que fueren pobladas de nuevo, y fueron despues desamparadas, como en los otros lugares, ò no las hovo: porque quando el poblador nuevo viniere despues de los tres años, asi como dice el nuestro ordenamiento, à poblar aquel lugar cerca de majada poblada, quede legua à las majadas de él al rededor bien cumplida; asi como dice este nuestro ordenamiento à los que quisieren poblar majada nueva, quier la hoviese alli ante, quier no, porque asi como lo ganó el primero poblador por tiempo, asi lo perdió por tiempo aquellos que la desmampararon los tres años que nuestro ordenamiento dice de los que desmampararen las majadas. Y el demandado que responda luego ante nuestros Alcaldes à qualquier que se querellare de él, salvo en las majadas que son autenticas, que fueron compradas, ò heredadas, ò pobladas de luengo tiempo acá, que pasa el tiempo de treinta años que son majadas, y que estas majadas à tales quier estén pobladas ò despobladas, que le sea guardado en todo lo que nuestro ordenamiento dice.

Otrosi, ordenaron, que como quier que fasta aqui fue usado, que si alguno comprara alguna parte de majada, que pudiese imponer tantas colmenas, quantas quisiese, à tambien como el que habia en la majada mayor parte que él, porque esto es contra fuero, è contra derecho de haber tanta pró, ò mas el que há en la heredad una parte, como el que ha quatro ò cinco partes, ò mas, tovieron por bien, que lo que fasta aqui fue comprado ò vendido só este uso è costumbre, que vala, y que pase asi, y de aqui adelante, que cada uno quanta parte comprare ò heredare de la majada, tantas colmenas pueda en ella poner quantas le pertenecen en la su parte, segun fuere toda la majada afirada que podrá llevar colmenas, y no mas, porque cada uno segun que hoviere parte en la majada, asi haya pró de ella. Y si alguno contra esto viniere en las colmenas que metiese en la majada demás de las que habia de meter, segun dicho es, que las saque de esta majada y de su termino fasta plazo de quince dias. Y si no las sacare fasta este plazo, que peche por la primera vez diez maravedis, y por la segunda sesenta maravedis, y por la tercera que las pierda, y esta pena que la hayan sus aparceros por enmienda del daño que les fizo, y tambien por la rebeldía que les fizo.

Y agora el dicho Concejo pidieronnos merced, que les mandasemos guardar y mantener el ordenamiento sobredicho, segun que en el dicho quaderno se contiene, que les fue dado, como dicho es. E nos veyendo en como este ordenamiento sobredicho es nuestro servicio, è muy provechoso para la nuestra odoana, è pro comunal para todos los vecinos de Sevilla, y de sus terminos que hoviesen majadas de colmenas, tovimoslo por bien, è mandamos al Concejo, y à los Alcaldes, y Alguaciles, y Veintiquatros, Caballeros, homes buenos de la dicha Ciudad de Sevilla, asi à los que agora son, como à los que serán de aqui adelante, que vean el quaderno del dicho ordenamiento, que fue fecho en tiempo del Rey Don Alonso nuestro bisabuelo sobre este fecho de las majadas de las dichas colmenas, y todas las otras cosas que en el dicho quaderno se contiene, y que lo guarden, y lo fagan guardar en todo bien y cumplidamente, segun que en él se contiene. E defendemos firmemente, que ninguno no sea osado de ir, ni de pasar con-

contra el dicho ordenamiento en ningun tiempo por ninguna manera, só pena de la nuestra merced, y de cien maravedis de la moneda nueva à cada uno. E nuestra voluntad es que se guarde y se tenga, como dicho es. Y si alguno ò algunos fueren contra el dicho ordenamiento, quisiere pasar por lo quebrantar en qualquier manera, mandamos à los Alcaldes y Alguacil de la dicha Ciudad, asi à los que agora son, como à los que serán de aqui adelante, ò à qualquier ò qualesquier de ellos, que los prendan por la dicha pena à cada uno, y que guarden las prendas que por esta razon ficieren, para facer de ellas lo que nos mandáremos, y demás que no consientan pasar contra el dicho ordenamiento. Y no fagan endeal por alguna manera, só pena de la nuestra merced. Y de esto mandamos dar al dicho Concejo esta nuestra Carta, sellada con nuestro sello de plomo. Dada en Sevilla diez y ocho dias de Noviembre, Era de mil quatrocientos y setenta y cinco años. Yo Velasco Perez de Laar la fice escribir por mandado del Rey Domingo Joan. Juan de Arnejanes. Pedro Rodriguez.

¶ E agora algunos homes buenos, que han majadas de colmenas en las sierras de Sevilla, y en sus terminos, pidieronnos merced, que les mandasemos confirmar è guardar la dicha merced del dicho Rey nuestro padre, segun que se en ella contiene, porque el dicho ordenamiento que fue fecho para guardar è pró de las majadas de las colmenas, fuese guardado è tenido, segun que en él se contiene. El Nos dicho Rey Don Enrique tovimoslo por bien, y confirmamos la dicha Carta del Rey nuestro padre en todo bien è cumplidamente, segun que en ella se contiene. E mandamos al Concejo, y à los Alcaldes, y Alguacil, y à los Ventiquatros, Caballeros, homes buenos de la muy noble Ciudad de Sevilla, asi à los que agora son, como à los que serán de aqui adelante, ò à qualesquier de ellos à quien esta nuestra Carta fuere mostrada, ò el traslado de ella, signado del Escribano Público, que guarden y cumplan todo lo que se contiene en la dicha Carta del dicho Rey nuestro padre, y que no vayan, ni pasen, ni consientan ir, ni pasar contra lo que en ella se contiene, ni contra parte de ello en manera, porque sea guardado el dicho ordenamiento, segun que en él se contiene. Y si alguno ò algunos, y hobiere que quisieren ir è pasar contra lo que se contiene en el dicho ordenamiento, que se lo no consientan, y demás, que le prendan, è fagan prender por las penas que en él se contiene. E los unos, ni los otros no fagades endeal por ninguna manera, só pena de la nuestra merced, y de seiscientos maravedis de esta moneda usual à cada uno, só la pena que en la dicha Carta del dicho Rey nuestro padre se contiene. Y de esto le mandamos dar esta nuestra Carta, sellada con nuestro sello de plomo. Dada en las Cortes de la muy noble Ciudad de Burgos siete dias de Febrero, Era de mil y quatrocientos è cinco años. Yo Miguél Ruiz la fice escribir por mandado del Rey.

Otrosí, parece, que despues por una Carta è Provision Real dada en Zaragoza en veinte y dos dias de Diciembre de mil quatrocientos ochenta y siete, está mandado, que las Ordenanzas de los Colmeneros que Sevilla tiene, se guarden y executen tambien sobre los colmenares que nuevamente son fechos en la tierra è termino de la dicha Ciudad como en los antiguos.

Otrosí, por otra Carta, Provision Real, dada en Valencia diez y siete dias de Marzo de mil quatrocientos ochenta y ocho, parece, que una Ordenanza del dicho Privilegio, que dispone, que en las jaras de Utrera y Carmona haya de majada à majada dos tercios de legua: fue declarado, que aquella mesma sea guardada à las personas que tienen colmenares puestos en la dicha comarca y campiña de Utrera, no embargante que en los tiempos pasados por el temor de los Moros no hobiese alli colmenares, ni menos se usase el dicho Privilegio, pues que la causa por donde no se usó, fue el temor de los dichos Moros. Y por esto no perdió el dicho Privilegio su vigor, y debe ser guardado è cumplido en sus proprios terminos.

Otrosí, que las personas à quien la Ciudad diere sitio para molinos en las tierras realengas, è para facer viñas, è huertas, è plantas, y asimesmo sitio para colmenas, que no lo puedan defender, salvo para que no se quemen, ni rocen, y que en todo lo otro sea comun, como lo era antes que se señalasen los dichos seis años, y que esto mesmo se guarde en todos los otros sitios de colmenares que fasta aqui han sido dados por la Ciudad: y que asimesmo sin perjuicio de tercero la Ciudad pueda dar lugar para dar hornos de teja, cal y ladrillo, yeso è sitio para molinos; pero que despues de quitados los frutos de las tierras que asi fueren dadas para lo susodicho, y descepadas las dichas viñas è plantas que en ella fueren puestas, y deshechos los molinos è colme-

na-

nares que asi ficieren en los dichos sitios que asi fueren dados, quede todo esto para pasto comun de los vecinos de la dicha Ciudad y su tierra, como de antes fuesen señalados, porque asi se entiende la Ordenanza siguiente.

Otrosí, parece por una Ordenanza fecha en Toledo el año de mil y quinientos y dos, que la Ciudad puede dar sitios para colmenares en cierta forma, el tenor de la qual es este que se sigue. Y no en quanto à la otra Ordenanza que dispone, que esa dicha Ciudad no pueda dar tierra de los montes è valdios, mandamos que aquella tambien se guarde; pero permitimos, que podais dar tierras para facer viñas, è huertas, è plantas, y asimesmo sitio para colmenares: con tanto, que las personas à quien las dieredes, fagan cada una cosa de estas dentro de dos años despues que se lo señalaredes.

Otrosí, todas las personas de qualquier ley, y estado, y condicion que sean, que quisieren facer rozas en las sierras de Troche ò de Constantina cien sogas Toledanas arredradas de las majadas de colmenas, y que pongan los fuegos en las dichas rozas despues del Sol puesto, haciendo primeramente una raya, en que haya una soga de largura en la dicha raya, porque no queme los montes de las dichas majadas y colmenas, de que su ganado hace su mantenimiento: con apercebimiento, que si lo contrario ficiere, por la primera vez pagará de pena seiscientos maravedis: y por la segunda la pena doblada, y treinta dias de carcel: y por la tercera cien azotes à cada uno, y demás el daño à los Señores de las majadas è colmenas, segun el tenor de sus Privilegios, porque asi está confirmado por una Carta de la Señora Reyna Doña Isabél, de gloriosa memoria, dada en dos de Abril de mil y quatrocientos y sesenta y ocho años.

¶ Otrosí, que qualquiera persona que pusiere fuego, y se probare que lo fizo maliciosamente, sea castigado criminalmente conforme à las leyes del Reyno. Y el que de otra manera pusiere fuego, por facer su hacienda, è no haciendo raya, è no quemare las rozas despues del Sol puesto, conforme à la Ordenanza, que pague el daño que ficiere à quien tocare, y mas mil y quinientos maravedis de pena, la tercia parte para el que lo acusare, è la otra tercia parte para los proprios del Concejo en cuyo termino acaeciere: y la otra tercia parte para el Señor de la majada; porque asi se acordó, è mandó por el Cabildo è Regimiento de Sevilla, en trece de Diciembre año de mil y quinientos è catorce.

¶ Otrosí, por quanto los que tienen sus colmenas y colmenares en lo realengo, defendian por termino de los dichos colmenares, y defienden al rededor de cada un colmenar cien sogas Toledanas, è no dexan comer las yervas, ni beber las aguas, ni cortar la leña, seyendo, como es, en gran perjuicio è daño de los vecinos, fue ordenado è mandado por el Juez del termino de Sevilla, è su tierra en el año de mil y quatrocientos è noventa è dos, que todas las personas que tienen colmenas, que asi defienden, y han defendido las dichas cien sogas cada uno por termino de sus colmenas, que no defiendan las dichas cien sogas Toledanas, ni otro termino alguno para los dichos colmenares, y dexen libremente comer las dichas yerbas, y beber las aguas de ellos con sus ganados à qualesquier vecinos de la Villa è Lugar en cuyo termino son los dichos colmenares, y les dexen cortar leña de ellos, segun, y en la manera que antes que por ellos fuesen ocupados los solian comer: y que los Alcaldes, è Alguacil, è qualesquier de ellos no consientan ocupar los tales terminos. Con tanto, que los que tuvieren tierras para sembrar, ò para otra cosa cerca de los dichos colmenares, no echen fuego, salvo en los tiempos que deben ser echados conforme à las Ordenanzas de Sevilla, só pena de diez mil maravedis à cada uno de ellos demás de las penas contenidas en derecho que sobre ello fablan; la qual dicha pena se entienda asi à los unos, como à los otros, porque asi está confirmado è mandado por una Carta Real dada en Sevilla en veinte de Mayo de mil y quinientos y once años.

¶ Como lo susodicho está escrito, y asentado en el dicho libro de molde en las dichas hojas, á que me refiero, è de pedimento de Diego Nuñez, Mercader de libros vecino de esta Ciudad de Sevilla, que me traxo y exhibió ante mí el dicho libro de Ordenanzas, para que saquen lo susodicho, que llevó en su poder, dí esta fé, que es fecha en Sevilla à veinte dias del mes de Noviembre de mil y quinientos y ochenta y cinco años. Testigos que fueron presentes à vér sacar lo susodicho del libro, y lo corregir, y concertar con él, Gonzalo de Cabrera, y Geronimo Gutierrez, Escribano de Sevilla. Vá emendado dó dice, dene chirrey, y sobre rayado once años, no vala. Yo Diego Fernandez, Escribano Público de Sevilla, lo fice escribir, y fice aqui mi signo.

AGRICULTURA DE JARDINES,

QUE TRATA DE LA MANERA QUE SE HAN de criar, gobernar y conservar las plantas, y todas las demás cosas que para esto se requieren, dando à cada una su punto: compuesta por GREGORIO DE LOS RIOS.

POR ser tan agradable y provechoso el exercicio y entretenimiento de los jardines, he querido hacer este tratado de ello, el qual no solamente creo será luz y provecho para los jardineros, pero tambien para los dueños de los jardines, en todos estos estados de gentes, asi Caballeros, como Principes, Reyes ò Emperadores: y para Religiosos es honesto y loable, quando despues de cumplir con sus obligaciones ocupan la vista en aquella hermosura y variedad de flores y verduras, con lo qual, y con la suavidad de sus olores, levantan el espiritu en gloria y alabanza de su Criador, que tan agradables cosas crió para el servicio y regalo de los hombres, conforme à aquel proverbio que dice: *Todo fue criado para el hombre, y el hombre para Dios.* Y asi nadie se debe despreciar de entender y saber esto. Porque no hallo otro regalo mejor, y sin ofensa de Dios y del próximo como es este, que aparta de murmuraciones, juegos y otros vicios que destruyen à los hombres. Y sé esto, porque en mi niñez ha sido, y es ahora este exercicio mucha parte para desviarme de dañosas ocasiones; porque luego como venia del estudio, me entraba à un jardin, y alli cultivaba las plantas, y hacía diversas pruebas, hasta que sabía lo que convenia à cada planta. Y si dixere que à un Clérigo como yo, ò Religioso, ò Principe, Rey ò Emperador, no es permitido este exercicio, se responde, que por ser tan bueno lo usaron personas tan graves, cuyos exemplos tenemos en todos los estados, y solo diré los mas principales. Porque entre los Emperadores se cuenta de Oton, que se retiró del gobierno de su Imperio, y se ocupaba en ingerir árboles, y quiso saber cultivarlos, y gobernar las plantas. Y el Emperador Diocleciano fue asimismo tan aficionado à jardines, que dexó el Imperio, y se retiró à un jardin à cultivar plantas, de lo qual gustaba tanto, que por ello dexó el gobierno de su Monarquia. Y en esto se conoce mas la excelencia de este tan virtuoso exercicio, pues aun con ser estos dos Emperadores Gentiles, y sin lumbre de Fé Christiana, fue parte para los apartar de otros deleytes viciosos, ocupados en la contemplacion del Criador de aquellos. Y de Santos muchos exemplos ha habido como de San Gerónymo, que despues de haber cumplido con lo tocante à su ministerio, se iba à un jardin à cultivar plantas, y alli alababa à Dios, y le daba gracias por las mercedes que en todo le hacia, contemplando que crió tan hermosas plantas, y tan olorosas flores, para regalo de los hombres. Pues de aqui se saca, que si tan grandes y graves personas lo han exercitado, y los Santos en sus tiempos lo aprobaron y usaron, digna cosa es que qualquier género de gente estíme ocuparse en este loable exercicio, constando de lo dicho ser muy util y provechoso, asi para los cuerpos como para las almas: porque como arriba se dice, aparta los hombres de todos los vicios. Y asi por estas razones y otras muchas, he querido tomar este trabajo, para que todos se aprovechen de él, y se sepan y entiendan todas las maneras de plantas comunes que se ponen en los jardines, no metiendome en las medicinales, sino en aquellas que tienen buena flor y vista: porque en los jardines por ser pequeños, no se requieren plantas medicinales, porque no los ahoguen, sino las de flores agradables à la vista. Y quando se quisieren tener medicinales, se ha de hacer un rejardin para tenerlas, asi no trataré de ellas, sino de las que comunmente re-

requieren los jardines, y no de las propriedades de ellas, porque esto se queda, y toca à los herbolarios. Y teniendose consideracion à que los que han escrito de Agricultura, naturaleza y propriedad de los árboles y yerbas, jamás han tocado este particular de la poblacion de los jardines, ni de la conservacion de las plantas y verduras que en ellos ponen, podré decir con razon, ser yo el primero que escribe esta materia: y por esta razon muy escusado y disculpado en lo que aqui faltáre, debiendoseme dar crédito en lo que por experiencia he descubierto, pues atento que no hay quien haya tratado esta materia, conforme à las circunstancias de esta constelacion, no se puede probar con autoridades de otros. Lo qual ha sido causa de haber tomado mucho trabajo en esto, averiguandolo todo por experiencias, con mucho cuidado y diligencias. Y todo lo doy por bien empleado, pues de estos jardines y florestas, demás del regalo de los hombres, ha de resultar lo mas principal, que es el dar continuamente gracias à Dios nuestro Señor, que con su divina providencia las crió.

Lo que ha de hacer el dueño del jardin.

QUien quisiere tener jardin, ha de ser muy aficionado à él, y no solamente aficionado, pero ha de procurar saber y entender todas las cosas que son necesarias en él, porque si no las entiende, podránle engañar à cada paso los jardineros: para lo qual ha de leer muchas veces este libro; lo uno porque aprenda, y lo otro, para no ser engañado: porque le dirán los jardineros, y los que entran à vér el jardin muchas trazas, y à todos ha de oir: y mirando lo que aqui se advierte, entenderá lo que mas convenga, que al fin es lo mas cierto: porque sepa, que el jardin es como el pobre que estaba à la puerta de la Iglesia con dolor de muelas, y cada uno que entraba, daba su remedio, y asi le darán todos los que entraren à verlo, remedios para que corte y plante: y lo mas seguro es hacer orejas de mercader, perseverando mucho en la obra que comenzare, conforme à lo aqui contenido: porque hay muchos que comienzan à hacer jardines, y gastar en ellos, y luego se cansan, y se pierden como los dexan de la mano. Y para ir bien han de procurar tener jardinero proprio, porque demás del buen gobierno del jardin, se evitará un daño notable, que los jardineros alquilados suelen hacer, que es echar ojo à las buenas plantas, y mas seguras, y se las llevan para quien se las pague; y quando el dueño las echa menos, le hace pago con decir que no prendieron, y que las echó à mal. Y asi conviene que le tenga proprio, y muy cuidadoso: porque asi como los niños en dexandolos de limpiar, crian sarna y queresas, de la mesma manera los jardines, si no los limpian cada dia, crian yerbas malas que ahogan à las buenas. Y si dixere el jardinero que no hay que hacer en él, haselle de mandar que dé una vuelta por él à la mañana, y otra à la tarde, y esto es en Invierno quando los grandes hielos, porque en los demás tiempos siempre hay que hacer en ellos. En Verano quando los grandes calores, se puede andar en ellos desde las tres de la mañana hasta las nueve del dia, y desde las quatro de la tarde hasta despues de noche, que éste es su proprio tiempo de andar en ellos. Y si acaso el jardinero no le tuvieren en casa, por ser el jardin pequeño, quando le viniere à aderezar, ò à regar, andenle mirando à las manos, porque los ojos se les ván trás la buena planta, y procuran llevarla, como arriba se advierte, y mas es la pesadumbre que se recibe, que lo que ella vale, aunque tambien hay algunas de precio: y para evitar todo esto se podrá tener un jardinero entre dos dueños de jardines pequeños, porque estando à su cargo, procuran tenerlos siempre lucidos, y de buen sér. Tambien advierto que es proprio, y aun necesario de jardineros darse unos à otros plantas; pero quando los jardineros son proprios, todo aquello es en beneficio y provecho del jardin; mas el que es jornalero, procura robarle. Y aun demás de lo dicho lo suele echar à perder sin saber lo que se hace, porque como no conoce el jardin, ni lo ha plantado de su mano, algunas veces suele cortar, y arrancar cosas que no conoce, y otras que están debaxo de tierra que no las ha visto: porque como los jardines se aderezan en Invierno, están muchas plantas debaxo de tierra, y el que no las plantó, causa y echalas à mal. Y no ha de ser asi, sino como el que poda viña que es suya, que procura quando la poda dar una y dos vueltas à la cepa para vér los sarmientos que ha de cortar, y los que ha de dexar. Y mucho mas cuidado se ha de tener en las plantas, que al fin son mas delicadas: y en tal caso el dueño del jardin asista con el jardinero, diciendole, y mostrandole en qué parte están las plantas debaxo de tierra, porque no se diga por él: *Donde no está su dueño es-*

esta su duelo. Tambien importa mucho conformarse con el jardinero en todo lo que se hubiere de hacer, y trazar, y cortar, porque de otra manera perderian mucho las plantas, pues el jardinero sabe lo que es mejor, y à él se ha de echar la culpa quando en algo faltase: y esto le hará considerarlo bien, y procurar acertar en todo. A los quales conviene tenerlos siempre contentos, y proveidos de lo que toca al jardin, y para sus personas, porque si no se lo dán, son como los Tudescos, que acuden adonde mejor los tratan: y esto sería en grandisimo daño del jardin. Tambien se ha de procurar que el jardinero sepa mas de gobierno, y de plantas, que de trazas, porque trazadores hay muchos, y sabiendo trazar, dicen que son jardineros, pues poco importa que sepan hacer lazos, si no saben gobernarlos, y las demás plantas, que mas importa el gobernar, que el trazar: y yo he visto muchos grandes trazadores, que por no saber gobernar las plantas, se les pierden.

Lo que el jardinero debe hacer.

EL jardinero debe tener grandisima cuenta con su jardin, y no le bastará tener mucha suficiencia, si juntamente no tiene aficion, porque sin ella no podrá hacer tanta asistencia, como forzosamente requiere, segun que en el capitulo antes de este queda advertido. Preciese de su oficio, y procure que nadie le haga ventaja, y de esta manera sabrá mucho, y acertará en todo. Para lo qual se debe aprovechar de juntarse con quien tenga mas experiencia que él, y hacer la prueba en dos ò tres plantas de quitarles el agua, ò darsela: y entonces verá lo que requiere la planta. No sea inclinado à estercolar, que por ser las plantas muy delicadas, no lo requieren. Sea muy herbolario en saber conocer las yerbas, verduras y plantas que se ponen en los jardines, que las plantas serán hasta doscientas, no metiendose en saber muchas de las medicinales, que aquellas se quedan para los Boticarios. Bien es que sepa gobernar qualquiera planta que le dieren, mas no de manera que se distraiga, y desamore las que tocan à los jardines. Guarde semillas para sembrar. Mire muchas veces las plantas, porque si tienen color amarilla, es señal de tener mucha agua La planta siempre ha de estar con deseo de agua, porque aquella falta tiene facil remedio. Sepa hacer buenos ramilletes: que esté el jardin muy limpio, asi de yerbas blancas, como de vascosidades. Procure traer yerbas de todas partes para su jardin, y si supiere de alguna buena planta, procurela. No se descuide en el Verano quando los grandes calores, de regar el jardin, procurando que no tenga demasiada agua, y que no le falte. Aderece la fuente ò noria por la Primavera, porque no se le quiebre la soga ò caños en el Verano, porque si le falta el agua quando los grandes calores, y el jardin tiene estiercol, abrasaránse las plantas. Y asi conviene que siempre vele, y no se descuide en esto, ni en otra cosa alguna de las que aquí se advierten.

Lo que requiere el jardin.

QUanto à lo primero, el jardin ha de ser bien quadrado, para que los quadros salgan iguales, y las calles derechas. El sitio sea donde haya buena tierra y buena agua, y no sea salobre, que si el agua es mala, no tendrán jardin. Las calles estén con arena, y no empedradas, porque se crian entre las piedras muchas yerbas, y es menester cada credo andar desempedrando para quitarlas, y para pasar plantas por las calles, como son jazmines ò parras, si las quieren echar por debaxo de cabeza, y atravesarlas, es menester desempedrar, lo qual es un estorvo malisimo: y aun demás de esto, las calles empedradas no parecen tan bien como con arena. Las paredes del jardin estén media vara fuera de tierra, de cal y canto, porque si son de tierra, y las arriatas se riegan, vanse desmoronando, y caense muy presto; y si son de cal y canto, quanto mas se riegan mas fuertes están. En el jardin no planten árboles de frutas: porque yá no sería jardin sino huerto ò granja: y los jardines no requieren sino árboles de flores que tengan olor y vista, y aun de los de fruta se pueden plantar naranjos, granados, manzanos enanos, y membrillos, porque los demás es cosa grosera, y aun dañosos, porque destruyen las plantas con la sombra, y las llevan toda la virtud de la tierra: y por estas causas se suelen perder muchas plantas. Quando se plantaren árboles de flores, hanse de levantar arriba, podandolos por baxo, porque desocupen el jardin, y no hagan sombra: y si es chico, no hagan lazos, porque quieren anchura, y poca agua, y las plantas mucha, y el chico es bien que se ocupe de flores: y si fuere nuevo, no requiere estiercol hasta los quatro años, porque la tierra tiene fuerza demasiada, y dandole mas calor, pierdense muchas plantas: y quando se le echare estier-

tiercol, sea de tierra muy podrida. Y quando el jardin fuere de seis ò ocho años, se le puede echar un poco de estiercol. Rieguese por la tarde ò por la mañana, de manera que las plantas no reciban daño; y no se han de regar encima, sino por el pie, porque regandose por arriba, se secan las hojas, se dañan, y aun entonces el sol les hace perjuicio. En las paredes se planten jazmines, no yedra, ni rosales, ni parras, porque esto tal (como arriba se dice) es mas propio para granjas: y quando se tratare de ello, se dirá lo que convenga. No se hagan encañados, ni espaldares, hasta que se puedan cubrir de los ramos de los jazmines, ò de otras plantas convenientes, porque parecen mal, y se pudren primero que la planta pueda cubrirlos, y asi es mejor tenerla criada, para que luego haga su labor. Aderecese el jardin à mediado Octubre, ò al fin de él, segun el tiempo que hiciere, ò por Marzo, poco mas ò menos. Las plantas secas se limpien por Septiembre: y esté siempre con llave el jardin guardado de pages y de mugeres, porque no hay langosta ni oruga mas mala para el jardin, que son estos. A la puerta del jardin se ponga este titulo: *Para vér, y no para cortar, se da licencia.*

Para sembrar semillas, y saber otras dificultades muy importantes.

LAs semillas se siembran en creciente de Marzo, algunas de ellas es bueno sembrarlas en tiestos, y despues trasponerlas en los quadros, quando esté para ello, que si las siembran en las heras ò quadros, la babosilla las roza, que como están tiernas, no las dexa salir. Siembrense à donde en saliendo el sol les dé, porque el sol de la mañana les hace mucho provecho, que como quedan de la noche resfriadas y ateridas, han menester calor. Rieguense con agua que no esté muy fria, porque como están chiquitas y tiernas, las penetra, y no medran. Rieguense con sol, que crecerán mucho, y toda planta chiquita requiere esto: lo qual es al contrario quando las plantas son grandes, como se dice arriba en lo que requiere el jardin. Y tambien se siembran en principio de Septiembre, y estas tales vienen à llevar flor al otro Septiembre parte de ellas, y algunas à la Primavera, segun que es cada una. Otras hay que llevan flor por Mayo; y si las siembran por Marzo, llevan al Septiembre, que son la escobilla y espuela caballera, y otras muchas: y estas quando llevan por Mayo, están sembradas por Septiembre. Quiero decir, que luego como cae la semilla, nace, y asi pasan todo el Invierno: nacidas de esta manera echan à la Primavera, y de la otra al Septiembre. Yo hallo, que en tierras frias es mejor sembrar en Abril, porque con la calor à dos dias luego salen, y aun son mejores que las de Marzo, que estas tales están empedernidas y encogidas con el frio, que nunca acaban de salir. Tambien se pueden sembrar hasta fin de Mayo. Y las que forzosamente se quieren sembrar en Marzo y en Abril, son las siguientes: Albahaca, agedrea, habas de las Indias, bredos, campanillas azules, cardiaca menor, cidronela, claveles de las Indias, coloquintidas, estramonica, gigantas, cerafolium, mexicanas, papagayos, pomates, penachos, pimientos, besicos de monja, y todas las demás que se acaban por la Otoñada. Estas quieren criarse con mucha agua y estiercol. Y toda planta que se siembra en estos dos meses, y acaba como está dicho, requiere criarla de presto para que lleve flor. Quando hiciere tiempo humedo, se traspongan: y si hubiere soles, tapenlas con unas tejas ò hojas, y rieguense cada tarde, y estén tapadas mientras el sol durare, y à la tarde las descubran: esto se haga quatro ò seis dias, hasta que hayan casi prendido. Quanto al regar no hay medida de quantas veces haya de ser, respecto de lo que llueve, y asi muchas veces no es menester regarlas. Y para esto se ha de cavar un poco la tierra, y si mostrare humedad, aunque esté seca por encima, no se riegue, porque se aguarzarán las plantas, antes se ha de ir con letura de darles el agua con deseo. Adviertese, si el jardin está baxo, ò si tiene árboles ò casas que le quiten el sol, y qué horas tiene de sol, y midase el agua conforme à la sombra que tuviere. Mirese mucho qué color tienen las plantas, que si están amarillas, se ván perdiendo, y es señal de mucha agua, y en tal caso es el remedio quitarsela para que vuelvan en su sér: y desde mediado Agosto se la vayan quitando poco à poco. Lo uno, porque granen las que han de ganar: y lo otro, para que se recojan las demás, y se reparen, y no entren aguarzadas en el Invierno, porque si lo entran, todas se hielan. Y aunque es verdad que hay muy pocas plantas que se hielen, pero las que se hielan, les sucede de entrar tiernas, y sin fuerza, por el mucho vicio que han tenido con el agua en Verano: y si están enjutas, tienen fuerza para pasar el Invierno.

En lo que toca al motilar los lazos y otras plantas, se dice que en Junio, Julio y Agosto, no se requieren cortar, porque como hace tan grandes calores, por la cortadura se dañan, y aun se suelen secar. Lo que han de hacer es motilarlos al fin de Mayo, y lo que despues creciere, no importa que pase con ello, que es capa para defenderse de las grandes calores: y si alguno tuviere en estos tres meses necesidad de motilarse, porque dá en semilla, motilese muy alto, y no quede perficionado, y si quedáre, cubranle cinco ò seis dias con un toldo; y en tal caso se ha de motilar por la tarde, porque reciba el fresco de la noche, y no por la mañana, que acude luego el sol, y le daña, como está dicho. De la mesma manera se requieren guardar del frio desde principio de Noviembre, que es necesario que queden con capa para poder sufrir los hielos hasta Marzo. Los tiestos que estuvieren en el jardin, procuren que sean de la boca ancha, para que se puedan aprovechar las plantas que estuvieren en ellos, porque si son chicas, y quieren sacar un clavel ò una mejorana para tornarla à hundir, no se puede sacar con su tierra, por ser la boca tan chica, y es muy gran falta. Y quando la planta estuviere un poco caida ácia el sol, porque la trae ácia sí, hase de volver el tiesto à la contra, que el sol la irá enderezando: y si alguna parte estuviere falto, y no tan acopado, se ha de volver al sol la parte donde tuviere la falta, para que crezca mejor. En Junio, Julio y Agosto no se mulla la tierra, ni los tiestos, porque el calor es muy grande, y suele dañar las plantas, y por el contrario en Diciembre, Enero y Febrero, porque los frios las maltratan, tampoco se ha de mullir la tierra. Quando se cortaren flores, sea por la mañana, y entonces tienen olor, y el dia que hace nublado, ò llueve, no tienen casi olor, por causa del frio: y como fueren cortando flores, vayanlas entresacando, de manera que se disimule mejor la falta de ellas. Las plantas reciben mucha fuerza, y se conservan mejor cortandoles las flores, porque si no se las cortasen, arrojarian con tanta pujanza, que no les quedaria vigor, ni virtud para otro año, ò darian en grana, y se perderian. Quando estàn puestas en barros ò vidrios, ora sean flores de por sí, ò ramilletes, no les muden el agua, porque se perderán mas presto. Rehinchan los vasos de manera, que no se salga gota de agua, que si se sale, tanto es como si la mudasen, porque aquella agua ha recibido virtud de las flores, y asi las sustenta mejor, y si la echan fresca, no tiene aquella virtud. Y asi se verá por experiencia, que la albahaca se cria en una redoma de agua, y se hace un pie muy grande solo con agua. Y quando rehinchen la redoma, tengan cuenta no rebose por cima, porque luego se pierde: y asi, de aqui se infiere que es bueno no mudar el agua: bien es verdad, que si no la mudan, huele mal, mas si está queda, no se echa de ver. No corten las mugeres flores si estuvieren con la costumbre, porque lo abrasan todo, aunque muchas hay que no, que esto vá en la complexion de cada una. De todas maneras he hecho experiencia, unas que no las dañan, y otras que del todo dexan la planta abrasada.

Muchas diferencias hay en nombrar las plantas, y causalo la diversidad de naciones, que cada una de por sí tiene su nombre, y mucho mas los Españoles, que en Sevilla las llaman de una manera, en Madrid de otra, en Castilla la Vieja diferentemente, y en Valencia diferencian tambien: y por esta causa las nombré por los nombres comunes que todos los jardineros saben, y ellos como modernos les han puesto; porque si las nombrase como las nombra Matiolo, y los demás Herbarios, dirán que no las conocen, ni tales plantas han visto, que ellos no saben Latin para poderlas conocer por la orden de los Herbarios: y por estas causas las pongo y nombro por esta orden, para que todos lo entiendan, y se aprovechen de ellas.

Orden de criar y conservar plantas de yerbas y flores, acomodadas para adornar y hermosear jardines.

ALbahaca hay siete maneras: la comun, limoncela, la que huele à hinojo, la gruesa, que llaman Romana, la blanca y la morena, que lleva la flor morada, y la mas menuda de todas. Estas, y las demás plantas se hallarán donde se trata del sembrar, en el tiempo que quieren sembrarse. Trasponese cada pie de por sí, poniendo en cada tiesto uno ò tres en triángulo, y quatro en cruz, y uno en medio, que hacen cinco. Quieren regarse al medio dia con el gran calor y sol, porque se crie de presto: lo qual no requieren las demás plantas, como se dice arriba, sacando las que son chicas, que estas (como queda dicho) quierense criar con calor. Rieguense con agua de carne, ò corriente ò llovediza, y algunas veces es bien echarle algun poco de ga-

lli-

llinaza deshecha, que con esto crecen mucho. Trasquilenla por cima, porque no grane, y tambien porque acope: y quando estuvieren criadas, apartenlas del sol, porque no granen, y duren mas. Y las que quisieren dexar para simiente, no las despunten, ni trasquilen, ni las quiten del sol, que es quitarles la simiente: y en viniendo el mes de Agosto, vayanles quitando el agua poco à poco, para que se recojan, y espiguen mas presto. La tercera, ha de ser puro estiercol, y regarlas muy à menudo, su hoja huele. Perecen por la Otoñada.

Alelies hay siete colores, son tan delicados, que en tierras frias se hielan presto. Para saberlos gobernar se ha de advertir, que si están sembrados por Marzo ò Febrero, se trasponen por Mayo: y si están sembrados por Septiembre, se trasponen por Marzo ò Abril: y à los unos, ni à los otros, no se les ha de dexar llevar flor aquel Verano, porque vengan à la Primavera con mas fuerza, y tengan mas ramas para poder guardarse del hielo. Es bueno trasponerlos por estos tiempos, porque pase el Verano por ellos: porque si los trasponen en Septiembre, viene luego el frio, y los hiela. Lo uno, porque no están bien arraigados en la tierra: y lo otro, porque tienen tiempo para criar rama para cubrirse. Y asi de estos tales muy pocos suelen quedar, y quando quedan, son en los jardines nuevos, porque la tierra tiene mas calor, y está mas holgada: y esto es mucha parte para sustentarlos, que puedan pasar el Invierno: y tambien quando están criados de sequera, que están enjutos, suelen pasar el Invierno: y à lo último, lo mas seguro es trasponerlos en la Primavera, como está dicho. Su flor no dura mas de un año: y aunque es verdad que llevan dos años, pero la flor del segundo año no vale nada, y se secan teniendola, ò es porque yá no tienen fuerza para poder sustentarla, y por esta causa será necesario trasponerlos, y sembrarlos cada año. Y porque parecerá imposible hacerse asi, si se han de trasponer por Mayo, Abril ò Marzo, pues los otros están entonces grandes, y con su flor, y que no habrá lugar hasta que arranquen, para poderlos trasponer; lo que se ha de hacer es, que entre los grandes se trasplongan los chicos, y por San Juan arrancar los grandes, y quedarán los chicos desocupados para poder medrar de alli adelante, y esto se hace porque por San Juan hace mucho sol, y si entonces se traspusiesen, no prenderian, y de esta manera prenden muchos, que aunque estén chicos, basta que estén presos, que tiempo les queda para poder medrar de alli à la Primavera. Su flor dura desde Marzo hasta San Juan, trasquilando aquellas vainillas en que llevan la simiente, que lo que han de llevar de semilla, tornan à cargar de flor. Guarden quatro ò seis de los mejores, cada uno de su color, para simiente, y estos no los trasquilen, porque granen mejor, que en estos habrá demasiados para dar y sembrar. En el Agosto y Septiembre les dén poca agua, porque no entren tiernos en el Invierno, que se helarán. Los alelies silvestres tienen su flor morada, nacen en las laderas del campo. Duran mucho, son muy desmedrados, y la flor muy ruin. Si la cortan de dia, no huele, y si de noche, huele muy bien: y ha de ser desde las diez de la noche adelante. Todos los de colores, y estos suelen criar unas orugas en las hojas, quitenselas, porque no perezcan. Si quieren que perezcan bien, cojan la semilla de cada color de por sí, y siembrenla cada una dividida con su rotulo, que diga la color que es; y quando los trasplongan, vayan poniendo las colores por su orden, de manera que esté una color trás otra, y de esta manera vienen à parecer en el jardin muy bien, que como las colores están entretegidas, parecen librea de juego de cañas. Los amarillos duran tres y quatro años, y de estos por maravilla se hielan. Y si estuvieren muy altos, echarlos de cabeza, y no se helarán, porque como tienen tuetano, los traspasa el hielo, y por alli se pierden. Los blancos y amarillos huelen, y los silvestres, si los cortan de noche.

Acianos tienen tres nombres, acianos, estrellamar y escobilla; hay azules, blancos, morados y leonados. Estos pocas veces se siembran, y como se cae la semilla, à la entrada del Invierno nace. Quando quisieren coger su simiente, ha de ser entre verde, por que si aguardan à que se seque, no la hallarán, que falta, y se cae muy presto. Si se siembran por la Primavera, quando los grandes están en su flor, vienen à llevar por Agosto ò Septiembre. No huele su flor. Perece su raiz por Junio, y quieren mucha agua.

Albahaquilla del rio, es la que llaman el calamento. Algunos la llaman la paletaria, y no porque lo es, porque la paletaria no huele, y la una nace en riberas, y la paletaria en muros. De estas se suelen hacer muy lindos tiestos acopados. Su raiz dura mucho, tiene simiente: su flor es muy

ruin,

ruin, la hoja huele, y quiere poca agua.

Azucenas, hay tres maneras de ellas, blancas, coloradas y naranjadas: las dos, que son de cebolla, quieren poca agua, y las naranjas mucha, y estas tienen raiz, y no cebolla. Las de cebolla, si les dán mucha agua, dan en vicio, y echan muchos cogollos, no llevan flor, y otras veces se ponen amarillas con la mucha agua. Plantense donde reciban poca agua. Las de cebolla se plantan deshaciendola, cada casquito de por sí criará una cebolla. La naranjada, como es de raiz, cunde mucho. Su flor de esta no dura mas de aquel dia, pero echa muchas flores, es muy vistosa. Las dos dichas crian muchas hojas à raiz de la tierra, quitenselas para que suban los cogollos, y tomen mas fuerza para llevar flor, y tambien porque no crien debaxo de sí babosilla, caracoles y otras sabandijas que destruyen todas las plantas que se traspusieren. Las flores de estas se corten en estando abotonadas para salir, que despues salen en el agua: duran mucho. Su flor de las blancas huele, aunque à algunos dá fastidio. La amarilla no huele, ni la colorada. Esta amarilla quiere mucha agua.

Angélica, es de la misma manera que el peregil Macedonico, dura tres y quatro años, lleva simiente: su raiz es cosa muy probada contra la peste, trayendola consigo, su hoja y flor huele, quiere poca agua.

Alquimilla, y por otro nombre, pie de leon, planta para las mugeres: lleva simiente, la raiz cunde mucho, su flor es muy ruin, y no huele, y quiere poca agua.

Amaro, que tambien se llama yerba de San Juan, lleva la flor como salvia, y la hoja como gordolobo. Tiene simiente, la raiz dura tres y quatro años. Tambien tiene otros nombres, y estos dos son mas usados; su flor no huele, y quiere poca agua.

Almoradux, y por otro nombre sándalos, su raiz, hoja, color y flores, lo tiene todo como la yerba buena. Para tiestos es buena, de rama prende, y de raiz cunde como grama. Hase de mudar de dos à dos años, porque no se pierda, cortando las raices viejas quando lo trasplantaren. Trasquilenlo en el Verano dos ò tres veces, porque esté fresco y acopado: su hoja huele, y quiere poca agua.

Agenjos dulces y amargos, estos llevan simiente, prenden de rama, y si los dexan llevar simiente, se suelen perder. Los dulces en Invierno están debaxo de tierra, quieren poca agua.

Acederas, estas sirven para ensalada: tienen simiente: de raiz cunden mucho, quieren mucha agua.

Altamisa la real y la comun: la grande es la real, se come: quiere mucha agua.

Habas de las Indias, y por otro nombre frisoles, haylas de muchos colores; siembranse en tiestos, porque si están en baxo, los caracoles y babosillas las comen quando están chicas y tiernas. Fenecen por Agosto, quieren mucha agua y estiercol.

Azahar bravo, éste es como los lupulos que ván subiendo y enramando: y en el Invierno se sumen debaxo de tierra. Su raiz dura mucho, tiene simiente. Su flor es blanca, y tiene olor: quiere mucha agua.

Amormio es una cebolla, y lleva unas porretas mas anchas que el narciso. En algunas partes no lleva, y causalo la mucha agua. Su raiz dura mucho, su flor es una campanilla blanca. Tiene olor: lleva por Agosto: tiene simiente, y quiere poca agua.

Arquilexius, su raiz dura mucho, su flor son unos capullos, que se vuelven colorados, y de dentro de él una guinda en que está la simiente, no huele, y quiere mucha agua.

B

BRedos, hay de tres maneras, unos que llevan unos penachos grandes, y otros el tronco colorado, y los demás unas mazorquillas como carmesi: estos son los mejores. Perecen al principio de Noviembre. Su flor no huele, y son aquellas mazorquillas: tienen simiente, y quieren mucha agua.

Balsamina y Momordiga, que es una misma planta, menor y mayor: su hoja es como de parra, aunque mas chica: lleva unos meloncillos llenos de picos, y se vuelven colorados. Dentro de ellos está la simiente. Echados estos meloncillos en una redoma en aceite, y poniendo la redoma al sol, se hace el aceite balsamo. Su flor es muy ruin, no tiene olor, son buenos para enmarañar ventanas. Tiene simiente, perecen por Noviembre, quieren mucha agua.

Baleriana la mas comun, y la greca y silvestre. Su flor huele. De raiz cunde mucho, y quiere mucha agua.

Brusela mayor y menor, que por otro nombre la llaman la yerba doncella. La menor es buena para lazos, y la mayor para orlas. Prende de rama, de raiz prende como

mo grama. Su flor es azul. No huele, y quiere mucha agua.

Bioletas, hay quatro maneras, azules, moradas, blancas, sencillas y dobles. Son buenas para orlas y lazos, aunque malas para jardin, porque crian debaxo de sí muchas conchillas, babosillas y caracoles que destruyen las plantas que se trasponen. Apartenlas de los quadros, porque no dañen à las demás estos animales. Su flor de las azules huele, tienen simiente. Su raiz dura mucho: quieren poco sol, y mucha agua.

Besicos de Monja, son buenos para enredar ventanas. Su flor es unos capullos muy delgados, y dentro tienen la simiente, que es una cuenta negra, y un poquito de ella blanco. No tiene olor. Fenece por la Otoñada: quiere mucha agua.

Biola marina, es una planta que lleva la hoja como un corazon. Su flor es amarilla, no huele. Tiene simiente. Perece por la Otoñada: quiere mucha agua.

Brotano, Guardaropa, Pacencia, tiene estos tres nombres. Es bueno para lazos, tiene simiente; de rama prende: de raiz cunde mucho, y quiere poca agua.

Berdolagas Romanas, tienen la hoja muy ancha: es buena para ensalada. Lleva simiente. Perece por Septiembre: quiere mucha agua.

C

CLaveles, haylos de muchas maneras, colorados, finos, encarnados, blancos, rajados. De los colorados, rebentones y imperiales, todos se ponen de cogollo: tienen simiente. No valen nada para sembrar, porque se convierte como una clavellina de cinco hojas, y por esta razon, forzosamente se ha de poner de cogollo, para que salgan como el clavel. Los mejores de todos son los imperiales: la hoja tienen muy angosta, que parece ruin clavellina. Llevan una flor muy vistosa de muchas hojas, y muy grande, finisima como carmesí escuro, y unos remiendos rajados. Los colorados, que en medio de la flor tienen un cuernecillo, son los mas finos. Los otros colorados rebentones tienen una hoja muy ancha, y parecen buenos, y son valadies: llevan unos cogollos, y muy poca flor, y ésta muy ruin y rebentona. Quando están chicos se conocen en los muchos cogollos que tienen, y el que es bueno, lleva muy pocos cogollos, y mucha flor: y los rebentones muy poca flor, porque dán en vicio. Echenlos del jardin, que ocupan, y no llevan. Los blancos tienen la hoja muy chica, y tira à blanca. Algunos los suelen engerir en lyrios, y salen medio azules. Los encarnados llevan muchos cogollos y flor, y son mas tenidos, por ser mas tardíos: su hoja es angosta: duran todos tres y quatro años, excepto los colorados finos, que no duran mas de dos, y el que llega à tres, ha de estar bien gobernado, y algunos no duran mas de un año, que es la primer flor, causalo el arrojar muchos claveles la primera vez. En acabando él de llevar su flor, en ninguna manera se corten las varas, porque se perderá. Algunos jardineros ignorantes se las cortan, y la razon que dán es, porque echen luego por abaxo, y que si los cortan, tendrán mas fuerza las raices para brotar: y tendrán razon, si el tiempo les ayudase. En Junio, Julio, ni Agosto no se poda ningun árbol, ni viña, por ser el tiempo tan caluroso, que por la cortadura se dañaria. Y mucho mas delicado es el clavel, que como es caña, por la cortadura entra la calor, y los daña, y perecen los mas. Y si se dixere que los que están en tiestos se podrán poner à la sombra, y los que están plantados en los quadros, tambien se podrán cubrir; se responde, que en qualquier parte que los pongan, los daña el calor, y aun algunas veces se abochornan mas presto poniendolos à la sombra, porque no corre ayre, y el calor usa de aquello que es natural en aquel tiempo, de sujetar todas las plantas con su fuego. Lo que han de hacer es cortarles las cabecillas, que propriamente se llaman los botones, que es donde llevan la simiente, porque no grane, no cortando los que faltan de echar, si acaso tuviere algunos, y ponganle donde por la mañana le dé el sol, hasta las diez horas del dia, y se esté con sus varas, que ellas vuelven como reciproco, con toda la virtud y verdor que tienen, à sustentar à la raiz, y defienden del sol que no le dañe; y los cogollos que echaren en las varas, dexenselos hasta principio de Octubre, que es buen tiempo para descogollar, y plantarlos. Los cogollos se quieren poner en el mes de Octubre, y en Noviembre los mas tardíos. Y hanse de poner donde no vean sol en todo el Invierno, hasta que estén presos. Y en llegando este tiempo de ponerlos, corten las varas; y los cogollos que están nacidos en las coyunturas de ellos, vayanlos cortando por sus trechos, y dexen los mas baxos en el clavel, hasta seis ò ocho, y amugronense algunos, porque estén recogidos, no porque ellos harán raices, que jamás el clavel, aunque esté debaxo de tierra amugronado, ha-

hace raiz. Los cogollos se pongan en tiestos viejos, ò medias tinajas, con muy buena tierra, que esté apartado el uno del otro, hasta seis ò ocho dedos, hasta tanto que prendan, que despues estando presos, se plantan cada uno de por sí, mazquenlos por baxo, y aprietenlos mucho en la tierra. Algunos les ponen por baxo granos de cebada, y esto es falso, porque la cebada no los hace prender, antes es causa que no prendan, porque hacen muchas raices: y si prenden, no los dexan medrar, y asi lo mejor es ponerlos sin ella. Y adviertase, que quando hiela mucho, se ahueca la tierra; y por esto quando tornare à hacer blandura, los han de tornar à apretar, porque los ha echado fuera el hielo con la grande fuerza que tiene. Otros les ponen clavos de especias, para que huelan, y esto no es cierto, porque los que son finos naturales, huelen à ellos, y no por ponerseles quando se plantan. Algunos son de opinion, que el cogollo esté al sol, y se guarde del frio, porque no se hiele: y esto tampoco es necesario, porque jamás se hiela, si no es que se hubiese cortado de clavel que estuviese enfermo: y en tal caso lo estará tambien él en qualquier parte que lo plantaren, y solamente se han de guardar del frio los que son viejos, que han llevado flor, y no tienen tanta fuerza para sustentarse, que los que son cogollos, no solamente (como arriba se dice) no han de vér sol, hasta que estén presos, pero han de estar adonde helare mas fuerte, que con aquella humedad prenden luego: y si los ponen adonde tenga sol, y à lo abrigado, como ellos no tienen raices, y es una caña, el sol y aire los seca, y de esta manera perecen: y poniendolos como aqui se advierte, casi ninguno se perderá. En viniendo el mes de Marzo salen con sus cogollos, y el del medio, que es la guia, se le corte para que cobren fuerza, y echen por baxo, y no lleven flor aquel año, y yá que quieran sea una varita, para vér lo que son, y sea despues que hayan mostrado tres ò quatro cogollos por baxo. Trasponganse por Mayo; y si estuvieren en tiestos viejos, dexen secar la tierra un poco, porque no se desmorone, y saquenlos con un cuchillo escarvando al rededor, para poderlos sacar con su cesped cada uno de por sí, trasplantandole en su tiesto: y si está en el suelo, tomen una azadilla ò palilla de hierro, y saquenla con su cesped, y pongase de la mesma manera que los demás: y recien trasplantados estén seis ò ocho dias à la sombra, porque el sol no los dañe. Algunos los trasponen por Septiembre, y no aciertan, porque luego viene el Invierno, y no pueden medrar, que harto tienen que sustentarse. Los que se trasponen por Mayo, han pasado todo el Verano, y tienen fuerza para pasar el Invierno, y han criado cogollos para quedarles, y para trasponer, que se les puede descargar à algunos, y dexarles ocho ò diez para que lleven flor el año que viene. La tierra sea muy podrida, que no tenga señal de estiercol, porque se convierte en lombrices, y consumen el clavel. Y porque los gorriones suelen comer los cogollos nuevos y tiernos, se han de tapar con unas redes, hasta que estén duros: y quando apedreare en el Verano ò Invierno, se han tambien de cobijar con estas redes, porque la piedra no los maltrate: y estas redes son à proposito, porque no impiden al sol, ni al agua. En el Verano se tengan adonde corra ayre, porque si están à lo abrigado, se abochornan. No se rieguen por cima, porque se dañan las hojas: y esto se vé claramente con los hielos del Invierno, porque quando le dá el sol sobre la escarchada, les quema las hojas. El agua se les dé templada.

Clavellinas, tambien se ponen de cogollo y de semilla, degeneran casi la mitad, porque salen de cinco hojas: lo mas cierto es de cogollo, y se ponen conforme el clavel en el mesmo tiempo, que es por Octubre, ò à lo mas tarde Noviembre: no son tan delicadas como el clavel. No tengan clavellinas sencillas, que ocupan mucho, y la flor es muy ruin, tienen olor y simiente: el agua se les dé templada.

Claveles de las Indias, grandes, medianos y menores: estos son muy delicados quando chicos, lo uno por el frio, y lo otro por los cortones, cochinillas y babosillas, que no están acabados de trasponer, quando los destronchan por baxo. Y si los siembran temprano, se hielan. Hanse de sembrar quince dias mas tarde que las otras semillas, y sea en tiestos, porque no puedan subir los animalejos pequeños à comerlos. Trasponganse hasta un palmo de grandes, y mas si se pudiere, porque esté el tronco duro, que los cocos no los hallen tiernos; y de esta manera no perecerán. Todos degeneran, quiero decir, que salen sencillos muchos, y estos no sirven de nada: y demás de esto si se ponen cien pies, quando bien salen, son cincuenta: y por esta razon se han de poner muchos, porque quando salieren malos, pueden quedar algunos buenos. Si los quisieren poner en tiestos ò en jardin por orden, para que todos salgan dobles, pongan en un plan-

plantel muchos, y crienlos alli hasta que tengan un boton ò dos de modo que se pueda conocer si es doble ò sencillo, y vayanle abriendo un poco, y el que es doble, se conocerá en las muchas hojas que mostrare: y el que fuere sencillo, tendrá unos picos; y estos se arranquen, para que los demás medren, y dexen secar la tierra un poco, porque no se desmorone, y tomen una azada ò pala, y saquen cada uno con su cesped, y vayanlos trasponiendo por su orden, que todos prenderán, aunque estén con su flor, tenido cuenta ocho dias de regarlos à la mañana y tarde. Tambien los pueden trasponer en medias tinajas, y de alli los sacarán mejor. Dicense todas estas maneras de gobernarlos, porque no se conocen en otra cosa, ni en la hoja el que es doble ò sencillo, ni nadie lo ha podido saber. La simiente se coja muy madura, que esté caida la hoja de la flor, y seco el botoncillo. Los grandes requieren todo esto, porque son muy delicados: su flor es amarilla, y algunos tiran à naranjados, es muy vistosa y tardía, dura hasta fin de Noviembre, quiere mucha agua.

Campanillas azules turquesadas, son buenas para enredar una ventana, trepan mucho, su flor es muy vistosa, dura hasta las diez del dia: no tiene olor, pero ván saliendo cada dia muchas: la grana es como una avellana, y dentro tiene quatro granos, cada uno se pone de por sí, fenecen por Agosto, quieren mucha agua.

Campanillas entre coloradas y moradas, llevan una varilla chica, y en ella una flor: su raiz es una cabecilla aquarteronada, dura mucho, no tiene olor, tiene simiente, quiere mucha agua.

Cardiaca, la mayor y la menor: la mayor dura mucho, y la menor perece à la Otoñada, tiene simiente, olor muy poco, quiere mucha agua.

Coronas de Rey, y por otro nombre maravillas: su flor es amarilla, y muy comun en los jardines: las dobles son vistosas: en cayendose la grana, luego nace: su flor no huele, la raiz dura un año, quiere poca agua.

Coloquintidas, son unas calabacitas que enraman, son como peras, no crecen mas, amargan mas que acibar: engañan à muchos, y como las vén en los jardines, piensan algunos que son peras, y hallanse burlados, perecen por la Otoñada, quieren mucha agua.

Camedro, tira à tomillo, tiene la hoja harpada, su flor y hoja huele, lleva simiente, su raiz dura mucho, quiere poca agua.

Cardo marino, su flor es como una pelota redonda, en ella lleva una flor blanca y azul encadenada, no huele, su raiz dura mucho, quiere mucha agua.

Cardo santo, es muy medicinal, su flor no es vistosa, tiene simiente, y quiere mucha agua.

Corazoncillo, y por otro nombre pericon, dura mucho, su flor es amarilla, no huele, tiene simiente, quiere mucha agua.

Cerafolium, tiene la hoja como peregil, es buena para la olla, y estimada, tiene simiente, fenece por San Juan, y en cayendo la simiente, torna luego à nacer, quiere mucha agua.

Caña marina, su hoja es mas ancha que la del trigo de las Indias, su flor es colorada, no tiene olor, y algunas la echan blanca, tiene simiente, dura mucho, quiere la agua templada.

Cadiva, es planta que tiene unas pencas por hojas, no tiene flor, no huele, de raiz cunde mucho, que vá echando hijuelos por baxo, y estos cunden mucho, es muy delicada: en Invierno se guarde del hielo, quiere mucha agua.

Cidronela blanca y azul: la flor y hoja huele, perece por la Otoñada, tiene simiente, quiere mucha agua.

D

DOrmideras dobles deshiladas y sencillas, y de muchas colores: las dobles son muy tenidas, fenecen por Agosto, su flor no huele, tiene simiente, quiere mucha agua.

Dragon es una planta, que por otro nombre se llama cabeza de ternera, su proprio nombre es dragon, y la flor lo muestra, que si la abren, tiene una cabeza como sierpe: su flor es de dos maneras, colorada y blanca, prende de rama, dura mucho, no tiene olor, tiene simiente, siempre está verde, quiere mucha agua.

E

EStrafaga, tiene una flor como la espuela de Caballero, azul: la hoja harpada en algunas partes, fenece cada año, su flor no huele, tiene simiente, quiere mucha agua.

Estramonica, crece casi como un árbol, su flor es blanca como campanil, no huele, fenece por la Otoñada, tiene simiente, quiere mucha agua.

Elala, lleva unas hojas grandes, su flor es amarilla, no huele, tiene simiente, de raiz dura mucho, quiere poca agua.

Espuela de Caballero, hay tres colores, blanca, azul y morada, su flor no huele, perece por Julio, tiene simiente, y en ca-

yendo, nace luego : y si la siembran por Abril, lleva por Agosto : y las que nacen quando se cae la simiente, llevan por Mayo, su flor no huele, y quiere mucha agua.

F

FResas, estas son buenas para granjas ò huertas, porque para jardines ocupan mucho, y ellas quieren anchura, para poder llevar madroncillos, que ésta es la fruta que echa : son colorados, y tienen un saborcillo agrio : su flor es muy ruin, no huele : de raiz cunde mucho, quiere poca agua.

Filopendola, hay silvestre y comun : la comun tiene una hoja muy harpada : la flor es blanca y olorosa : su raiz de la comun es como el gamon : la silvestre tiene raiz, la flor tira à estotra, aunque no tan olorosa, y ambas quieren poca agua.

G

GRadiolos, llevan unas espadañuelas, à manera de lirio, angosta, y la raiz unas cabecillas, duran mucho : su flor es colorada, no tiene olor, tiene simiente; quiere mucha agua.

Guindillos de las Indias, llevan unas guindas coloradas, que parecen muy bien, son buenas para tiestos : llevan por Invierno: en tierra suelen criar como dos varas : suelense helar si entran muy tiernos en el Invierno : para andenes son buenos, y para tiestos: ni la hoja, ni las guindas tienen olor : tienen simiente, la raiz dura tres y quatro años, quiere mucha agua.

Gariofilata, es yerba de poca vista : su flor es amarilla, no huele : su raiz tiene olor y simiente, quiere mucha agua.

Gigantas, son las que llaman flor del Sol, ambos nombres son una misma cosa. Llamanse Gigantas, porque crecen mucho, y flor del Sol, porque el Sol vá volviendo la flor à sí. Algunas son dobles, que en cada hoja lleva su flor, sin la principal de arriba. Perecen al principio de Noviembre. Su flor es amarilla, no huele, tiene simiente, y quando la cortan, la ponen al Sol, para que los granos se acaben de curar; y guarden que los gorriones ò ratones no los coman, que como están tiernos, no dexan ningunos quieren mucha agua.

J

JUnquillo, la raiz es cebolla : dura mucho, su flor es amarilla, huele muy bien: quiere poca agua; y muchos me contradicen, diciendo, que quiere mucha agua, porque nace en ella en lo mas baxo de los valles, y tambien nacen en las laderas à donde no la hay, y en las peñas, y en los resquicios de ellas. Pero quando se vaya con letura que nace en el agua, y otras muchas plantas que nacen en la sierra, de la misma manera que son la Pilopendola, el Serpilo, la Palmachristi, y otras muchas, digo, que à estas, y à todas las demás que aqui se dice que no quieren agua, poniendolas en los jardines, no se les ha de dar. Y la razon es, porque la sierra à donde ellas nacen, no tiene agua desde Mayo hasta fin de Septiembre, y aun algunas veces que los años son secos, hasta principio de Noviembre : en este tiempo quedan resequidas, y con tanto deseo de agua, que han menester toda la que tienen en el Invierno, y aun esta no se puede decir agua, sino cristal, porque como vá corriente y golpeada, y parte de ella caida del Cielo, no las daña, antes las refresca, y les dá mucha fuerza, y por el contrario en los jardines, que se pierden en ellos muchas, y no llevan casi flor. La causa es, que siempre están en agua, porque en el Invierno como llueve tanto, siempre tienen tanta agua como las de la sierra; y en Verano siempre las están regando: y de esta manera se aguarzan y se pierden, y algunas dán en vicio, que si un quadro tiene mil cabezas de junquillo, la mitad de ellas no llevan flor, porque dán en llevar porretas en lugar de flor. Y à todas las demás plantas de cebollas, y à algunas de raiz, que digo que quieren poca agua, se la vayan dando con deseo, para que espiguen, y vengan à llevar flor. Todo lo dicho se ha de entender quando la tierra no es muy recia; quando el jardin es nuevo, se sufre echar mas agua. Y si se dixere, que aunque la tierra no sea recia, ni el jardin nuevo, se les puede dar mucha agua con echar estiercol, se satisface con advertir, que el estiercol no es bueno para las plantas de cebolla, ni para las plantas que duran mucho: porque en el Verano quando está regada la tierra, ora sea por la mañana ò por la tarde, tiene humedad la tierra con el estiercol, que es como esponja que detiene en sí, y quando viene el medio dia, el Sol y estiercol las están escaldando y cociendo las raices debaxo de la tierra, y de esta manera perecen. Y aunque el estiercol se haya echado al principio de Noviembre, y haya pasado el Invierno sobre ello, y parezca que yá no es estiercol, sino grasa; pero no se me podrá negar, que à donde hay grasa y virtud, que es aquella que ha quedado del estiercol, no haya fuerza, pues esta es la que daña, que si la virtud fuera natural, no les podia dar mas de lo que habian menester;

mas

mas la que es artificial, por la mayor parte sobrepuja y daña; y como todas las cebollas están todo el Verano debaxo de tierra, no se pueden gobernar tan facilmente como las que están à los ojos, que si se pudiesen vér: verseía si tenian demasiada agua ò no, y por estas causas requieren esto que digo de darles poca agua y poco estiercol. Tiene grana, de cebolla cunde mucho, que echa muchos hijos. Hanse de sacar las cebollas que son de quatro ò seis años, y desmenuzarlas, y apartar los hijuelos, y tornarlas à trasplantar cada una de por sí. Esto se haga en acabando de llevar su flor. Estas cebollas y todas las demás plantas que fueren de cebolla, se pueden pasar y traer de Italia, llevandolas en una caxa con su tierra, que alli se conservan, lo qual no harán las plantas de raiz, que si no están presas, no se podrán sustentar mucho tiempo: y aun si es breve el camino, como sea por Invierno, por un mes, y casi dos pueden ir sin tierra, porque estas cebollas se sustentan muchos dias fuera de la tierra.

Jacintos Orientales, hay dos maneras de ellos. En la sierra nacen otros que son conformes à los Orientales, y estos no huelen; su flor es azul: los Orientales huelen mucho; estos quieren mucha agua, y tienen simiente, y de cebolla cunden mucho.

L

LIrios azules y blancos, amarillos y pardos, y tambien los hay chiquitos, medio blancos, estos son muy comunes: los blancos y azules huelen: los pardos y amarillos no tienen olor: estos dos quieren mucha agua, y los azules y blancos poca.

Lirios y liricos azules, y amarillos, y morados: los azules y amarillos es planta muy tenida; estos dos tienen olor, tienen simiente, su raiz es cebolla, y echan muchos hijuelos, enxambran mucho, los morados tienen raiz, y son muy comunes en las riberas: todos quieren mucha agua. Otros hay azules, que tienen la espadaña como la azucena naranjada.

Lilium covalium, su raiz es como grama, enxambran mucho, la hoja es fresca, su flor es blanca, tiene muy suave olor, quiere poca agua.

Llanten, es planta muy conocida y provechosa, es muy comun en los jardines, quiere mucha agua.

M

MEnotisas, aun las que llaman ramilletes de Constantinopla, hay quatro maneras, encarnadas, naranjadas, blancas, y las coloradas dobles como clavellinas: la flor de las encarnadas y naranjadas sencillas, no huele: las blancas y dobles tienen olor: la raiz de la blanca es como grama, jamás se pierde; las naranjadas duran quatro y seis años: las encarnadas sencillas uno y dos años: las dobles coloradas son muy tenidas, porque parecen claveles dobles, su raiz dura dos y tres años, no tienen simiente, de cogollo prenden como el clavel, quieren mucha agua.

Mirabeles, son muy frescos, parecen bien, no huelen, tienen simiente, perecen por la Otoñada, quieren mucha agua.

Minum solis, es un arbolito, no huele, su simiente es como granos de aljofar, su raiz dura mucho, quiere poca agua.

Mejorana, es muy buena para hacer tiestos, porque está todo el año fresca, tiene simiente, la hoja huele, de raiz cunde mucho, y de rama prende, quiere poca agua.

Margaritas, y por otro nombre mayas, blancas, encarnadas, dobles: las blancas se disminuyen, que suelen volverse sencillas, no huele su flor, ni hoja, parecen bien, de raiz cunden mucho, quieren poca agua.

Mexicanas, y por otro nombre maravillas y tudescas, haylas coloradas y amarillas, y de muchos remiendos en un pie, perecen aquel año si les dán mucha agua; y si les dán poca, duran tres y quatro años. Otras hay coloradas, que duran dos y tres años, su flor huele à azahar: de estas hay muy pocas, tienen simiente, la flor de las de remiendos no huele, el agua se les dé templada.

Malvas de las Indias, dobles, coloradas, encarnadas, blancas, negras, la flor no huele, tienen muy linda vista, tienen simiente, prenden de cogollos desgajados de ellas, prenden como claveles: poniendolos à la humedad donde no haya sol, suelen comer los cortones la simiente, y para que no la coman es necesario que en medio del panecillo dó está la simiente, se corten unas puntas que alli están, de manera que se descubra un poco de lo de dentro: y con esto se endurecerá la simiente del panecillo, y no la comerán. El secreto es, que ellos se esconden alli debaxo, y como la simiente está tierna, la comen: y si está cortada, el Sol la endurece, y la cura mas presto, quiere poca agua.

Mercuriales, son medicinales, no tienen olor, tienen simiente, cunden mucho, quieren mucha agua.

Mastuerzo de las Indias, su hoja es un poco redonda, y muy fresca, tiene simiente, la raiz cunde mucho: es bueno para ensala-

da, no tiene olor, quiere mucha agua.

Maguey, tiene unas pencas que se parece à la zadina. Dicen, que en la tierra donde hay muchos, que llevan una fruta: en España yo no se la he visto llevar: no huele, de raiz cunde, no tiene simiente, quiere mucha agua.

N

NApele, su flor es amarilla, muy doble, es especie de Ranunculo, de raiz cunde mucho, quiere mucha agua.

Narcisos, es planta de cebolla, su flor es blanca, y en medio un vaso amarillo; echada por Mayo, tiene olor: y digo esto, porque muchos llaman à las Inclintinas Narcisos; estas echan por Navidad. Otros hay amarillos, que echan por Febrero, estos son propriamente Narcisos: aunque los llaman Narcisos de lechuguilla: no tienen olor, y quieren poca agua. Otros Narcisos hay, que se llaman de coronilla de doblon, su flor es blanca, y en medio como un doblon amarillo: tiene olor, quiere mucha agua.

Nieta, parece algun tanto al torongil, su hoja y flor huele, es como encarnada, tiene simiente, de raiz cunde mucho, quiere poca agua.

Nueza, es buena para enramar paredes ò ventanas, su raiz es como un nabo: dura mucho, tiene simiente, no huele, quiere mucha agua.

O

OReganillo de las Indias, esto parece algun tanto à la mejorana: hacense tiestos de ello, y lazos: su hoja huele, prende de rama, y de raiz cunde mucho, quiere poca agua.

Oculichristi, su flor es colorada y blanca, no huele, parece bien, duran dos años, quieren mucha agua.

Ormitogalo, su cebolla tira à jacinto, su flor es blanca, aforrada de verde por de fuera, no huele, tiene simiente de cebolla, cunde mucho, quiere mucha agua.

P

PEnsieles, su flor es morada, amarilla y blanca: fenecen cada año, no huelen, tiene simiente, quiere mucha agua.

Peregil macedonico, parecese à la angelica, aunque no en el olor: tiene simiente, de raiz cunde mucho, quiere mucha agua.

Pomates, hay dos ò tres maneras: es una planta que lleva unas pomas aquarteronadas, vuelvense coloradas, no huelen; dicen son buenos para salsa, tienen simiente, suelen durar dos ò tres años, quieren mucha agua: otros hay que llaman del Cairo.

Pomas de amor, otras las llaman Viola marina, pero su proprio nombre es Pomas: haylas blancas y azules: la flor es unas campanas muy vistosas, no huelen, la hoja es como de borraja: fenecen en echando su flor, quieren poca agua.

Pajarillas, y por otro nombre Guileñas, haylas azules y blancas, encarnadas dobles y sencillas: su flor no huele: tienen simiente, duran mucho, quieren poca agua.

Poleo mayor y menor: tiene flor, y olor, y simiente, su raiz dura mucho, y quiere mucha agua.

Peonía doble y sencilla: su flor es colorada, que parece rosa castellana: no huele, tiene simiente, su raiz dura mucho, quiere poca agua.

Pimpinela, su hoja es harpada, su flor muy valadí, tiene simiente, quierense cortar muchas veces en el Verano, porque no grane, y esté fresca: su raiz dura mucho, y quiere mucha agua.

Palmachristi, su flor es como encarnada: lleva un gamoncillo, no huele: su raiz es mucho de vér, que es una mano con sus cinco dedos, y una palma: tiene simiente, su raiz dura mucho, quiere poca agua.

Paletaria, es la que nace en las paredes, es medicinal, siempre está fresca, tiene simiente, la raiz dura mucho, no huele, y quiere poca agua.

Papagayos, no tienen flor, en el tronco echa unas como berrugas, y alli está la simiente, su hoja es muy vistosa, colorada, verde y amarilla, no huele: la raiz fenece por fin de Octubre, quiere mucha agua.

Pimientos, hay quatro maneras: de cuernecillo, y como cerezas, y de pico de gorrion, y de los comunes: tienen simiente, fenecen por la Otoñada, quieren mucha agua.

R

RAnunculos, su flor es amarilla, su olor tira à pimienta, su hoja se parece à la del clavel, tiene simiente, su raiz es vellosa, dura mucho, quiere mucha agua.

Roqueta, su flor es amarilla, muy valadí, no huele, tiene simiente, su hoja es buena para ensalada, su raiz dura mucho, quiere mucha agua.

Rabano magistro, su flor es blanca, no huele, tiene simiente, es buena para ensalada, de raiz cunde mucho, y quiere mucha agua.

Ruda, hay dos ò tres maneras, su flor es amarilla, tiene simiente, su olor à algunos dá gusto, y à otros enfada: prende de rama, su raiz dura mucho, y quiere poca agua.

San-

S

SAnguina, su hoja es toda llena de venas coloradas, que parece que tiene sangre, tiene simiente, no huele, su raiz dura mucho, y quiere mucha agua.

Siempreviva, es una planta mucho de vér y de considerar, que nace colgada de un hilo, poniendola en parte sin tierra, ni humedad: echa hojas frescas à temporadas, su raiz dura mucho.

Salvia, su hoja y flor tiene un poco de olor, tiene simiente, prende de rama: su raiz dura mas de tres años, quiere poca agua.

Suelda costilla, es una planta de cebolla, su flor es blanca como una mosquera, y en medio una cuenta negra, como de azabache, y unos picos blancos al rededor que la abrazan: de noche se cierra, y de dia se abre: tiene olor y semilla, y quiere muy poca agua.

Sateriones, hay muchas maneras, unos se suelen tener en los jardines, por ser su flor de consideracion, que es como un escudo la flor, y una cabecita en ella con ojos y pico, que parece anade: tiene simiente, su raiz dura mucho, y en ella tiene unas pelotillas pegadas como turmas de tierra: quiere poca agua.

Siete en rama, de esta se hacen lazos, su flor es muy ruin, no huele, de raiz cunde mucho, y quiere mucha agua.

Serpilo, es una planta que nace en los arroyos ò valles junto à la cumbre de la sierra: su flor es menor que la del poleo menor, tiene muy suave olor, tiene simiente, de raiz cunde mucho, quiere poca agua.

T

TRaoregano, es una planta muy linda, su flor tira un poquito à encarnada, huele mucho, su raiz dura mucho, tiene simiente: quando la traspongan, se ponga con sus terrones, porque si la trasponen de por sí, no prende: hacense de ella muy lindos tiestos, cercandola como la mejorana, está siempre verde; quiere poca agua.

Tabaco, su flor es muy ruin, no huele: tiene simiente, la hoja es ancha, dura conforme la tratan: si le dán mucha agua, crece mucho, pero fenecerá presto: dura tres y quatro años, suele degenerar, y este tal no es de lo bueno, y conocerseha en la hoja ser chica y roma: el agua se le dé poco à poco.

Timo, es tomillo, es bueno para lazos, prende de rama, tiene simiente y olor, su raiz dura mucho, quiere poca agua.

Torongil, su hoja huele, su flor es muy ruin, tiene simiente, su raiz cunde mucho: cortese dos ò tres veces en el Verano, porque esté siempre fresco: de dos à dos años le arranquen y corten las raices viejas, y tornenlo à plantar, quiere mucha agua.

Tarangontia, hay quatro ò cinco maneras: la serpentina parece bien: aquellos tallos que echa, parecen labores de culebra, su raiz cunde mucho, quiere mucha agua.

Taragona, no le he visto simiente, ni flor, su raiz dura mucho, su hoja es buena para ensalada, no huele, quiere mucha agua.

Trebol, hay grande y menor: el menor tiene la hoja chica, y la flor amarilla: tiene olor y simiente: la grande blanca, su raiz dura mucho, quiere mucha agua.

Y

YNclintinas, es planta de cebolla, comienza à echar su flor por fin de Diciembre, su flor es blanca, y en medio de ella un vaso amarillo, huele mucho, quiere poca agua.

Ynojo, hay tres ò quatro maneras, marino, y lo dulce, y lo comun: de grana se siembra, quiere poca agua.

Ysopillo, es bueno para lazos, y para tiestos: la flor es azul, tiene olor y simiente: de rama prende, su raiz cunde mucho, quiere poca agua, porque si le dán mucha, dá en vicio, y cria mucho piojo, con que lo destruye, y fenecen los lazos.

Yerba Romana, y por otro nombre yerba de Santa Maria, es muy fresca, la hoja huele, la raiz cunde mucho, quiere mucha agua.

Yerba de San Pedro, en la sierra la llaman gayadas, porque la flor es como mangas de camisa de muger: su flor es amarilla, no huele, tiene simiente, la raiz cunde mucho, quiere mucha agua.

Yerba mora, es buena para enramar paredes: su flor es muy ruin, lleva unas ubillas, y alli la simiente, dura mucho, quiere mucha agua.

Yerba puntera, es como alcarchofa, no huele, ni tiene simiente, ni flor: echa muchos hijuelos, y estos cunden mucho.

Yerba de la estrella, su hoja está esparcida por la tierra: es buena para ensalada, quiere mucha agua.

De muchas de estas plantas dexo de decir el olor, hoja y raiz, y lo demás que tienen, por ser tan comunes, que todos las conocen.

AR-

ARBOLES PARA JARDINES.

A

AMor, algunos le llaman Sicamor: su flor es colorada, y la echa antes que eche la hoja: no huele, tiene simiente: acaba la hoja por la Otoñada, quiere mucha agua.

Arrayan, es arbol que siempre está verde, y su hoja y flor tiene olor: la flor es blanca como la de murta, tiene simiente: en tierra caliente y recia prende de estaca: en la fria, aun con raiz no quiere prender: su raiz dura mucho, quiere poca agua.

Alfonsico, lleva una frutilla colorada, y se come. Algunos dicen que es necesario para que lleve, que estén juntos hembra y macho, no tiene olor: su hoja fenece al fin de Octubre, quiere mucha agua.

Agrazon, este es espino: lleva unos agrazones, son buenos para salsa: su hoja fenece en tiempo que las demás: prende de estaca y raiz, quiere mucha.

C

COrnejo, su flor es muy ruin: lleva una frutilla colorada, no huele: prende de estaca y raiz, quiere mucha agua.

Cinamomo, su flor es morada y blanca, tiene olor: su hoja fenece al fin de Noviembre: tiene simiente como aceitunas chicas, y un cuesco recio. Algunos dicen que se ha de sembrar temprano, porque el cuesco ablande, que es por Febrero. Esto es falso, porque no se ha de sembrar sino à principio de Abril y Mayo, de manera que reciba calor el cuesco, que es la simiente: un mes antes que se siembre, ha de estar al Sol para que se reseque, y se abra como el piñon, que si está mucho al Sol, se abre, y siembrese luego. De esta manera saldrán muchos, siembrenlos en tiestos, porque la babosilla los come quando salen, como están tiernos, y de alli se podrán trasponer sacandolos con su tierra: à los quatro años llevan flor, no prenden de estaca, quieren mucha agua.

Ciprés, hay hembra y macho: los que salen desmazalados, son las hembras, y los acopados los machos: luego se conocen en el talle: hacen unas piñas, estas se siembran por Marzo ò Abril: es muy tardío en crecer: es bueno para granja, y malo para jardin, porque todo es amparo de gorriones, y quebradero de cabeza: cria muchas telarañas como no le sacude bien el ayre por estar adornado de tapias y casas, como están los jardines: tiene olor, quiere poca agua.

D

DElfa, su flor es colorada, no huele: su hoja dura siempre: tiene simiente, no tiene olor, es muy venenosa, quiere mucha agua.

G

GEldre, es de dos maneras, doble y sencillo: el doble tiene la flor muy vistosa, no huele: el sencillo lleva una simiente colorada, como cerecillas de la sierra: la flor de ambos es blanca, no huele, prende de estaca y de raiz, quiere mucha agua.

Gulutea, su flor es amarilla, no huele: lleva unas vainas en que está la simiente; y quando están tiernas las vainas, si las parten, hacen estruendo: prenden de estaca y de semilla: su hoja fenece quando las demás, y quiere mucha agua.

Granado, es bueno para espaldares, y para paredes: prende de estaca, de raiz cunde mucho: las granadas muchas veces se abren de mucha sequedad, quiere mucha agua.

J

JAzmines reales, son los que llaman de Valencia: en tierra fria son delicados: es necesario tenerlos en tiestos, porque se puedan guardar en el Invierno: su flor es blanca, y muy olorosa, y mayor que la de los comunes: la hoja dura siempre, quiere poca agua.

Jazmines amarillos, estos nacen en las laderas de la sierra: crecen como árboles, duran mucho: fenece su hoja en Invierno, su flor es amarilla, no tiene olor, prende de estaca, y quiere mucha agua.

Jazmines comunes, estos son muy buenos para entapizar paredes, y hacer espaldares, si los saben aderezar, y ha de ser en esta forma: Hanse de plantar juntos à pared, ò à cenador, ò espaldar, porque ellos son delgados, y crecen mucho: y si no tienen à que arrimarse, no se pueden sustentar, prenden de rama: echandolos de cabeza, luego hacen raices: para plantarlos han de ser los mas nuevos que se hallaren, que si son viejos, pocas veces prenden; y yá que prendan, se suelen estar tres y quatro años, que nunca acaban de valer algo, y al cabo de este tiempo se pierden; causalo, que como los viejos tienen una corteza muy dura, nunca echa raices nuevas, y las que son varas ò

jaz-

jazmines nuevos barbados, por todas partes brotan con sus raices, y en dos años hacen labor, de manera, que se pueden entapizar los encañados. Y como arriba se advierte, se han de plantar un año y dos antes que se hagan los encañados, por la fealdad que tienen estando sin cubrirse: y tambien porque se pudren sin servir: y quando pequeños, arrimenles unas tomizas, y estando mayores, se pueden hacer encañados, y irlos subiendo por ellos por la parte de fuera, de modo que se cubra el encañado, tomando cada rama de por sí, guiandola ácia arriba, y otras à los lados, metiendolas por una parte, y sacandolas por otra, y repartirlas de manera que cada una vaya de por sí, para que el tapiz salga bueno, y de esta manera se van enredando, y el encañado queda cubierto. Y si se suben arriba las varas, y abaxo queda descubierto, hanlo de aderezar de esta forma: Si fueren viejos los jazmines, y estuvieren muy altos, y por baxo descubiertos, por haberse subido arriba, se han de cortar por baxo del todo, para que tornen à salir de nuevo: y lo mas acertado es, cortar todas las varas viejas, y dexar las nuevas, para que aquel año suplan, y al otro irán de alli adelante entresacando y cortando los jazmines mas viejos, y las varas que quedaren mas nuevas, se estiendan por defuera, y no se corten por baxo, porque quedarán las paredes muy desnudas, que de otra manera se tardarian à cubrir de nuevo dos ò tres años. Aderecense por Febrero, otra vez por Julio, despues que han llevado la flor. Y adviertase, que desde el suelo vayan haciendo el tapiz: y si algunas partes estuvieren mas descubiertas, siempre han de encaminar ácia allí las varas, para que quede igual todo, que en el repartir está el punto, y vayan echados de cabeza los mas nuevos, para que de alli salga igual, y si algo quisieren cortar, sean las cabecillas, y lo viejo donde han llevado la flor, y no se llegue à las varas nuevas, sino ir quitando lo seco; y de esta manera tendrán siempre vista los encañados: y estos jazmines quieren mucha agua.

L

LAurel, hay hembra y macho: la hembra trae semilla como cuentas negras, llamanse vaya: es árbol muy tenido por ser tan fresco, que todo el año está con su hoja. En algunas partes son muy dificultosos en prender, que aunque los ponen con raiz, no prenden. Estos tales suelen estar dos y tres años verdes, y al cabo de ello se pierden. Es verdad que algunas veces prenden, no solamente de raiz, pero de estaca en tierras fértiles ò holgadas. Los de baya, que son mas ciertos, aunque tardan mucho en crecer, su hoja tiene olor, quieren sombrío, y no mucha agua.

Lupulos, y por otro nombre hombrecillos: estos suben mucho, y enraman muy de presto: quando son chicos, se comen, y son mas sanos que esparragos: cortenlos, y dexenles tres ò quatro guias, y aquellas enraman todo un chapitel ò cenador. Fenecen por Octubre, su raiz dura mucho, tienen simiente, quieren mucha agua, y no tienen olor.

M

MEmbrillos, aunque es árbol de granjas, es muy de jardin, por ser sus varas tan blandas, que se dexan entapizar, y se hacen paredes y hayas de ellas: quando tienen fruta y flor, parecen bien, quieren mucha agua.

Murta, en tierra fria es muy delicada, que se hiela algunos años: esto se causa de entrar tierna en el Invierno, por la mucha agua que ha tenido en el Verano. En tierra fria prende mal de estaca y de raiz. De semilla cunde mucho. Traspongase con su terron, y que vaya presa: su hoja y flor tiene olor, dura mucho, es buena para tiestos y hayas, y para hacer figuras, quiere poca agua.

Mirto, es como arrayan, lo mismo requiere que la murta, quiere poca agua.

Muelle, es un árbol medicinal, y muy tenido: su flor chiquita y blanca: de semilla prende: su hoja es harpada, tiene olor: en algunas partes prende de estaca: su hoja fenece à fin de Octubre, quiere mucha agua.

Mosqueta, hay tres maneras: blancas, dobles y sencillas, y amarillas: pocas veces, ò casi ninguna prende de estaca: de raiz cunde mucho: echandolas de cabeza, enxambran muchas, aunque en algunas partes se pudren, y esto lo causa la mucha agua, que están viciosas debaxo de tierra, y no echan raices: si les dán poca agua, suda la corteza con el gran calor debaxo de tierra, y rebienta por todas las coyunturas de las raices: enxiriendose de escudete en rosales blancos y colorados, habrá muchas, y mejor dicen en los blancos, por tirar mas à su natural; y esto sea por Junio ò Julio, y en tierras cálidas por Mayo. En resolucion quando sudare mejor la corteza: su olor de la doble tira à rosa. La sencilla es mas suave. La amarilla no tiene olor, y quiere poca agua.

Madreselva, su flor es blanca y amarilla, tie-

tiene olor, prende de rama, de raiz cunde mucho. Algunos hacen paredes de ellas, y son muy malas, que como no las sacude el ayre, se hinchen de piojos: estos no las dexan llevar flor: han de estar en parte adonde reciban ayre de un lado y de otro, en espaldares ò cenadores, para que trepen, que alli llevarán muy bien. Algunos dirán, que las han tenido un año y dos en paredes, y que estaban cargados de flor; pero esto será quando el jardin es nuevo, que como la tierra tiene tanta fuerza, dá virtud para resistir aquellos piojos, de manera, que en dos ò tres años no los crian; mas de alli adelante por maravilla lleva la flor estando arrimada à la pared: su flor huele, y quiere agua.

P

PLatano, es árbol medicinal: por esta tierra no le he visto con flor, ni grana, siempre tiene hoja, quiere mucha agua.

Palillo duro, que por otro nombre se llama legustio. Este lleva unos racimos blancos olorosos, y se convierten en racimos negros como ubilla, y aquella es la simiente. De este se hacen espaldares, prende de raiz y estaca: su hoja se cae en el Invierno, y en algunas partes no: causalo la tierra ser fuerte, ò haberlos motilado baxo: su raiz dura mucho, quiere mucha agua.

Pimiento, y por otro nombre agnocasto. Este es un árbol que lleva una flor azul por Agosto, y una grana que tira à pimiento, no tiene olor, de raiz cunde mucho, y de estaca y semilla, quiere poca agua.

R

ROmero, hay hembra y macho: su flor y hoja huele, prende de rama y semilla, es bueno para hayas, aunque adonde dá poco sol, centelléa, que es hacer faltas. La tigera lo daña mucho quando no lo motilan en tiempo, quiere poca agua.

Ruyes, hay dos, uno que es zarza, y otro que parece el palo à sauco, y la hoja à parra: lleva una frutilla colorada, prende de estaca y raiz: su hoja perece por la Otoñada, quiere poca agua.

Retama, su flor es amarilla y olorosa, de semilla cunde mucho, no prende de estaca: si la motilan en acabando de llevar la flor, todo aquello que ha de ser grana, torna à llevar de flor, amugronada, no hace raiz, dura mucho, quiere poca agua.

Rosal, hay quatro maneras; de Alejandria, castellano, damasquino, y blanco: prenden de raiz y rama, quieren mucho sol; porque si están en sombrío dán en vicio, y no llevan flor. Donde atrás se dice de lo que quiere el jardin, queda advertido, que son muy embarazosos en los jardines, y que no conviene plantarlos arrimados à pared: porque como son chicos, y ellos echan tantos hijos, no se pueden domeñar, y como están arrimados por la mayor parte à las paredes, hanse de cortar ò atar, y atanse mal por ser leña con dientes: por Agosto se seca la hoja, y se hinchen de telarañas, y parecen mal. Algunos están bien con ellos, porque por Mayo parecen bien con la flor, y esto es quince dias. Y la cosa que ha de estar arrimada à la pared, ha de estar verde casi todo el año. Para granjas son muy buenos, porque alli participan del ayre y sol, que es su natural estar en raso. El agua se les dé templada.

S

SEringa, su flor es blanca, huele muy bien, de raiz cunde mucho, porque echa muchos hijuelos, quiere poca agua.

Seriso, su flor es amarilla, no tiene olor, la grana está en unos cuernecillos, su hoja dura siempre, es bueno para hayas, prende de rama, quiere mucha agua.

T

TIllori, su flor es blanca, no huele, su hoja tira à manera de corazon, caese por la Otoñada, es muy medicinal, tiene semilla, quiere agua.

Y

YEdra, en lo que requiere el jardin se dixo, que no era bueno para jardines, es buena para granjas: la causa es que dentro de sí cria muchas sabandijas, como caracoles, babosilla y lagartijas, y en saliendo la planta, la destrozan por baxo, y esto es de noche, y de dia se recogen à la yedra: para granjas es buena, que se suele hacer una calle de ella, que parece muy bien: tiene simiente, y prende de rama, de raiz cunde mucho, quiere mucha agua.

Otros muchos árboles ván viniendo cada dia de las Indias, y de otras muchas partes, como el sangre de drago, y el arcol vitis, y noninsis: procuren probarlos, y vér lo que requieren, porque no se pierdan.

Orden cómo se han de criar los naranjos, asi en tierras frias, como cálidas, y sembrarlos.

EL naranjo es un árbol muy delicado mas que quantos hay; y asi se requiere tener mucho mas cuidado con él que con otros árboles, ora esté plantado en tierra cálida, ora en fria: y mucho mas cuidado se ha tener en tierra fria, porque están fuera de su natural: en tierra cálida dandoles mucha agua, y en la fria quitandosela, y haciendoseles los beneficios que aqui se explicarán.

El naranjo se siembra, y se engiere. Para sembrarle se han de buscar las naranjas mas curadas de las que yá se quieren caer de los árboles, porque los granos estén mas curados: y siembrense los granos de por sí. Algunos ponen la naranja entera, poniendo el pezon abaxo: y aunque salen juntos, despues se trasponen cada uno de por sí. Siembranse en creciente. En tierra cálida y fria es bueno por Marzo, aunque en la cálida los suelen sembrar por Septiembre, y es buena postura, lo qual es en tierra fria: porque la mucha humedad pudre la naranja y los granos, y no sale, y yá que salen, no valen nada, porque el frio los traspasa, y perecen. La tierra ha de ser muy grasienta, y no muy estercolada, que si tiene mucho estiercol, escalda las naranjas, y salen enfermos: ha de estar en tierra podrida de mas de dos años antes, de suerte que se pueda decir, grasa y substancia. Algunos dicen, que se les eche mucho estiercol, y que con el agua se templa el fuego que tiene el estiercol, y que se crian de presto. Esta es falsa opinion, porque no son los naranjos como lechugas, verzas, y las demás hortalizas que de presto se crian, y tambien de presto mueren. El árbol se ha de criar de proposito, y con fundamento, enjuto, y no aguarzado: y la experiencia nos lo muestra, que quando quieren que un árbol madure presto, le echan estiercol, y cosas calientes, y luego perece el árbol: y conforme à esto se cria muy presto el naranjo, y crece mucho dandole calor; pero despues viene à perecer presto por lo haber dexado crecer tanto, y no le queda fuerza en la raiz para sustentarse adelante. Y asi se hallará que los naranjos que se traen de Valencia, y de otras partes, y tierras calientes, casi no traen ramas, y traen un cesped de raiz muy grande, porque los desmochan, y procuran que estén bien estendidas las raices, y no las ramas, y esta es verdadera opinion: y la evidencia muestra ser mas util y provechosa, y los buenos Agricultores conforman con esto.

Para trasponer los naranjos.

LOS que se han sembrado, se han de trasponer al fin del año de como se hubieren sembrado, y no antes, porque la raiz esté con mas fuerza: y si fuere en tierra cálida, se ponga en la tierra: pero si la tierra fuere fria, se traspongan en tiestos, para que los puedan guardar del frio, y meterlos debaxo de cubierta en el Invierno, hasta que estén grandes. Para plantarlos en la tierra se ha de cortar la raiz principal, porque acope y haga raiz ancha, y no pase aquella guia abaxo, aunque en tierra fria, por mejor tengo que no se corte, porque la guia vá ácia baxo: y soy de parecer, que creciese tanto en raiz como en ramas, que esto aprovecha para que en el Invierno tenga calor, y en Verano humedad; y de esa manera no le dañará tanto el hielo. Y quando yá fueren de seis años los que están traspuestos en tiestos, y los quisieren plantar en la tierra, se ha de hacer un hoyo muy ancho, para que las raices se estiendan sin hacer fuerza para romper la tierra: y quando los sacaren de los tiestos, las raices que están retorcidas y revueltas por haber estado en el tiesto, se las corten, para que se estiendan mejor en la tierra, porque si no se las cortan, se quedarán siempre en forma de un ovillo.

Tambien son de opinion algunos, que las hoyas estén hechas muchos dias antes: y esto tambien es falso, porque aunque dán por razon, que el hoyo ha de tener tempero y humedad, pero esto se entiende para árboles que se han de plantar en granjas, en parte adonde no hay agua, y para que un mes y dos antes la reciban, las tienen hechas. Y à mí me parece, que al naranjo, y aun à los demás árboles de jardines, se les hagan las hoyas quando se ponen, porque si la hoya está muchos dias abierta, el sol y el ayre lamen y llevan la virtud de la tierra, y asi verán, que quando abrieren la hoya, hallarán la tierra con substancia y calor, y grasienta: y si está hecha de muchos dias, está áspera por la razon dicha. Y conforme à esto es mejor, que luego como se hiciere la hoya, se ponga el naranjo: y la tierra que les echaren, sea muy podrida, como arriba se advierte. Y si toparen pielago, es cosa muy buena para ellos, y los labradores nos lo

muestran, porque los que pueden hallar pielago para sus tierras, lo quieren mas que estiercol, atento que el estiercol dura un año, y el pielago tres y quatro: y asi donde hay labajos ò lagunas, en secandose en el Verano lo cogen, y asi se ha de hacer, porque es cosa muy provechosa para el dicho efecto. Y la causa es, que quando llueve, el agua coge y barre la substancia de la tierra, y el estiercol de los caminos y de las aves que vienen à beber: y por ser tan substancial, es muy provechoso à los naranjos. Y demás de esto se ha de huir de echarles estiercol, porque es muy contrario, como tambien arriba se advierte, pues se convierte en lombrices, y las raices se las consume. Y si acaece faltarles en el Verano el agua, se las abrasa el estiercol, y ningun inconveniente de estos causa el pielago. Y si acaso los naranjos se plantaren en tierra nueva, no han menester ningun género de tierra estercolada. No se planten en caceras, ni en quadros, sino à las esquinas, adonde les puedan quitar el agua quando fuere menester: porque si están en quadros ò en caceras, quando pasa el agua, les dá demasiada, y en quadros las plantas la han menester cada dia, y los naranjos no. No prenden de estaca: limas, limones, cidras y toronjas sí. Y si se cortan de buenos engertos las varas, no serán menester engerirlos, ni sembrarlos, que estos vienen mas de presto.

Cómo se engieren los naranjos.

QUanto al engerir se advierten muchas maneras de engertos, como son de cañutillo, de mesilla, de pie de cabra, y otros muchos; pero de escudete hallo yo ser mejor para los naranjos: su tiempo es quando suda la corteza, que en tierra cálida es por Mayo, y en tierra fria por Junio ò Julio. Dicen que la pua se ha de cortar en creciente de luna, y menguante de dia: y se engiera en creciente de dia, y creciente de luna: y quanto para cortar la pua, en menguante de dia. Dicen ser la causa, que sale la pua mas desventada y enjuta: y no me parece mal, aunque hallo ser mejor cortarla por la mañana, porque tiene mas virtud y fuerza y à la tarde todos los árboles y plantas ván recogiendo su virtud abaxo: y al fin me resuelvo, que se engiera desde las diez del dia, hasta las tres de la tarde, porque en este tiempo suda mas el árbol, y despide mejor la corteza: y engiriendo, y sacando cada pua como haga el corte, la pongan muy liberalmente, y anden las puas en el agua, digo los troncos de las varillas, de manera que no llegue el agua à las puas que se han de engerir, y esto se hace porque las puas no se sequen ò encojan: y si el árbol en que se ha de engerir, estuviere en la heredad donde está el árbol de donde se ha de cortar la pua, sea cortando y engiriendo, porque si están cortadas, pierden mucho. Y asi es falsa aquella opinion de que se corten sobre tarde, porque quando vienen esotro dia à engerirse, casi no asirán en el árbol: y asi algunas no huelen ser muy firmes por haber perdido la mas parte de la virtud: y asi hallo que es mejor cortando y engiriendo, que de esta manera tendrá mas fuerza la pua para pegarse en el árbol: y quando se quieran poner, si parecieren estár un poco secas por haberlas manoseado, metanlas en la boca, para que participen de la humedad de la saliva, para que peguen mejor.

Lo que ha detener el engeridor.

LA dificultad que yo hallo en el engerir, está mas en el engeridor que en otra cosa: porque él se confia en que lo sabe hacer. Tambien digo que se puede decir gracia *gratis data*, que aunque lo sepa muy bien, no tendrá buena mano, y esto se vé cada dia en muchas cosas, como es salar carnes, en curar vino, en desollar, y en matar los ganados para comer; y todo esto vá en ser la mano pesada y ponzoñosa: de la mesma manera queda la pua si está engerta por mano pesada, que se pierde luego. Y de aqui se infiere, que se ha de buscar engeridor que tenga buena mano, y sea muy diestro, que bien puede ser jardinero, y muy bueno, y no tener buena mano para engerir. Y algunos hay, que porque un naranjo no lleva bien, le cortan, pensando que lo causa el no estar engerto, desmochandolo para engerirle: y en efecto lo echan à perder, porque lo dexan como un tronco, y pierdese la pua, y podemos decir que el árbol tambien, pues para que esté en el sér que le cortaron, pasarán mas de quatro años. Y asi soi de parecer, que viva la gallina, y viva con su pepita, y dexenlo, que él vendrá à llevar azahar y fruto, aunque no tal como el que estuviere engerto. Yo hallo, que quien mejor entiende las circunstancias y requisitos del engerir, son los Hortelanos de riberas, porque estos entienden solo en engerir árboles, criarlos y cultivarlos, como es en Toro,

la

la Vera, y otras semejantes partes ; porque la mucha experiencia que tienen, los hace ser muy acertados y inteligentes. Y yo he visto, que à estos de doscientas puas no se les pierde una. El dia que quisieren engerir, se advierta, que no haga viento, ni llueva, sino un dia sosegado, claro y sereno : y el engeridor ha de ser mas liberal y suelto de manos que un Barbero, porque el Barbero rompe cuero y vena, y el engeridor bueno ha de romper el cuero, y no llegar à la vena: porque si llega, irá falsa la pua, y saldrá el engerto enfermo, llamo cuero à la corteza, y vena al meollo. Y por esta razon es menester que en esto haya mucho cuidado, y primero tiene el arbol si despide bien la corteza, y si suda, que si no la despide bien, no valdrá nada. El naranjo que se planta en Invierno, no despedirá la corteza aquel Verano, porque no está bien arraigado, y no tiene fuerza hasta otro Verano. Los tallos que echaren por baxo, se los vayan quitando, porque tome la pua fuerza, que si no se los quitan, como ellos están en su natural, llevanse mucha parte de la virtud que la raiz envia, y la pua que es artificial, se queda sin la que ha menester, y asi se pierde. Y cosa notoria es, que se engiere cuesco con cuesco, pepita con pepita, y flor con flor, y dos y tres frutas en uno.

Cómo se regarán los naranjos.

ADvertase mucho lo que aqui se dice, en particular del regar, porque es el toque de todo el gobierno de los naranjos. En el regarlos hay tantos pareceres, que muchos creyendo acertar, los destruyen y pierden : que cada dia hacen traer los dueños de los jardines muchos naranjos, y se vé que los mas se pierden por no tener experiencia los jardineros para gobernarlos, dandoles el agua conveniente : y aunque se disculpan ordinariamente con que la tierra no sea buena, y las frialdades, y otras cosas de esta suerte ; pero en realidad de verdad, ordinariamente, y las mas veces se pierden por mal gobierno de los jardineros.

Al principio dixe, que los que están plantados en tierra caliente, quieren mucha agua, y los que están en tierra fria, quitarsela, y algunos que no lo entienden, contradicen esta opinion. Y aunque por criarse los naranjos en su natural con agua parezca cosa contradecir, que se les ha de quitar en tierra fria, no lo es, sino muy acertado : porque como mudan la calidad de la tierra, mudan tambien la propriedad de su naturaleza. Y esto mesmo vemos que acontece en los que habiendose criado en sus tierras donde nacieron, andando en cueros, y con sustento de agua, azucar, canela, y otros frutos de aquellas Provincias, en viniendo à España se visten, calzan y sustentan con pan, vino, carne, y los otros mantenimientos nuestros, con los quales viven tan sanos en esta tierra, como con los otros en donde nacieron : y si en España se les diesen solamente los mantenimientos con que en su natural se criaron, y anduviesen desnudos, no se podrian sustentar vivos ocho dias, ni quatro. Y esta misma consideracion y exemplo nos enseña lo que debemos hacer acerca del regar los naranjos en tierra fria. En tierra cálida quierense criar con agua, y si no los regasen, perecerian: porque el naranjo es delicado, y la tierra fertil; y si haciendo muchos calores, les faltase el agua, pereceria el naranjo. Y por el contrario vemos, y es asi, que el que está plantado en tierra fria, no ha menester mucha agua, porque él es delicado, y la tierra no fertil, y con muy grandes heladas y nieves, ayres frios y muchas aguas, perecerian si se regasen. Tambien hay diferencia entre los naranjos chicos y los grandes, y los que están plantados en tiestos : porque decir que à los chicos, y à los que están plantados en tiestos se les quite el agua, sería grande error : porque à estos por fuerza se les ha de dar : lo uno porque están chiquitos, y no criados, y en Verano como tienen poca fuerza, se secarian : y tambien los que están en tiestos, porque tienen poca tierra, y la calor pasaria los tiestos, y asi à estos es necesario darles el agua à menudo, y esto en Verano y quitarsela quando pareciere que tiran à amarillos, porque aquella es señal de estar aguarzados, que como son chicos, ahoganse de presto : antes estén con deseo de agua, que ésta no es falta, por estar el remedio en la mano. Los naranjos grandes que están plantados en tierra fria, quieren diferente gobierno, porque estos en el Invierno casi no quieren gota de agua, y si se la dán, se suelen helar, y pierden la fuerza : y si la tierra tiene fortaleza, dandoles agua, toda la lozanía que en tal caso tiene el naranjo, la convierte en echar mucha hoja, y muy fresca, y no echa azahar. Y si acontece helar aquel tal Invierno siguiente, como las hojas con aquel vicio están tiernas, se hielan todas. Y por las dichas causas es necesario tener mucho cuidado con que se les dé el agua muy templada, para que no

vengan à recibir daño. La color que ha de tener el naranjo ha de ser un verde oscuro, y que esté la hoja tiesa, y curada del sol, que suene como pergamino, y éste tal tendrá fuerza en hojas, y en raiz para pasar y sufrir los frios. Si alguno estuviere amarillo, quitesele el agua, para que se vaya enjugando, y las lombrices se le desvien. Si están en tiestos, se irán muriendo las lombrices, y los naranjos irán volviendo en su sér; y juntamente se les ha de echar un poco de gallinaza deshecha en agua, à manera de berbajo, y rieguenlo con ello, para que les dé virtud y substancia, y luego volverán de todo punto en su sér. Los naranjos que están plantados en tierra fria, se han de regar en Abril, Mayo, Junio, Julio y Agosto, porque los demás meses ellos se traen agua, y ya que les falte à unos, otros la tienen demasiada, y basta el frio de la noche para sustentarlos, ya que no tengan agua, y ellos quieren calor, por haber tenido tanta humedad el Invierno. Muchos son de parecer, que se han de regar quando hiela mucho, y no dán otra razon para ello sino es decir, que todos lo dicen. Lo verdadero y seguro es, que no se han de regar: porque el agua puesta en un vaso se hiela, y derramandola por las calles, y en el rio: y siendo esto asi, ¿cómo puede ser provechosa en estos tiempos à los naranjos? A esto replican, que si la tierra se riega, y hiela aquella noche, que no se hiela la tierra de suerte, que lo regado no se endurezca, y es asi: pero mejor es que no se eche el agua, y que se endurezca por encima, que no que se quede la tierra blanda con el agua del riego. Y la razon es, porque como echan el agua, luego se sume abaxo, y en llegando al calor de abaxo, lo remueve de manera que sale un baho, y aquel es el que hace que no se hiele la tierra: y harto mejor es, que aquel calor que sale, se esté en la raiz para conservarla: porque por las mismas venas que ha salido aquel calor, entra el hielo, y traspasa las raices: y esto mismo acontece en Invierno à un hombre, que si tiene los pies mojados, se le traspasan luego de frio, y teniendo frios los pies, se le sube por alli el frio à todo el cuerpo. Y demás de esto, como el agua ha removido el calor que tenian las raices del naranjo, y las lombrices acuden ordinariamente donde se mueve el calor, acuden alli, y destruyen las raices, porque luego se arraigan de ellas, como las sanguijuelas de los pies de las cavalgaduras, quando entran en una laguna, que como sienten que se ha removido el agua, ván à buscar de comer, y si no las quitasen, chuparian toda la sangre de la cavalgadura, hasta que la viniesen à acabar: y el arbol perece como no se pueden quitar, ni matarlas, y solo hay el remedio de quitarles el agua, que en tal caso queda sin sustento, como el pez que está en un rio, que en quitandole el agua, perece. Y asi hacen las lombrices, que el agua es su sustento, y la bascosidad que ella trae consigo. Tambien se crian con la mucha agua unos gusanillos, que se llaman cien pies, los quales ván comiendo todo el tuetano, desde la raiz principal hasta arriba, y de esta manera perece el naranjo. Y asi digo con resolucion, que es falso regarlos en Invierno, antes no les ha de llegar à la raiz gota de agua: y esta es regla de Agricultura, que se han de acogollar en Invierno, porque no les llegue gota de agua à la raiz. Y si todavia se dixere, que aquel baho que dixe que sale de abaxo, es natural, y que nunca se acaba, engañanse, porque donde el agua cae, todo lo mata; y razones hay muchas para probar esta verdad, y una de ellas es, que quando en Verano quieren estár en un jardin, ò en un patio, una hora y dos antes es necesario que se riegue, porque levante aquel calor y fuego que está alli, y en echando el agua se levanta un baho caluroso, y muy presto queda fresca la tierra, que aunque el calor es natural, el agua lo mata. Lo mismo acontece (como se dice arriba) quando en Invierno se riegan los naranjos, que el agua levanta aquel calor que está en el centro de la tierra, y quedan las raices traspasadas, muertas, y sin calor. Y son estos naranjos tan delicados en el Invierno, como el que tiene mal contagioso, que desde San Miguél adelante no le conviene ponerse en cura, ora sea darle sudores, ò purgarle; porque en tiempo de frio todo le hace daño, porque se le remueven los humores, y le duelen mas las coyunturas con los frios, y su cura se ha de diferir hasta la Primavera: y la mesma consideracion se ha de tener en el regar el naranjo, porque en el Invierno le removerian el calor si le regasen, y como está mas tierno con el agua, se helaria: dénle calor, cubriendole, y echenle dos ò tres cernadas de gallinaza, para que le dé substancia, y no agua fria y pura, que el enfermo la bebe cocida, porque la frialdad le deslava y traspasa, y le remueve todo, y corre peligro.

Guar-

Guardar del frio los naranjos.

HAnse de guardar del frio desde mediado Noviembre hasta primero de Abril, y no se han de confiar en que en Marzo haga buen tiempo, pareciendoles que no ha de helar, porque suele revolver por despedida del Invierno de tal manera, que lo que no se ha helado en todo el Invierno, se hiela entonces: y asi para ir mas seguros se han de sacar ò descubrir à primero de Abril, y esto se entienda con los que están plantados en tiestos, que estos tales se han de guardar mas por ser delicados, y estár chicos, que por ser tiernos los pasa el frio. Hanse de guardar dentro de casa en un corredor, donde si ser pudiere, les dé el sol, y de noche se atapen: porque si están en jardin, aunque estén tapados, pasará el hielo el tiesto, porque no tiene calor natural al rededor de sí, que acompañe las raices. Los que estuvieren plantados en los jardines se cubran con encerados ò tablas; porque los que se cubren con esteras ò enserados, si llueve, y à la noche hiela, está corriendo el agua encima de las hojas de dia, y la que se detiene en ellas, las traspasa de manera, que se vienen à caer. Y aunque algunos tienen que es mejor que les dé el agua en el Invierno; pero mejor es que estén cubiertos, porque estén con mas deseo de agua, y mas fortalecidos, que en Abril recibirán aquella agua, que es muy provechosa si los halla con un poco de secura, la qual es causa que espiguen, que es llevar azahar; y lo mesmo hace la secura en el trigo, que le hace espigar mas presto: y si los naranjos han tenido agua en Invierno, salen empedernidos, y harto tienen que volver en sí: y es cierto que si están guardados, echan mejor. Hase tambien de echar al pie del naranjo estiercol pagizo derramado, para que defienda las raices del frio; y ha de estár apartado de la corteza, porque si está arrimado al arbol, suele escaldar la corteza. Otros echan orujo arrimado al arbol, y à las raices, y esto es muy malo, porque como está hirviendo, daña la corteza, raices y hojas. Y esta cubertura de unos y de otros se entiende en tierras frias.

Podar, limpiar y cavar los naranjos.

HAnse de podar, escavar y limpiar por la Primavera, cavandolos al rededor, cortando las raices que están en la haz de la tierra. No los poden en el Invierno, porque los lastíman, y les quitan la capa y abrigo que tienen para pasar el Invierno. En la cortadura se ponga un poco de barro ò cera, porque el sol y el frio no los dañe, ò las hormigas no hagan huecos por ellas. Los que están en tiestos, si no tuvieren mucha necesidad, no los poden, porque les quitan lo viejo adonde han de llevar azahar. Y digo esto, porque hay muchos que los desmochan, y no llevan aquellos quatro años; y aun à mí me parece se debe tener esta consideracion con todos los demás. Estercolense por Octubre, para que la tierra nueva les dé calor y fuerza para pasar el Invierno. En el Verano suelen criar telarañas y polvo en las hojas: hanse de limpiar regandolos como quien riega con la mano un aposento: y sea por la tarde, porque el sol no dañe las hojas, y si quedare algo, puedese ir limpiando con un pañizuelo. Es bueno descargarles las naranjas viejas, porque no tengan tanto que sustentar, quitenselas antes que quieran echar azahar, y las hojas malas tambien. Quando cayere nieve ò escarcha sobre ellos, sacudanlos; porque si los coge el sol, con la gran frialdad, y el calor del sol, se queman las hojas.

Cómo se han de gobernar las parras.

POR ser la parra tan fresca, y tan provechosa para granjas, como arriba se dice, y tan dañosa para jardines, no se ha de plantar en ellos. Lo principal es, porque su sombra à las plantas, y su raiz, las quita la fuerza con que han de echar, porque se estienden aquellas raices por todos los quadros, y ván buscando el agua. Plantese arrimada à las paredes de huertos ò granjas, que para tales partes es propria; porque en jardines curiosos jamás se verán plantadas parras, ni arboles de fruta, sino plantas de olor, flor y vista: la parra no vale cosa de semilla, y plantada de sarmiento es buena postura. Unos la plantan de estaca, otros acoclandola, y en cada tierra hay diferente costumbre. Algunos dicen que de estaca no es buena postura, y fundanse en que no tiene cama para poder hacer cabeza, y estenderse, por no tener anchura: y esto no importa, porque como una vez hayan prendido, ellas se reparten y abren, aunque sea una peña, y hace un nabo abaxo, que aquel fortalece todas las demás raices: si tiene piedras debaxo, le es muy provechoso, porque en Verano la mantienen fresca, y en Invierno le dàn calor. Y asi verán que en Medina del Campo, y otras tier-

tierras semejantes, la viña que está plantada en pedregal vale al doble que las que están plantadas en tierra blanda. Cerca del podar hay muchas maneras, que en cada tierra hay su uso: unos podan antes de Navidad, que es por Noviembre y Diciembre, y esto llaman desbastigar, y otros podan del todo. En las mas partes podan por Febrero y Marzo, y parte de Abril, y no dán otra razon, sino decir que en cada tierra hay su uso, y que se deben guiar por lo que antes se ha usado. A mí me parece, que en todos estos tiempos es bueno; mas hase de advertir, que à unas les hace provecho, y à otras daño. La parra pocas veces se hiela por Invierno, y quando viene à helarse es quando llora, ò está en ciema, ò con pampanos nuevos, que es por Marzo ò Abril, y entonces que brota, la lastíma el hielo. Es bueno podarle, y quitarle lo que fuere viejo antes de Navidad, que es por Diciembre, ò al principio de Febrero en los menguantes de la luna: y la causa por que se poda la viña vieja en estos tiempos es, porque no llora; que si se poda por Marzo, falta el agua en haciendo el corte, y toda es virtud y fuerza aquella agua; pero si se poda en los dos meses que he dicho, está recogida toda la virtud debaxo de tierra, y en haciendo el corte hace un cesped en la cortadura: y quando al Marzo llora, no tiene por donde. Toda esta agua se incorpora en fruto: hanle de dexar una yema mas, para que el cesped repare en ella, y guarde las demás yemas. Las que se han de podar por Marzo y Abril, ocho dias antes ò despues (que esto queda à la prudencia del podador) son las viñas nuevas, y de hoyadas, y las que se riegan, porque estas es necesario que lloren, que es desflemar el mucho verde y agua que tienen. Y si se dixere que estando llorando, con el agua que llora, y que ella entonces está abierta como una caña, si à la noche hiela, le traspasa una y dos yemas; respondese, que esto se entiende quanto à las viñas viejas, las quales como tienen poca fuerza se traspasan, y asi es bueno podarlas en el tiempo que se dice arriba; pero las nuevas como tienen mas fuerza, y las que están en hoja, mas vicio, salen tan pujantes, que resisten el hielo. Y quando alguna yema se helare, dexenle una mas, porque importa mucho que llore, para que la uba madure, y desfleme todo aquel verde, porque no salga el vino vinagre. Plinio dice, que si se poda la parra antes del Invierno, que carga en madera: y aunque él no dá la razon por qué carga mas de madera, que de uba, digo que yo lo he probado, y hallo à la contra de esto; porque antes lleva mas uba habiendola podado antes de Navidad: y la causa es porque como ella está mas recogida en la raiz, por haberle quitado la capa mas presto que à las demás, tarda mas en echar, y quando sale, como es mas tardía, participa mas del Verano, y éste le hace que arroje mas racimos: porque si sale despacio, dá en varas y cogollos, y no en fruto. Y aun hay otro inconveniente si se poda tarde, que pierde la mitad de la fuerza. Y pues segun la comun opinion, desde la noche de Navidad todos los arboles quedan preñados, à lo menos desde mediado Enero ván las varas participando de la raiz algun tanto, claro está que si las podan tarde, que estarán con yemas, y arrojada mucha fuerza en las varas que se hubieren de cortar, de tal manera, que no le viene à quedar fuerza despues para llevar. Y por estas razones, y otras muchas, es falso lo que dice Plinio. Teofrastro dice, que se poden en creciente de luna, y menguante de dia: y no dá razon para ello. Yo soy de parecer que se poden en menguante de luna, y de dia, porque entonces está la virtud mas recogida en la raiz: y si es en creciente, están las varas mas hinchadas con la pujanza del creciente: y si entonces cortan las varas, quitanle mucha parte de la virtud y fuerza que tienen. El podador no sea izquierdo, porque poda al través, y arma la vid à la contra. Si ser pudiere, sea siempre un podador, porque traiga la parra à una mano, que es de mas provecho. El corte algunos le hacen redondo, y otros largo: y por mejor tengo el largo, porque si está redondo, el agua que llueve, y el rocío asienta en él, y le hace mucho daño. Otros dicen, que el corte largo, quando llora, escalda las demás yemas: en efecto lo mesmo hace el redondo, y al fin todo está en el uso, porque en cada parte podan de su manera, y asi podrán escoger lo que mas quisieren. Plinio dice, que el corte se haga en tierras frias ácia el Mediodia, y en las calientes ácia el Cierzo. Y de aqui se infiere, que segun mi parecer, el corte se ha de hacer largo, y lo mismo es en todos los arboles, que siempre se les hace la podadura larga, y no redonda. Columela dice, que no es bueno poner todo el veduño junto, porque uno madura tarde, y otro temprano, y por esta causa sale el vino muchas veces malo, y esta es buena razon: pero hase de advertir,

tir, que si la uba turules, ò otras ubas fuertes, no se mezclan con las de menos fuerza, no se hará el vino en seis años, y algunas veces en diez, que como es tan fuerte, está hirviendo hasta este tiempo; y para que se haga mas presto, es menester mezclar los veduños: y asi el remedio será aguardar ocho dias mas à que madure bien. Y si pareciere que la uba turules es muy chica, y que la pasa muy presto el sol, y que si la guardan para mezclarla con las demás, el sol la tendrá pasada muy de presto, esto se puede remediar con vendimiarle temprano, y despues la pueden mezclar en la cuba. El cavar ha de ser por Febrero ò Marzo, y desde alli adelante, segun la calidad de la tierra: y el cubrir es bueno por Abril y Mayo. Algunas veces acontece helarse por Abril ò Marzo, quando ellas están con pampanos ò yemas: y la causa suele ser, que llueve el dia que están cavando, pues todo aquello que cavaren, se helará, por remover entonces la tierra, y quitarle la capa en tiempo de hielo, porque en llegandole à la raiz cosa humeda, estando tan delicada, por estár en cierne, viene à perderse. En algunas partes las aran, y es muy bueno, porque el arado entra mas, y vale mucho su labor. No consientan grama, que es muy dañosa. Plinio dice, que los contrarios de la parra son laurel, cornicabra, avellano y verza. Para hacer que la parra lleve fruto el año que se pone, y enrame luego, hase de buscar que sea de dos y quatro años; y podarle todos los brazos, y dexarle la guia, y que se tome un barril de los de escaveche, y se le quite una tabla del suelo, de manera que por alli puedan ir metiendo la punta de la parra, y sacandola por la boca del barril se tire, hasta que llegue junto al tronco de la parra, doblandola con tal maña, que no se lastime: y asi asentado el barril le hinchan de tierra muy buena, yendola apretando, y quedando la parra en medio, y no se desgaje, ni corte esta guia de la madre, porque como está asida, toda la virtud arroja en la guia: echa raices muy presto en el barril, y no se ha de cortar hasta que se tiente, y vea que tiene raices, que será hasta seis ò ocho meses. Y para que parezca mejor, se corte quando los racimos que tuviere, estuvieren entreverados, que entonces yá ha acabado de arrojar toda la virtud: y aunque sea por Julio ò por Agosto, se podrá cortar de la madre por baxo del suelo, y llevar el barril con la parra adonde hubiere de ponerse: y no se quite el suelo del barril por baxo, porque la tierra de él no se desmorone. Y hecho su hoyo, se meta el barril dentro, quitandole todo el suelo de abaxo que le dexaron quando se puso, y no le quiten por entonces los arcos, ni las tablas, sino que al rededor se hincha de tierra, y se riegue muy bien por dentro y fuera, para que las raices reciban humedad de la una parte y de la otra. En principio de Noviembre se descubrirá el barril, y se le corten los arcos, y se saquen las tablas para que las raices tengan lugar de estenderse: y esto se hace, porque si los quitasen quando los ponen en el Verano, podrian faltar. Esto sirve de vér una parra puesta por los Caniculares, y verla de repente plantar con sus ubas, como si fuera puesta de quatro años, y este tiempo lleva de delantera, y mas ir segura de perderse. Y para que esta tal parra, y todas las demás se puedan subir en alto, hanse de podar de manera, que no les quede mas que una guia, y con un cuchillo se les han de podar todas las yemas, para que no echen por ninguna de ellas, y cortarles un poco de la punta, dexandoles tres ò quatro yemas solamente, y de ellas las dos que salieren mejores, se han de dexar, y cortar las demás: y como estas dos yemas hayan crecido hasta dos palmos cada una, se ha de cortar la una de ellas, y dexar la otra, para que toda la fuerza se recoja en ella, y eche con mas pujanza. Y este guardar de yemas, y cortar, que despues se hace es, porque si quedase una yema sola, como es cosa tan delicada y tierna, el ayre la suele desgarrar. Hanse de ir arrimando por donde las quisieren guiar con unas presillas, sin arrimarles clavos, porque las suelen dañar y lastimar. Aten un cordel recio, guiandolo por donde quieren guiar la parra, arrimenla à él, para que la guia se vaya arrimando y atando à él como fuere creciendo, y vayansele quitando los pampanillos que fueren echando à los lados, para que la guia suba con mas fuerza. Y si las hojas mas baxas ensancharen mucho, y tuvieren mucho vicio, se las han de ir quitando: y de esta manera crecerá mucho, y en llegando adonde quieren que llegue, no le quiten mas pampanos, porque pueda estenderse. Y quando en el Invierno la podaren, cortenle todas las yemas que tuviere hasta donde quieren que esté subida, porque no eche; y si alguna echare, quitensela, porque no quite la fuerza à las de arriba: y si está en corredor, como salieren las bastigas, la vayan atando de suerte que no las quiebren, porque con ellas hará despues

muy

muy vistoso tapiz ò arcos. Para que en un racimo haya ubas negras y blancas, se ha de hacer de esta forma: Que estando una vid blanca junto à una vid negra, se tome de cada una, una bastiga sin cortarlas de la madre, y machacar un poco los sarmientos, y luego torcer el uno con el otro, y atarlos con una trazadera al rededor, y enterrarlos debaxo de tierra, y dexar la punta defuera: y estos como están asidos en la madre, prenden muy de presto, y incorporanse ambos de manera, que se hace una mesma vara: y quando yá entra el Invierno, se puede desenterrar un palmo como à la punta de lo que está incorporado; y corten las guias que han estado defuera, para que eche por lo que está incorporado. Y esto se podrá hacer mas facilmente, poniendola como arriba se dice en un barril, para que se puedan aprovechar mejor de ella, y llevarla adonde quisieren. Algunos son de parecer, que se hienda cada sarmiento, y que la mitad del uno se pegue con la mitad del otro; pero por mejor tengo hacerse de la forma referida. Otros engieren la parra de suerte que salgan dos y tres veduños en una parra; mas no en un pezon, porque para ello es menester hacerse como se dice atrás. Adviertese arriba, donde se trata de plantar la parra, que si está adonde hubiere pedregales, que es muy buena postura. Y por esta razon algunos Alarifes son de parecer, que no se planten parras adonde hubiere cimientos de piedra, à causa que la parra con sus raices henderá la pared, y se agarra de las piedras, y entonces dicen hace mal al cimiento, y que tambien regando la parra se echa à perder el cimiento con la mucha agua, y que si se hubiere de plantar, esté apartada de la pared tres pies. Y todo esto que alegan es disparate, porque como no son Agricultores, no saben lo que requiere la planta, ni el mal que hace, y de su opinion serán todos los que no lo entendieren, porque à los tales parecerán verdaderas las razones que dán los Albañiles. Y no obstante todo ello, digo que no hacen daño à las paredes; porque quanto á decir que las raices henderán, y se agarrarán de las piedras, se ha de advertir, que à la piedra que estuviere revocada con cal, no llegarán las raices, porque la cal abrasa toda raiz ò planta que está junto à ella; y si alguna parra medra junto al cimiento, es porque sus raices ván buscando la tierra mas limpia, adonde hay humedad, y apartandose de donde hay cal. Y quanto al daño que dicen hace el agua con que se riega la parra, yá se sabe que las viñas no se riegan, y que si se riegan, que no maduran bien, como son las que están plantadas en hoyadas, porque como se recogen alli las aguas, sale muy verdosa, y tiene mucho agrazon. Y las que están plantadas en alto donde no reciben tanta agua, la uba y vino de ellas es mejor: y esto se vé claro en los parrales que hay en los huertos ò granjas, que por regarlas, jamás maduran bien: y asi digo, que es bien no regarlas. Y con esto queda satisfecho à este inconveniente que alegan los Albañiles. Y aun antes hallo yo que es provechoso de los cimientos que junto à ellos se planten: porque como sus raices atraen à sí toda la humedad, quedan los cimientos mas enjutos. Y aun demás de lo dicho se debe advertir, que ningun arbol, ni planta guiará sus raices donde no pueda participar de los dos elementos del sol y agua que cae del cielo. Y finalmente, aunque presupongamos que cada dia se hubiesen de regar, no recibirian daño los cimientos, porque la cal y arena quanta mas agua reciben, mas aprietan entre sí: y esto se vé claramente en las paredes que están junto á los rios, y en los cimientos de las puentes, que cada dia están mas fuertes, por tener el agua continuamente. Y por todas estas razones, y otras muchas se verifica evidentemente, que no hace daño à los cimientos plantar junto à ellos las parras. La uba se guarde en partes abrigadas, que el cierzo no la sacuda, que de esta manera se guardará y conservará mucho tiempo: porque como ella está llena, y el cierzo la sacude, la daña luego. Cortese desde las diez del dia, hasta las quatro de la tarde. Algunos las guardan en partes que les dé el sol y el fresco de la noche, y no lo aciertan, porque quieren estár en parte abrigada, como arriba se dice.

Cómo se ha de criar y conservar el ruiseñor.

POR ser el ruiseñor tan de jardines y frescuras, y su canto tan suave, me ha parecido advertir lo que para saberle criar y conservar sea necesario. Criase de nido y vuelo: los de nido son muy delicados, porque se crian à la mano, y el cebo con que sus padres los crian, no les es à propósito quando están enjaulados, y como los toman chiquitos en el nido, no están sudados, y ésta es muy gran falta, y

no

no puede ser menos, y si los traen grandes, no quieren abrir los picos, y perecen. A estos tales se les ha de dar de comer de media à media hora, ò tres quartos de hora, y esto de manera que queden contentos. El cebo sea corazon sin pasta, porque vayan purgando, y haseles de dar en esta forma: que los ocho dias primeros, quando comenzaren à comer, no les echen pasta, porque deshagan las barrigas; y no se descuiden de mirarlos si comen, porque parecerá que comen, y alguno no hará sino picar, y no tragar, y à este tal se le ha de ir dando sus bocados hasta que venga à comer del todo. Si fueren muy chiquitos, tenganlos en una cestilla atapados, porque no se salgan, y estén mas calientes. Y quando estuvieren mayores, se pongan en su jaula con su heno, y no les falte jamás comida. Para hallarles el nido hay dificultad: crian en el suelo como media vara de alto en unos ramillos: y para hallar el nido se ha de advertir, que quando llegaren à la ribera ò soto, y oyeren cantar al ruiseñor, se detengan, y si arrollare y silvare, es señal que está con huevos la hembra, y si silvare, y no arrollare, tendrá hijos: y luego verán la madre, y el macho con el cebo en los picos, y entonces se abaxen, y estén con cuidado y silencio, y quando les fueren à dar el cebo se levanten, y acudan adonde están, y de esta manera los podrán hallar. Y si silvaren, y no traxeren cebo en los picos, es señal que se los han llevado, ò animales comido, y es, que como los echan menos, los andan buscando mas de ocho dias. Para conocer estos de nido si es macho ò hembra, se conoce en el chillar, que el macho está siempre chillando mas alto que la hembra; suelen sacar tres, quatro y cinco por la mayor parte, si son tres, los dos son machos; y si quatro, la mitad; y si cinco, los tres. El macho dicen que ha de tener la cabeza roma, y el pico redondo, y barbas, y una haba debaxo del pico: y el pecho un poco moreno, las zancas gruesas, y sosegado. Algunos dicen, que teniendo diez y ocho plumas en cada ala es macho. No sea muy grande de cuerpo, que son como las aves de rapiña, que el macho es menor. Y asi lo dice un gran maestro que hay de ellos, que tiene experiencia de ellos mucha, por haber que los cria de mas de quarenta años à esta parte: y asi lo muestran ellos, que comen cosas vivas en el campo, como mosquitos, arañas, gusanos, lombrices, aludas, y otras semejantes. Estos de nido, si aciertan à salir bien criados, son mas amorosos, y mas mansos, y musicos, y vienen à picar al dedo enseñandolos. Hay dos maneras de ellos, unos tostados, y otros que tiran à negros, y por mejores tengo los tostados; porque suele haber de estos unos chiquitos, que su voz la suben al cielo. Estos nuevos han menester maestros para sacarlos con buenos cantos: aunque yo he visto en casa de aquel maestro, que arriba digo, pajaro de nido, que con tener él mas de una docena de los viejos, salir aquel con tan diferentes cantos, que los viejos no eran nada para con él, y en tanta manera de ventaja, que parecia no ser él de aquella nacion. Y esto se atribuye à ser de padres muy subidos de voz, y ser de buena generacion: y para hallar uno tal como este, es menester criar muchos. Las hembras no valen nada, porque aunque en el campo hacen musica baxa, en la jaula no. Verdad es, que quando son chicas gorgean en la jaula, pero luego se quedan. El macho vá haciendo musica, y subiendo el canto. Mirese mucho esto, porque la hembra tambien silva y arrolla, y se hacen tan hermosas, que parecen machos, y engañan à la vista: sueltenlas. Los bravos, que son los de vuelo, es bueno cazarlos por Santiago, hasta fin de Agosto, porque si los cazan en Septiembre, y viene luego el frio, perecen; y si los cazan en el tiempo que digo, amansanse mas presto, y engordan con la calor, y quando viene el Invierno, tienen fuerza para pasar el frio. Y si los cogen antes de mudar, se hacen tan mansos como los de nido. Estos son los nuevos, que acaban de dexar los padres. Conocense muy dificultosamente si son hembras ò machos: la hembra tiene en los ojos mas blanco que el macho al rededor como antojos. Y si estos nuevos están mudados, conocense en las patillas negras, y los viejos las tienen blancas, y los picos muy duros, que es menester un cuchillo para abrirselos de fuertes que los tienen, y los nuevos blandos. Si los cogen por Santiago, tienen debaxo de las alas cañones, que los están mudando. Los nuevos no sienten la muda, porque no mudan alas, ni cola, sino la pluma del cuerpo. Estos tales se cazan con brete, y con oncegeras, y costillas, y mochuelo: con brete reclamado con la boca, con pajaro puesto à la punta colgado, con oncegeras y costillas, con aludas y gusanos de los de las caballerizas; y con estos caen muy

presto, y es de manera, que los buenos cazadores, y aficionados à pajaros suelen irse por las riberas, y en oyendo al buen pajaro de mas buen canto, arman dos ò tres costillas con su redecilla, para que el pajaro quede dentro, y no le mate; y en viendo al gusano se arroja à él, como hace el azor à la caza. Estos tales se han de poner en jaula, y los demás nuevos de vuelo cubiertos con un paño donde no oygan ruido, y darles de comer quatro ò seis veces al dia, sacandolos de la jaula, y metiendoles la comida en la boca con un palito, porque no se deshagan del todo, y ponerles una salserica en medio de la jaula, y echar en ella dos ò tres gusanos partidos, ò moscas, ò aludas, ò lombrices, para que viendolos bullir, acudan à comer, y echar con ellos unos bocados de corazon con su pasta revuelta, para que vayan gustando de ella: y tengase cuenta de vér si comen, porque en tal caso no les han de dar mas de comer por la mano. Los nuevos de vuelo suelen comer à los tres dias, ò à los cinco: los viejos à los ocho: y en comenzando à comer, no los pongan adonde hay gente, porque se aporrean mucho, y como han quedado flacos, suelen morirse: y con este cuidado se ha de andar con ellos hasta ocho ò doce dias, que entonces yá habrán tomado algunas carnes. Los nuevos de vuelo tienen muy mayor voz que los de nido, y mas suaves cantos, y son mas sanos, y mas recios, porque están criados à su natural. Lo que vive no lo sé, mas de que yo he tenido pajaro de doce años, y al cabo de ellos entró en muda, y no le nacieron alas, ni cola, sino unos cañones como pajarito del nido; y conforme à esto es verdad aquello que dicen, que quando uno es muy viejo, se vuelve à la edad de los niños. Este, y otros que de esta manera he visto, quedaban como he dicho. Las jaulas han de ser grandes, para que se puedan estender y alegrarse, y se les pueda poner heno en el Invierno, y se limpien à menudo, jaula, comedero, bebedero, y palillos; y en el Invierno se tengan en parte abrigada donde hubiere lumbre y luz, para que coman de noche, que como son grandes las noches, y los dias pequeños, no se pueden sustentar; y si hay ruido, suelen cantar de noche en el Invierno. Cantan desde principio de Noviembre ò Diciembre, hasta fin de Mayo, que entonces entran en muda; y en entrando se tenga mucha cuenta que no les falte la comida, ni agua, que como es tiempo caluroso se suelen secar los bebederos. En este tiempo se les ha de dar la comida dos veces una por la mañana, y otra por la tarde, porque la coman mas presto, y no se les seque. Si estuvieren enfermos, denles de los gusanos que arriba dixe de la caballeria, que aunque estén casi muertos, los harán tornar en sí. Estos gusanos se hallan entre las piedras y resquicios en las caballerizas, son chiquitos y redondos por todo el cuerpo, y casi sin pies, y amarillos: no son los grandes que nacen en el estiercol, que estos no valen nada. Algunos hay que sacuden el corazon, y le echan fuera del comedero; y à estos tales se pongan à lo oscuro la parte del comedero, para que no vean el corazon. Su comida sea pasta y corazon de carnero, ò de vaca ò carnero magro, y à los corazones se les quite todo lo gordo, y todas las venas, porque no les haga mal, y se hagan sus tajadas, y cortense por medio, y luego las atraviesen de manera que queden los bocados quadrados. Algunos lo pican de la manera que los pasteleros, y es muy malo, porque nunca se acaba de apartar, y algunas veces se ahogan con ello. Algunos tambien les dán apartadamente la pasta y el corazon de por sí. Pero yo por mejor tengo el darselo todo mezclado, porque suelen dar en comer pasta sola, y no corazon, y se vienen por esta causa à morir: y si el corazon y pasta está revuelto, es como quien come pan y carne todo junto, y asi irá el pajaro seguro quanto à la comida. Y si se replicase, que teniendo la pasta mezclada con el corazon, tendrán poco de comer, respondese, que el que les echare de comer podrá vér poco mas ò menos lo que habrá menester hasta que les torne à echar de comer; y quando esto les falte una hora y dos, no será falta, y mucho menos en Julio, Agosto y Septiembre, que engordan, y se ahogan de gordos. Y de esta manera que digo dandoles la pasta y la carne todo mezclado, duran muchos años. Hay pasta de muchas maneras, una que se hace à la lumbre, que lleva manteca de vacas, miel, y pan rallado, harina de garvanzos, almendras, y huevos batidos, azafrán y vino todo revuelto, meneandolo en un cazo encima de las brasas con un palo, viene à hacerse como hormigo, y los orujos que quedan, se deshacen en un almirez. Esta tal es muy vellaca, porque mueren muchos pajaros con ella: lo uno porque aquella manteca y miel los empalaga, y tornan à echar la comida, y están boqueando: y lo otro porque

que como se ha hecho à la lumbre, casi no tiene virtud, que el fuego se la lleva. La que yo hago, y el maestro que he dicho arriba, de que los dos tenemos mucha experiencia ser mejor, es de almendras, yemas de huevos, azafrán, y un poquito de azucar: y si quedare un poco blanda, se le echa un poquito de pan rallado. La cantidad es à media libra de almendras, tres huevos, dos maravedís de azafrán: y si quisieren majar las claras, no importará. Esta algunos la hacen bollitos para rallarlos, y no es bueno, porque se mohecen, sino desmenuzarla encima de una tabla, y ponerla al ayre de suerte que no le dé el sol, porque le llevaria la virtud. Esta se despolvorea con la carne como queda dicho. Si se bañare el pajaro en Invierno (que algunos hay muy amigos del agua), pongasele el bebedero angosto, ò una teja en medio del bebedero, de manera que pueda beber, y no bañarse. En el Verano no importa que se bañen. Quieren muy poco sol, que como ellos andan en sombríos ordinariamente, asi son amigos de la sombra. Quando vá, y viene el paso de extremo de los de vuelo, se suelen aporrear, porque de noche sienten la partida y venida: y si los mudan de sus puestos no cantan en dos ò en tres dias. Si llegaren junto à las jaulas, silvenlos, ò los llamen, para que no se alteren ò se aporreen. Si alguno comiere vascosidad de la jaula, limpienla muy à menudo. Estos pocas veces crian piojos, y quando los criaren, sacudanseles las cañuelas.

En este particular de los ruiseñores, y en la materia de las plantas, verduras y flores de jardines, y gobierno de los naranjos, aunque me pudiera estender mas, de industria lo dexo de hacer, por no cansar con lo que no parece ser tan necesario, contentandome con dar principio à materia en que nadie ha escrito hasta hoy, y quedando con grandísimo deseo de que con mayor suficiencia los buenos ingenios suplan lo que la torpeza del mio ha faltado.

SEGUNDA PARTE DE LA AGRICULTURA de Jardines, que trata de Arboles, en que se ponen documentos para su beneficio, aumento y conservacion.

AL LECTOR.

EN el precedente tratado de Agricultura de jardines, curioso lector, dixe no ser cosa conveniente, que en ellos hubiese arboles mayores; porque jardin solo se entiende de flores, yerbas olorosas y agradables à la vista, à las quales es notablemente dañosa la compañia de los tales arboles, porque demás de atraer à sí con sus esparcidas raices la mayor parte de la substancia de la tierra, les causan otro no menor inconveniente, que es quitarles el sol, de quien las criaturas reciben casi su total sér, y por otras razones, que por evitar prolixidad no refiero; pero como veó muchos apasionados à lo uno y à lo otro, y que todo quieren esté mezclado, me ha parecido complacerlos con esta segunda materia de Agricultura de arboles: de la qual no menos experiencia que de la primera tengo, ni menor voluntad de agradar y aprovechar, con la qual será justo se recompensen ò cubran los defectos, que como discreto advirtieres.

Sembrar arboles de semilla.

PARA criar qualquier planta de flores ò hortaliza, ò todas las demás maneras que hay de todo genero de plantas menudas, se ha de buscar la mejor tierra, para que mejor puedan fructificar, y dar su fruto: pues mucho mas cuidado se ha de poner en buscarla y conocerla para gobernacion de los arboles: porque el arbol es conforme à una casa, asi en los materiales, como en el cimiento de que sean à proposito: y el cimiento del arbol sea hondo y ancho, para que haga buenas raices, y se estiendan,

y cobren de principio fuerzas para sustentarse à la vejez. Mas se han de estimar y regalar los arboles que las plantas, por muchos respetos; lo uno, por ser de mas provecho; y lo otro, por durar mas años, porque las plantas duran dos, tres y quatro años; y el arbol veinte, cincuenta, y ciento, y algunos mucho mas. La tierra para plantar arboles ha de ser (si se pndiere hallar) negra y esponjada, grasienta y suelta, y que tomandola en la mano quede la mano blanda, y no aspera, y que conserve mucho tiempo la humedad que recibe. No sea tierra muy gruesa, ni pegajosa, porque ésta es muy empedernida, y al Verano se hacen muchas hendeduras en ella, por donde el sol daña las raices de los arboles. A donde hubiere agua dulce será la tierra muy buena: porque por la mayor parte cada cosa responde à su principio y origen; y por el contrario à dó hay agua ò tierra salobre, no es bueno plantar arboles, porque participa la fruta de mal sabor, y se corrompe mas presto. No sea arenisca, que es muy liviana, y se suelen aguarzar muy presto. Todo esto se mire con mucho cuidado, porque despues que haya plantado no se diga por él: *Operam, & oleum perdidisti*, todo su tiempo gastó en valde.

El arbol se siembra de semillá, y algunos de estaca, y de rama, y de barbados, y se enxieren de muchas maneras como adelante se dirá.

La semilla se ha de coger muy bien granada, y con sazon, y en tiempo enjuto, y en menguante de dia de Luna, porque está mas enjuta y sazonada, y esté pasada de manera que se quiera caer del arbol, hasta tanto que no pueda recibir mas fruto de él. La que es pepita, como de camuesa, pera, membrillo, naranjo ò sus semejantes, se siembra por la Primavera en creciente: en las tierras cálidas por Febrero; y en las frias por Marzo ò Abril en unas heras que esté la tierra muy bien labrada, sacada la semilla de dentro de la camuesa ò pera, para que mejor se abrace, y tome amor la tierra, y prenda mas presto una de otra, como ocho dedos, ò mas espesas; y despues que nazcan, las podrán entresacar al segundo año, para hacer otro plantel de la mesma manera, y medrarán unos y otros mas presto. Esté la semilla debaxo de tierra como quatro ò seis dedos de hondo, algunos las siembran en las tierras calidas por Septiembre: por mejor tengo (como digo) en la Primavera, por participar mas del Verano, y todo entonces nace, y arroja mejor. Tambien ponen la camuesa, pera ò membrillo debaxo de tierra el pezon abaxo: yo por mejor tengo se siembren las pepitas por sí, como vá dicho. Esto se usa mas en las naranjas, que las ponen enteras, como lo digo à donde trato de sembrar el naranjo: y esto se puede usar mejor con la naranja, por tener los granos mas recios, y menos carne, para poder salir de la madre, y no pudrirse, como suele acontecer si los ponen à los de pepita, que se pudren y se corrompen con su mesma carne, y se pierden: y si el arbol es delicado, y se temen que por ser chico al Invierno se ha de helar, puedenle sembrar en tiesto, y desque esté grande, trasponerle en tierra.

La semilla que es de cuesco, se coja del arbol de la mesma manera que arriba digo la de pepita, y se siembren en los mesmos tiempos, aunque diferente en la postura, que esté uno de otro como un geme, y de hondo otro tanto: y esté la tierra muy labrada y revuelta con tierra muy podrida y se rieguen estas mas que las de pepita porque abra el cuesco.

Tambien dicen algunos, que por Octubre, Noviembre y Diciembre es bueno sembrarlos, porque el cuesco se pudra. Tambien se suele pudrir la pepita con el mucho humor y frialdades: y porque entonces está todo muerto, el tiempo no la ayuda, y con la Primavera sí, que todo sale en pujanza, y la tierra usa de su naturaleza entonces: yo por mejor tengo se siembren à lo menos por Febrero en creciente de Luna. Los cuescos se han de guardar hasta que los pongan en tierra ò arena dentro de casa, para que no se encoja la pepita: y la tierra ò la arena esté enjuta, porque no se pudran, que esto hace porque estén con mejor sazon, y cubiertos, de suerte, que los ratones no los coman.

La semilla de pepita no se usa sembrar en España, porque muy facilmente se llevan de una parte à otra los arboles, y enxambran, enxiriendolos en los nuevos que echan al pie, haciendo planteles de ellos, y se llevan puas para enxerir en otras partes: esto se hace quando viene alguna semilla de las Indias, ò de Flandes, ò de otras partes, ò de España para otras: porque el arbol no se puede detener tanto fuera de la tierra como la semilla, ni llevarse con tanta facilidad. Es verdad que dura mas el arbol de pepita ò de cuesco sembrado que el que es enxerto; mas es de mejor fruta y sabor, y mayor el enxerto; y asi es necesario que todos los de pepita y cuesco se enxieran de buenos arboles, excepto el almendro, durazno y nogal,

gal, que estos tres dán el fruto, y la mesma sazon de los padres, sembrados de cuesco, y algunos monteses, como castaño, encina, pino y avellano.

Plantar de rama, de estaca, y de barbados.

PLantanse de estas tres maneras, y multiplican mucho. De rama se pone como una parra, haciendo su hoyo, acodandola, y apretandola. La rama se corte en menguante, y sea de la mejor parte del arbol, que lleve nuevo, y un poquito de viejo: algunos las desgajan, otros las cortan; y esto tengo por mejor, porque el arbol donde le cortaren, no reciba daño, y si se desgajare, queda lastimado: el gordor de ella sea de buen tamaño, que sea la rama de dos ò tres años, y se despunte para que arroje mejor, y tengan buenas yemas, y no se lastímen al ponerlas, y se plante en creciente, y en años humedos, y sea por Noviembre, ò parte de Diciembre, en tiempo templado, y que la tierra esté con sazon, que ni esté muy pesada, ni enjuta, y no se rieguen por entonces, que les es dañoso, hasta que reciban agua del Cielo, que ésta es la que les aprovecha.

La segunda manera es de estaca, ésta se corte en el mesmo tiempo que la de rama, y sea de grueso como un hastil de azada, y larga como tres quartas: à esta tal se hace una punta aguda por lo mas grueso de abaxo, y por arriba se hace su corte redondo, que quede muy liso, y se meta en la tierra con un mazo, y se apriete por los lados, dexando de fuera como quatro dedos: y la de rama quede como media vara: y para que la estaca no quede lastimada, se puede hacer el agujero con una barra de hierro, y meter por alli la estaca, y apretarla por los lados, y tenga muchos nudos, para que por alli brote mejor. Esto se usa mas en granados, y olivas, y otros sus semejantes. Algunos las dan algunas picadas que no se llegue à los nudos, para que cojan mas humedad, yo no lo tengo por bueno, que planta lastimada mal prende, y se suele perder. Plantense por el mesmo tiempo que las ramas, en acabando de caerse la hoja de los arboles, y quando quisieren brotar al Verano, las mullan al rededor, porque echen mejor.

La tercera postura es de barbados, estos son los que nacen à raiz del tronco, à cerca de los arboles, que son hijos los que ellos crian. Algunos de estos, si están desviados del tronco, se pueden enxerir alli de escudete, cañutillo ò pie de cabra; y despues sacallos, y trasponerlos por su orden, aunque à donde se cavan y labran los grandes, por mejor tengo que los saquen, y hagan un plantel de ellos, y alli se enxieran, y despues se saquen, y se planten por su orden, quando sean de quatro ò seis años, y se desmochen por cima, y se planten en sus hoyas por su orden y lineas, uno de otro, como fuere la tierra ò el arbol: si es muy buena la tierra, irán ralos, y si flaca, irán espesos. Algunos los ponen à quince pies, otros à treinta, y estos son los perales, que se hacen mayores, y quieren mas campo que los demás. El tiempo de plantarlos sea quando la estaca y rama. En esto de plantar, asi de estaca, como de rama, y de barbados, y los demás arboles hay muchos pareceres en qué tiempo se planten: unos que por Febrero ò Marzo: otros que por Noviembre, poco mas ò menos, despues de caida la hoja. Los que se plantan por la Primavera, están mas vivos, y mas cerca de brotar y echar por todas las coyunturas, asi raices, como hoja. A mí me parece que es mejor en Noviembre, y hay muchas mas razones evidentes para ser mas cierto. El arbol jamás descansa, ora sea en Verano, ora en Invierno, porque luego como se le cae la hoja, se recoge abaxo, y está echando raices, y fortaleciendose para llevar fruto en Verano, y creciendo y estendiendose con la calor que entonces está debaxo. Este tal tiene fuerza para llevar fruta el año que viene, lo qual no tendrá el que se plantare por la Primavera, que no tiene lugar de arraigar, porque el tiempo no le ayuda, que es por entonces brotar ácia arriba, y no en las raices. Estos tales echan hoja y flor, y al Verano perecen como no están establecidas de raices, porque el arbol ha menester dos meses para prender y echar raices nuevas, que estas son las que le sustentan, y la estaca ò rama ha menester tres meses para prender, y mucha humedad, y la experiencia nos lo muestra, que todo ramo que se hincare en la tierra por la Primavera, arroja hoja, y algunos flor, y luego se seca. Todas maneras he probado y hallado ser mejor despues de caida la hoja, que es, como arriba digo, por Noviembre, y alguna parte de Diciembre, como el tiempo haga templado.

Plantar arboles.

YA he dicho arriba el tiempo de plantar los barbados, y su manera, y de las estacas y ramas, ahora trataré de plantar arboles mayores, y de otras dificultades impor-

portantes, y el tiempo de plantarse yá queda dicho en todo genero de arboles despues de caida la hoja, ò à la Primavera: en esto cada uno vea lo que mas le convenga, y la tierra lo requiere. Primero que saquen los arboles del plantel para plantarlos en otra parte, sea en menguante, y algunos dias antes los desmochen, que queden con sus horquillas, porque por alli echen. Esto se hace, porque las cortaduras estén mas curadas quando los hayan de plantar; y esto se haga en menguante, y se caven al rededor, y hondos, de manera que salga con todas sus raices, y no quebradas, ni lastimadas de la azada, ni la corteza, y se planten lo mas presto que ser pueda, porque no se venteen.

El tiempo de sacarlos es quatro ò seis dias antes que se acabe el menguante, porque estén mas cerca del creciente para plantarlos, y entre este tiempo estén las raices debaxo de tierra, cubriendolas todas juntas, porque estén mas conservadas, y no reciban daño del hielo, si acaso le hiciere, y las hoyas se pueden hacer en el entretanto, y sean anchas, para que las raices se estiendan, y de hondas estén como una vara, ò cinco quartas, poco mas ò menos. Algunos dicen que las hoyas estén hechas algunos dias antes, à donde trato del plantar el naranjo, digo el tiempo mas à proposito, que es quando se plantan, ò pocos dias antes, y alli doy la razon, porque es menester estar frescamente hechas. En los altos, ò laderos, ò en partes secas será bueno estar hechas muchos dias atrás, porque reciban humedad; mas en los llanos ò valles, por mejor tengo haciendo las hoyas, y poniendo los arboles. En las laderas vayan las hoyas mas hondas, porque las aguas van descarnando el arbol, y los arroyos quando llueve. Hecho, como digo, el hoyo, metan el arbol, y refresquen la hoya si está de muchos dias hecha, primero que le asienten, y vayan los linos ácia el medio dia, y en nivel unos de otros, y echenle la tierra, y con la punta del pie metan la tierra por los huecos de las raices por debaxo, y desque esté lleno hasta la mitad, le pisen, y le acaben de henchir: algunos los echan la tierra hasta la mitad, y no le acaban de cubrir por algunos dias, porque las aguas acudan al hoyo: esto se entenderá para los altos ò laderas, y si en aquel hoyo ha estado otro arbol plantado, y la tierra está cansada, quando le echare la tierra sea de la haz de lo mas holgado, como hace el que cubre la viña, ò echa rastros, que no echa en el hoyo la tierra que sacó, sino de la que está por cima, ni allega à la vid lo que estaba arrimado, sino de lo mas apartado: y no se riegue por algunos dias, que se escalienten las raices, y procuren que si el arbol fuere enxerto, quede la enxeridura debaxo de tierra, porque haga raiz, y esté mas conservado, y no queden muy demasiado de enterrados, porque es falta, que el arbol quiere gozar del calor y del tempero; y si está muy baxo, se pudren las raices, y se ahogan y perecen: y si alguno tuviere nabo, se le corten, porque ensanche, y no vaya abaxo. Algunos, antes que los arranquen para plantarlos, los señalan con almagre, para tornarlos à poner à la haz que estaban antes, y esto se hace para poderlos conocer: esto es falso, lo que ha de mirar es, que si el arbol está tuerto, se ponga lo combado ácia medio dia, para que el Sol le enderece, ò ayude à arrojar por alli para armarle mejor, porque el Sol siempre atrae todo arbol ò planta ácia sí; y de esta manera se podrá enderezar. El sitio para plantar arboles, lo mas comun es en riberas, llanos y laderas. Estén mezclados de todos generos, porque hay muchos que no llevan fruta, y es porque en muchos arboles hay hembra y macho; y si no están cerca, están estériles, y nunca acaban de llevar, y piensan que vá en la tierra, ò en estar mal gobernados, y no vá sino en esto que digo: y lo otro, parecen muy bien, que están mas floridos, que quando acaban unos de florecer empiezan otros, y lo mas importante es que haya en una huerta de todas frutas, para que en todo el año no falte fruta, ò que de la fresca, ò de la que se guarda en el Invierno: lo que se ha de advertir quando los arboles se planten, que à cada uno le dén su sitio acomodado, como à los membrillos, cerezos y ciruelos quieren mas humedad que los perales, y vér lo que cada uno quiere, y darle su punto y sazon. Los guindos por la mayor parte quieren estar solos, y asi hacen las guindaleras por sí; y algunas veces suelen plantar una huerta toda de camuesas y peros, y esto muchas veces lo usan, porque lo requiere la tierra: y membrillares suelen estar de por sí, y otros muchos arboles.

Cavar la tierra.

PUesto el arbol, es necesario se tenga mucho cuidado con él, de labrarle, y podarle, y alimpiarle, y quitandole la oruga, piojo y hormigas, como regarle.

Por lo menos se quiere cavar cada año dos ò tres veces; la una quando los descubren, que

que esto se llama atetillar, que es quando al rededor les hacen otra escava para el agua que ande al rededor del arbol, y no llegue al tronco. En tierras cálidas se pueden descubrir por Noviembre, y se pueden quedar abiertos todo el Invierno, que no les hará daño, antes provecho, porque recibirán en sí todas las aguas, que mas les vale la del Cielo, que la de regadío. En las tierras frias se han de cavar, y descubrir por Febrero, y de alli adelante: y en estas tierras no sea antes de tiempo, porque recibirán mucho daño, que como remueven la tierra, y quitan la corteza, y haz de la tierra, y vienen los hielos, lastíman las raices, y quedan enfermos y aguarzados, y se vienen à perder. Algunos los cavan en tierras frias por Diciembre, y dicen que porque se hiele la yerba, y muera: à mí me parece que en tal tiempo morirá el arbol, y mas importa el arbol que la yerba. Harto mas de provecho será esta cava darsela por San Juan, quando quiera espigar la yerba, que entonces con los calores muere mas presto, y no tiene lugar de granar. La otra es la que arriba digo, que es quando los atetillan quando empiezan los calores al principio del Verano, y la otra, si fuere necesario, es la que digo por San Juan, poco mas ò menos, y esta no sea labor tan honda como las demás, que ésta no se hará sino quando la yerba fuere tanta, que se requiera quitar, porque los soles lastíman las raices, como se les quita la capa, y se revuelve la tierra, sino que se les vaya quitando al desus, id est, por cima. El cavar es forzoso à los arboles, porque si no se cavan se hacen bravos, y no medra la fruta, y no tienen buena sazon, y se vienen à perder muy presto.

Podar los arboles, y limpiarlos.

EL tiempo de podar los arboles en tierras frias ha de ser en la menguante de Febrero, antes que ninguno florezca, y el corte se haga redondo, y no al soslayo, porque se venga à cerrar, y se entresaquen de manera, que quede el arbol abierto y desenfadado; y al principio si fuere chico le arme con tres brazos, como en triangulo, ò quatro en cruz, ò cinco, como mejor vea que caen las ramas, y mas apartadas, y que el tronco quede baxo, de manera, que las ramas puedan cubrir el tronco, y será mas fuerte, y de mas provecho, y de mas dura: en tierras cálidas se ha de podar en cayendose la hoja, que es al menguante de Noviembre, ò parte de Diciembre: y adviertan, que quando podaren, siempre vayan renovando el arbol, quitando de lo viejo carcomido y seco, y dexandole en lo nuevo, de manera que tambien le quede viejo, porque alli carga mas de fruta que en lo nuevo, pero mayor y mejor, asi en sabor, como en lo demás, es la fruta del arbol nuevo, y de las ramas nuevas, aunque no cargan tanto: y todo arbol nuevo arroja su corteza cada año nueva: no se le quite la vieja, ni se llegue à ella, que él la vá despidiendo de sí. Siempre se les quiten los retuertos, y brazos medio secos. Algunos quedan de Verano mal tratados, de esta forma, que un brazo tiene seco, y otro verde, y el tronco la mitad verde, y la otra mitad seca: esto vá muchas veces en la goma, que quando la echa, suda, y despidese la goma el arbol à baxo, y todo lo que coge lo abrasa; y asi es necesario en el Verano quitarsela, para que no se derrita, ò en el Invierno: tambien se suelen dañar con los grandes soles, y secarse, y por eso digo que queden los arboles baxos, para que las ramas tengan fresco el tronco con su sombra, y se les quite la oruga que está revuelta en ellos en el Invierno, en unas hojas secas alli dexan los huevos; estos se quiten, y se quemen, y en el Verano unos gusanillos que se revuelven en las hojas. Tambien suelen desovar la oruga debaxo dè las cortezas del arbol, y en los huecos de él, esto se ha de quitar por Enero quando hiela mucho con una hoz de segar, ò otra cosa semejante, y con ella raer las cortezas, y limpiar los huevos, y resquicios del arbol, de suerte que no queden ningunos huevos, que con los hielos se helarán, cayendose en el suelo: algunos por mejor ponen unas sabanas debaxo del arbol, y los cogen, y los queman porque no quede rastro de ellos: y si à alguno le pareciere, que como digo arriba que no se quiten las cortezas viejas, le hace daño, este tal no le recibe, porque tiene mucha necesidad de este beneficio: y no obstante esto le saldrá luego corteza nueva, y quedará como arbol nuevo, y prueben uno, y verán de quánto provecho es: y si esto no hacen, quando quieran agotar la oruga, no podrán remediarlo. La herramienta para podar arboles sea conforme se amañare, y menos lastimare el arbol. Para arboles nuevos es buena una podadera como las de Guadalaxara, si es viejo, y grueso con una sierra, y alisarle despues, aunque por mejor tengo con un formon, y un mazo, que es mas cierto el golpe, y queda mas liso el corte, y recibe menos daño el arbol. Las hormigas se matan

tan con agua, que se haya con ella cocido torbisco, ò con alpechin. Otros hacen al rededor del arbol un redondo de cera que pueda tener agua, para que no puedan subir en el arbol. Otros echan ceniza al pie para que alli se atrampen. Si el arbol ò vid estuviere enfermo, no aguarden à hacelle curas, que tan y mientras se criará otro muy mejor, y será mas cierto. La propria cura que yo hallo es cavalle, y podalle, quitandole lo viejo, ò desmochalle, descepar la vid; y si esto no bastare, hacer lo que digo.

Regar y estercolar.

ADonde trato del regar el naranjo, alli digo la manera del regar, y dificultades muy importantes, que convienen, asi para los naranjos, como para los demás arboles, asi me remito à ello, si en algo faltare aqui por dexallas dichas alli. Si desde chico se empieza à regar, será necesario se riegue toda su vida; y si se cria sin agua, podrá pasar adelante sin ella. Los que no se riegan echan la fruta menor, y dura mas, y es de mas olor, y mas sana: y de los arboles que se riegan, será la fruta mayor, y mas sabrosa, y no de tanta dura. En resolucion, el arbol que se regare es mejor, quierense regar en el Verano, si es en tierras cálidas de ocho à ocho dias, y en las frias de quince à quince; y esto es harto bastante, porque el Invierno coge en sí mucho humor, y entonces no le ha menester, ni en el Verano quando lloviere, ò la tierra tuviere tempero; y asi se le ha de dar con mucha medida, porque no se aguarce; porque si se le dá demasiado, ni el arbol, ni la fruta valen nada: y esto se echa de vér en los arboles que debaxo de ellos se cria verdura, que como cada hora quiere agua para criarse de presto, llevan muy poco los arboles, y ya que al principio llevan, despues se vá cansando la tierra, y se pierden los arboles, y la fruta se cae, y es desabrida, y dañosa, y muy peor quando se riegan con agua donde se han lavado paños, que por otro nombre llaman trapos, porque el jabon y suciedad se incorpora en las raices, y participa la fruta de aquel mal olor y sabor, y no hay pestilencia secreta como esta; y si lo quieren vér, ora sea en fruta, ò flores, ò rosas de Alexandria, y las demás, haciendose la fruta en conserva, ò las rosas en azucar, se corrompe muy presto, hasta las flores puestas en un ramillete duran poco; pues quanto mal hará esta fruta ò conserva comiendola emponzoñada, es echar à perder à una persona, y ello se echa de vér, porque alli se lava de sarnosos y bubosos, y otras mil enfermedades y suciedades. Esto se mire mucho en todas maneras, de que no se rieguen con tal agua. Casi el mesmo efecto tiene el estiercol acerca de los arboles y viñas, que si se estercolan se dañan, ò toman aquel mal sabor del estiercol; y esto se vé en Aranda de Duero, que estercolan las viñas, por ser la tierra muy liviana, y desque el vino está hecho, tiene aquel mal sabor del estiercol; tanto, que si el vino se pone en una copa de vidrio, y lo miran al Sol, verán que está lleno de motas y pajas; y por estas razones, y otras muchas no conviene estercolarse los arboles y viñas; y hacen muy mal los Señores que tienen granjas, y las dán à Moriscos, para que debaxo de ellos crien verdura, y los Señores lleven la fruta de los arboles, y ellos se aprovechen de la hortaliza. En esto hacen muy mal, porque dexado el daño que reciben los arboles con la mucha agua y estiercol, por amor de la hortaliza que lo requiere para criarse, dexan la tierra sin virtud, porque no hay palmo de la tierra que no esté trabajando, con entender hame de dar de comer, y mañana la he de dexar: el agua sea limpia y dulce, y se rieguen sobre tarde: y si la tierra fuere liviana, ò estuviere cansada, se le puede echar légano de lagunas ò labajos, ò madera de ganados, ò raeduras de los cueros que labran los curtidores, que todo eso les es de mucha substancia, y sin hacelles daño: quando el arbol está amarillo, ò muy vicioso en las hojas, es señal de mucha agua; dicen está anublado, no está sino aguarzado. Arriba à donde trato de regar el naranjo al fol. 467 doy alli muchas razones de que es falso quando hiela regar los naranjos, ni arboles, ni viñas, porque se hielan: si el arbol pudiese sufrir quince dias ò mas el agua, podria ser verdad lo que algunos dicen, que se riegue quando hiela, mucho mas dandole el agua, luego sin duda desmaya, como se renueve el calor que tiene en las raices, y se sale fuera, como el agua toca en el calor del centro, en el Invierno está recogido en lo mas baxo: Responde, anoche se regó, y no se ha helado, ni se endureció la tierra, es asi, porque el calor iba saliendo desde baxo de la tierra; mas pagaránlo las demás noches que vinieren. Si no helase mas que una noche, hariale provecho; pero si son mas, corre peligro: en tierras frias en ninguna manera quando helare se riegue, ni se le arrime agua à ninguna raiz, de qualquier arbol y planta, en tierras

ras cálidas y fértiles no recibirá tanto daña regandose quando hiela.

Enxerir de escudete.

ESte exercicio del enxerir es tan de Señores, y tan gustoso que todos lo habian de saber y exercitarlo. A donde hablo del enxerir el naranjo, digo como el escudete es muy aproposito para enxerirse, porque es muy cierto para árbol de corteza gruesa: y ni mas, ni menos para todo árbol de cuesco, como melocoton, alberchigo enxerto en almendro ò ciruelo, y acerolo, y en espino ò en endrinos, y los demás sus semejantes. El tiempo para enxerir ha de ser dia sosegado, y que no llueva, ni haga ayre: y en creciente de Luna, y quando mas calor hiciere por el dia, porque entonces suda mas, y despide mejor la corteza: y sea el arbol nuevo, ò rama en que se hubiere de enxerir, porque despida bien la corteza. Aunque sea viejo, se podrá enxerir habiendole por Marzo enxerto de mesa, y haber faltado la pua, y haber echado por baxo algunos pimpollos nuevos: en estos tales, ò en otros que cortaren para el mesmo efecto se podrá enxerir, aunque el tronco, como digo, sea viejo, la yema se ha de sacar de rama nueva de un año, y que esté ácia el Sol, porque salga mejor, y se corte en menguante: esto dicen algunos, mi parecer es en creciente, como arriba à donde cito lo trato. El tiempo de enxerir ha de ser en tierras cálidas por Mayo, y en las frias por Junio ò Julio, y los demás tiempos que sudare la corteza, y despidiere la yema: ha de tener un cuchillo muy agudo, y poner el ramo de à donde ha de sacar la yema encima de la rodilla, ò arrimalle al pecho, y mirar la yema que estuviere mejor, y tuviere manera de echar, y el palo mas redondo: haga el corte atravesando por cima de la yema con el cuchillo, y por los lados con la punta de él, haciendo dos rayitas, viniendo à acabar por baxo de la yema en punta como escudo, y por un lado ir alzando la corteza con la punta, y luego cogerla entre el dedo pulgar, y su compañero, quedando la yema entre los dos dedos, y retorcella, y saldrá, y mirela si saca consigo aquel meollito de dentro, porque si no la sacan, no valen nada; y si sacare alguna raspa del meollo con la punta del cuchillo, se la quite para que asiente mejor, y aderece por los lados que quede igual, y con su puntilla abaxo, y metasela en la boca, ò la eche en agua mientras hace el otro corte adonde la ha de asentar, y sea en parte que no haya yema, ni raza en la corteza, que esté lisa, para que despida mejor, y haga el corte al través, y luego ácia baxo con la punta, tanto quanto es la yema, y no llegue al meollo, porque irá falsa la pua, y vayala desviando por una parte y por otra, y metala la yema por la parte de arriba ácia à baxo, hasta que quede justo el corte del través con el de la yema por la parte de arriba, y ajustele muy bien, y quede bien asentado, sin que quede bolsa ninguna, y allegue las cortezas de una parte y de otra, y abracen bien la yema que queda debaxo, y liela con cañamo en cerro, ò correas de corteza de árbol, ò de pergamino, ò de otra cosa que mas acomodada fuere, dexando descubierta la yema, y no se le ponga barro, que es humedo, y no sudará la corteza con ello, y quando empezaren à brotar, las afloxen un poco, y se pongan unas varas hincadas en la tierra para cada yema, para atar en cada una la varilla de la yema que saliere, porque el ayre no las desgaje: y à todo genero de enxerto se le pongan de esta suerte, hasta que sean los enxertos mayores, y hayan cobrado fuerza para resistirse de los ayres.

Otra manera hay de escudete, y no me parece tan à proposito, que se saca la yema al rededor, y arrancan otra, y asientanla de la mesma manera que estaba. Este enxerir se usa mas en las viñas, y para que tenga, se le ponga al rededor un poquito de barro ralo, masado con alquitara que esté remojada de dos ò tres dias: no despide bien la corteza del árbol que está puesto de aquel Invierno, aquel año, hasta segundo año. Esto se mire siempre, porque importa, para que prendan los enxertos, y no gasten el tiempo en valde. Y si hiciere gran calor, de manera que el Sol seque las yemas, hagan los cortes ácia el Cierzo, tornandolos à enxerir de nuevo: y si fuere naranjo, que estuviere en tiesto, se quiere enxerir por Mayo, Agosto y Septiembre, porque como está en tiesto, no tiene tanta fuerza para defenderse de los soles, como el que está plantado en tierras: y si por ser tarde no echaren las yemas, no importa, que basta que prendan, y el año adelante echarán con mas fuerza.

Enxerto de cañutillo.

EL enxerto de cañutillo se hace de esta forma: Ha de cortar unas ramitas nuevas, que no estén brotadas y delgadas, y tener otro arbolito nuevo en que enxiera, que sea

del mesmo gordor ò ramita de él, y mire la yema que fuere mejor, y cortela por arriba y por abaxo en redondo el corte, y tomela entre los dos dedos pulgares y sus compañeros, y tuerza con la una mano ácia fuera, y con la otra ácia dentro, y luego se apartará el macho, que es el meollo de la corteza, y saque el meollo, y quede la corteza de por sí, de manera que la yema no quede lastimada, ni la corteza alajada, y echela en agua que no sea fria, mientras desnuda el otro ramito para metella. Visto el gordor de la yema, vea otro à su proposito, y aparejele de esta forma: Vayale desollando ácia abaxo la corteza, y vaya metiendo la yema, y en viendo que está ajustada que yá no puede entrar mas, dexela. El que es buen enxeridor no es necesario que se eche la yema en agua, que de presto la saca y la pone. Arriba donde digo que tome la pua entre los dos dedos pulgares y sus compañeros, y tuerza à fuera con la mano derecha, y con la otra ácia dentro, hase de entender teniendo la yema entre el dedo pulgar y su compañero de la mano derecha, de suerte que no la haga mal, destrocando el meollito de dentro, para que salga con la yema, que si no le saca, no prenderá el cañutillo: la punta del palillo se corte, y quede de fuera un poquito de lo desnudo, y no igual de la yema, porque el Sol se asiente allí, y no en la yema; y si la yema no quisiere despegarse tan presto ò está asida en algun lado, meta un medio cañon, y con él la ayudará à sacar, aunque esto es bueno, harto mejor es quando ella despide sin ayudarla, y asi han de aguardar tiempo y coyuntura, que sude mucho el árbol: su tiempo es Mayo, Junio y Julio, y este enxerto no es necesario atalle, ni embarralle, solo que se desmoche el árbol para que la yema cobre mas fuerza para prender, y se le quiten los hijuelos que echare por baxo: porque lo que es natural sobrepuja lo artificial, y se vienen à perder los enxertos, y se corren à todos los demás enxertos que aqui trátare, porque es de mucho efecto quitarselos; y si hiciere grandes soles vaya el cañutillo ácia el Cierzo, ò se atape dos ò tres dias, hasta que asga la yema. Enxierase en dia sosegado y claro, y no ayroso, que no se desviente el cañutillo: puede echar dos, y tres, y quatro frutas en un árbol; y en todos los demás enxertos se puede hacer.

Enxerir de pie de cabra.

ESta manera de enxerir de pie de cabra se hace en árboles de quatro ò seis años, un coto de la tierra ò à raiz de ella, y este tengo yo por mejor y mas firme, arrebozandole con barro mezclado con estiercol de vacas ò de cabras, que esté muy sobado uno con otro, de suerte que no se eche de vér el estiercol: y porque no crie gusanos, y dañe las puas, de esta suerte se pone à todos los enxertos de pie de cabra, y de mesa, y corteza, y de barreno, para defensa del agua, y el tamaño de las puas sea como ocho dedos de través, poco mas ò menos, y se corten antes que echen, quando las yemas están hinchadas en menguante de Luna, y se enxieran en menguante de Luna; y si no las quisieren detener tanto, sea à lo menos creciente de dia, y se labren de esta forma: Todo lo que hubiere de entrar dentro del tronco, vaya labrado por una parte y por otra, de manera que no quede corteza de la pua en todo lo que quedare de dentro, solo aquello que quedare à la parte de à fuera, para que ajuste con las cortezas del tronco, y quede mas delgada de la parte de à dentro; quede la corteza à manera de esquina lo de à dentro, y la corteza mas ancha, y de abaxo un poquito de puntada, y hechas las puas que fueren necesarias para enxerir, aquel dia las meta en agua la parte de lo labrado que cubra el agua, para que estén mas conservadas, y tome una podadera, y corte el árbol que hubiere enxerido de un golpe ácia arriba, poniendo la podadera asida en el arbol, y tirando ácia arriba, como quien dá un tajo à un cañon, y cortele al través por medio, y tome un cuchillo, y pongale en medio, y dele con un macillo, y entre como dos dedos al través, y este cuchillo tenga en el mango un escoplo muy agudo, de ancho como un dedo, y saque el cuchillo, y meta este esclopo por una parte de arriba, dexando lugar para meter la pua, y meta su pua, y ajustela muy bien, de manera que las cortezas de entrambas partes del tronco y pua vengan iguales unas con otras, y luego ate el tronco con un mimbre, y despues de atado torne à mirar si queda bien ajustada, y arreboce el tronco y pua con barro, dexando dos ò tres yemas de fuera, despuntada la pua por encima, que quede con las mejores yemas, y ponga un trapo encima del barro, porque las aguas no la desmoronen, y atele por baxo. Algunos curiosos las suelen cubrir con arcaduces de barro,

por

por los soles, aguas y vientos, porque no la dañen. Esto se puede hacer quando la pua lo merece, porque no se pierda, y si son muchas, no hay sino dexallas como digo.

Enxerir de mesa.

ESta manera de enxerir se hace en árboles grandes, y las puas se han de cortar en el mesmo tiempo, y el mesmo tamaño, y quanto toca à labrallas, y aderezallas, y ajustallas corteza con corteza, y todo lo demás se ha de hacer à estas de mesa como à las pasadas de pie de cabra, excepto que el corte del tronco es diferente, que se corta al través con un serron que tenga dos mangos, para que pueda tirar uno de un lado, y otro del otro, y tenga sus asideros combados para la mano ácia arriba, y el serron sea mas delgado de la parte de atrás que de los dientes, porque pueda pasar mejor. El tamaño del alto del tronco sea todo aquello que pudiere mas baxo, porque es mas cierto el enxerto, y los ayres no los maltratan tanto como si enxiriesen alto. Asserrado el tronco se alise con la punta de la podadera, por amor de las raspas, y tomen el cuchillo, y hiendan el tronco de medio à medio, dando encima del cuchillo con un mazo, y que pase de parte à parte, y en cada lado se meta su pua, abriendo con el escoplo para ponerla y ajustarla; y si hubiere de poner quatro puas, haga otro golpe en cruz, y meta otras dos puas: y si hubiere de meter quatro puas, por mejor tengo haga las heridas antes que meta ninguna pua, porque despues las ate y ajuste à todas quatro juntas, y ponga unas cortezas, y su barro, y su trapo, y quede la pua de fuera dos ò tres yemas, como queda dicho atrás. Algunos de estos troncos no se atan con mimbres, por ser muy fuertes, y apretar mucho la pua: y à tales como estos no solamente se ha de atar en medio, pero se les ha de poner una cuña, que sea de las ramas que se cortaron del tronco, que ni esté muy apremiada, ni muy floxa: esto se hace porque no chupe, y quiebre la pua el tronco con su gran fuerza, como suele acontecer, y muchos no advierten este punto, y se pierden las puas. Algunos hacen estos enxertos en árboles altos en ramas altas; estos son muy falsos, porque los ayres los desgarran como el enxerto está chico, y en alto se pierden despues de presos, como sobrepuja à lo artificial lo natural, y los vá chupando el tronco por una parte, y el Sol por otra, y el ayre, como digo, los derriba como no se pueden gobernar, como si estuviesen mas baxos: lo mas alto sea una vara del suelo, y de alli abaxo lo que pudiere ser. El tiempo de enxerir de pie de cabra, mesa, corteza ò barreno es por Febrero, Marzo y Abril; si fuere en tierra temprana, por Febrero; y en fria, por Marzo ò Abril. El punto de las puas es, como arriba dexo dicho, antes que broten, quando están hinchadas, y esto es lo que se ha de advertir. Una dificultad se ofrece, y es, que si el arbol en que se ha de enxerir, es muy temprano, y la pua tardía, que viene à echar quince dias despues, entonces desmochese el árbol por mas arriba de donde se hubiere de enxerir con una podadera ò hacha, porque no arroje la virtud, y en llegando el tiempo de que el tardío está en su punto, entonces corten las puas, y hagan el corte con el serron en el árbol temprano que cortaron, y asienten las puas; y por el contrario si se enxieren puas tempranas en tronco tardío, que entonces no está en su punto, se corten las puas tempranas, y se guarden en parte humeda, metidas en barro ò en humedad, de manera que el agua no llegue à ellas, mas que paticipen de la humedad: y en estando el tardío en su sazon, enxieran las puas en él, y de esta suerte vienen à prender, y no faltar los enxertos; estas puas, y todas las demás que se llevaren lexos, se corten en la menguante, como queda dicho, y para llevarlas lexos se lleven metidas la mitad en barro, y por cima embueltas en un paño mojado, porque no se desvienten, y vayan en una cesta ò caxa, porque no se maltraten, y si el barro se fuere secando, vayanlo regando.

Enxerto de coronilla.

OTra manera hay de enxerir, que se llama de coronilla, porque se enxiere al rededor entre corteza y meollo, y asi algunos le llaman de corteza, y es mas à proposito. El tiempo es el que queda dicho atrás por la Primavera quando sudare algun tanto la corteza. Este enxerto se hace en árboles muy gruesos, que yá no tienen casi virtud, ni amor en el meollo, para traer à sí la pua; y por eso se busca à donde tenga mas jugo, y este le tiene entre la corteza y meollo, y entre estos dos se ha de hacer el enxerto. Hase de asentar como los de mesa por parte que la corteza esté sana y limpia, y no cocosa, ni nudosa, y se ate primero que le asierren, para que las cortezas no se desgarren ò reciban daño; y esto sea con mimbres ò cortezas de árboles: y hecho el corte alisele con la punta de la podadera, y to-

men una cuña hecha de hueso, y si fuere de leon, será mejor que esté hecha conforme à la hechura de lo labrado de las puas, que será de ancho como à manera de una uña, y metanla entre la corteza y el meollo, y saque la cuña, y meta despues un palito para la medida del hueco, para que la pua quede justa. La pua ha de ser nueva, y hase de labrar à manera de una paletilla, y labralla la parte que ajustare con el meollo, y la otra que estuviere ácia la corteza se raspe, ò se quite la primer corteza, y se quede con la segunda, que es la que llaman camisa, y no se labre, ni se rayga mas de aquello que entrare dentro, y no queden raspas en el hueco, y metan la pua, y ajustenla, y ponganla su barro, y su trapo à cada pua, y sus ligaduras por defensa del agua, como à los demás enxertos: pongase una de otra como quatro ò seis dedos; estos se quieren hacer muy baxo cerca de tierra, y serán muy buenos, y saldrán derechos, y de mejor fruta. Algunos dicen, que metiendo una pepita de esta forma entre corteza y meollo, y embarrandola, y dexando su respiradero para que pueda salir, que prende. Digo, que yo lo he probado, y no es cierto: ello se muestra, porque pepita sin tierra y agua mal se cria y prende: podrá ser haciendose la prueba muchas veces prender alguna, aunque yo por dificil lo tengo.

Enxerir de barreno.

ESte de barreno poco se usa en España, porque los demás enxertos salen tan bien que no usan de este, y hacen bien. Pero diréle para donde se usa, hacese en árboles gruesos, como para coronilla, y aserrado el tronco, alisanle, y danle unos barrenos, y raspan la pua la corteza, y meten la yema, tomando su medida de hueco, y alimpiando las raspas que el barreno saca; mas para que estas no haya, ni el hueco quede tan lastimado, mejor es una gubia: esta es redonda como la pua, y saca consigo todo lo que labra. Meter la pua, y poner su barro y trapo à cada pua, y este no ha menester ligaduras, que él hincha y aprieta las puas, y queden dos ò tres yemas de fuera en las puas; de esta manera se enxieren las vides gruesas. Otra manera hay de barreno, que se llama de pasar, esto se usa con los árboles que junto à sí tienen parras, que le dán un barreno ácia arriba, y meten por alli una bastiga de parra, que sea de dos años, y la parte de la bastiga que hubiere de quedar dentro, se raspe, para que tome jugo con el meollo, y asga mejor, y no se corte de la madre la bastiga, porque le dé mas fuerza, y prenda, que si se cortase, no sería de efecto el enxerto. Algunas veces es el árbol tan fuerte que la chupan y la quiebran, y tambien porque no son similes uno à otro, y la regla general del enxerir lo dice, que se enxiera un semejante à otro: éste mejor prenderá en otra parra por ser semejantes, dando el mesmo barreno, y meter otra bastiga diferente. El que fuere curioso, y quisiere probar, no dexe de hacello, que podrá ser ir en la mano, ò la tierra ser mas fuerte, y ser mas ciertas que en tierras delgadas ò frias, y haciendo muchas pruebas vienen à ser maestros, que por dificil que sea la cosa, muchas veces obra la naturaleza, y viene à ser lo que jamás se pensó que pudiera ser.

Enxerir parras.

LA parra se enxiere de mesa, de la mesma manera que el árbol, y en el mesmo tiempo, y se cortan las puas antes que broten, y se hace el corte, y se le pone su barro y trapo como à los demás enxertos: hase de advertir que el tronco de la cepa sea macizo, porque si es hueco, y muy viejo, no prende la pua, y las yemas han de ser de la mitad del sarmiento, de lo mas recio, y mas macizo; y si la pua fuere calzada con algun poco de viejo, no será falta, porque estará mas macizo, y no la chupará, ni quebrará tan presto el tronco: y quando hicieren la herida, si por alli saliere mucha agua, por ser la vid nueva y fuerte, densele por baxo dos ò tres piquetes, para que por alli llore y desfleme aquella agua que por arriba iba saliendo; esto se hace, porque si es mucha el agua que llora, hace mala la pua, y se pierde, y para que responda por otra parte se les dá aquellos golpes para atajar el manantial. La otra manera de enxerir es de barreno, con la gubia ò barreno, como queda dicho en los árboles, veanla, y enxieran de aquella suerte.

La tercera de barreno pasado, que és como arriba dixe del árbol, dandole su barreno, y metiendo la vara por él de la mesma suerte, y es mas cierto pasarle por otra vid, y prende mejor que en árbol, porque son semejantes; esto se hace estando dos parras juntas, la una blanca, y la otra prieta, dando el barreno, y metiendo una vara de dos años por el hueco por la parte de abaxo ácia arriba: y lo que estuviere dentro del tronco vaya raspado, y pasela de suerte que las yemas no reciban daño, y ponelle

su

su barro y trapo, y no se corte de la madre en un año, porque la dé virtud y fuerza para prender.

La quarta se llama empalmar, que es estando dos parras juntas, y tomar un sarmiento de la una, y otro de la otra, que sean de dos años, y partir cada sarmiento por medio, y juntar los dos medios, y liallos con unos mimbres, y metellos debaxo de tierra, y dexando de fuera dos ò tres yemas por la parte de la punta de ellos, y no cortando lo de las madres aquel año, y al cabo de él sacallas de alli, y plantallas en otra parte, y dexar fuera de la tierra dos ò tres de lo incorporado, y alli vendrá à arrojar, cortando la punta de lo que no está incorporado: y si les pareciere que alli está bien, estése otro año, hasta que haya bastigas nuevas para poder enxertar: esto se hace por la Primavera quando lloran las de escudete aquello que digo, que quitando una yema al rededor, y poniendo otra en su lugar, y embarrandola por los lados con barro masado ralo con alquitira deshecha, è agua, que éste la ayuda à tener; esto se hace antes que eche la yema por la Primavera, y llore la parra, que el agua la hace asir muy brevemente.

La postura se llama de juntar, y esta se hace por Noviembre, estando tres ò quatro parras juntas de diferentes veduños, y tomar los sarmientos mas nuevos, y metellos por un cañon de hierro todos juntos, y metellos con un cañon debaxo de tierra, y que vayan liados un poco flojo, y como ellos ván creciendo, y el cañon no les dá lugar para ensancharse, vanse incorporando, y vienense à hacer un mesmo tronco, y en este tiempo no se corten de las madres los sarmientos, porque incorporen mejor, y que tengan raices por una parte, y por otra: y en estando saquenlos del cañon, y descubran de lo incorporado un poco, y corten lo demás de dentro, y de esta suerte habrá en un tronco de diferentes ubas, y colores, y veduños. En el particular del cavar las viñas, se haga conforme al uso y costumbre de cada tierra. El podar yá yo lo trato adonde digo del gobierno de la parra, y otras muchas dificultades muy importantes al gobierno de las vides. El cañon sea de largo como una vara, y de dos medios, para que mejor se puedan poner las bastigas, y sacallas como quien parte una caña por medio, y la torna à juntar, dejando de dentro las bastigas, que le pareciere, y meter unas sortijas de hierro por la parte de las puntas, como quien mete una sortija entre el dedo para que esté fuerte, y no le puedan romper con la gran fortaleza de los sarmientos: es muy necesario sea de hierro, porque si es de barro, al mejor tiempo se quiebra quando los sarmientos ván creciendo, è incorporandose, y los que estuvieren de dentro del cañon de la parra, se raiga; y se quite aquella camisa de encima, para que incorpore mejor una con otra.

Lo que requiere cada árbol de por sí.

ALberchigo, albaricoque, alberchiga melocotonada, y peladillas, y abridero, y melocotones, y priscos, y duraznos, todos estos árboles se pueden nombrar debaxo de uno, pues todos casi son de una especie: quanto toca al gobierno, lo que quiere uno quieren los demás, asi en enxerirlos, como en las tierras, y en ser delicados para tierras frias, por ser tempranos en echar su flor. En lo que diferencian es en el madurar, que unos maduran temprano, y otros son mas tardíos: los mas tempranos son los albaricoques y alberchigos: y los mas tardíos duraznos y melocotones: y los demás en medio de este tiempo, conforme cada uno suele llevar. En las tierras frias se quieren plantar en abrigado, guardados del cierzo, en laderas, ò junto à ellas ácia Mediodia: y en las calidades en llanos vienen presto, duran poco, no prenden de rama. De barbados que echan al tronco cunden mucho, y sembrados de cuescos, como lo digo adonde trato del sembrar semillas, de la manera que se han de sembrar los cuescos, y de pepitas; y asi me remito à ello acerca de estos, y de todos los demás árboles que se hubieren de sembrar de semilla, ò de cuesco; enxierense en los almendros, y en ciruelos, y en endrinos: los mas ciertos, y de mas dura, y mejores son los que se enxieren en los almendros, tambien se enxieren unos en otros, y el mejor enxerir que ellos requieren, es de escudete, este es muy cierto. Tambien se enxieren de cañutillo, y de coronilla. Plantar, podar y escavar, alli lo trato todo generalmente para todos los árboles. Para guardar las frutas mas tardías, como melocotones y duraznos, hanse de coger en dia enjuto, y que haga sol, y en menguante de dia, y de luna, hasta las quatro de la tarde, y no antes, ni despues, porque no participen del rocío, ni humedad, porque como ellos son zumosos, se dañan, y no se golpeen, ni estén muy maduros. Guardanse revueltos en cera cada uno por sí, ò en resina, ò yeso mezclado

con

con arena: y quando son muchos se pueden guardar en abrigados sobre tabla, poniendo paja, ò otra cosa debaxo seca, aunque la paja tengo por dañosa, y que ella es parte para que la fruta, ubas, ò lo que se guardare encima de paja se pierda: y la razon es, porque la paja es fria y cálida: fria, si la juntan à cosa fria, como es à nieve, que se ha de traer forzosamente con ella: cálida, como sirve para las camas, no por estar mollido, sino porque estando cerca de la persona se hace cálida, y para esterar aposentos en el Invierno: y los labradores en el Invierno la meten en los zapatos para andar los pies cálidos. Pues podemos comparar la fruta à la nieve, porque está zumosa y verde, y juntada à la paja participa de aquel humor, y en lugar de conservarla, la daña; por mejor tendria heno, ò juncos, ò espadañas muy secas.

Almendros.

ALmendros, hay dulces y amargos, estos nacen de semilla, y de barbados que nacen junto al tronco, no prenden de rama. Estos se quieren plantar en tierras enjutas, recias y cálidas, en laderas ò altos, para que lleven mejor fruto, que si están en valles ò huertas adonde se riegan, ò reciben humedad, dán en vicio, y no llevan fruta. Todo árbol de cuesco se puede enxerir en él, y es muy cierto, à proposito, y recio, y de mucha dura. El mejor enxerir en ellos es de escudete, y dulce se puede enxerir en amargo. Algunas veces cultivando los amargos vienen à tener mejor sabor. La fruta se coge quando la cascara de encima se empezare à despegar del cuesco, y sea en menguante de luna, dura mucho.

Avellanos.

AVellanos hay dos maneras de ellos: los unos son monteses, y estos tienen la fruta muy chica y desmedrada: los otros son los caseros: estos la tienen mejor, y de mejor sabor. Estos quieren tierras frias, y plantarse en altos, ò en laderas, en partes sombrías y humedas, nacen de semilla, y de barbados que echan al pie, y amugronandolos cunden mucho, no prenden de estaca, crecen muy poco, engierense de escudete, y cañutillo, y coronilla, y toda fruta de cuesco reciben en sí: enxiriendolos en ellos duran muchos años, la fruta se coge en menguante, y que esté un poco verde.

Azufaifos.

AZufaifos se crian de semilla, y de sus barbados, no prenden de rama, quieren tierras sueltas, cálidas y abrigadas, enxierense en árboles de cuesco, de cañutillo, y de escudete, y coronilla, y de mesa, duran mucho: su fruta quando está de color naranjado está madura, es como aceitunas el tamaño de las menores, y tiene cuesco dentro, duran mucho.

Cerezos.

CErezos, hay tres maneras de ellos: unos son monteses, y llevan las cerezas muy menudas y desabridas: hay otros que la llevan negras, y entintan como moras, y estas son un poco mas crecidas: las otras son mas comunes, de estas hay muchas, y es por ser de mejor sabor, y mayores, y de mas provecho, dán en enxambrar de ellas: estos se quieren plantar en tierras sueltas, y humedas, y templadas, y en baxos, para que tengan humedad, y entre caceras ò partes que se puedan dar harta agua: nacen de semilla, y de barbados, y de rama: enxierense de escudete, y cañutillo, y de mesa, y coronilla: los que estuvieren plantados en tierras cálidas, se les dé el agua muy à menudo, porque la fruta no se encoja con el gran calor: quando tienen fruta estos árboles, son diferentes de los demás, que todos reciben provecho con el agua del cielo, y estos daño: y la razon es, porque por la mucha agua se dañan las cerezas, y se pudren; mas provecho reciben dandosela por el pie. Los guindos son especie de cerezo, y asi en algunas partes los llaman cerezos acedos: hay dos maneras de ellos, los comunes y garrofales son tan recios, y tan sujetos, que en todas partes se crian, como sea la tierra suelta, ò arenisca: plantanse en llanos, ò en laderas, ò riberas, con que tengan mucha humedad, porque si la tienen, dán en acedos, y no se pueden comer, y maduran mal: los garrofales quieren mas humedad, porque estos llevan la fruta mayor, y se parecen mas à los cerezos, asi en hoja, como en fruta, y quieren mas humedad: siembranse de cuesco, y de barbados cunden mucho, porque echan tantos hijos al tronco, que de alli pueden sacar millones de ellos, y estos vienen mas de presto. Quando los podaren los despunten, para que ensanchen y acopen, que esto quiere el guindo: lo uno para cubrir el tronco con las ramas, y lo otro para cogerse la fruta me-

mejor: enxiérese de escudete y cañutillo, corteza y mesa. La guinda se quiere coger madura, y la cereza por madurar, porque se pudre y se daña: si se coge madura, dura mucho.

Ciruelos y endrinos.

LOS ciruelos son muchos, y de diferentes frutas, pero uno en el gobierno, porque todos son de una especie, y lo que requiere uno quieren los demás, y lo mesmo los endrinos: todos estos son caseros, excepto unos endrinillos, que son monteses; estos mas sirven de medicina, que para regalo: algunos de estos son muy preciados, como los damacenos, y otros muchos. Las ciruelas tardías es fruta muy regalada, porque duran hasta la Quaresma, si la saben regalar y conservar, teniendo los árboles cubiertos: crianse en tierras humedas y sueltas, y algunos en gruesas, en laderas y llanos, pero por la mayor parte quieren humedad: siembranse de cuesco, y de los barbados que nacen junto à sí, cunden mucho, y vienen mas presto: de estaca, ni de rama por maravilla prenden; enxiérense de todas maneras, y prenden muy bien en árboles diferentes, como en castaños, naranjos, y en todo árbol de cuesco, ni mas, ni menos reciben en sí todo género de cuesco: los bárbados de las damacenas son mejores que si estuviesen enxertos. Las ciruelas que arriba digo, que son muy regaladas, por ser tardías, se han de guardar de esta forma: Hanse de estar en el mesmo árbol, porque estén mas conservadas, y el árbol se ha de cubrir con mucho tiento, sin golpeallo, porque no se caigan las ciruelas. Lo primero se ha de poner junto al tronco hincado un madero, de manera que salga en medio del árbol, de suerte que las raices del árbol no reciban daño, y luego recoger las ramas mas altas, y atarlas à él, y despues hincar otros quatro maderos en quadro, y atravesar por cima de ellos unas varas, y clavallas ò atallas, y sobre las varas vayan poniendo bonitamente algunas ramas, y atando las demás de manera que queden repartidas, y no una sobre otras, porque no se dañen, y pongan otros maderos en redondo hincados, para tener y atar los zarzos à los lados, y de ellos atar unas varas para el chapitel, que vengan à atarse con el madero del medio: y luego echar estos zarzos, ora sean de espadaña, ò de mimbres, ò esteras, ò lo que mejor se hallare à proposito, que quede atapado por cima, y por todos los lados, y encima dó está el chapitel, se le ponga un encerado, porque defienda las aguas no caigan sobre las ciruelas, que se dañarán, y se pudrirán, y no serán de provecho. Algunos ponen à los encerados, estos no son de tanta importancia como el de arriba, que si se mojaren las esteras ò zarzo de los lados, no llegando à la fruta el agua, no la daña: lo que importa es, como digo, el tejado, que es la cogulla de arriba: y porque no sea menester tanto encerado, y se cubran mas árboles, el dia que se cubrieren sea dia que haga sol y enjuto, y al medio dia, porque se cubran enjutas, y sin rocío, ni género de humedad, y no vayan cogiendo de las del árbol, sino de las que se fueren cayendo, porque duren mas. Este cubrir es un poco costoso; mas es de mucho regalo, y los encerados duran ocho ò diez años, y todo lo demás, y aun en el Verano podrán servir de toldo en algun patio, y en el Invierno de cubrir esta fruta: estos quieren regarse muy poco, porque la fruta no madure presto, y dure mas.

Castaños.

LOS castaños son de tres maneras, unos que llevan las castañas redondas, otros mas anchas, otros regoldonas: estos se quieren plantar en tierras frias, en valles humedos, ò montañas, ò laderas, en tierras sueltas. Algunas veces se crian en tierras cálidas y gruesas, siendo humedas, y regandolos. Mucho mejor se crian en las frias, como digo arriba, y en ayrosas, y partes sombrías siembranse las castañas, y de ellas nacen muy bien, y han de ser de las redondas, que estas son las mejores, asi de gusto, como en despedir bien la cascara interior. Las que se hubieren de sembrar, pueden estar guardadas entre arena seca hasta Febrero ò Marzo: y antes que las quieran sembrar, las echen en agua para apartar las dañadas, que estas se quedan encima del agua, y las buenas se ván abaxo. Y para enternecellas antes que las pongan, que es de mucho efecto, hanse de poner las castañas por su orden, y por sus liños para poderlas labrar, y regarlas, que esto requieren todas semillas y árboles chicos, ò haciendo planteles que estén muy escavados: algunos ponen dos ò tres juntas; otros una de por sí. Guardese la costumbre de la tierra, lo que mas se usa y convenga; la punta ha de quedar ácia arriba, lo mas grueso ácia abaxo, porque pueda salir de la tierra mejor y mas presto, y con mas fuer-

fuerza : de barbados cunden mucho , y vienen mas presto : no prenden de estaca , quierense podar à sus tiempos , como los demás árboles : y los hijos que echaren al pie , dexenselos , y amugronenlos , para que hagan raices , y en teniendolas los saquen , y los traspongan : enxierense de escudete , cañutillo y coronilla : reciben en sí cerezos, y son muy buenos , porque son semejantes en querer tierras humedas y sueltas , y son mayores las cerezas , y aun mas tardios. Tambien reciben perales tardíos , y son sus semejantes en la constelacion y el enxerto es de mas dura , y la fruta es mas crecida: enxierense unos en otros , puedense enxerir en nogales , y despues de grandes no han menester labrarse como los nogales : hanse de coger las castañas quando se abran y caigan de los erizos : guardense al humo en zarzos , y en tiempo de hambre se hace pan de ellas , y es de mucha substancia y mantenimiento , tanto , que fuera del trigo no hay otro pan mas substancioso , duran muchos años.

Granados.

EL granado es muy vistoso , asi en su flor como en su fruta , es bueno para jardines y para granjas : criase en tierras cálidas, y en las frias , aunque no tan buenos como en las cálidas , porque no son las granadas tan grandes , ni de tan buen sabor , y muy desmedradas : la tierra mas acomodada para ellos es la gruesa y humeda : en esta se crian muy bien , porque salen las granadas de buen sabor , y mayores. Hay tres linages de ellas : unas agrias y otras dulces , y otras entre agrias y dulces ; prenden de rama, y de estaca , y de semilla , de los granitos y de barbados cunden mucho. Las estacas han de ser de lo viejo , tan gruesas como un hastil de hazada , y de largo como dos palmos poco mas ò menos. De dos maneras las ponen , unos las hacen unas puntas , y por el otro lado un corte redondo y liso, y lo mas delgado ácia abaxo , y lo mas grueso ácia arriba , que es postura à la contra de los demás árboles. Otros lo mas delgado arriba , en esto me remito à lo mas cierto y mas usado , y las dán unos golpes como piquetes en ella en las partes que no haya nudos , para que por alli participe , y atraiga à sí mas humor , y la dán con un mazo , y la meten en la tierra casi toda , porque no dexan de fuera sino quatro dedos , para que por alli brote. Unos meten primero una estaca , y luego meten la del granado , y aprietanla por los lados , esto se hace porque no reciba daño. Esta postura se usa en las tierras gruesas , y en las frias quieren plantarse de barbados y de rama , por no ser tan fuertes ; duran mucho. Las granadas se han de guardar colgadas , ò en cosa enjuta.

Higuera.

MUchas maneras hay de higueras , y unas mejores que otras : si se plantan en tierras frias , no arrojan tanta fruta por no ayudallas la tierra , y no maduran bien , y se hielan à la Otoñada los higos , y en la Primavera hacen lo mesmo , que como echen las brevas antes que las hojas , se suelen perder , que no tienen reparo de nada para guardarse. Y por estas razones , y otras muchas se quieren plantar en tierras templadas y sueltas , y en algunas recias , con tal que tengan humedad : prenden de rama , y de barbados que echan al pie , y de estaca gruesa , como las de los granados , del mesmo tamaño y postura , con que no se meta con mazo por ser hueca , sino con estaca ò barra de hierro , y despues apretalla por los lados , y quede defuera quatro dedos , y el corte quede liso y embarrado : de semilla nacen , aunque esta postura es muy tardia , y de poco provecho y fruto : algunas son estériles , estas se enxieren de otras mejores: si echaren muchos hijuelos al pie , quitenselos para que medre y lleve fruta : en tierras frias se les dé agua con deseo , porque tengan buen sabor los higos : y si están en tierras cálidas se les dé templado : y la razon es , que como es hueca , recoge en sí mucho humor , y no madura la fruta ; y si está muy seca , se encoge : esto se mire , de que el agua se le dé medida ; y conforme à la tierra en que estuviere plantada , se gobierne: enxierese de escudete , y cañutillo , y corteza. Muchas veces se caen los higos , y se anublan por mucha humedad ò vicio que tienen las higueras , ò por mucha secura , ò ser la tierra muy liviana , y sin virtud. Las que estuvieren humedas ò aguarzadas , será bueno dar dos ò tres cuchilladas en la corteza del tronco de la higuera de arriba ácia abaxo , de suerte que no llegue la herida al meollo de dentro , porque se secará : esto se hace para que engorde el tronco , y por alli reciba calor , y desfleme la humedad , y de esta suerte no se caerán los higos. Tambien es bueno tomar los higos locos , que por otro nombre llaman cabrahigos , y los ensartan por el pezon , y ponen tres ò quatro sartas de ellos en las higueras colgadas : y de estos ca-

cabrahigos nacen unos mosquitos, los quales se meten en los higos de las higueras, y los hacen madurar muy presto: esto es à mi parecer cosa prolija: mejor será entre las higueras plantar higueras locas que llevan cabrahigos, y mejores son las negras que las blancas, y éstas servirán del mesmo efecto. Quando las higueras son viejas, ò están cocosas, algunos las cavan al rededor, y echan al tronco cal muerta, ò ceniza, y dicen que esto se haga en Invierno, porque las dé calor, que como ellas son huecas, y tienen tuetano, los hielos las traspasan. A mí me parece que la cal y ceniza las quema, porque todo lo que cogen junto à sí, lo abrasan; lo que se ha de hacer es cavallas muy bien, y echallas pielago, que por otro nombre se llama cieno, de donde ha habido agua represada, ò madera fresca de qualesquiera animales, que esto las volverá en sí, y madurará los higos muy presto: esto se haga por Noviembre ò Diciembre, antes de los hielos, y cubrillos al rededor: los higos se pasan al sol, y se curan, y despues los ponen en parte apretada, porque no se dañen: duran mucho.

Membrillos.

LOS membrillos son buenos para jardin, para hacer hayas de ellos, y paredes, y galerías, porque se puedan cortar con tixeras, y domeñar de la manera que quisieren, y asi lo trato en los arboles de los jardines, que aunque es de granjas, es à proposito para ellos. Siembranse de semilla de por sí, ò el membrillo entero, poniendole debaxo de tierra, y de rama, y de estaca, y de barbados: cunden mucho, quierense plantar en tierras gruesas y humedas, cerca del agua correntia, porque si el rio ó arroyo saliere de madre, y los regare, dexa al pie de ellos aquella vascosidad que trae consigo; medra mucho la fruta, que como es grasa de la sobrehaz de la tierra, de los arroyos que llevan consigo, esles de mucho efecto: reciben en sí todo genero de arbol de pepita enxertos de escudete, y de pie de cabra y mesa; y ni mas ni menos se pueden enxerir en todo genero de pepita, y buenos en malos. Unos hay manzaniles, y estos son los mejores. Otros hay ahogadizos, y de esto muchas veces es causa el estar plantados en tierras secas, y no humedas, y se endurecen, ò no estar bien labrados y podados, que estén las ramas bien repartidas, y apartadas unas de otras, que esto les es de mucho efecto: su fruta es muy hermosa, y de presto perece: quierense coger en menguante, y en dia seco, y colgallos, ò ponellos en parte seca y abrigada, y se corten los que se hubieren de guardar antes que maduren, y están guardados del ayre, y del hielo: duran mucho.

Manzanos.

MAnzanos, hay muchas diferencias de ellos, unos tardios, y otros tempranos: por la mayor parte todos quieren un mismo sitio y tierra: unos hay enanos, que estos diferencian en el tamaño, y algun tanto en la fruta: estos son buenos para jardines y granjas: ponense en tiestos, y llevan fruta en ellos: hacense espalderas de ellos; y si están en parte humeda, dán en vicio, y no llevan fruta, ò por estar plantados à la sombra, que estos quieren mucho sol: quierense plantar en tierras sueltas y humedas; y si fuere tierra recia y cálida, se les dé su agua para conservarse mejor. Los que quieren tierras frias son los tardios, como camuesos y otros. Estos, y todos los demás se quieren plantar en valles, y llanos, y laderas humedas, como cerca de sierras, que se hacen muy sabrosas las frutas con las aguas que baxan golpeadas de los cerros, y la tierra sea negra y suelta: plantanse de pepita, pero mejor es de barbados que nacen al pie: de rama y estaca pocas veces prenden: enxierense unos en otros; y enxertos en peruetanos y maellos, son muy ciertos, y de mucha dura: ni mas ni menos se enxieren en perales, y membrillos, y granados, y en morales, de escudete, y cañutillo, y mesa, y coronilla, y pie de cabra. El dia que se cogieren para guardallos, sea en menguante enjuto, y no se golpeen, y aparten todos los dañados, porque echarán à perder à los buenos, y estén en parte enjuta sobre tablas ò cosa seca, y guardados de los vientos y hielos, y de animalejos duran mucho.

Morales.

LOS morales prenden de estaca, y de rama, y de barbados: de semilla nacen, aunque ésta postura no vale nada: quierense plantar en tierras gruesas, y junto al agua, ò de manera que se puedan regar, que si tienen mucho vicio, llevarán mucha hoja, para quien tuviere gusanos de seda mas fresca, y de mas dura, y menos moras; y por el contrario si les falta el agua, criarán muchas moras, y poca hoja, y serán de mejor sabor, y mas sanas. Quando se

quitare la hoja no se descogolle, que se perderá el moral. No se planten en granjas, ni en huertas, ni en viñas, ni adonde hubiere genero de fruta, ni de ubas, porque los pajaros de todos generos acuden à ellos à comer las moras, y desde alli quedan enseñados à comer las ubas, y la demás fruta, y los tordos hacen un ruido que dán pesadumbre, y son reclamos para que acudan oropendolas, y picapuercos y otros, y no dexan ciruela ni pera que no destruyen. Otro genero hay de ellos, que se llaman moreras, y estas son buenas para granjas: para galerias llevan unas moras blancas, estas no son perjudiciales; son muy frescas, y crianse muy de presto: enxierense de escudete y coronilla, enxierense en fresnos, y hayas, y castaños, reciben en sí higueras y parras: pasandolas por ellos con barreno duran muchos años, echan tarde, y acaban temprano la hoja: los que se deshojaren para seda, es necesario que se labren y se rieguen, y podarlos: quando cogieren las moras, y tuvieren las manos teñidas, tomen de las verdes, y estreguense con ellas las manos, y quitarse han las manchas de las manos, y quedarán limpias como antes las tenian: duran mucho.

Nogal.

EL nogal se siembra, y se enxiere, y dice muy bien, lo qual no hace de estaca, ni de rama, que de esta suerte no prende: la nuez es la semilla, y ésta se mete debaxo de tierra, como un palmo, por Febrero, y despues que es de seis ò ocho años se traspone, haciendo el hoyo bien hondo, porque el arbol lo quiere, que como él es grande, asi quiere ponerse baxo, porque los ayres no le derriben: las nueces sean de las mejores, y de buen sabor, y de partir, porque hay unas que se llaman encarceladas, y estas son de provecho, porque son malas de partir, y de sacar el meollo, y no sale pierna entera de la nuez; este tal se corte, y enxiera de otro mejor, ò de unos que se llaman quartereños, que son muy grandes las nueces, y llamanse asi, porque hay nuez que pesa un quarteron; estos no cargan mucho, mas las que llevan son muy grandes y hermosas, quierense plantar en tierras frias, en valles y laderas, y cerca de aguas corrientes, y en tierra negra y suelta; y si fuere recia serán muy mejores, como estén cerca de agua: despues que son grandes no es necesario labrallos, podallos, y entresacallos cada año: para que engorde el tronco se les dé una cuchillada en la corteza de arriba ácia abaxo, y desflemará por alli, y no hará huecos: enxierese de escudete, cañutillo y mesa, quando sudare la corteza. Las nueces se cogen por San Miguél, poco mas ò menos, quando se despide la corteza de encima, y se descasca bien, es su proprio tiempo; y quando hiciere ayre, guardenlas, asi de que no se las hurten, ò de que no las coman los morenos, que en haciendo ayre están alerta, como à las bellotas y castañas; hanse de recoger en dias sosegados, por amor que el que les vareare, como anda alto no se caiga, y en menguante de luna, y dia enjuto, y se echen en sobrados tendidas; y quando las quisieren comer, echenlas dos ò tres dias antes en agua enteras, sin pastilla, y mudeseles cada dia el agua, estarán tan tiernas como si se acabasen de quitar del nogal, y las que estuvieren agujereadas las aparten, para que no dañen las otras, y para hacer aceite de ellas: su sombra es muy dañosa para las plantas, y mucho mas para los que durmieren debaxo de ella: duran muchos años.

Oliva.

LA oliva es árbol de tanto provecho y estima, que no podré encarecerlo, asi para luz, como para guisados, y cosas de botica: y en principal de todo lo que sirve y aprovecha en los Templos, todos habian de tener este árbol sobre los ojos, y habian de plantar millones de ellos, pues duran tantos años, y despues de viejos tornan à resucitar, cortandole todo lo viejo y seco, y escavandole se vuelve como si fuese acabado de plantar. Los antiguos le tenian en mucho, que en lugar de palma, à el que salia vencedor le ponian una guirnalda de oliva, y à Noé que soltó la paloma, le traxo oliva en lugar de paz: nace de semilla, y de rama, y de estaca, y de sus barbados que echa al tronco: quierense plantar en tierras templadas, ni muy frias, ni calurosas, en llanos y laderas, y no en baxos, ni en cerros: y si la tierra fuere muy caliente, se planten ácia el Cierzo; y si fria, ácia el Mediodia; y si templada, ácia el Oriente ò Gallego, que éste es ayre templado, y muy provechoso para ellas, que no es demasiado frio, ni caliente. Hay muchos géneros de ellas, las mas gruesas son para comer, estas quieren tierras mas gruesas y cálidas. Las que son menores, quieren plantarse en tierras templadas, porque si se ponen en tierras muy frias ò muy cálidas, se hacen los troncos ñudosos, y de mal sabor,

bor, y muy ruines, y no llevan tanto: hanse de poner por sus lineas para podellas arar, quieren estar por sí, y no entre viñas; quando algo quisieren vaya por entre lindes de suerte que no ocupen, y hagan tanto mal à las cepas, asi con sus raices, como con su sombra, que en Invierno y Verano siempre la tiene. Algunos siembran pan entre ellas, no es tanto daño como plantar viñas: para llevar, y para ser muy buenas, quieren estar por sí. La semilla se siembra por Febrero, como todas las demás que arriba digo adonde trato del sembrar; y siendo de quatro ò seis años, trasplantarlas, y al segundo año se enxieren de escudete y cañutillo; y si fuere tronco grande, sea de corteza el enxerto: la mejor postura es de barbados de los que nacen junto al pie del tronco, llegandoles la tierra hacen muy breve raices, y de esta suerte sacarán muchas posturas, y quitandoselos medrarán los viejos: y si estos barbados fueren muy chicos para ponerlos por lineas, hagan planteles de ellos hasta que sean mayores, y alli se podrán cultivar, y regalar mejor. La tercera postura es de estaca gruesa como un hastil de azada, y de largo de quatro palmos ò cinco, y hacella su punta aguda, y metelle con un mazo, quede defuera de la tierra como quatro dedos, y el corte redondo y liso, y pongale su barro en él: algunos ponen lo mas delgado de la estaca ácia abaxo, no es falta, esto se haga conforme en la tierra se usare, y quede mullido al rededor, para que quando echare, puedan arrojar mejor, y se les aparte la tierra; quando los cogollos brotaren, y se guarden de los ganados que no las coman, que se dañan, y se vienen à perder. La quarta postura es de rama, acodadas, y llevando un poco de viejo abaxo se hacen muy buenas, y sea en años humedos, y no solamente las olivas, mas todo género de plantío es mejor, y mas cierto que no en los años secos: y si la oliva fuere muy vieja, cortese por baxo, y el mejor cogollo que echare, aquel quede por guia, y podalle por abaxo, porque suba arriba, y quitalle los demás, porque medre; y estando tan alto que se pueda armar, se despunte para que acope, y se rehaga asi de raices, como de cuerpo: ni mas, ni menos se haga à las que estuvieren plantadas de nuevo: por Febrero se abren las hojas, y se aran, y en tierras cálidas por Noviembre, porque reciban todo el Invierno el agua que lloviere, y por Abril atetillarlas, y darlas otra vuelta, que es allegarlas la tierra, y no quede la tierra muy alta, si no fuere la que hubiere de criar barbados; y se poden todo lo seco y reviejo, y los hijuelos que echare por el cuerpo del tronco, se les quiten, y los cortes se hagan redondos: y si fuere tierra muy cálida, se embarren, porque el gran sol los reseca, y se abren; y si fuere muy viejo, se corte con una sierra, y despues le alise con la punta de la podadera, porque el agua no asiente: no las dexen crecer mucho, sino que sean acopadas, y estendidas ácia fuera: hay hembra y macho, éste es mas fresco, y la hoja mas angosta, y mas gruesa, aunque no tan fructifero como la hembra: enxertos en azebuche, duran mas. El tiempo de coger la aceituna, ha de ser quando está verde, ò se vá madurando y poniendo negra, que entonces es mejor sazon: de las que se cogen verdes, es el aceite mejor, y no dán tanto como las que están negras; y si fuere año que llueve mucho, dense priesa, porque crece el alpechin, y desmedra el aceite: algunos las cogen à mano, y es muy bueno, que no se maltratan como quando se varean, que quedan las olivas muy maltratadas de los golpes de la vara; y si las varearen, vaya à pelo, porque no se quiebren las ramas, ò queden lastimadas, de suerte que à otro año puedan llevar fruto: duran muchos años.

Perales.

MUchos géneros hay de perales, y muy diferentes en los frutos, è iguales todos en el cultivarlos, y en las tierras, y en plantarlos, que lo que quiere uno, requieren todos los demás: hay tardíos y tempranos, los cermeños son los mas tempranos, y estos vienen de perales que degeneran, y salen cermeños, estos son los barbados, que echan los perales, y algunos de ellos salen cermeños, y otros perales, conforme fueren las peras serán las cermeñas. Las almizcleñas son las mejores, y estas se enxieren en perales, ò en otros cermeños, ò género de pepita. Este nombre degenerar acontece mucho en las plantas, como el clavel, que si se siembra, sale de cinco hojas, y no como el que tiene muchas hojas, y muy doblado, y ni mas, ni menos sucede à las clavellinas, que al peral, que la semilla de ellas algunas salen dobles, y otras sencillas, y sus barbados algunos son perales, y otros cermeños: de semilla nacen, y de sus barbados cunden mucho: quieren tierras frias, y ayrosas, y sueltas; en las cálidas y recias, como sean humedas ò se rieguen, se ha-

hacen mayores, y de mejor sabor. Los nuevos es bueno enxerirlos de cañutillo, escudete, y los medianos de pie de cabra, y los grandes de mesa: reciben en sí todo género de pepita, y ellos se podrán enxerir en ellos, aunque esté enxerto, como digo adonde trato de enxerir, ha de quedar debaxo de tierra por ser el peral mayor que manzanos y otros de pepita: enxierense en castaños, y otros sus semejantes, como sean árboles mayores, que ellos duran muchos años: desmochenlos, porque no suban muy altos, que su natural es crecer mucho, y á la poda los entresaquen, porque echan muchos cogollos, y se caven y labren à su tiempo. Las peras tardías que se han de guardar sea en dia como está dicho, à la demás fruta que se guardare. Las bergamotas se guardan en tierras frias quatro ò seis dias antes de San Miguél, y las demás tardías conforme à la costumbre de la tierra, que esto no puedo verlo yo, porque unas están en tierras mas gruesas, y mas fértiles, y otras en tierras frias, y asi ván madurando conforme en la tierra que están plantados los árboles; duran muchos años.

Servales.

LOS servales se hacen mejores en tierras frias, que en cálidas, quierense plantar en cerros ò laderas, y en valles humedos, nacen de semilla, y de barbados, enxertos unos en otros, y enxertos en membrillos se hacen muy buenos, y en manzanos, y en espinos de escudete y cañutillo los menores, y grandes de mesa: hay macho y hembra, la fruta no madura en el arbol, es necesario cogerse, y echalla en cosa enjuta, y alli viene à madurar: quieren labrarse, porque como es arbol montesino, si no se labra se hace esteril; y si algo echa, es la fruta muy desmedrada, y sin provecho, y todos los demás árboles se quieren cultivar como queda dicho, porque labrandolos, y limpiandolos, y regalandolos, de monteses se hacen caseros, y de mala fruta buena, y de buen sabor y gusto. Por ser estos árboles monteses, y para sotos y riberas, y no ser para granjas, ni huertas, ni llevar fruta, los digo en suma: Para riberas alamos negros y blancos, y sauces, y chopos, y fresnos, y tarai, estos todos prenden de estaca, excepto el alamo negro, que este es muy fuerte, asi en la madera como en lo demás: los monteses son encinos, robles, pinos, enebros, estos nacen de semilla en tierras altas, y los pinos mollares en baxas y areniscas. Otros dos hay monteses, que son buenos para jardines, que son el box, que se hacen de él figuras, y hayas, y mesas: este prende de barbados, y algunas veces de estaca, si la tierra es nueva, y recia, y humeda. El otro es el arbol que llaman del parayso, su flor es muy olorosa: este prende de barbados, ò de rama y semilla. Todos los que aqui trato son los mas comunes en España, asi para granjas y huertas, como para riberas y montanas dando à cada uno el sitio y tierra, y lo demás qual requiere para llevar su fruto.

Abrir cidras y limones.

POR ser cosa regalada el beber en vasos de cidras y limones, me pareció tratar de ello: estas se abren con un hierro, y se saca toda la carne, y quedan hechas vasos ò barcos, y las demás diferencias que las quisieren hacer, el hierro le hacen los cuchilleros, el corte, y el ancho y largo, y ha de ser como el dedo mas largo de la mano: esta medida del corte sea toda de acero, y se adelgace como un cuchillo delgado todo él, y el mango sea de hierro, del largo de un palmo, y se lime de suerte que corte por los lados, y por delante, y se amuele muy bien, que quede como una navaja por un lado y otro, y por delante: despues le afile con una piedra dulce, y le torne à meter en el fuego, y despues en la punta de la yunque le vaya doblando, dando con el martillo en medio, y no à los lados, por amor del corte, y le dexe como garavato de cuchara de hierro, y no mas abierto de arriba que de abaxo, todo igual, como quien dobla una correa: hecho esto, tornele à meter en el fuego, y estando hecho brasa le saque, y le eche en agua, y quedará templado, y despues mire si tiene alguna mellita, y quitesela muy suavemente con una lima; esto se hace siempre, porque como es garavato, no se puede amolar. La cidra ò limon que se hubiere de abrir, sea antes mas verde que madura, y tome un cuchillo muy limpio, y haga el asiento de la cidra para que se pueda tener en el plato, cortando con tiento, porque no falte por alli; y si hubiere de ser vaso, corte con el cuchillo al través, tanto quanto pueda labrar à gusto la cidra ò limon, y guarde de aquel corte, para que despues sirva de tapador, y con la punta del cuchillo corte de en medio quanto pueda caber el corte del hierro, y vaya cortando à un lado y à otro, de suerte que vaya sacando tanto de una parte

te como de otra; y sacada, iguale los labios, y en la mano izquierda tenga una toalla, porque no se alaje con el calor de la mano; y despues de igualada, tome la toalla con la mano derecha, y arrebocesela à la mano, ò à dos dedos, y limpiela por de dentro, trayendola al rededor, y pongale su tapador, hincandole un ramito para quitalle, y ponelle con un punzon; y quando quieran beber, le echen agua, y en acabando se vacie lo que quedare, porque no se dañe tan presto. Quando se hacen barcos, se hace el corte con la punta de un cuchillo, señalando primero con una pluma con tinta de la manera que quisiere hacerle: y si la cidra es muy grande, se parte de medio à medio à la larga, y labran la mitad, y la otra que se quede con su carne hasta tres ò quatro dias, que la otra no sea de provecho. Algunos las abren, y hacen mil repiquetes de ellas: estas son muy sucias, y no se puede beber en ellas, porque han andado manoseandolas por de dentro, poniendo canela, ò otras invenciones, y en viendolas quitan la gana de beber. Aun en estotras digo que tengan una toalla para tenella en la mano por la parte de afuera, y limpialla por de dentro, que esto se hace de esta suerte sin llegar las manos à ella. Tambien se hacen de esta suerte lamparas de ellas, y de limones abiertos, ò naranjas, ò zamboas, ò toronjas, echando su agua debaxo, ò sin ella, y su aceite, y las torcidas de estopa, ò de papel, anchas de abaxo, de noche parecen muy bien; y si están juntas, y un velo transparente delante, dicen muy mejor, y no acaban de entender de qué sean, como la luz está dentro de ellas, hacen dudar à todos.

Hacer ramilletes.

NO puedo dexar de acabar en flores, pues empecé el libro con ellas, y decir la manera cómo se hacen los ramilletes con arena, y dexar los demás de manos, pues son tan comunes, que no hay jardinero que no los sepa, y éste muy pocos le saben hacer: este se hace al revés, que éste se empieza por abaxo, y acaba arriba, y no vá atado, y los demás ván atadas las flores, y empiezan por arriba, y acaban el remate abaxo, hacense en una aljofaina de Talavera, ò cosa semejante à ella: el tamaño como quisieren, y tuvieren flores cortadas, muchas diferencias de flores, y algunas verduras para entremeter entre las flores, y aparejada arena mojada espesa y no rala, pongalo todo sobre una mesa, y en el hueco de la aljofaina eche algunas yerbas malas, porque no sea necesario echar tanta arena, porque no pese mas el ramillete; y eche arena por cima, y allanela, que quede igual del borde de la aljofaina, para que atape el blanco de la aljofaina: puede poner al principio almoradux ò trebol de lo grande, ò albahaquilla del rio, ò otra como estas, haciendo su rueda, y guiandose por el borde de la aljofaina, de que no salgan unas mas que otras, y luego eche arena por de dentro, y encima de los tronchos, ò de los palillos de las flores, sin llegar al redondo de las flores ò verdura, y ponga otra rueda de flores, y torne à echar arena igualandola, y que no vaya trastornado de ningun lado, y de esta suerte le vayan subiendo hasta arriba, que le venga à cerrar, diferenciando, y matizando las colores, al principio verde, y al medio, y antes de rematalle, porque el ramillete no parece bien si no lleva verde; ácia arriba se le puede poner mejorana, oreganillo de las Indias ò hisopillo, porque cubrirá menos las flores, y vaya haciendo chapitel como una piña, ancho de abajo, y apiñado de arriba, y en el remate ponga las flores mas olorosas, y rematelas hasta que esté como un real de à ocho, y tome unas flores, y juntelas, y primero haga con un palillo el agujero, y metalas por él, y arrime con las dos manos las demás por un lado y otro, y quedará rematado. Otros se hacen en tazas de vidrio de esta suerte, y está mas ayroso, y parece mejor por tener pie, aunque con mas peligro: tambien se hacen unos copones que tienen en pique, que por otro nombre llaman pipillas, en que echan la nieve, y enfrian por el Verano, y en estas es muy mejor, y parecen muy bien, porque por la parte de dentro del copon se echan flores desmenuzadas sin palillos, y cosa de verde entre ellas: que sean las hojas menudas como hisopillo ò hinojo; y revuelva las flores y verde, y con el arena vayalas arrimando al vidrio, y por algunos cabos descubra algun poco de arena para que haga el pardo: y puesto todo el vidrio por de dentro en el hueco, eche alguna verdura, y enllenela de arena por nivel del borde, y prosiga el ramillete, como arriba digo, de suerte que el copon por defuera del vidrio parezca jaspe, y encima de él se funda el ramillete: de este tengo por mejor, y mas curioso: en acabandole se ha de rociar con agua, porque si se la echan de otra suerte, se desmorona; y rociandole se vá embebiendo entre las flores y la arena, y despues de ter-

tercer dia se puede rociar: dura seis ò ocho dias, y mas conservados que si estuviesen en agua: y si les hubieren de llevar fuera, no le trastornen, porque se deshará, ni les asgan por cima, sino por baxo con dos manos, y llevarle derecho.

Para enramar de verde un botijon.

EN botijas ò cantarillas de barro de Ocaña, ò en semejante à esto, por defuera se hacen labores en ellas de verde, haciendo el dibujo que quisieren: hase de henchir de agua hasta arriba, y refrescalla por defuera; y por las mesmas rayas que hicieron, vayan echando grana de mastuerzo, que vaya ralo, porque si lo echan muy espeso, no arraiga tan bien, y se vendrá á despegar; hecho esto se ponga en parte humeda, que no vea sol, hasta que los granos empiecen à brotar, y ponerla luego al sol, y sea por las mañanas, tanto quanto vieren que es necesario, conforme fuere el tiempo: en Verano mas es una hora de sol, que en Marzo dos: esto se verá en la color, si crece, ò está amarillo ponello al sol, y si está baxo, y tiene buen verde, está en su punto: el sol lo detiene que no suba alto, y eche hojitas, esté al sereno de noche, esté siempre lleno de agua: dura dos ò tres meses: si creciere, ò ensanchare por los lados, lo corten, para que la labor parezca mejor, y dure mas.

Plinio, y otros graves Autores, mas de dos mil años ha que escribieron acerca de la gobernacion de los árboles, conforme à la tierra, constelacion y tiempo, parecióme hacer este tratado, por ser conveniente al de ahora, necesario para los Agricultores, y provechoso à los aficionados à árboles, pues de lo escrito antiguamente no se puede sacar fruto, el qual darán los árboles guardados estos documentos, ayudando Dios: sin el qual, ni el que planta, ni el que riega hacen nada, à quien se debe la honra y gloria de todo.

LAUS DEO.

TABLA DE CAPITULOS

DE LA AGRICULTURA GENERAL.

Libro primero.

CAPITULO I. En que se parte toda la obra. Pag. 1
Cap. II. De los sitios y calidades de las tierras, y preceptos para las conocer. id.
Cap. III. De las señales para conocer la malicia y bondad de las tierras. 2
Cap. IV. En que dá algunos documentos de las tierras. 3
Cap. V. Del arar, y de los tiempos à ello convenientes, y qué provecho trae el arar y cavar. 5
Cap. VI. Qué tal ha de ser la simiente. 9
Cap. VII. Del tiempo, y avisos del sembrar. 10
Cap. VIII. De la manera de simiente que pertenece à cada suerte de tierra. 14
Cap. IX. Del tiempo y manera de escardar lo sembrado. 16
Cap. X. Del tiempo de segar y trillar, y de las heras y troxes. 19
Cap. XI. De las troxes y silos. 22
Cap. XII. De las propriedades del trigo. 23
Cap. XIII. De la cebada. 24
Cap. XIV. Del centeno. 25
Cap. XV. De la paja. ibid.
Cap. XVI. De la avena. 26
Cap. XVII. De las legumbres: y primero de los garvanzos. ibid.
Cap. XVIII. De las habas. 29
Cap. XIX. De las lentejas. 30
Cap. XX. De los altramuces. 31
Cap. XXI. De los yeros. 32
Cap. XXII. Del mijo. ibid.
Cap. XXIII. Del panizo. 33
Cap. XXIV. De las cicercha, y arbejas. 34
Cap. XXV. Del anis, cominos y alcaravea. ibid.
Cap. XXVI. Del lino. 35
Cap. XXVII. Del cañamo. 37

Libro segundo.

CApitulo I. en que en suma pone el Autor quatro formas de viñas. 38
Cap. II. Pone algunos linages de vides. ibid.
Cap. III. Qué tal ha de ser la tierra de las vides. 41
Cap. IV. De los sitios. 42
Cap. V. Qué tal ha de ser el sarmiento, ò qualquiera planta para poner; y cómo se escoge. ibid.
Cap. VI. De las maneras y tiempos de poner las viñas, y escoger los sarmientos. 43
Cap. VII. Qué tal ha de ser el suelo para hacer el almanta ò serminario, y de las maneras que se han de tener en plantar. 45
Cap. VIII. De los parrales que están armados sobre árboles. 47
Cap. IX. Del enrodrigonar las vides, y atarlas. 49
Cap. X. Qué forma ò hechura ha de llevar cada manera de vid, desde chiquita, y del podar. ibid.
Cap. XI. Del tiempo y manera de escavar. 30
Cap. XII. Del tiempo y arte del podar. 51
Cap. XIII. De los tiempos, y maravillosos secretos para enxerir viñas. 54
Cap. XIV. Cómo se hayan de enxerir algunas medicinas y olores en las vides para que nazcan ubas sin granillos. 59
Cap. XV. De algunas enfermedades de las vides, y de sus curas. 60
Cap. XVI. De los tiempos y maneras de arar y cavar las viñas. 63
Cap. XVII. De algunas calidades y diferencias del estiercol, y de los tiempos y maneras de estercolar las viñas. 64
Cap. XVIII. De la manera y tiempos del deslechugar, y quitar los ojos, y cubrir. 66
Cap. XIX. Cómo se han de guardar las ubas verdes ò pasadas. 67
Cap. XX. Cómo se han de hacer las pasas. 68
Cap. XXI. De los tiempos de vendimiar. 69
Cap. XXII. De la bodega. 72
Cap. XXIII. De la hechura y tamaño de las vasijas, y del tiempo y manera de pegarlas, y asimesmo de la pez. 73
Cap. XXIV. De avisos para conocer si el vino ò mosto tiene agua, y para apartarla del vino. 75
Cap. XXV. Cómo se hará de vino blanco tinto, y de tinto blanco, y vino dulce. ibid.
Cap. XXVI. De conservar el vino que no se dañe. ibid.

Cap.

Cap. XXVII. Pone algunos anejos para saber qué tal ha de ser el vino. 76
Cap. XXVIII. Pone algunos remedios para los defectos del vino. 77
Cap. XXIX. Del conservar el zumo del agraz. 78
Cap. XXX. De algunas propriedades del vino. ibid.
Cap. XXXI. De las propriedades de la vid. 80
Cap. XXXII. De algunas propriedades de las ubas. ibid.
Cap. XXXIII. Del vinagre, y de muchas maneras para lo hacer. ibid.
Cap. XXXIV. De las propriedades del vinagre. 81

Libro tercero.

CAP. I. De algunas generalidades de los árboles. 83
Cap. II. En qué tierras y sitios se crian bien los árboles. 84
Cap. III. De los sitios para las arboledas. 85
Cap. IV. De las maneras de poner los árboles. 86
Cap. V. Del tiempo para poner árboles. 89
Cap. VI. De cómo han de hacer los hoyos para poner y trasponer, y en qué tiempos. 92
Cap. VII. De la manera que se han de plantar los árboles. 93
Cap. VIII. De los tiempos y maneras de enxerir árboles. 104
Cap. IX. De los almendros. 111
Cap. X. De los avellanos. 114
Cap. XI. De los alberchigos ò albaricoques. 116
Cap. XII. De los azufaifos. 117
Cap. XIII. De los algarrovos. ibid.
Cap. XIV. De los arrayanes. 118
Cap. XV. De los alamos blancos. 120
Cap. XVI. De los alamos negros. 121
Cap. XVII. De los boxes. 122
Cap. XVIII. De los cerezos. ibid.
Cap. XIX. De los guindos. 124
Cap. XX. De los castaños. 125
Cap. XXI. De los ciruelos y endrinos. 127
Cap. XXII. De los cipreses. 129
Cap. XXIII. De los duraznos, priscos y melocotones. 131
Cap. XXIV. De los encinos. 133
Cap. XXV. De los fresnos. 134
Cap. XXVI. De los granados. 135
Cap. XXVII. De las higueras y cabrahigos. 138
Cap. XXVIII. De los laureles. 143
Cap. XXIX. De los morales. 145
Cap. XXX. De los membrillos. 147
Cap. XXXI. De los manzanos. 149
Cap. XXXII. De los naranjos, cidros, limas, limones, toronjas y azamboas. 151
Cap. XXXIII. De los enebros. 154
Cap. XXXIV. De los nogales. 156
Cap. XXXV. De las olivas, acebuches, aceitunas, aceite y alpechin. 158
Cap. XXXVI. De los árboles paraisos. 168
Cap. XXXVII. De las palmas. ibid.
Cap. XXXVIII. De los perales. 171
Cap. XXXIX. De los pinos. 174
Cap. XL. De los servales. 175
Cap. XLI. De los sauces y mimbreras. 176

Libro quarto.

CAP. I. De las huertas. 178
Cap. II. De las cerraduras de las huertas. ibid.
Cap. III. Del agua, y de los tiempos y maneras de sacar ò hallar agua, y las señales de la buena ò mala agua. 180
Cap. IV. Cómo se ha de regar la huerta, en qué tiempo, y cómo, y quál es la mejor agua para ello. 183
Cap. V. De las maneras y tiempos del estercolar, y cómo y dónde se han de hacer los lugares para podrir el estiercol. 184
Cap. VI. Del repartimiento de la huerta. 186
Cap. VII. En que generalmente habla de algunas enfermedades de las hortalizas, y otras particularidades. ibid.
Cap. VIII. De los ajos. 188
Cap. IX. Del apio. 190
Cap. X. De los asensios. 191
Cap. XI. De las acelgas. ibid.
Cap. XII. De las alcaparras. 192
Cap. XIII. De las borrajas. 193
Cap. XIV. De los cardos. 194
Cap. XV. De las coles. 195
Cap. XVI. De las calabazas. 198
Cap. XVII. De las cebollas. 200
Cap. XVIII. De las acenorias y chirivias. 201
Cap. XIX. De los cohombros y pepinos. 202
Cap. XX. Del culantro. 204
Cap. XXI. Del hinojo. ibid.
Cap. XXII. De las lechugas. 205
Cap. XXIII. De la mostaza. 208
Cap. XXIV. De las mielgas, alfalfa. 209
Cap. XXV. De los melones. 210
Cap. XXVI. Del mastuerzo, y sus virtudes. 212

Cap.

Cap. XXVII. De los nabos. 213
Cap. XXVIII. Del oregano. 214
Cap. XXIX. Del peregil. 215
Cap. XXX. Del poleo. ibid.
Cap. XXXI. De los puerros. 216
Cap. XXXII. De los rabanos, y del rabano vaxisco. 218
Cap. XXXIII. De los rosales, y de sus rosas, y algunas propriedades principales. 220
Cap. XXXIV. Del romero. 224
Cap. XXXV. De la salvia. 227
Cap. XXXVI. De las berengenas. 228
Cap. XXXVII. De la yerba buena, ò yerba santa. 229

Libro quinto.

PRologo, en que trata de las abejas. Fol. 232
Cap. I. En que dice, qué tal ha de ser el asiento para las colmenas. 233
Cap. II. De los pastos de las abejas. 234
Cap. III. Qué tales han de ser las colmenas. 235
Cap. IV. Cómo se han de haber las abejas. 236
Cap. V. De las señales de enxambrar, y de los avisos que se tienen para coger los enxambres, y de las maestras. 238
Cap. VI. De las señales y conocimiento de las buenas ò malas abejas, y de la buena ò mala colmena, y de qué lugar han de ser las colmenas que alguno comprare para su colmenar. 241
Cap. VII. De las enfermedades, y cura de las abejas. ibid.
Cap. VIII. Del oficio del colmenero, y qué tal ha de ser. 245
Cap. IX. Del castrar, y escarzar, y hacer la miel. 246
Cap. X. De las anades y ansares. 248
Cap. XI. De los pastores. 251
Cap. XII. De los perros. 252
Cap. XIII. De las cabras. 255
Cap. XIV. De las enfermedades de las cabras, y algunas propriedades de ellas. 258
Cap. XV. De las gallinas. 260
Cap. XVI. Qué tal ha de ser el lugar para hacer la gallineria, y cómo se ha de hacer. 261
Cap. XVII. Qué tal ha de ser el gallinero. 262
Cap. XVIII. Qué tales han de ser las gallinas. 263
Cap. XIX. De los mantenimientos que han de tener las gallinas para ser muy ponedoras. 264
Cap. XX. De los tiempos de sacar los pollos, y quándo se sacan. 265
Cap. XXI. De cómo se han de capar los pollos, para hacer capones que sean buenos. 268
Cap. XXII. De algunas enfermedades de las gallinas, y sus remedios. 269
Cap. XXIII. Del engordar las gallinas. 270
Cap. XXIV. De cómo han de guardar los huevos, y algunas propriedades de ellos. 271
Cap. XXV. De las ovejas. 272
Cap. XXVI. Qué tales han de ser los moruecos, y las ovejas para que sean buenas. ibid.
Cap. XXVII. Del tiempo que han de juntar las ovejas y carneros para que se empreñen. 274
Cap. XXVIII. Del pasto del ganado, y de los mantenimientos que han de guardar en casa para él, porque en el Invierno no mueran de hambre. 275
Cap. XXIX. De los establos para el ganado ovejuno. 277
Cap. XXX. De trasquilar. ibid.
Cap. XXXI. De algunas enfermedades de este ganado. 278
Cap. XXXII. Del queso, y algunas propriedades suyas. ibid.
Cap. XXXIII. De las palomas y palomares. 280
Cap. XXXIV. Qué tales han de ser las palomas para criar, y sus mantenimientos, y algunas otras particularidades. 281
Cap. XXXV. De los pavos. 284
Cap. XXXVI. De los puercos. 286
Cap. XXXVII. Qué tales han de ser los verracos, y las hembras para hacer buena cria. ibid.
Cap. XXXVIII. De algunas enfermedades de los puercos. 290
Cap. XXXIX. Del castrar de los puercos y puercas. 291
Cap. XL. Del cecinar los puercos. 292
De cómo se ha de guardar la manteca de las enjundias de puerco para que se pueda conservar por todo el año. 293
Cap. XLI. Del ganado vacuno. 294
Cap. XLII. Qué tal ha de ser el toro para casta, y qué tales han de ser las vacas. 295
Cap. XLIII. De los pastos del ganado vacuno, y abrevaderos, y bueyes de la labor, y de los establos. ibid.
Cap. XLIV. De los tiempos en que las vacas se han de empreñar, y otras particularidades. 298
Cap. XLV. De cómo han de castrar los toros, y de qué edades. 299

Cap. XLVI. De la manera de domar los novillos. ibid.
Cap. XLVII. De algunas enfermedades del ganado vacuno, y sus curas y remedios. 300
Cap. XLVIII. De algunas propriedades de las carnes vacunas. 306

Libro sexto de los meses.

ENero. Fol. 308
Febrero. 309
Marzo. 311
Abril. 313
Mayo. ibid.
Junio. 314
Julio. 315
Agosto. ibid.
Septiembre. ibid.
Octubre. 316
Noviembre. 317
Diciembre. ibid.
Cap. I. De algunas señales de los temperos, y mudanzas, y algunas señales de lluvia, viento, serenidad y tempestades. ibid.
Señales de Luna y Sol. 318
Señales de tempestades, ò turbiones, ò granizos, ò hielos, ò nieves. ibid.
Señales de vientos. 319
Señales de tiempo sereno. ibid.
Señales del arco del cielo. 320
Despertador de la fertilidad de España. 321
Dialogo I. Trata de la gran fertilidad y barato de España, y otras cosas que remito al Dialogo. ibid.
Dialogo 2. Trata de la carestía y falta de mantenimientos, y otras cosas, y el remedio de ellos. 337
Dial. III. Trata de la orden que se ha de tener en cultivar, arar, sembrar y estercolar las tierras de sembrar, asimesmo viñas y olivares. 349
Tabla de discursos del pan y del vino. 357

Libro primero.

CAP. primero, trata del repartimiento del libro. Fol. 359
Cap. II. Trata de los vicios de los labradores. 360
Cap. III. Trata de la orden del dezmar. ibid.
Cap. IV. y V. Prosigue la orden del dezmar. ibid.

Libro segundo.

CAP. I. De las señales de la buena tierra. Fol. 360
Cap. II. Trata del remedio de las tierras flacas. 361
Cap. III. y IV. Trata del arar y sembrar en Verano. 362 y 63
Cap. V. Trata la orden del sembrar el trigo para que nazca dentro de tres dias. 364
Cap. VI. Trata la orden que se ha de tener quando se siembra tardío: asimesmo cómo se han de arrixacar las tierras. 366
Cap. VII. De cómo se ha de escardar. 367
Cap. VIII. Del segar. ibid.
Cap. IX. X. y XI. Vease la fertilidad de España. 368
Cap. XII. De cómo se aran en cada lugar dos dehesas boyales. 369
Cap. XIII. De las calidades de las tierras para viñas. 370
Cap. XIV. Trata cómo harán uva sin granillos, y olorosas, y otras cosas tocantes à esta materia. 371
Cap. XV. Trata la orden de labrar las viñas. ibid.
Cap. XVI. Trata la orden de podar las viñas. ibid.
Cap. XVII. Trata de cómo se cogerá el gusanillo, coquillo que anda en las viñas. 374
Cap. XVIII. De la forma de vendimiar. ibid.
Cap. XIX. Del trasegar del vino, y otras cosas. 375
Cap. XX. De la orden que se ha de tener en las cuevas y bodegas para guardar el vino. 377
Cap. XXI. Del remedio que tendrá una tinaja de vino que se pierde. 379

Libro tercero.

CAP. I. De las causas que ha habido para perderse los labradores, y cómo se podrán remediar. Fol. 379
Cap. II. De una Cofradía que se pueda hacer de San Anton, para que los labradores mejor se conserven. 380
Cap. III. IV. V. y VI. Trata del gobierno que habia de haber entre los labradores. 381

Tabla del arte de criar la seda.

CAP. I. Del origen y principio que tuvo la seda entre Christianos. Fol. 383
Cap. II. Trata de los aparejos necesarios para la cria de la seda, y de los daños y estorvos que tiene. 384

Ca-

Cap. III. Trata del moral, y de sus propriedades, y de la manera cómo se ha de plantar y cultivar. ibid.
Cap. IV. Cómo han de ser las casas que fueren para criar seda, y hacerse de nuevo. 386
Cap. V. De la manera que han de ser las paneras, y quántas son menester para cada libra. 387
Cap. VI. De la manera de empalar las casas para seda, y enzarzarlas, y empoyarlas. 388
Cap. VII. Trata de los tornos para hilar, y de sus aparejos, y cosas necesarias. 389
Cap. VIII. De las enfermedades del gusano. 390
Cap. IX. De otras enfermedades que proceden al gusano de seda à causa de los tiempos, 391
Cap. X. De otros daños que pueden venir al gusano de hurtarle, y de ratones, lagartijas y hormigas. 392
Cap. XI. Trata de las colores naturales necesarias à saberse en la cria de la seda. 393

Segunda parte del arte de criar seda.

CAP. I. Del criador de la seda, y de las calidades que en sí ha de tener. Fol. 395
Cap. II. Del nombre del gusano de la seda, y de su anotomía. 396
Cap. III. Trata de la calidad del gusano llamado sér. 397
Cap. IV. De la manera de proceder el gusano en su vida, y edades de ella. 399
Cap. V. De la manera que se puede revivir la semilla de seda, y cómo se ha de sacar de sus mantas. 400
Cap. VI. Del tiempo en que se ha de revivir la semilla de seda. 401
Cap. VII. Trata desde que nace el gusano, hasta haber dormido la primera dormida. 403
Cap. VIII. Trata desde que el gusano ha despertado de la primera dormida hasta haber dormido la segunda. 404
Cap. IX. De una digresion que trata del Sol, y de algunas calidades de él. 405
Cap. X. Cómo se ha de dar al gusano el calor del Sol, ò del ayre, ò del fuego de brasa. 406
Cap. XI. Trata desde que el gusano despertó la segunda dormida, hasta haber dormido la tercera. 408
Cap. XII. Trata desde que el gusano despertó de la tercera dormida, hasta haber dormido la quarta. ibid.
Cap. XIII. Trata de la fresza. 409
Cap. XIV. Trata del emboxar, y mudar el gusano à la hoja, y quebrar la hebra hasta dexar el gusano hecho capullo, y la seda desemboxada. 410

Tercera parte.

CAP. I. Cómo se ha de hilar la seda, con algunos avisos que tocan à la conciencia acerca del hilar. Fol. 412
Cap. II. Trata quál es mejor hilar, verde la seda, ò ahogado el capullo, y de la manera que se ha de ahogar. 414
Cap. III. Cómo se ha de sacar la semilla de seda para que sea buena. ibid.
Cap. IV. Trata si es necesario trocar la semilla de una Provincia en otra. 417
Cap. V. Cómo se ha de guardar y conservar la semilla de seda, y cómo se podrá pasar de una Provincia en otra. 418
Cap. VI. Trata si se podrá criar de nuevo semilla de seda. 420
Tabla del tratado de la cultivacion y cura de las colmenas, y las ordenanzas de los colmenares. 422
Cap. I. Trata de la maestra que tienen las abejas, y de sus señales. 423
Cap. II. De la generacion y limpieza de las abejas. ibid.
Cap. III. De la orden y trabajo de las abejas. ibid.
Cap. IV. En que se dice qué tal ha de ser el asiento para las colmenas. 424
Cap. V. De los pastos de las abejas. 425
Cap. VI. De cómo se han de proveer las abejas de comida en los tiempos trabajosos. ibid.
Cap. VII. De los pies que tienen las abejas, y cómo usan de ellos; y de qué hacen la miel y la cera. 426
Cap. VIII. Dice qué tales han de ser los corchos en que se han de hacer las enxambres, y en qué forma y manera ha de estar el enxambradero. 427
Cap. IX. De la orden que se ha de tener en escarzar las colmenas. 428
Cap. X. Del orden que se ha de tener en el enxambrar, y los secretos que hay en él. ibid.
Cap. XI. De las enfermedades de las abejas, y de sus curas. 430
Cap. XII. En que trata de la orden que se ha de tener en curar las abejas que tienen garrapatillas. 431
Cap. XIII. Trata de cómo se curan las abejas que están aturdidas, ò casi desanimadas por haber caido en el agua, ò en miel, que parecen estar muertas. 432

Cap. XIV. Trata del oficio del colmenero, y qué tal ha de ser. ibid.
De la castrazon. ibid.
Cap. XV. Muestra cómo se han de poblar colmenas de las que vienen desamparadas, ò de otros colmenares. 433
Cap. XVI. Muestra la orden que se ha de tener en buscar las colmenas silvestres que se han metido en huecos de arboles y piñas, y debaxo de tierra. 434
Cap. XVII. En que dice la orden que se ha de tener con las colmenas que estuvieren desahijadas de gente, ò que les falte maestra. 435
Otra orden para guarecerlas. ibid.
Cap. XVIII. De las propriedades de la miel, y de sus operaciones, y de la cera. 436
Cap. XIX. De las señales que han de tener las abejas y maestras para ser buenas. 438
Cap. XX. En que se pone otro modo de castrar las colmenas. 439
Leyes y ordenanzas de las colmenas. 440

Tabla de la agricultura de los jardines.

LO que ha de hacer el dueño del jardin. Fol. 449
Lo que el Jardinero debe hacer. 450
Lo que requiere el jardin. ibid.
Para sembrar semillas, y saber otras dificultades muy importantes. 451
Orden de criar y conservar plantas de yerbas y flores acomodadas para adornar y hermosear jardines. 452
Arboles para jardines. 462
Orden cómo se han de criar los naranjos, y sembrarlos. 465 y 472
Cómo se ha de criar y conservar el ruiseñor. 472

Tabla de la segunda parte de jardines.

SEmbrar arboles de semilla. Fol. 475
Plantar de rama, de estaca y barbados. 477
Plantar arboles. ibid.
Cavar los arboles. 478
Podar arboles, y limpiarlos. 479
Regar, y estercolar. 480
Enxerir de escudete. 481
Enxerir de cañutillo. ibid.
Enxerto de pie de cabra. 482
Enxerir de mesa. 483
Enxerto de coronilla. ibid.
Enxerir de barreno. 484
Enxerir parras. ibid.
Lo que requiere cada arbol de por sí. 485
Abrir cidras y limones. 492
Hacer ramilletes en arena. 493
Hacer que un botijon esté verde. 494

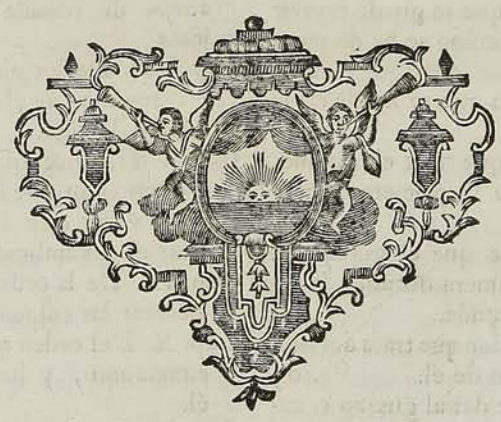


TABLA ALPHABETICA.

A

Avena. Fol. 26
Abas. 29
Altramuces. 31
Arbejas. 34
Anis. ibid.
Alcaravea. ibid.
Agraz, su zumo, cómo se conserva. 78
Arboles, en general de sus tierras y sitios. 83
Arboledas, sus sitios, y maneras de ponerlos. 84
Arboles, el tiempo de ponerlos. 86
Cómo se plantan. 93
Almendros. 112
Avellanos. 114
Alberchigos, ò Albarcoques. 116
Azufaifos. 117
Algarrobos. ibid.
Arrayanes. 118
Alamos blancos y negros. 120
Azamboas. 151
Acebuches. 158
Aceitunas. ibid.
Aceite. ibid.
Alpechin. ibid.
Arboles paraisos. 168
Agua, el modo de buscarla, y su conocimiento. 180
Ajos. 188
Apio. 190
Asensios, ò Axengios. 191
Acelgas. ibid.
Alcaparras. 192
Abejas, desde el 232 hasta el 246. Vease el tratado de la cultivacion de las colmenas, à el 422
Anades, y Ansares. 250
Abril. 313
Agosto. 315
Arco del Cielo, y sus señales. 320
Albahaca. 452
Alelies. 453
Acianos. ibid.
Albahaquilla. ibid.
Azucenas. 454
Angelica. 451
Alquimilla. 454
Amaro. ibid.
Almoradux. ibid.
Acederas. ibid.
Altamisa. ibid.
Azahar bravo. ibid.
Abas de las Indias. ibid.
Amor mio. ibid.
Archilegius. ibid.
Amor arbol. 462
Arrayan. ibid.
Alfonsico. ibid.
Agrazon. ibid.

B

Bodega. Fol. 72
Boxes. 122
Borrajas. 193
Berracos, ò Lechones, hembra, ò macho para cria. 286
Bueyes. 294
Bredos, ò Bledos. 454
Balsamina. ibid.
Baleriana. ibid.
Bioletas. ibid.
Brusela. ibid.
Besicos de Monja. 455
Beola marina. ibid.
Brotano. ibid.
Berdolagas Romanas. ibid.

C

Cebada. Fol. 24
Centeno. 25
Cicercha. 34
Cominos. ibid.
Cañamo. 37
Cerezos. 122
Castaños. 125
Ciruelos. 127
Cipreses. 129
Cabrahigos. 138
Cidras. 151
Cardos. 194
Coles. 195
Cebollas. 200
Calabazas. 198
Zanaorias. 201
Chirivias. ibid.
Cohombros. 202
Culantro. 204
Colmenas. 233
Colmenero. 245
Castrar. 246
Cabras. 255
Cofradía de San Anton. 380
Claveles. 455
Campanillas azules. 457
Campanillas entre coloradas y moradas. ibid.
Cardiaca. ibid.
Corona de Rey. ibid.
Coloquintidas. ibid.
Camedro. ibid.
Cardo marino. ibid.
Cardo santo. ibid.

Ce-

Cerafolium. ibid.
Cadiva. ibid.
Cidronela. ibid.
Corazoncillo. ibid.
Caña marina. ibid.
Cornejo arbol. 462
Cinamomo. ibid.

D

Duraznos. Fol. 131
Diciembre. 317
Dehesas boyales. 369
Dormideras. 457
Dragon. ibid.
Delfa. 462

E

Escardar lo sembrado. Fol. 16 y 368
Eras. 19
Escavar. 50
Enxerir. 104
Endrinos. 127
Encinos. 133
Enebros. 154
Enxambres. 238
Estafisagra. 257
Estramonica. ibid.
Elala. ibid.
Espuela de caballeros. ibid.

F

Fresnos. Fol. 134
Febrero. 310
Fertilidad de España. 321
Fresces. 458
Filopendola. ibid.

G

Gulatea. Fol. 462
Garvanzos. 26
Guindos. 124
Granados. 135
Gallinas. 260
Ganado. 272
Ganado vacuno. 294
Gobierno de los labradores. 379
Gradiolos. 458
Guindillos de Indias. ibid.
Gario fileta. ibid.
Gigantas. ibid.
Geldre. 462

H

Higueras. Fol. 138
Huertas. 278
Hinojo. 204
Huevos. 271

J

Junio. Fol. 314
Julio. 315
Junquillo. 458
Jacintas Orientales. 459
Jazmines. 462

L

Lentejas. Fol. 30
Lino. 35
Laureles. 463
Limones. 151
Limas. ibid.
Lechugas. 105
Leyes y ordenanzas de las colmenas. 440
Lirios. 459
Lilium convalium. ibid.
Llanten. ibid.
Lupulus. 463

M

Mijo. Fol. 32
Melocotones. 131
Morales. 145
Membrillos. 147
Manzanos. 149
Mimbreras. 176
Menotisas. 459
Mosquita. 463
Muelle. ibid.
Mortaza. 208
Mielgas. 209
Melones. 210
Mastuerzo. 212
Miel. 246
Moruecos. 272
Marzo. 311
Mayo. 312
Mirabeles. 459
Minum solis. ibid.
Mejorana. ibid.
Margaritas. ibid.
Mexicanos. ibid.
Malvas de las Indias. ibid.
Mercuriales. ibid.
Maguei ibid.
Membrillos. 463
Murta. ibid.
Mirto. ibid.
Madreselva. ibid.

N

Naranjos. Fol. 151
Nogales. 156
Navos. 213
Novillos. 299
Napele. 460
Narcisos. ibid.
Nieta. ibid.
Nueza. ibid.

O

Olivas. Fol. 158
Ortaliza. 186
Oregano. 214
Ovejas. 272
Octubre. 516
Oreganillo. 460

Ocu-

Oculi Christi. ibid.
Ormitolago. ibid.

P

Pimiento. Fol. 464
Paja. 25
Palillo duro. 464
Panizo. 33
Planta, cómo se escoge. 42
Parrales. 47
Podar. 51
Priscos. 151
Paraisos árboles. 168
Palmas. ibid.
Perales. 171
Pinos. 174
Pepinos. 202
Peregil. 215
Puerros. 216
Poleo. 215
Pastores. 251
Perros. 252
Pollos. 265
Palomas, y Palomares. 280
Pavos. 284
Puercos. 286
Pensieles. 460
Peregil Macedonico. ibid.
Pomates. ibid.
Pomas de amor. ibid.
Paxarillos. ibid.
Poleo. ibid.
Peonía. ibid.
Pimpinela. ibid.
Palma Christi. ibid.
Paletaria. ibid.
Papagayos. ibid.
Pimientos. ibid.
Platano. 464

Q

Queso, sus propriedades. Fol. 278

R

Ravanos. Fol. 218
Rosales. 220
Romero. 224
Ranunculos. 460
Roqueta. ibid.
Ravano magistro. ibid.
Ruda. ibid.
Ruyes. 464
Retama. ibid.

S

Simiente. Fol. 9
Sembrar, su tiempo. 10
Segar, su tiempo. 19
Silos. 22
Sarmiento, cómo se escoge. 42
Servales. 175
Sauces. 176
Salvia. 227
Septiembre. 315
Señales varias del tiempo. 317
Señales del Sol, y Luna. 318
Señales de tempestades, turbiones, granizo, hielos ò nieves. ibid.
Señales de vientos. 319
Señales de serenidad. ibid.
Señales del arco del Cielo. 320
Seda. 382 y 421
Sanguina. 461
Siempreviva. ibid.
Sueldacostilla. ibid.
Sateriones. ibid.
Siete en rama. ibid.
Serpilo. ibid.
Seringa. 464
Setiso. ibid.

T

Trillar, su tiempo. Fol. 19
Troxes. 22
Trigo. 23
Cómo nacerá dentro de tres dias. 304
Toronjas. 151
Toro de casta. 294
Taraoregano. 461
Tabaco. ibid.
Timo ò Tomillo. ibid.
Torongil. ibid.
Taragontina. ibid.
Taragona. ibid.
Trebol. ibid.
Tillori. 464

V

Vides, sus linages. Fol. 38
Cómo se podan. 51
Cómo se atan. 49
Sus enfermedades y curas. 60
Viñas, sus formas. 38
Cómo se ponen. 43
Cómo se enxieren. 54
Cómo se podan y labran. 371
Vino, cómo se trasiega. 375
Cómo se conoce tener agua, y cómo se aparta. 75
Cómo se hará de tinto blanco, y de blanco tinto, y dulces. ibid.
Cómo se conserva sin daño. ibid.
Avisos para conocerlo. 76
Remedios para sus defectos. 77
Sus propriedades. 78
Uvas, cómo se guardan. 67
Sus propriedades. 80
Cómo se harán sin granillo y olorosas. 371
Vendimiar. 69 y 373
Vasijas, cómo se pegan. 74

Vinagre, cómo se hace, y sus propriedades. 81
Verengenas. 228
Vacas de casta. 295
Varios modos de enxerir. 481

Y

YEdra. Fol. 464
Yeros. 32
Yerbabuena, ò yerbasanta. 229
Ynclitinas. 461
Ynojo. ibid.
Ysopillo. ibid.
Yerba Romana. ibid.
Yerba de San Pedro. ibid.
Yerbamora. ibid.
Yerba puntera. ibid.
Yerba de la estrella. ibid.

Z

ZAmboas. Fol. 151.

FIN.